

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Commercialisation et services en restauration

SESSION 2025



Admissibilité académique

Dossier professionnel en centre

Le sujet se compose de 10 pages.

SUJET	
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS	Session : 2025
Repère : 25-CGM-CSR-E1	Page 1 /10

Dossier d'évaluation

→ Partie 1 : Analyse et exploitation d'un contexte professionnel	Activité concernée	Critères et indicateurs de performance	MI	MF	MS	TBM	Note obtenue
C1-1 Prendre en charge la clientèle C1-1.4 Présenter les supports de vente C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale	* ACTIVITÉ 1 * ACTIVITÉ 2	- Cohérence entre la prestation proposée et les contraintes données - Pertinence du contenu du support et de sa mise en valeur - Pertinence des conseils et de l'argumentation commerciale pour répondre aux demandes et aux attentes de la clientèle - Originalité et créativité					 / 15 points
C1-3 Vendre des prestations C1-3.1 Valoriser les produits C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets	* ACTIVITÉ 1 * ACTIVITÉ 3	- Connaissance des produits et des boissons - Qualité de la valorisation des produits (connaissances historiques, géographiques, climatiques, culturelles...) - Originalité et créativité					
C2-3 Servir des mets et des boissons C2-3.3 Servir des boissons	* ACTIVITÉ 3	- Respect et maîtrise des techniques et règles de service					
C4-1 Recenser les besoins en approvisionnement C4-1.4 Renseigner le document d'approvisionnement	* ACTIVITÉ 1	- Rigueur et précision dans le renseignement des documents d'approvisionnement.					
C4-4 Analyser les ventes C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix	* ACTIVITÉ 3	- Conformité du coefficient multiplicateur adapté à la prestation					
C5-1 Appliquer la démarche qualité C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique	* ACTIVITÉ 1 * ACTIVITÉ 2	- Pertinence de la proposition argumentée (respect de la saisonnalité, prise en compte de la rareté de la ressource) - Prise en compte de la notion d'équilibre alimentaire dans les conseils à apporter à la clientèle - S'adapter aux besoins spécifiques des clients					

MI => Maîtrise Insuffisante – MF => Maîtrise Fragile – MS Maîtrise Insuffisante – TBM Très Bonne Maîtrise

→ Partie 2 : Présentation de votre profil professionnel	Critères et indicateurs de performance	MI	MF	MS	TBM	Note obtenue
C1-2 Entretenir des relations professionnelles C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	- Qualité des informations - Pertinence du vocabulaire professionnel utilisé - Qualité de l'utilisation des technologies de l'information et de la communication - Exposer ses compétences					 / 5 points
C3-3 Rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et ses résultats	- Qualité rédactionnelle (ordonnancement des idées et rédaction structurée) - Respect des règles essentielles de la langue française (syntaxe, conjugaison, grammaire et orthographe) - Utilisation d'un langage professionnel adapté à la situation de communication					
C5-2 Maintenir la qualité globale C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement	- Originalité de la présentation (carte mentale, nuage de mots, flyer, schéma.) - Mise en valeur de son profil et de sa candidature - Qualité de la prise en compte des tendances, des modes de consommation et des usages professionnels					

Justifications du profil global de compétences du candidat

Cette appréciation sera obligatoirement développée afin de départager des profils similaires.

.....
/20 POINTS

Le contexte professionnel



Source :
<https://www.meet-in-nicecotedazur.com/fiche/conference-desnations-unies-sur-les-oceans/>

consulté le 8 octobre 2024 à 14h40

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 un nouveau projet d'envergure internationale.

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.

Pour marquer la fin de la Conférence des Nations Unies sur l'Océan à Nice, un dîner de gala est prévu, avec pour thème central « La biodiversité marine ». Ce repas a pour but de sensibiliser davantage les participants aux enjeux des produits halieutiques.

Satisfait de votre engagement, le responsable événementiel vous sollicite pour participer à l'organisation de ce dîner de gala.

Lors de cet événement, il vous est demandé de créer une verrine à partir d'un poisson peu exploité, ainsi que de réaliser un support destiné à informer et sensibiliser la clientèle sur les enjeux de la biodiversité marine. Ce support devra également inclure des actions concrètes que les restaurateurs peuvent adopter pour contribuer à la protection des océans. Enfin, vous proposerez un accord mets et boisson non alcoolisée, pour accompagner une entrée prévue lors de ce dîner.

Toutes ces nouvelles responsabilités confiées incitent votre directeur de restauration à vous engager sur un concours professionnel. Lui-même ancien lauréat du Concours Général des Métiers il vous encourage à vous inscrire. Vous présentez alors vos motivations pour y participer.

