

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS**  
**TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION**

*Approfondissement « Organisation et Production Culinaire »*

Session 2011

*Promotion Guy LEGAY*

**ÉPREUVE FINALE**

**12 MAI 2011**

**Lycée René AUFFRAY Clichy**

**DOSSIER CANDIDAT**

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
**Session 2011**

**ÉPREUVE FINALE : organisation et production culinaire**

**PHASE PRATIQUE**

**Durée** : 4 heures 45 minutes dont 30 minutes pour la lecture du sujet et l'organisation (voir découpage horaire **Annexe 1**),

- 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 » : « Selle d'agneau »**

- l'ensemble du plat est réalisé pour 8 personnes,
- lever les filets d'agneau,
- détailler des canons, cuisson libre,
- réaliser un jus corsé (avec les os),
- réaliser les pommes fondantes,
- utilisation d'asperges vertes comme deuxième garniture,
- le dressage sera le suivant :
  - 4 portions sur assiette,
  - 4 portions sur plat ovale,
- la présentation et le décor sont libres.

**PLAT « B » : « Fraisier »**

- le dessert est réalisé pour 4 personnes à partir du panier,
- la présentation sur plat rond avec carton or,
- l'entremet comprend :
  - un biscuit à froid,
  - une crème mousseline,
  - des fraises,
  - un décor à base de pâte d'amande.



**Après vérification des denrées, le candidat remet aux membres du jury celles dont il n'a pas l'utilité pour la réalisation de ses préparations. Aucune marchandise supplémentaire ne sera donnée au candidat.**

**Les candidats sont maintenus en loge en attendant de commencer la production. 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 (voir découpage horaire dans l'**Annexe 1**).

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
**Session 2011**

**ÉPREUVE FINALE : organisation et production culinaire**

**ANNEXE 1**

**DÉCOUPAGE HORAIRE DE L'ÉPREUVE**

- 07 h 00** APPEL DES CANDIDATS  
**07 h 15** VESTIAIRE
- 07 h 30** MISE EN LOGE DES CANDIDATS ET TIRAGE AU SORT DES POSTES  
LECTURE DU SUJET ET ORGANISATION DU TRAVAIL (30 minutes)  
Distribution du sujet selon le n° d'envoi (différentiel de 5 min)
- 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 par groupe de deux 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)
- 11 h 45** Envoi du plat « A » pour les candidats n°1 et n°7  
**11 h 50** Envoi du plat « A » pour les candidats n°2 et n°8  
**11 h 55** Envoi du plat « A » pour les candidats n°3 et n°9  
**12 h 00** Envoi du plat « A » pour les candidats n°4 et n°10  
**12 h 05** Envoi du plat « A » pour les candidats n°5 et n°11  
**12 h 10** Envoi du plat « A » pour les candidats n°6 et n°12
- 12 h 15** Envoi du plat « B » pour les candidats n°1 et n°7  
**12 h 20** Envoi du plat « B » pour les candidats n°2 et n°8  
**12 h 25** Envoi du plat « B » pour les candidats n°3 et n°9  
**12 h 30** Envoi du plat « B » pour les candidats n°4 et n°10  
**12 h 35** Envoi du plat « B » pour les candidats n°5 et n°11  
**12 h 40** Envoi du plat « B » pour les candidats n°6 et n°12
- 12 h 45** NETTOYAGE DU POSTE ET DU FOURNEAU
- 13 h 15** REPAS DES CANDIDATS  
VESTIAIRES
- 14 h 30** PHASE D'ENTRETIEN  
(15 minutes)

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
**Session 2011**

**ÉPREUVE FINALE : organisation et production culinaire**

**MATÉRIELS ET PRODUITS À PRÉVOIR PAR CANDIDAT**

**PRODUITS DE BASE**

- Selle d'agneau
- Fraise

**MATÉRIELS DE DRESSAGE**

- **PLAT « A »**
  - plat ovale et saucière
  - 4 assiettes
- **PLAT « B »**
  - plat rond

**MATÉRIELS ET PRODUITS SPÉCIFIQUES DE PRÉPARATION ET DE CUISSON**

- un poste de travail complet,
- petits matériels classiques de cuisine et de pâtisserie par poste de travail,
- plaques à débarrasser,
- chinois étamine,
- plaque et grille à pâtisserie,
- toile de cuisson antiadhésive,
- balance précise,
- tamis,
- ramequins, moules à dariole,
- emporte-pièce unis ou cannelés de différentes formes,
- un cercle à entremet inox  $\varnothing$  18 et hauteur 5 cm,
- batteur mélangeur,
- mixer-plongeant,
- robot-coupe,
- ruban rodhoïd,

**MATÉRIELS ET PRODUITS DE NETTOYAGE COURANTS**

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION  
Session 2011**

**ÉPREUVE FINALE : organisation et production culinaire**

**ANNEXE 2**

**PLAT « A » : Selle d'agneau**

LISTE DES INGRÉDIENTS					
Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
<b>BOUCHERIE</b>			<b>ÉCONOMAT</b>		
poitrine de porc fumée (tranchées fines)	Pièce	8	tomate concentrée	Kg	0,020
selle d'agneau (2 pièces 1,4 kg)	Kg	2,800	huile d'arachide	Litre	0,300
			huile d'olive	Litre	0,20
			laurier		PM
<b>CRÈMERIE</b>			mie de pain râpée		
beurre doux extra-fin	Kg	0,250	maïzena	Kg	0,030
oeuf	Pièce	2	olive noire dénoyautée	kg	0,100
parmesan râpé	Kg	0,050	poivre blanc moulu		PM
			poivre de setchouan		PM
			sel fin		PM
<b>FRUIT ET LÉGUME</b>					
ail	Kg	0,050			
asperge verte	Kg	0,500			
cresson	Botte	1			
carotte	Kg	0,050	<b>CAVE</b>		
céleri branche	Kg	0,050	vin blanc sec	Litre	0,15
échalote	Kg	0,100			
oignon gros	Kg	0,050			
poireau	Kg	0,050			
persil plat	Botte	0,25	<b>MISE EN PLACE</b>		
pomme de terre à chair ferme (grosse)	Kg	2	fond blanc de volaille	Litre	1
romarin		PM			
tomate grosse	Kg	0,100			
tomate cerise	Kg	0,150			
thym frais		PM			

