

Concours général des métiers de la restauration 2023

Épreuve finale



Sujet de l'épreuve pratique

*Approfondissement
« commercialisation et services en restauration »*

DOSSIER CANDIDAT	
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS - Session 2023	Durée : 4 à 5 heures
Repère : CGM 2023 – Épreuve Finale – Pratique 23 CGM CSR P	Page 1 sur 15



ORGANISATION DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Le service de l'apéritif : vous devez promouvoir la vente des apéritifs et des boissons sans alcool à partir de la carte fournie par le centre. Toutes les commandes sont préparées par le bar et servies à table.

Le service des vins et boissons froides : choisis par les convives à partir de la carte proposée par le centre du concours. Cette carte comporte un choix de vins blancs, rouges et rosés en bouteille et demi- bouteille et des vins servis au verre. Des eaux minérales plates et gazeuses sont disponibles.

Le service des boissons chaudes : vous devez promouvoir la vente des boissons chaudes.

Pour les tables de 4 et 2 couverts : vous commercialisez et préparez le café à la presse française.

L'argumentation commerciale : elle est mise en pratique et développée au moment de la prise de commande du menu des deux tables.

La tenue professionnelle du candidat peut être adaptée en rapport avec le thème du sujet.

Le pain est dressé en corbeille.

ORGANISATION DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

11 h 00	Appel des candidats et passage aux vestiaires. Attribution d'un rang et d'un commis par tirage au sort. Les commis sont présents dès l'accueil des candidats. Visite des locaux.
11 h 30	Présentation des produits et matériels mis à disposition.
11 h 45	Formation sur la préparation et le service du café par la Société Malongo
12 h 30	Pause déjeuner pour les candidats et les commis.
13 h 15	Présentation des membres du jury et informations complémentaires sur le déroulement de l'épreuve du concours.
14 h 00	<p>Ouverture du sujet et précisions utiles.</p> <p>Prise de connaissance du sujet et des documents de prévision à compléter (Annexes A et B)</p> <p>Transmission des consignes au commis.</p> <p>Début de l'épreuve</p> <p>Épreuve de mise en place réalisée à l'aide du commis</p> <p>Dressage « à la carte » d'une table de 4 couverts (avec le matériel du centre de concours) et d'une table de 2 couverts (libre choix à partir du matériel prêté par les entreprises partenaires). Le candidat apporte un centre de table personnalisé, en lien avec le thème, non périssable pour décorer la table de 4 couverts. Il compose aussi une décoration florale, sur place, pour finaliser la MEP de la table de 2 couverts.</p> <p>Les supports de vente sont fournis par le centre de concours.</p> <p>Mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins.</p> <p>Épreuve de bar (20 minutes)</p> <p>L'épreuve se déroule au bar. Le candidat présente la fiche technique complétée de son cocktail création (Annexe C). Il réalise sa création pour 2 personnes.</p> <p>Une partie des échanges est conduite en anglais.</p> <p>Épreuve de sommellerie (20 minutes)</p> <p>À partir de trois produits proposés, le candidat procède à l'analyse comparative, il sélectionne le produit qui accompagne le dessert proposé à la table de 2 couverts et argumente son choix.</p> <p>Épreuve de mise en place des fromages et analyse sensorielle (20 minutes).</p> <p>Dressage d'un plateau de fromages pour les deux tables, suivi d'une dégustation d'un fromage choisi par le jury.</p>
17 h 30	<p>Évaluation de la mise en place par le jury.</p> <p>Présentation de la décoration personnalisée de la table de 4 couverts.</p>
18 h 00	Pause dîner pour les candidats et les commis.
19 h 00	Présentation des différents pains individuels.
19 h 15	Échange des dernières consignes entre chef de rang et commis.
19 h 30	Accueil des convives et début du service.
21 h 30	Fin du service.
21 h 35	Phase d'entretien entre le candidat et le jury.



