

Concours général des métiers de la restauration 2018

Épreuve finale



Sujet de l'épreuve pratique

*Approfondissement
«commercialisation et services en restauration»*

***Consignes pour la
préparation du candidat***



Consignes générales pour les candidats finalistes au Concours Général des Métiers Commercialisation et services en restauration

Le respect de la planète et la valorisation d'une alimentation saine sont mis à l'honneur lors de la finale du concours général des métiers et plus particulièrement lors du service du dîner. Ainsi, nous comptons sur votre sens créatif pour valoriser vos tables à partir des matériels proposés par les partenaires du concours et de la décoration que vous aurez préparée sur ce thème.

Vous êtes chargé(e) 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(e) sur la qualité de la communication établie avec les clients et 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.

Informations et recommandations :

- Épreuve de bar :

Vous complétez la fiche technique fournie (**annexe C**) et la remettez au jury au format papier au moment de l'épreuve. Seuls deux verres peuvent être apportés pour la réalisation de votre cocktail création.

- Épreuve de sommellerie :

Vous disposez de deux vins rouges « label bio » : AOC Bourgueil et AOC Irouléguay.

- Épreuve d'argumentation commerciale :

Vous commercialisez la carte des mets « L'AROMANCE » (**annexe D**) et proposez des accords mets et boissons de votre choix.

Une partie de la commercialisation se déroule en anglais.

Certains mets sont intégrés dans les menus servis au cours du dîner.

- Mise en place :

La table de 4 couverts est dressée avec le matériel de l'établissement. Vous réalisez la décoration florale le jour de l'épreuve en travail d'office.

Le dressage de la table de 2 couverts (0,70 cm x 0,70 cm) vous permet de valoriser votre créativité.

Un choix de matériel et de linge de table fourni par les différents partenaires est mis à votre disposition.

Seul ce matériel est autorisé pour la mise en place. Afin de personnaliser cette table, vous apportez une décoration non périssable, en lien avec le thème : le respect de la planète.

- Animation en salle :

En fin de dîner, vous commercialisez, préparez et servez le café à la presse française pour la table de deux couverts.

Pour préparer cette épreuve, l'annexe E et le matériel d'entraînement envoyé dans votre établissement (balance Hario, cafetière Bodum et échantillon de café) vous permettent d'appréhender cette technique.

La balance Hario et la cafetière Bodum devront être rapportées le jour de l'épreuve.

- Service :

Afin de valoriser le service, nous vous proposons de travailler les techniques ci-dessous :

- service cloché ;
- service en gants blancs ;
- flambage rapide ;
- réalisation d'une quenelle ;
- découpe d'un suprême de volaille ;
- techniques de gestuel (râper, verser, moudre du poivre ...).

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

Consignes pour l'épreuve de bar :

Pour l'épreuve de bar, le candidat devra créer un cocktail alcoolisé, en choisissant parmi les produits indiqués ci-dessous. Il valorisera son cocktail.

Liste des produits disponibles :

Eau de vie	Jus de fruit et légume	Liqueur	Sirop	Autre
Vodka Gin Rhum blanc et brun	Carotte Betterave Orange Ananas Fraise Jus de citron vert Jus de citron jaune Exotique Cranberry Abricot	Grand-Marnier Liqueur de poire Curaçao bleu Fraise des bois	Grenadine Fraise Concombre Menthe Violette Pomme verte Sureau Sucre de canne	Eau gazeuse Tonic Crème fraîche Sucre en poudre

Fruits et épices à utiliser pour une éventuelle décoration : orange, citron vert, citron jaune, ananas, fraises, menthe fraîche, bâton de cannelle, gingembre, branche de céleri.

Petit matériel à disposition pour une éventuelle décoration : agitateurs, piques en bois, pailles.

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 compléter et remettre au jury)

N° Candidat :

Nom du cocktail :						
Catégorie		Verrerie utilisée		Décoration		
Short <input type="checkbox"/>	Long <input type="checkbox"/>					
Ingrédients		Dose en cl	Coût HT bouteille	Contenance bouteille	Coût de 1 cl	Coût de la dose
Quantité totale			Coût matière			

Annexe D - Carte des mets pour l'épreuve d'argumentation commerciale

« L'AROMANCE »

Nos entrées ... 21 euros

Truite fumée, lentilles du Puy,
parfums de gingembre et citron

Mille-feuille de légumes grillés et polenta, coulis de tomate,
salade aux pousses alfafa

Effilochée de pousses et pissenlits aux petits pois frais,
vinaigrette de citron et graines de tournesol

Nos poissons ... 35 euros

Dos de cabillaud en croûte de graines, écrasé de pomme de terre de Noirmoutier,
chips de betterave rouge, coulis de petits pois

Saint-Pierre entier rôti au four, à la fleur de romarin, royale et asperges grillées

Filets de sardine marinés, caviar d'aubergine, pétales confits de tomate, dés de courgette

Nos viandes ... 37 euros

Suprême de volaille de Loué à la coriandre, sauce curry,
tagliatelles de légumes du jardin

Brochette croustillante de ris de veau, morilles,
beurre moussoux de champignons, salade d'herbettes

Agneau de lait rôti, charlotte confite, aubergine violette,
jus aux herbes fraîchement concassées

Fromages suivant votre goût, frais fermier (vache et chèvre) ... **17 euros**

Nos desserts ... 19 euros

Poêlée de fraises Mara des bois,
sorbet fromage blanc, émietté de sablé breton

Clafoutis à l'ananas Victoria, coulis de fruits de la passion,
sorbet coco sur crumble au sarrazin

Diplomate à l'orange sanguine, biscuit tendre carotte-orange,
sorbet agrumes

Prix nets

Annexe E - Rituel du café à la française en fin de repas

SCÉNARIO ÉLÈVE :

Les convives de la table de deux couverts bénéficient du service du café à la française. Le candidat doit prendre en charge la commande et le service du café. Ainsi, au guéridon, il prépare, présente et valorise son choix de café et explicite l'intérêt de cette méthode de la cafetière à piston.

