

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Cuisine

SESSION 2026



Épreuve d'admission
Phase pratique de Cuisine

DOSSIER CANDIDAT

SUJET

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2026

Durée : 4 à 5 heures

Repère : 26-CGM-CUI-P

Page 1 / 9

ATTENTION : la tenue professionnelle doit être complète avec veste blanche et ne doit comporter aucun signe d'identification (nom du candidat, de l'établissement, logo...).

PHASE ARGUMENTATION TECHNIQUE

Durée : 15 minutes (voir découpage horaire (**Annexe 1**),

Devant un jury composé d'un enseignant et d'un professionnel :

- Le candidat s'exprime sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, il présente ses fiches techniques ;
- Il expose au jury son organisation dans le temps ;
- Il décrit les grandes phases du mode opératoire et les précautions à prendre pour l'exécution des techniques emblématiques ;
- Il répond à quelques questions sur les produits du panier.

PHASE PRATIQUE

Contexte professionnel :

Satisfait de votre engagement lors du salon SIAL China, le chef vous sollicite pour prendre une part active à l'organisation de la soirée caritative. Lors de ce dîner, vous devez valoriser les produits, épices, plantes aromatiques, produits endémiques de l'Asie et du terroir du Nord de la France.

Dans un esprit de **cuisine fusion**, il vous est demandé de revisiter un plat traditionnel de la cuisine française : le **poulet aux écrevisses**.

Vos trois garnitures mêleront produits des Hauts-de-France et asiatiques proposés dans le panier et attesteront de votre esprit créatif.

Vous proposerez un dessert intégrant le **haricot rouge** et des **produits asiatiques** issus du panier. Il doit comprendre au moins une pâte et une crème de base. **Ce dessert est celui que vous avez proposé dans le dossier professionnel de l'épreuve d'admissibilité.**

Durée : 5 heures

- Argumentation technique : 15 minutes
- Production : 4 heures
- Nettoyage du poste et du fourneau : 30 minutes
- Entretien : 15 minutes
- Le passage des candidats se déroule selon le découpage horaire (**Annexe 1, page 3**)

PLAT « A » - consignes obligatoires à respecter :

- L'ensemble du plat est réalisé pour 6 personnes,
- Réaliser une jambonnette de volaille (farci),
- Proposer 3 garnitures créatives franco-asiatiques,
- Dresser sur assiettes rondes blanches Ø 30 cm (dimension intérieure : Ø 21cm).

PLAT « B » - consignes obligatoires à respecter :

- L'ensemble du plat est réalisé pour 4 personnes,
- Intégrer obligatoirement le haricot rouge, une pâte et une crème de base,
- Utiliser un ou des produit(s) asiatique(s) issus du panier,
- Dresser sur assiettes rondes blanches Ø 29 cm (dimension intérieure : Ø 14,5 cm).



Après vérification des denrées, le candidat remet aux membres du jury celles dont il n'a pas l'utilité pour la réalisation de ses préparations.

Aucune marchandise supplémentaire ne sera donnée au candidat.

Le candidat travaille seul pour l'ensemble de la production.

Les horaires d'envoi des préparations sont à respecter impérativement ; tout retard entraîne des pénalités.

PHASE D'ENTRETIEN

Durée = 15 minutes : voir découpage horaire ci-dessous.

ANNEXE 1

DÉCOUPAGE HORAIRE DE L'ÉPREUVE

09 h 30	30 min.	Accueil des candidats avec leur accompagnateur Appel des candidats
10 h 00	20 min.	Passage au vestiaire
10 h 20	25 min.	Mise en loge des candidats et tirage au sort des postes Consignes et organisation du travail
10 h 45	15 min.	Prise en charge du poste de cuisine et reconnaissance des matériels et des locaux pour les candidats. Candidats 1 à 11
		<u>Phase d'argumentation technique. Candidats 2 à 12</u> <ul style="list-style-type: none"> • Le candidat s'exprime sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, il présente ses fiches techniques • Il expose au jury son organisation dans le temps • Il répond à quelques questions sur les produits du panier
11 h 00	15 min.	Prise en charge du poste et reconnaissance des matériels et des locaux pour les candidats. Candidats 2 à 12
		<u>Phase d'argumentation technique. Candidats 1 à 11</u> <ul style="list-style-type: none"> • Le candidat s'exprime sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, il présente ses fiches techniques • Il expose au jury son organisation dans le temps • Il répond à quelques questions sur les produits du panier
11 h 15	45 min.	Pause et repas des candidats
12 h 00	03 h 40	<u>Phase de production</u>
15 h 40	10 min.	Envoi du premier plat selon consignes du jury
15 h 50	10 min.	Envoi du second plat selon consignes du jury
16 h 00	30 min.	Nettoyage du poste et du fourneau
16 h 30	30 min.	<u>Phase d'entretien (15 minutes par candidat)</u>
17 h 00	10 min.	Vestiaire
17 h 10		Clôture du concours

