

Concours général des métiers de la restauration 2019

Épreuve finale



Sujet de l'épreuve pratique

*Approfondissement
«commercialisation et services en restauration»*

Dossier Candidat





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 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 : vous devez promouvoir la vente des boissons chaudes.

- Pour la table de 2 couverts : la commande est préparée par le bar et servie à table.
- Pour la table de 4 couverts : vous commercialisez et préparez le café à la presse française.

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

Le centre du concours met à votre disposition le pain dressé sur un buffet.

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. Ouverture du sujet et précisions utiles. Prise de connaissance du sujet et des documents de prévision à compléter (Annexes A, B et C). Transmission des consignes au commis.
14 h 00	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. Mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins. Réalisation de la décoration florale pour les 2 tables.

Épreuve de bar (20 minutes)

L'épreuve se déroule au bar.

Le candidat présente la fiche technique de son cocktail création (**Annexe C**).

Il réalise sa création pour 2 personnes.

Épreuve de sommellerie (20 minutes)

Le candidat procède à l'analyse comparative de deux vins et propose un vin en accord avec un plat choisi par les clients.

Épreuve de mise en place et valorisation du plateau de fromages (20 minutes)

L'épreuve se déroule aux offices. Le candidat identifie les fromages mis à sa disposition et réalise le dressage d'un plateau de fromages ainsi que de ses accompagnements.

Épreuve de la décoration florale. Cet atelier n'est pas évalué en tant que tel.

La réalisation de cette décoration pour les deux tables vise la valorisation des mises en place. Cette décoration sera réalisée au choix du candidat durant l'après-midi entre les épreuves d'ateliers.



- 17 h 30 Évaluation de la mise en place par le jury. Présentation des décorations personnalisées et des supports de vente réalisés par les candidats.
Une partie des échanges se fera en **anglais**.
- 18 h à 19 h Pause dîner 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 entre le candidat et le jury.



« À la table d'un géant : Gastronomie et arts de la table à bord du Normandie ».

Il y a 80 ans, le paquebot Normandie quitte Le Havre pour New-York. Nous sommes le 23 août 1939 et il s'agit de la dernière traversée du plus beau fleuron de la Compagnie Générale Transatlantique.

Engagé(e) en tant que maître d'hôtel sur ce gigantesque hôtel flottant, vous êtes chargé(e) de superviser l'organisation et le déroulement du service dans l'immense et luxueuse salle à manger, tout au long de la croisière.

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, le jury et les autres candidats 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.

ÉPREUVE DE MISE EN PLACE

Pour cette première journée, il est l'heure de rejoindre les autres membres de la brigade dans la salle à manger des premières classes. Pas une minute à perdre, 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 0,70cm x 0,70cm avec un libre choix à partir du matériel et linge prêtés par les entreprises partenaires
- Afin de personnaliser vos deux tables, vous apportez une décoration non périssable, en lien avec le thème : « La traversée transatlantique du paquebot Normandie ».
Cette réalisation est préparée dans votre lycée, en amont du jour du concours.
- Réalisation de la décoration florale des deux tables le jour de l'épreuve en travail d'office entre les épreuves d'ateliers.
- Mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins.

Cet atelier vous permet de valoriser votre créativité.

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, quelques clients s'installent au bar du restaurant. Ils sont curieux de découvrir le cocktail « signature » créé à l'occasion de cette dernière traversée et au cours de laquelle vous avez souhaité valoriser le calvados.

Vous vous apprêtez à leur présenter votre cocktail.

Vous devez :

- fournir la fiche technique (**annexe C**) ;
- présenter votre cocktail « signature » 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

Les clients de la table 7 souhaitent être conseillés dans le choix du vin qui accompagnera le « **Filet de canette rôti au miel et calvados, pommes grenailles, champignons des bois, jus de cuisson** ». Leur hésitation porte sur 2 vins proposés à la carte. Vous les aidez dans leur choix.

Vous devez :

- procéder à la dégustation comparative des deux vins mis à votre disposition ;
- présenter le vin choisi ;
- justifier votre choix.

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

→ utiliser un crachoir



ÉPREUVE DE MISE EN PLACE DU PLATEAU DE FROMAGES

Vous réunissez les nouveaux membres de la brigade en charge de la mise en place des plateaux de fromages tout au long de la traversée.

