

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Cuisine

SESSION 2025



Admissibilité académique

Dossier professionnel en centre

*Le sujet se compose de **11** pages.*

Format du dossier

Prévoir une page de garde
(Nom, Prénom, numéro d'inscription du candidat ou de la candidate)

Police d'écriture : Calibri police 11
Interligne : 1,15

SUJET	
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS	Session : 2025
Repère CGM Cuisine : 25-CGM-CUI-E1	Page 1 /11

Grille d'évaluation

→ Partie 1 : Analyse et exploitation d'un contexte professionnel	Activité concernée	Critères et indicateurs de performance	MI	MF	MS	TBM	Note obtenue
C1.2 Maîtriser les bases de la cuisine - Présenter un produit régional et son signe de qualité (SIQO) - Rédiger une fiche technique de production (cuisson, sauce ou jus, accompagnement)	* Activité 1 * Activité 2	* Bonne connaissance des produits, des signes de qualité et de l'origine * Cohérence des propositions en fonction du contexte * Exploitation optimale de la documentation					 / 15 points
C5-1 Appliquer la démarche qualité Respecter les règles élémentaires d'hygiène concernant la réception des marchandises	* Activité 1 * Activité 2	* Respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur * Respect des codes et usages professionnels * Application des règles liées à la qualité des produits					
C1.1 - Organiser la production - C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer une fiche technique de production - C1-1.2 Planifier son travail dans le temps	* Activité 2	* Cohérence des propositions en fonction du contexte * Exactitude du vocabulaire professionnel * Respect des codes et usages professionnels * Planification cohérente dans le temps et l'espace					
C1.4 Dresser Schémas de dressage de l'assiette dans le contexte donné avec légende	* Activité 3	* Qualité et conformité du dessin en relation avec les standards professionnels * Utilisation de critères graphiques de qualité * Clarté et précision de la légende * Pertinence des propositions					
C2.1 Entretenir des relations professionnelles Présentation commerciale du produit et du plat	* Activité 4	* Clarté et qualité de l'information * Qualité et pertinence de l'argumentation et des justifications. * Bien fondé du descriptif organoleptique.					

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 C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	- 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					 / 5 points
C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de ses activités et ses résultats	- Qualité de l'expression écrite - Pertinence et structuration de l'argumentation - Précision et concision de l'information (données qualitatives et quantitatives) - Pertinence des technologies de l'information et de la communication utilisées					
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 ses motivations, de sa candidature et parcours professionnel. - Qualité rédactionnelle					

Justifications du profil global de compétences du candidat

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

**/20
POINTS**

Le contexte professionnel



Vous occupez le poste de chef de partie dans la brigade de l'établissement « Le Boulonnais ».

À l'occasion du salon international des professionnels de la pêche, l'équipe du restaurant, doit prendre en charge une prestation extérieure, ayant pour objectif de valoriser la pêche durable.

Votre mission est de proposer une prestation de restauration mettant en valeur des produits frais, locaux et une cuisine éco-responsable.

Situation professionnelle :

Vous choisissez de mettre en valeur le **maquereau**. À cette fin, vous proposez une application culinaire en justifiant vos choix.

Pour diversifier l'apport en protéines, vous associez en complément une légumineuse issue de l'Agriculture Biologique dans la recette de votre conception.

Afin de communiquer efficacement auprès de la clientèle, vous rédigez un descriptif destiné à l'équipe de restaurant qui sera en partie relayé sur les réseaux sociaux.

DOSSIER PROFESSIONNEL

Partie 1 : Analyse et exploitation d'un contexte professionnel

Présentation des activités

Conception du plat

Activité 1 - Afin de concevoir votre plat à partir du **maquereau (document 1)**, présenter (**Annexe 1**) la légumineuse choisie. Soyez synthétique (1 page, 1200 caractères maximum).

Activité 2 - Rédiger (**Annexe 2**) une fiche technique de production de votre plat, incluant une légumineuse dans les éléments d'accompagnement. Intégrer également des notions liées à l'alimentation issue de l'Agriculture Biologique et au développement durable (préservation de la ressource halieutique*). Adopter une conduite éco-responsable en respectant la gestion des déchets dans la progression du travail.

Activité 3 - Dessiner (**Annexe 3**) une illustration schématique du dressage avec une légende précise.

Communication sur le plat

Activité 4 - Compléter la fiche de communication (**Annexe 4**)

- Rédiger un descriptif de votre plat à l'attention de l'équipe de restaurant en mettant en valeur ses principales caractéristiques : expliquer et justifier le choix de(s) cuisson(s), de la sauce ou du jus et des accompagnements.
- Citer des critères qui pourraient aider l'équipe de restaurant à valoriser le plat.
- Afin de relayer ce descriptif sur les réseaux, proposer dix mots-clés (maximum) judicieusement choisis.

* Halieutique : L'exploitation des ressources vivantes aquatiques

Fiche produit : Le maquereau

→ Présentation synthétique du produit

Le maquereau est un poisson bleu d'eau de mer, facilement reconnaissable à sa peau zébrée et argentée.

C'est un produit que l'on consomme frais, mais aussi en conserve (troisième poisson le plus consommé en France).

