



Direction des Examens et
Concours DEC 4
Affaire suivie par
Karine DOLLOIS

Président
Michel LUGNIER
IGEN économie gestion

Vice-Président CSR
Karine VIARD
IEN économie-gestion

Vice-Président cuisine
J. MUZARD
IEN économie-gestion

Téléphone : 05.57.57.39.52
Télécopie : 05.57.57.35.11

Mél.: ce.dec3@ac-bordeaux.fr

Bordeaux, 25 octobre 2013

Le Recteur de L'Académie de Bordeaux
Chancelier des Universités d'Aquitaine

à

Madame la Rectrice
Monsieur le Recteur
Direction des Examens et Concours

CIRCULAIRE D'ORGANISATION

Concours Général des Métiers Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

Objet : Concours Général des Métiers - Spécialités « **CUISINE et COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION** » - Session 2014.

Arrêté du 6 janvier 1995 modifié par l'arrêté du 6 novembre 1996.
note de service n° 2013-162 du 16-10-2013 (NOR MENE1325079N)
http://www.education.gouv.fr/pid25535/bulletin_officiel.html?cid_bo=74510

L'organisation des épreuves du concours général des métiers Spécialité **RESTAURATION** est confiée à l'**Académie de BORDEAUX**. Le calendrier est fixé par le Ministère de l'Éducation Nationale.

Rappel du calendrier :

évènement	Date
Pré-inscription des candidats inscriptions	du 25 novembre au 20 décembre 2013 minuit
Liste des candidatures recevables	20 janvier 2014
Première partie des épreuves Centre académique	Mardi 18 mars 2014
Retour des copies au rectorat de Bordeaux (pour correction centralisée)	vendredi 28 mars 2014 (délai de rigueur)
Correction des copies jury national à Bordeaux	Mercredi 9 avril 2014
Deuxième partie des épreuves Lycée René Auffray - CLICHY	Mercredi 14 mai et jeudi 15 mai 2014

I - INSCRIPTION DES CANDIDATS

Les pré-inscriptions des établissements non encore inscrits et les inscriptions des candidats se dérouleront du lundi 25 novembre 2013 au vendredi 20 décembre 2013.

Les formalités d'inscription seront effectuées sur le site internet <http://eduscol.education.fr/cgweb> à la rubrique « Lycée et formation professionnelle-Concours général ». Vous y trouverez, à compter du lundi 25

novembre 2013, les formulaires d'inscription, les notices explicatives et les dates à respecter qui vous guideront pour les différentes étapes de l'inscription.

Pour les établissements non encore inscrits les années précédentes, une procédure de pré-inscription est indispensable. Elle sera consultable dans la notice en ligne à l'adresse internet citée ci-dessus.

Les services académiques seront chargés de valider ces nouvelles inscriptions. Ils transmettront aux établissements nouvellement inscrits et aux établissements déjà inscrits les années précédentes un mot de passe pour la session 2014.

En possession de leur mot de passe, les chefs d'établissement ou directeurs de CFA, après avis des enseignants, procéderont à l'inscription des candidats impérativement dans la spécialité dont ces derniers suivent la formation. Ils proposeront les candidatures de jeunes présentant les meilleures chances de succès dans la limite de 5 élèves ou apprentis au plus, pour chaque spécialité. Les renseignements mentionnés sur la fiche de candidature devront être remplis par les chefs d'établissement ou directeurs de CFA concernés, avant d'être validés et transmis au recteur.

La liste des candidats admis à concourir sera fixée par le Recteur à partir des propositions des chefs d'établissements ou directeurs de CFA, sur avis des enseignants. Ils retiendront la candidature des jeunes présentant les meilleures chances de succès, ce qui implique de restreindre la présentation à cinq élèves ou apprentis maximum par spécialité et par établissement.

Les services de chaque rectorat vérifieront que les candidats retenus sont en classe de terminale du baccalauréat professionnel spécialité **cuisine ou commercialisation et services en restauration**, qu'ils suivent normalement les enseignements du domaine professionnel, et qu'ils seront âgés de vingt-cinq ans au plus à la date de clôture des inscriptions.

