



## **DECATHLON de cuisine (Markus HALLGREN)**

### **Bienvenue au Décathlon culinaire de l'AEHT**

**Objectif:** Un nouveau concours pour montrer vos compétences en tant que future chef! Vous pourrez montrer votre savoir-faire comme l'un des trois membres d'une équipe, sur scène, devant les participants de AEHT et autres passagers du navire.

#### **Des équipes de 3 étudiants de différentes écoles et pays.**

##### **Jour du briefing:**

- Le Président du jury informera tous les concurrents sur les règles et détails spécifiques du concours;
- La liste complète des ingrédients (Panier surprise) et de l'équipement sera communiquée. Des modifications des ingrédients publiés plus tôt sont possibles en cas de problèmes d'approvisionnement;
- Les équipes seront formées par tirage au sort, par groupes de langue, anglais ou français;
- Immédiatement après la formation, tous les membres de l'équipe doivent vérifier mutuellement leurs compétences linguistiques. En cas de problèmes de communication avec un membre de l'équipe, celle-ci doit informer immédiatement le comité de surveillance des compétitions. Après un contrôle, le comité décidera si le candidat concerné sera exclu ou non.

##### **Des plaintes concernant des problèmes de langue ne seront plus acceptées plus tard.**

- Au cas où des candidats sont exclus, les équipes concernées seront reformées. Si une équipe n'est pas complète, en raison d'exclusions ou d'un nombre total de concurrents non divisible par 3, le Président du jury décide s'il y aura une équipe de 2 ou de 4 membres.

##### **Jours de compétition:**

- Les candidats seront autorisés à se familiariser avec le lieu du concours;
- Les candidats doivent porter leur tenue professionnelle complète et des chaussures de sécurité;
- Tout le matériel nécessaire sera mis à disposition, à l'exception des couteaux professionnels, qui doivent être apportés par les candidats;
- Les équipes seront responsables de la qualité et la salubrité des plats qu'ils préparent et doivent respecter les normes d'hygiène alimentaire (HACCP); Ceci est particulièrement important sur le bateau pour des raisons de sécurité
- Les candidats doivent faire preuve de travail d'équipe;
- Toutes les tâches doivent être accomplies dans les 2 heures permises;
- Plusieurs équipes s'affronteront en parallèle devant le public;
- Chaque équipe aura un plan de travail équipé de:
  - 1 plaque de cuisson à induction
  - 3 planches à découper
  - 2 Pots
  - Des gants en plastique
  - Matériel nécessaire mis à disposition par l'organisateur

##### **Le Décathlon:**

Mystère panier fourni par l'organisation.

Chaque membre de l'équipe participe à trois exercices à lui tout seul, un total de 9 tâches individuelles pour l'équipe. Les tâches individuelles sont tirées au hasard.

La 10<sup>e</sup> tâche est commune et est réalisée en équipe.

1.	Manipulation de couteau	8 min	1 minute de pause
2.	Manipulation de couteau	10 min	1 minute de pause
3.	Préparation d'une sauce émulsionnée	8 min	1 minute de pause
4.	Découpage de légumes	11 min	1 minute de pause
5.	Filetage le poisson	10 min	1 minute de pause
6.	Marinages de poisson, minimum de 2 types différents	10 min	1 minute de pause
7.	Légumes bouillis	12 min	1 minute de pause
8.	Garniture libre	10 min	1 minute de pause
9.	Garniture libre	8 min	5 minutes de pause
10.	Dresser toutes les préparations 1-9 sur un plateau	20 minutes	



## Concours (classique) de cuisine (Alexandre FERREIRA)

**Objectif: Préparation en équipe une entrée froide et un plat principal pour 3 personnes, avec des ingrédients d'un panier mystère.**

**Des équipes de 3 étudiants de différentes écoles et pays.**

### **Jour du briefing:**

- Le Président du jury informera tous les candidats sur les règles et détails spécifiques du concours;
- Les équipes seront formées par tirage au sort, par groupes de langue, anglais ou français;
- La liste complète des ingrédients (Panier mystère) sera communiquée.
- Lorsque toutes les équipes sont formées et tous les thèmes tirés, les équipes seront mises dans une zone réservée où ils auront 1 heure pour rédiger des recettes pour les deux plats, avec les ingrédients du panier mystère. Chaque plat devra être préparé pour 3 couverts.

