

Affaire suivie par :

Lille, le 29 JAN. 2026

**Bureau des Baccalauréats professionnels**

Sandrine CHRISTIAENS

Cheffe de bureau

Tél : 03.28.37.15.20

Mél : [sandrine.christiaens@ac-lille.fr](mailto:sandrine.christiaens@ac-lille.fr)

Anaïs HAMEAU

Gestionnaire

Tél : 03.28.37.15.23

Mél : [anais.hameau@ac-lille.fr](mailto:anais.hameau@ac-lille.fr)

144 rue de Bavay  
59000 Lille

La Rectrice de région académique  
Rectrice d'Académie  
Chancelière des universités

à

Mesdames et Messieurs les recteurs d'académie

Madame la directrice du S.I.E.C.

**Objet :** Concours général des métiers (session 2026) - Commercialisation et services en restauration et Cuisine

**Référence :** Note de service du 6 octobre 2025 (B.O. n°40 du 23 octobre 2025)

L'organisation des épreuves du concours général des métiers pour les spécialités « commercialisation et services en restauration » et « cuisine », dont le calendrier général est fixé par le ministère de l'Éducation nationale, est confiée à l'académie de Lille.


Il appartient aux services de chaque division des examens et concours de vérifier que les candidat(e)s retenu(e)s sont en classe de terminale ou année de terminale du baccalauréat professionnel « commercialisation et services en restauration » ou « cuisine », qu'ils(elles) suivent normalement les enseignements du domaine professionnel.

J'ai l'honneur de vous adresser, par la présente circulaire, les instructions relatives à l'organisation du concours général des métiers pour les spécialités « commercialisation et services en restauration » et « cuisine » conformément à la note de service ci-dessus référencée.

Dès la phase d'inscription, le professeur accompagnateur propose un positionnement du candidat fidèle au niveau de compétences professionnelles acquis dans le cadre du parcours de formation au moment de l'inscription. Les annexes 5 et 6, dûment complétées, signées et imprimées en RECTO par les professeurs accompagnateurs dans les centres de formation, devront parvenir le **vendredi 6 février 2026** au plus tard (délai de rigueur) par courrier au :

Rectorat de Lille  
Département des examens et concours  
Bureau du Baccalauréat professionnel (DEC 11)  
144 rue de Bavay  
B.P. 709  
59033 LILLE Cedex

Le concours général des métiers pour les deux spécialités se déroule en deux phases :

<b>Première partie du concours</b> → Admissibilité	<p>La première partie du concours comporte deux sous-épreuves :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>1<sup>ère</sup> sous-épreuve :</b> Un dossier professionnel à compléter en centre de formation, constitué à partir d'un contexte communiqué dès la parution de la circulaire d'organisation. Ce travail est réalisé en amont de l'épreuve écrite de culture professionnelle.</li></ul> <div style="border: 1px solid red; border-radius: 15px; padding: 5px; margin: 10px 0;"><p><b>Le dossier et les consignes pour le constituer seront communiqués aux candidats, par leurs académies d'origine, dès la confirmation d'inscription.</b></p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>2<sup>nd</sup>e sous-épreuve :</b> Une épreuve écrite de culture professionnelle (2 heures), explorant tout le champ des savoirs associés et comportant des notions d'anglais.</li></ul>
---	---

<b>Seconde partie du concours</b> → Admission	<p>La seconde partie du concours doit permettre au jury d'apprécier les compétences du candidat ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées.</p> <p><b>Le contenu et le déroulement de cette épreuve orale et pratique seront précisés dans la circulaire d'organisation et communiqués par l'académie respective du ou des candidats dès la confirmation d'inscription (cf. annexes 7 et 8).</b></p>
--	--

→ Ces épreuves se dérouleront selon le calendrier joint en annexe 1.

## 1. Première partie du concours : admissibilité

### → Organisation

Le recteur de chaque académie pourra ouvrir plusieurs centres sachant que, dans l'idéal, **un seul centre par département est souhaitable**. Il(s) sera(seront) choisi(s) parmi les établissements préparant les spécialités du baccalauréat professionnel ouvrant droit au concours général des métiers.

