



Concours général des métiers

Cuisine

Session 2025

**ÉPREUVE D'ADMISSION
PHASE PRATIQUE**

DOSSIER CANDIDAT

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
CUISINE
Session 2025
ÉPREUVE D'ADMISSION- PHASE PRATIQUE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

ATTENTION : la veste de la tenue professionnelle doit être **BLANCHE** et sans **AUCUN** **SIGNE D'IDENTIFICATION** (nom du candidat, nom de l'établissement, logo...)

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 (**Annexe 4 et 5**) ;
- 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

Contexte professionnel : Le développement durable

Vous occupez le poste de chef de partie dans la brigade de l'établissement « Le Boulonnais ».
A l'occasion du salon international des professionnels de la pêche, l'équipe du restaurant doit prendre en charge une prestation extérieure, ayant pour objectif de valoriser la pêche durable.

Votre mission est de proposer une prestation de restauration mettant en valeur des produits frais et une cuisine éco-responsable.

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 plat principal à base de maquereau cuisiné en deux façons à partir d'un panier de denrées, pour 4 personnes

- Proposer des garnitures d'accompagnement dont une à base de légumineuse
- Réaliser une sauce chaude ou froide
- Intégrer au minimum une algue dans une de vos préparations
- Proposer des éléments de décoration
- Dresser (la présentation et le décor sont libres) sur 4 assiettes plates mises à votre disposition (cf page 4)

PLAT « B » : Votre interprétation du baba pour 6 personnes

- Le dessert doit être réalisé en portions individuelles
- Dresser (la présentation et le décor sont libres) sur 6 assiettes au choix mises à votre disposition (cf page 4)



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, il doit porter une attention particulière à la gestion de ses déchets.

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.

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
CUISINE
Session 2025
ÉPREUVE D'ADMISSION- PHASE PRATIQUE : 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	15 min.	Passage au vestiaire
10 h 15	20 min.	Mise en loge des candidats et tirage au sort des postes Consignes et organisation du travail
10 h 35	20 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 1) et 9 et 11 (cuisine 1) <u>Phase d'argumentation technique</u> (15min + 5min de délibération) Pour les candidats n° 2 et 4 (cuisine 2), 6 et 8 (cuisine 2) et 10 et 12 (cuisine 2) - 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
10 h 55	20 min.	Prise en charge du poste et reconnaissance des matériels et des locaux pour les candidats n° 2 et 4 (cuisine 2), 6 et 8 (cuisine 2) et 10 et 12 (cuisine 2) <u>Phase d'argumentation technique</u> (15min + 5min de délibération) Pour les candidats n° 1 et 3 (cuisine 1), 5 et 7 (cuisine 1) et 9 et 11 (cuisine 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 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
CUISINE
Session 2025
ÉPREUVE D'ADMISSION- PHASE PRATIQUE : 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 plates Ø 30 cm - dimension intérieure : Ø 21 cm
([RAK gamme banquet](#))

• **PLAT « B » :**

- Dressage libre sur six assiettes plates Ø 30 cm (dimension intérieure : Ø 21 cm)
([RAK gamme banquet](#))
- OU**
- Dressage libre sur six assiettes creuses noires Ø 28,5 cm hauteur 5,7 cm contenance 440 ml
([Villeroy & Boch - réf 1042392701](#))

Les candidats doivent apporter les moules spécifiques liés à la fabrication du baba en fonction de leur création.

Attention : Pour toute autre demande spécifique de matériel non présent dans cette liste, veuillez en faire une unique demande à : jean-michel.felix@ac-lille.fr

Sur chaque poste de travail	Dans chaque cuisine
- 4 plaques à débarrasser - 2 calottes de tailles moyenne et petite - 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	- 3 batteurs-mélangeurs - 1 chalumeau - 1 mixeur plongeant - 1 robot-coupe - 1 rouleau de ruban rhodoïd de hauteur 5 cm



Choisissez en complétant les **ANNEXE 2 et 3** les ingrédients nécessaires à vos productions. Cochez les cases.
Chaque ingrédient demandé devra être utilisé de manière optimale.

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
CUISINE
Session 2025
ÉPREUVE D'ADMISSION- PHASE PRATIQUE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

ANNEXE 2 - PLAT « A » : Le maquereau

Nom :	Prénom :	Téléphone de contact :
Professeur référent :		
Délai de rigueur pour le retour des listes d'ingrédients : 02 mai 2025 A retourner à : stephane.chirez@ac-lille.fr		

