



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE

Le Recteur de l'académie de Bordeaux  
Chancelier des universités d'Aquitaine

à

Mesdames et Messieurs les Recteurs d'académie  
Division des examens et concours

Monsieur le Directeur du SIEC

Bordeaux, le 27 novembre 2015

Direction des examens et  
Concours

DEC 7

DNB-CFG-DELF-CGM-CGL  
Certifications en langue  
Arelabor-Olympiades

Chef de bureau :  
Hélène ELLEBOODE  
Téléphone :  
05.57.57.87.92

DEC 5

Bureau des sujets  
Maria MARQUES  
Téléphone 05 57 57 87 13  
Mel [maria.marques@acbordeaux.fr](mailto:maria.marques@acbordeaux.fr)

IEN pilote  
Économie et gestion  
Jérôme MUZARD  
Mel [jerome.muzard@ac-bordeaux.fr](mailto:jerome.muzard@ac-bordeaux.fr)

Mél  
[concourslyceens@ac-bordeaux.fr](mailto:concourslyceens@ac-bordeaux.fr)

5 rue Joseph de Carayon-Latour  
CS 81499  
33060 Bordeaux Cedex

**Objet : Concours Général des Métiers – Session 2016**

**Spécialités « Commercialisation et Services en Restauration » et « Cuisine »**

**Références :** arrêté du 6 janvier 1995 modifié, arrêté du 19 octobre 1995, note de service n° 2015-168 du 28 octobre 2015 publiée au bulletin officiel n°42 du 12 novembre 2015

L'organisation des épreuves du Concours Général des Métiers **spécialités « Commercialisation et Services en Restauration » et « Cuisine »** est confiée à **l'académie de Bordeaux**. Le calendrier est fixé par le Ministère de l'Éducation Nationale.

**Rappel du calendrier :**

Evènement	Date
Pré-inscription des établissements (non encore inscrits) Inscriptions des candidats	Du mardi 1 <sup>er</sup> décembre 2015 au mardi 05 janvier 2016
Liste des candidatures recevables	Mercredi 20 janvier 2016
Première partie des épreuves	Mercredi 09 mars 2016
Retour des copies au rectorat de Bordeaux (pour correction centralisée)	<b>Mercredi 16 mars 2016</b> ⇒ <b>Délai de rigueur</b>
Correction des copies par le jury national à Bordeaux	Mercredi 23 mars 2016
Deuxième partie des épreuves <b>au Lycée Hôtelier Jean DROUANT PARIS</b>	<b>Mercredi 11 mai et jeudi 12 mai 2016</b>

## **I - INSCRIPTION DES CANDIDATS**

Les pré-inscriptions des établissements non encore inscrits et les inscriptions des candidats s'effectuent en ligne sur l'application CGweb et se dérouleront du **mardi 1<sup>er</sup> décembre 2015 au mardi 05 janvier 2016, date impérative de clôture des inscriptions.**

L'application CGweb est disponible sur le portail Internet Eduscol, sous la rubrique « *lycée et formation professionnelle/concours général des lycées et des métiers/Inscription au concours général des métiers* » ou directement à l'adresse suivante : <http://eduscol.education.fr/cgweb>.

Pour les établissements non encore inscrits les années précédentes, une procédure de pré-inscription est indispensable. Elle sera consultable dans la notice en ligne à l'adresse internet citée ci-dessus.

Les services académiques seront chargés de valider ces nouvelles inscriptions. Ils transmettront aux établissements nouvellement inscrits et aux établissements déjà inscrits les années précédentes **un mot de passe pour la session 2016**.

Sont également disponibles sous cette rubrique les formulaires d'inscription, les notices explicatives et le calendrier à respecter.

En possession de leur mot de passe, les chefs d'établissement ou directeurs de CFA, après avis des enseignants, procèdent à l'inscription des candidats impérativement dans la spécialité dont ces derniers suivent la formation. Ils proposent la candidature des élèves ou apprentis présentant les meilleures chances de succès dans la limite de 5 candidatures dans chaque spécialité. L'inscription des candidats s'effectue conformément à la procédure décrite dans la notice explicative accompagnant l'application CGweb, disponible en ligne.