Le remplacement d'un candidat par un autre, non inscrit dans le délai imparti, est impossible.

La liste des candidatures recevables, sera arrêtée avant le **lundi 20 janvier 2014** terme de rigueur.

Chaque académie est chargée de convoquer ses candidats pour la première partie de l'épreuve et fera parvenir à l'académie de Bordeaux un état des candidatures (**annexe 3**) pour le **13 janvier 2014**.

NB : Je vous rappelle que les inscriptions sont effectuées sur le site internet <http://www.eduscol.education.fr/cgweb/>, au moyen de formulaires en ligne sécurisés.

Le registre des inscriptions sera ouvert du lundi 25 novembre 2013 au vendredi 20 décembre 2013, heure de Paris. **Aucune inscription ne sera prise en compte après cette date.**

La Direction des Examens et Concours de chaque Académie se chargera de transmettre, par courriel, aux établissements concernés, les mots de passe qui leur permettront d'accéder au registre des inscriptions.

II - CENTRES DE CONCOURS DE LA PREMIÈRE PARTIE DE L'ÉPREUVE

Les centres de concours seront ouverts dans les mêmes conditions que pour l'examen des baccalauréats professionnels de la filière. Toutefois, un **seul centre sera ouvert par académie** (liste des académies en **annexe 1**).

Les services rectoraux chargés de la gestion du concours général des métiers compléteront le document présenté en **annexe 2**.

Les consignes présentées en **annexe 8** sont à adresser aux chefs de centre.

Attention : les copies de la première partie de l'épreuve ne seront pas anonymées

Les candidats composeront sur le modèle de copies EN.

III - DÉROULEMENT DE LA PREMIÈRE PARTIE DE L'ÉPREUVE

(Durée : 3 heures – épreuves écrite et Pratique).

- Phase écrite de 11 à 12 heures,
- Phase pratique de 14 à 17 heures.

Elle se déroulera le **mardi 18 mars 2014** selon l'organisation suivante :

Nota : les candidats doivent rester au sein du centre d'épreuve, il doit leur être proposé une solution de restauration sur place. L'horaire des épreuves pratiques peut être avancé pour la cuisine afin de rendre possible une organisation décalée des ateliers (cf. annexe 9).

1- Epreuves de Commercialisation et Services en Restauration

Première partie de l'épreuve (Durée : 3 heures - écrite et pratique) :

→ Cette partie de l'épreuve doit permettre au jury d'apprécier :

- les connaissances technologiques du candidat dans le domaine de la commercialisation et services en restauration (durée : 1 heure) ;
- la maîtrise des techniques professionnelles de base y compris les compétences professionnelles de communication et de commercialisation (durée : 1,50 heure) ;
- les compétences d'analyse de sa prestation et de communication lors d'un court entretien en situation avec le jury : le candidat présente sa prestation (5 minutes), le jury interroge le candidat sur sa prestation (5 minutes).

→ Cet échange a lieu à la fin de l'épreuve, dans la salle de restaurant. Les jurys et les candidats restent debout, il ne s'agit en aucun cas d'un entretien portant sur les connaissances technologiques du candidat.

2- Epreuves de Cuisine

Première partie de l'épreuve (Durée : 3 heures - écrite et pratique) :

→ Cette partie de l'épreuve doit permettre au jury d'apprécier :

- les connaissances technologiques du candidat dans le domaine de la cuisine (durée : 1 heure) ;
- la maîtrise des techniques professionnelles de base (durée : 1,50 heure) ;
- les compétences d'analyse de sa prestation et de communication lors d'un court entretien en situation avec le jury : le candidat présente sa prestation (5 minutes), le jury interroge le candidat sur sa prestation (5 minutes).

→ Cet échange a lieu à la fin de l'épreuve, dans l'atelier cuisine, au poste de travail du candidat. Il ne s'agit en aucun cas d'un questionnement portant sur les connaissances technologiques du candidat.

