

Concours Général des Métiers Cuisine

Bordereau du centre d'épreuves académique

DEC. 4 - Organisation : Karine DOLLOIS

☎ 05.57.57.39.52

DEC. 5 - Sujet : Maria MARQUES

☎ 05.57.57.87.13

Fax 05.57.57.35.11

Académie :	ORLEANS-TOURS
-------------------	----------------------

PERSONNES RESPONSABLES DU
DOSSIER :

Organisation :

nom : Laurence Clavé

tél : 02.38.79.46.84

fax : 02.38.79.46.06

Sujets :

nom : Sébastien Pichot

tél : 02.38.79.38.90

fax : 02.38.79.39.86

NOMBRE DE CANDIDATS PRÉSENTÉS AU
TOTAL:

10

NOM ET ADRESSE DU CENTRE D'EXAMEN TÉL : FAX:	NOMBRE DE CANDIDATS PAR CENTRE
LP FRANÇOISE DOLTO 125 RUE CLAUDE DEBUSSY 45160 OLIVET	10

**Rectorat de
Bordeaux**
Direction des examens et
concours

Concours Général des Métiers
Commercialisation et Services en
Restauration

Bordereau du centre d'épreuve académique

DEC. 4 - Organisation : Karine DOLLOIS

☎ 05.57.57.39.52

DEC. 5 - Sujet : Maria MARQUES

☎ 05.57.57.87.13

Fax 05.57.57.35.11

Académie :

PERSONNES RESPONSABLES DU
DOSSIER :

Organisation :

nom : Laurence Clavé

tél : 02.38.79.46.84

fax : 02.38.79.46.06

Sujets :

nom : Sébastien Pichot

tél : 02.38.79.38.90

fax : 02.38.79.39.86

NOMBRE DE CANDIDATS PRÉSENTÉS AU
TOTAL:

16

NOM ET ADRESSE DU CENTRE D'EXAMEN TÉL : FAX:	NOMBRE DE CANDIDATS PAR CENTRE
LP FRANÇOISE DOLTO 125 RUE CLAUDE DEBUSSY 45160 OLIVET	16

Concours Général des Métiers
Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

État récapitulatif des candidatures ①

	IDENTIFICATION ET ADRESSE	Nombre de candidats	
		Cuisine	Commercialisation et services en restauration
LP PUBLICS			
	<i>Sous-total :</i>		
LP PRIVÉS SOUS CONTRAT			
	<i>Sous-total :</i>		
CFA			
	<i>Sous-total :</i>		
TOTAL GÉNÉRAL :			

① Joindre toutes les fiches de candidatures

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 pratique sur l'annexe 4 et l'annexe 5
- Bordereaux de notation complétés soigneusement (ordre alphabétique, informations complètes...)
- **Copies non anonymées.**

Épreuve pratique

- Visite des locaux 1 h 00 avant le début des épreuves.
- Mise en place d'une organisation décalée en cuisine (si le nombre de candidat le justifie)
- Organisation sous forme d'atelier en CSR
- Prise de connaissance du panier pour l'organisation ¼ d'heure avant le début de l'épreuve proprement dite.
- en CSR : prévoir un jury par atelier.

➤ PAPETERIE À UTILISER

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

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.

➤ Note à l'attention du centre organisateur des épreuves académiques du concours général des métiers cuisine et CSR.

Le contenu des épreuves a sensiblement évolué afin de correspondre aux compétences recherchées chez les jeunes du niveau de terminale baccalauréat professionnel cuisine et commercialisation et services en restauration.

Ainsi en commercialisation et services en restauration, l'argumentation commerciale, l'analyse sensorielle et l'analyse critique prennent une place prépondérante. L'épreuve s'articule autour de différents ateliers organisés comme suit :

➤ *Accueil des candidats 20 minutes avant les épreuves : présentation par le jury des 3 ateliers pendant 10 minutes, étude des supports et du cocktail (réalisation personnelle, produit imposé) par les candidats pendant 10 minutes.*

1. atelier d'argumentation commerciale et de sommellerie. À partir d'une petite carte de mets et de vins, le candidat réalise une analyse sensorielle puis propose et argumente l'association avec les mets de la carte,
2. atelier de bar (réalisation d'un cocktail, analyse sensorielle et argumentaire de vente),
3. épreuve d'animation par les techniques et/ou de reconnaissance visuelle de produits (associant reconnaissance de produits alimentaires, réalisation de techniques imposées, analyse et argumentation).

