|  |  |
| --- | --- |
|  | Trophée HAEBERLIN |

**Trophée Haeberlin**

*Ensemble, gagnons nos étoiles*

Créé en 2010 à Strasbourg lors du salon professionnel e-gast, ce trophée fait concourir des équipes de trois professionnels en pleine synergie dans les établissements de restauration : cuisinier.ère, maitre d'hôtel et sommelier.ière.

Le trophée 2021 s’est déroulé ce mardi 7 décembre 2021 à la Filature de Mulhouse.

**Le jury**

#### Le jury a été présidé par Anne Sophie Pic, **Cheffe à la Maison Pic, 3 étoiles - Valence, France et** Mauro Colagreco **Chef au Mirazur, 3 étoiles - Menton, France.**

**Les six épreuves**

* Épreuve Maître d’hôtel
	+ Découpe et flambage d'Ananas
* Épreuve de cuisine
	+ Carré de Veau
* Épreuve Sommellerie
	+ Irish Coffee
* Épreuve Maître d’hôtel
	+ Dressage de table
* Épreuve en équipe
	+ Service et dégustation des plats par le jury
* Épreuve Maître d’hôtel
	+ L'éloquence au service des métiers

**Les équipes**

Des quatre équipes sélectionnées pour cette nouvelle édition, trois ont pu concourir avec malheureusement pour l’équipe de la Mamounia, une participation à distance depuis Marrakech suite aux dernières contraintes sanitaires.

* Le Château de la Gaude - Aix en Provence

###### L’hôtel la Mamounia à Marrakech

###### Le Restaurant la Pyramide à Vienne

**Les commis**

Chaque équipe a bénéficié du soutien de commis proposés par les établissements de formation de l’hôtellerie-restauration du Haut-Rhin :

* Lycée et UFA Charles Pointet de Thann
* Lycée et UFA Joseph Storck de Guebwiller
* CFA de l’hôtellerie-restauration de Colmar

La participation à distance a permis aux élèves et apprentis de montrer leurs compétences sur scène en occupant l’espace dévolu à l’équipe La Mamounia. Ils ont été à la hauteur et on satisfait à toutes les attentes. Un sans-faute.

A noter également, la présence des élèves des métiers de l’accueil du lycée et UFA Roosevelt de Mulhouse et des métiers de la sécurité du lycée Charles de Gaulle de Pulversheim. Ces élèves ont également profité pour répondre aux questions des collégiens et professeurs.

**La découverte des métiers**

En lien avec l’ONISEP, chaque collégien a bénéficié depuis son établissement d’une présentation interactive des métiers de l’hôtellerie-restauration – Lien : <https://view.genial.ly/616568c273329e0d6b9d32aa>

Sur place, le réseau des trois établissements de formation de l’hôtellerie-restauration du Haut-Rhin (académie de Strasbourg) a pleinement œuvré auprès d’un peu plus de 260 collégiens et leurs professeurs pour leur faire découvrir les métiers de la salle en participant à quatre ateliers ludiques animés par les apprentis et les élèves en formation.

* Atelier Carafage
* Atelier Parcours sensoriel
* Atelier Parcours Sportif
* Atelier Cuisine

Installés dans les espaces extérieurs de la scène principale, les différents ateliers ont favorisé les échanges, le partage d’anecdotes mais également de répondre librement à de nombreuses questions portant sur les conditions de travail, les avantages, les contraintes et les modalités de formation.

Une exposition temporaire « Tour de tables » complétait le parcours. Précautionneusement installées par les élèves et les apprentis, six tables témoignaient de la diversité et de la richesse des dressages. L’invitation à rester était constante et à subjuguer tous les groupes.

Clou de leur découverte, la fin du parcours leur ouvrait les portes de la scène pour assister en direct à une des six épreuves commentées en live.

**L’équipe gagnante 2021**

* Le Château de la Gaude - Aix en Provence

Ressources :

Compte rendu

Diaporama de présentation / Conclusion

Photographies en ligne

Site Onisep / Spécial Trophée Haeberlin

Site Trophée Haeberlin