



# RÈGLEMENT

19 JANVIER 2022 AU SEEDAM PLAZA À PFÄFFIKON  
21 JANVIER 2022 AU SCHWEIZERHOF HOTEL & SPA À BERNE  
24 ET 25 JANVIER 2022 AU BEAU-RIVAGE PALACE À LAUSANNE

# RÈGLEMENT.

## CHAMPIONNAT DE SERVICE 2022.

### 1. CONCOURS

Le 12e Championnat de Service se déroulera du 19 au 25 janvier 2022 dans trois régions différentes, avec pour objectif de faire connaître la diversité de nos métiers. C'est une occasion unique pour les (-futurs) professionnels de la restauration de se distinguer par leur savoir-faire. Les participant-e-s devront démontrer leurs compétences dans huit disciplines sous le regard d'un jury d'experts.

Le concours est ouvert aux spécialistes en restauration, en restauration de système et aux spécialistes en communication hôtelière. Les gagnant-e-s seront annoncés et récompensés lors d'une cérémonie de remise des prix officielle.

### 2. QUI PEUT PARTICIPER?

#### CATÉGORIE JUNIOR

Apprenti-e-s dans les métiers suivants:

- Spécialiste en restauration CFC
- Employé-e en restauration AFP
- Spécialiste en restauration de système CFC
- Spécialiste en communication hôtelière (SPECO)

#### CATÉGORIE QUALIFIÉ-E-S

- Apprentissage terminé d'employé-e ou spécialiste en restauration, spécialiste en restauration de système, spécialiste en communication hôtelière ou autre formation supérieure, sans limite d'âge
- Personnes sans diplôme avec au moins 5 ans d'expérience professionnelle dans la restauration.
- Etudiant-e-s d'une école hôtelière reconnue, âgés d'au moins 20 ans.

### 3. INFORMATIONS:

#### CONTACTS:

#### QUESTIONS GÉNÉRALES

Leila Mrak | 041 418 22 51 | leila.mrak@hotelgastrounion.ch

#### QUESTIONS SUR LES ÉPREUVES DU CONCOURS

Des questions sur les épreuves du concours peuvent être envoyées à [bvr@hotelgastrounion.ch](mailto:bvr@hotelgastrounion.ch) après la séance d'information du 5 juillet.

Les questions et réponses seront régulièrement mises en ligne par la commission du concours (WEKO).

### 4. VORAUSSCHIEDUNG

La sélection des candidat-e-s pour la finale du Championnat de Service est effectuée par la commission de concours (WEKO).

#### COMMISSION DE CONCOURS

**Daniela Jaun**, spr, présidente de la commission, responsable de la restauration

**Noemi Zoss-Kessler**, spr, hôtelière-restauratrice diplômée

**Christoph Muggli**, Président Société professionnelle de la restauration, hôtelier-restaurateur avec diplôme fédéral SHL

**Roman Helfer**, spr, secrétaire général spr

Tout recours juridique est exclu. La spr se réserve le droit d'utiliser les documents et photos envoyés par les participants ou les photos de la remise des prix. Les documents envoyés ne sont pas retournés.

### 5. ECHÉANCES

- 12.11.2021: délai pour l'envoi des recettes de café et de cocktails
- 18.11.2021, 15h00 - 16h30 et 22.11.2021, 10h00 - 11h30: Séance online via Zoom pour les participants & coaches:
  - Update et infos pratiques (programme détaillé, accès, parking, etc.)
  - Q&A avec commission de concours
  - Q&A avec la gagnante des SwissSkills Shania Colombo

### 6. DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

#### 09H00

Arrivée des participant-e-s, accueil et attribution d'une table

#### 09H15 - 9H50

Mise en place du matériel (déballage, etc.)

#### 10H00 - 17H00

Déroulement des huit épreuves. Le timing de chaque épreuve sera communiqué en novembre.



#### ÉPREUVE CRÉATIVE «TABLE D'EXPÉRIENCE» – SWISS MADE

Aucune limite à ta créativité! Tu dois dresser une table de 5 personnes avec un menu à 3 plats sur le thème «Swiss Made».

- Une table ronde (Ø 1.60m) est mise à disposition
- La décoration de table doit être disposée durant le temps imparti.
- Mise en place des couverts et verres pour les 3 plats.
- Le thème doit être présenté sur un support à part (affiche, ardoise) afin que les visiteurs du salon puissent l'identifier facilement.
- Les verres et couverts doivent être contrôlés/polis durant le temps imparti.
- Les cartes de menu peuvent être intégrées à la décoration de table.
- Les éléments qui ne sont pas disposés sur la table doivent être présentés sur le guéridon.

#### PRIX DU PUBLIC POUR LA TABLE D'EXPÉRIENCE

Les visiteurs peuvent voter pour leur table favorite.

La table ayant récolté le plus de votes recevra le «Best swiss made table» lors de la cérémonie de remise des prix.



