

# TECHNOLOGIES ET PRATIQUES DE LA RESTAURATION

*Approfondissement « Organisation et Production Culinaire »*

## ÉPREUVE FINALE

**14 Mai 2009**

PROMOTION «Dominique Loiseau»

## SUJET 2009

Hôtel – Restaurant d’application du lycée René Auffray  
23, rue Fernand Pelloutier – 92110 CLICHY

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
**Session 2009**

**ÉPREUVE FINALE : Organisation et Production Culinaire**

**ANNEXE 1**

**DÉCOUPAGE HORAIRE DE L'ÉPREUVE**

<b>07 h 00</b>	APPEL DES CANDIDATS
<b>07 h 00</b>	VESTIAIRE
<b>07 h 30</b>	MISE EN LOGE DES CANDIDATS ET TIRAGE AU SORT DES POSTES LECTURE DU SUJET ET ORGANISATION DU TRAVAIL Distribution du sujet selon le n° d'envoi (différentiel de 5 minutes) <i>(30 minutes)</i>
<b>08 h 00</b>	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 <i>(15 minutes)</i>
<b>08 h 15</b>	DÉBUT DE LA PRODUCTION POUR LES CANDIDATS n° 1 et n° 7 (décalage de 05 minutes pour les autres candidats) <i>(4 heures)</i>
<b>11 h 45</b>	Envoi du plat « A » pour les candidats n° 1 et n° 7
<b>11 h 50</b>	Envoi du plat « A » pour les candidats n° 2 et n° 8
<b>11 h 55</b>	Envoi du plat « A » pour les candidats n° 3 et n° 9
<b>12 h 00</b>	Envoi du plat « A » pour les candidats n° 4 et n° 10
<b>12 h 05</b>	Envoi du plat « A » pour les candidats n° 5 et n° 11
<b>12 h 10</b>	Envoi du plat « A » pour les candidats n° 6 et n° 12
<b>12 h 15</b>	Envoi du plat « B » pour les candidats n° 1 et n° 7
<b>12 h 20</b>	Envoi du plat « B » pour les candidats n° 2 et n° 8
<b>12 h 25</b>	Envoi du plat « B » pour les candidats n° 3 et n° 9
<b>12 h 30</b>	Envoi du plat « B » pour les candidats n° 4 et n° 10
<b>12 h 35</b>	Envoi du plat « B » pour les candidats n° 5 et n° 11
<b>12 h 40</b>	Envoi du plat « B » pour les candidats n° 6 et n° 12
<b>12 h 45</b>	NETTOYAGE DU POSTE ET DU FOURNEAU
<b>13 h 15</b>	REPAS DES CANDIDATS VESTIAIRE
<b>14 h 30</b>	PHASE D'ENTRETIEN <i>(15 minutes)</i>

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
**Session 2009**

**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 dans l'annexe 1).

**PLAT « A » :**           **« Noisettes et filet d'agneau accompagnés de leurs garnitures »**

- l'ensemble du plat est réalisé pour huit personnes,
- le dressage est effectué sur deux plats ovales,
- la selle est désossée et un filet est détaillé en noisettes,
- le filet et les noisettes subissent deux cuissons différentes à la convenance du candidat. Ils sont accompagnés de deux sauces ou jus ou beurre composé,
- les trois garnitures d'accompagnement sont laissées au choix du candidat ; elles sont réalisées à partir des légumes et des ingrédients proposés en annexe 2,
- la présentation et le décor sont libres.

**PLAT « B » :**           **« Feuilleté aux fruits »**

- le dessert est réalisé pour huit personnes à partir du panier,
- la présentation libre et originale est faite sur assiette individuelle,
- le feuilletage fourni est à quatre tours,
- la forme est libre,
- la confection de la crème diplomate et le pochage des poires est réalisée.