Exemple d'organisation en commercialisation et services en restauration (épreuve académique) :

13 h 45	Appel des candidats et vestiaire.
14 h 00	Présentation des locaux et du matériel. Présentation des membres du jury et informations complémentaires sur le déroulement de l'épreuve du concours.
14 h 10	Composition (annexes A, B, C)
14 h 25	Début des ateliers : <ul style="list-style-type: none"> • Atelier 1 : (10 minutes) • Atelier 2 : (10 minutes) • Atelier 3 : (10 minutes)
16h25	Fin des ateliers Entretien avec le jury (le candidat présente sa prestation : 5 minutes / le jury interroge le candidat sur sa prestation : 5 minutes).
17 h 00	Fin de tous les travaux

CANDIDAT	ATELIER 1	ATELIER 2	ATELIER 3
1	14h25	16h25	16h10
2	14h40	14h25	16h25
3	14h55	14h40	14h25
4	15h10	14h55	14h40
5	15h25	15h10	14h55
6	15h40	15h25	15h10
7	15h55	15h40	15h25
8	16h10	15h55	15h40
9	16h25	16h10	15h55

Remarque : concernant la phase pratique chaque commission d'interrogation ne pourra évaluer que 9 candidats au maximum. La simulation des ateliers démontre qu'il convient de prévoir six jurys (3 binômes) pour 9 candidats pour rester dans le temps imparti à l'épreuve. A partir du 10^{ème} candidat, il faut prévoir de doubler les jurys

(Annexe 6 suite...)

En cuisine, une organisation décalée de la production est conseillée, elle permet d'organiser un petit entretien avec chaque candidat, valorisant les compétences de communication à l'issue de la phase de production. Cet oral avec le jury ne doit pas être l'occasion d'un questionnement de technologie, mais il permet au candidat, guidé par le jury, de communiquer en situation professionnelle, d'apprécier son action en prenant du recul et en proposant éventuellement des actions d'optimisation ou de correction. Cet oral ne doit pas durer plus de 8 à 10 minutes, le jury sera constitué si possible d'un enseignant et d'un professionnel. Les productions seront dressées selon les consignes données par le sujet. L'évaluation porte à la fois sur l'organisation, la maîtrise des techniques professionnelles, le dressage et la distribution, la maîtrise des goûts et saveurs (les productions sont donc obligatoirement dégustées) et la communication.

L'évaluation, tant en service qu'en cuisine, porte avant tout sur la détermination d'un profil de compétences, les critères d'évaluation sont davantage détaillés, ils doivent conduire à mettre en exergue les meilleurs candidats de chaque académie.

Exemple d'organisation décalée en cuisine :

14 h 00	APPEL DES CANDIDATS
14 h 15	VESTIAIRE
14 h 30	MISE EN LOGE DES CANDIDATS ET TIRAGE AU SORT DES POSTES Distribution du sujet selon le n° d'envoi (différentiel de 5 min) :
	14 h 30 distribution du sujet pour les candidats n° 1, n° 7 et n° 13
	14 h 35 distribution du sujet pour les candidats n° 2, n° 8 et n° 14
	14 h 40 distribution du sujet pour les candidats n° 3, n° 9 et n° 15
	14 h 45 distribution du sujet pour les candidats n° 4, n° 10 et n° 16
	14 h 50 distribution du sujet pour les candidats n° 5, n° 11 et n° 17
	14 h 55 distribution du sujet pour les candidats n° 6, n° 12 et n° 18

⇒ Organisation décalée pour la pratique de cuisine, l'envoi et l'entretien avec le jury

	N° des candidats	Horaire envoi plat n° 1	Horaire envoi plat n° 2	Entretien avec le jury
14 h 40	Candidats n° 1 et n° 7 et n° 13	15 h 45	16 h 20	16 h 30
14 h 45	Candidats n° 2 et n° 8 et n° 14	15 h 50	16 h 25	16 h 35
14 h 50	Candidats n° 3 et n° 9 et n° 15	15 h 55	16 h 30	16 h 40
14 h 55	Candidats n° 4 et n° 10 et n° 16	16 h 00	16 h 35	16 h 45
15 h 00	Candidats n° 5 et n° 11 et n° 17	16 h 05	16 h 40	16 h 50
15 h 05	Candidats n° 6 et n° 12 et n° 18	16 h 10	16 h 45	16 h 55

➤ Exemple de sujet cuisine – première partie épreuve académique

Attention : ce document est donné pour exemple, les épreuves peuvent être amenées à évoluer sensiblement.