**Les concurrents ne sont pas autorisés à avoir des contacts avec l'extérieur;**

- Les concurrents peuvent utiliser leurs propres manuels et notes personnelles lors de la rédaction du menu. Aucun matériel de recherche ne sera fourni;

**Attention: Pas d'accès Internet à bord!**

- Les recettes soumises doivent être rédigées en anglais ou en français;
- Les recettes doivent être présentées sur un formulaire officiel, qui sera mis à disposition des équipes;
- Les recettes doivent être remises au Président du Jury avec une brève description. Les candidats et le président du jury les signeront ensuite. Le Président du jury garde l'original, une copie sera remise à chaque membre de l'équipe;

**Les recettes remises sont définitives et ne peuvent être modifiées;**

- Cette première séance de travail sert aussi de test de langue pour les équipes. Si une communication correcte n'est pas possible avec un membre de l'équipe en raison d'un manque de compétences linguistiques, l'équipe doit immédiatement informer le comité de surveillance des compétitions. Après un contrôle, le comité décidera si le candidat concerné sera exclu ou non.

**Les plaintes concernant des problèmes de langue ne seront plus acceptées plus tard.**

- Au cas où des candidats sont exclus, les équipes concernées seront reformées. Si une équipe n'est pas complète, en raison d'exclusions ou d'un nombre total de concurrents non divisible par 3, le Président du jury décide s'il y aura une équipe de 2 ou de 4 membres.

### **Jours de compétition:**

- Les candidats seront autorisés à se familiariser avec le lieu du concours;
- Les candidats doivent porter leur tenue professionnelle complète et des chaussures de sécurité;
- Tout le matériel nécessaire sera mis à disposition, à l'exception des couteaux professionnels, qui doivent être apportés par les candidats;
- Les équipes seront responsables de la qualité et la salubrité des plats qu'ils préparent et doivent respecter les normes d'hygiène alimentaire (HACCP); Ceci est particulièrement important sur le bateau pour des raisons de sécurité
- Les candidats doivent faire preuve de travail d'équipe;
- Tous les travaux doivent être accomplis dans les **2 heures** permises;
- 3 couverts de chaque plaque sont préparés, 1 pour être exposé et les autres pour les juges;
- Les personnes non autorisées ne peuvent pas entrer dans la zone de concours ou parler à des concurrents;
- Tous les éléments du plat fini doivent être comestibles;
- Tous les règlements doivent être respectés;
- Il y aura 2 équipes de juges notant de façon indépendante. Une dans la cuisine et une pour la dégustation.
- La décision des jurys est finale;

## Concours de pâtisserie - Modelage de masepain (Ronny THILL)

**Objectif:** Préparation en équipe un arrangement en masepain avec des éléments différents en fonction d'un thème tiré au sort d'une liste donnée:

