

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Cuisine

Commercialisation et Services en Restauration

SESSION 2023



Épreuve académique CULTURE PROFESSIONNELLE

Aucun document ou matériel autorisé.

Le sujet se compose de 6 pages.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie examen.



***L'épreuve dure une heure.
Vous devez traiter le sujet dans sa globalité.***

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée.

SUJET	
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS Cuisine / C.S.R. Session : 2023	Épreuve académique - Culture Professionnelle Durée : 1 heure
Repère : 23 CGM CUI/CSR E1	Page 1 sur 6

SUJET

Concours Général des Métiers Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

Épreuve de culture professionnelle

Partie 1 : questionnaire à choix multiple						/ 6 points
Partie 2 : questionnaire de culture professionnelle						/ 8 points
Partie 3 : analyse et rédaction	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise		
Analyser et tirer profit des informations du document						/ 6 points
Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles, culturelles et technologiques						
Rédiger de manière structurée en respectant les règles essentielles de la langue française						

Justifications du profil global de compétences du candidat
Cette appréciation sera obligatoirement développée pour permettre au jury de délibération de départager des profils similaires.

**/20
POINTS**

Questionnaire de culture professionnelle

/10 points

→ Question 1 : Chasser l'intrus			→ Question 7 : La Bénédictine est une liqueur à base de		
1	<input type="checkbox"/>	AOP Huile d'olives de Nyons	1	<input type="checkbox"/>	Plantes
2	<input type="checkbox"/>	AOP Huile d'olives de Nîmes	2	<input type="checkbox"/>	Fruits
3	<input type="checkbox"/>	AOP Huile d'olives de Nice	3	<input type="checkbox"/>	Café
→ Question 2 : Que signifie la mention DLUO ?			→ Question 8 : Quelle est la température de conservation du poisson frais ?		
1	<input type="checkbox"/>	Date Limite d'Utilisation Ordinaire	1	<input type="checkbox"/>	Entre 0 et + 2 °C
2	<input type="checkbox"/>	Date Limite d'Utilisation Olfactive	2	<input type="checkbox"/>	Entre 2 et + 4 °C
3	<input type="checkbox"/>	Date Limite d'Utilisation Optimale	3	<input type="checkbox"/>	Entre 4 et + 6 °C
→ Question 3 : Le baron est une pièce de viande se rapportant			→ Question 9 : La ville de Solliès, en Provence est célèbre pour son fruit AOC. Quel est-il ?		
1	<input type="checkbox"/>	Au pigeon	1	<input type="checkbox"/>	L'abricot
2	<input type="checkbox"/>	À l'agneau	2	<input type="checkbox"/>	Le melon
3	<input type="checkbox"/>	Au lapin	3	<input type="checkbox"/>	La figue
→ Question 4 : La blanquette de Limoux est			→ Question 10 : Tranche de viande plus ou moins épaisse, taillée en biais, je suis		
1	<input type="checkbox"/>	Une appellation viticole	1	<input type="checkbox"/>	Une escalope
2	<input type="checkbox"/>	Une spécialité gastronomique	2	<input type="checkbox"/>	Un émincé
3	<input type="checkbox"/>	Un fromage	3	<input type="checkbox"/>	Une brunoise
→ Question 5 : Spa est une eau minérale naturelle gazeuse originaire			→ Question 11 : Quelle est la traduction française de la méthode de gestion de stock FIFO (First In First out)		
1	<input type="checkbox"/>	De Grèce	1	<input type="checkbox"/>	P.P.M.S
2	<input type="checkbox"/>	De Belgique	2	<input type="checkbox"/>	P.E.P.S
3	<input type="checkbox"/>	D'Allemagne	3	<input type="checkbox"/>	S.M.T.P
→ Question 6 : Les vermouths sont aromatisés avec de l'armoise, plus connu sous le nom d'absinthe			→ Question 12 : La sole est un poisson		
1	<input type="checkbox"/>	Vrai	1	<input type="checkbox"/>	Plat
2	<input type="checkbox"/>	Faux	2	<input type="checkbox"/>	Rond

→ Question 13 : Citer deux pays producteurs et deux crus de café

Pays producteurs	Crus
•	•
•	•

→ Question 14 : Vous accueillez prochainement un groupe de touristes anglophones. Traduire les termes suivants en anglais

Vin rouge corsé		Haricots verts	
Saumon		Pamplemousse	

→ Question 15 : Vous souhaitez commercialiser une assiette de fromages sur le thème régional de la Normandie. Proposer 3 fromages AOP.

