



Approfondissement
« Organisation et Production Culinaire »

Session 2022

ÉPREUVE FINALE

DOSSIER CANDIDAT

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2022
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

PHASE ARGUMENTATION TECHNIQUE

Durée : 15 minutes

Voir découpage horaire (**Annexe 1**),

- 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

Durée : 4 heures 30

- Production : 4 heures
- Nettoyage du poste et du fourneau : 20 minutes
- Entretien : 10 minutes
- Le passage des candidats se déroule selon le découpage horaire (**Annexe 1**)

PLAT « A » : Un panier autour d'un coquelet, de fruits secs et d'épices

- L'ensemble du plat est réalisé pour 4 personnes
- Habiller un coquelet, cuisson libre
- Proposer des garnitures d'accompagnement
- Réaliser un jus ou une sauce
- Dresser (la présentation et le décor sont libres)

PLAT « B » : Votre interprétation « d'une charlotte aux fruits rouges »

- Le dessert est réalisé pour six personnes



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.

Au-delà de 10 minutes, le plat n'est plus noté.

PHASE D'ENTRETIEN

Durée : 10 minutes voir découpage horaire (**Annexe 1**)

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2022
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

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 n° 1 et 3 (cuisine 1), 5 et 7 (cuisine 2) et 9 et 11 (cuisine 3)
		<u>Phase d'argumentation technique</u> Pour les candidats n° 2 et 4 (cuisine 1), 6 et 8 (cuisine 2) et 10 et 12 (cuisine 3) <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 n° 2 et 4 (cuisine 1), 6 et 8 (cuisine 2) et 10 et 12 (cuisine 3)
		<u>Phase d'argumentation technique</u> Pour les candidats n° 1 et 3 (cuisine 1), 5 et 7 (cuisine 2) et 9 et 11 (cuisine 3) <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	20 min.	Nettoyage du poste et du fourneau
16 h 20	30 min.	<u>Phase d'entretien (10 minutes par candidat)</u>
16 h 50	10 min.	Vestiaire
17 h 00	30 min.	Clôture du concours

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2022
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

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

MATÉRIELS DE DRESSAGE

- **PLAT « A » :**
 - Dressage sur quatre assiettes rondes Ø 28 cm, (dimension intérieure : Ø18 cm).
- **PLAT « B » :**
 - Dressage sur six assiettes rondes Ø 28 cm (dimension intérieure : Ø18 cm) ou sur un plat de service adapté en fonction de la créativité du candidat.

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
- 2 calottes et 2 culs de poule de tailles moyenne et petite
- 1 chinois étamine
- 3 russes de tailles moyenne et petite
- 1 sautoir
- 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
- 2 torchons
- 1 rouleau de 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

- 2 batteur-mélangeurs
- 1 mixeur plongeant
- 1 robot-coupe
- 1 rouleau de ruban rhodoïd de hauteur 5 cm
- Matériel et produits d'entretien
- Poche à douille jetable

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2022
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