« La Gastronomie au sommet de l'Ovalie »

Vous avez intégré depuis quelques semaines le restaurant « Le Club », iconique restaurant panoramique du Stade de France ! Imaginez-vous dans un espace ultra premium, niché sous le toit du plus grand stade de France, avec une vue plongeante à 180 degrés sur le terrain... Une expérience unique ! Une chance absolue !

Le premier match de la « Rugby World Cup – France 2023 » oppose la France à la Nouvelle-Zélande. Après le coup de sifflet final, vous organisez un moment inoubliable, tout en raffinement, avec vos partenaires d'affaires, grâce à l'art de vivre à la française. Des vins, des alcools, et plus particulièrement cette année pour les sportifs, des boissons non alcoolisées sont proposées tout au long de la prestation.

Le chef de cuisine a concocté un menu en hommage aux chefs qui ont œuvré lors d'une coupe de monde précédente. La décoration de la salle à manger, raffinée, épurée est une invitation à célébrer le ballon ovale.

Vous mettez en valeur les tables grâce à votre sens créatif à partir des matériels proposés par les partenaires du concours et de votre décoration personnalisée sur le thème de la coupe du monde du rugby.

Vous êtes chargé d'assurer, à l'aide de votre commis, le service de deux tables, l'une de 4 couverts, l'autre de 2 couverts.

Vous êtes évalué sur la qualité de la communication établie avec les clients, votre commis et le jury ainsi que sur la maîtrise des techniques de service mettant en valeur les métiers des services en restauration et les arts de la table.

Le jury apprécie toute prise d'initiative.

ÉPREUVE DE MISE EN PLACE

Il est temps de rejoindre votre commis et les autres membres de la brigade dans la salle à manger.

La mise en place des tables doit être réalisée avec l'aide du commis et des consignes retranscrites (**annexes A et B**).

Une attention particulière est accordée à la décoration personnalisée des deux tables.

- Dressage « à la carte » d'une table de 4 couverts avec le matériel et le linge du centre de concours
- Dressage « à la carte » d'une table de 2 couverts en choisissant librement votre matériel et linge parmi ceux prêtés par les entreprises partenaires.
- Afin de personnaliser votre table de 4 couverts, vous apportez une décoration non périssable, en lien avec le thème : « La Gastronomie au sommet de l'Ovalie ».
Cette réalisation est préparée dans votre lycée, en amont du jour du concours.
- Mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins.
- La décoration florale de votre table de 2 couverts est réalisée par vos soins, le jour de l'épreuve.

Cet atelier vous permet de valoriser votre créativité.

ATTENTION : La tenue professionnelle ne doit comporter aucun signe d'identification (nom du candidat, de l'établissement, logo, ...).



ÉPREUVE DE BAR

Après le match, Scott Barrett, joueur de rugby à XV international néo-zélandais évoluant au poste de deuxième ligne se présente avec son frère.

Il souhaite déguster un cocktail de votre création. Il vous précise qu'il affectionne particulièrement la bière.

Vous présentez votre cocktail sur-mesure.

Vous devez :

- fournir la fiche technique de votre cocktail création ;
- présenter votre cocktail en le valorisant auprès de vos clients ;
- réaliser ce cocktail pour deux personnes avec son éventuelle décoration ;
- effectuer une analyse sensorielle en développant une argumentation commerciale*.

Une partie des échanges se déroule en anglais.

***ATTENTION : les candidats ne doivent en aucun cas ingérer de l'alcool.**

→ utiliser un crachoir

ÉPREUVE DE SOMMELLERIE

Votre responsable souhaite proposer pour le dîner un accord mets et boissons pour la « Poire flambée, sorbet citron vert et sucre muscovado, émulsion de lait au curry et tuiles aux amandes ».

Il veut mettre à l'honneur des partenaires d'affaires et a sélectionné des produits de leur catalogue.

Il a retenu un poiré, un nectar de poire Williams et un jus pétillant raisin Muscadelle.

Il vous demande de mener une analyse comparative des produits.

