



Concours général des métiers

« Cuisine »

Session 2019

ÉPREUVE FINALE

DOSSIER CANDIDAT

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2019
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

PHASE ARGUMENTATION TECHNIQUE

Durée : 15 minutes

Voir découpage horaire (**Annexe 1**),

- Le candidat s'exprime sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, il présente ses fiches techniques ;
- Il expose au jury son organisation dans le temps ;
- Il décrit les grandes phases du mode opératoire et les précautions à prendre pour l'exécution des techniques emblématiques ;
- Il répond à quelques questions sur les produits du panier.

PHASE PRATIQUE

Durée : 4 heures 30

- Production : 4 heures ;
- Nettoyage du poste et du fourneau : 20 minutes ;
- Entretien : 10 minutes ;
- Le passage des candidats se déroule selon le découpage horaire (**Annexe 1**),

PLAT « A » : Un panier autour de la canette, des agrumes et de la pomme de terre

- L'ensemble du plat est réalisé pour six personnes ;
- Réaliser une sauce ou un jus ;
- Proposer trois garnitures dont une à base de pomme de terre ;
- Le dressage, la présentation et le décor sont libres.

PLAT « B » : Votre interprétation du « fraisier »

- Le dessert est réalisé pour six personnes.



**Après vérification des denrées, le candidat remet aux membres du jury celles dont il n'a pas l'utilité pour la réalisation de ses préparations,
Aucune marchandise supplémentaire ne sera donnée au candidat.**

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.

Au-delà de 10 minutes, le plat n'est plus noté.

PHASE D'ENTRETIEN

Durée : 10 minutes voir découpage horaire (**Annexe 1**),

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2019
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

ANNEXE 1

DÉCOUPAGE HORAIRE DE L'ÉPREUVE

09 h 30	30 min.	Accueil des candidats avec leur accompagnateur Appel des candidats
10 h 00	20 min.	Passage au vestiaire
10 h 20	25 min.	Mise en loge des candidats et tirage au sort des postes Consignes et organisation du travail
10 h 45	15 min.	Prise en charge du poste de cuisine et reconnaissance des matériels et des locaux pour les candidats n° 1 et 3 (cuisine 1), 5 et 7 (cuisine 2) et 9 et 11 (cuisine 3)
		<p style="text-align: center;"><u>Phase d'argumentation technique</u></p> Pour les candidats n° 2 et 4 (cuisine 1), 6 et 8 (cuisine 2) et 10 et 12 (cuisine 3) <ul style="list-style-type: none"> • Le candidat s'exprime sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, il présente ses fiches techniques ; • Il expose au jury son organisation dans le temps ; • Il répond à quelques questions sur les produits du panier,
11 h 00	15 min.	Prise en charge du poste et reconnaissance des matériels et des locaux pour les candidats n° 2 et 4 (cuisine 1), 6 et 8 (cuisine 2) et 10 et 12 (cuisine 3)
		<p style="text-align: center;"><u>Phase d'argumentation technique</u></p> Pour les candidats n° 1 et 3 (cuisine 1), 5 et 7 (cuisine 2) et 9 et 11 (cuisine 3) <ul style="list-style-type: none"> • Le candidat s'exprime sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, il présente ses fiches techniques ; • Il expose au jury son organisation dans le temps ; • Il répond à quelques questions sur les produits du panier,
11 h 15	45 min.	Pause et repas des candidats
12 h 00	03 h 40	<u>Phase de production</u>
15 h 40	10 min.	Envoi du premier plat selon consignes du jury
15 h 50	10 min.	Envoi du second plat selon consignes du jury
16 h 00	20 min.	Nettoyage du poste et du fourneau
16 h 20	30 min.	<u>Phase d'entretien (10 minutes par candidat)</u>
16 h 50	10 min.	Vestiaire
17 h 00	30 min.	Clôture du concours

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2019
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

Matériels et produits mis à disposition du candidat par le centre d'épreuve

MATÉRIELS DE DRESSAGE

• **PLAT « A » :**

- Dressage sur six assiettes rondes Ø 28 cm, (dimension intérieure : Ø 18 cm) ou sur un plat de service adapté en fonction de la créativité du candidat.

• **PLAT « B » :**

- Dressage sur six assiettes rondes Ø 28 cm (dimension intérieure : Ø 18 cm) ou sur un plat de service adapté en fonction de la créativité du candidat.

Attention : Les candidats ont la possibilité d'apporter des moules spécifiques liés à la fabrication en fonction de leur création.