Matériel professionnel à prévoir :

Organisation et production culinaire	commercialisation et services
Malette à couteaux classique Tenue professionnelle complète Torchons de cuisine Trousse et stylo Petits ustensiles de dressage	Malette à couteaux, limonadier Tenue professionnelle complète Liteau de service Trousse et stylo

Remarque :

La simulation d'organisation des ateliers dans le cadre de l'approfondissement « cuisine » et « *commercialisation et services en restauration* » démontre qu'il convient de prévoir 6 jurys (3 binômes) pour 9 candidats pour rester dans le temps imparti à l'épreuve. En CSR, il faut prévoir de doubler les jurys à partir du dixième candidat. Concernant la phase pratique, chaque commission d'interrogation (binôme) ne pourra évaluer que 3 candidats au maximum

IV - COMMISSION D'INTERROGATION DE LA PHASE PRATIQUE

Chaque commission sera composée à parité :

- d'une part, d'enseignants de lycées professionnels et de centres de formation d'apprentis ;
- d'autre part, de professionnels qualifiés (employeurs ou salariés), désignés sur proposition du Comité d'organisation des expositions du travail pour le diplôme « un des meilleurs Ouvriers de France » et des branches professionnelles.

Les membres de chaque commission seront désignés par le Recteur de chaque académie sur proposition de l'Inspecteur de l'Éducation Nationale chargé de l'enseignement hôtelier, lequel assurera l'organisation des épreuves et leur évaluation.

Les commissions académiques se réuniront pour harmoniser et reporter les notes de l'épreuve pratique de la première partie (**annexes 4 et 5**).

NB : *Les notes de l'épreuve écrite seront reportées par le jury national réuni à Bordeaux pour les corrections et le déroulement du jury de sélection des candidats admissibles à la deuxième partie de l'épreuve.*

V - CORRECTION DE LA PHASE ÉCRITE

Il y a désormais deux sujets de connaissances technologiques professionnelle correspondant à chaque concours (1 sujet cuisine, et un sujet CSR). Il appartient donc à chaque responsable de centre de veiller à ce que les candidats composent sur le bon sujet en fonction de leur diplôme. Les copies de la phase écrite seront centralisées par l'Académie de BORDEAUX (académie pilote), **où elles seront corrigées par le jury national**.

Ces copies **non anonymées**, accompagnées des bordereaux récapitulatifs des notes (**annexes 4 et 5**) seront adressées par **chronopost** dès la fin de l'épreuve et devront arriver au plus tard le **28 mars 2014** au :

Rectorat de Bordeaux
DEC3 – Concours Général des Métiers
5 rue Joseph de Carayon Latour
BP 935
33060 BORDEAUX Cedex

VI - REMARQUES GÉNÉRALES

L'Académie de Bordeaux adressera, en nombre, à chaque rectorat, les sujets de l'épreuve ainsi que le dossier destiné au centre de concours.

Les responsables des centres de concours veilleront à ce que, lors de la phase pratique, les examinateurs (formateurs et professionnels) n'évaluent pas les candidats relevant de leur établissement.

Tous les documents présentés en annexe doivent être entièrement complétés sous la responsabilité du chef de centre.

VII - JURY

La délibération du jury de la première partie aura lieu dans l'Académie de Bordeaux à la suite des corrections de la phase écrite.

VIII - 2^{EME} PARTIE DE L'EPREUVE DU CONCOURS GENERAL DES METIERS CUISINE OU CSR (DUREE : 4 A 5 HEURES - PRATIQUE)

Cette seconde partie doit permettre au jury d'apprécier les compétences du candidat dans le domaine de la commercialisation et services en restauration ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées. Elle comporte une phase de réalisation (A) et une phase d'entretien (B).