Vous devez, après dégustation :

- présenter les boissons mises à disposition ;
- mener l'analyse sensorielle commentée* ;
- sélectionner la boisson la mieux adaptée et justifier votre choix

***ATTENTION : les candidats ne doivent en aucun cas ingérer de l'alcool.**

→ utiliser un crachoir

ÉPREUVE DE MISE EN PLACE DES FROMAGES ET ANALYSE SENSORIELLE

Pour préparer le plateau de fromages que vous servirez à vos tables de 4 et 2 clients, vous devez :

- identifier les fromages ;
- choisir les supports mis à votre disposition ;
- réaliser la mise en place du plateau de fromages ainsi que ses accompagnements ;
- commenter la qualité gustative du fromage retenu par le jury ;
- répondre aux questions qui vous seront posées.



ÉPREUVE DE PRÉSENTATION DES DÉCORATIONS DE TABLE

Bientôt l'heure du début du service, il est temps de contrôler la mise en place.

Les responsables de la restauration présentent un vif intérêt pour la décoration de vos tables.

Vous leur expliquez votre démarche et justifiez vos choix.

ÉPREUVE DE PRISE DE COMMANDE

Il est 19 h 30, le service commence. Vous accueillez vos clients.

Vous devez :

- présenter les supports de vente ;
- prendre les commandes des mets et des boissons ;
- répondre à leurs questions et combler leurs attentes ;
- rédiger les bons de commande.

ÉPREUVE D'ANIMATION

En fin de repas, vous prenez la commande des boissons chaudes en tenant compte des consignes de service :

- le service du café à la presse française s'effectuera sur la table de 4 couverts et de 2 couverts (Partenariat Malongo).

Concours général des métiers de la restauration 2023



MENUS À SERVIR PAR LE CANDIDAT

Les apéritifs sont préparés au bar par le centre et servis à table par les candidats.

TABLE DE 2 COUVERTS		TABLE DE 4 COUVERTS	
Tout au long du service, trois variétés de pains individuels sont proposées à la clientèle. Des moulins à poivre sont à disposition.			
MENU	CONSIGNES À LA CUISINE CONSIGNES DE SERVICE	MENU	CONSIGNES À LA CUISINE CONSIGNES DE SERVICE
Anchois frais farci au tartare d'algues, œuf poché et crème soja émulsionnée aux 2 huiles	<ul style="list-style-type: none"> Anchois, tartare et œuf dressés sur assiette Crème soja en saucière 	Guacamole et gaspacho de petits pois, supions aux noisettes et parmesan râpé	<ul style="list-style-type: none"> Dressage du guacamole et supions en assiette à risotto Gaspacho dressé en pichet Bloc de parmesan sur assiette, râpe à disposition
Filet de rouget et sa caponata au basilic, coulis de poivron	<ul style="list-style-type: none"> Dressage du poisson et de la garniture sur assiette clochée. Coulis en saucière 	Pintade rôtie, moutarde d'Orléans, gâteau et chips de chou, sauce crémeuse	<ul style="list-style-type: none"> Dressage de la pintade sur plat, à trancher en salle Garniture en plat Jus en saucière
Plateau de fromages fermiers	<ul style="list-style-type: none"> Fromages dressés sur plateau et accompagnements 	Plateau de fromages fermiers	<ul style="list-style-type: none"> Fromages dressés sur plateau et accompagnements
Poire flambée, sorbet citron vert et sucre muscovado, émulsion de lait au curry et tuiles aux amandes	<ul style="list-style-type: none"> Dressage en bol des ½ poires pochées Flambage au guéridon Sorbet citron vert et émulsion dressée sur assiette creuse Sucre muscovado en sucrier Tuiles aux amandes service à la française 	Millefeuille à la pastille Vichy, pomme pochée au miel, sauce caramel	<ul style="list-style-type: none"> Dressage sur assiette Sauce caramel en saucière
Le café est accompagné de mignardises servies à la française.			

Recettes inspirées de chefs emblématiques ayant servi lors d'un mondial de rugby.