Sur chaque poste de travail

- 4 plaques à débarrasser
- 2 calottes et 2 culs de poule de tailles moyenne et petite
- 1 chinois étamine
- 3 russes de tailles moyenne et petite
- 1 sautoir
- 1 sauteuse avec couvercle
- 1 rondau avec couvercle
- 2 plaques et 1 grille à pâtisserie
- 1 toile de cuisson anti adhésive
- 1 tamis
- 2 lavettes
- 2 torchons
- 1 rouleau de papier absorbant
- 1 louche (1/4 de litre)
- 1 araignée
- 1 pochon
- 1 écumoire
- 2 fouets
- 1 planche à découper
- 2 bahuts
- 1 passoire

Dans chaque cuisine

- 2 batteur-mélangeurs
- 1 mixeur plongeant
- 1 robot-coupe
- 1 rouleau de ruban rhodoïd de hauteur 5 cm
- Matériel et produits d'entretien
- Poche à douille jetable

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2019
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

ANNEXE 2

PLAT « A » : Un panier autour de la canette, des agrumes et de la pomme de terre

LISTE DES INGRÉDIENTS

Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
BOUCHERIE			ÉCONOMAT		
Canette de barbarie (pièce de 1,200 kg)	kg	1,200	Amande effilée	kg	0,200
Canette filet (2 pièces de 0,200 kg)	kg	0,400	Farine type 55	kg	0,200
Porc crépine	kg	0,080	Fécule de pomme de terre	kg	0,080
			Huile de tournesol	L	0,20
			Maïzena	kg	0,080
CRÈMERIE			Miel toutes fleurs		
Beurre doux	kg	0,500	Moutarde blanche	kg	0,200
Crème liquide 35% MG	Litre	0,50	Pruneau dénoyauté	kg	0,100
Lait demi écrémé UHT	Litre	0,50	Piment d'Espelette	kg	0,005
Œuf	Pièce	6	Sucre cassonade	kg	0,100
Pâte à filo feuille	Pièce	6	Sucre semoule	kg	0,250
			Tomate concentré	kg	0,050
			Vinaigre balsamique	kg	0,080
			Vinaigre de Xérès	L	0,10
FRUITS ET LÉGUMES			CAVE		
Ail	kg	0,100	Limoncello	L	0,15
Artichaut poivrade	Botte	1	Liqueur d'orange	L	0,15
Carotte	kg	0,300	Vin blanc sec	L	0,30
Cerfeuil	Botte	0,5	Vin rouge ordinaire	L	0,30
Citron jaune	kg	0,500			
Citron vert	kg	0,500	SURGELÉ		
Échalote	kg	0,200	Girole	kg	0,100
Oignon gros	kg	0,300			
Orange	kg	1			
Pamplemousse	kg	1	MISE EN PLACE		
Persil plat	Botte	0,5	Fond blanc de veau	L	1
Poireau	kg	0,300	Fond brun de canard	L	1
Pomme de terre ratte	kg	0,500	Laurier, thym en sachet	PM	
Pomme de terre roseval	kg	0,500	Poivre du moulin et en grains	PM	
Pomme de terre Bintje	kg	0,500	Sel fin et gros, cardamone graine	PM	
			anis étoilé, fenouil graine	PM	
			Huile pour friture	PM	

Remarque :

Le dressage des plats est réalisé sur six assiettes rondes Ø 28 cm (dimension intérieure : Ø18 cm) ou sur un plat de service adapté en fonction de la créativité du candidat, **aucun ingrédient ni support de dressage** ne peut être amené par le candidat,

Attention : Les candidats ont la possibilité d'apporter des moules spécifiques liés à la fabrication, en fonction de leur création.

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2019
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

ANNEXE 3

PLAT « B » : Votre interprétation du « fraisier »

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

Votre interprétation du « fraisier »
Vous disposez du panier de denrées ci-dessous

LISTE DES INGRÉDIENTS					
Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
CRÈMERIE			ÉCONOMAT		
Beurre doux	kg	0,250	Amande effilée	kg	0,150
Crème liquide 35 % MG	L	1	Amande pâte blanche	kg	0,300
Lait entier UHT	L	1	Amande poudre	kg	0,200
Mascarpone	kg	0,250	Chocolat couverture noire	kg	0,500
Œuf	Pièce	18	Colorant vert et rouge	Pm	
			Confiture de fraise	kg	0,100
			Crème pâtissière poudre à chaud	kg	0,060
CAVE					
			Farine type 55	kg	1
Rhum ambré	L	0,15	Gélatine feuille 200 bloom	kg	0,050
Liqueur de fraise	L	0,15	Isomalt	kg	0,100
			Levure chimique	kg	0,020
FRUITS ET LÉGUMES					
			Nappage rouge	kg	0,250
Citron jaune	Kg	0,100	Noisette poudre	kg	0,100
Citron vert	kg	0,100	Pistache pâte	kg	0,050
Fraise gariguette ou cléry	kg	1	Sucre casonade	kg	0,250
Menthe	botte	0,5	Sucre glace	kg	0,150
			Sucre semoule	kg	0,500
			Vanille extrait liquide	Litre	0,02
			Vanille gousse	Pièce	1
SURGELÉ					
Fraise	kg	0,500			
Purée de fraise	kg	0,250			

Remarque :

Le dressage des desserts est réalisé sur six assiettes rondes Ø 28 cm (dimension intérieure : Ø18 cm) ou sur un plat de service adapté en fonction de la créativité du candidat, **aucun ingrédient ni support de dressage** ne peut être amené par le candidat,

Attention : Les candidats ont la possibilité d'apporter des moules spécifiques liés à la fabrication, en fonction de leur création.