Les candidats seront convoqués par le service des examens de leur académie d'origine.

### → Déroulement de l'épreuve

- **Sous-épreuve n°1 :**

Dossier professionnel réalisé en centre de formation en amont de l'épreuve écrite et déposé dans le centre de l'épreuve de culture professionnelle lors de l'épreuve écrite **le lundi 16 mars 2026**.

**Le dossier professionnel est ensuite adressé par le centre d'épreuve à l'académie pilote pour le mardi 17 mars 2026 (délai de rigueur).**

- **Sous-épreuve n°2 (2 heures) :**

Epreuve écrite de culture professionnelle (épreuve technologique) commune aux deux spécialités **le lundi 16 mars 2026** (cf. annexe 1).

Il s'agit d'une épreuve écrite avec des activités portant sur l'ensemble du champ des savoirs associés aux baccalauréats professionnels (« cuisine » et « commercialisation et services en restauration »), comportant des notions d'anglais ainsi que l'analyse et la synthèse d'un corpus documentaire simple.

## → Surveillance

Dans chaque centre départemental, le jury de surveillance de l'épreuve sera composé d'un enseignant du centre et d'un enseignant extérieur qui représenteront à eux deux les deux spécialités du concours.

La surveillance des épreuves devra être rigoureuse afin qu'aucune fraude ou irrégularité ne puisse être commise.

Les candidats pourront quitter la salle d'examen une heure après le début de l'épreuve.



**Les copies de la partie écrite et les dossiers professionnels des candidats ne doivent pas être anonymisés dans les centres d'épreuves.**

## → Acheminement des copies et des dossiers professionnels

Dès la fin de l'épreuve, et au plus tard le **mardi 17 mars 2026** (délai de rigueur), les chefs de centre transmettront les dossiers professionnels et les copies non anonymisés ainsi que le procès-verbal de séance et la liste d'émargement des candidats, par tout moyen sécurisé au :

Rectorat de Lille - Hôtel académique  
Département des Examens et Concours  
Bureau du Baccalauréat professionnel - DEC 11  
144 rue de Bavay  
B.P. 709  
59033 LILLE Cedex

## → Corrections

Les membres du jury seront convoqués par mes services.

Le jury sera présidé par monsieur Michel LUGNIER, inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche, secondé par messieurs Bertrand CHAPEL et Jean-Michel FELIX, inspecteurs de l'éducation nationale, respectivement vice-présidents pour les spécialités « Commercialisation et service en restauration » et « Cuisine ».

**Les copies, les dossiers professionnels et les annexes 5 et 6 seront acheminés dans le centre de correction par les services du rectorat de Lille.**

Les corrections se dérouleront **les mercredi 25 mars et jeudi 26 mars 2026**. Le jury délibérera à l'issue de celles-ci.

La liste des candidats admissibles sera ensuite publiée sur le site de publication Cyclades :

<https://cyclades.education.gouv.fr/candidat/publication/accueil>

## 2. Seconde partie du concours : admission

### → Organisation

À l'issue de la première partie, les candidats retenus par le jury et admis à se présenter à la seconde partie des épreuves seront convoqués par l'administration centrale.

## → Déroulement de l'épreuve

→ Epreuve pratique et orale d'une durée de 4 à 5 heures

Cette seconde partie doit permettre au jury d'apprécier les compétences d'un candidat dans le domaine de la commercialisation et des services en restauration ou dans le domaine de la cuisine, ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées (cf. sujets en annexes 7 et 8).

