

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Cuisine



Épreuve d'admissibilité

Phase Dossier professionnel

Partie 1 : analyse et exploitation d'un contexte professionnel

Partie 2 : la présentation de votre profil professionnel

(Spécifique à chaque concours)

Vous devez traiter le sujet dans sa globalité.

Format du dossier

Prévoir une page de garde
(Nom, Prénom, numéro d'inscription du candidat ou de la candidate)

Police d'écriture : Calibri police 11

Interligne : 1,15

Grille d'évaluation

SUJET

| | | |
|---|--|-----------------------|
| CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS Cuisine Session : 2024 | | Dossier professionnel |
| Repère CGM Cuisine : CUI | | Page 1 /12 |

| → Partie 1 : analyse et exploitation d'un contexte professionnel | Activité concernée | Critères et indicateurs de performance | MI | MF | MS | TBM | Note obtenue |
|--|--|--|----|----|----|-----|-----------------------------|
| C1.2 Maîtriser les bases de la cuisine <ul style="list-style-type: none"> Présenter un produit régional et son signe de qualité (SIQO) Rédiger une fiche technique de production (cuisson, sauce ou jus, accompagnement) | * Activité 1 * Activité 2 | * Bonne connaissance des produits, des signes de qualité et de l'origine * Cohérence des propositions en fonction du contexte * Exploitation optimale de la documentation | | | | | / 15 points |
| C5-1 Appliquer la démarche qualité <ul style="list-style-type: none"> Respecter les règles élémentaires d'hygiène concernant la réception des marchandises | * Activité 1 * Activité 2 | * Respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur * Respect des codes et usages professionnels * Application des règles liées à la qualité des produits | | | | | |
| C1.1 - Organiser la production <ul style="list-style-type: none"> C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer une fiche technique de production C1-1.2 Planifier son travail dans le temps | * Activité 2 | * Cohérence des propositions en fonction du contexte * Exactitude du vocabulaire professionnel * Respect des codes et usages professionnels * Planification cohérente dans le temps et l'espace | | | | | |
| C1.4 Dresser <ul style="list-style-type: none"> Schémas de dressage de l'assiette dans le contexte donné avec légende | * Activité 3 | * Qualité et conformité du dessin en relation avec les standards professionnels * Utilisation de critères graphiques de qualité * Clarté et précision de la légende * Pertinence des propositions | | | | | |
| C2.1 Entretenir des relations professionnelles <ul style="list-style-type: none"> Présentation commerciale du produit et du plat | * Activité 4 | * Clarté et qualité de l'information * Qualité et pertinence de l'argumentation et des justifications. * Bien fondé du descriptif organoleptique. | | | | | |

MI => Maîtrise Insuffisante – MF => Maîtrise Fragile – MS Maîtrise Insuffisante – TBM Très Bonne Maîtrise

| → Partie 2 : Présentation de votre profil professionnel | Critères et indicateurs de performance | MI | MF | MS | TBM | Note obtenue |
|--|---|----|----|----|-----|----------------------------|
| C1-2 Entretenir des relations professionnelles C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers | - Qualité rédactionnelle (ordonnancement des idées et rédaction structurée) - Respect des règles essentielles de la langue française (syntaxe, conjugaison, grammaire et orthographe) - Utilisation d'un langage professionnel adapté à la situation de communication | | | | | / 5 points |
| C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement | - Originalité de la présentation (carte mentale, nuage de mots, flyer, schéma.) - Mise en valeur de son profil et de ses motivations, de sa candidature et parcours professionnel. - Qualité rédactionnelle | | | | | |

Justifications du profil global de compétences du candidat

Cette appréciation sera obligatoirement développée afin de départager des profils similaires.

**/20
POINTS**

Le contexte professionnel

SELON SUJET NATIONAL

Situation professionnelle :

SELON SUJET NATIONAL

DOSSIER PROFESSIONNEL

Partie 1 : analyse et exploitation d'un contexte professionnel

Présentation des activités

Conception du plat

Activité 1 -

Activité 2 -

Activité 3 -

Communication sur le plat

Activité 4 -

SELON SUJET NATIONAL

DOCUMENT 1

Fiche produit emblématique :

→ Présentation synthétique du produit

→ Photo du produit

Élément précisé dans le sujet national

Élément précisé dans le sujet national

→ Principaux critères d'achats

(Critères de fraîcheur, de qualité, prix, calibre, signes officiels de la qualité et de l'origine, classification...)

Élément précisé dans le sujet national

Source : <https://www.>

→ Particularités culinaires du produit

(Exemples d'utilisations en cuisine, critères de précautions)

Élément précisé dans le sujet national

Activité 1

Compétences : C1.2 Maitriser les bases de la cuisine

ANNEXE 1 FICHE PRODUIT RÉGIONAL

→ Présentation synthétique du produit

⇒ Renseigner ici toutes les caractéristiques principales du produit

→ Photo du produit

⇒ Proposer une photographie judicieusement choisie pour illustrer votre présentation

→ Principaux critères d'achat

(Critères de fraîcheur, de qualité, prix, calibre, signes officiels de la qualité et de l'origine, classification...)

