

Concours général des métiers de la restauration 2022

Épreuve finale



Sujet de l'épreuve pratique

*Approfondissement
« commercialisation et services en restauration »*



ORGANISATION DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

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

Le service des vins et boissons froides : choisis par les convives à partir de la carte proposée par le centre du concours. Cette carte comporte 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 sont disponibles.

Le service des boissons chaudes : vous devez promouvoir la vente des boissons chaudes.

Pour les tables de 4 et 2 couverts : vous commercialisez et préparez le café à la presse française.

L'argumentation commerciale : elle est mise en pratique et développée au moment de la prise de commande du menu des deux tables.

La tenue professionnelle du candidat peut être adaptée en rapport avec le thème du sujet.

Le pain est dressé en corbeille.

ORGANISATION DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

11 h 00	Appel des candidats et passage aux vestiaires. Attribution d'un rang et d'un commis par tirage au sort. Les commis sont présents dès l'accueil des candidats. Visite des locaux.
11 h 30	Présentation des produits et matériels mis à disposition.
11 h 45	Formation sur la préparation et le service du café par la société Malongo
12 h 30	Pause déjeuner pour les candidats et les commis.
13 h 15	Présentation des membres du jury et informations complémentaires sur le déroulement de l'épreuve du concours.
14 h 00	Ouverture du sujet et précisions utiles. Prise de connaissance du sujet et des documents de prévision à compléter (Annexes A et B). Transmission des consignes au commis.
	Début de l'épreuve
	Épreuve de mise en place réalisée à l'aide du commis Dressage « à la carte » d'une table de 4 couverts (avec le matériel du centre de concours) et d'une table de 2 couverts (libre choix à partir du matériel prêté par les entreprises partenaires) sur lesquelles sont déposées les décorations personnalisées non périssables. Les décorations florales et les supports de vente sont fournis par le centre de concours. Mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins.
	Épreuve de bar (20 minutes) L'épreuve se déroule au bar. Le candidat présente la fiche technique complétée de son cocktail création (Annexe C). Il réalise sa création pour 2 personnes.
	Épreuve de sommellerie (20 minutes) À partir de l'appellation de vin nature proposé, le candidat procède à l'analyse sensorielle, propose et argumente un accord avec un plat des deux menus proposé lors du dîner.
	Épreuve de mise en place des fromages et analyse sensorielle (20 minutes) Dressage d'un plateau de fromages pour les deux tables, suivi d'une dégustation d'un fromage choisi par le jury.
17 h 30	Évaluation de la mise en place par le jury. Présentation des décorations personnalisées Une partie des échanges se fera en anglais.
18 h 00	Pause dîner pour les candidats et les commis.
19 h 00	Présentation des différents pains individuels.
19 h 15	Échange des dernières consignes entre chef de rang et commis.
19 h 30	Accueil des convives et début du service.
21 h 30	Fin du service.
21 h 35	Phase d'entretien entre le candidat et le jury.



« Invitation au Jardin des Sens »

Engagé en tant que chef de rang dans cet établissement parisien, vous êtes chargé de superviser l'organisation et le déroulement du service dans un des restaurants.

La clientèle est très sensible à l'ambiance créée dans la salle de restaurant.

Jouxtant le jardin, ce lieu est la promesse de nouvelles émotions esthétiques et gustatives, à travers les références de l'excellence des arts de la table et par la maîtrise de produits et techniques d'exception. Vous mettez en valeur les tables grâce à votre sens créatif à partir des matériels proposés par les partenaires du concours et de votre décoration personnalisée. Vous pouvez agrémenter votre tenue professionnelle en rapport avec le thème du sujet, mais dans le respect de l'anonymat.

Vous êtes chargé d'assurer, à l'aide de votre commis, le service de deux tables, l'une de 4 couverts, l'autre de 2 couverts.

Vous êtes évalué sur la qualité de la communication établie avec les clients, votre commis et le jury ainsi que sur la maîtrise des techniques de service mettant en valeur les métiers des services en restauration et les arts de la table.

Le jury apprécie toute prise d'initiative.

ÉPREUVE DE MISE EN PLACE

Il est temps de rejoindre votre commis et les autres membres de la brigade dans la salle à manger.

La mise en place des tables doit être réalisée avec l'aide du commis et des consignes retranscrites (**annexes A et B**).