1. Fleurs;
2. Figures de fantaisie;
3. Animaux;

**Equipes de 2 étudiants de différentes écoles et pays.**

**Jour du briefing:**

- Le Président du jury informera tous les candidats sur les règles et détails spécifiques du concours;
- La liste complète des ingrédients (Panier mystère) sera communiquée.
- Les équipes seront formées par tirage au sort, par groupes de langue, anglais ou français;
- Un membre de l'équipe tirera au sort un thème de la liste donnée;  
**Aucun changement du thème choisi n'est possible.**
- Lorsque toutes les équipes sont formées et tous les thèmes tirés, les équipes seront mises dans une zone réservée où ils auront 1 heure pour rédiger la description de leurs idées de modelage. Le travail final doit être constitué de trois éléments différents en fonction du thème choisi et chaque élément doit être réalisé en 3 exemplaires identiques. Le résultat devra être dressé sur un carton à gâteau doré rond de 22 cm de diamètre.  
**Les concurrents ne sont pas autorisés à avoir des contacts avec l'extérieur;**
- Les concurrents peuvent utiliser leurs propres manuels et notes personnelles lors de la rédaction du menu. Aucun matériel de recherche ne sera fourni;  
**Attention: Pas d'accès Internet à bord!**
- Les projets soumis doivent être rédigés en anglais ou en français;
- Les projets doivent être présentés sur un formulaire officiel, qui sera mis à disposition des équipes;
- Les projets doivent être remis au Président du Jury avec une brève description. Les candidats et le président du jury les signeront ensuite. Le Président du jury garde l'original, une copie sera remise à chaque membre de l'équipe;  
**Les projets remis sont définitifs et ne peuvent être modifiés;**
- Cette première séance de travail sert aussi de test de langue pour les équipes. Si une communication correcte n'est pas possible avec un membre de l'équipe en raison d'un manque de compétences linguistiques, l'équipe doit immédiatement informer le comité de surveillance des compétitions. Après un contrôle, le comité décidera si le candidat concerné sera exclu ou non.  
**Les plaintes concernant des problèmes de langue ne seront plus acceptées plus tard.**
- Au cas où des candidats sont exclus, les équipes concernées seront reformées. Si une équipe n'est pas complète, en raison d'exclusions ou d'un nombre impair de concurrents, le Président du jury choisira une équipe qui aura 3 membres.

**Jours de compétition:**

- Les candidats seront autorisés à se familiariser avec le lieu du concours;
- Les candidats doivent porter leur tenue professionnelle complète;
- Tous les candidats doivent apporter leur propre équipement de modelage (spatules, couteaux, pinces, baguettes, emporte-pièces, ...) les "Air Brush" seront fournis. Aucune forme de modelage, pistils de fleurs artificiels ou d'autres éléments de décoration préfabriqués ne sont autorisés. Tous les éléments doivent être faits à la main au cours de la compétition.
- Du masepain de qualité, du chocolat et des couleurs seront fournis.
- Les équipes seront responsables de la qualité et la salubrité des plats qu'ils préparent et doivent respecter les normes d'hygiène alimentaire (HACCP); Ceci est particulièrement important sur le bateau pour des raisons de sécurité
- Les candidats doivent faire preuve de travail d'équipe;
- Tous les travaux doivent être accomplis dans les 90 minutes permises;
- Trois éléments différents doivent être préparés en fonction du thème choisi et chaque élément doit être fait de manière identique en 3 exemplaires. Le résultat sera dressé sur un carton à gâteau doré rond de 22 cm de diamètre.
- Tous les éléments préparés doivent être comestibles;
- Tous les règlements doivent être respectés;
- La décision des jurys est finale;

## Service de restaurant (Paulo BAPTISTA)

**Objectif: Réaliser en équipe plusieurs travaux en salle devant le jury représentant les clients.**

**Equipes de 2 étudiants de différentes écoles et pays.**

### **Jour du briefing:**

- Le Président du jury informera tous les candidats sur les règles et détails spécifiques du concours;
- Tous les candidats participeront à une épreuve écrite; 40 QCM avec une réponse correcte.
- Les questionnaires seront en anglais et en français.
- Pas de téléphones portables et tablettes électroniques.
- Les équipes seront formées par tirage au sort, par groupes de langue, anglais ou français;
- Immédiatement après la formation, tous les membres de l'équipe doivent vérifier mutuellement leurs compétences linguistiques. En cas de problèmes de communication avec un membre de l'équipe, celle-ci doit informer immédiatement le comité de surveillance des compétitions. Après un contrôle, le comité décidera si le candidat concerné sera exclu ou non.

