**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS**

**Commercialisation et services en restauration**

SESSION **2023**



**Admissibilité CSR**

**Dossier professionnel**

**réalisé en centre de formation**

*Le sujet se compose de* ***8*** *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.**

|  |
| --- |
| **Compétences évaluées** |

|  |
| --- |
| **🠊 Partie 1 : Analyse et exploitation d’un contexte professionnel** |
| **C 1-1 Prendre en charge la clientèle**  C1-1.4 Présenter les supports de vente  C1-1.5 Conseiller la clientèle |
| **C1-3 Vendre des prestations**  C1-3.1 Valoriser les produits, les mets  C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons |
| **C4-1 Recenser les besoins d’approvisionnement**  C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et petits matériels en fonction de l’activité prévue |
| **C5-1 Appliquer la démarche qualité**  C5-1.4 Appliquer des règles élémentaires de nutrition |

|  |
| --- |
| **🠊 Partie 2 : Présentation de votre profil professionnel** |
| **C1-2 Entretenir des relations professionnelles**  C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers |
| **C5-2.5 S’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Le contexte professionnel** | |
| Terroir Taste and Travel logo design - 48hourslogo.com | Vous travaillez en tant que chef de rang au sein de l’enseigne de restauration « TERROIR » qui développe un concept autour de la cuisine régionale.  L’offre est essentiellement tournée vers une démarche **« éco-responsable** » et vertueuse. Elle détient depuis peu l’écolabel européen.  Situé à Paris, au cœur du village Olympique 2024, l’établissement se positionne sur une offre de restauration élargie : un service traiteur et un food truck, proposant une offre de snacking régional diversifiée. |
| Très satisfait de votre progression régulière, le directeur vous responsabilise sur une nouvelle offre « food truck » pour les jeux Olympiques et Paralympiques 2024.  Pour ce faire, il vous missionne sur la création d’une formule incluant la création d’un cocktail avec ou sans alcool et d’une proposition snacking. Le cocktail doit être réalisé à partir d’une boisson non alcoolisée de votre région.  Ces nouvelles responsabilités incitent votre directeur de restauration à vous engager dans un concours professionnel. Lui-même ancien lauréat du Concours Général des Métiers, il vous encourage à vous inscrire. Vous présentez alors vos motivations pour y participer. | |

|  |
| --- |
| **Présentation des activités**  Le dossier professionnel devra être réalisé sous format numérique.  Police : Arial, taille : 11, Interligne : 1,15 |
| |  | | --- | | **Partie 1 : Analyse et exploitation d’un contexte professionnel** |   **Activité 1.** **:**  Lors des jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, à partir des ingrédients disponibles **(Document 1)** vous réalisez un cocktail (alcoolisé ou non) en incluant une boisson de votre région sans alcool.  🡪Compléter et valoriser la fiche technique. **(Annexe 1)**  🡪Proposer une argumentation commerciale de votre cocktail.  🡪Rédiger une note de service destinée au personnel, valorisant le produit sans alcool de votre région.  **Activité 2. :**  Dans le cadre de la mise en place de la nouvelle formule, vous imaginez un wrap régional. **(Annexe 2)**  🡪Donner sa composition **(Annexe 2)**  🡪Justifier le choix de ce wrap régional  **Activité 3. :**  Votre responsable vous sollicite sur la communication de la formule.  🡪Proposer un document commercial original, diffusable sur un réseau social, sous forme de texte, photo, dessin et/ou légende. **(Annexe 3)**   |  | | --- | | **Partie 2 : Présentation de votre profil professionnel** |   **Activité 4. :**  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 !  **(Annexe 4)*.*** |

|  |
| --- |
| **Liste des ingrédients disponibles**  **DOCUMENT 1**  **pour la réalisation de votre cocktail création** |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Eaux de vie / liqueurs** | **Apéritifs / boissons fermentées** | **Jus de fruits**  **Alain MILLAT** | **Sirops MONIN** | **Autres** | | Gin  Vodka  Calvados  Rhum blanc Havana club 3 ans  Bénédictine  Grand Marnier  Whisky Ballantine’s | Noilly Prat  Bière blanche  Campari  Lillet blanc et rosé | Orange  Pamplemousse rose  Fruits de la passion  Tomate  Cranberries | Gingembre  Melon  Vanille  Agave  Pain d’épices  Caramel beurre salé  Grenadine | Eau gazeuse  Jus de citron vert  Miel  Eau de fleur d’oranger  Sel de céleri  Schweppes Premium Ginger ale  Angostura bitter | |

