

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Commercialisation et services en restauration

SESSION 2025



Épreuve d'admission
Phase pratique de CSR

Dossier Candidat

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2025

Durée : 4 à 5 heures

Repère : 25-CGM-CSR-P

Page 1 / 14

ORGANISATION DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

11h30	Repas des candidats.
12h30	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.
13h00	Visite de l'établissement et présentation des produits et matériels mis à disposition par le centre.
13h45	Formation sur la préparation et le service du café par la société Malongo.
14h30	Présentation des membres du jury et informations complémentaires sur le déroulement de l'épreuve du concours.
14h45	Elaboration des documents de prévision (Annexes A et B). Transmission des consignes au commis.
15h30 à 17h30	Atelier technique (30'). Une partie des échanges se fera en anglais. Épreuve de mise en place.
17h30	Évaluation de la mise en place par le jury. Présentation des décorations personnalisées.
18h à 19h	Pause dîner pour les candidats et les commis.
19h à 19h15	Briefing et présentation des différents produits proposés.
19h15 à 19h30	Échanges entre chef de rang et commis.
19h30	Accueil des convives et début du service.
21h30	Fin du service.
21h35	Phase d'entretien entre le candidat et le jury (10').

La biodiversité marine



En 2025, la ville de Nice a l'honneur d'accueillir la Conférence des Nations Unies sur l'Océan. Cette conférence a pour objectif principal de favoriser la réflexion entre les membres de la communauté scientifique, les acteurs de la société civile et les décideurs politiques, afin d'intégrer plus efficacement l'océan dans les stratégies de lutte contre le changement climatique.

Occupant le poste de chef de rang au Palais des expositions à Nice, établissement renommé pour l'organisation d'événements variés, vous êtes impliqué dans l'organisation du dîner de clôture. Ce repas ayant pour thème « La biodiversité marine », a pour but de sensibiliser davantage les participants sur les enjeux auxquels font face les produits halieutiques.

La clientèle est très sensible à l'ambiance de la salle mais aussi elle est adepte de la découverte des techniques professionnelles innovantes.

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. Les métiers des services en restauration et les arts de la table doivent être mis en valeur au travers de votre maîtrise des techniques de service. Votre capacité à interagir avec vos clients et leur permettre de vivre une véritable expérience sera un élément déterminant de l'évaluation.

Le jury apprécie toute prise d'initiative tout en mettant un point d'honneur au développement durable et à l'accueil des personnes en situation de handicap.

ÉPREUVE DE MISE EN PLACE

Pour cette première journée, 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 de 120 cm de diamètre 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 pour chaque table (en adéquation avec leurs dimensions) non périssable, en lien avec le thème : « La biodiversité marine », ainsi que vos supports de sensibilisation aux enjeux des océans et de la biodiversité marine (réalisé dans le cadre de l'activité 2 du dossier professionnel).
Ces réalisations sont préparées dans votre lycée, en amont du jour du concours.
- Mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins.

ATTENTION : La tenue professionnelle, correspondant aux standards de la profession (costumes et tailleurs obligatoires), ne doit comporter aucun signe d'identification (nom du candidat, de l'établissement, logo, ...).

ATELIER TECHNIQUE

Maud Fontenoy, invitée d'honneur à la Conférence des Nations Unies sur l'Océan, souhaite découvrir en avant-première votre ardoise de sashimis afin d'envisager un accord « *Soft Pairing* ».

Il vous est demandé de mettre en avant la boisson non alcoolisée de votre choix présentée dans votre dossier professionnel.

Vous avez réalisé la fiche produit lors de l'épreuve du dossier professionnel et vous remettez un exemplaire de cette même fiche au format papier au jury au moment de l'épreuve.

Vous devez :

- Trancher la daurade royale mise à disposition et réaliser une assiette de sashimi à partager avec le jury.
- Réaliser l'analyse sensorielle de votre sashimi avec le jury.
- Présenter et réaliser l'analyse sensorielle avec le jury, de la boisson non alcoolisée, présentée lors de l'épreuve du dossier professionnel, **apportée par vos soins**.
- Proposer un argumentaire d'association de ces deux produits en français et en anglais face au jury.

Les candidats ont la possibilité d'apporter le matériel nécessaire au service de cette boisson. A défaut, le centre met à disposition le matériel.

Le candidat doit apporter sa mallette à couteaux.