Une attention particulière est apportée à la décoration personnalisée des deux tables.

- Dressage « à la carte » d'une table de 4 couverts avec le matériel et le linge du centre de concours
- Dressage « à la carte » d'une table de 2 couverts de 0,70 cm x 0,70 cm en choisissant librement votre matériel et linge parmi ceux prêtés par les entreprises partenaires.
- Afin de personnaliser vos deux tables, vous apportez une décoration non périssable, en lien avec le thème : « Invitation au Jardin des Sens ».
Cette réalisation est préparée dans votre lycée, en amont du jour du concours.
- Mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins.
- La décoration florale des deux tables est fournie par le centre.

Cet atelier vous permet de valoriser votre créativité.

ATTENTION : La tenue professionnelle ne doit comporter aucun signe d'identification (nom du candidat, de l'établissement, logo, ...).



ÉPREUVE DE BAR

À l'heure de l'apéritif, des clients s'installent au bar Botaniste de l'établissement. Ils sont curieux de découvrir un des nouveaux cocktails aux saveurs surprenantes, créé à l'occasion de la sortie de la nouvelle carte. Vous présentez votre cocktail sur-mesure.

Vous devez :

- fournir la fiche technique de votre cocktail création ;
- présenter votre cocktail en le valorisant auprès de vos clients ;
- réaliser ce cocktail pour deux personnes avec son éventuelle décoration ;
- effectuer une analyse sensorielle en développant une argumentation commerciale*.

***ATTENTION : les candidats ne doivent en aucun cas ingérer de l'alcool.**

→ utiliser un crachoir

ÉPREUVE DE SOMMELLERIE

Le chef sommelier, en quête de nouveauté pour les clients, a décidé de promouvoir le vin en biodynamie. Il vous propose d'animer la dégustation d'une nouvelle appellation afin d'initier les nouveaux commis de la brigade du restaurant.

Vous devez :

- présenter le vin mis à disposition ;
- mener l'analyse sensorielle commentée* ;
- proposer et argumenter un accord mets et vin à partir de la carte des mets proposés lors du dîner.

***ATTENTION : les candidats ne doivent en aucun cas ingérer de l'alcool.**

→ utiliser un crachoir

ÉPREUVE DE MISE EN PLACE DES FROMAGES ET ANALYSE SENSORIELLE

Pour préparer le plateau de fromages que vous servirez à vos tables de quatre et deux clients, vous devez :

- identifier les fromages ;
- choisir les supports mis à votre disposition ;
- réaliser la mise en place du plateau de fromages ainsi que ses accompagnements ;
- apprécier la qualité gustative du fromage retenu par le jury ;
- répondre aux questions qui vous seront posées.



ÉPREUVE D'EXPLICITATION DE LA DÉCORATION

Bientôt l'heure du début du service, il est temps de contrôler la mise en place.

Les responsables de la restauration présentent un vif intérêt pour la décoration de vos tables.

Vous leur expliquez votre réflexion et justifiez vos choix.

Une partie des échanges se déroule en anglais.

ÉPREUVE DE PRISE DE COMMANDE

Il est 19 h 30, le service commence. Vous accueillez vos clients.

Vous devez :

- présenter les supports de vente ;
- prendre les commandes des mets et des boissons ;
- répondre à leurs questions et leurs attentes ;
- rédiger les bons de commande.

ÉPREUVE D'ANIMATION

En fin de repas, vous prenez la commande des boissons chaudes en tenant compte des consignes de service :

- le service du café à la presse Française s'effectuera sur la table de 4 couverts et de 2 couverts (Partenariat Malongo).