Annexe B - Fiche de prévision de matériel pour la table de 2 couverts

TABLE 2 COUVERTS	Assiettes						Couverts										Verres			Autre matériel			
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Saupoudreuse	Ménages	Moutardier
								Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère								
Mise en place																							
Anchois																							
Rouget																							
Plateau de fromages																							
Poire flambée																							
Service																							
TOTAL																							
Autres																							



- ÉPREUVE DE BAR :

Pour répondre aux attentes de Scott Barrett, vous créez un cocktail, qui, doit le surprendre.

Au préalable, dans votre lycée, vous éditez votre fiche technique du cocktail-création alcoolisé, et la remettez au jury au format papier au moment de l'épreuve.

Vous utilisez la fiche-type (**Annexe C**).

Seuls deux verres peuvent être apportés pour la réalisation de votre cocktail création.

Pour cette épreuve, vous avez à disposition les produits indiqués ci-dessous.

Vous valorisez votre cocktail.

Liste des produits disponibles :

Eau de vie	Boissons fermentées	Jus de fruit	Sirop	Autre
Gin Vodka Calvados Rhum blanc Bénédictine Grand Marnier Liqueur de poire	Poiré Bière blonde Bière blanche	Orange Citron vert Pamplemousse rose Fruit de la passion Ananas Pomme Kiwi	Gingembre Vanille Agave Pain d'épices Caramel beurre salé Kiwi	Eau gazeuse Miel Clou de girofle Schweppes Premium Ginger ale Angostura bitter Sucre en poudre

Fruits et épices à utiliser pour une éventuelle décoration : citron vert, pomme granny-smith, poire, kiwi, concombre, menthe fraîche, bâton de cannelle, gingembre, gousse de vanille.

Petit matériel à disposition pour une éventuelle décoration : agitateur, pique en bois, paille.

Matériel classique de bar : blender, shaker, verre à mélange, siphon.

Règles à respecter pour la création :

- utiliser au maximum 5 produits présentés dans le tableau ci-dessus ;
- utiliser au maximum 7 cl d'alcool dans le cocktail ;
- proposer un short ou un long drink.



Annexe C - Fiche technique pour une personne (à remettre complétée le jour de la finale au jury)

Fiche technique cocktail création					
<u>Nom du cocktail</u> :					
<u>Catégorie</u> :	<u>Méthode</u> :			<u>Verrerie</u> :	
<u>Ingrédients</u> :	Dose en cl	Prix achat HT bouteille	Contenance en cl bouteille	Coût du cl	Coût de la dose
<u>Décoration</u> :			Coût total HT des produits liquides		
<u>Technique</u> :			Majoration décoration 10 %		
			Coût matière HT		
			Coefficient multiplicateur		
			Prix unitaire HT		
			Service 15 %		
			Prix Unitaire HT Service inclus		
			TVA 20 %		
			Prix de vente TTC		
<u>Argumentaire de vente</u> :					
<u>Vos recherches sur le produit de base</u> :					



- ANIMATION EN SALLE :

En fin de diner, vous commercialisez, préparez et servez le café à la presse française pour les deux tables.

Pour préparer cette épreuve, l'**annexe D** et le matériel d'entraînement envoyé dans votre établissement (balance Hario, cafetière Bodum, chronomètre et échantillon de café) vous permettent d'appréhender cette technique.

La balance Hario et la cafetière Bodum devront être rapportées le jour de l'épreuve.

Annexe D - Rituel du café à la française en fin de repas et accord café-dessert

SCÉNARIO ÉLÈVE :

Le candidat est mis en situation réelle d'un service de fin de repas : il prend en charge la commande et le service du café sur les deux tables. Pour agrémenter cette fin de repas et en même temps que le candidat prépare son café, il le présente et l'argumente.

Lors de cette ultime étape, le candidat crée une expérience innovante se concluant par un moment de plaisir client.

Le candidat réalise un café en méthode filtration (ou slow coffee) dans les règles de l'art du service du café à la française. L'organisation du concours a choisi la cafetière « **Presse Française ou Melior** » qui est mise à disposition (voir rubrique matériel d'entraînement).