Matériels et produits mis à disposition du candidat par le centre d'épreuve

MATÉRIELS DE DRESSAGE

• **PLAT « A » :**

Le dressage sera réalisé sur 6 assiettes rondes blanches Ø 30 cm (dimension intérieure : Ø 21cm – Lien modèle : [RAK gamme banquet](#)) + verseuses individuelles 14 cl en option.

• **PLAT « B » :**

Le dressage sera réalisé sur 4 assiettes rondes blanches Ø 29 cm (Dimension intérieure : Ø 14,5 cm) Villeroy & Boch®.



Attention : Les candidats ont la possibilité d'apporter des moules spécifiques liés à la fabrication en fonction de leur création.

Sur chaque poste de travail

- 4 plaques à débarrasser
- Calottes et cul-de-poule de différentes tailles
- 1 chinois étamine
- 3 russes de tailles moyenne et petite
- 2 sautoirs
- 1 sauteuse avec couvercle
- 1 rondau avec couvercle
- 2 plaques et 1 grille à pâtisserie
- 1 toile de cuisson anti adhésive
- 1 tamis
- 2 lavettes, seau de nettoyage et produit, papier absorbant
- 1 louche (1/4 de litre)
- 1 araignée
- 1 pochon
- 1 écumoire
- 2 fouets
- 1 planche à découper
- 2 bahuts
- 1 passoire

Dans chaque cuisine

- 3 batteurs-mélangeurs
- 2 mixeurs plongeurs
- 2 robots-coupe
- 2 friteuses
- Matériel et produits d'entretien
- Poches à douille jetables
- Papier sulfurisé, film et aluminium

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS CUISINE - Session 2026
ÉPREUVE D'ADMISSION-PHASE PRATIQUE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

ANNEXE 2 - PLAT « A » :

LISTE DES INGRÉDIENTS

Denrées	U.	Q.	Case à cocher	Denrées	U.	Q.	Case à cocher
BOUCHERIE				ÉCONOMAT			
Cuisse de poulet de Licques IGP (pièces de 0.250 Kg)	Pce	6		Algues « nori » (feuille)	Pce	3	
Filet de poulet de Licques IGP	Kg	0,200		Champignon noir déshydraté	Kg	0,015	
				Chapelure Panko sachet 200g	Pce	1	
CRÈMERIE				Crème de coco			
Beurre doux	Kg	0,125		Farine de blé T55	Kg	0,200	
Crème liquide 35% MG	L	0,40		Farine de riz	Kg	0,200	
Lait demi-écrémé BIO	L	0,25		Huile de tournesol	L	0,20	
Œuf frais BIO	Pce	8		Lait de coco (boite 300g)	Pce	1	
				Maïs Bonduelle® (boite 285g)	Pce	1	
				Sucre vergeoise brune	Kg	0,060	
SURGELE				Tahini blanc			
Edamame Bonduelle	Kg	0,200		Vinaigre de riz	L	0,10	
				CAVE			
				Bière blonde « Les 2CAPS »®	L	0,20	
POISSONNERIE				Cognac			
Algues DULSE	Kg	0,050		Mirin japonais	L	0,10	
Écrevisses entières	Kg	1		Saké (vin japonais)	L	0,10	
FRUIT ET LÉGUME				MISE EN PLACE			
Ail d'Arleux fumé	Kg	0,040		Huile de friture	L	PM	
Basilic thaï	Bte	¼		Huile de sésame	L	0,05	
Carotte jaune BIO	Kg	0.400		Oyster sauce	L	0,02	
Chou Pak Choi	Kg	0,300		Pâte de miso blanche	Kg	0,010	
Citron vert	Pce	2		Poivre de Kampout	Kg	PM	
Citronnelle bâton	Pce	1		Poivre de Sechuan	Kg	PM	
Coriandre fraîche	Bte	¼		Sauce Hoisin	L	0,02	
Endive petite catégorie 1	Kg	0,300		Sauce soja salée Kikkoman®	L	0,20	
Enoki	Kg	0,100		Sel fin, Sel gros	Kg	PM	
Gingembre frais (racine)	Kg	0,040		Sésame blanc graines	Kg	0,010	
Oignon jaune	Kg	0,200		Sésame noir graines	Kg	0,010	
Pousse de soja	Kg	0,200					
Ratte du Touquet	Kg	0,400					
Shiitake	Kg	0,200					
Shiso leaves purple <i>Perilla</i>	Pce	5					
Wasabi frais (racine)	Kg	0,020					