Concours général des métiers de la restauration 2022



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	
Tout au long du service, trois variétés de pains individuels sont proposées à la clientèle. Des moulins à poivre sont à disposition.			
MENU	CONSIGNES À LA CUISINE CONSIGNES DE SERVICE	MENU	ENVOI CUISINE
Tartare de saumon mariné façon gravlax crème d'aneth, vinaigrette d'agrumes, mesclun	<ul style="list-style-type: none"> Tartare en saladier rafraîchi, à assaisonner par le candidat avec la vinaigrette d'agrumes réalisée en cuisine Vinaigrette d'agrumes en saucière Crème d'aneth en saucière Mesclun assaisonné par la cuisine, dressé en bol individuel 	Gaspacho de premières tomates, mouillette végétale et fromage	<ul style="list-style-type: none"> Dressage du gaspacho en soupière, service à l'anglaise Mouillettes dressées sur assiette
Râble de lapin rôti, polenta crémeuse aux champignons des bois, jus demi-glace de volaille	<ul style="list-style-type: none"> Dressage du râble et de la polenta sur assiette clochée Jus en pichet 	Filet mignon de porc braisé au Banyuls, jus de cuisson, purée Grand-Mère au beurre demi sel	<ul style="list-style-type: none"> Dressage du mignon de porc sur plat, tranche en salle Garniture en légumier Jus en saucière
Plateau de fromages fermiers	<ul style="list-style-type: none"> Fromages dressés sur plateau et accompagnements 	Plateau de fromages fermiers	<ul style="list-style-type: none"> Fromages dressés sur plateau et accompagnements
Cerises marinées au thé Sakura, flambées au saké, riz au lait fermenté	<ul style="list-style-type: none"> Dressage en bol des cerises marinées Riz au lait en coupe individuelle Flambage des cerises 	Tartelette Tatin, caramel beurre salé, crème fraîche d'Isigny	<ul style="list-style-type: none"> Dressage sur assiette Caramel en pichet Crème fraîche en saucière
Le café est accompagné de mignardises servies à la française			



Annexe A - Fiche de prévision de matériel pour la table de 4 couverts

TABLE 4 COUVERTS	Assiettes						Couverts										Verres			Autre matériel		
							Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Saupoudreuse	Ménages	Moutardier
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère							
Mise en place																						
Gaspacho																						
Filet mignon de porc																						
Plateau de fromages																						
Tartelette Tatin																						
Service																						
TOTAL																						
Autres																						



Annexe B - Fiche de prévision de matériel pour la table de 2 couverts

TABLE 2 COUVERTS	Assiettes						Couverts										Verres			Autre matériel				
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Saupoudreuse	Ménages	Moutardier	
								Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère									
Mise en place																								
Tartare de saumon																								
Râble de lapin rôti																								
Plateau de fromages																								
Cerises flambées																								
Service																								
TOTAL																								
Autres																								



- ÉPREUVE DE BAR :

Le chef barman du bar Botaniste vous propose de créer un cocktail sur le thème : « Invitation au Jardin des Sens ».

Au préalable, dans votre lycée, vous éditez votre fiche technique du cocktail-création alcoolisé, et la remettez au jury au format papier au moment de l'épreuve.
Vous utilisez la fiche-type (Annexe C).

Seuls deux verres peuvent être apportés pour la réalisation de votre cocktail création.

Pour cette épreuve, vous avez à disposition les produits indiqués ci-dessous.
Vous valorisez votre cocktail.

Liste des produits disponibles :

Eau de vie	Apéritif	Jus de fruit	Sirop	Autre
Gin Vodka Scotch Whisky Rhum blanc	Noilly Prat Bitter Campari Lillet blanc Martini rouge	Orange Citron vert Pamplemousse rose Fruit de la passion Ananas	Gingembre Vanille Agave Fleur de jasmin Sureau	Eau gazeuse Tonic Crème fraîche Miel Clou de girofle Schweppes Premium Mixer Ginger ale

Fruits et épices à utiliser pour une éventuelle décoration : citron vert, pomme granny-smith, fraise, menthe fraîche, bâton de cannelle, gingembre, gousse de vanille.

Petit matériel à disposition pour une éventuelle décoration : agitateur, pique en bois, paille.

Matériel classique de bar : blender, shaker, verre à mélange, siphon.

Règles à respecter pour la création :

- utiliser au maximum 5 produits présentés dans le tableau ci-dessus ;
- utiliser au maximum 7 cl d'alcool dans le cocktail ;
- proposer un short ou un long drink.