#### FROMAGE – DOUX ET ÉPICÉ

Fromage – doux et épicé

- Un fromage de chaque type doit être identifié.
- Vente d'une assiette de fromages à des spectateurs du public.
- Les types de fromage présentés sont les suivants: Pâtes molles, pâtes dures, pâtes mi-dures et pâtes extra-dures

# RÈGLEMENT.

## CHAMPIONNAT DE SERVICE 2022.



### MIXOLOGIE – REMUER ET SECOUER

- Chaque participant-e doit créer un cocktail et le préparer pour 4 personnes.
- Pour cela, les participant-e-s ont à disposition une sélection de spiritueux et de boissons sans alcool d'origine suisse.
- Les recettes doivent être composées avec au moins un ingrédient de la sélection à disposition.
- Les participants peuvent et doivent également utiliser leur propres ingrédients.
- La recette ne doit pas contenir plus de 5 ingrédients (décoration non comprise).
- La décoration doit être apportée par les participant-e-s.
- Tous les ingrédients doivent être d'origine suisse.
- Les produits ne doivent pas obligatoirement être de saison.

Les ustensiles de base de la mixologie sont mis à disposition. Les participants sont invités à apporter leurs propres verres et ustensiles.

La recette imaginée doit être envoyée par e-mail à [leila.mrak@hotelgastrounion.ch](mailto:leila.mrak@hotelgastrounion.ch) d'ici le 12 novembre 2021 au plus tard. Tout envoi ou modification après cette date sera pénalisé par un retrait de points.



### FLAMBÉ – LE FEU ET LA FLAMME

Préparation et dressage d'un met à base de pommes Boscop.

- Les participant-e-s devront découper la pomme selon les besoins de la recette.
- Les pommes mises à disposition seront déjà épluchées.
- Dressage d'une portion pour 1 visiteur + 1 portion de dégustation pour le jury



### VIN – ARÔMES ET PARFUMS

Un vin parmi un choix de 6 vins est attribué au candidat, qui doit le décanter et le vendre à une personne dans le public.



### BARISTA – CAFÉ & CO

Conception et préparation d'une boisson à base de café

- Les candidat-e-s créent une boisson à base de café.
- La recette doit être une boisson et non un dessert (se boit, ne se mange pas).
- Le café doit être préparé sur place, soit avec la machine à café à disposition, soit avec une machine apportée par le candidat.
- La recette doit être préparée pour 3 personnes (2 personnes du public et 1 membre du jury)

Le modèle de machine à café à disposition sera communiqué ultérieurement. Les candidat-e-s doivent envoyer la recette de leur boisson à base de café d'ici le 12 novembre 2021 à [leila.mrak@hotelgastrounion.ch](mailto:leila.mrak@hotelgastrounion.ch). Tout envoi ou modification de recette après ce délai sera pénalisé par un retrait de points.



### POISSON – FISCHER'S FRITZ

- Fileter un poisson
- Il s'agira d'un poisson rond de provenance suisse
- Le mode de préparation pourra varier chaque jour du concours
- Dressage d'une portion pour le jury et de portions de dégustation pour le public.



### EPREUVE-MYSTÈRE

Les participant-e-s recevront la consigne sur place peu avant le début de l'épreuve, qui sera différente chaque jour.

### IMPORTANT

- Les consignes doivent être strictement respectées.
- L'épreuve créative fait partie intégrante du concours. Le thème Swiss Made doit être identifiable et visible dans l'épreuve «Table d'expérience».

