



Concours Général des Métiers

Cuisine

Session 2024

**ÉPREUVE D'ADMISSION
PHASE PRATIQUE**

DOSSIER CANDIDAT

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
CUISINE
Session 2024
ÉPREUVE D'ADMISSION-PHASE PRATIQUE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

ATTENTION : la tenue professionnelle ne doit comporter aucun signe d'identification (nom du candidat, de l'établissement, logo, ...).

PHASE ARGUMENTATION TECHNIQUE

Durée : 15 minutes

Voir découpage horaire (**Annexe 1**),

- Le candidat s'exprime sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, il présente ses fiches techniques ;
- Il expose au jury son organisation dans le temps ;
- Il décrit les grandes phases du mode opératoire et les précautions à prendre pour l'exécution des techniques emblématiques ;
- Il répond à quelques questions sur les produits du panier.

PHASE PRATIQUE

Contexte professionnel : La cuisine locavore

Vous êtes recruté dans un restaurant traditionnel dont la démarche porte sur un approvisionnement avec des circuits de proximité, vous faites notamment appel à un maraicher BIO.

Le chef choisit ses produits sur le marché et ne propose à ses clients que des mets réalisés à base de denrées achetées localement.

Durée : 4 heures 30

- Production : 4 heures
- Nettoyage du poste et du fourneau : 20 minutes
- Entretien : 10 minutes
- Le passage des candidats se déroule selon le découpage horaire (**Annexe 1**)

PLAT « A » : Votre interprétation « d'une tarte soufflée salée » à partir d'un panier de denrées

- L'entrée est réalisée pour 6 personnes
- Dresser sur plat rond, papier gaufré à disposition

PLAT « B » : Un plat principal à base de râble de lapin, herbes fraîches, composition de légumes printaniers, à partir d'un panier de denrées

- L'ensemble du plat est réalisé pour 4 personnes
- Proposer les garnitures d'accompagnement
- Réaliser un jus ou une sauce
- Dresser à l'assiette (la présentation et le décor sont libres)



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.

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
CUISINE
Session 2024
ÉPREUVE D'ADMISSION-PHASE PRATIQUE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

Aucune marchandise supplémentaire ne sera donnée au candidat.
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.
Au-delà de 10 minutes, le plat n'est plus noté.

PHASE D'ENTRETIEN

Durée : 10 minutes : voir découpage horaire (Annexe 1)

ANNEXE 1

DÉCOUPAGE HORAIRE DE L'ÉPREUVE

09 h 30	30 min.	Accueil des candidats avec leur accompagnateur Appel des candidats
10 h 00	20 min.	Passage au vestiaire
10 h 20	25 min.	Mise en loge des candidats et tirage au sort des postes Consignes et organisation du travail
10 h 45	15 min.	Prise en charge du poste de cuisine et reconnaissance des matériels et des locaux pour les candidats n° 1 et 3 (cuisine 1), 5 et 7 (cuisine 1) et 9 et 11 (cuisine 1)
		<u>Phase d'argumentation technique</u> Pour les candidats n° 2 et 4 (cuisine 2), 6 et 8 (cuisine 2) et 10 et 12 (cuisine 2) <ul style="list-style-type: none"> • Le candidat s'exprime sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, il présente ses fiches techniques • Il expose au jury son organisation dans le temps • Il répond à quelques questions sur les produits du panier
11 h 00	15 min.	Prise en charge du poste et reconnaissance des matériels et des locaux pour les candidats n° 2 et 4 (cuisine 2), 6 et 8 (cuisine 2) et 10 et 12 (cuisine 2)
		<u>Phase d'argumentation technique</u> Pour les candidats n° 1 et 3 (cuisine 1), 5 et 7 (cuisine 1) et 9 et 11 (cuisine 1) <ul style="list-style-type: none"> • Le candidat s'exprime sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, il présente ses fiches techniques • Il expose au jury son organisation dans le temps • Il répond à quelques questions sur les produits du panier
11 h 15	45 min.	Pause et repas des candidats
12 h 00	03 h 40	<u>Phase de production</u>
15 h 40	10 min.	Envoi du premier plat selon consignes du jury
15 h 50	10 min.	Envoi du second plat selon consignes du jury
16 h 00	20 min.	Nettoyage du poste et du fourneau
16 h 20	30 min.	<u>Phase d'entretien (10 minutes par candidat)</u>
16 h 50	10 min.	Vestiaire
17 h 00	30 min.	Clôture du concours

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
CUISINE**

Session 2024

ÉPREUVE D'ADMISSION-PHASE PRATIQUE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Matériels et produits mis à disposition du candidat par le centre d'épreuve

MATÉRIELS DE DRESSAGE

• **PLAT « A » :**

- Dressage sur plat rond

• **PLAT « B » :**

- Dressage sur quatre assiettes rondes Ø 30 cm (dimension intérieure : Ø 20 cm)

Attention : Les candidats ont la possibilité d'apporter des moules spécifiques liés à la fabrication en fonction de leur création.