SUJET PHASE PRATIQUE	
« Organisation et production culinaire »	
Durée : 2 heures	
Présenter Filets de truite sautés meunière, quatre carottes et quatre courgettes glacées, un beurre blanc	Présenter Poire pochée, sauce chocolat, sauce chantilly
1) Travail à réaliser : <ul style="list-style-type: none"> • Habiller les truites • Lever les filets • Sauter les filets meunière • Réaliser un beurre blanc • Tourner des légumes • Glacer un légume 	2) Travail à réaliser : <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un sirop • Pocher des fruits • Réaliser une sauce chocolat • Réaliser une crème chantilly
3) Présenter Dresser chacune des productions sur les supports proposés par le centre.	

LISTE DU PANIER A DISPOSITION DU CANDIDAT					
« ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »					
Denrée	Unité	Quantité	Denrée	Unité	Quantité
Poissonnerie			Economat		
Truite portion (pièce de 0.300 kg)	kg	0,300	Cannelle bâton	P	1
			Chocolat couverture noire	kg	0,100
			Farine T55	kg	0,100
Crèmerie			Sucre glace		
Beurre doux	kg	0,250	Sucre semoule	kg	0,250
Crème liquide	L	0,300	vanille	gousse	1
			Vinaigre de vin blanc	L	0,05
Fruits et légumes			Mise en place		
carotte	kg	0,200	badiane	kg	PM
Citron jaune	kg	0,100	Poivre blanc	kg	PM
courgette	kg	0,200	Sel fin et gros	kg	PM
Echalote grise	kg	0,100	Vanille extrait	L	PM
orange	kg	0,100			
Persil plat	botte	1/2			
Poire William	kg	0,300	Cave		
			Vin blanc sec	L	0,10

➤ Exemple de sujet et d'organisation horaire – finale CGM Cuisine.

Attention : ce document est donné pour exemple, les épreuves peuvent être amenées à évoluer sensiblement.

PHASE PRATIQUE

Durée : 5 heures 15 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 minutes
- Déplacement et reconnaissance du poste : 15 minutes
- Production : 4 heures
- Nettoyage du poste et du fourneau : 30 minutes
- Entretien : 15 minutes
- Le passage des candidats se déroule selon le découpage présenté en **annexe 1**.

PLAT « A » : Le lapin

- L'ensemble du plat est réalisé pour 6 personnes
- Désosser deux râbles de lapin
- Réaliser une farce mousseline
- Réaliser une cuisson libre
- Réaliser un jus ou une sauce en fonction de la cuisson
- Réaliser une garniture libre à base d'artichaut bouquet
- Réaliser une garniture à base de légume farci
- Réaliser une garniture à base de polenta
- La présentation et le décor sont libres

PLAT « B » Votre conception de la tarte au citron....

- Le dessert est réalisé pour 4 personnes

Les candidats ne peuvent apporter aucun matériel, ni ingrédient personnel.

Les supports de dressage du centre sont classiques et contemporains.

Après vérification des denrées, le candidat remet aux membres de 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**).

07 h 00	APPEL DES CANDIDATS
07 h 15	VESTIAIRE
07h30	MISE EN LOGE 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 minutes)
08 h 00	PRISE EN CHARGE DU POSTE ET RECONNAISSANCE DES MATERIELS ET DES LOCAUX POUR LES CANDIDATS N° 1 et N°7 (puis départ des candidats par groupe de deux toutes les 5 minutes) VERIFICATION DES DENREES ET REMISE DE L'EXCEDENT (15 minutes)
08 h 15	DEBUT DE LA PRODUCTION POUR LES CANDIDATS N° 1 et N°7 Décalage de 5 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)