<b>L'épreuve de la spécialité « commercialisation et services en restauration »</b>	<b>L'épreuve de la spécialité « cuisine »</b>
<p>→ Comporte une phase de réalisation (A) et une phase d'entretien (B) décrites en annexe 4.</p> <p>→ Elle aura lieu <b>le mercredi 6 mai 2026 à partir de 11h30</b> au :</p> <p>Lycée Hôtelier Jean DROUANT 20 rue Médéric 75017 PARIS Tél. : 01.56.21.01.01</p>	<p>→ Comporte une phase d'argumentation (A), une phase de réalisation pratique (B) et une phase d'entretien (C) décrites en annexe 4.</p> <p>→ Elle aura lieu <b>le mardi 12 mai 2026 à partir de 9h30</b> au :</p> <p>Lycée Hôtelier International de Lille 31 passage de l'Internationale 59000 LILLE Tél. : 03.20.22.73.73</p>

Les frais de transport et d'hébergement des candidats finalistes seront à la charge de leur établissement d'origine.

Vous voudrez bien me tenir informée des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application des présentes dispositions.



Sophie BÉJEAN

PJ : Annexe 1 : Calendrier du concours

Annexe 2 : Note à l'attention des chefs de centre

Annexe 3 : Définition du contenu de la première partie de l'épreuve

Annexe 4 : Définition du contenu de la deuxième partie de l'épreuve

Annexe 5 : Positionnement en centre de formation - Cuisine

Annexe 6 : Positionnement en centre de formation - CSR

Annexe 7 : Sujet phase d'admission spécialité CSR

Annexe 8 : Sujet phase d'admission spécialité Cuisine

**Annexe 1 :**

**CALENDRIER DU CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2026  
« Commercialisation et services en restauration » et « Cuisine »**

**1<sup>ère</sup> partie - épreuve écrite - 2 heures**

- Date :
  - Métropole : lundi 16 mars 2026 de 14h30 à 16h30
  - Hors métropole : lundi 16 mars 2026 de 8h30 à 10h30

- Lieu :

Le recteur de chaque académie pourra ouvrir plusieurs centres sachant que dans l'idéal, **un seul centre par département est souhaitable**. Il(s) sera(seront) choisi(s) parmi les établissements préparant les spécialités du baccalauréat professionnel ouvrant droit au concours général des métiers.

- Correction et délibération :

Les mercredi 25 mars et jeudi 26 mars 2026 dans l'académie de Lille au lycée hôtelier international de Lille.

**2<sup>ème</sup> partie - 4 à 5 heures**

	<b>Pour la spécialité « Commercialisation et Services en Restauration »</b>	<b>Pour la spécialité « Cuisine »</b>
Date	Le mercredi 6 mai 2026 à partir de 11h30	Le mardi 12 mai 2026 à partir de 9h30
Lieu	Lycée hôtelier Jean Drouant 20 rue Médéric 75017 Paris	Lycée hôtelier international de Lille 31 passage de l'international 59000 Lille
Correction et délibération	Le mercredi 6 mai 2026 à la suite de l'épreuve pratique.	Le mardi 12 mai 2026 à la suite de l'épreuve pratique.
Matériel nécessaire à fournir par le candidat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1<sup>ère</sup> partie :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trousse complète (stylo, crayons à papier, etc ...) ;</li> <li>- Règle (double décimètre) ;</li> <li>- Calculatrice (avec mode examen sans mémoire « type collègue »).</li> </ul> </li> <li>• <b>2<sup>ème</sup> partie :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue professionnelle complète sans signe distinctif ;</li> <li>- Matériel professionnel usuel.</li> </ul> </li> </ul>	
	<p><b>Spécifique pour la partie CSR :</b> Le candidat apporte une structure de présentation sobre, pratique et esthétique destinée au service du fromage au guéridon. Il peut, s'il le souhaite, utiliser pour la mise en place de la table de deux couverts des éléments de valorisation des arts de la table, en cohérence avec la thématique imposée. Aucune décoration de table n'est autorisée. Le candidat apporte le matériel fourni par la société MALONGO (balance Hariot, chronomètre, cafetière Bodum).</p>	<p><b>Spécifique pour la partie Cuisine :</b> Néant</p>