Cette épreuve aura lieu le **mercredi 14 mai 2014** (cuisine) et le **jeudi 15 mai 2014** (commercialisation et services en restauration) :

<p>Lycée René Auffray 23 rue F. Pelloutier 92110 CLICHY LA GARENNE.</p>
--

<p>Les membres du jury seront convoqués par l'Académie de Bordeaux. L'administration centrale se chargera de convoquer les candidats.</p>

Les frais de transport et d'hébergement des candidats finalistes sont **pris en charge par leur établissement d'origine.**

1- Epreuves de Commercialisation et Services en Restauration

(Durée : 4 à 5 heures - pratique) :

A - Phase de réalisation :

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

Il s'agit pour le candidat de réaliser, à l'aide d'un commis, la mise en place d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts avec deux menus imposés, des boissons au choix, ainsi qu'une décoration florale ;

- prendre la commande des mets et boissons ;
- servir, avec l'aide du commis, les mets et boissons ;
- participer à différents ateliers, qui selon les sessions, peuvent être articulés autour d'activités liées : au bar, à la sommellerie, à la préparation d'office, à l'analyse sensorielle, ou la commercialisation d'une carte de mets et/ou boissons avec un échange en anglais.

Remarque : la carte (support de ventes) sera communiquée au candidat à la publication des résultats de la première partie des épreuves.

B - Phase d'entretien :

La phase d'entretien permet au candidat de conduire une analyse concernant sa prestation. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation par rapport à l'exigence de la réalité professionnelle.

2- Epreuves de Cuisine

(Durée : 4 à 5 heures - pratique) :

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

A - Phase de réalisation :

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

- Le candidat réalise une production culinaire pour 6 à 8 personnes, à partir d'une fiche technique simple ou d'un panier de denrée. La présentation s'effectue au plat et/ou à l'assiette selon les consignes données par le sujet ;
- Le candidat réalise un dessert pour 4 personnes, dont le thème principal et le panier de denrées sont joints à sa lettre de convocation (uniquement les candidats admissibles à la 2^{ième} partie). La présentation s'effectue au plat et/ou à l'assiette selon les consignes données par le sujet.

B - Phase d'entretien :

La phase d'entretien permet au candidat de conduire une analyse concernant sa prestation. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation par rapport à l'exigence de la réalité professionnelle.

IX - CÉRÉMONIE REMISE DES PRIX

La direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO-MPE) convoque les lauréats qui ont obtenu un premier, deuxième ou troisième prix à la cérémonie de remise des prix. Aucun classement n'est indiqué, celui-ci devant rester secret jusqu'à la cérémonie de remise des prix. Les frais de transport concernant la venue des candidats à Paris, pour cette remise des prix lors de la cérémonie, **sont pris en charge par leur établissement d'origine**. Par ailleurs, après publication du palmarès, la mission du pilotage des examens (DGESCO-MPE) informe les autres finalistes non primés qui ont obtenu des accessits ou des mentions. Un courrier est également envoyé aux candidats non récompensés. Ces informations sont communiquées aux chefs d'établissements. La direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO-MPE) adresse au recteur les diplômes des candidats concernés par l'attribution d'un accessit ou d'une mention.

ANNEXE 1

Concours Général des Métiers
Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

➤ **ACADÉMIES AUTONOMES**

AIX-MARSEILLE

AMIENS
BESANCON
BORDEAUX
CAEN
CLERMONT-FERRAND
DIJON
GRENOBLE
GUADELOUPE
NOUVELLE-CALÉDONIE
LILLE
MONTPELLIER
NANTES

ORLÉANS-TOURS

POITIERS
REIMS
RENNES
LA RÉUNION
ROUEN
STRASBOURG
SIEC (Paris-Créteil-Versailles)
TOULOUSE
POLYNÉSIE-FRANÇAISE
LIMOGES
NANCY-METZ
LYON

ACADÉMIE PILOTE

NICE
MARTINIQUE

ACADÉMIE RATTACHÉE

CORSE
GUYANE

Rectorat de Bordeaux

5 rue Joseph de Carayon Latour
B.P 935
33060 Bordeaux Cedex

ANNEXE 2

Concours Général des Métiers
Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