Annexe C - Fiche technique pour une personne (à remettre complétée le jour de la finale au jury)

Fiche technique cocktail création					
<u>Nom du cocktail</u> :					
<u>Catégorie</u> :	<u>Méthode</u> :			<u>Verrerie</u> :	
<u>Ingrédients</u> :	Dose en cl	Prix achat HT bouteille	Contenance en cl bouteille	Coût du cl	Coût de la dose
<u>Décoration</u> :			Coût total HT des produits liquides		
<u>Technique</u> :			Majoration décoration 10%		
			Coût matière HT		
			Coefficient multiplicateur		
			Prix unitaire HT		
			Service 15%		
			Prix Unitaire HT Service inclus		
			TVA 20%		
			Prix de vente TTC		
<u>Argumentaire de vente</u> :					
<u>Vos recherches sur le produit de base</u> :					



Épreuve finale

RITUEL DU CAFE À LA FRANÇAISE EN FIN DE REPAS

SCÉNARIO ÉLÈVE

Le candidat est mis en situation réelle d'un service de fin de repas : il devra prendre en charge la commande et le service d'une table de 2 convives et de 4 convives. Puis, pour agrémenter cette fin de repas en même temps que le candidat prépare son café, il présentera et argumentera sur le choix du café et de la cafetière devant de ses tables respectives. L'objectif est de valoriser le travail du service en fin de repas. Lors de cette ultime étape, le candidat devra créer une expérience innovante se concluant par un moment de plaisir client.

Le finaliste doit réaliser, un café en méthode filtration (ou slow coffee) dans les règles de l'art du service du café à la française. L'organisation du concours a choisi la cafetière « **Presse Française ou Melior** » qui vous sera mise à disposition (voir rubrique matériel entraînement).

Il est impératif que tout ou partie des éléments suivants soit maîtrisé par le candidat et fassent partie de l'argumentaire présenté pendant le temps d'infusion du café (voir fiches méthode préparation et café)

NOTA BENE :

Dans un souci d'équité et pour ne pas brider la créativité de l'élève, les convives ne commanderont que les boissons servis par l'élève.

RÔLE DU COMMIS :

Le commis assistera l'élève en apportant le café moulu dans un récipient contenant les différents poids du café selon les différentes tables du service

- Table de 2 convives : 18 grs pour 300 ml d'eau
- Table de 4 convives : 36 grs pour 600 ml d'eau

Également le commis, apportera la verseuse avec l'eau chaude nécessaires au service de la préparation du café. La société Malongo café, partenaire du CGM, mets à disposition de tous les commis un distributeur de l'eau chaude. L'équipe formation de Malongo, serai présent du déroulement des épreuves afin d'accompagner les commis et les candidats dans la gestion du café et de l'eau chaude.

ELEMENTS MIS À DISPOSITION PENDANT LA DURÉE DU CONCOURS

Les participants doivent travailler systématiquement de façon propre, hygiénique et de manière organisée. Les gestuelles devront être fluides, harmonieuses et assurées.

Tous les candidats auront à disposition :

- 1 essuie couleur noire pour toute trace de café sur le guéridon
- 1 guéridon de travail d'une surface de travail de 74x44
- 1 distributeur d'eau de 20 lt (pour tous les candidats)
- 1 verseuse à eau chaude Hario non électrique de 1.2 lt (par candidat)
- 1 cuillère à mélange
- 1 repose cuillère
- 2 tasses à café filtration d'un volume de 11ml et 2 sous-tasses
- 1 balance Hario pour peser l'eau et le café lors de la préparation du scénario
- Le café, dans notre cas « **le café de L'Elysée** »
- Sucre et cuillères à café

MATERIEL D'ENTRAINEMENT MIS À DISPOSITION AVANT LA FINALE DU 18 MAI 2022

Pendant la période qui précède le concours du 18 mai 2022, le partenaire café Malongo, enverra les éléments suivants aux finalistes pour préparer et mettre en application la technique de travail.

- 1 balance Hario pour peser l'eau et le café lors de la préparation du café ainsi qu'un chronomètre pour l'infusion du café
- 1 cafetière Bodum 2 tasses
- 200 de café moulu de l'Elysée

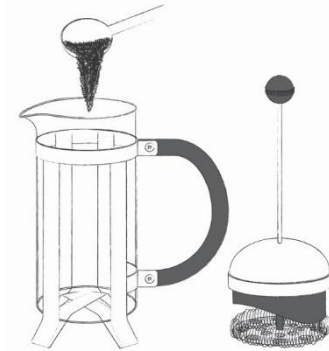
IMPORTANT : Pour le jour de la finale, merci d'apporter avec vous le matériel citez ci-dessus (hormis le café) que vous utiliserez lors de votre présentation devant le jury et vos convives.

MODE D'EMPLOI ET PAS À PAS DE LA PRESSE FRANCAISE

1.

