

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
Commercialisation et services en restauration



Région académique
HAUTS-DE-FRANCE



Épreuve d'admission
Phase pratique de CSR

Dossier Candidat

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024

Durée : 4 à 5 heures

Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR

Page 1 / 17

Concours général des métiers CSR 2024

ORGANISATION DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

11h30	Repas possible des candidats
12h30	Appel des candidats et passage aux vestiaires. Attribution d'un rang et d'un commis par tirage au sort. Les commis sont présents dès l'accueil des candidats.
13h00	Visite de l'établissement et présentation des produits et matériels mis à disposition par le centre.
13h45	Formation sur la préparation et le service du café par la société Malongo.
14h30	Présentation des membres du jury et informations complémentaires sur le déroulement de l'épreuve du concours.
14h45	Ouverture du sujet et précisions utiles. Compléter les documents de prévision (Annexes A et B). Transmission des consignes au commis.
15h30 à 17h30	Atelier technique bar (30') Épreuve de mise en place.
17h30	Évaluation de la mise en place par le jury, Présentation des décorations personnalisées, Une partie des échanges se fera en anglais.
18h à 19h	Pause dîner pour les candidats et les commis.
19h à 19h15	Présentation des différents pains individuels.
19h15 à 19h30	Échanges entre chef de rang et commis.
19h30	Accueil des convives et début du service.
21h30	Fin du service.
21h35	Phase d'entretien entre le candidat et le jury (10').

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024	Durée : 4 à 5 heures
Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR	Page 2 / 17

Concours général des métiers CSR 2024

« Citius, Altius, Fortius - Communter »



Engagé en tant que chef de rang par la société événementiel « P24 Events » à Paris, vous êtes chargé de superviser l'organisation et le déroulement des différents services d'un Food hall éphémère spécialement créé pour les jeux Olympiques d'été qui se dérouleront à Paris très prochainement. Ce concept d'un nouveau genre souhaite mettre en avant l'expérience client ainsi que votre démarche éco-responsable.

Situé sur l'esplanade du Trocadéro, ce lieu est composé d'un bar à cocktail, d'un espace dégustation et d'un restaurant VIP.

Vous êtes chargé d'assurer, à l'aide de votre commis, le service de deux tables, l'une de 4 couverts, l'autre de 2 couverts.

Vous êtes évalué sur la qualité de la communication établie avec les clients, votre commis et le jury. Les métiers des services en restauration et les arts de la table doivent être mis en valeur au travers de votre maîtrise des techniques de service. Votre capacité à interagir avec vos clients et ainsi, leur permettre de vivre une véritable expérience, sera un élément déterminant de l'évaluation.

Le jury apprécie toute prise d'initiative tout en mettant un point d'honneur au développement durable.

ÉPREUVE DE MISE EN PLACE

Pour cette première journée, il est temps de rejoindre votre commis et les autres membres de la brigade dans la salle de restaurant.

La mise en place des tables doit être réalisée avec l'aide du commis et des consignes retranscrites (**Annexes A et B**).

Une attention particulière est apportée à la décoration personnalisée des deux tables.

- Dressage « à la carte » d'une table de 4 couverts de 120 cm de diamètre avec le matériel et le linge du centre de concours.
 - Dressage « à la carte » d'une table de 2 couverts de 0,70 cm x 0,70 cm en choisissant librement votre matériel et linge parmi ceux prêtés par les entreprises partenaires. (Ordre de passage sur tirage au sort).
 - Afin de personnaliser vos deux tables, vous apportez une décoration non périssable pour chaque table (en adéquation avec leurs dimensions), en lien avec le thème : « jeux Olympiques éco-responsables ».
- Ces réalisations sont préparées dans votre lycée, en amont du jour du concours.
- Mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins.

ATTENTION : La tenue professionnelle, correspondant aux standards de la profession (costumes et tailleurs obligatoires), ne doit comporter aucun signe d'identification (nom du candidat, de l'établissement, logo, ...).

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024		Durée : 4 à 5 heures
Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR		Page 3 / 17

Concours général des métiers CSR 2024

ATELIER TECHNIQUE

En soirée, Tony Estanguet, président du comité d'organisation des jeux Olympiques de Paris, est attendu avec la délégation française au bar à cocktail « Le Carré Vert » résolument engagé dans une démarche écologique.

Il souhaite déguster le cocktail de votre création mettant à l'honneur la boisson non alcoolisée de votre région, présentée dans votre dossier professionnel.