LISTE DES INGREDIENTS					
DENREE	UNITE	QUANTITE	DENREE	UNITE	QUANTITE
VOLAILLE BOUCHERIE			ECONOMAT		
Chorizo doux	kg	0.060	Chapelure brune	kg	0.050
Crépine de porc	kg	0.250	Huile d'olive	Litre	0.20
Lapin râble (pièce de 0.400kg)	kg	1.200	Huile de tournesol	litre	0.30
Volaille filet	kg	0.150	Moutarde à l'ancienne	kg	0.050
			Olive noire dénoyautée	kg	0.100
			polenta	kg	0.150
CREMERIE			Pistache mondée	kg	0.010
Beurre doux	kg	0.250	Tomate concentrée	kg	0.020
Crème liquide	L	0.500			
oeuf	pièce	6	CAVE		
Parmesan râpé	kg	0.050	cognac	Litre	0.05
			Vin blanc sec	litre	0.15
			Vin rouge	Litre	0.15
FRUITS ET LEGUMES			MISE EN PLACE		
ail	kg	0.050	Fond brun de volaille lié	Litre	1
Artichaut bouquet (6X0.100kg)	kg	0.600	laurier	kg	PM
carotte	kg	0.100	Poivre blanc moulu	kg	PM
Citron jaune	kg	0.100	romarin	kg	PM
Champignon à farcir (6 pièces)	kg	0.300	Safran poudre	kg	PM
Courgette longue	kg	0.200	Sel fin et gros	kg	PM
échalote	kg	0.050	Thym frais	kg	PM
estragon	botte	0.125			
Oignon gros	kg	0.150			
Persil plat	botte	0.25	SURGELES		
Pomme de terre ratte	kg	0.300	Oignon grelot	kg	0.100
Tomate grosse	kg	0.200			

(Annexe 8 suite)

Pour l'épreuve pratique de la finale, vous avez la possibilité de vous préparer sur le thème suivant :

« Votre conception de la tarte au citron... »

Vous disposez du panier de denrées ci-dessous.

LISTE DES INGREDIENTS					
DENREE	UNITE	QUANTITE	DENREE	UNITE	QUANTITE
CREMERIE			ECONOMAT		
Beurre doux	kg	0.200	Amande poudre	kg	0.050
Crème liquide	L	0.25	Farine T55	kg	0.250
oeuf	pièce	8	Gélatine feuille	kg	0.010
Œuf blanc	Litre	0.12	Isomalt ©	kg	0.100
			Levure chimique	kg	0.005
			maïzena	kg	0.080
			Poudre à crème à chaud	kg	0.025
			Sucre glace	kg	0.150
FRUIT			Sucre semoule	kg	0.300
Citron jaune	kg	0.200			
Citron vert	kg	0.050			
MISE EN PLACE CENTRE					
Jus de citron frais	L	0.25			
Sel fin	kg	PM			

Remarque :

Le dressage est réalisé au choix du candidat, sur des supports classiques et contemporains proposés par le centre.

Aucun ingrédient, aucun support de dressage ne peut être amené par le candidat.

Le dressage est réalisé pour 4 personnes.

MATERIELS ET PRODUITS SPECIFIQUES DE PREPARATION ET DE CUISSON

Sur chaque poste de travail

- 4 plaques à débarrasser
- 2 calottes et 2 cul de poule de taille moyenne / petite
- 1 chinois étamine
- 3 russes de taille moyenne / petite
- 1 sautoir
- 1 sauteuse + couvercle
- 1 rondau + couvercle
- 2 plaques et 1 grille à pâtisserie
- 1 toile de cuisson antiadhésive
- 1 tamis
- 1 moule à génoise
- 2 lavettes
- 2 torchons
- 1 rouleau de papier « essuie tout »
- 1 louche « ¼ litre »
- 1 araignée
- 1 pochon
- 1 écumoire
- 2 fouets (1 moyen / 1 petit)
- 1 planche à découper
- 2 bahuts
- 1 passoire

Dans chaque cuisine

- 2 « batteur-mélangeur »
- 1 mixer-plongeant
- 1 robot-coupe
- 1 rouleau de ruban rhodoïd de hauteur 5cm
- Matériels et produits d'entretien

➤ Exemple de sujet commercialisation et services en restauration – première partie épreuve académique

Attention : ce document est donné pour exemple, les épreuves peuvent être amenées à évoluer sensiblement.

Suite à une baisse du chiffre d'affaires annuel de l'hôtel –restaurant « Le Mirador » situé à Sète dans le département de l'Hérault (région Languedoc-Roussillon), le directeur M. Caparros a décidé de renouveler une partie du personnel du restaurant. Reconnaisant votre professionnalisme, celui-ci a souhaité vous maintenir au sein de son équipe et vous proposer le poste de maître d'hôtel.

Après analyse des résultats, M. Caparros vous demande de sensibiliser votre personnel sur la mise en valeur des produits afin d'augmenter les ventes.

