

C'est votre moment



EHL Art of Service Trophy

Présentation des épreuves de la finale 2026

Révélez votre passion et votre maîtrise de l'art du service et propulsez votre carrière vers de nouveaux sommets.

→ ehlgroup.com/trophy



Programme

La finale de cette seconde édition se tiendra sur le campus de l'EHL à Lausanne le samedi 28 mars 2026, de 13h30 à 17h30.

Les six candidats devront se présenter en tenue professionnelle, sans aucun signe distinctif d'appartenance à un établissement ou à une institution. Ils devront également apporter l'ensemble du matériel requis, conformément aux indications précisées dans les sujets des épreuves.

Les candidats enchaîneront cinq ateliers consécutifs :

- Épreuve 1 - Quiz écrit
- Épreuve 2 - Argumentation commerciale
- Épreuve 3 - Flambage de l'écrevisse au guéridon
- Épreuve 4 - Surprise
- Épreuve 5 - Création d'une boisson autour du café

Chaque candidat sera assisté par un « commis », étudiant de première année à l'EHL, lors des ateliers de flambage et de boisson autour du café.

1 Quiz



Quiz de connaissances professionnelles



Épreuve : 15 min.

Cette épreuve prendra la forme d'un quiz écrit destiné à évaluer les connaissances professionnelles des candidats dans l'art du service.

Le quiz comportera 15 questions, dont 10 en français et 5 en anglais.

2

Argumentation commerciale

Le Bercac des Sens

Argumentation commerciale autour d'une carte des mets et boissons



Épreuve: 15 min.

La carte de l'épreuve, dont le contenu sera accessible au public, sera transmise aux candidats trois semaines avant la finale. Le scénario sera identique pour tous les candidats.

L'épreuve se déroulera en passages simultanés et comprendra 8 questions, dont 3 en anglais.

Le jury évaluera la maîtrise des produits, la pertinence des propositions, la qualité de l'argumentation commerciale ainsi que l'aisance à s'exprimer en français et en anglais.



3

Flambage

Flambage de l'écrevisse au guéridon



Préparation : 10 min.
Épreuve : 15 min.

Vous préparez 6 écrevisses flambées pour 2 personnes (3 par personne) ainsi que la sauce d'accompagnement. La réalisation et le service devront être effectués directement au guéridon devant la table du Jury. Le flambage sera réalisé à l'aide d'une boisson alcoolisée de votre choix. Une fois la sauce préparée, vous procédez au dressage et à la présentation de deux assiettes.

Informations complémentaires :

- La garniture sera préparée en amont par la cuisine.
- L'organisation mettra à disposition :
 - Réchaud à gaz et poêle bimétal
 - Assiettes de préparation et couverts
 - 6 écrevisses et têtes d'écrevisses
 - Échalotes, oignon, beurre, huile d'olive
 - Sel, poivre
 - Vin blanc sec, crème, citron
 - Fumet d'écrevisses
- Chaque candidat devra apporter :
 - Une boisson alcoolisée de son choix pour le flambage
 - Maximum deux ingrédients supplémentaires de son choix

4 Épreuve surprise



5

Le café



Création d'une boisson autour du café



Préparation : 10 min.
Épreuve : 15 min.

Vous préparerez une boisson à base de café pour deux personnes, servie en fin de repas, chaude ou froide, avec ou sans boisson alcoolisée. La présentation devra s'accompagner d'un storytelling clair et engageant, mettant en valeur l'identité de la boisson, son inspiration, le choix des ingrédients et le moment de dégustation.

Informations complémentaires :

- L'organisation mettra à disposition :
 - Café de notre partenaire Vergnano
 - Lait
 - Crème
 - Sucre
 - Glaçons
- Tout le matériel de préparation et de service devra être apporté par le candidat, y compris la vaisselle (tasses ou verres), les ustensiles ainsi que tout élément nécessaire à la réalisation et au service de la boisson.



Merci à nos partenaires

STARHOTELS
L'ITALIA NEL CUORE

CH
CLASSHOTEL
L'art du service à la française



CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

 **BCV**

 **MORAND**
1889

 **MHO**

 **SAFEGUARD
GLOBAL**

Léguriviera
GROUPE



GASTROMER