→ Photo du produit



Source : <https://www.fruitsdelamer.com/recettes/maquereaux-quimperoise/> le 08/10/2024 à 09H19

→ Principaux critères d'achats

(Critères de fraîcheur, de qualité, prix, calibre, signes d'identification de la qualité et de l'origine, classification...)

Le maquereau est un poisson rond à 2 filets.

Poisson de taille moyenne, le maquereau est riche en Oméga 3 et en protéines. Le prix moyen varie entre 8 € et 12 € le kilo.

La période de pêche optimale se situe entre mars et octobre.

Les zones de pêche principales sont : l'océan Atlantique, la mer Méditerranée et la mer Noire.

Il est important de privilégier l'achat de poisson ayant le label MSC¹, qui garantit une pêche durable. Le maquereau doit avoir un aspect brillant, argenté et le corps bien ferme.



Source : <http://www.vedura.fr/guide/ecolabel/msc> le 08/10/2024 à 09H19

→ Particularités culinaires du produit

(Exemples d'utilisations en cuisine, critères de précautions)

Le maquereau se prête à de nombreuses utilisations culinaires : entier, en filet ainsi qu'à de nombreux modes de cuisson et de conservation.

Pour conserver la fraîcheur et les qualités organoleptiques du produit, il faut le disposer sous glace et le maintenir entre 0 °C et 2° C.

¹ Marine Stewardship Council

Activité 1	Afin de concevoir votre plat à partir du maquereau (document 1) , présentez la légumineuse issue de l'Agriculture Biologique choisie. Soyez synthétique (1 page, 1200 caractères maximum).		
Compétences : C1.2 Maîtriser les bases de la cuisine C5.1 Appliquer la démarche qualité			
ANNEXE 1 FICHE PRODUIT			
→ Présentation synthétique du produit		→ Photo du produit	
→ Principaux critères d'achat (Critères de fraîcheur, de qualité, prix, calibre, signes officiels de la qualité et de l'origine, classification...)			
→ Particularités culinaires du produit (Exemples d'utilisation en cuisine, critères de précautions)			

Activité 2

Rédigez une fiche technique de production de votre plat, la légumineuse fera partie des éléments d'accompagnement. Vous veillerez à adopter une démarche éco-responsable, en incluant et en explicitant dans votre progression du travail, la gestion de vos déchets.

Compétences : C1.1 - Organiser la production
C1.2 - Maitriser les bases de la cuisine
C5.1 - Appliquer la démarche qualité

ANNEXE 2 FICHE TECHNIQUE DE PRODUCTION

Nom de votre plat :	Nombre de portions : 8
-------------------------------------	-------------------------------

Denrées <i>(Classées par catégorie de préparation, base, sauce, garnitures,...)</i>	Unité	Quantité	N° PHASE	Progression du travail	Durée

Denrées

(Classées par catégorie de préparation, base, sauce, garnitures,...)

Unité

Quantité

**N°
PHASE**

Progression du travail

Durée

Activité n°3	Dessinez une illustration schématique du dressage avec une légende précise.
Compétence : C1.4 Dresser	
ANNEXE 3 ILLUSTRATION SCHÉMATIQUE DU DRESSAGE	

Activité n°4	- Proposez un descriptif de votre plat destiné à l'équipe de restaurant, en mettant en valeur ses principales caractéristiques. Expliquer et justifier le choix de(s) cuisson(s), de la sauce ou du jus et des accompagnements. - Citez des critères qui pourraient aider l'équipe de restaurant à valoriser le plat. - Afin de relayer ce descriptif sur les réseaux, proposez dix mots-clés (maximum) judicieusement choisis.
---------------------	---

Compétence : C2.1 Entretenir des relations professionnelles

ANNEXE 4 FICHE DE COMMUNICATION

Thématiques du descriptif du plat	Informations et justifications à retenir pour l'argumentaire	Approche organoleptique <i>Visuel, olfactif, texture, gustatif</i>
Le produit emblématique : Le maquereau	Préparations : Cuisson(s) :	
La sauce ou le jus		
Les garnitures d'accompagnement		
Mentions valorisantes à inclure dans le descriptif		

Descriptif global destiné à l'équipe de salle :

COMMUNIQUER SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX				
10 mots-clés caractérisant votre plat de conception				

DOSSIER PROFESSIONNEL

Partie 2 : La présentation de votre profil professionnel

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 votre parcours d'expérience professionnelle ;
 - * Citez vos principales qualités humaines et professionnelles ;
 - * Valorisez une expérience professionnelle spécifique de votre choix, qui a été importante pour vous ;
 - * Précisez vos motivations pour vous présenter au concours général ;
 - * Présentez votre futur projet professionnel.
- ⇒ *Cette activité consiste à vous présenter. Décrire vos compétences et objectifs professionnels. Exprimez vos motivations afin de vous présenter aux membres du jury du concours. Votre présentation doit être structurée et argumentée, utilisez un langage adapté. **Ne signez pas.***

LIBRE APPRÉCIATION DU JURY

Critères et indicateurs de performance

- * 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.
- * Originalité de la présentation.
- * Respect des consignes de présentation et maîtrise de l'outil informatique.
- * Mise en valeur de son profil et de ses motivations