Vous avez réalisé la fiche technique de votre cocktail lors de l'épreuve du dossier professionnel et vous remettez un exemplaire de cette même fiche au format papier, au jury au moment de l'épreuve.

Vous devez :

- Présenter la boisson non alcoolisée de votre région valorisée lors de l'épreuve du dossier professionnel (**apportée par vos soins**) et réaliser l'analyse sensorielle avec le jury,
- Réaliser votre cocktail pour trois personnes avec son éventuelle décoration (deux portions seront conservées dans un contenant de votre choix en vue d'une finition lors du service sur la table de deux convives, une portion sera dressée dans un verre puis dégustée par le candidat et le jury en vue de le commercialiser).

Les candidats ont la possibilité d'apporter le contenant et trois verres de leur choix pour cette épreuve. À défaut, le centre met à disposition le matériel.

ATTENTION : les candidats ne doivent en aucun cas ingérer de l'alcool.

→ utiliser un crachoir

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024

Durée : 4 à 5 heures

Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR

Page 4 / 17

Concours général des métiers CSR 2024

ATELIER TECHNIQUE : Liste des produits disponibles

Eaux de vie / liqueurs	Apéritifs / boissons fermentées	Jus de fruits Alain MILLIAT	Sirops MONIN	Autres
<ul style="list-style-type: none">- Gin Acmé- Vodka Absolut- Calvados- Rhum blanc Havana Club 3 ans- Bénédictine- Grand Marnier- Whisky Ballantine's "finest"	<ul style="list-style-type: none">- Noilly Prat- Bière blanche- Campari- Lillet blanc- Lillet rosé	<ul style="list-style-type: none">- Orange- Pamplemousse rose- Fruits de la passion- Tomate- Cranberry	<ul style="list-style-type: none">- Gingembre- Melon- Vanille- Agave- Pain d'épices- Caramel beurre salé- Grenadine	<ul style="list-style-type: none">- Eau gazeuse- Jus de citron vert- Miel- Eau de fleur d'oranger- Sel de céleri- Schweppes- Ginger ale- Angostura bitter

Fruits et épices (biologiques de préférence) à utiliser pour une éventuelle décoration : citron vert et jaune, pomme granny-smith, poire, menthe fraîche, tomate cerise, bâton de cannelle, gingembre, concombre.

Petits matériels à disposition pour une éventuelle décoration : agitateur, pique en bois, paille.

Matériel classique de bar : Le candidat doit apporter sa mallette de bar.

Matériels et éléments à apporter par le candidat :

- Trois verres pour le cocktail (facultatif) ;
- Un contenant de conservation et de service pour le cocktail création (facultatif) ;
- La boisson non alcoolisée de votre région, présentée dans votre dossier professionnel ;
- La fiche technique du cocktail proposée lors de l'épreuve du dossier professionnel.

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024

Durée : 4 à 5 heures

Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR

Page 5 / 17

Concours général des métiers CSR 2024

ÉPREUVE DE PRESENTATION DE LA MISE EN PLACE ET DES ÉLÉMENTS DE DÉCORATION

Bientôt l'heure du début du service, il est temps de contrôler la mise en place.

Le responsable de la restauration présente un vif intérêt pour la décoration de vos tables.

Vous lui expliquez et justifiez vos choix.

Votre responsable souhaite vérifier vos compétences en anglais en vue de la présentation d'un plat aux clients durant le service.

ÉPREUVES TECHNIQUES À METTRE EN ŒUVRE LORS DU SERVICE

Il est 19 h 30, le service commence.