→ Question 16 : À quel courant culinaire le chef emblématique Michel GUÉRARD peut-il être associé ?

→ Question 17 : Le prix hors taxe d'une machine à café est de 2000 €. Le taux de TVA applicable est de 20 %. Calculer le montant TTC en euro.

→ Question 18 : Vous êtes embauché en tant que responsable de salle pour la saison estivale (juin à septembre) à Biarritz. Quel type de contrat allez-vous signer ?

→ Question 19 : Vous visitez un domaine viticole avec votre chef sommelier. Vous échangez sur la fermentation alcoolique. En quoi consiste cette étape de la vinification des vins ?

→ Question 20 : Votre responsable de restauration vous demande de composer une panier de pains variés pour accompagner les plateaux de fromages. Proposer quatre types de pain à commander.

-
-
-
-

DOSSIER 2

Document 1



La restauration est de plus en plus écolo, c'est un fait ! La tendance écologique, aussi dite "eco-friendly", fait son arrivée dans de nombreux restaurants.

Les consommateurs jouent eux aussi un rôle important dans ce changement. Ils exigent désormais des différentes industries qu'elles fassent plus attention à leur impact environnemental et se dirigent davantage vers les restaurants écologiques.

Qu'est-ce qu'un restaurant éco responsable ?

Il s'agit d'un restaurant dont l'objectif n'est pas seulement de faire un bon chiffre d'affaires, mais aussi d'assumer la responsabilité de son impact social et environnemental. Pour ce faire, le restaurant applique des mesures permettant de réduire son empreinte carbone et de favoriser une consommation durable.

Il utilise des systèmes de gestion et des matériaux durables, et propose une offre gastronomique à base de produits respectueux du bien-être animal et de l'agriculture durable.

Il est évident que transformer un restaurant traditionnel en un établissement éco responsable est un changement majeur, qui suppose de repenser la plupart des modes de gestion en cours et de les substituer par d'autres. En revanche, les avantages sont considérables.

Quelques exemples pour adopter une démarche éco responsable dans votre restaurant :

- Cuisiner des plats de saison en utilisant les produits frais du jour, achetés à des fournisseurs de proximité
- Contrôler rigoureusement votre stock et les dates de péremption
- Utiliser du mobilier et des ustensiles durables
- Former et sensibiliser le personnel

Restaurant Eco responsable : adopter l'écologie dans son restaurant | TheFork Manager le 25.11.2021 à 15h34

À partir de la lecture de l'article de presse **DOCUMENT 1** et de votre expérience professionnelle, rédiger une courte note de synthèse en prenant soin d'expliquer l'importance d'une démarche éco responsable dans un restaurant.
Pour conclure, en tant que futur professionnel, proposer d'autres actions pour adopter une alimentation durable et responsable dans votre restaurant. Argumenter votre réponse.

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Cuisine

Commercialisation et Services en Restauration

SESSION 2023



Épreuve académique CULTURE PROFESSIONNELLE

Aucun document ou matériel autorisé.

Le sujet se compose de 6 pages.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie examen.



