



*Approfondissement  
« Organisation et Production Culinaire »*

Session 2023

**ÉPREUVE FINALE**

**DOSSIER CANDIDAT**

**SUJET**

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS  
Session : 2023

Durée : 4 à 5 heures

Repère CGM 2023-Épreuve Finale-Pratique  
23 CGM CUI P

Page 1 / 6

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION  
CUISINE  
Session 2023  
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

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

**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**)

**Contexte professionnel : la cuisine végétale**

Loin d'être un phénomène de mode, mais davantage une tendance de fond, l'offre de cuisine végétale tend à se développer.

La plupart des chefs de cuisine proposent maintenant à leur carte un ou plusieurs plats végétariens.

Le végétal associé aux légumineuses et aux céréales constitue ponctuellement la base d'une alimentation saine et équilibrée<sup>1</sup>.

De plus, les établissements de restauration se mobilisent sur la sensibilisation de leurs employés à une démarche environnementale et portent une attention particulière à l'alimentation durable.

**PLAT « A » : un plat principal végétal**

- L'ensemble du plat principal est réalisé pour 4 personnes,
- Employer au minimum six familles de légumes frais, une céréale et/ou une légumineuse,
- Réaliser un jus, un condiment ou une sauce d'accompagnement,
- Employer des épices et/ou aromates,
- Dresser (la présentation et le décor sont libres).

**PLAT « B » : un assortiment de quatre mignardises autour des fruits rouges**

- L'assortiment est réalisé pour 6 personnes,
- Original et créatif, cet assortiment met en valeur des formes et des textures différentes,
- Dresser (la présentation et le décor sont libres).

<sup>1</sup> <https://www.anses.fr>

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
**CUISINE**  
**Session 2023**  
**ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**



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)

**ANNEXE 1**

**DÉCOUPAGE HORAIRE DE L'ÉPREUVE**

|                |         |   |
|----------------|---------|---|
| <b>09 h 30</b> | 30 min. | Accueil des candidats avec leur accompagnateur<br>Appel des candidats   |
| <b>10 h 00</b> | 20 min. | Passage au vestiaire  |
| <b>10 h 20</b> | 25 min. | Mise en loge des candidats et tirage au sort des postes<br>Consignes et organisation du travail   |
| <b>10 h 45</b> | 15 min. | Prise en charge du poste de cuisine et reconnaissance des matériels et des locaux pour les candidats n° 1 et 3 ( <b>cuisine 1</b> ), 5 et 7 ( <b>cuisine 2</b> ) et 9 et 11 ( <b>cuisine 3</b> )  |
|                |         | <b><u>Phase d'argumentation technique</u></b><br>Pour les candidats n° 2 et 4 ( <b>cuisine 1</b> ), 6 et 8 ( <b>cuisine 2</b> ) et 10 et 12 ( <b>cuisine 3</b> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le candidat s'exprime sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, il présente ses fiches techniques,</li> <li>• Il expose au jury son organisation dans le temps,</li> <li>• Il répond à quelques questions sur les produits du panier.</li> </ul> |
| <b>11 h 00</b> | 15 min. | Prise en charge du poste et reconnaissance des matériels et des locaux pour les candidats n° 2 et 4 ( <b>cuisine 1</b> ), 6 et 8 ( <b>cuisine 2</b> ) et 10 et 12 ( <b>cuisine 3</b> )  |
|                |         | <b><u>Phase d'argumentation technique</u></b><br>Pour les candidats n° 1 et 3 ( <b>cuisine 1</b> ), 5 et 7 ( <b>cuisine 2</b> ) et 9 et 11 ( <b>cuisine 3</b> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le candidat s'exprime sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, il présente ses fiches techniques,</li> <li>• Il expose au jury son organisation dans le temps,</li> <li>• Il répond à quelques questions sur les produits du panier.</li> </ul>  |
| <b>11 h 15</b> | 45 min. | Pause et repas des candidats  |
| <b>12 h 00</b> | 03 h 40 | <b><u>Phase de production</u></b>   |
| <b>15 h 40</b> | 10 min. | Envoi du premier plat selon consignes du jury   |
| <b>15 h 50</b> | 10 min. | Envoi du second plat selon consignes du jury  |
| <b>16 h 00</b> | 20 min. | Nettoyage du poste et du fourneau   |
| <b>16 h 20</b> | 30 min. | <b><u>Phase d'entretien (10 minutes par candidat)</u></b>   |
| <b>16 h 50</b> | 10 min. | Vestiaire   |
| <b>17 h 00</b> | 30 min. | Clôture du concours   |