ANNEXE 2

PLAT « A » : Un panier autour du coquelet, des fruits secs et des épices

LISTE DES INGRÉDIENTS					
Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
VIANDE			ÉCONOMAT		
Crépine de porc	kg	0,250	Abricot sec	kg	0,050
Coquelet fermier (2 P de 0.800 kg)	kg	1,600	Amande entière mondée	kg	0,100
Jambon de pays tranche	kg	0,150	Datte séchée	kg	0,050
Porc poitrine demi-sel	kg	0,150	Huile d'olive	Litre	0,30
Poulet blanc	kg	0,200	Miel d'acacia	kg	0,100
Volaille carcasse	kg	0,500	Noisette mondée entière	kg	0,050
			Pistache mondée	kg	0,050
			Polenta	kg	0,200
			Raisin sec	kg	0,050
			Sucre cassonade	kg	0,100
			Sucre semoule	kg	0,100
CRÈMERIE			CAVE		
Beurre doux	kg	0,250	Armagnac	Litre	0,05
Crème liquide UHT 35 % MG	Litre	0,50	Porto rouge	Litre	0,05
Œuf frais	Pièce	8	Vin blanc sec	Litre	0,10
Pâte à filo feuille	Pièce	12	Vin rouge	Litre	0,10
FRUITS ET LÉGUMES			PRODUITS SURGELÉS		
Ail	kg	0,100	Céleri purée galet	kg	0,200
Carotte	kg	0,200	Mélange forestier	kg	0,300
Céleri rave	kg	0,300	Salsifis	kg	0,300
Cerfeuil	botte	0,25			
Champignon de Paris	kg	0,300			
Chou vert frisé	kg	0,400			
Ciboulette	botte	0,25			
Échalote	kg	0,100	MISE EN PLACE		
Estragon	botte	0,25	Baie genièvre, poivre grain	Pm	
Oignon cébette	botte	1	Cannelle, muscade, paprika	Pm	
Oignon jaune	kg	0,200	Fond de volaille blanc	Litre	1
Persil plat	kg	0,100	Fond de volaille brun	Litre	1
Petit pois	kg	0,500	Gingembre poudre, 4 épices	Pm	
Poireau	kg	0,200	Laurier sec, thym	Pm	
Pomme de terre Bintje	kg	0,250	Poivre blanc moulu	Pm	
Pomme de terre Bintje	kg	0,250	Ras el hanout, cumin	Pm	
			Sel fin, gros sel, huile de friture	Pm	

Remarque :

Le dressage des plats sera réalisé sur quatre assiettes rondes Ø 28 cm (dimension intérieure : Ø18 cm) ou sur un plat de service adapté en fonction de la créativité du candidat, **aucun ingrédient ni support de dressage** ne peut être amené par le candidat, ils seront mis à disposition par le centre d'épreuves.

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
CUISINE
Session 2022
ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

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

ANNEXE 3

PLAT « B » : Votre conception d'une Charlotte aux fruits rouges

Votre interprétation « d'une Charlotte aux fruits rouges »

Vous disposez du panier de denrées ci-dessous, vous utilisez les ingrédients de votre choix présents dans le panier pour réaliser votre recette créative, mais en aucun cas vous ne pouvez prévoir d'autres ingrédients en complément.

LISTE DES INGRÉDIENTS					
Denrée	U	Q	Denrée	U	Q
CRÈMERIE			ÉCONOMAT		
Beurre doux	kg	0,250	Agar-agar	kg	0,010
Crème liquide UHT 35 % MG	Litre	1	Amande poudre	kg	0,200
Mascarpone	kg	0,250	Chocolat couverture ivoire	kg	0,200
Œuf frais	Pièce	10	Chocolat couverture lactée	kg	0,200
			Chocolat couverture noire 55 %	kg	0,200
			Colorant rouge carmin	Pm	
CAVE			Confiture de fraise	kg	0,200
Liqueur de fraise	Litre	0,10	Confiture de framboise	kg	0,200
Liqueur de framboise	Litre	0,10	Farine type 55	kg	0,500
FRUITS ET LÉGUMES			Fondant blanc	kg	0,200
Citron jaune	kg	0,150	Gélatine (Feuille 2 gr. à 200 bloom)	kg	0,020
Fraise (petite)	kg	0,250	Isomalt	kg	0,150
Framboise	kg	0,250	Nappage rouge	kg	0,200
Groseille	kg	0,125	Noisette poudre	kg	0,200
			Pistache mondée	kg	0,100
PRODUITS SURGELÉS			Pistache pâte	kg	0,050
Fraise purée	kg	0,400	Sirop de glucose	kg	0,250
Framboise purée	kg	0,100	Sucre glace	kg	0,150
Fruit rouge mélange	kg	0,250	Sucre semoule	kg	0,600
Mûre	kg	0,125	Vanille gousse	Gousse	1

Remarque :

Le dressage des desserts sera réalisé sur six assiettes rondes Ø 28 cm (dimension intérieure : Ø18 cm) ou sur un plat de service adapté en fonction de la créativité du candidat, **aucun ingrédient ni support de dressage** ne peut être amené par le candidat, ils seront mis à disposition par le centre d'épreuves.

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