ACCUEIL PRISE DE COMMANDE	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter les supports de vente mis à disposition. - Réaliser l'argumentation commerciale des mets. - Prendre les commandes des mets et des boissons. - Répondre aux questions et attentes spécifiques des convives. - Présenter en anglais un plat à la table de votre choix. - Rédiger les bons de commande. 	<p><u>Interaction client :</u> Capacité à prendre en compte les besoins spécifiques des convives.</p>
SERVICE APÉRITIFS	<ul style="list-style-type: none"> - Promouvoir la vente des apéritifs et des boissons sans alcool à partir de la carte fournie par le centre. La commande des apéritifs de la table de 4 convives sera préparée par le bar et servie au guéridon. - Finaliser au guéridon votre cocktail création réalisé lors de l'atelier technique en vue de le valoriser face aux clients de la table de deux convives. 	<p><u>Interaction client :</u> Capacité à promouvoir la boisson non alcoolisée de votre région et votre cocktail création.</p>
SERVICE VINS BOISSONS FROIDES	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter la carte des boissons fournies par le centre du concours. Cette carte comportera un choix de vins blancs, rouges et rosés en bouteille et des vins servis au verre. Des eaux minérales plates et gazeuses seront disponibles. - Prendre la commande des vins pour la table de deux personnes selon le choix des clients. - Prendre la commande des vins pour la table de quatre convives en intégrant la présentation de la bouteille de vin de 75 cl imposée pour le plat (Annexe C). - Réaliser la technique de carafage pour cette bouteille. 	<p><u>Interaction client :</u> Capacité à valoriser un vin et sa technique de service.</p>
SERVICE METS	<ul style="list-style-type: none"> - Servir les mets en respectant les techniques imposées. - L'assortiment de pain est dressé en panier. 	<p><u>Interaction client :</u> Capacité à valoriser les produits proposés et leur technique de service.</p>
SERVICE BOISSONS CHAUDES	<ul style="list-style-type: none"> - Promouvoir la vente des boissons chaudes sur vos deux tables. - Prendre la commande des boissons chaudes. - Servir le café à la presse sur la table de 4 convives (Annexe D) - Colombie Cauca (Annexe E) - Servir les cafés sélectionnés par Malongo sur la table de 2 convives. (Annexe F, G, H) 	<p><u>Interaction client :</u> Capacité à valoriser le café spécifique au travers de la technique de la presse à la française.</p>

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024	Durée : 4 à 5 heures
Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR	Page 6 / 17

Concours général des métiers CSR 2024

MENUS À SERVIR PAR LE CANDIDAT

TABLE DE 2 COUVERTS		TABLE DE 4 COUVERTS	
Tout au long du service, trois variétés de pains individuels sont proposées à la clientèle. Des moulins à poivre sont à disposition.			
MENU	CONSIGNES CUISINE/SERVICE	MENU	CONSIGNES CUISINE/SERVICE
Crème de fèves façon vichyssoise, crème fouettée, tuile à la mimolette	<ul style="list-style-type: none"> Dressage de la crème de fèves sur assiette 	Tarte tatin aux échalotes confites, crème fouettée au cumin	<ul style="list-style-type: none"> Tarte individuelle servie chaude Finition en salle : Crème fouettée au cumin à réaliser en quenelle
Côte de bœuf grillée, légumes braisés, sauce paloise	<ul style="list-style-type: none"> Dressage de la côte de bœuf sur plat, tranchée en salle Garniture à l'assiette Service de la sauce paloise à l'anglaise Proposition de la moutarde d'Orléans de la maison Martin-Pouret 	Filet de bar snacké, wok de légumes printanier, mousseline de pomme de terre, sauce vierge	<ul style="list-style-type: none"> Dressage du poisson et de la garniture sur assiette clochée Service de la sauce vierge à l'anglaise
Brousse du Rove avec accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> Fromage dressé sur plateau avec accompagnements (huile d'olive, moulin à poivre, ciboulette, noisettes, miel) 	Déclinaison de Comté en trois affinages	<ul style="list-style-type: none"> Fromages dressés sur assiette et accompagnements
<p><u>Carte des desserts :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Sablé, crème d'amandes aux pommes caramélisées Carpaccio d'ananas, sirop aux épices Tartelette au chocolat, sorbet à l'orange 	<ul style="list-style-type: none"> Dressage sur assiette 	Fraises flambées à la vodka Absolut Lime, poivre de timut, coulis de fraises parfumé à la menthe, concassée de dragées, disque de tuile croquante	<ul style="list-style-type: none"> Dressage des fraises en bol Coulis de fraises parfumé à la menthe dressé en saucière Disque de tuile sur assiette Dragées concassées dressées en ramequin Finition en salle : Flambage des fraises et dressage
<p>La cérémonie du café est effectuée sur la table de quatre convives par le chef de rang.</p> <p>Les boissons chaudes de la table de deux convives sont servies par le commis sous la responsabilité du chef de rang. Malongo propose un accord café-dessert, vous trouverez ces propositions en annexe F, G et H. Elles sont accompagnées de mignardises servies à la française.</p>			

SUJET	
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024	Durée : 4 à 5 heures
Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR	Page 7 / 17