Sur chaque poste de travail

- 4 plaques à débarrasser
- 2 calottes et 2 culs de poule de tailles moyenne et petite
- 1 chinois étamine
- 3 russes de tailles moyenne et petite
- 1 sautoir
- 1 sauteuse avec couvercle
- 1 rondau avec couvercle
- 2 plaques et 1 grille à pâtisserie
- 1 toile de cuisson anti adhésive
- 1 tamis
- 2 lavettes
- 2 torchons
- 1 rouleau de papier absorbant
- 1 louche (1/4 de litre)
- 1 araignée
- 1 pochon
- 1 écumoire
- 2 fouets
- 1 planche à découper
- 2 bahuts
- 1 passoire
- 1 cercle à entremets bord haut Ø 24 cm
- 1 papier gaufré

Dans chaque cuisine

- 3 batteurs-mélangeurs
- 2 mixeurs plongeurs
- 2 robots-coupe
- 1 rouleau de ruban rhodoïd de hauteur 5 cm
- Matériel et produits d'entretien
- Poches à douille jetables

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
CUISINE
Session 2024
ÉPREUVE D'ADMISSION-PHASE PRATIQUE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

ANNEXE 2

PLAT « A » : La tarte soufflée

LISTE DES INGRÉDIENTS

Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
BOUCHERIE			ÉCONOMAT		
Porc poitrine fumée	Kg	0,200	Farine type 55 BIO	Kg	0,400
			Huile de tournesol	Litre	0,15
			Moutarde à l'ancienne	Kg	0,080
CRÉMERIE			Sucre semoule	Kg	0,050
Beurre doux	Kg	0,200			
Crème liquide 35% MG	L	0,20			
Lait demi-écrémé BIO	L	0,50			
Maroilles	Kg	0,200			
Mimolette vieille	Kg	0,200			
Œuf frais BIO	Pièce	10			
			CAVE		
			Bière blonde	Litre	0,15
POISSONNERIE			Vin blanc sec	Litre	0,15
Flétan fumé	Kg	0,100			
Moule de Bouchot	Kg	0,500			
			MISE EN PLACE		
FRUIT ET LÉGUME			Cercle à entremets Ø 24 cm	Pièce	1
Ail d'Arleux	Kg	0,050	Fumet de poisson	Litre	0,50
Carotte BIO	Kg	0,200	Muscade noix	PM	
Céleri branche	Kg	0,100	Papier gaufré	Pièce	1
Échalote BIO	Kg	0,150	Paprika	PM	PM
Épinard frais	Kg	0,300	Poivre blanc moulu	PM	PM
Navet long	Kg	0,200	Sel fin, Sel gros	PM	PM
Oignon jaune	Kg	0,200			
Persil plat	Botte	0,5			
Poireau BIO	Kg	0,200			

Remarque :

Envoi de la tarte au plat rond avec papier gaufré, aucun ingrédient ni support de dressage ne peut être amené par le candidat.

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
CUISINE
Session 2024
ÉPREUVE D'ADMISSION-PHASE PRATIQUE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

ANNEXE 3

PLAT « B » : Râble de lapin, légumes printaniers, herbes fraîches

LISTE DES INGRÉDIENTS

Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
BOUCHERIE			ÉCONOMAT		
Lapin râble (2 pièces)	Kg	0,600	Cannelle	Kg	0,020
Porc crépine	Kg	0,100	Chapelure brune	Kg	0,150
Porc poitrine salée	Kg	0,200	Farine type 55 BIO	Kg	0,200
Poulet filet	Kg	0,250	Fond blanc de volaille déshydraté	Kg	0,080
			Fond brun de veau lié déshydraté	Kg	0,080
CRÉMERIE			Genièvre baie	Kg	0,020
Beurre doux	Kg	0,125	Huile tournesol	Litre	0,20
Crème liquide 35 % MG	L	0,50	Miel toutes fleurs	Kg	0,200
Fromage blanc frais 40 % MG	Kg	0,150	Moutarde	Kg	0,050
Œuf BIO	Pièce	6	Moutarde à l'ancienne	Kg	0,050
Parmesan râpé	Kg	0,030	Noisette entière	Kg	0,030
			Raifort	Kg	0,050
CAVE			Vergeoise blonde	Kg	0,050
Bière ambrée	Litre	0,50			
Porto rouge	Litre	0,15	MISE EN PLACE		
Vin blanc sec	Litre	0,15	Paprika	PM	PM
			Poivre blanc moulu	PM	PM
FRUIT ET LÉGUME			Quatre épices	PM	PM
Ail d'Arleux	Kg	0,050	Sel fin, sel gros	PM	PM
Betterave jaune	Kg	0,500	Sel Fleur	PM	PM
Carotte fane	Kg	0,500			
Cerfeuil	Botte	1/4			
Ciboulette	Botte	1/4			
Citron jaune	Kg	0,200			
Coriandre	Botte	1/4			
Estragon	Botte	1/4			
Navet fane	Kg	0,500			
Oignon jaune	Kg	0,150			
Persil plat	Botte	1/4			
Poireau BIO	Kg	0,100			
Pommes de terre ratte	Kg	0,500			
Radis rose	Botte	1/2			
Thym	Botte	1/4			
Tomate moyenne	Kg	0,200			

Remarque :

Le dressage sera réalisé sur quatre assiettes rondes Ø 30 cm (dimension intérieure : Ø 20cm), **aucun ingrédient ni support de dressage** ne peut être amené par le candidat,

Attention : Les candidats ont la possibilité d'apporter des moules spécifiques liés à la fabrication, en fonction de leur création.