

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
DE LA RESTAURATION**

SESSION 2008

**TECHNOLOGIES ET PRATIQUES DE LA
RESTAURATION**

Approfondissement « Organisation et Production Culinaire »

ÉPREUVE FINALE

15 mai 2008

DOSSIER CANDIDAT

Lycée René Auffray
23, rue Fernand Pelloutier – 92 110 CLICHY

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
SESSION 2008
ÉPREUVE FINALE :
Organisation et Production Culinaire

PHASE PRATIQUE

Durée : 4 heures 45 min

- Prise de connaissance du sujet et organisation du travail : 30 min
- Déplacement et reconnaissance du poste : 15 min
- Production : 4 heures
- Nettoyage du poste et du fourneau : 30 min
- Entretien : 15 min

Le passage des candidats se déroule selon le découpage présenté Annexe 1.

PLAT « A » : « Pigeon farci »

- L'ensemble du plat est réalisé pour huit personnes.
- Les quatre pigeons sont désossés puis farcis.
- La farce est à la convenance du candidat.
- La garniture d'accompagnement est laissée au choix du candidat. Elle sera suffisante et composée d'ingrédients choisis, en totalité ou en partie, parmi ceux figurant sur l'annexe 2.
- Un jus de pigeon est confectionné.
- Les pigeons seront dressés sur plat ovale avec quatre portions de garniture autour et le jus en saucière.
- Les quatre autres portions de garniture sont dressées sur assiette en laissant la place nécessaire pour que le maître d'hôtel puisse disposer un demi-pigeon après découpe en salle.
- La présentation et le décor sont libres.

PLAT « B » : « Fraisier »

- Le dessert est réalisé pour quatre personnes à partir de l'annexe 3.
- Il est présenté sur plat rond avec papier dentelle.
- Il comporte obligatoirement :
 - une génoise,
 - un sirop,
 - une crème mousseline,
 - des fraises fraîches,
 - un décor de pâte d'amande.
- La finition est libre.

IMPORTANT :

Après vérification des denrées, le candidat remettra aux membres du jury celles dont il n'a pas besoin pour la réalisation des préparations.

Aucune marchandise supplémentaire ne sera redonnée aux candidats.

Le candidat travaille seul pour l'ensemble de la production.

Les horaires d'envoi des préparations sont à respecter impérativement.

Tout retard entraîne des pénalités et au-delà de 10 minutes, le plat n'est plus noté.

PHASE D'ENTRETIEN

Durée : 15 minutes.

(Découpage horaire voir annexe 1)

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
SESSION 2008**

ÉPREUVE FINALE : Organisation et Production Culinaire

ANNEXE 1

DÉCOUPAGE HORAIRE DE L'ÉPREUVE

07 h 00 APPEL DES CANDIDATS
VESTIAIRE
MISE EN LOGE DES CANDIDATS ET TIRAGE AU SORT DES POSTES

07 h 30 LECTURE DU SUJET ET ORGANISATION DU TRAVAIL POUR LES
CANDIDATS N° 1 ET N° 7
(puis décalage des candidats suivants toutes les 05 minutes)
(30 minutes)

08 h 00 PRISE EN CHARGE DU POSTE ET RECONNAISSANCE DES MATÉRIELS
ET DES LOCAUX POUR LES CANDIDATS N° 1 ET N° 7
(puis départ des candidats suivants toutes les 05 minutes)
VÉRIFICATION DES DENRÉES ET REMISE DE L'EXCÉDENT
(15 minutes)

08 h 15 DÉBUT DE LA PRODUCTION POUR LES CANDIDATS N° 1 ET N° 7
(décalage de 05 minutes pour les autres candidats)
(4 heures)

ENVOI DU PLAT « A »

11 h 45 POUR LES CANDIDATS N° 1 et N° 7
11 h 50 POUR LES CANDIDATS N° 2 et N° 8
11 h 55 POUR LES CANDIDATS N° 3 et N° 9
12 h 00 POUR LES CANDIDATS N° 4 et N° 10
12 h 05 POUR LES CANDIDATS N° 5 et N° 11
12 h 10 POUR LES CANDIDATS N° 6 et N° 12