Concours général des métiers CSR 2024

Annexe A - Fiche de prévision de matériel pour la table de 4 couverts

TABLE 4 COUVERTS	Assiettes						Couverts										Verres			Autres matériels		
							Bases			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Saupoudreuse	Ménages	Moutardier
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère							
Mise en place																						
Entrée																						
Plat																						
Fromages																						
Dessert																						
Service																						
TOTAL																						
Autres																						

SUJET	
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024	Durée : 4 à 5 heures
Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR	Page 8 / 17

Concours général des métiers CSR 2024

Annexe B - Fiche de prévision de matériel pour la table de 2 couverts

TABLE 2 COUVERTS	Assiettes						Couverts										Verres			Autres matériels		
							Bases			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Saupoudreuse	Ménages	Moutardier
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère							
Mise en place																						
Entrée																						
Plat																						
Fromage																						
Dessert																						
Service																						
TOTAL																						
Autres																						

SUJET	
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024	Durée : 4 à 5 heures
Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR	Page 9 / 17

Annexe C – Informations du vin servi sur la table de quatre personnes

Au cours du dîner, vous valorisez la bouteille de vin de 75 cl de la table de quatre convives
au travers d'une technique de carafage.

	Domaine Gayrard
	Loin De L'Oeil Gaillac Blanc 2021
	Région : Sud-Ouest
	Appellation : Gaillac
	Cuvée : Loin de l'Oeil
	Couleur : Blanc
	Millésime : 2021
	Cépages : Len de l'El (100%)
	Alcool : 13 %
	Contenance : 75 cl
	Allergènes : Aucun allergène identifié

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024

Durée : 4 à 5 heures

Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR

Page 10 / 17

Annexe D - Rituel du café à la française en fin de repas



ANIMATION EN SALLE AUTOUR DU CAFE :

En fin de diner, vous commercialisez, préparez et servez le café à la presse française pour la table de quatre couverts.

Pour préparer cette épreuve, l'annexe D et le matériel d'entraînement envoyé dans votre établissement (balance Hario, cafetière Bodum et échantillon de café) vous permettent d'appréhender cette technique.

La balance Hario et la cafetière Bodum devront être rapportées le jour de l'épreuve.

SCÉNARIO ÉLÈVE :

Le candidat est mis en situation réelle d'un service de fin de repas : il prend en charge la commande et le service d'une table de 4 convives. Pour agrémenter cette fin de repas et en même temps que le candidat prépare son café, il le présente et l'argumente.

Lors de cette ultime étape, le candidat crée une expérience innovante se concluant par un moment de plaisir client.

Le candidat réalise un café en méthode filtration (ou slow coffee) dans les règles de l'art du service du café à la française. L'organisation du concours a choisi la cafetière « **Presse Française ou Melior** » qui est mise à disposition (voir rubrique matériel d'entraînement).

Il est impératif que tout ou partie des éléments suivants soient maîtrisés par le candidat et fassent partie de l'argumentaire présenté pendant le temps d'infusion du café (voir fiches méthode préparation et café).

NOTA BENE :

Dans un souci d'équité et pour ne pas brider la créativité de l'élève, les convives de la table de quatre, ne commandent que les boissons servies par l'élève.

RÔLE DU COMMIS :

Le commis assiste l'élève en mettant à sa disposition le café moulu dans un récipient contenant les 30 grammes nécessaires au service ainsi que l'eau chaude (prise au distributeur d'eau collectif). Il n'intervient en aucun cas lors de la mise en scène de l'épreuve.

SUJET	
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024	Durée : 4 à 5 heures
Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR	Page 11 / 17

Concours général des métiers CSR 2024

ÉLÉMENTS MIS À DISPOSITION PENDANT LA DURÉE DU CONCOURS :

Les candidats travaillent dans le respect des règles d'hygiène et avec méthodologie.
Les techniques gestuelles doivent être fluides, harmonieuses et assurées.

Tous les candidats ont à disposition :

- 1 essuie de couleur noire,
- 1 guéridon de travail d'une surface de travail de 74 x 44,
- 1 distributeur d'eau de 20 litres (par candidat),
- 1 verseuse à eau chaude Hario non électrique de 1.2 litre (par candidat),
- 4 tasses à café filtration d'un volume de 11ml et 4 sous-tasses,
- 1 balance Hario,
- le « **Café COLOMBIE CAUCA** »,
- le sucre,
- les cuillères à moka.

