

Concours Général des Métiers
Cuisine (CUI)
Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

DÉFINITION DU CONTENU DE LA PREMIÈRE PARTIE DE L'ÉPREUVE DU CONCOURS

Epreuve écrite n°1 : Culture professionnelle (épreuve technologique) - 1 heure – coefficient 1

Epreuve écrite n°2 : Dossier professionnel - 1 heure 30 – coefficient 2

Epreuve écrite n°1 : Culture professionnelle – épreuve technologique commune aux deux spécialités

Il s'agit d'une épreuve écrite de type « questionnaire à choix multiples », avec des questions portant sur la culture professionnelle du candidat (*technologie, sciences et gestion appliquées, langue vivante étrangère...*), des questions plus ouvertes, et une dernière partie d'analyse et de commentaire d'un support professionnel.

Compétences communes aux deux spécialités « cuisine » et « commercialisation et services en restauration »	Critères et indicateurs de performance
Analyser et tirer profit d'une documentation professionnelle	* Qualité de l'exploitation de la documentation fournie
Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles	* Mobilisation et réinvestissement à bon escient des connaissances professionnelles, culturelles et technologiques
Communiquer à l'écrit	* Rédiger de manière structurée

Epreuve écrite n°2 : Dossier professionnel – épreuve de spécialité

À partir d'un contexte professionnel donné le candidat tire parti d'une documentation et utilise ses connaissances et compétences professionnelles pour communiquer (à l'écrit) en situation professionnelle, se présenter et présenter son projet professionnel.

➤ **Compétences professionnelles mobilisées sur la 1^{ère} partie du sujet « dossier professionnel »**

Analyse et exploitation d'un contexte professionnel :

Compétences professionnelles spécialité « cuisine »	Critères et indicateurs de performance	Compétences professionnelles spécialité « commercialisation et services en restauration »	Critères et indicateurs de performance
Organiser la production	* Cohérence des propositions en fonction du contexte * Exactitude du vocabulaire professionnel Respect des codes et usages professionnels * Planification cohérente dans le temps et l'espace Exploitation optimale de la documentation	Prendre en charge la clientèle	* Cohérence entre la prestation proposée et les contraintes données * Pertinence du contenu du support et de sa mise en valeur * Pertinence de l'argumentation commerciale * Originalité et créativité * Propositions d'actions correctives adaptées

Compétences professionnelles spécialité « cuisine »	Critères et indicateurs de performance	Compétences professionnelles spécialité « commercialisation et services en restauration »	Critères et indicateurs de performance
Maitriser les bases de la cuisine	<ul style="list-style-type: none"> * Bonnes connaissances des produits * Cohérence des propositions en fonction du contexte * Exploitation optimale de la documentation (panier) 	Vendre des prestations	<ul style="list-style-type: none"> * Connaissance d'un cocktail du CCC * Cohérence dans la construction du cocktail (règles de base) * Connaissance des accords classiques et originaux des mets et boissons
Dresser	<ul style="list-style-type: none"> * Qualité et conformité du dessin en relation avec les standards professionnels * Utilisation de critères graphiques de qualité * Présence d'une légende (sauce accompagnements...) Pertinence des propositions 	Animer une équipe	<ul style="list-style-type: none"> * Proposition d'actions pour optimiser les performances de son équipe
Entretenir des relations professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> * Clarté de l'information * Qualité de l'argumentation * Fiabilité des informations transmises * Exploitation optimale de la documentation 	Recenser les besoins d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> * Cohérence des besoins définis en fonction de la prestation proposée
Appliquer la démarche qualité	<ul style="list-style-type: none"> * Respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur * Respect des codes et usages professionnels * Appliquer les règles liées à la qualité des produits 	Appliquer la démarche qualité	<ul style="list-style-type: none"> * Prise en compte de la notion d'équilibre alimentaire

➤ **Compétences professionnelles mobilisées sur la 2^{ème} partie du sujet « dossier professionnel »**

Présentation du profil professionnel du candidat :

Compétences communes aux deux spécialités « cuisine » et « commercialisation et services en restauration »	Critères et indicateurs de performance
Entretenir des relations professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> * Qualité rédactionnelle (ordonnancement des idées et rédaction structurée) * Respect des règles essentielles de la langue française (syntaxe, conjugaison, grammaire et orthographe) * Utilisation d'un langage professionnel adapté à la situation de communication
S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement	<ul style="list-style-type: none"> * Originalité de la présentation (carte mentale, nuage de mots, flyer, schéma.) * Mise en valeur de son profil et de ses motivations * Qualité rédactionnelle

MATÉRIEL CANDIDAT À PRÉVOIR POUR LES DEUX ÉPREUVES

Cuisine Commercialisation et Services en Restauration
<ul style="list-style-type: none"> - Trousse complète (stylo, crayons à papier, etc...) - Règle (double décimètre) - Calculatrice - Crayons de couleur