

# TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION

*Approfondissement  
« Organisation et Production Culinaire »*

Session 2013

ÉPREUVE FINALE

**DOSSIER CANDIDAT**

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
**Session 2013**

**ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

**PHASE PRATIQUE**

**Durée** : 4 heures 45 minutes dont 30 minutes pour la lecture du sujet et l'organisation (voir découpage horaire **Annexe 1**).

- Prise de connaissance du sujet et organisation du travail : 30 min,
- déplacement et reconnaissance du poste : 15 min,
- production : 4 heures,
- nettoyage du poste et du fourneau : 30 min,
- entretien : 15 min,
- le passage des candidats se déroule selon le découpage présenté **Annexe 1**.

**PLAT « A » :**

**le rouget en deux cuissons**

L'ensemble du plat est réalisé pour 8 personnes.

- Lever les filets de la moitié des poissons (les poissons restants seront traités entiers),
- réaliser un fumet,
- réaliser deux cuissons différentes pour le poisson,
- réaliser une sauce ou un jus d'accompagnement,
- réaliser la garniture imposée (fenouil à la grecque **Annexe 4**),
- réaliser une garniture libre,
- réaliser le dressage suivant :
  - 4 portions sur assiette,
  - 4 portions sur plat ovale,
- la présentation et le décor sont libres.

**PLAT « B » :** vous proposez quatre assiettes de dessert ayant pour thème :

**la pomme et le caramel**

Le dessert est réalisé pour 4 personnes à partir du panier et des consignes.

- Réaliser une pâte de base,
- utiliser une crème de base,
- proposer un coulis ou une sauce d'accompagnement,
- réaliser un élément de décor.

Le candidat n'a pas la possibilité de préparer des bases ou d'emmener des supports de dressage, toute la production est réalisée sur le lieu de la finale.

Le petit matériel spécifique permettant de réaliser la recette est autorisé, vous ne pouvez pas utiliser la sorbetière ou le pacojet.



**Après vérification des denrées, le candidat remet aux membres du jury celles dont il n'a pas l'utilité pour la réalisation de ses préparations. Aucune marchandise supplémentaire ne sera donnée au candidat.**

**Les candidats sont maintenus en loge en attendant de commencer la production. Le candidat travaille seul pour l'ensemble de la production.**

**Les horaires d'envoi des préparations sont à respecter impérativement, tout retard entraîne des pénalités et au-delà de 10 minutes, le plat n'est plus noté.**

**PHASE D'ENTRETIEN**

**Durée** : 15 minutes (voir découpage horaire dans l'**Annexe 1**).

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
**Session 2013**

**ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

**ANNEXE 1**

**DÉCOUPAGE HORAIRE DE L'ÉPREUVE**

- 07 h 00** APPEL DES CANDIDATS  
**07 h 15** VESTIAIRE
- 07 h 30** MISE EN LOGE DES CANDIDATS ET TIRAGE AU SORT DES POSTES  
LECTURE DU SUJET ET ORGANISATION DU TRAVAIL (30 minutes)  
Distribution du sujet selon le n° d'envoi (différentiel de 5 min)
- 08 h 00** PRISE EN CHARGE DU POSTE ET RECONNAISSANCE DES MATÉRIELS ET  
DES LOCAUX POUR LES CANDIDATS n° 1 et n° 7  
(puis départ des candidats par groupe de deux toutes les 05 minutes)  
VÉRIFICATION DES DENRÉES ET REMISE DE L'EXCÉDENT  
(15 minutes)
- 08 h 15** DÉBUT DE LA PRODUCTION POUR LES CANDIDATS n° 1 et n° 7  
décalage de 05 minutes pour les autres candidats  
(4 heures)
- 11 h 45** Envoi du plat « A » pour les candidats n° 1 et n° 7  
**11 h 50** Envoi du plat « A » pour les candidats n° 2 et n° 8  
**11 h 55** Envoi du plat « A » pour les candidats n° 3 et n° 9  
**12 h 00** Envoi du plat « A » pour les candidats n° 4 et n° 10  
**12 h 05** Envoi du plat « A » pour les candidats n° 5 et n° 11  
**12 h 10** Envoi du plat « A » pour les candidats n° 6 et n° 12
- 12 h 15** Envoi du plat « B » pour les candidats n° 1 et n° 7  
**12 h 20** Envoi du plat « B » pour les candidats n° 2 et n° 8  
**12 h 25** Envoi du plat « B » pour les candidats n° 3 et n° 9  
**12 h 30** Envoi du plat « B » pour les candidats n° 4 et n° 10  
**12 h 35** Envoi du plat « B » pour les candidats n° 5 et n° 11  
**12 h 40** Envoi du plat « B » pour les candidats n° 6 et n° 12
- 12 h 45** NETTOYAGE DU POSTE ET DU FOURNEAU
- 13 h 15** REPAS DES CANDIDATS  
VESTIAIRES
- 14 h 30** PHASE D'ENTRETIEN  
(15 minutes)

