

Consignes générales

Concours général des métiers de la cuisine – épreuve finale 2017



Les assiettes, contenants et matériels de cuisine sont ceux qui équipent la plupart des établissements scolaires capables d'accueillir une finale d'un concours.

Le candidat ne doit apporter aucun matériel autre que ses couteaux, tous les moules et contenants classiques sont fournis. Il peut éventuellement (pas d'obligation) prévoir du petit matériel spécifique dédié à son interprétation du panier (*par exemple, des moules carrés pour un baba "revisité"*). Il devra alors signaler au jury son intention d'utiliser ce petit matériel spécifique. Aucun contenant (verrine, assiette...) ni aucun autre matériel ne sera accepté, ils sont proposés par le centre pour tous les candidats. Le respect de ses consignes et l'adaptation aux conditions proposées par le centre constitue une compétence essentielle.

Durée de l'épreuve : 4 heures 40 minutes

-consignes et organisation du travail : 5 minutes

-argumentation technique (en cuisine avant la pratique) : 10 min

-production : 4 h 15,

-nettoyage du poste et du fourneau : compris dans le temps de production

-entretien : 10 minutes,

DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

Candidats numéro	Appel des candidats	Vestiaire	Mise en loge tirage au sort des postes consignés	Arrivée en cuisine prise en charge du poste	Argumentation technique, interprétation du panier et présentation du produit	Début épreuve pratique	Envoi du plat A	Envoi du plat B	Nettoyage	Repas des candidats	Phase d'entretien	Vestiaire
1,3,5,7,9,11	07 h 00	07 h 15	07 h 30	07 h 45	07 h 50	08 h 00	11 h 40	12 h 00	12 h 15	13 h 00	13 h 45	13 h 55
2,4,6,8,10,12				08 h 00	08 h 05	08 h 15	11 h 55	12 h 10	12 h 35			

⇒ Le jury se réserve la possibilité d'adapter ses éléments d'organisation en fonction des contraintes du centre et du déroutement de l'épreuve.

Argumentation technique

Le candidat est invité à communiquer sur la manière dont il entend interpréter le sujet et sur les produits principaux le constituant. Pour cette phase liminaire, il s'adresse au jury en cuisine, comme s'il s'adressait à des « cuisiniers débutants ».

1. le candidat s'exprime sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées ;
2. le candidat explique la façon dont il va réaliser la technique emblématique ;
3. il répond à quelques questions sur le produit concerné par la technique emblématique.

Exemple de matériel mis à disposition dans le centre

Sur chaque poste de travail
<ul style="list-style-type: none">• 3 plaques à débarrasser• 2 calottes et 1 cul de poule moyen• 1 chinois étamine• 3 russes de taille moyenne / petite, avec couvercles adaptés• 1 sauteuse• 1 sautoir avec couvercle adapté• 1 rondau bas avec couvercle adapté• 2 plaques et 2 grilles GN 1/1• 1 toile de cuisson (type <i>Silpat</i>)• 1 tamis• 1 moule à savarin pour 6 pers, de type couronne• 6 moules individuels (formes diverses : bouchon, à savarin, rond, <i>Flexipan</i> ½ sphère...)• 2 pochons• 1 louche• 2 lavettes• 2 maniques• 1 rouleau de papier à usage unique• 1 planche à découper• 2 bahuts moyens / petits• 1 passoire moyenne• 1 petit fouet à sauce• 1 paire de ciseaux à poisson
Dans chaque cuisine
<ul style="list-style-type: none">• 2 batteurs mélangeur• 1 mixeur plongeant de type « Bamix »• 1 cutter• Feuilles de papier cuisson• Film alimentaire• Ficelle• Produits d'entretien permettant le nettoyage et la désinfection.