

*Approfondissement
« Organisation et Production Culinaire »*

Session 2015

ÉPREUVE FINALE

DOSSIER CANDIDAT

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2015
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

PHASE PRATIQUE

Durée : 4 heures 45 minutes dont 30 minutes pour la lecture du sujet et l'organisation (voir découpage horaire **Annexe 1**).

- Prise de connaissance du sujet et organisation du travail : 30 min,
- déplacement et reconnaissance du poste : 15 min,
- production : 4 heures,
- nettoyage du poste et du fourneau : 30 min,
- entretien : 15 min,
- le passage des candidats se déroule selon le découpage présenté **Annexe 1**.

PLAT « A » : **La sole**

- l'ensemble du plat est réalisé pour 6 personnes,
- lever les filets,
- réaliser un fumet de poisson,
- réaliser une cuisson à court mouillement,
- réaliser une sauce par réduction,
- utiliser les asperges blanches,
- réaliser une garniture libre composée de trois légumes primeurs,
- la présentation et le décor sont libres.

PLAT « B » : **Votre conception de la forêt noire...**

- le dessert est réalisé pour 6 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.

Les candidats sont maintenus en loge en attendant de commencer la production.

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

PHASE D'ENTRETIEN

Durée : 15 minutes (voir découpage horaire dans l'**Annexe 1**).

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2015
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

ANNEXE 1

DÉCOUPAGE HORAIRE DE L'ÉPREUVE

07 h 00	APPEL DES CANDIDATS
07 h 15	VESTIAIRE
07 h 30	MISE EN LOGE DES CANDIDATS ET TIRAGE AU SORT DES POSTES LECTURE DU SUJET ET ORGANISATION DU TRAVAIL (30 minutes) Distribution du sujet selon le n° d'envoi (différentiel de 5 min)
08 h 00	PRISE EN CHARGE DU POSTE ET RECONNAISSANCE DES MATÉRIELS ET DES LOCAUX POUR LES CANDIDATS n°1 et n°7 (puis départ des candidats par groupe de deux toutes les 05 minutes) VÉRIFICATION DES DENRÉES ET REMISE DE L'EXCÉDENT (15 minutes)
08 h 15	DÉBUT DE LA PRODUCTION POUR LES CANDIDATS n°1 et n°7 décalage de 05 minutes pour les autres candidats (4 heures)

Résumé:

Candidats	Heures de départ	Envoi du PLAT « A »	Envoi du PLAT « B »
n°1 et n°7	8 h 00	11 h 45	12 h 15
n°2 et n°8	8 h 05	11 h 50	12 h 20
n°3 et n°9	8 h 10	11 h 55	12 h 25
n°4 et n°10	8 h 15	12 h 00	12 h 30
n°5 et n°11	8 h 20	12 h 05	12 h 35
n°6 et n°12	8 h 25	12 h 10	12 h 40

12 h 45	NETTOYAGE DU POSTE ET DU FOURNEAU
13 h 15	REPAS DES CANDIDATS VESTIAIRES
14 h 30	PHASE D'ENTRETIEN (15 minutes)

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2015
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

MATÉRIELS ET PRODUITS À PRÉVOIR PAR CANDIDAT

MATÉRIELS DE DRESSAGE

• **PLAT « A » :**

- 2 sur assiettes
- 4 sur plats

• **PLAT « B » :**

- Au choix du candidat en fonction des supports proposés en centre.

MATÉRIELS ET PRODUITS SPÉCIFIQUES DE PRÉPARATION ET DE CUISSON

Sur chaque poste de travail

- 4 plaques à débarrasser
- 2 calottes et 2 culs de poule de taille moyenne / petite
- 1 chinois étamine
- 3 russes de taille moyenne / petite
- 1 sautoir
- 1 sauteuse + couvercle
- 1 rondau + couvercle
- 2 plaques et 1 grille à pâtisserie
- 1 toile de cuisson antiadhésive
- 1 tamis
- 1 moule à génoise
- 2 lavettes
- 2 torchons
- 1 rouleau de papier « essuie tout »
- 1 louche « ¼ litre »
- 1 araignée
- 1 pochon
- 1 écumoire
- 2 fouets (1 moyen / 1 petit)
- 1 planche à découper
- 2 bahuts
- 1 passoire

Dans chaque cuisine

- 2 « batteur-mélangeur »
- 1 mixer-plongeant
- 1 robot-coupe
- 1 rouleau de ruban rhodoïd de hauteur 5 cm
- Matériels et produits d'entretien

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2015
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

ANNEXE 2

PLAT « A » : la sole

LISTE DES INGRÉDIENTS					
Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
POISSONNERIE			ÉCONOMAT		
crevette bouquet	kg	0,250	baie rose	kg	0,010
sole (3 pièces de 0,400 kg)	kg	1,200	huile de tournesol	Litre	0,30
arête de poisson à chair blanche	kg	0,250			
CRÈMERIE			CAVE		
beurre doux	kg	0,250	Noilly Prat	Litre	0,15
crème liquide 35 % MG	Litre	0,50	vin blanc sec	Litre	0,15
œuf blanc	kg	0,060			
FRUITS ET LÉGUMES			MISE EN PLACE		
ail	kg	0,050	laurier	PM	
asperge blanche 16/20	kg	1	romarin	PM	
carotte fane	kg	0,300	sel fin et gros	PM	
cerfeuil	Botte	0,25	poivre blanc moulu	PM	
champignon de Paris	kg	0,200	thym frais	PM	
citron jaune	kg	0,100	ficelle		
échalote	kg	0,050	safran poudre	PM	
fenouil bulbe	kg	0,250			
navet fane	kg	0,200			
oignon gros	kg	0,150			
persil plat	Botte	0,25			
petit pois frais	kg	0,150			
poireau	kg	0,050			
pois mange tout	kg	0,150			
pomme de terre BF 15	kg	0,200			

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2015
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

ANNEXE 3

PLAT « B » : votre conception de la Forêt Noire...

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

« Votre conception de la Forêt Noire ... »

Vous disposez du panier de denrées ci-dessous.

LISTE DES INGRÉDIENTS					
Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
CRÈMERIE			ÉCONOMAT		
beurre doux	kg	0,100	bigarreau sirop boîte	B 1/1	1/2
crème fraîche liquide 35 % MG	Litre	0,75	cacao poudre	kg	0,030
mascarpone	kg	0,100	cerise Amarena	kg	0,100
œuf	Pièce	8	copeau de chocolat	kg	0,300
			couverture ivoire (blanche)	kg	0,150
CAVE			couverture noire 65%	kg	0,150
Kirsch	Litre	0,050	farine T55	kg	0,200
			gélatine feuille	kg	0,010
FRUITS ET LÉGUMES			glucose	kg	0,050
cerise	kg	0,250	Isomalt ®	kg	0,100
citron jaune	kg	0,100	maïzena	kg	0,080
menthe fraîche	Botte	0,25	sucré glace	kg	0,150
			sucré semoule	kg	0,300
SURGELÉ			vanille gousse	Pièce	1
purée de cerise	kg	0,200			

Remarques :

Le dressage des desserts sera réalisé librement à partir des supports classiques et contemporains proposés par le centre.

Aucun ingrédient, aucun support de dressage ne peut être amené par le candidat.

Le dessert est réalisé pour 6 personnes.