

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Cuisine



Épreuve d'admissibilité

Phase Dossier professionnel

Partie 1 : analyse et exploitation d'un contexte professionnel

Partie 2 : la présentation de votre profil professionnel

(spécifique à chaque concours)

Aucun document ou matériel autorisé.

Vous devez traiter le sujet dans sa globalité.

Format du dossier

Prévoir une page de garde
(Nom, Prénom, numéro d'inscription du candidat ou de la candidate)

Police d'écriture : Calibri police 11
Interligne : 1,15

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
Cuisine Session : 2024

Dossier professionnel

Repère : 24 CGM CUI E1

Page 1 /11

Grille d'évaluation

→ Partie 1 : analyse et exploitation d'un contexte professionnel	Activité concernée	Critères et indicateurs de performance	MI	MF	MS	TBM	Note obtenue
C1.2 Maitriser les bases de la cuisine <ul style="list-style-type: none"> Présenter un produit régional et son signe de qualité (SIQO) Rédiger une fiche technique de production (cuisson, sauce ou jus, accompagnement) 	* Activité 1 * Activité 2	* Bonne connaissance des produits, des signes de qualité et de l'origine * Cohérence des propositions en fonction du contexte * Exploitation optimale de la documentation				 / 15 points
C5-1 Appliquer la démarche qualité <ul style="list-style-type: none"> Respecter les règles élémentaires d'hygiène concernant la réception des marchandises 	* Activité 1 * Activité 2	* Respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur * Respect des codes et usages professionnels * Application des règles liées à la qualité des produits					
C1.1 - Organiser la production <ul style="list-style-type: none"> C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer une fiche technique de production C1-1.2 Planifier son travail dans le temps 	* Activité 2	* 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					
C1.4 Dresser <ul style="list-style-type: none"> Schémas de dressage de l'assiette dans le contexte donné avec légende 	* Activité 3	* Qualité et conformité du dessin en relation avec les standards professionnels * Utilisation de critères graphiques de qualité * Clarté et précision de la légende * Pertinence des propositions					
C2.1 Entretenir des relations professionnelles <ul style="list-style-type: none"> Présentation commerciale du produit et du plat 	* Activité 4	* Clarté et qualité de l'information * Qualité et pertinence de l'argumentation et des justifications. * Bien fondé du descriptif organoleptique.					

MI => Maitrise Insuffisante – MF => Maitrise Fragile – MS Maitrise Insuffisante – TBM Très Bonne Maitrise

→ Partie 2 : Présentation de votre profil professionnel	Critères et indicateurs de performance	MI	MF	MS	TBM	Note obtenue
C1-2 Entretenir des relations professionnelles C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	<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 				 / 5 points
C5-2.5 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, de sa candidature et parcours professionnel. Qualité rédactionnelle 					

Justifications du profil global de compétences du candidat

Cette appréciation sera obligatoirement développée afin de départager des profils similaires.

**/20
POINTS**

Le contexte professionnel



Vous occupez le poste de chef de partie dans la brigade de votre établissement.

À l'approche des jeux olympiques les équipes du restaurant auront à prendre en charge un groupe de journalistes internationaux qui couvrira les sports collectifs féminins.

Votre mission sera de proposer, tout au long des épreuves, des prestations de restauration mettant à l'honneur la cuisine régionale et gastronomique française.

Situation professionnelle :

Vous êtes chargé de mettre en valeur le **râble de lapin**. Dans cet objectif, vous proposez une application culinaire en justifiant vos choix.

Vous associez en complément un produit de votre région dans la recette de votre conception.

Afin de communiquer efficacement auprès de la clientèle, vous rédigez un descriptif destiné à l'équipe de restaurant, qui sera en partie relayé sur les réseaux sociaux.

DOSSIER PROFESSIONNEL

Partie 1 : analyse et exploitation d'un contexte professionnel

Présentation des activités

Conception du plat

Activité 1 - Afin de concevoir un plat à caractère régional à partir du **râble de lapin (document 1)**, présenter (**annexe 1**) un produit d'accompagnement de votre terroir bénéficiant d'un signe de qualité (SIQO : signe d'identification de la qualité et de l'origine). Soyez synthétique (1 page, 1200 caractères maximum).

Activité 2 - Rédiger (**annexe 2**) une fiche technique de production de votre plat en intégrant votre produit régional.

Activité 3 - Dessiner (**annexe 3**) une illustration schématique du dressage avec une légende précise.

Communication sur le plat

Activité 4 - Compléter la fiche de communication (**annexe 4**)

- Rédiger un descriptif de votre plat pour l'équipe de restaurant en mettant en valeur ses principales caractéristiques : expliquer et justifier le choix de(s) cuisson(s), de la sauce ou du jus et des accompagnements.
- Citer des critères qui pourraient aider l'équipe de restaurant à valoriser le plat.
- Afin de relayer ce descriptif sur les réseaux, proposer dix mots-clés (maximum) judicieusement choisis.