Présentation des activités

Partie 1 : Analyse et exploitation d'un contexte professionnel

Activité 1 :

Afin de sensibiliser le grand public aux richesses des ressources halieutiques¹, vous valorisez une espèce insuffisamment exploitée par les professionnels de la restauration à travers une verrine apéritive.

- ➔ Renseigner la fiche technique pour 2 verrines. **(Annexe 1)**

Activité 2 :

Pour promouvoir la pêche éco-responsable lors du dîner de gala, vous mettez en avant les principaux défis auxquels sont confrontés les océans et la biodiversité marine à travers un support de sensibilisation placé sur chaque table. **(Document 1 et 2)**

- ➔ Créer un support de sensibilisation (format A5) aux enjeux de la préservation des océans et de la biodiversité marine. Ce support doit être accessible aux clients en situation de handicap visuel.
- ➔ Inclure des actions simples et concrètes que les restaurateurs peuvent adopter pour contribuer à la protection des océans. **(Annexe 2)**

En cas de sélection pour la phase finale, ce support devra être présenté en trois exemplaires.

Activité 3 :

Lors du dîner, un sashimi élaboré à partir d'un produit de la mer issu d'une pêche durable : la daurade royale, est proposé à la clientèle. **(Document 3)**

- ➔ Proposer une boisson non alcoolisée qui valorise le sashimi.
- ➔ Présenter les caractéristiques de la boisson non alcoolisée choisie.
- ➔ Argumenter pourquoi cet accord vous semble pertinent. **(Annexe 3)**

En cas de sélection, cette boisson non alcoolisée devra être amenée sur le lieu de l'épreuve finale.

Partie 2 : Présentation de votre profil professionnel

Activité 4 :

Vous êtes inscrit à un concours national reconnu, exprimez vos motivations en mettant en valeur vos qualités humaines et professionnelles. Présentez également votre projet professionnel (poursuite d'études, insertion professionnelle...). La forme de votre présentation reste libre, n'hésitez pas à être original ! **(Annexe 4)**

Attention : Par souci d'anonymat, ne donnez pas votre nom, ni le nom de votre établissement scolaire, ni le nom des entreprises fréquentées.

¹ Halieutique : Ensemble des ressources vivantes aquatiques

DOCUMENT 1– PÊCHE DURABLE : ECO-CHEF DE RANG

COMMENT INFORMER ET SENSIBILISER NOS CLIENTS ?

Pêche durable : comment les chefs s'adaptent face à la raréfaction des ressources marines

À l'heure où les ressources marines s'amenuisent et où les prix flambent, la restauration revoit ses pratiques et replace la saisonnalité et la traçabilité des produits au cœur de l'assiette. Entre choix des espèces, respect des périodes de reproduction et valorisation des produits, les professionnels repensent leur approche pour conjuguer qualité et durabilité.

Restauratrice depuis 35 ans, la cheffe **Nathalie Beauvais** dirige avec son compagnon **Arnaud**, Le Jardin gourmand et ses 40 couverts, à Lorient (Morbihan). Elle collabore depuis ses débuts avec la pêche artisanale lorientaise. *“En 35 ans, les apports de poissons ont diminué tandis que les prix ont grimpé. Certaines espèces, comme le bar et le turbot, sont devenus trop chères : j'ai décidé d'arrêter de les travailler”*, explique-t-elle. (...). Pour s'assurer d'obtenir les meilleurs prix tout en respectant la ressource, la restauratrice fait confiance aux pêcheurs et aux mareyeurs qu'elle côtoie. *“Les pêcheurs sont des sentinelles”*, résume-t-elle.



Pour les chefs qui ne sont pas au plus proche de la mer, Nathalie Beauvais conseille de scrupuleusement suivre la traçabilité des produits : une simple étiquette atteste de la manière dont le poisson a été capturé (à la ligne ou au filet). Certaines espèces, à l'instar du bar et de la daurade royale, connaissent une pêche trop intense et leurs stocks sont soumis à rude épreuve. En conséquence, les prix ont explosé. *“Le prix du bar dépasse le seuil auquel je peux gagner ma vie, comme pour la daurade, c'est plus de 20 € le kilo”*, déplore-t-elle. (...)

De la noblesse du poisson

La notion de poisson noble a la peau dure, mais il apparaît aujourd'hui essentiel de relativiser cette notion si l'on souhaite maintenir une marge acceptable. Au Jardin gourmand, on trouve un menu entrée + plat + dessert à 50 €. Pour que ce dernier soit rentable, il convient de choisir avec beaucoup d'attention la pêche qui sera proposée dans l'assiette. (...)

Il plaide lui aussi en faveur du marché et donc de la saisonnalité : *“Nous allons régulièrement à Rungis, cela veut dire que l'on s'adapte au marché. Si le cabillaud affiche 13 € le kilo, nous choisissons autre chose. Il ne faut pas travailler avec une carte fixe mais au contraire s'adapter toutes les semaines.”* (...)