|  |
| --- |
| **Le wrap**  **DOCUMENT 2** |
| Rolls façon wraps, au confit de canard : découvrez les recettes de ...  **LE WRAP ROULE POUR L’ÉQUILIBRE**  **L'avis de Gaëlle Quintrec, créatrice culinaire, conseil en développement de produit.**  Aujourd'hui, le wrap apparaît comme une alternative au traditionnel sandwich. Il est associé à un produit sain et diététique. Il intègre volontiers des ingrédients frais et légers (crudités et sauces au fromage blanc) aussi bien que des produits comme le saumon ou le haddock ou encore des recettes exotiques (porc au caramel...). Parmi les premiers adeptes du wrap, figurent les traiteurs organisateurs de réception qui voient l'occasion de créer des buffets originaux. Pour qu'il se développe davantage, il faudrait l'exposer plus souvent notamment dans des salons professionnels. Expliquer sa mise en œuvre et les multiples déclinaisons possibles en termes d'associations, il est possible de les rouler ou de les découper (en lanières, en topping...). Les nombreux parfums tels que tomate basilic (rouge), épinard (vert), chili (orange), curry (jaune) parmesan (blanc) permettent de réaliser des wraps visuellement très harmonieux. Si les coûts intermédiaires (plusieurs plates-formes, transport...) peuvent être un frein, le développement du nombre d'importateurs pourrait conduire à terme à réduire les prix. Sans conteste, le wrap ouvre de grandes perspectives de développement. Il est envisageable de le toaster, de le frire et de le découper de manière à en faire des chips. Quant aux wraps sucrés avec du chocolat, de la crème de lait ou des myrtilles, le tout découpé en petits tronçons, il semblerait que ces recettes arrivent trop tôt pour le goût des Français.  Source : [Le wrap roule pour l'équilibre (neorestauration.com)](https://www.neorestauration.com/article/le-wrap-roule-pour-l-equilibre,19693) le 29.11.23 à 12H01 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Annexe n°1**  **La fiche technique cocktail création** | | **C 1-1 Prendre en charge la clientèle**  C1-1.5 Conseiller la clientèle  **C1-3 Vendre des prestations**  C1-3.1 Valoriser les produits, les mets  **C1-3 Animer une équipe**  C3-1.3 S’inscrire dans un dispositif de formation continue |
| Cette annexe sera conservée et servira de support en cas d'admissibilité à l'épreuve d'admission pour la phase pratique, celle-ci ne pourra pas être modifiée.   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Nom du cocktail : | | | | | | | | Catégorie : | Méthode : | | | Verrerie : | | | | Ingrédients : | Dose en cl | Prix achat HT  bouteille | Contenance en cl bouteille | | Coût du cl | Coût de la dose | | **Produit régional :** |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | |  |  | | Décoration : | | | Coût total HT  des produits liquides | | |  | | Photo :  Argumentaire de vente : | | | Majoration décoration 10% | | |  | | Coût matière HT | | |  | | Coefficient multiplicateur | | |  | | Prix unitaire HT | | |  | | Service 15% | | |  | | Prix Unitaire HT  Service inclus | | |  | | TVA : …… % | | |  | | Prix de vente TTC | | |  | | Note de service destinée au personnel : | | | | | | | | | |
| **Annexe n°2**  **Le wrap régional** | **C1-1 Prendre en charge la clientèle**  C1-1.4 Présenter les supports de vente  **C4-1 Recenser les besoins d’approvisionnement**  C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et petits matériels en fonction de l’activité prévue  **C5-1 Appliquer la démarche qualité**  C5-1.4 Appliquer des règles élémentaires de nutrition | |
| Justification de votre choix (choix du produit, critère de saisonnalité, produits labellisés, matériel de service écoresponsable) :  Nom du wrap régional :  Ingrédients :  Photo : | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Annexe n°3**  **Document commercial**  **à diffuser** | **C1-1 Prendre en charge la clientèle**  C1-1.4 Présenter les supports de vente  **C1.3 Vendre des prestations**  C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter |
|  | |

|  |
| --- |
| **Partie 2 : Présentation de votre profil professionnel** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Annexe n°4** | **C1-2 Entretenir des relations professionnelles**  C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers  **C5-2.5 S’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement** |
| **CONSIGNES DE TRAVAIL**   * **Attention par souci d’anonymat, ne donnez pas votre nom, ni le nom de votre établissement scolaire.** * Présentez-vous en donnant votre prénom (uniquement) et résumez votre parcours d’expérience professionnelle ; * Citez vos principales qualités humaines et professionnelles ; * Valorisez une expérience professionnelle spécifique de votre choix, qui a été importante pour vous ; * Précisez vos motivations pour vous présenter au concours général ; * Présentez votre futur projet professionnel. * *Cette activité consiste à vous présenter. Décrire vos compétences et objectifs professionnels. Exprimez vos motivations afin de vous présenter aux membres du jurys du concours.*   *Votre présentation doit être structurée et argumentée, utilisez un langage adapté.* **Ne signez pas** | |