



Concours Général des Métiers
Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

➤ **NOTE À L'ATTENTION DES CHEFS DE CENTRE**

➤ **CONSIGNES GÉNÉRALES**

Organisation des épreuves

- Salle spacieuse et adaptée au nombre de candidats avec bureaux individuels.
- Bien respecter le temps prévu entre les deux épreuves écrites : 15 minutes.
- Matériels de dépannage en cas d'oubli par les candidats : crayons de couleurs, calculatrice, double décimètre.
- Feuilles de brouillon.

Dans chaque centre départemental, le jury de surveillance de l'épreuve sera composé d'un enseignant du centre et d'un enseignant extérieur qui représenteront à eux deux les deux spécialités du concours.

Traitement des copies

- Les candidat(e)s composeront directement sur les dossiers sujets **sans y indiquer leur identité ni aucun signe distinctif**. Chaque dossier sera ensuite agrafé à une copie modèle éducation nationale (EN) dûment complétée.
- Une copie dûment complétée sera établie pour chaque absent et portera la mention « ABSENT »
- Pour les candidats qui abandonneraient en cours d'épreuve, il convient d'indiquer l'heure de l'abandon sur la copie.
- **Les copies sont non anonymées.**
- **Dès la fin des épreuves**, les copies accompagnées des procès-verbaux de salles et des listes d'émargement des candidat(e)s, devront être transmises par envoi sécurisé au Rectorat de Bordeaux au bureau du CGM.

➤ **PAPETERIE À UTILISER**

Il conviendra d'utiliser le modèle de copies Éducation Nationale (EN).