MATÉRIEL D'ENTRAÎNEMENT MIS À DISPOSITION AVANT LA FINALE :

Pendant la période qui précède le concours, le partenaire envoie les éléments suivants aux finalistes pour préparer cette épreuve. Le candidat dispose de :

- 1 balance Hario pour peser l'eau et le café ;
- 1 chronomètre pour l'infusion du café ;
- 1 cafetière Bodum (valeur 5 tasses) ;
- 250 grammes de **Café COLOMBIE CAUCA**

ATTENTION : Pour le jour de la finale, le candidat rapporte le matériel cité ci-dessus (hormis le café).







CAFETIÈRE À PISTON – PRESSE FRANÇAISE – MELIOR

C'est en 1929 qu'a été déposé le premier brevet par un Italien du nom d'Attilio Calimani. En 1959, Faliero Bondani, italien également, lança la fabrication de cette cafetière dans une usine française de clarinette appelée Martin SA. À partir de ces années, cette cafetière fut considérée comme un objet indispensable dans beaucoup de foyers français, mais c'est en Europe et en Amérique du Nord qu'elle connut son plus grand essor. À ce jour, une des versions de Calimini, la Chambord N. 1928, est encore une légende avec son design moderne.

SUJET	
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024	Durée : 4 à 5 heures
Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR	Page 12 / 17

Concours général des métiers CSR 2024

MODE D'EMPLOI ET PAS À PAS DE LA PRESSE FRANCAISE

	<p>Poser la cafetière sur une surface sèche, plane et non glissante. Enlevez le piston et le couvercle de la cafetière puis versez le café grossièrement moulu. L'utilisation d'une mouture grossière est préconisée afin de ne pas risquer d'obstruer le filtre de la cafetière. Respecter le ratio suivant selon la taille de la cafetière :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour 4 couverts : 36 gr de café pour 600 ml d'eau
	<p>Versez de l'eau chaude dans la cafetière. Laissez un espace vide d'au moins 3 centimètres en haut du récipient puis remuez à l'aide d'une cuillère pour mélanger. Il est également important d'utiliser une eau chaude entre 92°C et 95 °C pour une température d'infusion optimale et de préférence une eau minérale en bouteille. Respecter le ratio suivant qui est la quantité normalement recommandée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour 4 couverts : 600 ml d'eau pour 36 gr de café
	<p>Placez le piston sur la cafetière sans l'enfoncer en prenant soin de tourner le couvercle pour fermer l'ouverture du bec verseur. Laissez infuser pendant 4 à 6 minutes selon la puissance d'arôme recherchée et l'intensité que vous souhaitez.</p>
	<p>Après avoir respecté le temps d'infusion imparti, vous pouvez stopper l'infusion en abaissant le piston grâce à une légère pression manuelle. Pendant la phase de piston, il est recommandé de tenir la cafetière par la poignée d'une main tout en pressant de l'autre. Il faut également faire attention au café très chaud qui peut jaillir lors de l'action du piston.</p>
	<p>Tournez le couvercle pour ouvrir le bec verseur et versez le café. NB : pour le service, laisser le piston en position basse tout en maintenant le couvercle.</p>
	<p>Pour le nettoyage, démontez l'ensemble du filtre piston et nettoyez toutes les parties puis les laissez sécher avant remontage.</p>

TRUCS ET ASTUCES

- Si vous n'avez pas prévu de consommer le café immédiatement, il est préférable de le transvaser dans un autre récipient (thermos), plutôt que de le laisser dans la presse. En effet, bien que le marc de café soit séparé du café par le filtre, le liquide, toujours en contact avec le filtre, devient de plus en plus fort et amer.
- Éviter d'obstruer le filtre lors de la descente (ou abaissement) du piston.
- Éviter un temps de contact trop important entre la mouture et l'eau.
- Éviter de laisser passer du marc lors de la filtration, sinon vous le retrouverez au fond de votre tasse.
- Le café trop finement moulu risque par ailleurs d'engorger le filtre et de créer une pression trop élevée, rendant difficile la descente du piston.