Valoriser la matière première

“En moyenne, le poisson représente 50 % de déchets”, constate Patrick Pignol. Ce dernier recommande d'acheter le produit brut et de lever les filets dans les cuisines du restaurant : “ (...)

Le chef **François Pasteau**, administrateur d'Ethic Ocean, estime quant à lui que les restaurateurs ont besoin d'être accompagnés pour *“pouvoir prêcher la bonne parole aux clients”* qui eux aussi ont « *tendance à être perdus* ». Selon lui, de plus en plus de chefs seraient sensibles à ces questions et rejoignent Ethic Ocean. Une fois qu'ils s'enrôlent dans l'organisation, ils s'engagent à n'utiliser que des poissons issus de la pêche durable, c'est-à-dire des poissons dont les stocks sont suffisamment importants pour ne pas mettre en danger l'espèce. *“Les restaurateurs se sentent de plus en plus concernés par l'environnement. Ils ont compris que ce magnifique garde-manger qu'est l'océan, si l'on n'en prend pas soin, il ne perdurera pas”*, explique François Pasteau

Source : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/peche-durable-comment-les-chefs-s-adaptent-face-a-la-rarefaction-des-ressources-marines#>

Consulté le 8/10/2024 à 9h30, publié le 03/09/2024 à 11 :00 .

DOCUMENT 2–INTÉGRER LA NOTION DE PÊCHE DURABLE DANS NOS PRATIQUES AU RESTAURANT



Source : <https://www.ethic-ocean.org/article-les-questions-a-poser-a-votre-fournisseur/>
Consulté le 8/10/2024 à 9h00

DOCUMENT 3 – SASHIMI : L'ART GASTRONOMIQUE DU POISSON CRU



Aussi simple qu'il puisse paraître à l'œil nu, le sashimi relève d'un véritable art culinaire. Du choix du poisson à la façon de placer le couteau pour le trancher, rien n'est laissé au hasard dans la confection de ce mets typiquement japonais. Tout aussi connu que le sushi, le sashimi est le moyen idéal de déguster les meilleurs poissons sans artifice. Au Japon, sashimi désigne la découpe de tranches de poisson en tant qu'art culinaire. Il s'agit d'un mets composé de tranches de poisson frais, à manger cru.

Source : <https://www.japan-experience.com/fr/preparer-voyage/savoir/gastronomie-japonaise/cuisine-japonaise-art-sashimi-poisson>
Consulté le 8/10/2024 à 9h30

**Annexe n°1 :
Fiche technique**

C1-1 Prendre en charge la clientèle C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale C1-3 Vendre des prestations C1-3.1 Valoriser les produits C4-1 Recenser les besoins en approvisionnement C4-1.4 Renseigner le document d'approvisionnement C5-1 Appliquer la démarche qualité C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique

<u>Appellation :</u>	
-----------------------------	--

Descriptif commercial :

Photographie

[illegible]

**Annexe n°2 :
Support de sensibilisation**

C1-1 Prendre en charge la clientèle

C1-1.4 Présenter les supports de vente

C5-1 Appliquer la démarche qualité

C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle

C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

Justification du choix du support :

Photographie du support présenté sur une table dressée :

Support en version numérique :

Annexe n°3 : Fiche produit

C1-3 Vendre des prestations

C1-3.4 Proposer des accords mets/boissons ou boissons/mets

C2-3 Servir des mets et des boissons

C2-3.3 Servir des boissons

C4-4 Analyser les ventes

C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix

Origine et histoire du produit :

Illustration :

Méthode de service :

Argumentation commerciale :

Coût de revient par client :

Prix de vente par client :

CONSIGNES DE TRAVAIL

- * **Attention par souci d'anonymat ne donnez pas votre nom, ni le nom de votre établissement scolaire.**
 - * Présentez-vous en donnant votre prénom (uniquement) et résumez en quelques mots votre parcours d'expérience professionnelle ;
 - * Citer vos principales qualités humaines et professionnelles ;
 - * Décrire une expérience professionnelle spécifique de votre choix, qui a été importante pour vous. Expliquer en quoi elle vous a fait progresser ;
 - * Expliquer si vous vous êtes déjà présenté à un concours, lequel ? Décrire les motivations pour vous présenter au concours général, mettre votre candidature en valeur ;
 - * Décrire en quelques mots votre futur projet professionnel.
- ⇒ *Cette activité consiste à vous présenter en quelques mots ou phrases, dire qui vous êtes et quels sont vos compétences et objectifs, exprimer votre motivation, afin de vous présenter aux membres du jury du concours. Écrire de manière structurée, utiliser un langage adapté, l'originalité et la créativité sont à privilégier. Ne parlez que de l'essentiel... ce qui vous mettra en valeur. **Ne signez pas***