***L'épreuve dure une heure.
Vous devez traiter le sujet dans sa globalité.***

CORRIGÉ

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
CUISINE / C.S.R.
SESSION : 2023

Épreuve académique - Culture Professionnelle
Durée : 1 heure

CORRIGÉ

Concours Général des Métiers Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

Épreuve de culture professionnelle

Partie 1 : questionnaire à choix multiple					/ 6 points
Partie 2 : questionnaire de culture professionnelle					/ 8 points
Partie 3 : analyse et rédaction	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	
Analyser et tirer profit des informations du document					/ 6 points
Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles, culturelles et technologiques					
Rédiger de manière structurée en respectant les règles essentielles de la langue française					

Justifications du profil global de compétences du candidat
Cette appréciation sera obligatoirement développée pour permettre au jury de délibération de départager des profils similaires.

**/20
POINTS**

Questionnaire de culture professionnelle

/10 points

→ Question 1 : Chasser l'intrus			→ Question 7 : La Bénédicte est une liqueur à base de		
1	<input type="checkbox"/>	AOP Huile d'olives de Nyons	1	<input type="checkbox"/>	Plantes
2	<input type="checkbox"/>	AOP Huile d'olives de Nîmes	2	<input type="checkbox"/>	Fruits
3	<input checked="" type="checkbox"/>	AOP Huile d'olives de Nice	3	<input type="checkbox"/>	Café
→ Question 2 : Que signifie la mention DLUO ?			→ Question 8 : Quelle est la température de conservation du poisson frais ?		
1	<input type="checkbox"/>	Date Limite d'Utilisation Ordinaire	1	<input type="checkbox"/>	Entre 0 et + 2 °C
2	<input type="checkbox"/>	Date Limite d'Utilisation Olfactive	2	<input type="checkbox"/>	Entre 2 et + 4 °C
3	<input checked="" type="checkbox"/>	Date Limite d'Utilisation Optimale	3	<input type="checkbox"/>	Entre 4 et + 6 °C
→ Question 3 : Le baron est une pièce de viande se rapportant			→ Question 9 : La ville de Solliès, en Provence est célèbre pour son fruit AOC. Quel est-il ?		
1	<input type="checkbox"/>	Au pigeon	1	<input type="checkbox"/>	L'abricot
2	<input checked="" type="checkbox"/>	À l'agneau	2	<input type="checkbox"/>	Le melon
3	<input type="checkbox"/>	Au lapin	3	<input checked="" type="checkbox"/>	La figue
→ Question 4 : La blanquette de Limoux est			→ Question 10 : Tranche de viande plus ou moins épaisse, taillée en biais, je suis		
1	<input checked="" type="checkbox"/>	Une appellation viticole	1	<input type="checkbox"/>	Une escalope
2	<input type="checkbox"/>	Une spécialité gastronomique	2	<input type="checkbox"/>	Un émincé
3	<input type="checkbox"/>	Un fromage	3	<input type="checkbox"/>	Une brunoise
→ Question 5 : Spa est une eau minérale naturelle gazeuse originaire			→ Question 11 : Quelle est la traduction française de la méthode de gestion de stock FIFO (First In First out)		
1	<input type="checkbox"/>	De Grèce	1	<input type="checkbox"/>	P.P.M.S
2	<input checked="" type="checkbox"/>	De Belgique	2	<input checked="" type="checkbox"/>	P.E.P.S
3	<input type="checkbox"/>	D'Allemagne	3	<input type="checkbox"/>	S.M.T.P
→ Question 6 : Les vermouths sont aromatisés avec de l'armoise, plus connu sous le nom d'absinthe			→ Question 12 : La sole est un poisson		
1	<input checked="" type="checkbox"/>	Vrai	1	<input checked="" type="checkbox"/>	Plat
2	<input type="checkbox"/>	Faux	2	<input type="checkbox"/>	Rond

→ Question 13 : Citer deux pays producteurs et deux crus de café

Pays producteurs	Crus
<ul style="list-style-type: none">• Brésil	<ul style="list-style-type: none">• Sul de Minas
<ul style="list-style-type: none">• Jamaïque	<ul style="list-style-type: none">• Blue Mountain

→ Question 14 : Vous accueillez prochainement un groupe de touristes anglophones. Traduire les termes suivants en anglais

Vin rouge corsé	Full bodied red wine	Haricots verts	Green beans
Saumon	Salmon	Pamplemousse	Pomelo / grapefruit

→ Question 15 : Vous souhaitez commercialiser une assiette de fromages sur le thème régional de la Normandie. Proposer 3 fromages AOP.