L'objectif est de valoriser les arts de la table.

Lors de cette ultime étape, le candidat crée une expérience innovante se concluant par un moment de plaisir pour le client.

Le candidat 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** ».

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

RÔLE DU COMMIS :

Le commis assistera le candidat uniquement dans la mise en place du poste de travail.

Il n'intervient en aucun cas lors de la mise en scène de l'épreuve.

ÉLÉMENTS MIS À DISPOSITION PENDANT LA DURÉE DU CONCOURS :

Les candidats doivent travailler dans le respect des règles d'hygiène et avec méthodologie.

Les techniques gestuelles devront être fluides, harmonieuses et assurées.

Tous les candidats auront à disposition :

- 1 linge de couleur noire ;
- 1 guéridon de travail d'une surface de travail de 74 x 44 ;
- 1 distributeur d'eau de 20 litres (pour tous les candidats) ;
- 1 verseuse à eau chaude Hario non électrique de 1.2 litre (par candidat) ;
- 2 tasses à café filtration d'un volume de 11ml et 2 sous-tasses ;
- 1 balance Hario ;
- le café de l'île de Guadeloupe ;
- le sucre ;
- les cuillères à moka.

MATÉRIEL D'ENTRAÎNEMENT MIS À DISPOSITION AVANT LA FINALE DU 16 MAI 2018 :

Pendant la période qui précède le concours du 16 mai 2018, le partenaire enverra le kit pour préparer cette épreuve. Le candidat aura à disposition :

- 1 balance Hario pour peser l'eau et le café ;
- 1 chronomètre pour l'infusion du café ;
- 1 cafetière Bodum (valeur 2 tasses) ;
- 250 grammes de café moulu.

ATTENTION : Pour le jour de la finale, le candidat doit rapporter le matériel cité ci-dessus (hormis le café).

CAFETIÈRE À PISTON – PRESSE FRANÇAISE – MELIOR

1 – **Enlever le piston et le couvercle de la cafetière puis verser 18g de café grossièrement moulu.** L'utilisation d'une mouture grossière est préconisée afin de ne pas risquer d'obstruer le filtre de la cafetière.

2 – **Verser de l'eau chaude dans la cafetière. Laisser un espace vide d'au moins 3 cm en haut du récipient puis remuer à l'aide d'une cuillère pour mélanger.** Respecter le ratio suivant : 300 ml d'eau pour 18g de café qui est la quantité normalement recommandée. Mais vous pouvez ajuster le dosage pour une préparation plus corsée ou plus légère. Il est également important d'utiliser une eau chaude entre 90 et 95°C pour une température d'infusion optimale de préférence une eau minérale en bouteille.

3 – **Placer le piston sur la cafetière sans l'enfoncer en prenant soin de tourner le couvercle pour fermer l'ouverture du bec verseur. Laisser infuser pendant 4 à 5 minutes selon la puissance d'arôme recherchée.**

4 – **Après avoir respecté le temps d'infusion imparti (de 4 à 5 minutes selon la puissance d'arôme recherchée), 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 pistonnant de l'autre. Il faut également faire attention au café brûlant qui peut jaillir lors de l'action de piston.

5 – **Tourner le couvercle pour ouvrir le bec verseur et verser le café.**

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

6 – **Pour le nettoyage, démonter l'ensemble du filtre piston et nettoyer toutes les parties puis les laisser sécher avant remontage.**



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 du café par le filtre, le liquide, toujours en contact avec le filtre, devient de plus en plus fort et amer.
- Éviter d'obstruer le filtre lors de la descente (ou abaissement) du piston.
- Éviter un temps de contact trop important entre la mouture et l'eau.
- Éviter de laisser passer du marc lors de la filtration, sinon vous le retrouverez au fond de votre tasse.
- Le café trop finement moulu risque par ailleurs d'engorger le filtre et de créer une pression trop élevée, rendant difficile la descente du piston.

HISTORIQUE

C'est en 1929 qu'a été déposé le premier brevet par un Italien du nom d'Attilio Calimani. En 1959, Faliero Bondani, italien également, lança la fabrication de cette cafetière dans une usine française de clarinette appelée Martin SA. À partir de ces années, cette cafetière fut considérée comme un objet indispensable dans beaucoup de foyers français, mais c'est en Europe et en Amérique du Nord qu'elle connut son plus grand essor. À ce jour, une des versions de Calimini, la Chambord N. 1928, est encore une légende avec son design moderne.

CAFÉ DE L'ÎLE DE GUADELOUPE



PAYS	France
RÉGION	Guadeloupe
LOCALITÉ	Basse - Terre
ESPÈCE	Arabica
VARIÉTÉ	Bourbon pointu
ALTITUDE	170 à 400 m
PLANTATION	VANIBEL
PRODUCTEUR	Famille NELSON
MOIS DE RÉCOLTE	Août à septembre
RÉCOLTE	Picking et triage à la main
TRAITEMENT	Méthode humide
PARTICULARITÉ VARIÉTÉ	Le Guadeloupe Bonifieur est une variété de café cultivé en Guadeloupe uniquement.
ANALYSE SENSORIELLE	PUISSANCE 3/5 VIVACITE 2/5 CAUDALIE 3/5 (Longueur en bouche)
CARACTÉRISTIQUES GUSTATIFS	Superbe corps, bel équilibre et longueur en bouche persistante
NEZ	Notes boisées