Vous proposez à l'ensemble de l'équipe de restaurant une formation interne.

Travail préparatoire : vous disposez de 15 minutes en loge sous la surveillance du jury, pour compléter les annexes A, B, et C, avant votre passage dans les ateliers.

Ces documents ne sont pas évalués et vous servent de support aux différentes épreuves.

EPREUVE ACCORD VIN ET FROMAGE / ANALYSE SENSORIELLE / ARGUMENTATION COMMERCIALE

Sur votre nouvelle carte de restaurant, vous proposez une assiette de fromages de chèvre affinés. Afin d'augmenter les ventes additionnelles, vous souhaitez suggérer un vin au verre pouvant s'accorder avec cette assiette de fromages. Il vous est demandé de :

- Choisir un vin parmi les 4 proposés,
- Procéder à l'analyse sensorielle de ce vin,
- Suggérer un argumentaire de vente pour ce vin,
- Justifier vos réponses.

ATTENTION : LES CANDIDATS NE DOIVENT EN AUCUN CAS INGERER DE L'ALCOOL (UTILISER UN CRACHOIR)

EPREUVE DE BAR

De nouveaux cocktails sont proposés à la clientèle afin de relancer l'activité du bar. Vous formez votre personnel en leur présentant un cocktail classique à base de cognac.

Votre action consiste à :

- Prévoir un cocktail et un argumentaire commercial,
- Réaliser un cocktail pour deux personnes,
- Proposer un argumentaire commercial,
- Répondre aux questions de votre personnel.

EPREUVE DE RECONNAISSANCE VISUELLE

Vous souhaitez promouvoir les ventes des fromages à la voiture. A cette fin, vous décidez :

- D'identifier les six fromages numérotés de un à six sur la voiture,
- De rechercher les besoins du client,
- De proposer le ou les produits d'accompagnement disposé(s) sur la voiture.

Remarque : à la fin des ateliers, le jury apprécie les compétences d'analyse de la prestation et de communication du candidat lors d'un court entretien.

➤ Exemple de sujet et d'organisation horaire – finale CGM Commercialisation et services en restauration

Attention : ce document est donné pour exemple, les épreuves peuvent être amenées à évoluer sensiblement.

ORGANISATION DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Le service de l'apéritif : le candidat doit promouvoir la vente des apéritifs courants et des boissons sans alcool à partir de la carte fournie. Toutes les commandes sont préparées par le bar et servies à table par les candidats.

Le service des vins et des boissons : choisis par les convives à partir de la carte proposée par le centre du concours. Cette carte comportera un choix de vins blancs, rouges et rosés en bouteille et demi-bouteille et des vins servis au verre. Des eaux minérales plates et gazeuses seront disponibles.

Le service des boissons chaudes, café, thé et infusion préparées au bar, sera assuré par les candidats.

Le centre d'examen met à votre disposition : le pain nécessaire au service.

PROPOSITION D'ORGANISATION DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

14 h 00	Appel des candidats et vestiaire.
14 h 30	Présentation des locaux et du matériel
14 h 40	Présentation des membres du jury et informations complémentaires sur le déroulement de l'épreuve du concours. Attribution d'un rang et d'un commis par tirage au sort.
15 h 00	Ouverture du sujet et précisions utiles.
15 h 15	Prise de connaissance du sujet et prévision de matériel (annexes A et B)
15 h 45	Début de l'épreuve

Mise en place à l'aide du commis :

Dressage « à la carte » d'une table de 4 et d'une table de 2 couverts.

Mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins. Réalisation d'une décoration florale pour chacune des tables.

Epreuve de bar : (15 minutes)

L'épreuve se déroule au bar. Le candidat réalise un cocktail classique pour deux personnes.

(Annexe 10 suite)

Epreuve de sommellerie : (15 minutes)

Le candidat procède à l'analyse sensorielle d'un vin.

17 h 45	Fin de tous les travaux Contrôle de la mise en place par le jury
18 h à 19 h	Pause repas pour les candidats et les commis
19 h 15	Accueil des convives et début du service
21 h 30	Fin du service
21 h 35	Phase d'entretien avec les candidats.

EPREUVE DE BAR

Vous disposez d'un choix d'alcool de base (vodka, gin, rhum, campari) et d'autres produits de bar. Vous devez :

- rechercher les besoins du client,
- réaliser le cocktail pour deux personnes avec son éventuelle décoration,
- en assurer le service,
- effectuer une analyse sensorielle en développant une argumentation commerciale.