Vous devez :

- identifier et présenter les fromages AOP qui seront servis au cours du dîner ;
- choisir les supports et réaliser la mise en place du plateau de fromages « prêt à servir » ainsi que de ses accompagnements ;
- justifier vos choix ;
- répondre à leurs questions.

ÉPREUVE D'EXPLICITATION DE LA DÉCORATION

À quelques minutes du début du service, il est temps de contrôler la mise en place. Le/la responsable de la restauration présente un vif intérêt pour la décoration de vos tables. Vous lui expliquez vos choix. Une partie des échanges se fera 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.

Concours général des métiers de la restauration 2019



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 sont proposées à la clientèle. Des moulin à poivre sont à disposition.			
MENU	CONSIGNES À LA CUISINE CONSIGNES DE SERVICE	MENU	ENVOI CUISINE
Langoustines amoureuses	<ul style="list-style-type: none"> • Queues de langoustines décortiquées légèrement pochées, dressées en saladier, • 1 saucière de fumet poisson, • 1 saucière de crème fraîche, • Beurre sur sous-tasse, • Fleurons pour la décoration. 	Feuilleté d'œufs brouillés aux pointes d'asperges blanches, Mesclun de pousses de salade à l'huile de noisette	<ul style="list-style-type: none"> • Feuilleté dressé sur assiette, • Mesclun de salade en saladier, à assaisonner. • Vinaigrette d'huile de noisette et vinaigre de cidre en saucière
Filet de canette rôti au miel et calvados pommes grenailles, champignons des bois, jus de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Filet de canette et garniture dressés sur assiette clochée, • Jus de cuisson en saucière. 	Grenadin de veau poêlé au cidre, sauce vallée d'Auge Tagliatelles au parmesan	<ul style="list-style-type: none"> • Grenadin de veau dressé sur poêle bimétal à escaloper. • Tagliatelles en légumier, • Sauce vallée d'Auge en saucière, • Bloc de Parmesan à râper au goût du client.
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
Profiteroles, sauce chocolat chaud	<ul style="list-style-type: none"> • Profiteroles dressées sur assiette, • Sauce chocolat en pichet. 	Baba au rhum flambé, crème vanillée	<ul style="list-style-type: none"> • Baba bouchon dressé individuellement sur assiette. • Cassolette pour le flambage, • Crème vanillée en saucière.

Le café et autres boissons chaudes sont accompagnés de mignardises.



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

TABLE 4 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																							
Entrée																							
Plat																							
Fromage																							
Dessert																							
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																							
Entrée																							
Plat																							
Fromage																							
Dessert																							
Service																							
TOTAL																							
Autres																							

Concours général des métiers de la restauration 2019



- 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.

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	Apéritif	Jus de fruit	Liqueur	Sirop	Autre
Calvados	Pommeau Noilly prat Martini rouge	Orange Citron vert Abricot Pamplemousse Ananas	Cointreau Amaretto Griotte Fraise Poire Mandarine Bénédictine	Gingembre Miel Vanille Canne à sucre Fruit passion Caramel Fraise Grenadine	Cidre Eau gazeuse Tonic Crème fraîche

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

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 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 la dose
Quantité totale				Coût matière		



RITUEL DU CAFE A LA FRANCAISE EN FIN DE REPAS

SCENARIO ELEVE

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 4 convives. Pour agréments 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 les 4 convives. 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 fasse 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, les convives ne commanderont que les boissons servies par l'élève.

RÔLE DU COMMIS :

Le commis assistera l'élève en mettant à sa disposition le café moulu dans un récipient contenant les 30 grammes nécessaires au service ainsi que l'eau chaude (prise au distributeur d'eau collectif). Il n'intervient en aucun cas lors de la mise en scène de l'épreuve.

ELEMENTS MIS A 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 de couleur noire pour toutes traces de café sur le guéridon
- 1 guéridon de travail d'une surface de 74x44cm
- 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)
- 4 tasses à café filtration d'un volume de 11ml et 4 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 du Laos** »
- Sucre et cuillères à moka

MATERIEL D'ENTRAÎNEMENT MIS A DISPOSITION AVANT LA FINALE DU 15 MAI 2019

Pendant la période qui précède le concours du 15 mai 2019, le partenaire café enverra les éléments suivants aux finalistes pour préparer et mettre en application la technique de travail.