**Des plaintes concernant des problèmes de langue ne seront plus acceptées plus tard.**

- Au cas où des candidats sont exclus, les équipes concernées seront reformées. Si une équipe n'est pas complète, en raison d'exclusions ou d'un nombre impair de concurrents, le Président du jury choisira une équipe qui aura 3 membres.

### **Jours de compétition:**

- Les candidats seront autorisés à se familiariser avec le lieu du concours;
- Les candidats doivent porter leur tenue professionnelle complète;
- Tous les candidats doivent apporter leur propre équipement (couteau-office, tire-bouchon, stylo, allumettes). Tous les autres équipements seront fournis;
- Les différentes tâches professionnelles à réaliser sont les suivantes:
  1. Prise de commande et service d'un apéritif (20 minutes):
    - L'équipe obtient une carte de menu avec des explications et a 10 min pour se familiariser avec la carte; le jury, dans le rôle des clients, commandera un menu de 3 plats avec les vins;
    - Une bouteille de champagne doit être ouverte et 2 verres doivent être servis
  2. Mise-en-place (10 min):
    - L'équipe doit identifier 10 erreurs sur une table dressée pour 4 personnes
  3. Buffet froid:
    - Préparer un cocktail de crevettes pour 2 personnes
    - Mettre en place une table pour 2 personnes pour servir le cocktail de crevettes
  4. Fromage et vin:
    - Le jury, en tant que clients, et commande une assiette de fromage à préparer par l'équipe avec des accompagnements (pain, confitures, raisins, noix, ...)
    - Mettre en place une table pour 2 personnes pour servir le fromage
    - Ouvrir une bouteille de vin rouge et le servir avec du fromage
- Les candidats doivent faire preuve de travail d'équipe;
- Toutes les tâches doivent être accomplies dans les délais fixés;
- Tous les règlements doivent être respectés;
- La décision des juges est finale.

## Concours de sommellerie (Alexander MAIR)

**Objectif:** Faire en équipe une analyse sensorielle de vins tranquilles; Accord mets et vins, conseil et service des apéritifs, vins et digestifs. Ouvrir une bouteille de vin et faire le service du vin.

**Equipes de 2 étudiants de différentes écoles et pays.**

**Jour du briefing:**

- Le Président du jury informera tous les candidats sur les règles et détails spécifiques du concours;
- Tous les candidats participeront à une épreuve écrite; 40 QCM avec une réponse correcte.
- Les questionnaires seront en anglais et en français.
- Pas de téléphones portables et tablettes électroniques.
- Les équipes seront formées par tirage au sort, par groupes de langue, anglais ou français;
- Immédiatement après la formation, tous les membres de l'équipe doivent vérifier mutuellement leurs compétences linguistiques. En cas de problèmes de communication avec un membre de l'équipe, celle-ci doit informer immédiatement le comité de surveillance des compétitions. Après un contrôle, le comité décidera si le candidat concerné sera exclu ou non.

**Des plaintes concernant des problèmes de langue ne seront plus acceptées plus tard.**

- Au cas où des candidats sont exclus, les équipes concernées seront reformées. Si une équipe n'est pas complète, en raison d'exclusions ou d'un nombre impair de concurrents, le Président du jury choisira une équipe qui aura 3 membres.

Dans un tel cas, le jury décide de l'utilisation du score de test.

**Jours de compétition:**

- Les candidats seront autorisés à se familiariser avec le lieu du concours;
- Les candidats doivent porter leur tenue professionnelle complète;
- Tous les candidats doivent apporter leur propre équipement (tire-bouchon, stylo, allumettes). Tout autre équipement sera fourni;
- Tous les règlements doivent être respectés;
- La décision des juges est finale.
- **Test 1: Accords mets et vins, 15 min**

1 membre de l'équipe est chargé de recommander 2 apéritifs et un vin pour l'entrée froide et un vin pour l'entrée chaude. Une Carte de menu est donnée 5 minutes à l'avance pour étudier. L'équipe décide qui assume les différentes tâches.