Matériel nécessaire à fournir par l'établissement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1ère partie :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle spacieuse et adaptée au nombre de candidats avec bureaux individuels ;</li> <li>- Matériels de dépannage en cas d'oublis par les candidats : calculatrice, double décimètre ;</li> <li>- Feuilles de brouillon ;</li> <li>- Copies E.N.</li> </ul> </li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2ème partie pour la spécialité CSR :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 salle de restaurant pour 84 couverts répartie en 12 rangs comprenant 1 table de 2, et 1 table de 5, 6 consoles partagées, 4 espaces de distribution de boissons</li> <li>- 1 salle annexe pour l'atelier technique l'après-midi du concours,</li> <li>- 1 espace de stockage réfrigéré pour les productions candidats,</li> <li>- 1 pôle de distribution de boissons chaudes,</li> <li>- Chaque candidat dispose individuellement de tout matériel nécessaire au service des mets et boissons.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2ème partie pour la spécialité cuisine :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>2 cuisines (1 pour 6 candidats) avec : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poste de travail avec évier et point d'eau ;</li> <li>- Poste de cuissons (1 plaque coup de feu et 4 feux vifs par candidat) ;</li> <li>- 3 fours multiniveaux et multifonctions (1 pour 2 candidats) ;</li> <li>- Cellule de refroidissement (1 par cuisine) ;</li> <li>- 1 espace de stockage froid positif identifié et réservé par candidat ;</li> <li>- 1 espace de stockage froid négatif identifié et réservé par candidat ;</li> <li>- Matériel de préparation et de mise en place (selon liste communiquée dans le sujet).</li> <li>-</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

→ Aucune visite des locaux ne pourra s'effectuer en dehors de l'organisation de la phase finale

→ Toute question relative au matériel personnel des candidats pour la spécialité « Cuisine » devra être adressée à [jean-michel.felix@ac-lille.fr](mailto:jean-michel.felix@ac-lille.fr)

→ Toute question relative au matériel personnel des candidats pour la spécialité « Commercialisation et Services en Restauration » devra être adressée à [bertrand.chapel@ac-clermont.fr](mailto:bertrand.chapel@ac-clermont.fr)

**Annexe 2 :**

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2026  
« Commercialisation et services en restauration » et « Cuisine »**

**Note à l'attention des chefs de centre (partie écrite) - Consignes générales**

• **Organisation des épreuves :**

- Salle spacieuse et adaptée au nombre de candidats avec bureaux individuels.
- Matériels de dépannage en cas d'oubli par les candidats : calculatrice sans mémoire « type collège », double décimètre,
- Feuilles de brouillon.
- Copies E.N.

Dans chaque centre départemental, le jury de surveillance de l'épreuve sera composé d'un enseignant du centre et d'un enseignant extérieur qui représenteront les deux spécialités du concours.

• **Traitement des copies de la phase écrite de la 1ère partie du concours :**

- Les candidat(e)s composeront directement sur les sujets **sans y indiquer leur identité ni aucun signe distinctif**.
- Une copie dûment complétée avec nom et prénom du candidat sera établie pour chaque absent et portera la mention "ABSENT"
- Pour les candidats qui abandonneraient en cours d'épreuve, il convient d'indiquer l'heure de l'abandon sur la copie et de rédiger un rapport circonstancié sur le PV de déroulement de l'épreuve
- **Les copies ne sont pas anonymées dans le centre d'écrit.**
- Dès la fin de l'épreuve, et au plus tard le **mardi 17 mars 2026 (délai de rigueur)**, les chefs de centre transmettront les dossiers professionnels et les copies **non anonymés** ainsi que le procès-verbal de séance et la liste d'émargement des candidats, par tout moyen sécurisé au :

Rectorat de Lille - Hôtel académique  
Département des Examens et Concours  
Bureau du Baccalauréat Professionnel - DEC 11  
144 rue de Bavay  
B.P. 709  
59033 LILLE Cedex

- **Traitement des dossiers professionnels réalisés en centre de formation de la 1ère partie du concours :** pour chaque spécialité, chaque dossier sera déposé par le candidat dans le centre d'épreuve de son académie d'inscription.
- **Rappel :** les dossiers seront obligatoirement réalisés sous Word (Police : Calibri - Taille de la police : 11 - Interligne : 1.15) et comporteront obligatoirement 1 page de couverture avec nom, prénom et n° candidat (Cyclades)