Matière d'œuvre	Matériel à disposition
<ul style="list-style-type: none">- Filet de daurade royale sans peau et désarêté- Sauce soja- Pickles chou rouge et graine de moutarde de la maison Martin-Pouret- Feuilles de shiso	<ul style="list-style-type: none">- Planche à découper- Assiette de présentation- Baguettes- Gants jetables- Une pince- 4 assiettes à pain- 4 petits bols/coupelles à tremper

ÉPREUVE DE PRESENTATION DE LA MISE EN PLACE ET DES ÉLÉMENTS DE DÉCORATION

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

- Le responsable de la restauration présente un vif intérêt pour la décoration de vos tables et vos supports de sensibilisation aux enjeux des océans et de la biodiversité marine.
- Vous lui expliquez et justifiez vos choix.

ÉPREUVES TECHNIQUES À METTRE EN ŒUVRE LORS DU SERVICE

Il est 19 h 30, le service commence.

ACCUEIL PRISE DE COMMANDE	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter les supports de vente mis à disposition. - Réaliser l'argumentation commerciale des mets. - Prendre les commandes des mets et des boissons. - Répondre aux questions et attentes spécifiques des convives. - Rédiger les bons de commande. 	<p><u>Interaction client :</u> Capacité à prendre en compte les besoins spécifiques des convives.</p>
SERVICE APÉRITIFS	<ul style="list-style-type: none"> - Promouvoir la vente des apéritifs et des boissons sans alcool à partir de la carte fournie par le centre. La commande des apéritifs des deux tables sera préparée par vos soins au buffet. 	<p><u>Interaction client :</u> Capacité à promouvoir la carte des boissons proposées.</p>
SERVICE VINS BOISSONS FROIDES	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter la carte des boissons fournies par le centre du concours. Cette carte comportera un choix de vins blancs, rouges et rosés en bouteille et des vins servis au verre. Des eaux minérales plates et gazeuses seront disponibles. - Commercialiser et prendre la commande des boissons pour les deux tables selon le choix des clients. - Présenter et valoriser la boisson sans alcool proposée lors de l'atelier technique, pour l'entrée de la table de deux convives. - Réaliser au minimum, une technique de valorisation du vin sur vos tables. 	<p><u>Interaction client :</u> Capacité à promouvoir la boisson non alcoolisée présentée dans l'atelier technique.</p> <p>Capacité à valoriser un vin et sa technique de service.</p>
SERVICE METS	<ul style="list-style-type: none"> - Servir les mets en respectant les techniques imposées. - L'assortiment de pain est dressé en panier. 	<p><u>Interaction client :</u> Capacité à valoriser les produits proposés et leur technique de service.</p>
SERVICE BOISSONS CHAUDES	<ul style="list-style-type: none"> - Promouvoir la vente des boissons chaudes sur vos deux tables. - Prendre la commande des boissons chaudes. - Servir le café à la presse sur la table de 4 convives (Annexe C) Ethiopie Moka Sidamo. (Annexe D) - Servir les thés sélectionnés par Malongo sur la table de 2 convives. (Annexe E, F) 	<p><u>Interaction client :</u> Capacité à valoriser le café spécifique au travers de la technique de la presse à la française et commercialiser les différents thés proposés.</p>

MENUS À SERVIR PAR LE CANDIDAT

TABLE DE 2 COUVERTS		TABLE DE 4 COUVERTS	
Tout au long du service, trois variétés de pains individuels sont proposées à la clientèle. Un grand moulin à poivre est à disposition.			
MENU	CONSIGNES CUISINE / SERVICE	MENU	CONSIGNES CUISINE / SERVICE
Ardoise de sashimi issus de poissons à pêche durable à partager (daurade royale, maquereau et saumon)	<ul style="list-style-type: none"> • Sashimis dressés sur ardoise • Sauce soja en bol • Baguettes à disposition pour les clients • Pickles chou rouge et graines de moutarde de la maison Martin-Pouret 	Printanière de légumes, tofu soyeux, bouillon parfumé à la bonite séchée	<ul style="list-style-type: none"> • Printanière de légumes et tofu soyeux dressés sur assiette creuse • Bouillon en verreuse
Canon de dos de cabillaud en croûte d'argile, légumes racines, beurre blanc	<ul style="list-style-type: none"> • Canon de poisson dressé sur plat • Technique d'ouverture de la croûte et trancher en deux portions le poisson • Beurre blanc en saucière • Légumes racines dressés sur assiette 	Chaudrée Charentaise	<ul style="list-style-type: none"> • Dressée sur assiette creuse
Rigotte de Condrieu, banon de Provence, chips de fenouil	<ul style="list-style-type: none"> • Dressé à l'assiette 	Brillat Savarin fumé au bois de citronnier	<ul style="list-style-type: none"> • Brillat Savarin dressé sur assiette • Technique du fumage au bois de citronnier
Carte des desserts : <ul style="list-style-type: none"> - Tartelette au citron - Mousse au chocolat et zestes d'orange confits - Soupe de fraise menthe rhubarbe 	<ul style="list-style-type: none"> • Dressé à l'assiette 	Compotée de framboises flambées à la vodka Absolut Lime, framboises fraîches, sorbet citron vert, poudre de dulce et tuile croquante aux amandes	<ul style="list-style-type: none"> • Dressage des framboises en bol pour flambage et compotée • Boule de sorbet dressée en bol • Disque de tuile sur assiette • Framboises entières dressées sur assiette pour finition • Poudre de dulce dressée en ramequin
<p>La cérémonie du café est effectuée sur la table de quatre convives par le chef de rang.</p> <p>Les boissons chaudes de la table de deux convives sont servies par le commis sous la responsabilité du chef de rang. Malongo propose un accord thé dessert, vous trouverez ces propositions en annexe F et G. Elles sont accompagnées de mignardises servies à la française.</p>			

