

TECHNOLOGIES ET PRATIQUES DE LA RESTAURATION

Approfondissement « Organisation et Production Culinaire »

Session 2010

ÉPREUVE FINALE

11 mai 2010

PROMOTION « *Andrée ROSIER* »

DOSSIER CANDIDAT

Hôtel – restaurant d'application du lycée René Aufray
23, rue Fernand Pelloutier – 92110 CLICHY
Réservation : 01.49.68.90.00

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
Session 2010

ÉPREUVE FINALE : organisation et production culinaire

PHASE PRATIQUE

Durée : 4 heures 45 minutes dont 30 minutes pour la lecture du sujet et l'organisation (voir découpage horaire annexe 1).

- Prise de connaissance du sujet et organisation du travail : 30 min.
- Déplacement et reconnaissance du poste : 15 min.
- Production : 4 heures
- Nettoyage du poste et du fourneau : 30 min.
- Entretien : 15 min.
- Le passage des candidats se déroule selon le découpage présenté Annexe 1.

PLAT « A » : « Dorade »

- l'ensemble du plat est réalisé pour 8 personnes,
- lever les filets de dorade,
- réaliser une mini-ratatouille, le reste de la garniture est laissé au choix du candidat avec des ingrédients du panier,
- la sauce est libre,
- le dressage sera le suivant :
 - 4 portions sur assiette
 - 4 portions sur plat ovale
- La présentation et le décor sont libres.

PLAT « B » : « Tartelette aux framboises »

- le dessert est réalisé pour 4 personnes à partir du panier,
- la présentation sur plat rond avec carton or,
- la tarte comprend :
 - une pâte sucrée
 - une crème d'amande
 - des framboises fraîches
 - un décor à base de sucre cuit



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. Aucune marchandise supplémentaire ne sera donnée au candidat.

Les candidats sont maintenus en loge en attendant de commencer la production. 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 et au-delà de 10 minutes, le plat n'est plus noté.

PHASE D'ENTRETIEN

Durée : 15 minutes (voir découpage horaire dans l'annexe 1).

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
Session 2010

ÉPREUVE FINALE : organisation et production culinaire

ANNEXE 1

DÉCOUPAGE HORAIRE DE L'ÉPREUVE

- 07 h 00** APPEL DES CANDIDATS
07 h 15 VESTIAIRE
- 07 h 30** MISE EN LOGE DES CANDIDATS ET TIRAGE AU SORT DES POSTES
LECTURE DU SUJET ET ORGANISATION DU TRAVAIL (30 minutes).
Distribution du sujet selon le n° d'envoi (différentiel de 5 min)
- 08 h 00** PRISE EN CHARGE DU POSTE ET RECONNAISSANCE DES MATÉRIELS ET
DES LOCAUX POUR LES CANDIDATS n°1 et n°7
(puis départ des candidats par groupe de deux toutes les 05 minutes)
VÉRIFICATION DES DENRÉES ET REMISE DE L'EXCÉDENT
(15 minutes)
- 08 h 15** DÉBUT DE LA PRODUCTION POUR LES CANDIDATS n°1 et n°7
décalage de 05 minutes pour les autres candidats
(4 heures)
- 11 h 45** Envoi du plat « A » pour les candidats n°1 et n°7
11 h 50 Envoi du plat « A » pour les candidats n°2 et n°8
11 h 55 Envoi du plat « A » pour les candidats n°3 et n°9
12 h 00 Envoi du plat « A » pour les candidats n°4 et n°10
12 h 05 Envoi du plat « A » pour les candidats n°5 et n°11
12 h 10 Envoi du plat « A » pour les candidats n°6 et n°12
- 12 h 15** Envoi du plat « B » pour les candidats n°1 et n°7
12 h 20 Envoi du plat « B » pour les candidats n°2 et n°8
12 h 25 Envoi du plat « B » pour les candidats n°3 et n°9
12 h 30 Envoi du plat « B » pour les candidats n°4 et n°10
12 h 35 Envoi du plat « B » pour les candidats n°5 et n°11
12 h 40 Envoi du plat « B » pour les candidats n°6 et n°12
- 12 h 45** NETTOYAGE DU POSTE ET DU FOURNEAU
- 13 h 15** REPAS DES CANDIDATS
VESTIAIRES
- 14 h 30** PHASE D'ENTRETIEN
(15 minutes)

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
Session 2010

ÉPREUVE FINALE : organisation et production culinaire

MATÉRIELS ET PRODUITS À PRÉVOIR PAR CANDIDAT

PRODUITS DE BASE

- Dorade
- Framboises

MATÉRIELS DE DRESSAGE

- **PLAT « A »**
 - plat ovale
 - 4 assiettes
- **PLAT « B »**
 - plat rond

MATÉRIELS ET PRODUITS SPÉCIFIQUES DE PRÉPARATION ET DE CUISSON

- un poste de travail complet,
- petits matériels classiques de cuisine et de pâtisserie par poste de travail,
- plaques à débarrasser,
- chinois étamine,
- plaque et grille à pâtisserie,
- tapis de cuisson,
- balance précise,
- tamis,
- ramequins, moules à dariole,
- emporte-pièce unis ou cannelés de différentes formes,
- quatre cercles ø 08,
- batteur mélangeur,
- mixer-plongeant,
- robot-coupe,
- poêle à poisson.

MATÉRIELS ET PRODUITS DE NETTOYAGE COURANTS

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
Session 2010

ÉPREUVE FINALE : organisation et production culinaire

ANNEXE 2

PLAT « A » : DORADE

LISTE DES INGRÉDIENTS					
Denrées	U	Q	Denrées	U	Q
POISSONNERIE			ÉCONOMAT		
Dorade (4 pièces)	kg	1,600	Badiane	kg	PM
			Huile d'arachide	l	0,10
			Huile d'olive	l	0,20
			Olive noire dénoyautée	kg	0,200
CRÈMERIE			Poivre	kg	PM
Beurre doux extra-fin	kg	0,350	Sel fin	kg	PM
Crème fleurette	l	0,30			
FRUIT ET LÉGUME					
Ail	kg	0,100			
Aneth	botte	0,50			
Artichaut poivrade	pièce	4			
Aubergine	kg	0,200	CAVE		
Basilic	botte	0,50	Vin blanc	l	0,20
Carotte	kg	0,200	Apéritif anisé	l	0,04
Courgette	kg	0,200			
Échalote	kg	0,050			
Fenouil bulbe	kg	0,500	MISE EN PLACE		
Oignon gros blanc	kg	0,100	Fumet de poisson frais	l	1
Poivron vert	kg	0,200			
Tomate grosse	kg	1			