Il est impératif que tout ou partie des éléments joints soient maîtrisés par le candidat et fassent partie de l'argumentaire présenté pendant le temps d'infusion du café (voir fiche méthode préparation et café).

NOTA BENE :

Dans un souci d'équité et pour ne pas brider la créativité de l'élève, les convives ne commandent que les boissons servies par l'élève.

RÔLE DU COMMIS :

Le commis assiste le candidat en mettant à sa disposition le café moulu dans un récipient contenant les 30 grammes nécessaires au service ainsi que l'eau chaude (prise au distributeur d'eau collectif). Il n'intervient en aucun cas lors de la mise en scène de l'épreuve.

- Table de 2 convives : 18 g pour 300 ml d'eau
- Table de 4 convives : 36 g pour 600 ml d'eau

Également le commis apportera la verseuse avec l'eau chaude nécessaire au service de la préparation du café. La société Malongo café, partenaire du CGM, met à disposition de tous les commis un distributeur d'eau chaude. L'équipe formation de Malongo, est présente lors du déroulement des épreuves afin d'accompagner les commis et les candidats dans la gestion du café et de l'eau chaude.

ELEMENTS MIS À DISPOSITION PENDANT LA DURÉE DU CONCOURS

Les participants doivent travailler systématiquement de façon propre, hygiénique en toute sécurité, de manière organisée et en optimisant les règles de respect de l'environnement. Les gestes devront être fluides, harmonieuses et assurées.

Tous les candidats auront à disposition :

- 1 essuie couleur noire pour toute trace de café sur le guéridon
- 1 guéridon de travail d'une surface de travail de 0,74 m x 0,44 m
- 1 distributeur d'eau de 20 litres (pour tous les candidats)
- 1 verseuse à eau chaude Hario non électrique de 1.2 litre (par candidat)
- 1 cuillère à mélange
- 1 repose cuillère
- 2 tasses à café filtration d'un volume de 11 ml et 2 sous-tasses
- 1 balance Hario pour peser l'eau et le café lors de la préparation du scénario
- **l'échantillon de café**
- Sucre et cuillères à moka

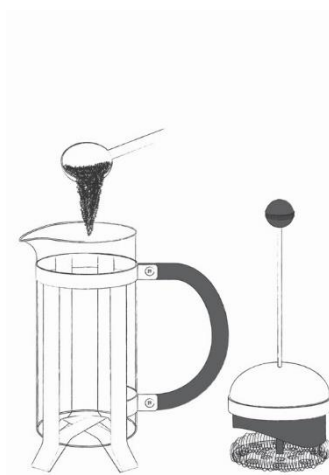
MATÉRIEL D'ENTRAÎNEMENT MIS À DISPOSITION AVANT LA FINALE

Pendant la période qui précède le concours du 16 mai 2023, le partenaire café Malongo, envoie les éléments suivants aux finalistes pour préparer et mettre en application la technique de travail.

- 1 balance Hario pour peser l'eau et le café lors de la préparation du café ainsi qu'un chronomètre pour l'infusion du café
- 1 cafetière Bodum 2 tasses
- **200 g de café moulu de l'Elysée**

IMPORTANT : Pour le jour de la finale, merci d'apporter avec vous le matériel cité ci-dessus (hormis le café) que vous utiliserez lors de votre présentation devant le jury et vos convives.

MODE D'EMPLOI ET PAS À PAS DE LA PRESSE FRANCAISE



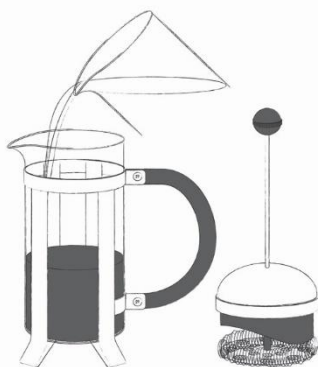
1.

Poser la cafetière sur une surface sèche, plane et non glissante.

Enlever le piston et le couvercle de la cafetière puis verser le café grossièrement moulu. L'utilisation d'une mouture grossière est préconisée afin de ne pas risquer d'obstruer le filtre de la cafetière.