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION  
CUISINE  
Session 2023  
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

**Matériels et produits mis à disposition du candidat par le centre d'épreuve**

**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 liés à la fabrication en fonction de leur création.**

**Sur chaque poste de travail**

- 4 plaques à débarrasser
- 2 calottes et 2 culs de poule de tailles 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 anti adhésive
- 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 2023  
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

**ANNEXE 2  
PLAT « A » : un panier autour du « végétal »**

| LISTE DES INGRÉDIENTS  |         |       |                                |         |       |
|------------------------|---------|-------|--------------------------------|---------|-------|
| Denrée                 | U       | Q     | Denrée                         | U       | Q     |
| <b>FRUIT ET LÉGUME</b> |         |       | <b>ÉCONOMAT</b>                |         |       |
| Ail rose               | Kg      | 0,100 | Agar-agar                      | Kg      | 0,025 |
| Aubergine              | Kg      | 0,250 | Algue Nori                     | Feuille | 4     |
| Basilic                | Botte   | 0,5   | Farine type 55                 | Kg      | 0,150 |
| Carotte                | Kg      | 0,500 | Farine de sarrazin             | Kg      | 0,100 |
| Carotte jaune          | Kg      | 0,250 | Graine de lin                  | Kg      | 0,025 |
| Carotte violette       | Kg      | 0,250 | Graine de pavot                | Kg      | 0,025 |
| Céleri branche         | Kg      | 0,250 | Gingembre racine               | Kg      | 0,050 |
| Cerfeuil               | Botte   | 0,5   | Haricot rouge                  | Kg      | 0,250 |
| Champignon de Paris    | Kg      | 0,250 | Huile d'olive bio              | Litre   | 0,20  |
| Ciboulette             | Botte   | 0,5   | Lait d'amande                  | Litre   | 0,25  |
| Citron jaune           | Kg      | 0,200 | Lait de soja                   | Litre   | 0,25  |
| Courgette              | Kg      | 0,250 | Lentille verte du Puy          | Kg      | 0,250 |
| Échalote grise         | Kg      | 0,150 | Miel toutes fleurs             | Kg      | 0,100 |
| Épinard                | Kg      | 0,500 | Noix de cajou                  | Kg      | 0,025 |
| Fève                   | Kg      | 0,250 | Pomme jus                      | Litre   | 0,50  |
| Oignon rouge           | Kg      | 0,250 | Quinoa                         | Kg      | 0,150 |
| Orange                 | Kg      | 0,250 | Riz complet                    | Kg      | 0,150 |
| Persil plat            | Botte   | 0,5   | Vinaigre balsamique            | Litre   | 0,10  |
| Petit pois frais       | Kg      | 0,250 | Vinaigre de cidre              | Litre   | 0,10  |
| Pleurote grise         | Kg      | 0,250 |                                |         |       |
| Pomme de terre ratte   | Kg      | 0,250 |                                |         |       |
| Roquette               | Kg      | 0,100 |                                |         |       |
| Tomate moyenne         | Kg      | 0,250 |                                |         |       |
|                        |         |       |                                |         |       |
|                        |         |       | <b>MISE EN PLACE</b>           |         |       |
|                        |         |       | Curcuma, carvi                 | PM      |       |
|                        |         |       | Curry poudre, cannelle moulue, | PM      |       |
| <b>SURGELÉ</b>         |         |       | Noix de muscade                | PM      |       |
| Asperge verte          | Kg      | 0,250 | Piment d'Espelette             | PM      |       |
| <b>CRÈMERIE</b>        |         |       | Piment de Cayenne              | PM      |       |
| Beurre demi-sel        | Kg      | 0,125 | Poivre de Séchouan             | PM      |       |
| Crème liquide 35 % MG  | Litre   | 0,30  | Poivre moulu                   | PM      |       |
| Lait entier            | Litre   | 0,50  | Sel fin et gros, fleur de sel  | PM      |       |
| Oeuf BIO               | Pièce   | 8     |                                |         |       |
| Pâte à filo            | Feuille | 4     |                                |         |       |

**Remarque :**

Le dressage des plats sera réalisé sur quatre 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 liés à la fabrication, en fonction de leur création.