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

TABLE 2 COUVERTS	Assiettes						Couverts										Verres			Autres matériels		
							Bases			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																						
Entrée																						
Plat																						
Fromage																						
Dessert																						
Service																						
TOTAL																						
Autres																						

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



ANIMATION EN SALLE AUTOUR DU CAFE :

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

Pour préparer cette épreuve, l'annexe D 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.

SCÉNARIO ÉLÈVE :

Le candidat est mis en situation réelle d'un service de fin de repas : il prend en charge la commande et le service d'une table de 4 convives. Pour agrémenter cette fin de repas et en même temps que le candidat prépare son café, il le présente et l'argumente.

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

Le candidat réalise 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 est mise à disposition (voir rubrique matériel d'entraînement).

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).

NOTA BENE :

Dans un souci d'équité et pour ne pas brider la créativité de l'élève, les convives de la table de quatre, ne commandent que les boissons servies par l'élève.

RÔLE DU COMMIS :

Le commis assiste 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.

ÉLÉMENTS MIS À DISPOSITION PENDANT LA DURÉE DU CONCOURS :

Les candidats travaillent dans le respect des règles d'hygiène et avec méthodologie.
Les techniques gestuelles doivent être fluides, harmonieuses et assurées.

Tous les candidats ont à disposition :

- 1 essuie de couleur noire,
- 1 guéridon de travail d'une surface de travail de 74 x 44,
- 1 distributeur d'eau de 20 litres (par candidat),
- 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,
- le « **Café Ethiopie Moka Sidamo** »,
- le sucre,
- les cuillères à moka.

MATÉRIEL D'ENTRAÎNEMENT MIS À DISPOSITION AVANT LA FINALE :

Pendant la période qui précède le concours, le partenaire envoie les éléments suivants aux finalistes pour préparer cette épreuve. Le candidat dispose de :

- 1 balance Hario pour peser l'eau et le café ;
- 1 chronomètre pour l'infusion du café ;
- 1 cafetière Bodum (valeur 5 tasses) ;
- 250 grammes de **Café Ethiopie Moka Sidamo**

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

CAFETIÈRE À PISTON – PRESSE FRANÇAISE – MELIOR

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.

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

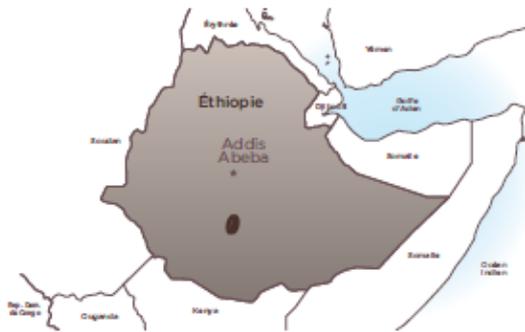
	<p>Posez la cafetière sur une surface sèche, plane et non glissante. Enlevez le piston et le couvercle de la cafetière puis versez le café grossièrement moulu. L'utilisation d'une mouture grossière est préconisée afin de ne pas risquer d'obstruer le filtre de la cafetière. Respecter le ratio suivant selon la taille de la cafetière :</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour 4 couverts : 36 gr de café pour 600 ml d'eau
	<p>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. Respecter le ratio suivant qui est la quantité normalement recommandée :</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour 4 couverts : 600 ml d'eau pour 36 gr de café
	<p>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.</p>
	<p>Après avoir respecté le temps d'infusion imparti, 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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Pour le nettoyage, démontez l'ensemble du filtre piston et nettoyez toutes les parties puis les laissez sécher avant remontage.</p>

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.