L'autre membre de l'équipe est responsable de la recommandation d'un vin pour le plat principal et d'un vin pour le dessert et aussi pour un choix de deux Digestives en fonction le menu.
- **Test 2: Dégustation du vin, 15 min**

Un membre de l'équipe fait la dégustation des vins (à décrire 1 blanc et 1 rouge), l'autre membre de l'équipe fait le service du vin.

Pendant le service du vin le candidat devra expliquer le choix de ses vins qu'il recommande pour le menu.

Ensuite, ils vont changer de rôle.
- **Test 3: Epreuve pratique, 15 min**

Chaque élève tire au hasard 2 des tâches suivantes: Service de l'eau, l'aération d'un vin mousseux, - blanc ou rouge.

La présentation du service du vin doit se faire dans un langage fluide et d'une manière professionnelle.



## Concours de Barista (Alfio RIVALTA)

**Objectif: Préparation en équipe de deux boissons au café à base de recettes classiques et d'une création libre, "boisson signature", avec des ingrédients d'un mystère panier.**

**Equipes de 2 étudiants de différentes écoles et pays.**

**Jour du briefing:**

- Le Président du jury informera tous les candidats sur les règles et détails spécifiques du concours;
- Les équipes seront formées par tirage au sort, par groupes de langue, anglais ou français;
- La liste complète des ingrédients (Panier mystère) sera communiquée.
- Lorsque toutes les équipes sont formées et tous les thèmes tirés, les équipes seront mises dans une zone réservée où ils auront 30 minutes pour rédiger la recette de leur "Boisson signature" avec les ingrédients du panier mystère.

**Les concurrents ne sont pas autorisés à avoir des contacts avec l'extérieur;**

- Les concurrents peuvent utiliser leurs propres manuels et notes personnelles lors de la rédaction du menu. Aucun matériel de recherche ne sera fourni;

**Attention: Pas d'accès Internet à bord!**

- Les recettes soumises doivent être rédigées en anglais ou en français;
- Les recettes doivent être présentées sur un formulaire officiel, qui sera mis à disposition des équipes;
- Les recettes doivent être remises au Président du Jury avec une brève description. Les candidats et le président du jury les signeront ensuite. Le Président du jury garde l'original, une copie sera remise à chaque membre de l'équipe;

**Les recettes remises sont définitives et ne peuvent être modifiées;**

- Cette première séance de travail sert aussi de test de langue pour les équipes. Si une communication correcte n'est pas possible avec un membre de l'équipe en raison d'un manque de compétences linguistiques, l'équipe doit immédiatement informer le comité de surveillance des compétitions. Après un contrôle, le comité décidera si le candidat concerné sera exclu ou non.

**Les plaintes concernant des problèmes de langue ne seront plus acceptées plus tard.**

- Au cas où des candidats sont exclus, les équipes concernées seront reformées. Si une équipe n'est pas complète, en raison d'exclusions ou d'un nombre impair de concurrents, le Président du jury choisira une équipe qui aura 3 membres.

**Jours de compétition:**

- Les candidats seront autorisés à se familiariser avec le lieu du concours;
- Les candidats doivent porter leur tenue professionnelle complète;
- Tout le matériel nécessaire sera fourni. Dans le cas où un candidat veut apporter un outil spécial, il est tenu de demander l'autorisation du président du jury.
- Les tasses et verres seront fournis. (Aucun autre récipient n'est autorisé);

**Recette imposée:**

- Il y a 2 Espresso et 2 Cappuccino à préparer. Un membre de l'équipe choisit sa préparation par tirage au sort, l'autre obtient la seconde. Les 2 préparations réalisées par chaque membre de l'équipe devront être identiques dans le goût et dans l'aspect.
- Les cafés doivent être préparés exactement selon la recette imposée.

**Recette libre:**

- Chaque membre de l'équipe doit préparer une tasse / verre de la "Boisson signature" selon la recette soumise aux juges lors de la journée du briefing;
- Temps total pour les deux préparations: 20 minutes
- Les concurrents doivent ranger et nettoyer le poste avant de partir;
- Tous les règlements doivent être respectés;
- La décision des juges est finale.