ENVOI DU PLAT « B »

12 h 15 POUR LES CANDIDATS N° 1 et N° 7
12 h 20 POUR LES CANDIDATS N° 2 et N° 8
12 h 25 POUR LES CANDIDATS N° 3 et N° 9
12 h 30 POUR LES CANDIDATS N° 4 et N° 10
12 h 35 POUR LES CANDIDATS N° 5 et N° 11
12 h 40 POUR LES CANDIDATS N° 6 et N° 12

12 h 45 NETTOYAGE DU POSTE ET DU FOURNEAU

13 h 15 REPAS DES CANDIDATS
VESTIAIRE

14 h 30 PHASE D'ENTRETIEN
(15 minutes)

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
SESSION 2008**

ÉPREUVE FINALE : Organisation et Production Culinaire

MATÉRIELS ET PRODUITS À PRÉVOIR PAR CANDIDAT
(À l'attention du centre de concours)

1. PRODUITS DE BASE :

- Pigeon
- Fraise fraîche

2. MATÉRIEL DE DRESSAGE :

- Plat ovale (dimension suffisante pour contenir 4 pigeons et 4 garnitures)
- Saucière avec doublure
- Quatre assiettes américaines
- Plat rond avec papier dentelle

3. MATÉRIELS ET PRODUITS SPÉCIFIQUES DE PRÉPARATION ET DE CUISSON :

Par poste de travail :

Matériel classique de cuisine

- Planche
- Plaque à débarrasser
- Bahut
- Calotte
- Chinois étamine
- Poêle antiadhésive
- Plaque à rôtir

- Bain-marie à sauce
- Pochon et écumoire
- Cuillère et fourchette

Matériel classique de pâtisserie

- Cul de poule
- Papier cuisson
- Poche à douille jetable
- Gant
- Plaque et grille à pâtisserie
- Moule à génoise ou à manqué (4 pers)
- Cercle à entremets de 16 ou 18 cm de diamètre sur 5 cm de haut
- Carton à entremets

A disposition sur poste central :

- Mixer plongeant
- Cutter
- Hachoir à viande électrique
- Balance précise
- Batteur mélangeur
- Tamis inox
- Ramequins ou moules à darioles

4. AUTRES :

- Matériels et produits de nettoyage courant.

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
SESSION 2008
ÉPREUVE FINALE : Organisation et Production Culinaire

Annexe 2

PLAT A « Plat et garniture »

LISTE DES INGRÉDIENTS

VOLAILLE / BOUCHERIE :			ÉCONOMAT :		
Pigeon	Pce	4	Pain de mie tranche	Pce	6
Gorge de porc	kg	0.300	Pistache	kg	0.050
Foie de volaille	kg	0.100	Huile (pour cuisson)	L	0.25
Blanc de volaille	kg	0.250			
Crépine	kg	0.400			
CRÉMERIE :					
Œuf	Pce	2			
Crème fleurette	L	0.30			
Beurre	kg	0.250			
LÉGUME - FRUIT :					
Ail (12 gousses)	kg	0.120			
Champignon de Paris	kg	0.200			
Carotte	kg	0.200			
Échalote	kg	0.050			
Oignon gros	kg	0.100			
Asperge verte	pce	24	CAVE :		
Petits pois frais	kg	0.750	Porto rouge	L	0.05
Artichaut poivrade	Pce	8	Cognac	L	0.05
Tomate grappe	Pce	16			
Citron jaune	Pce	1			
Oignon nouveau	Btte	2			
Pleurote	kg	0.250			
Cerfeuil	Btte	0.25			
Persil plat	kg	0.050			
			MISE EN PLACE :		
			Thym		PM
			Laurier		PM
			Ficèle à brider		PM
			Vinaigre d'alcool		PM