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION  
CUISINE  
Session 2023  
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

**ANNEXE 3**

**PLAT « B » : un assortiment de quatre mignardises autour des fruits rouges**

| LISTE DES INGRÉDIENTS  |       |       |                               |       |       |
|------------------------|-------|-------|-------------------------------|-------|-------|
| Denrée                 | U     | Q     | Denrée                        | U     | Q     |
| <b>CRÈMERIE</b>        |       |       | <b>ÉCONOMAT</b>               |       |       |
| Beurre de coco         | Kg    | 0,150 | Abricot sec                   | Kg    | 0,080 |
| Beurre doux bio        | Kg    | 0,250 | Amande poudre                 | Kg    | 0,150 |
| Crème liquide 35% MG   | Litre | 0,50  | Chocolat couverture lactée    | Kg    | 0,150 |
| Crème végétale         | Litre | 0,50  | Chocolat couverture noire 55% | Kg    | 0,150 |
| Œuf bio                | Pièce | 10    | Farine de riz                 | Kg    | 0,150 |
| <b>CAVE</b>            |       |       | Farine de sarrazin            | Kg    | 0,150 |
| Fraise liqueur         | Litre | 0,050 | Farine type 45                | Kg    | 0,250 |
| Framboise liqueur      | Litre | 0,050 | Gélatine feuille 200 bloom    | Kg    | 0,050 |
|                        |       |       | Maïzena                       | Kg    | 0,050 |
|                        |       |       | Glucose                       | Kg    | 0,050 |
| <b>FRUIT ET LÉGUME</b> |       |       | Graine de sésame              | Kg    | 0,050 |
| Basilic                | Botte | 0,5   | Huile de coco                 | Litre | 0,10  |
| Cassis                 | Kg    | 0,125 | Isomalt                       | Kg    | 0,050 |
| Ciron jaune            | Kg    | 0,200 | Lait de coco                  | Litre | 0,150 |
| Citron vert            | Kg    | 0,120 | Noisette poudre               | Kg    | 0,150 |
| Fraise petite          | Kg    | 0,250 | Noix de pécan                 | Kg    | 0,050 |
| Framboise              | Kg    | 0,125 | Pectine                       | Kg    | 0,040 |
| Groseille              | Kg    | 0,125 | Pistache émondée              | Kg    | 0,040 |
| Kiwi                   | Pièce | 2     | Pistache pâte                 | Kg    | 0,050 |
| Menthe                 | Botte | 0,5   | Raisin sec                    | Kg    | 0,030 |
| Mûre                   | Kg    | 0,125 | Sucre cassonade               | Kg    | 0,250 |
|                        |       |       | Sucre glace                   | Kg    | 0,250 |
|                        |       |       | Sucre muscovado               | Kg    | 0,250 |
| <b>SURGELÉ</b>         |       |       | Sucre semoule                 | Kg    | 0,250 |
| Cassis purée           | Kg    | 0,200 | Vanille gousse                | Pièce | 1     |
| Fraise purée           | Kg    | 0,200 |                               |       |       |
| Framboise brisure      | Kg    | 0,200 |                               |       |       |
|                        |       |       | <b>MISE EN PLACE</b>          |       |       |
| <b>MATÉRIEL</b>        |       |       | Cannelle moulue               | PM    |       |
| Verrine (7,5 cl)       | Pièce | 6     | Fève de Tonka                 | PM    |       |
|                        |       |       | Poivre Timut                  | PM    |       |

**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 liés à la fabrication, en fonction de leur création.