La liste des candidats admis à concourir sera fixée par le Recteur à partir des propositions des chefs d'établissements ou directeurs de CFA, sur avis des enseignants. Ils retiendront la candidature des jeunes présentant les meilleures chances de succès, ce qui implique de restreindre la présentation à cinq élèves ou apprentis maximum par spécialité et par établissement.

Les services de chaque rectorat vérifieront que les candidats retenus sont en classe de terminale des baccalauréats professionnels spécialité « **commercialisation et services en restauration** » ou « **cuisine** », qu'ils suivent normalement les enseignements du domaine professionnel, et qu'ils seront âgés de vingt-cinq ans au plus à la date de clôture des inscriptions.

Le remplacement d'un candidat par un autre, non inscrit dans le délai imparti, est impossible.

Ils feront parvenir à l'académie de Bordeaux un état des candidatures (**annexe 2**) au plus tard le **11 janvier 2016**.

Chaque académie est chargée de convoquer ses candidats pour la première partie de l'épreuve.

NB : pour rappel, les inscriptions sont effectuées sur le site internet <http://www.eduscol.education.fr/cgweb/>, au moyen de formulaires en ligne sécurisés.

La Direction des Examens et Concours de chaque académie se chargera de transmettre, par courriel, aux établissements concernés, les mots de passe qui leur permettront d'accéder au registre des inscriptions.

## **II - CENTRES DE CONCOURS DE LA PREMIÈRE PARTIE DE L'ÉPREUVE**

Les centres de concours seront ouverts dans les mêmes conditions que pour l'examen des baccalauréats professionnels de la filière.

Toutefois, un **seul centre sera ouvert par académie**.

Les services rectoraux chargés de la gestion du concours général des métiers compléteront le document présenté en **annexe 1a et 1b**.

Les consignes présentées en **annexe 5** sont à adresser aux chefs de centre.

**Attention : les copies de la première partie de l'épreuve ne seront pas anonymées**

Les candidats composeront sur le modèle de copie EN et pour les intercalaires spécifiques : modèle ENM copie millimétrée, modèle END copie dessin et modèle ENC copie calque.

### **III - DÉROULEMENT DE LA PREMIÈRE PARTIE DE L'ÉPREUVE (Durée : 4 heures – épreuve écrite et pratique).**

Les candidats doivent se munir de leur pièce d'identité et de leur convocation avec le matériel professionnel.

- Phase technologique (écrite) => durée 1 heure maximum de 11 h 00 à 12 h 00,
- Phase pratique professionnelle => durée 3 heures maximum de 14 h 00 à 17 h 00 (englobant les phases d'organisation et de transition entre ateliers).

Elle se déroulera le **mercredi 09 mars 2016** selon l'organisation précisée ci-après.

**Nota :** *les candidats doivent rester au sein du centre d'épreuve, il doit leur être proposé une solution de restauration sur place. L'horaire des épreuves pratiques peut être avancé pour la cuisine afin de rendre possible une organisation décalée des ateliers (cf. annexe 6).*

#### **1- Epreuve de Commercialisation et Services en Restauration**

Première partie de l'épreuve (Durée : 4 heures - écrite et pratique)

→ Cette partie de l'épreuve doit permettre au jury d'apprécier :

- les connaissances technologiques du candidat dans le domaine de la commercialisation et services en restauration (durée : 01 h 00) ;
- la maîtrise des techniques professionnelles de base y compris les compétences professionnelles de communication et de commercialisation (durée : 01 h 50) ;
- les compétences d'analyse de sa prestation et de communication lors d'un court entretien en situation avec le jury => le candidat présente sa prestation (5 minutes), le jury interroge le candidat sur sa prestation (5 minutes).

→ Cet échange a lieu à la fin de l'épreuve, dans la salle de restaurant. Les jurys et les candidats restent debout, il ne s'agit en aucun cas d'un entretien portant sur les connaissances technologiques du candidat.

#### **2- Epreuve de Cuisine**

Première partie de l'épreuve (durée : 4 heures - écrite et pratique)

→ Cette partie de l'épreuve doit permettre au jury d'apprécier :

- les connaissances technologiques du candidat dans le domaine de la cuisine (durée : 01 h 00) ;
- la maîtrise des techniques professionnelles de base (durée : 01 h 50) ;
- les compétences d'analyse de sa prestation et de communication lors d'un court entretien en situation avec le jury : le candidat présente sa prestation (5 minutes), le jury interroge le candidat sur sa prestation (5 minutes).