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
**Session 2013**

**ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

**MATÉRIELS ET PRODUITS À PRÉVOIR PAR CANDIDAT**

**PRODUITS DE BASE**

- Le rouget
- La pomme et le caramel

**MATÉRIELS DE DRESSAGE**

- **PLAT « A »**
  - plat ovale
  - assiette (au choix du centre)
- **PLAT « B »**
  - assiette (au choix du centre)

**MATÉRIELS ET PRODUITS SPÉCIFIQUES DE PRÉPARATION ET DE CUISSON**

- Un poste de travail complet,
- petits matériels classiques de cuisine et de pâtisserie par poste de travail,
- plaques à débarrasser,
- chinois étamine,
- plaque et grille à pâtisserie,
- toile de cuisson antiadhésive,
- balance précise,
- rouleaux à pâtisserie,
- tamis,
- emporte-pièce unis ou cannelés de différentes formes,
- poêle antiadhésive,
- mixer-plongeant,
- robot-coupe,
- cercle inox diam.75,
- ruban Rhodoïd.

**MATÉRIELS ET PRODUITS DE NETTOYAGE COURANTS**

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
Session 2013

**ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

**ANNEXE 2**

**PLAT « A » : le rouget**

<b>LISTE DES INGRÉDIENTS</b>					
<b>Denrée</b>	<b>U</b>	<b>Q</b>	<b>Denrée</b>	<b>U</b>	<b>Q</b>
<b>POISSONNERIE</b>			<b>ÉCONOMAT</b>		
rouget barbet (8 × 0,200 Kg)	Kg	1,600	coriandre en grain	Kg	PM
			huile d'olive	L	0,25
			poivre blanc en grain	Kg	PM
			riz arborio	Kg	0,200
			spigol	Kg	0,003
			sésame noir graine	Kg	0,150
<b>CRÈMERIE</b>					
beurre doux	Kg	0,250			
crème liquide	L	0,25			
parmesan râpé	Kg	0,050			
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>			<b>CAVE</b>		
ail	Kg	0,040	cognac	L	0,01
aneth	Botte	0,25	vin blanc sec	L	0,30
asperge verte	Kg	0,500			
carotte	Kg	0,250			
cerfeuil	Botte	0,25			
échalote	Kg	0,200			
fenouil bulbe	Kg	0,300	<b>MISE EN PLACE</b>		
oignon gros	Kg	0,300	fond blanc de volaille	L	0,50
persil frisé	Botte	0,5	gaze hydrophile		PM
			tomate concentrée	Kg	PM
			thym, laurier		PM

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
Session 2013

**ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

**ANNEXE 3**

**PLAT « B » : la pomme et le caramel**

LISTE DES INGRÉDIENTS					
Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
<b>CRÈMERIE</b>			<b>ÉCONOMAT</b>		
crème liquide	L	1	amande effilée	Kg	0,200
beurre doux	Kg	0,250	amande en poudre	Kg	0,200
fromage blanc	Kg	0,250	cacao poudre	Kg	0,050
lait demi écrémé	L	1	cannelle poudre	Kg	0,020
œuf	Pièce	12	farine type 45	Kg	0,500
			gélatine feuille (2 g)	Kg	0,012
			glucose	Kg	0,150
			isomalt	Kg	0,150
			levure chimique	Kg	0,010
<b>FRUIT</b>			maïzena	Kg	0,200
pomme de type chanteclerc	Kg	1	noisette en poudre	Kg	0,100
			sucré glace	Kg	0,050
			sucré semoule	Kg	0,600
			vanille gousse	Pièce	2
<b>CAVE</b>					
cidre brut	L	0,50			

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
**Session 2013**

**ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

**ANNEXE 4**

**Fiche technique imposée : fenouil à la grecque**

<b>BOUILLON DE GRECQUE</b>	<b>U</b>	<b>Q</b>	<b>Mode opératoire simplifié</b>
bouquet garni	Pièce	1	<b>1.</b> Ciseler les légumes. <b>2.</b> Marquer le bouillon de grecque : suer les légumes, ajouter les épices et les condiments enfermés dans une gaze hydrophile, la tomate concentrée, déglacer au vin blanc, réduire de moitié et mouiller en fond blanc. <b>3.</b> Cuire 30 min. <b>4.</b> Chinoisier, rectifier.
coriandre en grain	Kg	PM	
échalote	Kg	0,050	
fenouil bulbe	Kg	0,050	
fond blanc de volaille	L	0,50	
gaze hydrophile	Pièce	1	
huile d'olive	L	0,10	
oignon	Kg	0,050	
poivre blanc en grain	Kg	PM	
tomate concentrée	Kg	0,010	
vin blanc sec	L	0,20	

<b>FENOUIL À LA GRECQUE</b>	<b>U</b>	<b>Q</b>	<b>Mode opératoire simplifié</b>
bouillon de grecque	L	PM	<b>5.</b> Détailler le reste du fenouil. <b>6.</b> Suer, assaisonner. <b>7.</b> Mouiller à mi-hauteur et cuire à couvert. <b>8.</b> Réserver en fonction de l'utilisation.
fenouil bulbe	Kg	0,250	
huile d'olive	L	0,06	
spigol	Kg	0,003	