

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS  
DE LA RESTAURATION

*SESSION 2007*

TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA  
RESTAURATION

*Approfondissement « Organisation et Production Culinaire »*

ÉPREUVE FINALE

*Jeudi 10 mai 2007*

PROMOTION « REGIS MARCON »

**DOSSIER CANDIDAT**

Hôtel - Restaurant d'application du Lycée René Auffray  
23, rue Fernand Pelloutier - 92110 CLICHY  
Réservation : 01.49.68.90.00

# CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION SESSION 2007

ÉPREUVE FINALE : Organisation et Production Culinaire

## ANNEXE 1

### DÉCOUPAGE HORAIRE DE L'ÉPREUVE

- 07 h 00** APPEL DES CANDIDATS  
VESTIAIRE
- 07 h 30** MISE EN LOGE DES CANDIDATS ET TIRAGE AU SORT DES POSTES  
LECTURE DU SUJET ET ORGANISATION DU TRAVAIL  
(30 minutes)
- 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  
VESTIAIRE
- 14 h 30** PHASE D'ENTRETIEN  
(15 minutes)

# CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION SESSION 2007

## ÉPREUVE FINALE : Organisation et Production Culinaire

### PHASE PRATIQUE

**Durée :** 4 heures 45 min dont 30 minutes pour la lecture du sujet et l'organisation ;  
15 minutes pour le déplacement et reconnaissance du poste.  
(Découpage horaire voir annexe 1).

**PLAT « A » :** « Sole farcie accompagnée de ses garnitures »

- L'ensemble du plat est réalisé pour 8 personnes,
- Il est dressé sur deux plats ovales,
- La farce des soles est confectionnée sur la base d'une farce mousseline de poisson
- Les soles sont désarêtées, farcies puis traitées à la convenance du candidat accompagnées d'une sauce,
- Les trois garnitures d'accompagnement sont laissées au choix du candidat ; elles sont réalisées à partir des légumes et des ingrédients proposés en annexe 2,
- La présentation et le décor sont libres.

**PLAT « B » :** « Mille-feuille croustillant aux framboises »

- Le dessert est réalisé pour quatre personnes à partir de l'annexe 3,
- Il est présenté sur assiette individuelle,
- Il comporte obligatoirement ...
  - Une superposition de disques de 8 à 9 cm de diamètre à base de pâte feuilletée,
  - Une crème allégée dérivée de la crème pâtissière,
  - Un décor de fond d'assiette à base de coulis et de fruits rouges.

### **IMPORTANT**

Après vérification des denrées, le candidat remettra aux membres du jury celles dont il n'a pas besoin pour la réalisation des préparations. Aucune marchandise supplémentaire ne sera redonnée au candidat.

Les candidats sont maintenus en loge en attendant de démarrer leur 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. (Découpage horaire voir annexe 1)

# CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION SESSION 2007

ÉPREUVE FINALE : Organisation et Production Culinaire

## MATÉRIELS ET PRODUITS À PRÉVOIR PAR CANDIDAT (à l'attention du centre de concours)

### PRODUITS DE BASE

Quatre soles de 0,400 kg à 0,500 kg  
Framboises fraîches

### MATÉRIEL DE DRESSAGE :

- **PLAT « A »**
  - Deux plats ovales pour les soles,
  - Plat ovale, plat rond, plat sabot, légumier, cocotte aux dimensions suffisantes pour contenir garnitures du plat « A », à la convenance du candidat,
  - Une saucière avec doublure,
  - Papier gaufré.
  
- **PLAT « B »**
  - Quatre assiettes pour le dessert.

### MATÉRIELS ET PRODUITS SPÉCIFIQUES DE PRÉPARATION ET DE CUISSON :

- Un poste de travail complet,
- Petit matériel classique de cuisine et de pâtisserie par poste de travail,
- Plaques à débarrasser,
- Chinois étamine
- Plaque et grille à pâtisserie,
- Balance précise,
- Tamis inox à poisson,
- Ramequins, moule à dariole,
- Plaque à poissons,
- Batteur mélangeur,
- Découpoirs de 8 cm de diamètre, 9 cm de diamètre,
- Mixer plongeant,
- Robot coupe,
- Cutter.

### MATÉRIELS ET PRODUITS DE NETTOYAGE COURANT

# CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION SESSION 2007

## ÉPREUVE FINALE : Organisation et Production Culinaire

### Annexe 2

#### PLAT A « SOLE FARCIE ET SES GARNITURES »

#### LISTE DES INGRÉDIENTS

POISSONNERIE :			SURGELÉ		
Sole de 0,400 kg à 0,500 kg	P	4	Petits pois	kg	0,050
Arête de poisson	kg	1			
Filet de saumon	kg	0,500	ÉCONOMAT		
Langoustine de 0,080 kg	P	8	Farine	kg	0,100
			Riz long	kg	0,300
CRÈMERIE :			Vinaigre de vin	L	PM
Beurre	kg	0,600	Safran	Dose	1
Crème liquide	L	0,50	Curry	kg	PM
Crème double	L	0,50	Tomate concentrée	kg	0,020
Oeuf	P	7	Huile d'olive	L	0,10
Gruyère	kg	0,100	Huile d'arachide	L	0,20
			Chapelure	kg	0,100
LÉGUME - FRUIT					
Échalote	kg	0,100	CAVE		
Oignon	kg	0,150	Riesling	L	0,50
Carotte	kg	0,250			
Champignon à tourner	P	8	MISE EN PLACE		
Citron	P	1	Thym		PM
Poireau	kg	0,150	Laurier		PM
Navet	kg	0,150	Poivre en grain		PM
Céleri branche	kg	0,100	Poivre		PM
Asperge verte	kg	1	Sel fin		PM
Tomate moyenne	kg	0,400	Gros sel		PM
Poivron rouge	kg	0,100	Sucre semoule		PM
Poivron vert	kg	0,100			
Pomme de terre	kg	0,600			
Ail	kg	PM			
Persil	bt	1/4			
Courgette	kg	0,600			
Haricot vert	kg	0,050			
Basilic	bt	1/8			
Cerfeuil	bt	1/8			

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION  
SESSION 2007**

**ÉPREUVE FINALE : Organisation et Production Culinaire**

**Annexe 3**

**PLAT B « MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT AUX FRAMBOISES »**

**LISTE DES INGRÉDIENTS**

<b>CRÉMERIE:</b>			<b>ÉCONOMAT:</b>		
Lait	L	0,50	Sucre semoule	kg	0,350
Crème liquide	L	0,50	Sucre glace	kg	0,300
Oeuf	P	5	Poudre à crème à chaud	kg	0,040
Beurre sec	kg	0,250	Gélatine	kg	0,010
			Extrait de vanille	L	PM
<b>LÉGUME - FRUIT :</b>			Pâte à pistache	kg	0,040
Baie de cassis	kg	0,050	Farine	kg	0,450
Fraise	kg	0,150	Margarine feuilletage	kg	0,200
Framboise fraîche	kg	0,400	<b>CAVE</b>		
Groseille grappe	kg	0,050	Alcool de framboise	L	0,05
Kiwi	P	1	Grenadine		PM
Menthe	bte	1/8	Cointreau	L	0,02
Orange	P	1			
Citron	P	2			
<b>SURGELÉ</b>					
Brisure de framboise	kg	0,200			