**Les dossiers réalisés en centre de formation (déposés dans le centre d'épreuve écrite par chaque candidat) devront être transmis en même temps que les copies des candidats.**

**Annexe 3 :**

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2026**  
**« Commercialisation et services en restauration » et « Cuisine »**

**Définition du contenu de la première partie de l'épreuve du concours**

• **Sous-épreuve n°1 :**

Le dossier professionnel est élaboré par le candidat au sein de son centre de formation.

Le candidat apporte le dossier professionnel finalisé et imprimé **le lundi 16 mars 2026** lors de l'épreuve écrite de culture professionnelle, organisée dans un centre désigné par son académie.

Le dossier professionnel est ensuite adressé pour **le mardi 17 mars 2026 (délai de rigueur)** par le centre d'épreuve à l'académie pilote.

• **Sous-épreuve n°2 - 2 heures :**

Épreuve écrite de culture professionnelle (technologie)

**Sous-épreuve n°1 - Dossier professionnel réalisé en centre de formation - Épreuve de spécialité**

À partir d'un contexte professionnel, le candidat complète un dossier professionnel comprenant plusieurs activités ciblées autour des compétences professionnelles.

**Le dossier est impérativement rédigé sous Word, police 11, calibri, interligne 1,15. La page de couverture est complétée en précisant : nom, prénom et n° candidat (Cyclades).**



**Les dossiers professionnels de la 1<sup>ère</sup> partie du concours ne doivent pas être anonymés dans le centre d'épreuves.**

**Les dossiers des candidats doivent impérativement être apportés dans le centre d'épreuve où le candidat est convoqué pour l'épreuve écrite n°2 (culture professionnelle).**

Pour la capsule vidéo à produire par le candidat de la spécialité CSR, son enseignant devra, en 2 étapes :

<p><b>Étape n°1</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se connecter sur la plateforme <a href="https://podeduc.apps.education.fr">Apps.education</a> en suivant le tutoriel ci-dessous :</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;"><a href="https://podeduc.apps.education.fr/video/42853-appsedu-se-connectermp4/">https://podeduc.apps.education.fr/video/42853-appsedu-se-connectermp4/</a></p>
<p><b>Étape n°2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Héberger la vidéo et générer un QR-code, à partir du tutoriel ci-dessous (Portail Tubes, accessible via la plateforme <a href="https://podeduc.apps.education.fr">Apps.education</a>)</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;"><a href="https://www.youtube.com/watch?v=fg2WJpt_myk">https://www.youtube.com/watch?v=fg2WJpt_myk</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Déposer la vidéo sur la chaîne : CGM_CSR_2026 (rubrique enseignement professionnel   hôtellerie restauration)</li> <li>Nommer la vidéo de la manière suivante : NUMERO DE CANDIDAT_CGM_CSR2026</li> </ul>

- **Compétences professionnelles mobilisées sur la 1<sup>ère</sup> partie du sujet « dossier professionnel réalisé en centre de formation »**

- Présentation du profil professionnel du candidat :

<b>Compétences communes aux deux spécialités « cuisine » et « commercialisation et services en restauration »</b>
Entretenir des relations professionnelles
Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels
S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

- Analyse et exploitation d'un contexte professionnel :

<b>Compétences professionnelles spécialité « cuisine »</b>	<b>Compétences professionnelles spécialité « commercialisation et services en restauration »</b>
Organiser la production	Prendre en charge la clientèle
Maîtriser les bases de la cuisine	Vendre des prestations
Dresser	Recenser les besoins d'approvisionnement
Entretenir des relations professionnelles	Gérer le service
Appliquer la démarche qualité	Servir des mets et boissons

**Sous-épreuve n°2 (2 heures - Épreuve écrite) - Culture professionnelle  
Épreuve technologique commune aux deux spécialités**

Il s'agit d'une épreuve écrite portant sur la culture professionnelle et comportant des notions d'anglais. Cette épreuve comportera des questions de connaissances et des questions portant sur l'analyse et le commentaire d'un contexte professionnel.