## Concours de Cocktail (Thomas GASTEINER)

**Objectif: Préparation en équipe un cocktail à base d'une recette classique tirée d'une liste donnée et une création libre avec des ingrédients d'un panier de mystère.**

**Equipes de 2 étudiants de différentes écoles et pays.**

**Jour du briefing:**

- Le Président du jury informera tous les candidats sur les règles et détails spécifiques du concours;
- Tous les candidats participeront à une épreuve écrite; 40 QCM avec une réponse correcte.
- Les questionnaires seront en anglais et en français.
- Pas de téléphones portables et tablettes électroniques.
- Les équipes seront formées par tirage au sort, par groupes de langue, anglais ou français;
- La liste complète des ingrédients (Panier mystère) sera communiquée.
- Lorsque toutes les équipes sont formées et tous les thèmes tirés, les équipes seront mises dans une zone réservée où ils auront 30 minutes pour rédiger une recette pour leur création de cocktail libre (avec ou sans alcool) avec les ingrédients du Panier mystère présenté.
- Dans un tel cas, le jury décide de l'utilisation du score de test.

Concernant les cocktails de création, les règles suivantes doivent être respectées:

- Le nombre maximum des ingrédients doit être cinq, y compris les traits et gouttes
- La quantité totale des alcool et liquoreuses ne doit pas dépasser 7cl
- Les Cocktails peuvent être mélangés à la cuillère, au Shaker, construits en verre, et mixés
- Des ingrédients chauffés ne sont pas autorisés

**Les concurrents ne sont pas autorisés à avoir des contacts avec l'extérieur;**

- Les concurrents peuvent utiliser leurs propres manuels et notes personnelles lors de la rédaction du menu. Aucun matériel de recherche ne sera fourni;

**Attention: Pas d'accès Internet à bord!**

- Les recettes soumises doivent être rédigées en anglais ou en français;
- Les recettes doivent être présentées sur un formulaire officiel, qui sera mis à disposition des équipes;
- Les recettes doivent être remises au Président du Jury avec une brève description. Les candidats et le président du jury les signeront ensuite. Le Président du jury garde l'original, une copie sera remise à chaque membre de l'équipe;

**Les recettes remises sont définitives et ne peuvent être modifiées;**

- Cette première séance de travail sert aussi de test de langue pour les équipes. Si une communication correcte n'est pas possible avec un membre de l'équipe en raison d'un manque de compétences linguistiques, l'équipe doit immédiatement informer le comité de surveillance des compétitions. Après un contrôle, le comité décidera si le candidat concerné sera exclu ou non.

**Les plaintes concernant des problèmes de langue ne seront plus acceptées plus tard.**

- Au cas où des candidats sont exclus, les équipes concernées seront reformées. Si une équipe n'est pas complète, en raison d'exclusions ou d'un nombre impair de concurrents, le Président du jury choisira une équipe qui aura 3 membres.

Dans un tel cas, le jury décide de l'utilisation du score de test.

**Jours de compétition:**

- Les candidats seront autorisés à se familiariser avec le lieu du concours;
- Les candidats doivent porter leur tenue professionnelle complète;
- Tout le matériel nécessaire sera fourni. Dans le cas où un candidat veut apporter un outil spécial, il est tenu de demander l'autorisation du président du jury.
- Un doseur à alcool doit être utilisé (dosage libre interdit);
- La verrerie sera fournie (d'autres verres ne sont autorisés);

**Recette imposée: 10 min**

- Un membre de l'équipe tire au sort un short drink, l'autre un long drink à préparer. Chaque cocktail doit être préparé de manière identique en 2 exemplaires.
- Les cocktails doivent être préparés exactement selon la recette IBA.