**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 démarrer 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.**

**Le Répertoire de la cuisine non annoté est autorisé pour tous les candidats. Il sera prêté gracieusement par le centre d'examen.**

**PHASE D'ENTRETIEN**

**Durée** : 15 minutes (voir découpage horaire dans l'annexe 1).

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
**Session 2009**

**ÉPREUVE FINALE : Organisation et Production Culinaire**

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

**PRODUITS DE BASE**

- Selle d'agneau
- Fruits frais

**MATÉRIELS DE DRESSAGE**

- **PLAT « A »**
  - un plat ovale pour les noisettes et le filet d'agneau,
  - plat ovale, plat rond, plat sabot, légumier aux dimensions suffisantes pour contenir les garnitures du plat « A », à la convenance du candidat,
  - une saucière avec doublure,
  - papier gaufré.
- **PLAT « B »**
  - huit assiettes.

**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,
- balance précise,
- tamis,
- ramequins, moules à dariole,
- emporte-pièce unis ou cannelés de différentes formes,
- huit cônes inox à cornets,
- batteur mélangeur,
- mixer-plongeant,
- robot-coupe,
- poêles à blinis.

**MATÉRIELS ET PRODUITS DE NETTOYAGE COURANT**

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
Session 2009

**ÉPREUVE FINALE : Organisation et Production Culinaire**

**ANNEXE 2**

**PLAT « A » : NOISETTES ET FILET D'AGNEAU**

**LISTE DES INGRÉDIENTS**

<b>Denrées</b>	<b>U</b>	<b>Q</b>	<b>Denrées</b>	<b>U</b>	<b>Q</b>
<b>BOUCHERIE</b>			<b>ÉCONOMAT</b>		
Selle anglaise d'agneau (2,2 kg)	kg	2.200	Tomate concentrée	kg	0.020
			Farine	kg	0.100
			Huile d'arachide	L	0.20
			Huile d'olive	L	0.10
<b>CRÈMERIE</b>			Poivre en grains	kg	0.080
Beurre doux extra-fin	kg	0.500	Poivre vert	kg	0.080
Crème épaisse	L	0.20	Vinaigre d'alcool	L	0.05
Crème liquide	L	0.50			
Œuf	Pce	10			
<b>FRUIT ET LÉGUME</b>					
Ail rose de Lautrec (1 tête)	kg	0.100			
Asperge blanche	kg	1			
Carotte	kg	0.200	<b>CAVE</b>		
Cerfeuil	Botte	1/4	Cognac	L	0.05
Champignon de Paris	kg	0.100	Vin blanc sec	L	0.10
Citron	kg	0.120	Vin rouge	L	0.50
Échalote	kg	0.050			
Estragon	Botte	1/4	<b>MISE EN PLACE</b>		
Oignon gros	kg	0.400	Glace de veau	kg	0.010
Persil frisé	kg	0.050	Jus d'agneau	L	1
Petit pois mange-tout	kg	0.800			
Pomme de terre nouvelle	kg	1			
Thym et laurier	Botte	1/8			

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
Session 2009

**ÉPREUVE FINALE : Organisation et Production Culinaire**

**ANNEXE 3**

**PLAT « B » : FEUILLETÉ AUX FRUITS**

**LISTE DES INGRÉDIENTS**

<b>Denrées</b>	<b>U</b>	<b>Q</b>	<b>Denrées</b>	<b>U</b>	<b>Q</b>
<b>CRÈMERIE</b>			<b>ÉCONOMAT</b>		
Crème liquide	L	0.25	Gélatine feuille	kg	0.003
Lait demi-écrémé	L	0.25	Miel toutes fleurs	kg	0.050
Œuf	Pce	2	Poudre à crème	kg	0.030
			Sucre glace	kg	0.050
			Sucre semoule	kg	0.150
			Vanille gousse	Pce	½
<b>FRUIT</b>					
Citron	Pce	1			
Fraise	kg	0.200			
Groseille	kg	0.100			
Kiwi	Pce	2			
Poire	kg	0.300			
			<b>MISE EN PLACE</b>		
			Feuilletage à quatre tours	kg	0.400
			Coulis de cassis	kg	0.100