AOP Neufchatel – AOP Pont L'Evêque – AOP Livarot

→ Question 16 : À quel courant culinaire le chef emblématique Michel GUÉRARD peut-il être associé ?

La nouvelle cuisine

→ Question 17 : Le prix hors taxe d'une machine à café est de 2000 €. Le taux de TVA applicable est de 20 %. Calculer le montant TTC en euro.

Montant de la TVA : $2000 * 20/100 = 400 \text{ €}$
Montant TTC : $2000 + 400 = 2400 \text{ €}$

→ Question 18 : Vous êtes embauché(e) en tant que responsable de salle pour la saison estivale (juin à septembre) à Biarritz. Quel type de contrat allez-vous signer ?

Contrat saisonnier

→ Question 19 : Vous visitez un domaine viticole avec votre chef sommelier. Vous échangez sur la fermentation alcoolique. En quoi consiste cette étape de la vinification des vins ?

Il s'agit de la transformation des sucres du raisin sous l'action des levures en alcool et CO₂.

→ Question 20 : Votre responsable de restauration vous demande de composer une panetière de pains variés pour accompagner les plateaux de fromages. Proposer quatre types de pain à commander.

- Pain aux noix
- Pain aux figues
- Pain aux lardons
- Pain de campagne

DOSSIER 2

Document 1



La restauration est de plus en plus écolo, c'est un fait ! La tendance écologique, aussi dite "eco-friendly", fait son arrivée dans de nombreux restaurants.

Les consommateurs jouent eux aussi un rôle important dans ce changement. Ils exigent désormais des différentes industries qu'elles fassent plus attention à leur impact environnemental et se dirigent davantage vers les restaurants écologiques.

Qu'est-ce qu'un restaurant éco responsable ?

Il s'agit d'un restaurant dont l'objectif n'est pas seulement de faire bon chiffre d'affaires, mais aussi d'assumer la responsabilité de son impact social et environnemental. Pour ce faire, le restaurant applique des mesures permettant de réduire son empreinte carbone et de favoriser une consommation durable.

Il utilise **des systèmes de gestion et des matériaux durables**, et propose une offre gastronomique à base de produits respectueux du bien-être animal et de l'agriculture durable.

Il est évident que transformer un restaurant traditionnel en un établissement eco responsable est un changement majeur, qui suppose de repenser la plupart des modes de gestion en cours et de les substituer par d'autres. En revanche, les avantages sont considérables.

Quelques exemples pour adopter une démarche éco responsable dans votre restaurant :

- **Cuisiner des plats de saison en utilisant les produits frais du jour, achetés à des fournisseurs de proximité.**
- **Contrôler rigoureusement votre stock et les dates de péremption**
- **Utiliser du mobilier et des ustensiles durables**
- **Former et sensibiliser le personnel**

À partir de la lecture de l'article de presse **DOCUMENT 1** et de votre expérience professionnelle, rédiger une courte note de synthèse en prenant soin d'expliquer l'importance d'une démarche éco responsable dans un restaurant.
Pour conclure, en tant que futur(e) professionnel(le), proposer d'autres actions pour adopter une alimentation durable et responsable dans votre restaurant. Argumenter votre réponse.

Le jury vérifie que le candidat est capable de :

- Rédiger de manière structurée la note de synthèse en respectant les règles essentielles de la langue française
- Argumenter ses réponses
- Exposer des éléments de réponse vérifiable

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Cuisine



Épreuves de sélection académique

Épreuve n°2 – Dossier professionnel

Partie n° 1 : analyse et exploitation d'un contexte professionnel

Partie n° 2 : la présentation de votre profil professionnel

(Spécifique à chaque concours)

CORRIGÉ



L'épreuve dure 1 heure 30
Vous devez traiter le sujet dans sa globalité.