- ⇒ Renseigner ici tous les critères de sélection du produit pour son achat y compris ce qui permet d'évaluer sa fraîcheur
- ⇒ Identifier les signes de qualité et de l'origine ou autres labels en renseignant leur(s) garantie(s)
- ⇒ Indiquer quelles sont les diverses présentations commerciales du produit : le calibre par exemple
- ⇒ Proposer une fourchette de prix d'achat du produit
- ⇒ Renseigner les circuits d'approvisionnement envisageables pour la filière restauration
- ⇒ Etc...

→ Particularités culinaires du produit

(Exemples d'utilisation en cuisine, critères de précautions)

- ⇒ Indiquer les caractéristiques organoleptiques du produit
- ⇒ Citer des modes de préparations culinaires les plus adaptés : préparations, cuissons
- ⇒ Proposer des exemples d'applications culinaires
- ⇒ Indiquer quelles sont les précautions d'utilisation du produit en cuisine
- ⇒ Etc..

Activité n°2

Compétences : C1.1 - Organiser la production
C1.2 - Maîtriser les bases de la cuisine
C5.1 - Appliquer la démarche qualité

ANNEXE 2 FICHE TECHNIQUE DE PRODUCTION

Nombre de portions : 8

Nom de votre plat :

| Denrées <i>(Classées par catégorie de préparation, base, sauce, garnitures...)</i> | Unité | Quantité | N° PHASE | Progression du travail | Durée |
|--|--------------|-----------------|-----------------|-------------------------------|--------------|
| | | | | | |

Activité n°3

Compétence : C1.4 Dresser

- ⇒ Dessiner « à la main » une illustration schématique la plus soignée possible afin d'identifier tous les aspects du dressage : forme, couleur, volume, disposition, harmonisation du dressage, détails des finitions, etc...
- ⇒ Compléter votre schéma avec une légende précise (chaque élément du plat identifié et relié avec une flèche) afin d'identifier tous les éléments du plat proposé.

Activité n°4

Compétence : C2.1 Entretenir des relations professionnelles

ANNEXE 4 FICHE DE COMMUNICATION

| Thématiques du descriptif du plat | Informations et justifications à retenir pour l'argumentaire | Descriptif organoleptique <i>Visuel, olfactif, texture, gustatif</i> |
|--|--|--|
| Le produit emblématique : | <p>⇒ Vous devez apporter une justification précise de vos choix de préparations en fonction des différents éléments qui composent votre plat</p> <p>⇒ Vous devez également apporter des informations complémentaires fiables permettant de « valoriser » le plat auprès de la clientèle : origine des produits, saisonnalité, circuit et/ou lieu d'approvisionnement, mode opératoire de préparation choisi, association de saveurs, de textures, etc...</p> | <p>⇒ Vous indiquez ici les qualités et spécificités organoleptiques potentiellement apportées par les différents éléments de votre plat.</p> |
| La sauce ou le jus | | |
| Les garnitures d'accompagnement | | |
| Mentions valorisantes à inclure dans le descriptif | | |

Descriptif global destiné à l'équipe de salle :

⇒ À l'aide des informations et justifications proposées au-dessus, vous rédigez un descriptif global de votre plat à transmettre à l'équipe de salle afin de communiquer à la clientèle un argumentaire commercial complet valorisant.

COMMUNIQUER SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

10 mots-clés caractérisant votre plat de conception

⇒ Vous choisissez 10 mots permettant de décrire très succinctement votre plat. Ces mots seront destinés à être utilisés sur les réseaux sociaux pour une communication complémentaire optimisée.

DOSSIER PROFESSIONNEL

Partie 2 : la présentation de votre profil professionnel

Consignes de travail

- * **Attention par souci d'anonymat, ne donnez pas votre nom, ni le nom de votre établissement scolaire.**
 - * Présentez-vous en donnant votre prénom (uniquement) et résumez votre parcours d'expérience professionnelle ;
 - * Citez vos principales qualités humaines et professionnelles ;
 - * Valorisez une expérience professionnelle spécifique de votre choix, qui a été importante pour vous ;
 - * Précisez vos motivations pour vous présenter au concours général ;
 - * Présentez votre futur projet professionnel.
- ⇒ *Cette activité consiste à vous présenter. Décrire vos compétences et objectifs professionnels. Exprimez vos motivations afin de vous présenter aux membres du jury du concours. Votre présentation doit être structurée et argumentée, utilisez un langage adapté. **Ne signez pas.***

LIBRE APPRÉCIATION DU JURY

Critères et indicateurs de performance

- * Qualité rédactionnelle (ordonnancement des idées et rédaction structurée)
 - * Respect des règles essentielles de la langue française (syntaxe, conjugaison, grammaire et orthographe)
 - * Utilisation d'un langage professionnel adapté à la situation de communication
 - * Originalité de la présentation
 - * Respect des consignes de présentation et maîtrise de l'outil informatique
- ⇒ Mise en valeur de son profil et de ses motivations