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024	Durée : 4 à 5 heures
Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR	Page 13 / 17

Concours général des métiers CSR 2024

Annexe E - FICHE TECHNIQUE 1 : CAFÉ COLOMBIE CAUCA



PARTICULARITÉS GÉOGRAPHIQUES

ALTITUDE	1 400 à 2 000 m
PÉRIODE DE FLORAISON	—
PÉRIODE DE RÉCOLTE	De juin à août et de novembre à décembre

MÉTHODE DE TRAITEMENT

RÉCOLTE	Picking
TRAITEMENT	Voie humide

SPÉCIFICITÉS

Au sein du département de Cauca, longtemps affecté par les conflits liés au trafic de drogue, l'ONUDC (Office des Nations Unies contre la Drogue et le Crime) développe les plantations de café pour remplacer les cultures de coca.

Deux coopératives de producteurs, AROMO et GRANO DE ORO, situées dans une réserve amérindienne, sont soutenues par ce programme visant à générer des revenus durables pour la centaine de familles impliquées.

Les plantations des coopératives mêlent café, cultures vivrières et arbres fruitiers, assurant ainsi des revenus complémentaires pour les producteurs.

ORIGINE

PAYS	COLOMBIE
RÉGION	Département Cauca, au sud ouest de la Colombie
PARTICULARITÉS	Les plantations des coopératives mêlent café, cultures vivrières et arbres fruitiers, assurant ainsi des revenus complémentaires pour les producteurs. Ce mode de production agroforestier, en harmonie avec l'environnement et la riche biodiversité de la réserve, offre un café de haute qualité.

BOTANIQUE

ESPÈCE	ARABICA
VARIÉTÉ	Castillo

ANALYSE SENSORIELLE

PUISSANCE	●●●●●
LONGUEUR EN BOUCHE	●●●●●
VIVACITÉ	●●●●●
CARACTÉRISTIQUES	Doux, rond, équilibré et très aromatique
ARÔMES	Fruits rouges
ACCORDS CONSEILLÉS	Desserts chocolatés

LE SAVIEZ-VOUS ?

3^e producteur mondial, le pays possède essentiellement des plantations d'arabica, la culture du robusta étant déconseillée par l'état. La Colombie est le premier pays non européen à obtenir l'appellation IGP.

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024

Durée : 4 à 5 heures

Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR

Page 14 / 17

Annexe F - FICHE TECHNIQUE 2 :

Accord dessert café

Sablé, crème d'amandes aux pommes caramélisées



PARTICULARITÉS GÉOGRAPHIQUES

ALTITUDE 1 000 à 1 250 m
 PÉRIODE DE FLORAISON —
 PÉRIODE DE RÉCOLTE —

SPÉCIFICITÉS

INCAFESAM été lancée par Malongo pour appuyer plusieurs coopératives de l'Etat de Veracruz et des alentours. En se regroupant entre elles, les coopératives ont pu relancer leur activité. INCAFESAM a prouvé son efficacité et envisage d'intégrer prochainement de nouvelles coopératives.

ANALYSE SENSORIELLE

PUISSANCE ●●●●●
 LONGUEUR EN BOUCHE ●●●●●
 VIVACITÉ ●●●●●
 CARACTÉRISTIQUES Gourmand, doux, rond
 ARÔMES Fruits secs
 ACCORDS CONSEILLÉS Desserts à base de fruits et/ou de fruits secs

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Mexique foisonne de terroirs caféiers. Très connaisseur du pays, après plusieurs campagnes de prospection et le développement de nombreux programmes de partenariat, Malongo a noué des relations complètes et durables avec certaines coopératives.

Ce cru tout en finesse offre une superbe complexité aromatique et un parfait équilibre entre amertume et saveurs acidulées. Un cru tout en finesse.

ORIGINE

PAYS MEXIQUE

RÉGION Veracruz

PARTICULARITÉS
 Ce café est cultivé entre 1 000 et 1 250 m d'altitude par près de 400 petits producteurs. Ces caféiculteurs se sont réunis au sein d'un regroupement de coopératives, INCAFESAM. En mettant en commun leurs récoltes, ils acquièrent plus de poids sur le marché.

BOTANIQUE

ESPÈCE ARABICA

VARIÉTÉ Bourbon, Typica

Produit issu de l'agriculture biologique certifié par Ecocert France SAS - FR-BIO-01.

