

Concours Général des Métiers

Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

➤ NOTE À L'ATTENTION DES CHEFS DE CENTRE

➤ CONSIGNES GÉNÉRALES

- Report de la note de la phase de pratique professionnelle sur l'annexe 7 et l'annexe 8
- Bordereaux de notation complétés soigneusement (ordre alphabétique, informations complètes...)
- **Copies non anonymées.**

Phase de pratique professionnelle

- Pour les deux spécialités :
 - visite des locaux 1 h 00 avant le début des épreuves,
 - prise de connaissance du panier pour l'organisation ¼ d'heure avant le début de l'épreuve proprement dite.
- Pour la spécialité Cuisine : mise en place d'une organisation décalée en cuisine (si le nombre de candidat le justifie)
- Pour la spécialité Commercialisation et Services en Restauration (CSR) :
 - organisation sous forme d'ateliers,
 - prévoir un jury par atelier.

➤ PAPETERIE À UTILISER

Il conviendra d'utiliser le modèle de copies Éducation Nationale (EN) et pour les intercalaires spécifiques : modèle ENM copie millimétrée, modèle END copie dessin et modèle ENC copie calque (cf circulaire p. 2).

Remarque importante : les annexes ne doivent être ni collées, ni agrafées. L'identité du candidat (n° de table, etc.) ne doit pas apparaître sur les annexes.