**Recette libre: 10 min**

- Chaque équipe doit effectuer deux exemplaires du cocktail;
- Le cocktail doit correspondre à la recette et à la description soumises aux juges lors de la journée d'information;
- Les candidats doivent ranger et nettoyer leur poste avant de partir;
- Tous les règlements doivent être respectés;
- La décision des juges est finale.



## Concours de tourisme (Asdis VATNSDAL)

**Objectif:** Préparation en équipe d'une présentation d'une destination touristique y compris les réponses / solutions / suggestions à des questions et enjeux actuels du tourisme.

**Important:** Les candidats pour le concours de tourisme sont invités d'apporter leurs propres ordinateurs portables.

**Equipes de 3 étudiants de différentes écoles et pays.**

### **Important pour la préparation:**

Comme il n'y a pas (ou très peu) de connectivité Internet à bord du bateau, les étudiants participant à ce concours devraient se préparer à l'avance en étudiant les quatre ports d'escale: Barcelone, Palma, Ajaccio et Marseille. Les étudiants sont autorisés à apporter avec eux documents et informations sur ces destinations, soit sauvegardés sur leur ordinateur ou sous forme de livres ou brochures.

Au cours de la séance du briefing, chaque équipe tirera au sort une destination à présenter avec un thème plus spécifique concernant le contenu de la présentation. Les domaines d'action peuvent varier - par exemple "les différents types de tourisme", "excursions sur mesure pour des groupes cibles spécifiques", "les vacances d'intérêts spéciaux" ou des "suggestions pour le développement du tourisme").

### **Jour du briefing:**

- Le Président du jury informera tous les candidats sur les règles et détails spécifiques du concours;
- Les équipes seront formées par tirage au sort, par groupes de langue, anglais ou français;
- Lorsque toutes les équipes sont formées et tous les thèmes tirés, les équipes seront mises dans une zone réservée où ils auront **30 minutes** pour participer à un "Quiz de connaissances générales sur le tourisme" (40 QCMs) qui mettra l'accent en particulier sur les quatre destinations / ports d'escale de la croisière.

Les résultats du questionnaire seront pris en compte pour le résultat final du concours.

#### **Les concurrents ne sont pas autorisés à avoir des contacts avec l'extérieur;**

- Cette première séance de travail sert aussi de test de langue pour les équipes. Si une communication correcte n'est pas possible avec un membre de l'équipe en raison d'un manque de compétences linguistiques, l'équipe doit immédiatement informer le comité de surveillance des compétitions. Après un contrôle, le comité décidera si le candidat concerné sera exclu ou non.

#### **Les plaintes concernant des problèmes de langue ne seront plus acceptées plus tard.**

- Au cas où des candidats sont exclus, les équipes concernées seront reformées. Si une équipe n'est pas complète, en raison d'exclusions ou d'un nombre total de concurrents non divisible par 3, le Président du jury décide s'il y aura une équipe de 2 ou de 4 membres.

Dans un tel cas, le jury décide de l'utilisation du score de test.

- Les équipes tirent leurs thèmes de travail et recevront d'autres détails sur le déroulement du concours.

### **Jours de préparation**

Les équipes travaillent sur leur sujet.

### **Jour de la présentation:**

- Les équipes auront 15 minutes pour faire une présentation de leur travail.
- Chaque membre de l'équipe doit prendre une part active dans la présentation et faire part de sa propre recherche et de ses connaissances du sujet, ainsi que faire preuve de solides connaissances dans le domaine du tourisme et du marketing.
- La présentation doit être fluide au niveau de la langue, claire quant au contenu et être menée d'une manière professionnelle. Le langage du corps, l'interaction avec le public et les réponses aux questions devraient contribuer à rendre la présentation intéressante et originale.





## Concours de réception (Helena CVIKL)

**Objectif: Préparation et présentation en équipe d'une solution face à une situation de conflit comme elles se produisent quotidiennement dans une réception de l'hôtel.**

**Equipes de 2 étudiants de différentes écoles et pays.**

### **Jour du briefing:**

- Le Président du jury informera tous les candidats sur les règles et détails spécifiques du concours;
- Les équipes seront formées par tirage au sort, par groupes de langue, anglais ou français;
- Lorsque toutes les équipes sont formées et tous les thèmes tirés, les équipes seront mises dans une zone réservée où ils auront 30 minutes pour participer à un test de connaissances générales sur la réception d'hôtel.