Bordereau du centre d'épreuve académique

DEC.4 - Organisation : Karine DOLLOIS

☎ 05.57.57.39.52

DEC. 5 - Sujet : Mme LARGETEAU Catherine

☎ 05.57.57.87.54

Fax 05.57.57.35.11

Académie :

PERSONNES RESPONSABLES DU DOSSIER : Organisation : nom :

tél :

fax :

Sujets : nom :

tél :

fax :

NOMBRE DE CANDIDATS PRÉSENTÉS AU TOTAL :

NOM ET ADRESSE DU CENTRE D'EXAMEN TÉL : FAX:	NOMBRE DE CANDIDATS PAR CENTRE	NOMBRE DE SUJETS

Académie :

Concours Général des Métiers
Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

➤ **État récapitulatif des candidatures** ①

	IDENTIFICATION ET ADRESSE	Nombre de candidats	
		cuisine	Commercialisation et services en restauration
LP PUBLICS			
	<i>Sous-total :</i>		
LP PRIVÉS SOUS CONTRAT			
	<i>Sous-total :</i>		
CFA			
	<i>Sous-total :</i>		
	TOTAL GÉNÉRAL :		

① Joindre toutes les fiches de candidatures

Concours Général des Métiers

Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

➤ NOTE À L'ATTENTION DES CHEFS DE CENTRE

➤ CONSIGNES GÉNÉRALES

- Report de la note pratique sur l'annexe 4 et l'annexe 5
- Bordereaux de notation complétés soigneusement (ordre alphabétique, informations complètes...)
- **Copies non anonymées.**
- **Épreuve pratique**
- Visite des locaux 1 h 00 avant le début des épreuves.
- Mise en place d'une organisation décalée en cuisine (si le nombre de candidat le justifie)
- Organisation sous forme d'atelier en CSR
- Prise de connaissance du panier pour l'organisation ¼ d'heure avant le début de l'épreuve proprement dite.
- en CSR : prévoir un jury par atelier.

➤ PAPETERIE À UTILISER

Il conviendra d'utiliser le modèle de copies Éducation Nationale.

Remarque importante :

Les annexes ne doivent être ni collées, ni agrafées. L'identité du candidat (n° de table, etc.) ne doit pas apparaître sur les annexes.

➤ **Note à l'attention du centre organisateur des épreuves académiques du concours général des métiers cuisine et CSR.**

Le contenu des épreuves a sensiblement évolué afin de correspondre aux compétences recherchées chez les jeunes du niveau de terminale baccalauréat professionnel cuisine et commercialisation et services en restauration.

Ainsi en commercialisation et services en restauration, l'argumentation commerciale, l'analyse sensorielle et l'analyse critique prennent une place prépondérante. L'épreuve s'articule autour de différents ateliers organisés comme suit :

➡ *Accueil des candidats 20 minutes avant les épreuves : présentation par le jury des 3 ateliers pendant 10 minutes, étude des supports et du cocktail (réalisation personnelle, produit imposé) par les candidats pendant 10 minutes.*

1. atelier d'argumentation commerciale et de sommellerie. À partir d'une petite carte de mets et de vins, le candidat réalise une analyse sensorielle puis propose et argumente l'association avec les mets de la carte,
2. atelier de bar (réalisation d'un cocktail, analyse sensorielle et argumentaire de vente),
3. épreuve d'animation par les techniques et/ou de reconnaissance visuelle de produits (associant reconnaissance de produits alimentaires, réalisation de techniques imposées, analyse et argumentation).

