

LE CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS RESTAURATION

Le concours général des métiers s'adresse aux meilleurs élèves de terminale baccalauréat professionnel restauration. C'est un concours annuel. Les chefs d'établissement avec les professeurs de la spécialité inscrivent les candidats présentant les meilleures chances de succès, en général deux ou trois maximum sont retenus par classe.

Les épreuves se déroulent en deux parties. La première partie est organisée dans chaque académie et la deuxième, c'est-à-dire, la finale a lieu sur un site national.

Environ 300 candidats concourent chaque année, douze seront retenus pour la finale (12 en cuisine et 12 en salle). Le jury final propose l'attribution de prix (premier, deuxième et troisième), d'accessits (de 1 à 5 accessits avec un ordre de classement) et de mentions (selon le niveau des prestations, jusqu'à 10 attributions sans classement). Les résultats du palmarès ne sont en aucun cas diffusés aux académies avant la date de cérémonie et de la remise des prix. Celle-ci a souvent lieu à la Sorbonne en présence du ministre et de chefs prestigieux.

Au cours des épreuves, le candidat doit exprimer ses connaissances technologiques et pratiques, il doit notamment montrer sa maîtrise des techniques de base. Le candidat travaille seul et sur un sujet qu'il découvre lors du concours.

Organisation des épreuves :

1^{re} partie en académie

Connaissances technologiques (1 heure),

Maîtrise des techniques professionnelles de base (2 heures).

Jury académique de professeurs et professionnels.

Correction des épreuves écrites par le jury national.

2^e partie ou finale nationale

Réalisation d'une production culinaire pour 8 personnes et d'un dessert pour 4 personnes

Ou

Service de restaurant.

Jury national de professeurs et professionnels.