CORRIGÉ

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
Cuisine Session : 2023

Durée : 1 heure 30

Repère CGM 2023 – Épreuve académique -
Dossier Professionnel- 23 CGM CUI E2

Page 1 /5

Dossier d'évaluation

→ Partie 1 : analyse et exploitation d'un contexte professionnel	Activité concernée	Critères et indicateurs de performance	MI	MF	MS	TBM	Note obtenue
C1.1 - Organiser la production <ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> * 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 * Exploitation optimale de la documentation 				 / 15 points
C1.2 Maitriser les bases de la cuisine <ul style="list-style-type: none"> Présenter les critères de fraîcheur Rédiger une fiche technique de production (cuisson, sauce, cohérence du mode opératoire.) 	<ul style="list-style-type: none"> * Activité 1 * Activité 2 	<ul style="list-style-type: none"> * Bonnes connaissances des produits, * Cohérence des propositions en fonction du contexte * Exploitation optimale de la documentation (panier) 					
C1.4 Dresser <ul style="list-style-type: none"> Schéma de dressage de l'assiette dans le contexte donné 	* Activité 3	<ul style="list-style-type: none"> * Qualité et conformité du dessin en relation avec les standards professionnels * Utilisation de critères graphiques de qualité * Présence d'une légende (sauce accompagnements ..) * Pertinence des propositions 					
C2.1 Entretenir des relations professionnelles <ul style="list-style-type: none"> Présentation du produit et du plat Descriptif précis de la composition du plat (cuisson sauce accompagnements) 	* Activité 4	<ul style="list-style-type: none"> * Clarté de l'information * Qualité de l'argumentation * Fiabilité des informations transmises * Exploitation optimale de la documentation (DOCUMENT 2) 					
C5-1 Appliquer la démarche qualité <ul style="list-style-type: none"> Respecter les règles élémentaires d'hygiène concernant la réception et le stockage du poisson 	* Activité 1	<ul style="list-style-type: none"> * Respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur * Respect des codes et usages professionnels * Appliquer les règles liées à la qualité des produits 					

MI => Maitrise Insuffisante – MF => Maitrise Fragile – MS Maitrise Insuffisante – TBM Très Bonne Maitrise

→ Partie 2 : la présentation de votre profil professionnel	Critères et indicateurs de performance	MI	MF	MS	TBM	Note obtenue
C2.1 Entretenir des relations professionnelles <ul style="list-style-type: none"> Communiquer dans un contexte professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> * 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
C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement	<ul style="list-style-type: none"> * Originalité de la présentation (carte mentale, nuage de mots, flyer, schéma.) * Mise en valeur de son profil et de ses motivations * Qualité rédactionnelle 					

Justifications du profil global de compétences du candidat <i>Cette appréciation sera obligatoirement développée afin de départager des profils similaires.</i>	
	/20 POINTS

- C5-1.2 Respecter les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité

* Présenter, à l'aide d'une légende, les critères de fraîcheur à contrôler pour ce poisson avant l'achat ou à la livraison.

• **Les critères de fraîcheur**

- Odeur : légère et agréable
- Aspect général : brillant, éclat métallique
- Rigidité du corps : rigide, arqué et élastique
- Viscères : propres, brillantes nacrées, lisse
- Chair : blanche ou rose, reflet nacré en surface ou à la coupe, ferme

Ecailles adhérentes et brillantes, mucus translucide

Yeux convexes et brillants



Anus hermétiquement fermé

Paroi abdominale ferme et sans déchirures

Branchies ouïes rouges, brillantes et humides

* Citer les contrôles à effectuer lors de la réception du poisson

- Les produits sont comptés et pesés
- Le bon de livraison est comparé au bon de commande
- La qualité marchande est contrôlée (couleur, odeur, fraîcheur, caractéristiques.)
- Les températures réglementaires sont contrôlées
- Les dates limites de consommation (DLC) et les date de durabilité minimale (DDM) sont vérifiées
- Les étiquettes sont contrôlées et doivent préciser : la dénomination commerciale de l'espèce, mode de production et zone de pêche
- Les emballages primaires sont évacués

