

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

SPECIALITE : CUISINE

**PRÉSENTATION ET
PARRAINAGE DU
CONCOURS**



Michel ROTH, parrain de l'Édition 2026

**CONDITIONS DE
PARTICIPATION**

Apparu en 1744, le concours général a pour vocation de distinguer les meilleurs élèves des lycées.

Avec la création du Baccalauréat Professionnel en 1985, il a été créé le Concours Général des Métiers

La spécialité "Cuisine" en est l'un des fleurons.

L'édition 2026 de ce concours est placée sous le parrainage de **Michel ROTH, Meilleur Ouvrier de France spécialité Cuisine en 1991**, et verra son épreuve d'admission se dérouler le 12 mai 2026 au Lycée Hôtelier International de Lille. U

Un jury d'exception, composé d'enseignants et de professionnels emblématiques de la cuisine, départagera les candidats finalistes.

Scolarité : être en terminale Bac Pro Cuisine (lycée public/privé sous contrat, CFA).
Âge : avoir moins de 30 ans à la clôture des inscriptions.
Civisme :être en règle avec les obligations de recensement et de défense (JDC).

**POURQUOI
PARTICIPER ?**



Pour les candidates et candidats : ce concours constitue une occasion unique de développer leur rigueur professionnelle, leur goût de l'excellence et leur confiance en eux. Il leur permet de s'entraîner dans des conditions proches de la réalité, de se mesurer à un défi d'envergure nationale et d'obtenir une reconnaissance officielle, valorisable dans un parcours professionnel et sur un CV. Enfin, il leur offre l'opportunité de vivre un moment d'exception lors de la cérémonie de remise des prix organisée à la Sorbonne, à Paris.

En Sorbonne, un temps fort en émotion lors de la remise de médaille aux lauréats par le parrain de l'édition 2025 : Christian TETEDOIE MOF Spécialité Cuisine en 1996.

Pour les équipes pédagogiques et les établissements : le concours permet de dynamiser les apprentissages en s'appuyant sur la pédagogie par projet et de mobiliser les élèves autour d'un objectif fédérateur et motivant. Il constitue également un levier pour renforcer les partenariats avec les professionnels du secteur, favoriser l'insertion professionnelle des jeunes en les mettant en contact direct avec les exigences et les acteurs du métier, et permet de valoriser l'établissement à l'échelle nationale.

VALEURS
EXCELLENCE MÉRITE
TRANSMISSION –
FIERTÉ
PROFESSIONNELLE –
ESPRIT DE
DÉPASSEMENT

**MODALITES
D'INSCRIPTION**



Ouverture : 26/11/ 2025 → Clôture : 15 déc. 2025 (minuit)
Qui inscrit ? L'établissement du candidat, via l'application Cyclades
Obligatoire : Confirmation éditée par l'établissement signée par le candidat (+ représentant légal si mineur)
Confirmation d'inscription à déposer sur Cyclades avant le 6 janvier 2026

💡 **À l'inscription : l'enseignant positionne le niveau du candidat selon ses compétences.**

LES ÉPREUVES

Épreuves d'admissibilité – En académie Épreuves écrites	Épreuves d'admission – Grande finale nationale au LHIL Épreuves pratiques et/ou orales
1-En établissement, sous l'encadrement du professeur : Réalisation d'un dossier professionnel (à partir d'un contexte professionnel) 2-En centre d'examen académique : Épreuve écrite (2h) : culture professionnelle & anglais	Activités pratiques et orales : Réalisation d'un plat pour 6 couverts et d'un dessert pour 4 couverts. En respectant scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, le candidat travaille seul et est évalué sur son organisation de travail, sa maîtrise des techniques de base, et sa créativité. Il devra également intégrer le développement durable dans sa pratique

CALENDRIER



CONSEILS POUR ACCOMPAGNER UN ÉLÈVE VERS LE CGM

- Lire attentivement les rapports de jury des années précédentes pour identifier les attentes et les points de vigilance. **# Méthodologie**
- Consulter les ressources disponibles (anciens sujets...) via le QR code ci-dessous. **# Préparation**
- Intégrer les éléments de préparation du concours dans les enseignements. **# Progressivité**
- Dès la préparation à la phase admissibilité, sans attendre le résultat, commencer les entraînements pour la phase pratique d'admission : ce sera quoiqu'il arrive formateur et permettra d'inscrire les entraînements dans un temps long. **# Anticipation**
- Favoriser la pluridisciplinarité en associant d'autres membres de l'équipe pédagogique (Arts appliqués, Lettres, EPS (Préparation physique) etc. **# Collaboration**
- Inscrire la préparation dans un projet classe afin que toutes et tous puissent participer et porter la candidature. **# Solidarité**
- Entraîner l'élève à analyser ses prestations et à formuler ses axes de progrès. **# Réflexivité**
- Présenter le concours comme un défi formateur et une expérience valorisante pour l'insertion professionnelle et le CV. **# Engagement**
- Mettre en avant les témoignages des candidats de la session 2025, les vidéos de la cérémonie à la Sorbonne. **# Estime de soi**

Tous ces #, associés les uns aux autres, constituent des qualités essentielles dans le monde du travail. Le Concours Général des Métiers permet de les développer et de les mettre en lumière.

RESSOURCES

CENTRE NATIONAL DE RESSOURCES HÔTELLERIE-RESTAURATION - COMPRENDRE, APPRENDRE ET ENSEIGNER



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



HÔTELLERIE
RESTAURATION
économique
& gestion

**Centre national de ressources Hôtellerie-
Restauration**
Comprendre, apprendre et enseigner

[Accueil](#) [Actualités](#) [Textes, sujets...](#) [Concours](#) [Articles, recherches...](#) [Les dis](#)[Accueil](#) > [Concours](#) > [Concours élèves et enseignants](#) > [Concours général des métiers](#)

Concours général des métiers

AFFICHE DU CONCOURS 2026

Concours Général des Métiers 2026

Osez l'excellence!



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

SERVICE

6 MAI 2026
ÉCOLE HÔTELIÈRE DE PARIS
JEAN DROUANT

CUISINE

12 MAI 2026
LYCÉE INTERNATIONAL
DE LILLE

SCAN MOI



**Inscription
jusqu'au 15/12**