



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION



Christofle



CDRE

RÈGLEMENT TROPHÉE CDRE 2027





CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION

Note aux candidats

Calendrier:

- Inscription : fiche d'inscription à retourner au plus tard le 30 novembre 2026 par email : cdretrophee2027@gmail.com
- Retour des études de cas vidéo au plus tard le 29 janvier 2027 par mail cdretrophee2027@gmail.com
- Proclamation des résultats qualificatifs individuels pour la finale nationale le 5 février 2027 par la réception du mail cdretrophee2027@gmail.com et d'un appel à votre professeur référent.

Modalités:

Finale Nationale à l'Ecole Ferrières, Ferrières-en-Brie :

- Le jeudi 18 mars 2027 :
 - RDV à 11h30
 - Épreuves de 13h00 à 18h30
- Le vendredi 19 mars :
 - RDV à 07h45
 - Épreuves de 08h00 à 12h30

8 Ateliers dont la soutenance de l'étude de cas vidéo dont un atelier en langue anglaise. Les épreuves seront suivies du Showroom des partenaires où les candidats pourront échanger avec les acteurs majeurs de la profession.

La proclamation des résultats aura lieu lors de la soirée de gala dans un lieu prestigieux. La remise de prix est richement dotée de lots d'exception.



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION

Note aux candidats

Préparation:

Nous vous rappelons que vous avez la possibilité de vous faire assister dans la préparation de cette épreuve par vos professeurs, vos collègues, mais également par vos connaissances professionnelles. La participation à ce Trophée peut être la résultante d'un projet d'équipe, voire de classe.

Il vous est demandé de réaliser une vidéo de présentation d'une durée maximale de 20 minutes et 15 pages d'annexes maximum (sur support numérique DRIVE).

L'ensemble des documents est à déposer sur le Drive « tropheecdre2027 'dossier candidat M.' ». Chaque candidat enverra un lien spécifique de son Google Drive donnant l'accès à sa vidéo. Un tutoriel sera communiqué si besoin. En cas de soucis d'accessibilité/transfert, contactez :

Cédric Sordillon – Coordinateur Trophée C.D.R.E MAIL : tropheecdre2027@gmail.com

Un webinaire sur le sujet et ses attendus (forme et fond) sera proposé début décembre à tous les candidats inscrits qui le souhaitent.

Soutenance:

La soutenance de votre étude de cas vidéo aura lieu au cours des 2 jours : le 18 ou le 19 mars 2027.

Il vous est demandé de vous munir de votre étude de cas vidéo au format Mp4. Vous aurez à votre disposition un paperboard et un vidéoprojecteur.

Il n'est pas autorisé d'utiliser des objets ou accessoires volumineux pour la soutenance de l'étude de cas.



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION

Note aux candidats

Assistance pédagogique:

Pour toute explication complémentaire, vous avez la possibilité de joindre par Email : Monsieur Michel Mouisel
Réfèrent Pédagogique Comité Trophée C.D.R.E Mail :
michelmouisel8@gmail.com

Précisez en objet : Nom du candidat, Trophée C.D.R.E France et le nom du Lycée. Les réponses vous parviendront exclusivement par email.

Evaluation:

L'étude de cas vidéo permet à elle seule la qualification aux épreuves de la finale , son évaluation est prise en compte dans la note de la finale du Trophée C.D.R.E France. La durée maximale de la vidéo étant de 20 mn, tout dépassement de + de 10 % de temps est éliminatoire.

Vous serez évalués sur :

- Votre créativité et originalité
- Votre envie et votre ambition
- Votre esprit de synthèse
- La clarté de votre support
- Votre capacité de présentation
- Votre faculté à être convaincant
- Votre faculté à présenter des éléments financiers synthétiques



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION

Règlement

Article 1 : Objectifs du concours

- Être un concours novateur et révélateur de talents.
- Conjuguer l'enseignement et la réalité professionnelle.
- Transmettre avec passion les valeurs des métiers de la restauration et de l'hôtellerie.
- Associer des partenaires professionnels à un concours évolutif qui répond aux besoins de la profession d'aujourd'hui et de demain.
- Attribuer un titre de "Lauréat du trophée C.D.R.E France" à un élève de centre de formation hôtelière.
- Découvrir des candidats à fort potentiel.
- Encourager les écoles à valoriser les technologies nouvelles, tout en respectant la connaissance et le savoir-faire qui relèvent de techniques traditionnelles.
- Promouvoir une démarche environnementale et de développement durable des établissements hôteliers.

Article 2 : Conditions d'admission

Les écoles pourront désigner au maximum 2 candidats qui représenteront leur établissement au concours du Trophée C.D.R.E France. Les candidats devront être scolarisés dans un établissement de formation en France ou à Monaco dans un cursus de B.T.S., Bachelor ou Licence et équivalent reconnu par le C.D.R.E France dans la limite d'âge de 23 ans au moment de l'inscription. Un candidat peut se présenter éventuellement une deuxième fois le Trophée C.D.R.E s'il n'a pas été lauréat la première fois et toujours dans le cadre de son cursus et s'il satisfait toujours aux conditions d'âge. Tout participant ayant donné de fausses indications sera mis hors compétition.