Exemple d'organisation en commercialisation et services en restauration (épreuve académique) :

13 h 45	Appel des candidats et vestiaire.
14 h 00	Présentation des locaux et du matériel. Présentation des membres du jury et informations complémentaires sur le déroulement de l'épreuve du concours.
14 h 10	Composition (annexes A, B, C)
14 h 25	Début des ateliers : <ul style="list-style-type: none"> • Atelier 1 : (10 minutes) • Atelier 2 : (10 minutes) • Atelier 3 : (10 minutes)
16h25	Fin des ateliers Entretien avec le jury (le candidat présente sa prestation : 5 minutes / le jury interroge le candidat sur sa prestation : 5 minutes).
17 h 00	Fin de tous les travaux

CANDIDAT	ATELIER 1	ATELIER 2	ATELIER 3
1	14h25	16h25	16h10
2	14h40	14h25	16h25
3	14h55	14h40	14h25
4	15h10	14h55	14h40
5	15h25	15h10	14h55
6	15h40	15h25	15h10
7	15h55	15h40	15h25
8	16h10	15h55	15h40
9	16h25	16h10	15h55

Remarque : concernant la phase pratique chaque commission d'interrogation ne pourra évaluer que 9 candidats au maximum. La simulation des ateliers démontre qu'il convient de prévoir six jurys (3 binômes) pour 9 candidats pour rester dans le temps imparti à l'épreuve. A partir du 10^{ème} candidat, il faut prévoir de doubler les jurys

(Annexe 9 suite...)

En cuisine, une organisation décalée de la production est conseillée, elle permet d'organiser un petit entretien avec chaque candidat, valorisant les compétences de communication à l'issue de la phase de production. Cet oral avec le jury ne doit pas être l'occasion d'un questionnement de technologie, mais il permet au candidat, guidé par le jury, de communiquer en situation professionnelle, d'apprécier son action en prenant du recul et en proposant éventuellement des actions d'optimisation ou de correction. Cet oral ne doit pas durer plus de 8 à 10 minutes, le jury sera constitué si possible d'un enseignant et d'un professionnel. Les productions seront dressées selon les consignes données par le sujet. L'évaluation porte à la fois sur l'organisation, la maîtrise des techniques professionnelles, le dressage et la distribution, la maîtrise des goûts et saveurs (les productions sont donc obligatoirement dégustées) et la communication.

L'évaluation, tant en service qu'en cuisine, porte avant tout sur la détermination d'un profil de compétences, les critères d'évaluation sont davantage détaillés, ils doivent conduire à mettre en exergue les meilleurs candidats de chaque académie.

Exemple d'organisation décalée en cuisine :

- 14 h 00** APPEL DES CANDIDATS
- 14 h 15** VESTIAIRE
- 14 h 30** MISE EN LOGE DES CANDIDATS ET TIRAGE AU SORT DES POSTES
Distribution du sujet selon le n° d'envoi (différentiel de 5 min) :
14 h 30 distribution du sujet pour les candidats n° 1, n° 7 et n° 13
14 h 35 distribution du sujet pour les candidats n° 2, n° 8 et n° 14
14 h 40 distribution du sujet pour les candidats n° 3, n° 9 et n° 15
14 h 45 distribution du sujet pour les candidats n° 4, n° 10 et n° 16
14 h 50 distribution du sujet pour les candidats n° 5, n° 11 et n° 17
14 h 55 distribution du sujet pour les candidats n° 6, n° 12 et n° 18

➔ Organisation décalée pour la pratique de cuisine, l'envoi et l'entretien avec le jury

	N° des candidats	Horaire envoi plat n° 1	Horaire envoi plat n° 2	Entretien avec le jury
14 h 40	Candidats n° 1 et n° 7 et n° 13	15 h 45	16 h 20	16 h 30
14 h 45	Candidats n° 2 et n° 8 et n° 14	15 h 50	16 h 25	16 h 35
14 h 50	Candidats n° 3 et n° 9 et n° 15	15 h 55	16 h 30	16 h 40
14 h 55	Candidats n° 4 et n° 10 et n° 16	16 h 00	16 h 35	16 h 45
15 h 00	Candidats n° 5 et n° 11 et n° 17	16 h 05	16 h 40	16 h 50
15 h 05	Candidats n° 6 et n° 12 et n° 18	16 h 10	16 h 45	16 h 55