* Citer la température réglementaire de conservation du poisson et les précautions de stockage

- Dès leur livraison les poissons sont immédiatement stockés dans un compartiment de chambre froide spéciale, et doivent être recouverts d'un film plastique qui sera recouvert de glace pilée
- La température de la chair doit être comprise entre 0 et 2°C
- Les timbres doivent être vidés et désinfectés tous les jours, et le poisson non utilisé sera lui aussi remis sous glace chaque jour. La conservation du poisson dans la glace ne doit pas excéder 48 heures.

Activité n°2

C1.2 Maîtriser les bases de la cuisine

C5-1 Appliquer la démarche qualité

C1.1 - Organiser la production

- C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production

* Rédiger une fiche technique de production de votre plat (**ANNEXE 1 - pour quatre portions**), en mettant en valeur le maigre du Parc Marin de l'Estuaire et un choix d'ingrédients parmi ceux figurant dans le **DOCUMENT 2** (Extrait de l'état des stocks).

- ⇒ Proposer un intitulé à votre plat,
- ⇒ Donner le déroulement de votre recette en numérotant chaque phase et en précisant le temps alloué,
- ⇒ Indiquer les grammages précis,
- ⇒ Prévoir 2 garnitures dont une à base de céréale bio et une sauce de votre choix, un élément de décor pour mettre en valeur votre plat.

ANNEXE 1 - FICHE TECHNIQUE DE PRODUCTION – Nombre de portions : 4

Intitulé de votre plat :

.....

Denrées <i>(Classées par catégorie de préparation, base, sauce, garnitures, décor...)</i>	Unité	Quantité	N° PHASE	Déroulement de la recette	Durée
				LIBRE APPRÉCIATION DU JURY Critères et indicateurs de performance <ul style="list-style-type: none">* 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* Exploitation optimale de la documentation panier	

Activité n°3

C1.4 Dresser

C2.1 Entretenir des relations professionnelles

* Dessiner votre assiette **de forme libre**, placer les différentes préparations prévues dans votre fiche technique, préciser l'implantation de chaque élément de la recette au moyen d'une légende précise, placer les éléments de décors.

LIBRE APPRÉCIATION DU JURY

Critères et indicateurs de performance

- * Qualité et conformité du dessin en relation avec les standards professionnels
- * Utilisation de critères graphiques de qualité
- * Présence d'une légende (sauce accompagnements.)
- * Pertinence des propositions

Activité n°4

C2.1 Entretenir des relations professionnelles

* Rédiger un descriptif de votre plat destiné à l'équipe de restaurant. Celui-ci doit mettre en valeur le maigre de l'estuaire de la Gironde. Vous pouvez vous aider du **DOCUMENT 2** (le maigre du parc naturel marin de l'estuaire). Décrire les cuissons, la sauce et les accompagnements, afin d'aider l'équipe de restaurant à valoriser le plat.

LIBRE APPRÉCIATION DU JURY

Critères et indicateurs de performance

- * Clarté de l'information
- * Qualité de l'argumentation
- * Fiabilité des informations transmises
- * Exploitation optimale de la documentation (DOCUMENT 2)

→ 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, ni le nom des entreprises fréquentées.**
- * Vous êtes inscrit à un concours national reconnu. Exprimer vos motivations en mettant en valeur vos qualités humaines et professionnelles. Présenter également votre projet professionnel (poursuite d'études, insertion professionnelle...).

⇒ *La forme de votre présentation reste libre, n'hésitez pas à être original !*

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 (carte mentale, nuage de mots, flyer, schéma.)
- * Mise en valeur de son profil et de ses motivations
- * Qualité rédactionnelle