Fiche produit emblématique : Le râble de lapin

→ Présentation synthétique du produit

D'abord élevé en semi-liberté dans des enclos appelés « Garenne », le lapin est désormais domestiqué et élevé en clapier (99,9% de la production française).

Le râble est la partie dorsale du lapin attenant par la colonne vertébrale, comportant les deux filets et les rognons.

→ Photo du produit



Source : <https://www.boucheriechauvin.fr/lapin/90-rable-lapin.html> le 29/11/2023 à 10H00

→ Principaux critères d'achats

(Critères de fraîcheur, de qualité, prix, calibre, signes officiels de la qualité et de l'origine, classification...)

En cuisine, le lapin fait partie de la famille des volailles à chair blanche.

Le râble est vendu à la pièce avec ses rognons. Il pèse environ 300 à 400 grammes. Il est vendu en moyenne autour de 20 € le kilo, en fonction de ses critères de qualité.

Quelques signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) :

- Lapin fermier Label Rouge
- Lapin de France
- Certifications Agriculture Biologique, Bleu Blanc Cœur



Source : <https://stickeramoi.com/sticker-logos-et-labels/17602-etiquette-lapin-de-france.html> le 29/11/2023 à 10H00

Afin de privilégier une qualité optimale du produit, l'approvisionnement local est primordial.

Le râble, excellente source de protéines, doit être bien charnu, avec une chair rosée et bien ferme. De plus les rognons doivent être enveloppés d'une fine pellicule de graisse.

Les principales zones de production en France sont la Bretagne et les Pays de la Loire.

→ Particularités culinaires du produit

(Exemples d'utilisations en cuisine, critères de précautions)

Le râble se prête à de nombreuses utilisations culinaires : entier ou détaillé, farci ou non ainsi qu'à de nombreux modes de cuissons.

Attention cependant, quand le râble est trop cuit, sa chair devient très sèche et perd de ses qualités organoleptiques.

Activité 1

Afin de concevoir un plat à caractère régional à partir du **râble de lapin (document 1)**, présenter un produit d'accompagnement de votre terroir, bénéficiant d'un signe de qualité (SIQO).

Compétences : C1.2 Maitriser les bases de la cuisine
C5.1 Appliquer la démarche qualité

ANNEXE 1 FICHE PRODUIT RÉGIONAL

→ Présentation synthétique du produit

→ Photo du produit

→ Principaux critères d'achat

(Critères de fraîcheur, de qualité, prix, calibre, signes officiels de la qualité et de l'origine, classification...)

→ Particularités culinaires du produit

(Exemples d'utilisation en cuisine, critères de précautions)

Activité n°3

Dessiner une illustration schématique du dressage avec une légende précise.

Compétence : C1.4 Dresser

ANNEXE 3 ILLUSTRATION SCHÉMATIQUE DU DRESSAGE

Activité n°4	<ul style="list-style-type: none"> - Proposer un descriptif de votre plat destiné à l'équipe de restaurant, en mettant en valeur ses principales caractéristiques. Expliquer et justifier le choix de(s) cuisson(s), de la sauce ou du jus et des accompagnements - Citer des critères qui pourraient aider l'équipe de restaurant à valoriser le plat. - Afin de relayer ce descriptif sur les réseaux, proposer dix mots-clés (maximum) judicieusement choisis.
---------------------	--

Compétence : C2.1 Entretien des relations professionnelles

ANNEXE 4 FICHE DE COMMUNICATION

Thématiques du descriptif du plat	Informations et justifications à retenir pour l'argumentaire	Descriptif organoleptique <i>Visuel, olfactif, texture, gustatif</i>
Le produit emblématique : le râble de lapin	Préparation(s) Cuisson(s)	
La sauce ou le jus		
Les garnitures d'accompagnement		
Mentions valorisantes à inclure dans le descriptif		

Descriptif global destiné à l'équipe de salle :

COMMUNIQUER SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

10 mots-clés caractérisant votre plat de conception

--	--	--	--	--

DOSSIER PROFESSIONNEL

Partie 2 : la présentation de votre profil professionnel

Consignes de travail

- * **Attention par souci d'anonymat, ne donnez pas votre nom, ni le nom de votre établissement scolaire.**
 - * Présentez-vous en donnant votre prénom (uniquement) et résumez votre parcours d'expérience professionnelle ;
 - * Citez vos principales qualités humaines et professionnelles ;
 - * Valorisez une expérience professionnelle spécifique de votre choix, qui a été importante pour vous ;
 - * Précisez vos motivations pour vous présenter au concours général ;
 - * Présentez votre futur projet professionnel.
- ⇒ *Cette activité consiste à vous présenter. Décrire vos compétences et objectifs professionnels. Exprimez vos motivations afin de vous présenter aux membres du jury du concours. Votre présentation doit être structurée et argumentée, utilisez un langage adapté. **Ne signez pas.***