→ Cet échange a lieu à la fin de l'épreuve, dans l'atelier cuisine, au poste de travail du candidat. Il ne s'agit en aucun cas d'un questionnement portant sur les connaissances technologiques du candidat.

#### **Matériel professionnel à prévoir :**

<b>Commercialisation et Services en Restauration</b>	<b>Cuisine</b>
Mallette à couteaux, limonadier Tenue professionnelle complète Liteau de service Trousse et stylo	Mallette à couteaux classique Tenue professionnelle complète (toque comprise) Torchons de cuisine Trousse et stylo Petits ustensiles de dressage (en fonction du plat libre) Balance (pesées)

**NB....** Ne pas prévoir de supports de dressage, qui seront fournis par le centre le jour.  
Ne pas prévoir de matériel électromécanique (bateur-mélangeur).

**Remarque :**

La simulation d'organisation des ateliers dans le cadre de l'approfondissement « commercialisation et services en restauration » et « cuisine » démontre qu'il convient de prévoir 6 jurys (3 binômes) pour 9 candidats pour rester dans le temps imparti à l'épreuve.

En CSR, il faut prévoir de doubler les jurys à partir du dixième candidat. Concernant la phase pratique, chaque commission d'interrogation (binôme) ne pourra évaluer que 3 candidats au maximum.

**IV - COMMISSION D'INTERROGATION DE LA PHASE PRATIQUE**

Chaque commission sera composée à parité :

- d'une part, d'enseignants de lycées professionnels et de centres de formation d'apprentis ;
- d'autre part, de professionnels qualifiés (employeurs ou salariés), désignés sur proposition du comité d'organisation « Un des meilleurs Ouvriers de France » et des Expositions du Travail.

Les membres de chaque commission seront désignés par le Recteur de chaque académie sur proposition de l'inspecteur de l'éducation nationale chargé de l'enseignement hôtelier, lequel assurera l'organisation des épreuves et leur évaluation.

Les commissions académiques se réuniront pour harmoniser et reporter les notes de l'épreuve pratique de la première partie (**annexes 3 et 4**).

NB : *Les notes de l'épreuve écrite seront reportées par le jury national réuni à Bordeaux pour les corrections et le déroulement du jury de sélection des candidats admissibles à la deuxième partie de l'épreuve.*

**V – SUJETS DES EPREUVES ET CORRECTION DE LA PHASE ÉCRITE**

Le sujet relatif à la phase technologique est propre à chaque spécialité du concours. Cependant, les deux spécialités Commercialisation et Services en Restauration ainsi que cuisine figureront sur un même sujet. Chaque candidat devra par conséquent répondre à la partie le concernant.

Il appartient à chaque responsable de centre de veiller à ce que les candidats **composent pour la partie correspondante à leur diplôme.**

Les copies de la phase écrite seront centralisées par l'académie de Bordeaux (académie pilote), **où elles seront corrigées par le jury national.**

Ces copies **non anonymées**, accompagnées des bordereaux récapitulatifs des notes (**annexes 3 et 4**) seront adressées par chronopost **dès la fin de l'épreuve** et devront arriver **au plus tard le 16 mars 2016** au :

<p style="text-align: center;"><b>Rectorat de Bordeaux</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DEC 7 – Concours Général des Métiers</b> <b>5 rue Joseph de Carayon Latour</b> <b>CS 81499</b></p> <p style="text-align: center;"><b>33060 BORDEAUX Cedex</b></p>
--

**Remarque importante sur la démarche d'évaluation**

S'agissant d'un concours, l'évaluation de la première partie est conduite par chaque académie avec l'objectif de **sélectionner un ou deux candidats par option**. Il convient donc de proposer des notes qui mettent immédiatement en exergue le potentiel technique de ces candidats. Une fois l'épreuve technologique corrigée par l'académie pilote, le jury se réunira pour sélectionner les 12 candidats (pour chaque option) pour la finale en additionnant les deux notes.