Poser la cafetière sur une surface sèche, plane et non glissante.

Enlevez le piston et le couvercle de la cafetière puis versez le café grossièrement moulu. L'utilisation d'une mouture grossière est préconisée afin de ne pas risquer d'obstruer le filtre de la cafetière.



Respecter le ratio suivant selon la taille de la cafetière :

- Pour 2 couverts : 18 g de café pour 300 ml d'eau
- Pour 4 couverts : 36 gr de café pour 600 ml d'eau

2.

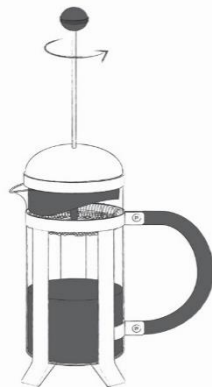
Versez de l'eau chaude dans la cafetière. Laissez un espace vide d'au moins 3 centimètres en haut du récipient puis remuez à l'aide d'une cuillère pour mélanger.



Il est également important d'utiliser une eau chaude entre 92°C et 95 °C pour une température d'infusion optimale et de préférence une eau minérale en bouteille (type Volvic - PH7).

Respecter le ratio suivant qui est la quantité normalement recommandée :

- Pour 2 couverts : 300 ml d'eau pour 18 g de café
- Pour 4 couverts : 600 ml d'eau pour 36 gr de café pour



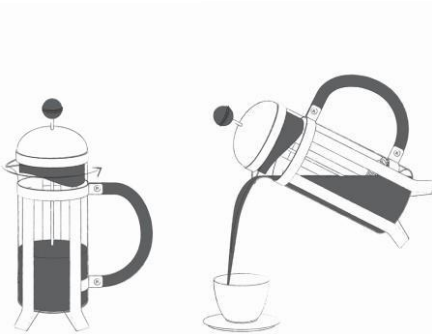
3.

Placez le piston sur la cafetière sans l'enfoncer en prenant soin de tourner le couvercle pour fermer l'ouverture du bec verseur. Laissez infuser pendant 4 à 6 minutes selon la puissance d'arôme recherchée et l'intensité que vous souhaitez.



4.

près avoir respecté le temps d'infusion imparti (entre 4 à 5 minutes selon la puissance d'arôme recherchée). Vous pouvez stopper l'infusion en abaissant le piston grâce à une légère pression manuelle. Pendant la phase de piston, il est recommandé de tenir la cafetière par la poignée d'une main tout en pressant de l'autre. Il faut également faire attention au café très chaud qui peut jaillir lors de l'action du piston.



5.

Tournez le couvercle pour ouvrir le bec verseur et versez le café.

NB : pour le service, laisser le piston en position basse tout en maintenant le couvercle.



6.

Pour le nettoyage, démontez l'ensemble du filtre piston et nettoyez toutes les parties puis les laissez-les sécher avant remontage. Bien laver la cafetière pour enlever l'huile laissée par le café, huile qui peut rancir et transmettre un goût désagréable à la boisson ; bien la rincer pour faire disparaître toute trace de savon.

TRUCS ET ASTUCES

- Si vous n'avez pas prévu de consommer le café immédiatement, il est préférable de le transvaser dans un autre récipient (thermos), plutôt que de le laisser dans la presse. En effet, bien que le marc de café soit séparé de la boisson par le filtre, le liquide, toujours en contact avec le filtre, deviendrait de plus en plus fort et amer.
- Evitez de dépasser le temps d'infusion de plus de 6 minutes
- Evitez d'obstruer le filtre lors de la descente (ou abaissement) du piston.

UN PEU D'HISTOIRE...

La première cafetière à piston est peut-être apparue en France sous une forme rudimentaire : un morceau de métal perforé ou un coton à fromage fixé à une tringle et que l'utilisateur peut introduire dans une bouilloire.

Deux inventeurs français (Meyer et Delforge) ont breveté en 1852 un appareil précurseur de la cafetière à piston. Un brevet moderne est déposé en 1929 par le Milanais Attilio Calimani. Après avoir subi un certain nombre de modifications, un autre brevet est déposé en 1958 par Faliero Bondanini qui lance la production en France où elle gagne en popularité. Les cafetières à piston sont ensuite distribuées en Europe par la société britannique Household Articles Ltd. et surtout par la société danoise d'articles ménagers Bodum