Les résultats du questionnaire seront pris en compte pour le résultat final du concours.

**Les concurrents ne sont pas autorisés à avoir des contacts avec l'extérieur;**

- Cette première séance de travail sert aussi de test de langue pour les équipes. Si une communication correcte n'est pas possible avec un membre de l'équipe en raison d'un manque de compétences linguistiques, l'équipe doit immédiatement informer le comité de surveillance des compétitions. Après un contrôle, le comité décidera si le candidat concerné sera exclu ou non.

**Les plaintes concernant des problèmes de langue ne seront plus acceptées plus tard.**

- Au cas où des candidats sont exclus, les équipes concernées seront reformées. Si une équipe n'est pas complète, en raison d'exclusions ou d'un nombre impair de concurrents, le Président du jury choisira une équipe qui aura 3 membres.

Dans un tel cas, le jury décide de l'utilisation du score de test.

### **Jour de la présentation:**

- L'équipe tirera au hasard une enveloppe contenant la description d'une certaine situation liée à ce qui se passe tous les jours dans une réception d'hôtel. L'équipe aura 15 minutes pour étudier le thème et se préparer à y répondre. Le jury va jouer le rôle des clients et l'équipe doit résoudre le problème à venir.
- Indépendamment de la situation choisie, le jury peut poser des questions sur les restaurants, les lieux à visiter et d'autres informations sur les différentes destinations de la croisière.
- Une situation pourrait également inclure une réponse par e-mail ou à un appel téléphonique.
- Chaque membre de l'équipe doit prendre une part active dans ce jeu de rôle et montrer une attitude professionnelle dans sa tentative de résoudre les problèmes.
- Les réponses doivent être fluides au niveau de la langue, précis quant au contenu et être formulés de manière à apaiser calmer l'excitation éventuelle du client.



## Management Competition (Adolf STEINDL, Theo VERKOYEN)

(pas de traduction, anglais obligatoire pour participer)

**Objective: Working out an original concept of a theme night on the Cruise Ship, together with a financial plan.**

**Important: The candidates for the Management Competition should bring their own Laptops.**

**Teams of 2 students from different schools and countries.**

### **Day of briefing:**

- The Head-Judge will inform all the competitors about the specific rules and details of the competition;
- Teams will be formed by random drawing, in same language groups, English or French;
- When all the teams are formed, they will be taken to a separate area where they have **30 minutes** to participate in a “Revenue Management Test” of 20 MC-Questions. More statements can be possible.

The results of the test will be considered for the final result of the competition.

**Competitors are not allowed external contact during this time.**

- This first working session serves also as language test for the teams. If a correct communication is not possible with one team member due to a lack of language competencies, the team should immediately inform the present member(s) of the competition supervisors. After a check, they will decide on whether the concerned competitor will be excluded or not.

**Complaints about language problems will not be accepted any more later on.**

- In case of excluded competitors, the teams have eventually to be reassembled. If one team is not complete, due to exclusions or an odd total number of competitors, the Président du jury will choose one team that will have 3 members.  
In such a case, the jury will decide on the use of the test score.
- The teams draw the themes they have to work on as well as receiving further organizational details of the competition.

### **Days of preparation:**

Teams work on the theme they were given during the briefing.

### **Day of presentation:**

- The teams will have 25 minutes to make a presentation of their work.
- Each team member should take an active part in the presentation and show evidence of research and topic knowledge, evidence of sound knowledge in the field of tourism and marketing.
- The presentation should be fluent for the language, clear for the content and be carried out in a professional way. Body language, interaction with the audience, answering questions should help to make it interesting and original.
- **Hot topics for the presentation: HACCP & Sustainability**