## **VI - REMARQUES GÉNÉRALES**

L'académie de Bordeaux adressera, à toutes les académies concernées (retour des annexes 1a et 1b), les sujets écrits et pratiques par le biais de l'application « SEFIA Rouge » au plus tard le **vendredi 29 janvier 2016**.

A charge de chaque rectorat de transmettre la liste des matières d'œuvre aux centres d'examen accueillant les candidats au CGM CSR et/ou Cuisine pour l'épreuve de pratique académique.

Les responsables des centres de concours veilleront à ce que, lors de la phase pratique, les examinateurs (formateurs et professionnels) n'évaluent pas les candidats relevant de leur établissement.

Tous les documents présentés en annexe doivent être entièrement complétés sous la responsabilité du chef de centre.

## **VII - JURY**

La délibération du jury de la première partie aura lieu dans l'Académie de Bordeaux à la suite des corrections de la phase écrite.

## **VIII - 2<sup>ème</sup> PARTIE DU CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS CSR OU CUISINE** **(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 services en restauration ou dans le domaine de la cuisine, ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées. Elle comporte une phase de réalisation (A) et une phase d'entretien (B).

Cette épreuve aura lieu le **mercredi 11 mai 2016** (cuisine) et le **jeudi 12 mai 2016** (Commercialisation et Services en Restaurant) au :

**Lycée Hôtelier Jean DROUANT**  
**20 rue Médéric 75017 PARIS**

Les membres du jury seront convoqués par l'Académie de Bordeaux. L'administration centrale se chargera de convoquer les candidats.

Les frais de transport et d'hébergement des candidats finalistes sont **pris en charge par leur établissement d'origine.**

### **1- Epreuve de Commercialisation et Services en Restauration**

(Durée : 4 à 5 heures - pratique)

#### **A - Phase de réalisation**

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

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 deux menus imposés, des boissons au choix, ainsi qu'une décoration florale ;
- prendre la commande des mets et boissons ;
- servir, avec l'aide du commis, les mets et boissons ;

- participer à différents ateliers, qui selon les sessions, peuvent être articulés autour d'activités liées au bar, à la sommellerie, à la préparation d'office, à l'analyse sensorielle, ou la commercialisation d'une carte de mets et/ou boissons avec un échange en anglais.

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

### **B - Phase d'entretien**

La phase d'entretien permet au candidat de conduire une analyse 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.

## **2- Epreuve de Cuisine**

(Durée : 4 à 5 heures - pratique)

### **A - Phase de réalisation**

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

Le candidat réalise :

- une production culinaire pour 6 à 8 personnes, à partir d'une fiche technique simple ou d'un panier de denrée. La présentation s'effectue au plat et/ou à l'assiette selon les consignes données par le sujet ;
- un dessert pour 4 personnes, dont le thème principal et le panier de denrées seront joints à sa lettre de convocation (uniquement les candidats admissibles à la 2<sup>ème</sup> partie). La présentation s'effectue au plat et/ou à l'assiette selon les consignes données par le sujet.

### **B - Phase d'entretien**

La phase d'entretien permet au candidat de conduire une analyse 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.

## **IX - CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX**

La direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO-MPE) convoque les lauréats qui ont obtenu un premier, deuxième ou troisième prix à la cérémonie de remise des prix qui se déroulera à Paris au cours de la première quinzaine de juillet 2016.

Aucun classement n'est indiqué, celui-ci devant rester secret jusqu'à la cérémonie de remise des prix.

Les frais de transport concernant la venue des candidats à Paris, pour cette remise des prix lors de la cérémonie, **sont pris en charge par leur établissement d'origine.**

Par ailleurs, après publication du palmarès, la mission du pilotage des examens (DGESCO-MPE) informe par écrit les autres finalistes non primés qui ont obtenu des accessits ou des mentions. Un courrier est également envoyé aux candidats non récompensés. Ces informations sont communiquées aux chefs d'établissements.

La direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO-MPE) adresse au recteur les diplômes des candidats concernés par l'attribution d'un accessit ou d'une mention.

Pour le Recteur et par délégation  
Le Secrétaire Général,  
Pour le Secrétaire Général  
La Directrice des Examens et Concours  
H. ROIDOR