<b>Compétences communes aux deux spécialités « cuisine » et « commercialisation et services en restauration »</b>
Analyser et tirer profit d'une documentation professionnelle
Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles
Communiquer à l'écrit

**Annexe 4 :**

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2026  
« Commercialisation et services en restauration » et « Cuisine »**

**Définition du contenu de la deuxième partie de l'épreuve du concours  
(durée : 4 à 5 heures - pratique et orale)**

Cette seconde partie doit permettre au jury d'apprécier les compétences du candidat dans le domaine de la commercialisation et des services en restauration ou de la cuisine ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées.

**Épreuve de commercialisation et services en restauration**



Formation SpeakYou est accessible sur le lien suivant :

<https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article4419>

Les finalistes seront invités à une visioconférence afin d'être accompagnés à la préparation de la finale après la publication des résultats de l'admissibilité.

**A - Phase de réalisation SUJET (cf. annexe 7)**

Il s'agit pour le candidat de :

- Démontrer sa capacité à communiquer efficacement avec les clients, à gérer son commis, et à mobiliser les techniques professionnelles de service et de mise en place avec rigueur et aisance. Il doit également faire preuve de réactivité face à un aléa, d'une maîtrise de la communication en langues française et anglaise, et assurer la justesse du service des mets et des boissons.
- Réaliser, à l'aide d'un commis, la mise en place d'une table de 5 couverts et d'une table de 2 couverts avec 2 menus imposés, et boissons au choix. Sur l'une des deux tables, un membre du jury, intégré au scénario en qualité de client-jury, procédera à l'évaluation du candidat en situation réelle, selon la grille d'observation spécifique à l'épreuve.
- Dresser les deux tables à l'aide d'un commis en cohérence avec la thématique imposée pour la mise en place de la table de deux couverts.
- Prendre la commande des mets et boissons et interagir avec les clients en fonction des demandes spécifiques.
- Participer à un atelier technique qui pourra solliciter des compétences autour d'un atelier fromage, de l'analyse sensorielle, avec phase de commercialisation en français et en anglais devant le jury.
- Servir, avec l'aide d'un(e) commis, les mets et boissons :
  - Les apéritifs seront proposés et servis au guéridon ;
  - Au moins un vin effervescent fera l'objet d'une technique de valorisation devant le client ;
  - Une cérémonie du café sera réalisée sur l'une des deux tables.

**Remarque :** L'ensemble des supports d'entraînement, dont les fiches techniques (cuisine, vins, café, etc.), est intégré au dossier annexé à la circulaire. Ces documents sont également accessibles via le QR code figurant sur le sujet. Ils pourront être actualisés jusqu'à un mois avant la finale.

## B - Phase d'entretien

La phase d'entretien vise à permettre au candidat de mener une analyse réflexive approfondie de sa prestation.

Elle a pour objectif d'évaluer sa capacité à prendre du recul, à identifier les points forts et les axes d'amélioration de ses épreuves, ainsi qu'à justifier ses choix techniques, organisationnels et relationnels. Cet échange doit également mettre en évidence la pertinence des décisions prises au regard des exigences de la réalité professionnelle en matière de qualité de service, de gestion du temps, de communication et de travail en équipe.

- **Compétences professionnelles mobilisées sur l'épreuve finale CSR**
  - Satisfaire les besoins de la clientèle ;
  - Optimiser le service ;
  - Commercialiser les mets et boissons en respectant les codes et usages professionnels ;
  - Mener une analyse sensorielle dans un contexte professionnel ;
  - Communiquer en situation professionnelle ;
  - Réaliser la mise en place ;
  - Entretenir des relations professionnelles ;
  - Servir des mets et des boissons ;
  - Valoriser les produits ;
  - Analyser sa prestation ;
  - Favoriser les ventes additionnelles.