- 1 cafetière Bodum 5 tasses
- 250 grs de café moulu Du Laos

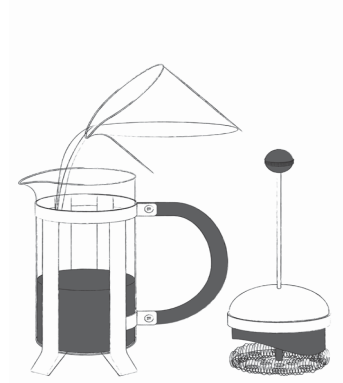
Pour le jour de la finale, merci d'apporter avec vous le matériel cité ci-dessus (hormis le café) que vous utiliserez lors de votre présentation.



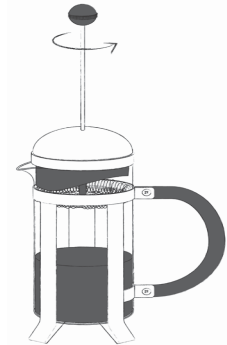
CAFETIERE A PISTON – PRESSE FRANÇAISE - MELIOR

1. Enlever le piston et le couvercle de la cafetière puis verser 30 grammes de café grossièrement moulu. L'utilisation d'une mouture grossière est préconisée afin de ne pas risquer d'obstruer le filtre de la cafetière.

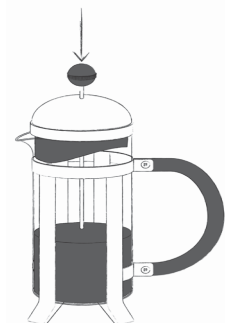
2. Verser de l'eau chaude dans la cafetière. Laisser un espace vide d'au moins 3 centimètres en haut du récipient puis remuez à l'aide d'une cuillère pour mélanger. Respecter le ratio suivant : 500 ml d'eau pour 30 g de café qui est la quantité normalement recommandée. Mais vous pouvez ajuster le dosage pour une préparation plus corsée ou plus légère. Il est également important d'utiliser une eau entre 90 et 95°C pour une température d'infusion optimale et 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.



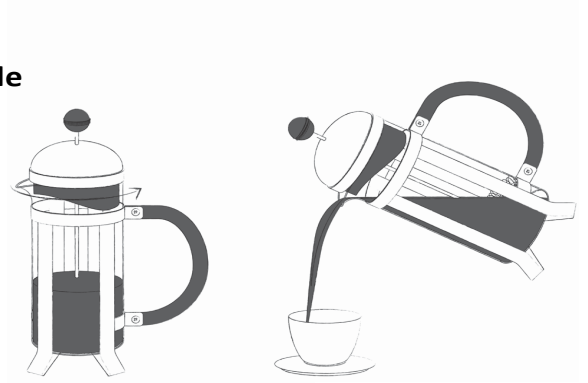
4. Après avoir respecté le temps d'infusion imparti (de 4 à 5 minutes selon la puissance d'arôme recherchée), stopper l'infusion en abaissant le piston grâce à une légère pression manuelle. Pendant la phase de piston, il est recommandé de tenir la cafetière par la poignée d'une main tout en pistonnant 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, deviendrait 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 dans le cylindre, rendant difficile la descente du piston.



CAFE DU LAOS

HISTORIQUE

Introduite par les Français au XIXe siècle, la culture du café s'est fortement développée dans la région jusqu'à la première moitié du XXe siècle. Tombée à l'abandon, la caféiculture au Laos a été relancée au début des années 2000 grâce à un projet financé par l'Agence Française de développement. Création d'une coopérative, construction de 40 stations de lavage, mise en place de pépinières, construction d'une usine pour le triage et l'exportation.

CARACTERISTIQUES

PAYS	LAOS
REGION	PLATEAU DES BOLOVENS
LOCALITE	Paksong
ESPECE	Arabica
VARIETE	Typica
ALTITUDE	900 à 1400 m
PLANTATION	CPC
PRODUCTEUR	Famille ZOMLET
MOIS DE RECOLTE	Octobre à Janvier
RECOLTE	Picking et triage à la main
TRAITEMENT	Méthode humide
ANALYSE SENSORIELLE	PUISSANCE 3/5 VIVACITE 3/5 CAUDALIE 3/5 (Longueur en bouche)
CARACTERISTIQUES GUSTATIVES	Légèrement corsé avec une fine acidité et une belle longueur en bouche
NEZ	Notes fraîches et fruitées