ATTENTION : LES CANDIDATS NE DOIVENT EN AUCUN CAS INGERER DE L'ALCOOL (UTILISER UN CRACHOIR)

EPREUVE DE SOMMELLERIE

Vous disposez d'un choix de vins. Vous devez :

- Sélectionner un vin en accord avec le plat imposé par le jury et ses goûts,
- Présenter l'appellation choisie et justifier le choix de votre sélection,
- Effectuer l'analyse sensorielle de ce vin en développant une argumentation commerciale.

ATTENTION : LES CANDIDATS NE DOIVENT EN AUCUN CAS INGERER DE L'ALCOOL (UTILISER UN CRACHOIR)

EPREUVE D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

Devant une table composée de membres de jury tenant le rôle de clients, vous devez, à l'aide du support fourni :

- Conseiller les convives tout en répondant aux questions portant sur la connaissance des produits,
- Prendre la commande des mets,
- Proposer un accord mets et boissons. L'épreuve se déroule en partie en anglais.

Menus à servir par le candidat

Les apéritifs sont préparés au bar par le centre et servis à table par les candidats

TABLE DE 2 COUVERTS			TABLE DE 4 COUVERTS		
MENU	ENVOI CUISINE	OBSERVATIONS	MENU	ENVOI CUISINE	OBSERVATIONS
Queues de gambas en bouillon thaï	Queues de gambas dressées sur assiette Bouillon thaï en verseuse	Service du bouillon	Asperges blanches, sauce mousseline	Asperges dressées au plat Sauce en saucière	Service des asperges Service de la sauce
Magret de canard au miel et poivre purée de céleri, poire caramélisée	Viande sur plat Sauce en saucière Garniture sur assiette	Découpe et dressage de la viande Service de la sauce	Tagliatelles fraîches aux fruits de mer, râpée de parmesan	Tagliatelles dressées sur assiette Parmesan et râpe disposés sur assiette	Service du parmesan
Fromages affinés, pains et fantaisies	Fromages dressés sur plateau Pains en corbeille Fantaisies dressées dans des contenants	Découpe et dressage du fromage Service du pain et des fantaisies	Fromages affinés, pains et fantaisies	Fromages dressés sur plateau Pains en corbeille Fantaisies dressées dans des contenants	Découpe et dressage du fromage Service du pain et des fantaisies
Fondant chocolat, sorbet agrumes	Sur assiette	Dressage des assiettes en cuisine	Cerises fraîches flambées devant vous, glace au lait d'amandes	Cerises fraîches dressées dans un bol Quenelles de glace présentées dans une tulipe en pâte à tuile dressée sur assiette Ingrédients préparés à l'office	Flambage et dressage des cerises fraîches

Le café et autres boissons chaudes sont accompagnés de mignardises.

LA TABLE DES GOURMETS

Premiers plaisirs : 21 €

Saint Jacques

Noix snackées aux agrumes, fondue de poireaux, vinaigrette à l'huile de truffe noire

Foie gras de canard

Escalope au vinaigre balsamique de Modène, pain de campagne toasté

Tourteau

Rillettes aux sucs de tomate et piment d'Espelette

Asperges

Salade de pissenlits, tuile au Parmesan, asperges caramélisées, copeaux de speck

Côté mer : 32 €

Bar de ligne

Juste poêlé, coulis de poivron rouge

Cabillaud

Dos en croustillant au cerfeuil, fumet aux coques et au citron vert

Barbue

Filet cuit à la vapeur, sauce au thé fumé, tagliatelles de courgettes

Côté terre : 32 €

Veau de lait

A la plancha, macaroni en gratin

Bœuf charolais

Tartare assaisonné à votre convenance, salade verte, pommes allumettes

Volaille de Bresse

Suprême juste poêlé, jus de volaille crémé, cocotte de légumes primeurs

Toutes nos viandes sont d'origine française

Côté crèmerie : 9 €

Palette de fromages d'ici et d'ailleurs et leurs accompagnements

Les notes sucrées : 15 €

Brugnons

Soupe de brugnons au Crément de Loire, émincé de fraises

Chocolat et orange

Moelleux au chocolat amer, sorbet à l'orange

Ananas et mangue

Crumble d'ananas Victoria, crème glacée à la mangue

Baba

Baba bouchon au vieux Rhum, banane et crème vanillée