

Concours Général des Métiers

Cuisine

Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

DEFINITION DU CONTENU DE LA DEUXIEME PARTIE DE L'EPREUVE DU CONCOURS

(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 des services en restauration ou de la cuisine ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées.

Cette partie d'épreuve comporte une phase de réalisation (A) et une phase d'entretien (B).

Epreuve de Commercialisation et Services en Restauration

A - Phase de réalisation

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 2 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 pour la 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.

Epreuve de Cuisine

Le candidat travaille seul.

A - Phase de réalisation

1 - Phase d'argumentation technique en préambule de la phase pratique

- le candidat prend en charge son poste de travail,
- il est ensuite invité à s'exprimer sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, puis il explique la façon dont il va réaliser la technique emblématique (déterminée par le jury). Pour cela, il décrit les grandes phases du mode opératoire et les précautions à prendre (comme s'il s'adressait à un cuisinier débutant). Il est ensuite interrogé par le jury sur ses connaissances du produit concerné par la technique emblématique.

2 - Phase pratique

Le candidat réalise :

- une production culinaire pour 6 à 8 personnes, à partir d'une fiche technique ou d'un panier de denrées,
- le dressage des préparations librement, en fonction des supports proposés par le centre de concours,
- un plat et un dessert, dont les thèmes principaux et le panier de denrées seront joints à sa convocation.

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.