

## ➤ Note à l'attention du centre organisateur de la phase de pratique professionnelle de la première partie du concours général des métiers cuisine et CSR.

Le contenu des épreuves a sensiblement évolué afin de correspondre aux compétences recherchées chez les jeunes du niveau de terminale baccalauréat professionnel cuisine et commercialisation et services en restauration.

L'évaluation, tant en service qu'en cuisine, porte avant tout sur la détermination d'un profil de compétences, les critères d'évaluation sont davantage détaillés, ils doivent conduire à mettre en exergue les meilleurs candidats de chaque académie.

### **CGM Commercialisation et Services en Restauration**

Pour cette spécialité, l'argumentation commerciale, l'analyse sensorielle et l'analyse critique prennent une place prépondérante. L'épreuve s'articule autour de différents ateliers organisés comme suit :

➤ *Accueil des candidats 20 minutes avant les épreuves : présentation par le jury des 3 ateliers pendant 10 minutes.*

#### **PROPOSITION D'ORGANISATION DE L'ÉPREUVE ACADÉMIQUE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

13 h 30	Appel des candidats et passage aux vestiaires.
13 h 45	Présentation des locaux, du matériel et des différents ateliers.  Présentation des membres du jury et informations complémentaires sur le déroulement de l'épreuve du concours, mise en loge des candidats et ouverture du sujet.
14 h 00	Exposition, sous forme de petit buffet des deux fromages et de la bouteille de vin proposée pour l'épreuve d'analyse sensorielle ainsi que les produits nécessaires à l'épreuve d'animation par les techniques.
14 h 05	Début de la composition des annexes A et B sous la surveillance du jury. Le candidat peut durant cette phase préparatoire, accéder à tout moment aux produits présentés sur le buffet.
14 h 25	Fin du travail préparatoire.
14 h 30	Début des ateliers : 10 minutes d'épreuve + 5 minutes d'évaluation. <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Épreuve d'analyse sensorielle</b></li> <li>• <b>Épreuve de bar</b></li> <li>• <b>Épreuve de valorisation des produits</b></li> </ul>
16 h 45	Fin des ateliers.
16 h 50	Entretien avec le jury (le candidat présente sa prestation puis le jury l'interroge durant 5 minutes).
17 h 00	Fin de tous les travaux.

#### **Exemple d'organisation du déroulement des épreuves :**

CANDIDAT	ÉPREUVE D'ANALYSE SENSORIELLE	ÉPREUVE DE BAR	ÉPREUVE DE VALORISATION DES PRODUITS
1	14 h 30	16 h 30	16 h 15
2	14 h 45	14 h 30	16 h 30
3	15 h 00	14 h 45	14 h 30
4	15 h 15	15 h 00	14 h 45
5	15 h 30	15 h 15	15 h 00
6	15 h 45	15 h 30	15 h 15
7	16 h 00	15 h 45	15 h 30
8	16 h 15	16 h 00	15 h 45
9	16 h 30	16 h 15	16 h 00

**Remarque** : concernant la phase pratique, chaque commission d'interrogation ne pourra évaluer que 9 candidats au maximum.

La simulation des ateliers démontre qu'il convient de prévoir six jurys (3 binômes) pour 9 candidats pour rester dans le temps imparti à l'épreuve. À partir du 10<sup>ème</sup> candidat, il faut prévoir de doubler les jurys.

### **CGM Cuisine**

Pour la spécialité cuisine, une organisation décalée de la production est conseillée, elle permet d'organiser un petit entretien avec chaque candidat, valorisant les compétences de communication à l'issue de la phase de production. Cet oral avec le jury ne doit pas être l'occasion d'un questionnement de technologie, mais il permet au candidat, guidé par le jury, de communiquer en situation professionnelle, d'apprécier son action en prenant du recul et en proposant éventuellement des actions d'optimisation ou de correction. Cet oral ne doit pas durer plus de 8 à 10 minutes, le jury sera constitué si possible d'un enseignant et d'un professionnel. Les productions seront dressées selon les consignes données par le sujet. L'évaluation porte à la fois sur l'organisation, la maîtrise des techniques professionnelles, le dressage et la distribution, la maîtrise des goûts et saveurs (les productions sont donc obligatoirement dégustées) et la communication.

#### **Exemple d'organisation décalée en cuisine :**

- 14 h 00 Appel des candidats
- 14 h 05 Vestiaire
- 14 h 15 Mise en loge et tirage au sort des numéros de candidats
- 14 h 25 Distribution du sujet selon le numéro de candidat (différentiel de 5 minutes) et horaire de début d'épreuve :

<b>Heure</b>	<b>Distribution et lecture du sujet pour les candidats</b>	<b>Début de l'épreuve</b>
14 h 25	n°1, n°8 et n°15	14 h 35
14 h 30	n°2, n°9 et n°16	14 h 40
14 h 35	n°3, n°10 et n°17	14 h 45
14 h 40	n°4, n°11 et n°18	14 h 50
14 h 45	n°5, n°12 et n°19	14 h 55
14 h 50	n°6, n°13 et n°20	15 h 00
14 h 55	n°7, n°14 et n°21	15 h 05

- 16 h 25 Horaires d'envoi, d'entretien avec le jury et de remise en état des locaux

<b>Numéro de candidat</b>	<b>Envoi plat 1</b>	<b>Envoi plat 2</b>	<b>Entretien</b>	<b>Nettoyage</b>
n°1, n°8 et n°15	16 h 25	16 h 35	16 h 40	16 h 45
n°2, n°9 et n°16	16 h 30	16 h 40	16 h 45	16 h 50
n°3, n°10 et n°17	16 h 35	16 h 45	16 h 50	16 h 55
n°4, n°11 et n°18	16 h 40	16 h 50	16 h 55	17 h 00
n°5, n°12 et n°19	16 h 45	16 h 55	17 h 00	17 h 05
n°6, n°13 et n°20	16 h 50	17 h 00	17 h 05	17 h 10
n°7, n°14 et n°21	16 h 55	17 h 05	17 h 10	17 h 15

- 17 h 30 Fin d'épreuve