

Annexe 4 :

DÉFINITION DU CONTENU DE LA PREMIÈRE PARTIE DE L'ÉPREUVE DU CONCOURS

Sous-épreuve n°1 : dossier professionnel réalisé en centre de formation en amont de l'épreuve écrite et déposé dans le centre de l'épreuve de culture professionnelle.

Le dossier professionnel est ensuite adressé par le centre d'épreuve à l'académie pilote pour **jeudi 14 mars 2024 (délai de rigueur)**

Sous-épreuve n°2 - 2 heures : culture professionnelle (épreuve technologique)

Sous-épreuve n°1 – dossier professionnel réalisé en centre de formation – épreuve de spécialité

À partir d'un contexte professionnel le candidat complète un dossier professionnel comprenant plusieurs activités ciblées autour des compétences professionnelles.

Le dossier est impérativement rédigé sous Word, police 11, calibri, interligne 1,15. La page de couverture est complétée en précisant : nom, prénom et n° candidat (Cyclades).

Attention : les dossiers professionnels de la 1ère partie du concours ne doivent pas être anonymés dans le centre d'épreuves.

Les dossiers des candidats doivent impérativement être amenés dans le centre d'épreuve où le candidat est convoqué pour l'épreuve écrite n°2 (culture professionnelle).

- **Compétences professionnelles mobilisées sur la 1ère partie du sujet « dossier professionnel réalisé en centre de formation »**

Présentation du profil professionnel du candidat :

Compétences communes aux deux spécialités « cuisine » et « commercialisation et services en restauration »
Entretenir des relations professionnelles
S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

Analyse et exploitation d'un contexte professionnel :

Compétences professionnelles spécialité « cuisine »	Compétences professionnelles spécialité « commercialisation et services en restauration »
Organiser la production	Prendre en charge la clientèle
Maîtriser les bases de la cuisine	Vendre des prestations
Dresser	Recenser les besoins d'approvisionnement
Entretenir des relations professionnelles	Appliquer la démarche qualité
Appliquer la démarche qualité	

Épreuve écrite n°2 – 2 heures : Culture professionnelle – épreuve technologique commune aux deux spécialités

Il s'agit d'une épreuve écrite portant sur la culture professionnelle et comportant des notions d'anglais. Cette épreuve comportera des questions de connaissances, des questions portant sur l'analyse et le commentaire d'un contexte professionnel.

Compétences communes aux deux spécialités
« cuisine » et « commercialisation et services en restauration »

Analyser et tirer profit d'une documentation professionnelle

Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles

Communiquer à l'écrit