



Concours général des métiers

« *Cuisine* »

Session 2018

ÉPREUVE FINALE

DOSSIER CANDIDAT

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2018
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 l'épaule d'agneau, de l'artichaut et des olives

- L'ensemble du plat est réalisé pour quatre personnes ;
- Désosser et traiter l'épaule d'agneau ;
- Réaliser une sauce ou un jus ;
- Proposer trois garnitures dont une à base de polenta ;
- Dresser à l'assiette ;
- La présentation et le décor sont libres.

PLAT « B » : Votre interprétation de « la tarte aux pommes »

- 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 2018
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

ANNEXE 1

DÉCOUPAGE HORAIRE DE L'ÉPREUVE

9 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)
		<u>Phase d'argumentation technique</u> 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)
		<u>Phase d'argumentation technique</u> 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 consigne du jury
15 h 50	10 min.	Envoi du second plat selon consigne 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 2018
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

MATÉRIELS ET PRODUITS À PRÉVOIR PAR CANDIDAT

MATÉRIELS DE DRESSAGE

- **PLAT « A » :**
 - Dressage sur quatre assiettes rondes Ø 28 cm. (dimension intérieure : Ø18 cm)
- **PLAT « B » :**
 - Dressage 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

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

Sur chaque poste de travail

- 4 plaques à débarrasser
- 2 calottes et 2 culs de poule de taille 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 antiadhésive
- 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 2018
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

ANNEXE 2

PLAT « A » : Un panier autour de l'épaule d'agneau, de l'artichaut et des olives.

LISTE DES INGRÉDIENTS					
Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
BOUCHERIE			ÉCONOMAT		
Agneau épaule non désossée	kg	1.400	Anis étoilé	kg	0.020
Porc chair à saucisse	kg	0.250	Chapelure blonde	kg	0.100
Porc crépine	kg	0.100	Citron confit	kg	0.200
Porc jambon de pays	kg	0.100	Farine type 55	kg	0.100
Veau noix	kg	0.250	Fenouil graine	kg	0.020
			Figue sèche	kg	0.100
			Herbes de Provence	kg	0.020
			Huile d'olive AOP	Litre	1
			Olive noire	kg	0.250
			Olive verte	kg	0.250
CRÈMERIE					
Beurre doux	kg	0.250	Polenta	kg	0.100
Crème double	kg	0.200	Ras el hanout	kg	0.020
Crème liquide entière 35% MG	Litre	0.50	Tomate concentré	kg	0.100
Œuf	Pièce	4	CAVE		
			Apéritif anisé	Litre	0.10
			Vin blanc sec	Litre	0.25
FRUITS ET LÉGUMES					
Ail	kg	0.200			
Artichaut poivrade	botte	2			
Asperge verte	kg	0.500	SURGELÉ		
Aubergine	kg	0.500	Céleri purée galet	kg	0.300
Basilic	botte	1	Pâte feuilletée plaque	Pièce	0.5
Carotte	kg	0.100			
Cerfeuil	botte	1			
Champignon de Paris	kg	0.300	MISE EN PLACE		
Courgette ronde	kg	0.500	Fond blanc de veau	Litre	1
Échalote	kg	0.200	Fond brun de veau	Litre	1
Fenouil	kg	0.500	Laurier, thym en sachet	PM	
Oignon frais	botte	2	Poivre du moulin et en grains	PM	
Oignon gros	kg	0.200	Sel fin et gros	PM	
Persil plat	botte	1			
Poireau	kg	0.100			
Thym frais	botte	1			
Tomate garniture (0.040 Kg pièce)	kg	0.400			

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2018
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

ANNEXE 3

PLAT « B » : Votre interprétation de « la tarte aux pommes ».

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

Votre interprétation de « la tarte aux pommes »

Vous disposez du panier de denrées ci-dessous.

LISTE DES INGRÉDIENTS					
Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
CRÈMERIE			ÉCONOMAT		
Beurre doux	kg	0.250	Cannelle bâton	kg	0.010
Beurre demi-sel	kg	0.125	Cannelle poudre	kg	0.020
Crème liquide entière 35% MG	Litre	1	Chocolat couverture lactée	kg	0.200
Lait entier UHT	Litre	1	Chocolat couverture noire	kg	0.200
Œuf	Pièce	12	Farine de maïs	kg	0.150
Pâte à filo	Paquet	1	Farine de riz	kg	0.150
			Farine type 55	kg	0.500
CAVE			Fleur d'oranger	PM	
Calvados	Litre	0.15	Isomalt	kg	0.100
Cidre brut	Litre	0.30	Levure chimique	kg	0.020
Jus de pomme	Litre	0.50	Pectine	kg	0.050
FRUITS ET LÉGUMES			Poivre Séchouan	kg	0.050
Citron jaune	kg	0.100	Pomme gelée	kg	0.200
Groseille	kg	0.125	Sucre cassonade	kg	0.250
Orange	kg	0.400	Sucre semoule	kg	0.500
Pomme golden AOP	kg	1	Vanille extrait liquide	Litre	0.02
Pomme reine des reinettes	kg	1	Vanille gousse	Pièce	1
Pomme royal Gala	kg	1			
SURGELÉ					
Purée de framboise	kg	0.250			

Remarque :

Le dressage des desserts sera 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 en fonction de leur création.