Café issu du commerce équitable : cultivé par des producteurs certifiés et commercialisé selon les standards du label Fairtrade/Max Havelaar. www.maxhavelaarfrance.org

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024

Durée : 4 à 5 heures

Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR

Page 15 / 17

Annexe G - FICHE TECHNIQUE 3 :

Accord dessert café

Carpaccio d'ananas, sirop aux épices

SALVADOR
COMMERCE ÉQUITABLE



PARTICULARITÉS GÉOGRAPHIQUES

ALTITUDE 1 000 à 1 500 m
PÉRIODE DE FLORAISON —
PÉRIODE DE RÉCOLTE D'octobre à avril

SPÉCIFICITÉS

Incluse dans la réserve de biosphère d'Apaneca-Llamatepec reconnue par l'UNESCO, cette zone forestière et volcanique abrite de nombreuses plantations de café sous ombrage. En associant caféiers, arbres d'ombrage et espèces vivrières, ce mode de production respectueux des écosystèmes naturels permet de limiter l'érosion des sols, de protéger les bassins versants et de préserver la biodiversité.

ANALYSE SENSORIELLE

PUISSANCE ●●●●●
LONGUEUR EN BOUCHE ●●●●●
VIVACITÉ ●●●●●
CARACTÉRISTIQUES Acidulé et modérément long en bouche
ARÔMES Agrumes
ACCORDS CONSEILLÉS Desserts au citron ou aux fruits rouges

LE SAVIEZ-VOUS ?

Ce café provient de la région Santa Ana. Les 60 membres de la coopérative cultivent ce cru sous ombrage aux abords du lac de Coatepeque. Il est cultivé dans la Finca La Reforma. Cette zone forestière et volcanique abrite de nombreuses plantations de café en système agroforestier qui participent à la préservation de la biodiversité locale.

ORIGINE

PAYS SALVADOR
RÉGION Santa Ana

PARTICULARITÉS

Le Salvador produit certains des meilleurs cafés de continent américain, spécialement à l'ouest du pays, aux abords du lac Coatepeque, dans une région volcanique idéale pour la caféiculture faisant partie de la réserve de biosphère d'Apaneca-Llamatepec.

BOTANIQUE

ESPÈCE ARABICA
VARIÉTÉ Bourbon, Pacat, Catuai

Café issu du commerce équitable : cultivé par des producteurs certifiés et commercialisé selon les standards du label Fairtrade/Max Havelaar. www.maxhavelaarfrance.org

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024

Durée : 4 à 5 heures

Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR

Page 16 / 17

Concours général des métiers CSR 2024

Annexe H - FICHE TECHNIQUE 4 :

Accord dessert café

Tartelette au chocolat, sorbet à l'orange

BIRMANIE
MYANMAR



ORIGINE

PAYS

BIRMANIE

RÉGION

Zone de Pyin U Lwin ; Province de Mandalay (centre de la Birmanie)

PARTICULARITÉS

La Birmanie est un état de l'Asie du Sud-est qui fédère 7 provinces principales. Le café a été introduit en 1930 par des écossais au nord du pays, dans la région de Mandalay sur les contreforts de l'Himalaya.

BOTANIQUE

ESPÈCE

ARABICA

VARIÉTÉ

Catimor principalement

PARTICULARITÉS GÉOGRAPHIQUES

ALTITUDE

1 000 à 1 200 m

PÉRIODE DE FLORAISON

Octobre à novembre

PÉRIODE DE RÉCOLTE

Mai à août

PÉRIODE D'EMBARQUEMENT

Septembre à juin

MÉTHODE DE TRAITEMENT

RÉCOLTE

Picking

TRAITEMENT

Voie humide et séchage sur claies

SPÉCIFICITÉS

Ce café, récolté à la main entre 1 000 et 1 200 mètres d'altitude, est originaire de Pyin U Lwin dans la région de Mandalay. Cette zone, située au centre de la Birmanie, est l'un des principaux lieux de culture de l'arabica. L'alternance des jours chauds et des nuits froides, dans cette contrée au relief montagneux, permet de produire un excellent cru.

ANALYSE SENSORIELLE

PUISSANCE



LONGUEUR EN BOUCHE



VIVACITÉ



CARACTÉRISTIQUES

Café puissant et joliment acidulé.

ARÔMES

Notes de cacao (sensation poudrée), sauvages.

ACCORDS CONSEILLÉS

Desserts lactés et caramélisés.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les producteurs de café doivent souvent vendre leurs produits à bas prix aux commerçants étrangers, indépendamment de leurs qualités. Pour surmonter ceci, l'entreprise travaille main dans la main avec les paysans locaux pour créer des contrats qui garantissent un prix d'achat pour leurs produits.

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2024

Durée : 4 à 5 heures

Repère : 24 CGM CSR P - Épreuve d'admission - Phase pratique de CSR

Page 17 / 17