## Épreuve de cuisine

### SUJET (cf annexe 8)

Le candidat travaille seul. Des élèves participent toutefois à la logistique du centre d'épreuve et à l'entretien du matériel et des locaux.

### A - Phase d'argumentation technique en préambule de la phase pratique

- Le candidat prend en charge son poste de travail,
- Il est ensuite invité à s'exprimer sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, puis il explique la façon dont il va réaliser la technique emblématique déterminée par le jury. Pour cela, il décrit les grandes phases du mode opératoire et les précautions à prendre comme s'il s'adressait à un commis de cuisine. Il est ensuite interrogé par le jury sur ses connaissances du produit concerné par la technique emblématique.

### B - Phase de réalisation pratique

Le candidat réalise :

- Une production culinaire pour 4 à 6 personnes, selon le sujet, à partir d'un panier de denrées,
- Le dressage des préparations (libre), en fonction des supports proposés par le centre de concours,
- Une entrée et un plat ou un plat et un dessert dont les thèmes principaux et la liste des denrées composant le panier sont communiqués en annexe 9 de la présente circulaire et envoyés lors de la confirmation d'inscription.

### C - Phase d'entretien

La phase d'entretien permet au candidat de conduire une analyse réflexive concernant sa prestation. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation dans un contexte professionnel réel.

- **Compétences professionnelles mobilisées sur l'épreuve finale CUISINE**
  - Maîtriser les bases de la cuisine ;
  - Maîtriser les bases de la pâtisserie ;
  - Valoriser les produits et respecter l'hygiène, la sécurité et les règles de développement durable ;
  - Argumenter ses choix, conduire un entretien ;
  - Maîtriser la qualité organoleptique des préparations.



**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - CUISINE  
ANNEXE 5 : Positionnement du candidat en centre formation**

**Session 2026**

Académie de :

**Établissement :**

**Nom, prénom du candidat :**

**N° candidat Cyclades :**

*Je soussigné(e) m'engage à accompagner  
l'élève .....  
.....  
dans sa réflexion et sa préparation au Concours Général des  
métiers en Commercialisation et Services en Restauration.*

**Nom, prénom du professeur accompagnateur**

**Signature**

**Date, signature et cachet de  
l'établissement :**

# CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - CUISINE

## ANNEXE 5 : Positionnement du candidat en centre formation

Session 2026

N° candidat Cyclades :

POSITIONNEMENT DU NIVEAU DE COMPETENCES ACQUISES EN FORMATION AU MOMENT DE L'INSCRIPTION							
A - COMPETENCES PROFESSIONNELLES							
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Critères de positionnement	NM	IM	M	BM
1	C1-1 Organiser la production	C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels	Respect de la réglementation (hygiène, santé, sécurité)				
	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine		Maîtrise technique et gestuelle, rapidité et dextérité				
	C1-4 Dresser et distribuer les préparations		Mise en valeur et envoi des préparations				
2	C2-1 Entretien des relations professionnelles	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure	Communication dans différents contextes professionnels				
	C2-2 Communiquer à des fins commerciales	C2-2.2 Communiquer en situation de service	Communication dans les différents contextes				
4	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés	La réception et le stockage des produits				
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement					
		C4-2.3 Réaliser les opérations de conditionnement					
		C4-2.4 Stocker les produits					
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle	Prise en compte du développement durable dans la pratique professionnelle				
B - COMPÉTENCES SOCIALES ET COMPORTEMENTALES							
1	Se présenter en tenue professionnelle propre et conforme						
2	Effectuer son travail en respectant les consignes						
3	Garder la maîtrise de soi en toute circonstance						
4	Faire preuve d'initiative						
5	Faire preuve de discrétion et de respect d'autrui						
6	Faire preuve de dynamisme, de rapidité, de vivacité dans son travail						
7	Faire preuve de motivation, d'implication et d'intérêt pour sa formation et de curiosité professionnelle						
8	Savoir d'adapter aux remarques formulées						

