

Annexe 1 :

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Commercialisation et services en restauration
Cuisine

Session 2024

1^{ère} partie – épreuve écrite – 2 heures

Métropole : MARDI 12 MARS 2024 de 14h30 à 16h30
Hors métropole : MARDI 12 MARS 2024 de 8h30 à 10h30

Lieu : Le recteur de chaque académie pourra ouvrir plusieurs centres sachant que dans l'idéal, **un seul centre par département est souhaitable**. Il(s) sera(seront) choisi(s) parmi les établissements préparant les spécialités du baccalauréat professionnel ouvrant droit au concours général des métiers.

Correction et délibération : mardi 26 et mercredi 27 mars 2024 dans l'académie de Lille au lycée Hôtelier International de LILLE

2^{ème} partie – 4 à 5 heures

Pour la spécialité Cuisine : le mardi 14 mai 2024 à partir de 9h30

Lieu : Lycée Hôtelier International de LILLE 31 passage de l'international 59000 LILLE

Correction et délibération : le mardi 14 mai 2024 à la suite de l'épreuve pratique.

Pour la spécialité Commercialisation et Services en Restauration : le mercredi 15 mai 2024 à partir de 11h30

Lieu : Lycée Hôtelier Jean DROUANT 20 rue Médéric 75017 PARIS

Correction et délibération : le mercredi 15 mai 2024 à la suite de l'épreuve pratique.

Matériel nécessaire à fournir par le candidat :

- 1^{ère} partie : Trousse complète (stylo, crayons à papier etc ...) ;
Règle (double décimètre) ;
Calculatrice (avec mode examen sans mémoire « type collègue »).
- 2^{ème} partie : Tenue professionnelle complète sans signe distinctif ;
Matériel professionnel usuel.

Matériel nécessaire à fournir par l'établissement :

- 1^{ère} partie : Salle spacieuse et adaptée au nombre de candidats avec bureaux individuels ;
Matériels de dépannage en cas d'oublis par les candidats : calculatrice, double décimètre ;
Feuilles de brouillon ;
Copies E.N.
- 2^{ème} partie pour la spécialité cuisine :
2 cuisines (1 pour 6 candidats) avec :
 - postes de travail et poste de cuissons (1 par candidat) ;
 - 3 fours multi fonctions (1 pour 2 candidats) ;
 - Cellule de refroidissement (1 par cuisine) ;
 - 1 espace de stockage froid positif identifié et réservé par candidat ;
 - 1 espace de stockage froid négatif identifié et réservé par candidat ;
 - Matériel de préparation et de mise en place (selon liste communiquée dans le sujet).

Aucune visite des locaux ne pourra s'effectuer en dehors de l'organisation de la phase finale.