Respecter le ratio suivant selon la taille de la cafetière :

- Pour 2 couverts : 18 g de café pour 300 ml d'eau
- Pour 4 couverts : 36 g de café pour 600 ml d'eau



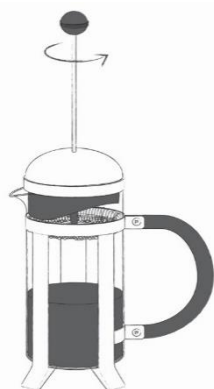
2.

Verser de l'eau chaude dans la cafetière. Laisser un espace vide d'au moins 3 centimètres en haut du récipient puis remuer à l'aide d'une cuillère à mélange.

Il est également important d'utiliser une eau chaude entre 92 °C et 95 °C pour une température d'infusion optimale et de préférence une eau minérale en bouteille (type Volvic - PH7).

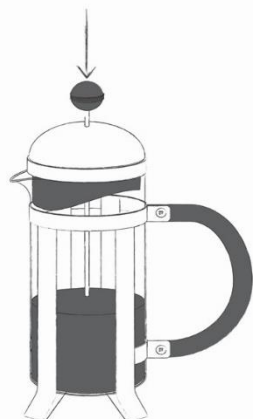
Respecter le ratio suivant qui est la quantité normalement recommandée :

- Pour 2 couverts : 300 ml d'eau pour 18 g de café
- Pour 4 couverts : 600 ml d'eau pour 36 g de café



3.

Placer le piston sur la cafetière sans l'enfoncer en prenant soin de tourner le couvercle pour fermer l'ouverture du bec verseur. Laisser infuser pendant 4 à 6 minutes selon la puissance d'arôme recherchée et l'intensité souhaitée.



4.

Après avoir respecté le temps d'infusion imparti (entre 4 à 5 minutes selon la puissance d'arôme recherchée), stopper l'infusion en abaissant le piston grâce à une légère pression manuelle. Pendant la phase de piston, il est recommandé de tenir la cafetière par la poignée d'une main tout en pressant de l'autre.

Il faut également faire attention au café très chaud qui peut jaillir lors de l'action du piston.



5.

Tourner le couvercle pour ouvrir le bec verseur et verser le café.

NB : pour le service, laisser le piston en position basse tout en maintenant le couvercle.



6.

Pour le nettoyage, démonter l'ensemble du filtre piston et nettoyer toutes les parties puis les laisser-les sécher avant remontage. Bien laver la cafetière pour enlever l'huile laissée par le café, huile qui peut rancir et transmettre un goût désagréable à la boisson ; bien la rincer pour faire disparaître toute trace de savon.

TRUCS ET ASTUCES

- Si vous n'avez pas prévu de consommer le café immédiatement, il est préférable de le transvaser dans un autre récipient (thermos), plutôt que de le laisser dans la presse. En effet, bien que le marc de café soit séparé de la boisson par le filtre, le liquide, toujours en contact avec le filtre, deviendrait de plus en plus fort et amer.
- Eviter de dépasser le temps d'infusion de plus de 6 minutes.
- Eviter d'obstruer le filtre lors de la descente (ou abaissement) du piston.

UN PEU D'HISTOIRE...

La première cafetière à piston est peut-être apparue en France sous une forme rudimentaire : un morceau de métal perforé ou un coton à fromage fixé à une tringle et que l'utilisateur peut introduire dans une bouilloire.

Deux inventeurs français (Meyer et Delforge) ont breveté en 1852 un appareil précurseur de la cafetière à piston. Un brevet moderne est déposé en 1929 par le Milanais Attilio Calimani. Après avoir subi un certain nombre de modifications, un autre brevet est déposé en 1958 par Faliero Bondanini qui lance la production en France où elle gagne en popularité. Les cafetières à piston sont ensuite distribuées en Europe par la société britannique Household Articles Ltd. et surtout par la société danoise d'articles ménagers Bodum