NM : Non maîtrisées / IM : Insuffisamment maîtrisées / M : Maîtrisées / BM : Bien maîtrisées

### Appréciation générale sur le niveau de compétences atteint par le candidat au moment de l'inscription au CGM



**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - COMMERCIALISATION ET  
SERVICES EN RESTAURATION**

**ANNEXE 6 : Positionnement du candidat en centre de formation**

**Session 2026**

Académie de :

**Établissement :**

**Nom, prénom du candidat :**

**N° candidat Cyclades :**

*Je soussigné(e) m'engage à accompagner  
l'élève .....  
.....  
Dans sa réflexion et sa préparation au Concours Général des  
métiers en Commercialisation et Services en Restauration.*

**Nom, prénom du professeur accompagnateur**

**Signature**

**Date, signature et cachet de  
l'établissement :**

# CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

## ANNEXE 6 : Positionnement du candidat en centre de formation

Session 2026

N° candidat Cyclades :

POSITIONNEMENT DU NIVEAU DE COMPETENCES ACQUISES EN FORMATION AU MOMENT DE L'INSCRIPTION							
A - COMPETENCES PROFESSIONNELLES							
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Critères de positionnement	NM	IM	M	BM
1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.2 Accueillir la clientèle	L'accueil et la prise en charge de la clientèle				
		C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle					
		C1-1.4 Présenter les supports de vente	Commercialisation des produits				
		C1-1.8 Prendre congé du client	La prise de congé				
	C1-2 Entretenir des relations professionnelles	C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes	La communication avant et pendant le service avec les différents services				
		C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure					
	C1-3 Vendre des prestations	C1-3.5 Prendre une commande	La prise de commande				
C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter		Commercialisation et valorisation des produits					
C1-3.7 Facturer et encaisser		Le contrôle de la facturation et du règlement					
2	C2-1 Réaliser la mise en place	C2-1.1 Entretien des locaux et le matériel	La remise en état des locaux				
		C2-1.2 Organiser la mise en place	La qualité de la mise en place				
		C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place					
		C2-1.4 Contrôler les mises en place					
	C2-2 Gérer le service	C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service	La répartition des tâches				
	C2-3 Servir des mets et des boissons	C2-3.1 Servir des mets	Le service des mets et des boissons Les règles de préséance et de savoir-être La synchronisation du service La maîtrise gestuelle d'une technique dans le cadre de la valorisation des mets				
		C2-3.2 Valoriser des mets					
C2-3.3 Servir des boissons							
3	C3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	La communication avec les différents services				
	C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe	La répartition des tâches				
4	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue	L'approvisionnement en matière d'œuvre				
		C4-1.4 Renseigner les documents d'approvis.					
	C4-2 Contrôler les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés					
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement					
	C4-2.3 Stocker les produits						
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle	Respect réglementation				
		C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité					
		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle					
	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions					

NM : Non maîtrisées / IM : Insuffisamment maîtrisées / M : Maîtrisées / BM : Bien maîtrisées

<b>B - COMPÉTENCES SOCIALES ET COMPORTEMENTALES</b>		<b>NM</b>	<b>IM</b>	<b>M</b>	<b>BM</b>
<b>1</b>	Se présenter en tenue professionnelle propre et conforme				
<b>2</b>	Effectuer son travail en respectant les consignes				
<b>3</b>	Garder la maîtrise de soi en toute circonstance				
<b>4</b>	Faire preuve d'initiative				
<b>5</b>	Faire preuve de discrétion et de respect d'autrui				
<b>6</b>	Faire preuve de dynamisme, de rapidité, de vivacité dans son travail				
<b>7</b>	Faire preuve de motivation, d'implication et d'intérêt pour sa formation et de curiosité professionnelle				
<b>8</b>	Savoir d'adapter aux remarques formulées				

NM : Non maîtrisées / IM : Insuffisamment maîtrisées / M : Maîtrisées / BM : Bien maîtrisées

<b>Appréciation générale sur le niveau de compétences atteint par le candidat au moment de l'inscription au CGM</b>