Article 3 : Déroulement du Concours

- L'étude de cas sera téléchargeable en ligne à partir du 21 septembre 2026 sur le site www.cdrefrance.com rubrique " Le Trophée ".
- Un numéro, tiré au sort, sera attribué à chaque candidat finaliste.



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION

Règlement

- Le contenu du concours se composera d'une épreuve vidéo, d'épreuves écrites et/ou orales qui porteront sur les connaissances des métiers de la restauration
- La finale du Trophée C.D.R.E France aura lieu les :
 - 18 mars 2027, épreuves à partir de 13h00
 - 19 mars 2027, épreuves à partir de 08h00
- Accompagnés de leurs professeurs référents, les finalistes devront se présenter impérativement le 18 mars 2027 à 11h30 - les candidats en costume et les candidates en tailleur, sans logo représentatif de leurs écoles. Ils disposeront des éléments nécessaires au déroulement des épreuves, l'accès à leur vidéo, une calculatrice et un stylo. L'utilisation du téléphone portable sera interdite pendant la durée des épreuves.

MOTIF D'ÉLIMINATION : Tout plagiat ou reproduction substantielle du travail d'un tiers laissant apparaître que le travail et le raisonnement n'ont pas été d'ordre personnel.
Nota : L'utilisation d'outils d'intelligence artificielle générative est autorisée comme outil d'assistance technique ou documentaire, sous réserve que l'analyse, le raisonnement, les recommandations et la présentation finale soient personnels au candidat. Toute utilisation substantielle de contenus générés par IA devra être déclarée dans les annexes.

Le jury sera composé de professionnels de l'hôtellerie et de la restauration et de professeurs de l'enseignement technique. Un jury ne peut avoir de lien personnel avec un candidat, ni de lien pédagogique ou professionnel. Le candidat qui aura obtenu le plus grand nombre de points au cours des différentes épreuves sera le "Lauréat du Trophée C.D.R.E France". Les résultats du Trophée C.D.R.E France seront annoncés à l'issue des épreuves, lors du cocktail de remise des prix dans un lieu désigné par le C.D.R.E France. Les lauréats du Trophée, seront parrainés par un membre du C.D.R.E France. Ils intègrent de facto l'Académie du CDRE, qui leur ouvre les portes d'un réseau actif dans la durée : mentorat, événements d'anciens, opportunités.



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION

Règlement

Article 4 : Aspect juridique

La composition des jurys reste sous la responsabilité du Comité du Trophée C.D.R.E France et ne pourra être aucunement remise en cause. Les décisions du jury sont souveraines et ne peuvent faire l'objet d'une contestation portant sur l'appréciation des candidats. Les membres du jury devront s'abstenir, le cas échéant, de noter un candidat appartenant à leur établissement. Les épreuves sont préparées / conçues par le C.D.R.E France. Le C.D.R.E France se réserve la possibilité d'apporter des modifications au programme pour des raisons d'organisation ou de nécessité. En cas d'égalité de points, les candidats seront départagés par le nombre de meilleures notes obtenues lors des ateliers. Le Comité du Trophée C.D.R.E France se réserve le droit d'éliminer et de renvoyer tout candidat dont le comportement, l'attitude et la tenue ne sont pas en adéquation avec l'éthique du concours, de l'enseignement et des métiers de l'hôtellerie restauration. L'assurance et la responsabilité civile des candidats restent sous couvert de l'établissement présentant le ou les candidats jusqu'au lieu du concours. Aucune communication sur le concours n'est autorisée sans l'accord préalable du Comité du Trophée du C.D.R.E France. Il n'y aura aucun droit de reproduction partielle ou totale sans l'accord du Comité du Trophée.

Article 5 : Prise en charge financière par le C.D.R.E France

Les candidats finalistes et leurs accompagnateurs seront pris en charge sur les bases suivantes :

- Hébergement des nuits du 18 et 19 mars 2027 (chambres et petits déjeuners).
- Déjeuners et diners des 18 et 19 mars 2027
- Tous les transports intra-muros de Ferrières, liés au trophée C.D.R.E France 2027, sont organisés et pris en charge par le C.D.R.E France.

Article 6 : Divers

Le présent règlement est conclu pour le Trophée C.D.R.E France " Edition 2027 ".



CLUB DES DIRECTEURS
DE LA RESTAURATION
ET D'EXPLOITATION

fiche d'inscription

Trophée CDRE france 2027

Établissement

Adresse

Proviseur

D.D.F.P.T.

**PHOTO
OBLIGATOIRE**

Candidat 1

Nom Prénom

Date de naissance

Email

Téléphone

**PHOTO
OBLIGATOIRE**

Candidat 2

Nom Prénom

Date de naissance

Email

Téléphone

Professeur référent

Nom Prénom

Spécialité

Email

Téléphone

REGLEMENT
TROPHÉE CDRE 2027