

Concours général des métiers de la restauration 2017

Consignes générales pour les candidats finalistes



En hommage à Bartholdi, les métiers d'art sont mis à l'honneur lors du service du dîner. L'atelier de ce célèbre sculpteur se situait à la place de l'actuel restaurant d'application du lycée Jean Drouant. Ainsi, nous comptons sur votre sens créatif pour valoriser vos tables à partir des matériels qui vous seront proposés par les partenaires du concours et de la décoration que vous aurez préparée sur ce thème.

Vous serez chargé(e) d'assurer, à l'aide de votre commis, le service de deux tables, l'une de 4 couverts, l'autre de 2 couverts. Vous serez évalué(e) sur la qualité de la communication avec les clients et sur la maîtrise des techniques de service mettant en valeur les métiers des services en restauration et les arts de la table. Le jury appréciera toute prise d'initiative.

Informations et recommandations :

- Épreuve de bar :

Vous complétez la fiche technique fournie en annexe C (page 9) et la remettez au jury au format papier au moment de l'épreuve. Seuls deux verres peuvent être apportés pour la réalisation de votre cocktail création.

- Épreuve de sommellerie :

Vous disposez de deux vins effervescents : AOC Clairette de Die méthode dioise ancestrale et AOC Crémant de Loire.

- Épreuve d'argumentation commerciale :

Vous commercialisez la carte des mets « Atelier Bartholdi » (annexe D) et proposez des accords mets et boissons de votre choix. Les mets peuvent être proposés à la carte ou dans le cadre d'un menu (par exemple, le menu « Richesse de nos terroirs » à 75€).

Une partie de la commercialisation se déroulera en anglais. Certains mets seront intégrés dans les menus servis au cours du dîner.

- Mise en place :

La table de 4 couverts sera dressée avec le matériel de l'établissement. Vous réalisez la décoration florale le jour de l'épreuve ainsi qu'un travail d'office.

La table de 2 couverts (0,70 x 0,70) vous permettra de faire preuve de créativité. Un choix de matériel et de linge de table fourni par différents partenaires sera mis à votre disposition. Seul ce matériel sera autorisé pour la mise en place. Pour personnaliser cette table, vous apportez une décoration non périssable, en lien avec le thème des métiers d'art.

- Service :

Afin de préparer le service, nous vous proposons de travailler les techniques ci-dessous :

- service cloché ;
- service du miel liquide ;
- flambage rapide ;
- dressage de spaghetti ;
- techniques de gestuel (râper, verser, moudre du poivre ...).

La tenue professionnelle ne doit comporter aucun signe d'identification (nom du candidat, de l'établissement, logo, etc.).
--

Concours général des métiers de la restauration 2017

Consignes pour l'épreuve de bar et fiche technique du cocktail



Pour l'épreuve de bar, le candidat devra créer un cocktail alcoolisé, en choisissant parmi les produits indiqués ci-dessous. Il valorisera son cocktail.

Liste des produits disponibles :

Eau de vie	Jus de fruit	Liqueur	Sirop	Autre
Vodka Gin Cognac	Orange Ananas Banane Fraise Pamplemousse Jus de citron vert Jus de citron jaune Exotique Cranberry	Grand-Marnier Liqueur de poire Curaçao bleu Fraise des bois	Grenadine Fraise Concombre Menthe Rose Violette Cerise griotte Caramel Pomme verte Sureau	Crémant de Loire Eau gazeuse Tonic Crème fraîche Sucre en poudre

Fruits/épices à utiliser pour une éventuelle décoration : orange, citron vert, citron jaune, ananas, fraises, menthe fraîche, bâton de cannelle, gingembre.

Matériel classique de bar (blender, shaker, verre à mélange, siphon, etc.).

Petit matériel à disposition pour une éventuelle décoration : agitateurs, piques en bois, pailles.

Règles à respecter pour la création :

- utiliser au maximum 5 produits présentés dans le tableau ci-dessus,
- utiliser au maximum 7 cl d'alcool dans le cocktail,
- proposer un short ou un long drink.

Annexe C - Fiche technique pour une personne (à compléter et remettre au jury)

N° Candidat :

Nom du cocktail :					
Catégorie		Verrerie utilisée		Décoration	
Short <input type="checkbox"/>	Long <input type="checkbox"/>				
Ingrédients		Dose en cl	Coût H T bouteille	Contenance bouteille	Coût de la dose
Quantité totale			Coût matière		



Annexe D - Carte des mets pour l'épreuve d'argumentation commerciale

« Atelier Bartholdi »

Richesse de nos terroirs ... 75 €

Cannelloni de courgette au chèvre, miel liquide 15 €

Asperges vertes gratinées, œuf mollet 18 €

Noisettes d'agneau du Ségala, cappuccino de fèves,
dentelle de pommes de terre, jus aux herbes 25 €

Comptoir à fromages 14 €

Croustillant aux framboises de France, crème glacée au lait d'amande 17 €

Océan, mer, lac et rivières ...90 €

Filets de sardine marinés, caviar d'aubergine, pétales de tomate confites, dés de courgette 17 €

Ravigote d'écrevisses aux petits pois, émulsion à la coriandre 25 €

Sole de petit bateau grillée, quinoa aux girolles et courgettes 32 €

Comptoir à fromages 14 €

Omelette norvégienne framboise et eucalyptus, flambée à l'eau de vie 19 €

Signatures du moment ... 105 €

Tartare de thon rouge, tagliatelles de légumes croquants marinés, sauce citronnée 29 €

Aiguillette de Saint-Pierre confite lentement, jeunes carottes étuvées au citron vert 32 €

Suprême de pigeon glacé aux sucs d'oignons, cuisses en pastilla 38 €

Comptoir à fromages 14 €

Fine tarte au citron soufflée au chocolat grand cru, sorbet aux agrumes 20 €