

Concours Général des Métiers
Cuisine
Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

DÉFINITION DU CONTENU DE LA DEUXIEME PARTIE DE L'ÉPREUVE DU CONCOURS
(Durée : 4 à 5 heures - pratique)

Cette seconde partie doit permettre au jury d'apprécier les compétences du candidat dans le domaine de la commercialisation et des services en restauration ou de la cuisine ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées.

Épreuve de commercialisation et services en restauration

A - Phase de réalisation

Il s'agit pour le candidat de :

- réaliser, à l'aide d'un commis, la mise en place d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts avec 2 menus imposés et boissons au choix ainsi que la décoration florale (selon les sujets),
- prendre la commande des mets et boissons,
- servir avec l'aide du commis, les mets et boissons,
- participer à différents ateliers, qui selon les sessions, peuvent être articulés autour d'activités liées au bar, à la sommellerie, à la préparation d'office, à l'analyse sensorielle, ou la commercialisation d'une carte de mets et/ou boissons avec un échange en anglais.

Remarque : en fonction du sujet, la carte et autres supports d'entraînement seront communiqués aux candidats, par le ministère de l'éducation nationale en même temps que la convocation pour la finale.

B - Phase d'entretien

- la phase d'entretien permet au candidat de conduire une analyse réflexive concernant sa prestation. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation par rapport à l'exigence de la réalité professionnelle.

➤ **Compétences professionnelles mobilisées sur l'épreuve finale spécialité « commercialisation et services en restauration »**

Épreuves	Compétences professionnelles mobilisées	Critères et indicateurs de performance
Épreuve de bar	Réaliser un cocktail de manière professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> * Organisation efficace du poste de travail * Organisation efficace du poste de travail
	Commercialiser un cocktail en respectant les codes et usages professionnels	<ul style="list-style-type: none"> * Bonne connaissance des produits de base * Analyse correcte du cocktail et conduite de l'analyse sensorielle * Argumentation commerciale conforme aux attentes professionnelles et en proposant un prix de vente cohérent
Épreuve de mise en place du plateau de fromages et analyse sensorielle	Mener une analyse sensorielle dans un contexte professionnel	<ul style="list-style-type: none"> * Respect des phases de dégustation * Suggestion d'un accord boissons et mets
	Communiquer en situation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> * Valorisation des produits à travers les éléments de service, de conservation, de dressage et de prix * Proposition d'une argumentation commerciale conforme aux usages professionnels

Épreuve de sommellerie	Mener une analyse sensorielle dans un contexte professionnel	<ul style="list-style-type: none"> * Respect des phases de dégustation * Suggestion d'un accord boissons et mets
	Communiquer en situation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> * Proposition d'une argumentation commerciale conforme aux usages professionnels * Valorisation du produit à travers les éléments de service, de conservation et de prix
Épreuve de service des mets et boissons	Réaliser la mise en place	<ul style="list-style-type: none"> * Conformité de la mise en place avec la prestation attendue, propreté, disposition... * Originalité et créativité du centre de table et de la décoration florale * Communication en anglais
	Entretenir des relations professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> * Clarté des informations transmises au commis * Capacité à travailler en équipe (solidarité, entraide), aptitude à prendre et à assumer des responsabilités, des tâches, des fonctions ...
	Servir des mets et des boissons	<ul style="list-style-type: none"> * Respect et maîtrise des techniques et règles de service (préséance, temps, température, dressage ...) * Planification du travail, répartition équilibrée des tâches dans le temps et dans l'espace, synchronisation du service des deux tables
	Communiquer en situation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> * Qualité de l'expression verbale et non verbale (posture, aisance, richesse du vocabulaire, attitude commerciale et avenante, ...) * Écoute active du client, réponses adaptées, pertinence de l'argumentation, attention portée aux besoins du client
Épreuve d'animation	Réaliser un café à la presse française	<ul style="list-style-type: none"> * Organisation rationnelle du poste de travail * Respect et maîtrise des paramètres de préparation (ratio eau/café, versement en 2 temps, temps d'infusion)
	Communiquer en situation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> * Bonne connaissance du produit de base (caractéristiques du café sélectionné) * Explication cafetière presse française (histoire, apport de cette méthode) Identification des besoins du client (puissance, équilibre, arôme) * Proposition d'une argumentation commerciale conforme aux usages professionnels
Épreuve d'entretien avec le candidat	Analyser sa prestation	<ul style="list-style-type: none"> * Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité * Capacité à mener une analyse de son travail de manière introspective
	Communiquer oralement	<ul style="list-style-type: none"> * Qualité de l'interaction menée avec le jury avec aisance et dans le respect de la posture professionnelle et du vocabulaire utilisé * Qualité de l'écoute

Épreuve de cuisine

Le candidat travaille seul. Des élèves participent toutefois à la logistique du centre d'épreuve avec le candidat à l'entretien du matériel et des locaux.

A - Phase d'argumentation technique en préambule de la phase pratique

- le candidat prend en charge son poste de travail,
- il est ensuite invité à s'exprimer sur la manière dont il a l'intention d'interpréter le panier de denrées, puis il explique la façon dont il va réaliser la technique emblématique déterminée par le jury. Pour cela, il décrit les grandes phases du mode opératoire et les précautions à prendre comme s'il s'adressait à un cuisinier débutant. Il est ensuite interrogé par le jury sur ses connaissances du produit concerné par la technique emblématique.

B - Phase de réalisation pratique

Le candidat réalise :

- une production culinaire pour 4 à 6 personnes, selon le sujet, à partir d'un panier de denrées,
- le dressage des préparations librement, en fonction des supports proposés par le centre de concours,
- une entrée un plat ou un plat et un dessert dont les thèmes principaux et le panier de denrées seront joints à sa convocation.

C - Phase d'entretien

- la phase d'entretien permet au candidat de conduire une analyse réflexive concernant sa prestation. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation par rapport à l'exigence de la réalité professionnelle.

➤ **Compétences professionnelles mobilisées sur l'épreuve finale spécialité « cuisine »**

Compétences professionnelles mobilisées	Critères et indicateurs de performance
Maîtriser les bases de la cuisine	<ul style="list-style-type: none"> * Précision et rapidité des gestes * Conduite et maîtrise des cuissons * Jus ou sauce conforme et adapté à la cuisson * Garnitures conformes aux usages professionnels et créatives * Le plat dressé et envoyé dans le temps imparti, dressage harmonieux, soigné, esthétique
Maîtriser les bases de la pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> * Respect et maîtrise de la technique * Respect et maîtrise de la technique de cuisson * Complexité et originalité du montage * Maîtriser technique et originalité des décors * La production dressée et envoyée dans le temps imparti, dressage harmonieux, soigné, esthétique
Valoriser les produits et respecter l'hygiène, la sécurité et le développement durable	<ul style="list-style-type: none"> * Optimisation et originalité de l'exploitation des produits du panier * Les règles essentielles concernant tenue, poste, matériel, denrées, sécurité et DD sont respectées durant toute la production
Argumenter ses choix, conduire un entretien	<ul style="list-style-type: none"> * Le candidat répond avec clarté et pertinence aux questions * Analyse objective et critique de sa prestation, proposition de remédiations * Écoute active et attitude positive dans la communication * Différentes règles essentielles de communication respectées * Se projette dans son futur métier avec discernement.
Maîtriser la qualité organoleptique des préparations	<ul style="list-style-type: none"> * Contenant propre et soigné, température conforme, présentation soignée (couleur, brillance, disposition) * Les cuissons répondant aux normes professionnelles, assaisonnement conforme, texture et saveur agréables