Remarques :

Le dressage sera réalisé sur six assiettes rondes blanches Ø 30 cm (dimension intérieure : Ø 21cm – lien modèle : [RAK gamme banquet](#)) + verseuses individuelles en option.

Aucun ingrédient ni support de dressage ne peut être amené par le candidat.

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS CUISINE - Session 2026
ÉPREUVE D'ADMISSION-PHASE PRATIQUE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

ANNEXE 3 - PLAT « B » :

LISTE DES INGRÉDIENTS

Denrées	U.	Q.	Case à cocher	Denrées	U.	Q.	Case à cocher
CAVE				ECONOMAT			
Bière Tsingtao®	L	0,33		Agar agar	Kg	0,010	
Liqueur de litchi	L	0,10		Amande émondée	Kg	0,050	
Saké	L	0,10		Amande poudre	Kg	0,150	
Sojü coréen nature	L	0,10		Farine de riz gluant	Kg	0,250	
				Farine T55	Kg	0,250	
CREMERIE				Feuille de riz ronde Ø 22 cm			
Beurre doux	Kg	0,250		Gélatine feuille (2g)	Pce	6	
Crème liquide UHT 35%	L	0,50		Haricot rouge Bonduelle ®	Pce	1 boîte 1/1	
Lait de coco	L	0,30		Isomalt	Kg	0,150	
Lait demi écrémé UHT	L	0,50		Levure chimique	Kg	0,010	
Œufs frais BIO	Pce	8		Miel de fleur	Kg	0,050	
Pâte filo (feuille)	Pce	8		Noisette poudre	Kg	0,150	
				Pâte de pistache	Kg	0,050	
FRUITS ET LEGUMES				Noix de coco râpée			
Ananas	Pce	1/2		Perle de tapioca	Kg	0,100	
Banane	Kg	0,300		Pistole chocolat lait 38%	Kg	0,200	
Basilic	Bte	¼		Pistole chocolat noir 55%	Kg	0,200	
Citron caviar	Pce	1		Praliné noisette Barry ® 50%	Kg	0,050	
Citron combava	Pce	1		Sésame blanc graines	Kg	0,050	
Citron jaune BIO	Pce	2		Sucre glace	Kg	0,200	
Citron vert	Pce	2		Sucre semoule	Kg	0,200	
Citronnelle bâton	Pce	1		Thé vert jasmin sachet	Pce	1	
Coriandre botte	Pce	¼		Thé matcha	Kg	0,010	
Fraise	Kg	0,250		Thé vert feuille	Kg	0,005	
Framboise	Kg	0,250		Vanille gousse	Pce	1	
Gingembre	Kg	0,050		MISE EN PLACE			
Haricot rouge (trempé)	Kg	0,300		4 épices	Kg	PM	
Kumquat	Kg	0,150		Anis étoilé	Kg	PM	
Mangue	Pce	1		Cannelle poudre	Kg	PM	
Menthe	Bte	¼		Cardamome verte	Kg	PM	
				Colorant bleu	Kg	PM	
SURGELE				Colorant jaune			
Fruit de la passion purée	Kg	0,250		Colorant rouge	Kg	PM	
Haricot rouge Bonduelle®	Kg	0,300		Maïzena®	Kg	PM	
Noix de coco purée	Kg	0,250		Nappage neutre	Kg	PM	
Yuzu purée	Kg	0,250		Piment d'Espelette	Kg	PM	
				Poivre de Timut	Kg	PM	

Remarques :

Le dressage sera réalisé sur 4 assiettes rondes blanches Ø 29 cm (dimension intérieure : Ø 14,5 cm).

Aucun ingrédient ni support de dressage ne peut être amené par le candidat,

Attention : Les candidats ont la possibilité d'apporter des moules spécifiques liés à la fabrication, en fonction de leur création.

ANNEXE 5

Rédiger une fiche technique de production de votre plat B

FICHE TECHNIQUE DE PRODUCTION

Nom de votre plat :

Nombre de portions :

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

