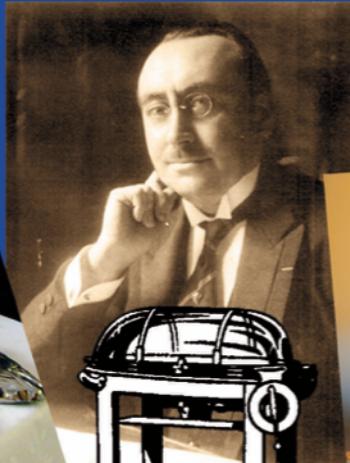


Coupe Georges Baptiste

Dernier concours de service et de l'excellence à la française



Haapsalu Vocational Education
and Training Centre

Dossier de presse 2018

Press release 2018

28ème concours européen
Du 11 au 14 octobre 2018

Vocational Education and Training Center
Haapsalu - Estonia



La Coupe Georges Baptiste ? Georges Baptiste cup ?

Georges Baptiste (1882 - 1960), né à Rouen est un maître d'hôtel français qui occupé des postes dans les meilleurs établissements (Café de Paris, Hôtel Ritz, café Riche). Après la première guerre mondiale, il fut directeur de l'Hôtel Majestic (Cannes), puis il devient propriétaire d'un établissement à La Baule, puis en en Provence.



La Coupe Georges Baptiste est le dernier concours des Arts de la Table et du Service d'excellence en France.

La Coupe Georges Baptiste International a été créée en 1996. La 6ème édition de notre concours se déroulera cette année en France. Il s'agit de la deuxième fois que notre pays organise ce qui pourrait s'apparenter aux Jeux Olympiques de la restauration.

Georges Baptiste (born 1882 - 1960) is a French maître d'hôtel who occupied positions in the best establishments (Café de Paris, Hotel Ritz, Café Riche). After the First World War, he was director of the Majestic Hotel (Cannes), then became the owner of an establishment in La Baule, then in Provence.

The Georges Baptiste Cup is the latest contest of Tableware and Service of Excellence in France.

The Georges Baptiste International Cup was created in 1996. The 6th edition of our competition will be held this year in France. This is the second time that our country is organizing what could be akin to the Olympic Games of restoration.



The bureau of International Georges Baptiste Cup

SUIVEZ NOUS



@CGBaptiste
#coupegeorgesbaptiste



coupe_georges_baptiste



Coupe Georges Baptiste



La Coupe Georges Baptiste, concours européenne



8 pays en compétition

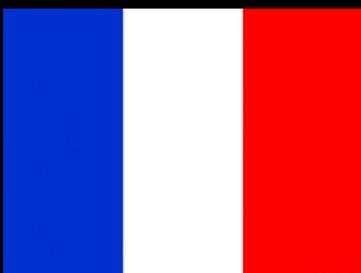


Belgique
Danemark
Estonie
Finlande

France
Luxembourg
Pologne
Portugal



2 candidats par pays
1 élève et 1 professionnel



9 ateliers



1 journée de compétition

**28ème
édition**

Programme du concours



Haapsalu Vocational Education
and Training Centre



jeudi 11 octobre

Accueil des délégations européennes

Reception european delegations

vendredi 12 octobre

8h30 : Journée de compétition

8h30 : Competiton day

samedi 13 octobre

08h30 : Excursions

08h30 : Journey around Haapsalu

17h30 : Remise des prix et cocktail
Haapsalu Vocation and Training Center

17h30 : Awards and cocktail
Haapsalu Vocational and Training Center

21h30 : Diner de gala

21h30 : Gala Dinner

Dimanche 14 octobre

Départ et transfert pour Tallinn

Departure and transfer to Tallinn

**28ème
édition**

Les épreuves du concours 2018



La sélection

Chaque pays participants a sélectionné ses candidats lors de sélection nationale, au cours de différentes.

Les deux candidats qui représenteront la France ont été sélectionné, lors de la Coupe Georges Baptiste nationale qui s'est déroulée en mars 2017 à La Rochelle (17), sont :

Nathanael HAURY , Chef de range, Restaurant Epicure - hôtel Le Bristol - Paris (75)
pour la catégorie professionnelle

Charlotte COOKE, 1ère année BTS au lycée Christian BOURQUIN, Argelès sur mer(66)

La finale européenne

9 ateliers auront lieu lors de la finale :

- 1°) Argumentation commerciale, prise d'une commande en français ou en anglais.
- 2°) Epreuve technique
 - Réaliser et servir un cocktail de crevettes pour 2 personnes
- 3°) Poissons
 - Fileter et servir une dorade grillée pour 2 personnes
- 4°) Viandes
 - Réaliser et servir un poulet rôti pour 4 personnes
- 5°) Atelier Mise en place
 - Réaliser une mise en place d'une table ronde pour 5 couverts à partir du matériel fourni et justifier ces choix.

Nathanael HAURY
Lauréat CGB 2017



- 6°) Préparer et servir des banances flambées
- 7°) Epreuve de bar
 - Réaliser après tirage au sort un cocktail long drink et short drink.
- 8°) Epreuve boissons
 - Reconnaissance et argumentation de 3 boissons françaises et européennes
- 9°) Ecrit de technologie professionnelle et connaissances des produits
(Professionnels uniquement)

Charlotte COOKE Lauréate CGB élève 2017

**28th
competition**

International rules 2018



The selection

Each participating country has selected its candidates during national selection, during different.



The international final

9 workshops will be held in the final:

- 1°) Commercial argument, taking an order in French or in English.
- 2°) Technical proof
 - Preparation of two shrimp cocktail

3°) Fish

- Slice and serve two plates bream fish

4°) Meat

- Make and serve a chicken for 4 persons

5°) Mise en place

- Set up a round table of 5 place settings from the supplied equipment and justify these choices.

6°) Dessert

- Prepare and serve flambéed banana

7°) Bar test

- Make a long drink cocktail and short drink after a draw.

8°) Event drinks

- Recognition and argumentation of 3 French and European drinks

9°) Writing of professional technology and knowledge of products

(Professionals only)



Nos partenaires 2018



BRAGARD



EURO/AM



MIRIMA



**L'Hôtellerie
Restauration**



KALHYGE



Merci à eux pour leur soutien et leur participation à notre concours.



Nous contacter

Romuald SCHAEFFER
Coupe Georges Baptiste
Relations Presse

cgb.presse@gmail.com

+ 33 (0)6 73 66 01 26

@cgbaptiste
#coupegeorgesbaptiste

