

Concours Général des Métiers

Cuisine

Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

❖ DEFINITION DU CONTENU DE LA PREMIERE PARTIE DE L'EPREUVE DU CONCOURS

(Durée : 4 heures - écrite et pratique)

1- Epreuve de Commercialisation et Services en Restauration

Cette partie de l'épreuve doit permettre au jury d'apprécier :

- ***pour la phase technologique (durée 01 h 00)***, les connaissances technologiques du candidat dans le domaine de la commercialisation et services en restauration,
 - ***pour la phase de pratique professionnelle (durée 3 h 00)***
 - ✓ la maîtrise des techniques professionnelles de base y compris les compétences professionnelles de communication et de commercialisation;
 - ✓ les compétences d'analyse de la prestation et de communication lors d'un court entretien en situation avec le jury => le candidat présente sa prestation, le jury interroge le candidat sur sa prestation.
- Cet échange a lieu à la fin de l'épreuve dans la salle de restaurant ; il ne s'agit en aucun cas d'un entretien portant sur les connaissances technologiques du candidat.

2- Epreuve de Cuisine

Cette partie de l'épreuve doit permettre au jury d'apprécier :

- ***pour la phase technologique (durée 01 h 00)***, les connaissances technologiques du candidat dans le domaine de la cuisine.
 - ***pour la phase de pratique professionnelle (durée 3 h 00)***
 - ✓ la maîtrise des techniques professionnelles de base ;
 - ✓ les compétences d'analyse de la prestation et de communication lors d'un court entretien en situation avec le jury : le candidat présente sa prestation, le jury interroge le candidat sur sa prestation.
- Cet échange a lieu à la fin de l'épreuve, dans l'atelier cuisine, au poste de travail du candidat. Il ne s'agit en aucun cas d'un questionnement portant sur les connaissances technologiques du candidat.

❖ MATERIEL PROFESSIONNEL A PREVOIR

Commercialisation et Services en Restauration	Cuisine
Mallette à couteaux, limonadier Tenue professionnelle complète Liteau de service Trousse et stylo	Mallette à couteaux classique Tenue professionnelle complète (toque comprise) Torcheons de cuisine Trousse et stylo Petits ustensiles de dressage (en fonction du plat libre) Balance (pesées)

NB : ne pas prévoir de supports de dressage, qui seront fournis par le centre de concours ;
ne pas prévoir de matériel électromécanique (battre-mélangeur).

❖ REMARQUE

La simulation d'organisation des ateliers dans le cadre de l'approfondissement « commercialisation et services en restauration » et « cuisine » démontre qu'il convient de prévoir 6 jurys (3 binômes) pour 9 candidats pour rester dans le temps imparti à l'épreuve.

En CSR, il faut prévoir de doubler les jurys à partir du dixième candidat. Concernant la phase pratique, chaque commission d'interrogation (binôme) ne pourra évaluer que 3 candidats au maximum.