Annexe D - FICHE TECHNIQUE 1 :

Technique de la presse française



ORIGINE

PAYS	ÉTHIOPIE
RÉGION	Sidamo
PARTICULARITÉS	Le café est le principal produit exporté par le pays et représente environ 60% des recettes générées par les exportations. Le secteur café emploie approximativement une personne sur quatre en Éthiopie et revêt ainsi une importance hautement stratégique.

BOTANIQUE

ESPÈCE	ARABICA
VARIÉTÉ	Dominante moka, typica

PARTICULARITÉS GÉOGRAPHIQUES

QUALITÉ DU SOL	Volcanique et sédimentaire
ALTITUDE	1500 à 2000 m
PÉRIODE DE FLORAISON	Décembre à avril
PÉRIODE DE RÉCOLTE	Août à janvier
PÉRIODE D'EMBARQUEMENT	Décembre à juin

MÉTHODE DE TRAITEMENT

RÉCOLTE	Picking
TRAITEMENT	Voie humide

SPÉCIFICITÉS

Différentes méthodes de production cohabitent en Éthiopie : le café sauvage, le café semi-sauvage, les grandes plantations et les jardins caféiers. Dans la zone de Sidamo, le jardin caféier est largement répandu, ce système agro-forestier mélange de grands arbres, (souvent) des bananiers, des caféiers et des plantes annuelles. Cette méthode de production harmonieuse permet une exploitation durable des sols et la conservation de l'environnement.

ANALYSE SENSORIELLE

PUISSANCE	●●●●●
LONGUEUR EN BOUCHE	●●●●●
VIVACITÉ	●●●●●
CARACTÉRISTIQUES	Café puissant, bien équilibré entre saveurs acidulées et amertume et très aromatique.
ARÔMES	Notes de jasmin et de fruits jaunes.
ACCORDS CONSEILLÉS	Desserts à base de fruits rouges.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le sud de l'Éthiopie est le berceau du café arabica. Le moka tire son nom d'un port du Yémen, plaque tournante du commerce du café dès le XV^e siècle. Tous les cafés Éthiopiens qui transitaient par ce port en prenaient le nom. Moka est également le nom d'une variété botanique qui existe presque exclusivement dans le sud de l'Éthiopie.

Annexe E - FICHE TECHNIQUE 2 :

Accord dessert thé

THÉ DARJEELING IGP BIO EN DOSETTE

BIOLOGIQUE & ÉQUITABLE

Sa liqueur ambrée, au parfum fleuri et aux notes très douces, s'enrichit des saveurs particulières de chaque saison. IGP : Indication Géographique Protégée En savoir plus



THÉ DARJEELING IGP BIO EN DOSETTE

Sélectionné parmi les crus les plus réputés, le thé biologique est élevé naturellement. Il bénéficie de l'expérience et du savoir-faire de paysans qui le préparent dans le plus grand respect de traditions millénaires. Vous avez ainsi la certitude de déguster un thé d'une qualité exceptionnelle.

Dosettes compatibles uniquement avec les machines Malongo 1,2,3 Spresso®

Doses non compatibles avec la machine expresso Ek'Oh.

Thé Darjeeling IGP bio en dosette en détail

MARQUE	Malongo
NOMBRE DE DOSETTES	16 doses
VENDU EN	Boîte
LABEL	Commerce Equitable
LABEL	Bio
TYPES DE THÉ	Thé noir



RÉGION
Inde - Darjeeling

Annexe F - FICHE TECHNIQUE 3 :

Accord dessert thé

ROOIBOS FRUITS JAUNES BIO EN DOSETTE

BIOLOGIQUE & ÉQUITABLE

Ses notes fruitées et vanillées et la rondeur du rooibos s'accorderont pour une tasse chaleureuse et ensoleillée. Délicieuse à déguster aussi bien chaude que glacée. [En savoir plus](#)



ROOIBOS FRUITS JAUNES BIO EN DOSETTE

Ingrédients : rooibos*, arômes naturels de mangue*, pêche*, huile essentielle de citron*.

Cette composition de rooibos et de fruits jaunes et exotiques à la saveur sucrée et chaude est teintée d'une pointe d'acidité. Ses notes fruitées et vanillées et la rondeur du rooibos s'accorderont pour une tasse chaleureuse et ensoleillée. Délicieuse à déguster aussi bien chaude que glacée.

Dosettes compatibles uniquement avec les machines Malongo 1,2,3 Spresso®

*Produit issu de l'Agriculture Biologique certifié par Ecocert France SAS FR-BIO-01

Rooibos fruits jaunes bio en dosette en détail

MARQUE	Malongo
NOMBRE DE DOSETTES	16 doses
VENDU EN	Boîte
LABEL	Commerce Equitable
LABEL	Bio
TYPES DE THÉ	Infusion