

Annexe 5 :

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

(Durée : 4 à 5 heures - pratique)

Cette seconde partie doit permettre au jury d'apprécier les compétences du candidat dans le domaine de la commercialisation et des services en restauration ou de la cuisine ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées.

Épreuve de commercialisation et services en restauration

A - Phase de réalisation

Il s'agit pour le candidat de :

- Réaliser, à l'aide d'un commis, la mise en place d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts avec 2 menus imposés, carte des desserts et boissons au choix.
- Dresser deux tables à partir d'un thème imposé communiqué dès confirmation de l'inscription. Les éléments de décoration seront préparés et amenés par le/la candidat.
- Prendre la commande des mets et boissons et interagir avec les clients en fonction des demandes spécifiques ; 1 plat sera commercialisé aux clients en anglais.
- Participer à un atelier qui pourra solliciter des compétences autour de la sommellerie, d'une préparation d'office, d'un atelier fromage, de l'analyse sensorielle, avec phase de commercialisation devant le jury.
- Servir, avec l'aide du commis, les mets et boissons :
 - ✓ Les apéritifs seront proposés et servis au guéridon dont une réalisation de cocktails sur l'une des deux tables.
 - ✓ Un vin fera l'objet d'une technique devant le client.
 - ✓ Une cérémonie du café sera réalisée sur l'une des deux tables.

Remarque : en fonction du sujet, la carte et autres supports d'entraînement seront communiqués aux candidats, par le ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse en même temps que la convocation pour la finale.

B - Phase d'entretien

La phase d'entretien permet au candidat de conduire une analyse réflexive concernant sa prestation. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation par rapport à l'exigence de la réalité professionnelle.

Compétences professionnelles mobilisées sur l'épreuve finale CSR
Compétences professionnelles mobilisées
Réaliser un cocktail de manière professionnelle
Commercialiser les boissons en respectant les codes et usages professionnels
Mener une analyse sensorielle dans un contexte professionnel
Communiquer en situation professionnelle
Réaliser la mise en place
Entretenir des relations professionnelles
Servir des mets et des boissons
Réaliser un café à la presse française
Analyser sa prestation
Communiquer oralement

Épreuve de cuisine

Le candidat travaille seul. Des élèves participent toutefois à la logistique du centre d'épreuve avec le candidat et à l'entretien du matériel et des locaux.

A - Phase d'argumentation technique en préambule de la phase pratique

- Le candidat prend en charge son poste de travail,
- Il est ensuite invité à s'exprimer sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, puis il explique la façon dont il va réaliser la technique emblématique déterminée par le jury. Pour cela, il décrit les grandes phases du mode opératoire et les précautions à prendre comme s'il s'adressait à un cuisinier débutant. Il est ensuite interrogé par le jury sur ses connaissances du produit concerné par la technique emblématique.

B - Phase de réalisation pratique

Le candidat réalise :

- Une production culinaire pour 4 à 6 personnes, selon le sujet, à partir d'un panier de denrées,
- Le dressage des préparations (libre), en fonction des supports proposés par le centre de concours,
- Une entrée et un plat ou un plat et un dessert dont les thèmes principaux et la liste des denrées composant le panier seront joints à sa convocation.

C - Phase d'entretien

- La phase d'entretien permet au candidat de conduire une analyse réflexive concernant sa prestation. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation dans un contexte professionnel réel.

Compétences professionnelles mobilisées sur l'épreuve finale CUI
Compétences professionnelles mobilisées
Maîtriser les bases de la cuisine
Maîtriser les bases de la pâtisserie
Valoriser les produits et respecter l'hygiène, la sécurité et le développement durable
Argumenter ses choix, conduire un entretien
Maîtriser la qualité organoleptique des préparations