# RÈGLEMENT.

## CHAMPIONNAT DE SERVICE 2022.

### 7. USTENSILES ET ÉQUIPEMENT

DISCIPLINE	MIS À DISPOSITION	APPORTÉ PAR LES PARTICIPANTS
TABLE D'EXPÉRIENCE	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Table de service (Ø 1.60m)</li> <li>•Table de travail (125 x 80 cm, hauteur 73 cm)</li> <li>•Guéridon (80 x 45 cm)</li> <li>•Sous-nappe molletonnée</li> <li>•Présentoir pour menu (affichage 15 x 80 cm)</li> <li>•Serviette de service</li> <li>•Linge pour table de travail</li> <li>•Chiffon à polir</li> </ul>	<p><b>Linge de table</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Nappe (Ø 1.60m)</li> <li>•Serviettes en tissu</li> <li>•Linge de table pour guéridon</li> <li>•5 chaises</li> <li>•Décoration de table</li> </ul> <p><b>Vaisselle et couverts</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Couverts pour menu à 3 plats</li> <li>•Verres</li> <li>•Assiettes à pain et couteaux à beurre</li> <li>•Assiettes de présentation (facultatif)</li> <li>•Cartes de menu</li> </ul>
FROMAGE	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Table de travail / guéridon avec linge de table et serviette de service.</li> <li>•Fromage</li> <li>•Couteau à fromage et couverts de service</li> </ul>	Aucun
MIXOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ustensiles de bar: shaker, verre à mélange, etc.</li> <li>•Sélection de spiritueux et boissons sans alcool</li> <li>•Verres standard</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ingrédients supplémentaires</li> <li>•Ingrédients de décoration</li> <li>•Les ustensiles personnels peuvent être apportés</li> </ul>
EPREUVE-MYSTÈRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Le nécessaire est mis à disposition</li> </ul>	Aucun
BARISTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Machine à café de barista</li> <li>•Moulin à café (réglages prédéfinis)</li> <li>•Café en grains</li> <li>•Service à café standard (tasses, sous-tasses, cuillères)</li> <li>•Lait, sucre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Service à café spécial (tasses, sous-tasses, cuillères...)</li> <li>•...et tout autre matériel utile</li> </ul>
FLAMBÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Table de travail / guéridon avec linge de table et serviette de service</li> <li>•Aliments</li> <li>•Alcools, jus</li> <li>•Ustensiles pour flambage</li> <li>•Couverts pour le dressage</li> <li>•Allume-feu</li> </ul>	Aucun
VIN	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Table de travail / guéridon avec linge de table et serviette de service</li> <li>•Carafe à décanter</li> <li>•Vins</li> <li>•Verres</li> <li>•Bougie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ustensiles personnels pour l'ouverture de la bouteille</li> </ul>
POISSON	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Table de travail / guéridon avec linge de table et serviette de service</li> <li>•Aliments</li> <li>•Ustensiles (planche à découper, couteau de présentation, etc.)</li> <li>•Vaisselle de dressage</li> </ul>	Aucun
GÉNÉRAL		<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tenue de travail</li> <li>•Limonadier</li> <li>•Ramasse-miettes</li> <li>•Matériel d'écriture</li> <li>•Tablier de service (facultatif)</li> </ul>

# RÈGLEMENT.

## CHAMPIONNAT DE SERVICE 2022.

### 8. EVALUATION

DISCIPLINES	POINTS
Table d'expérience	15
Fromage	10
Mixologie	15
Epreuve-mystère	10
Barista	15
Flambieren	15
Vins	10
Poisson	10
<b>Total</b>	<b>100</b>

Un total de 100 points maximum peut être obtenu. La répartition des points est la même dans les catégories qualifiés et junior. Le jury est présent durant toute la durée du concours. Le manuel Skills Training Book (Renovium) et la plateforme pédagogique WIGL font référence pour l'évaluation.

### 9. PRIX

#### CHAMPION-NE DE SERVICE

- Tu deviens l'ambassadeur/l'ambassadrice officiel-le de la spr!
- Tu participes à des visites exclusives d'entreprises renommées et tu rencontres des personnalités de la branche.
- Formation continue sur mesure dans les domaines de compétences suivants: Sommelier, Barista, Barkeeping ou Service
- Invitations aux événements importants de la branche et construction de ton réseau professionnel.
- Séance-photo professionnelle
- Divers prix offerts par les sponsors de la spr
- Trophée
- Médaille
- Diplôme
- ...et d'autres cadeaux!

#### CHAMPION-NE DE SERVICE JUNIOR

- Tu deviens l'ambassadeur / l'ambassadrice officiel-le de la spr!
- Formation continue sur mesure composée de cours, visites ou d'un stage dans les domaines suivants: Sommelier, Barista, Barkeeping, Service
- Une séance-photo professionnelle et la chance de représenter fièrement ton métier lors de diverses rencontres et manifestations

- Qualification d'office à l'assessment des prochains SwissSkills (conditions: de ne pas avoir plus de 22 ans et avoir terminé ton apprentissage lors des SwissSkills)
- Divers prix offerts par les sponsors de la spr
- Trophée
- Médaille
- Diplôme
- ...et d'autres cadeaux!

#### POUR LES AUTRES FINALISTES

- Divers prix
- Médailles et distinctions en fonction du nombre de points obtenus.

#### ATTRIBUTION DES MÉDAILLES:

100 – 91 points: Médaille d'or et distinction (diplôme)  
90 – 81 points: Médaille d'argent et distinction (diplôme)  
80 – 71 points: Médaille de bronze et distinction (diplôme)

Les prix suivants seront également décernés:

- Best swiss made table
- Best coffee god / goddess
- Cocktail Mixing Champion

#### LES PRIX...

1. ne sont pas convertibles en espèces
2. sont à faire valoir en 2022/2023

### 10. AUTRES DISPOSITIONS

Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du concours. L'évaluation des travaux par le jury ne peut pas être contestée. La voie juridique est exclue.

Les participant(e)s doivent être personnellement assuré(e)s.

### 11. FRAIS DE PARTICIPATION

Membres: CHF 60.—  
Non membres: CHF 180.—

Ces frais de participation sont facturés après sélection du / de la participant-e en finale par la Commission de concours. La facture est payable à 30 jours.

La / le participant-e ne peut pas retirer son inscription s'il / elle a été sélectionné-e en finale par la Commission de concours. En cas de retrait du / de la participant-e moins de 4 semaines avant le début du concours, des frais de dossier de CHF 300.— seront facturés.

### HERZLICHEN DANK AN UNSERE SPONSOREN