LISTE DES INGRÉDIENTS

Denrée	U	Q	Cases à cocher	Denrée	U	Q	Cases à cocher
CRÈMERIE				ÉCONOMAT			
Beurre doux	Kg	0,250		Algue Nori (2 feuilles)	Kg	0,005	
Crème fraîche épaisse	Kg	0,150		Algue Wakame (4 feuilles)	Kg	0,020	
Crème liquide 35% MG UHT	L	0,25		Câpre	Kg	0,020	
Lait demi-écrémé UHT	L	0,25		Chapelure panko	Kg	0,100	
Œuf	Pce	6		Coco de Paimpol	Kg	0,150	
				Cornichon	Kg	0,020	
				Farine type 55	Kg	0,200	
				Huile de tournesol	L	0,25	
				Huile d'olive	L	0,25	
POISSONNERIE				Laitue de mer déshydratée	Kg	0,015	
Arête de poisson	Kg	0,300		Lentille beluga	Kg	0,200	
Maquereau (4 pièces)	Kg	1,200		Miel toutes fleurs	Kg	0,040	
				Moutarde	Kg	0,050	
FRUIT ET LÉGUME				Moutarde à l'ancienne	Kg	0,050	
Ail gousse	Kg	0,020		Pain de mie blanc non tranché	Kg	0,250	
Aneth	Bte	1/8		Pois chiche farine	Kg	0,050	
Asperge blanche calibre 10/16	Kg	0,250		Sauce soja salée	L	0,20	
Carotte fane	Kg	0,350		Vinaigre balsamique	L	0,10	
Cébette	Bte	1/2		Vinaigre de cidre	L	0,10	
Cerfeuil	Bte	1/8		CAVE			
Céleri branche	Kg	0,100		Apéritif anisé (type Ricard)	L	0,10	
Citron jaune	Pce	1		Bière blonde	L	0,25	
Citron vert	Pce	1		Vin blanc sec	L	0,25	
Coriandre	Bte	1/8		Vin rouge	L	0,25	
Échalote	Kg	0,100					
Estragon	Bte	1/8		MISE EN PLACE			
Gingembre	Kg	0,020		Anis étoilé	PM	PM	
Menthe	Bte	1/8		Maïzena	PM	PM	
Oignon jaune	Kg	0,200		Pomme de terre féculé	PM	PM	
Oignon rouge	Kg	0,100		Cumin poudre	PM	PM	
Persil Plat	Bte	1/8		Curry poudre	PM	PM	
Petit pois frais	Kg	0,300		Laurier	PM	PM	
Petit pois pousse	Kg	PM		Muscade noix	PM	PM	
Pomme fruit Granny Smith	Kg	0,150		Poivre blanc moulu	PM	PM	
Radis rose	Bte	1/4		Sel fin	PM	PM	
Salicorne frais	Kg	0,100		Sel gros	PM	PM	
Tomate cœur de bœuf	Kg	0,300		Sucre semoule	PM	PM	
Tomate jaune ananas	Kg	0,300		Thym	PM	PM	

Pce= Pièce Bte= Botte L= Litre Kg= Kilogramme

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
CUISINE
Session 2025
ÉPREUVE D'ADMISSION- PHASE PRATIQUE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

ANNEXE 3 - PLAT « B » : Le baba

Nom :	Prénom :	Téléphone de contact :
Professeur référent :		
Délai de rigueur pour le retour des listes d'ingrédients : 02 mai 2025 A retourner à : stephane.chirez@ac-lille.fr		

LISTE DES INGRÉDIENTS							
Denrée	U	Q	Cases à cocher	Denrée	U	Q	Cases à cocher
CREMERIE				ÉCONOMAT			
Beurre doux	Kg	0,250		Agar agar	Kg	0,010	
Beurre demi-sel	Kg	0,250		Amande effilée	Kg	0,080	
Crème liquide 35 % MG UHT	L	0,50		Amande poudre	Kg	0,100	
Lait demi-écrémé UHT	L	0,50		Cassonade	Kg	0,100	
Mascarpone	Kg	0,250		Cédrat écorce confite	Kg	0,050	
Œuf	Pce	12		Chocolat couverture blanche Zephyr 34%	Kg	0,100	
				Chocolat couverture lacté Alunga 41%	Kg	0,200	
				Chocolat couverture noire St Domingue 70%	Kg	0,200	
CAVE				Farine type 45	Kg	0,250	
Alcool de genièvre	L	0,10		Gélatine or (feuille 2g /200 bloom)	Kg	0,012	
Grand-Marnier	L	0,10		Levure de boulanger	Kg	0,020	
Kirsch	L	0,10		Miel toutes fleurs	Kg	0,100	
Rhum Blanc	L	0,10		Nappage neutre	Kg	0,100	
				Orange écorce confite	Kg	0,050	
				Pistache pâte	Kg	0,050	
FRUIT ET LÉGUME				Raisin Corinthe	Kg	0,050	
Basilic	Bte	1/8		Raisin Smyrne	Kg	0,050	
Citron jaune	Pce	2		Sucre glace	Kg	0,040	
Citron vert	Pce	2		Sucre Isomalt	Kg	0,150	
Citronnelle bâton	Pce	1		Sucre semoule	Kg	0,040	
Fraise	Kg	0,250		Thé noir Earl Grey (sachet)	Pce	2	
Framboise	Kg	0,125		Vanille gousse	Pce	1	
Groseille	Kg	0,125		Vergeoise blonde	Kg	0,250	
Orange	Pce	1					
Menthe	Bte	1/8		MISE EN PLACE			
Mûre	Kg	0,125		Cannelle bâton	PM	PM	
Myrtille	Kg	0,125		Colorant naturel liposoluble (bleu, jaune, rouge)	PM	PM	
Verveine	Bte	1/8		Fleur d'oranger	PM	PM	
				Maïzena	PM	PM	
SURGELE				Poivre Timut	PM	PM	
Framboise purée	Kg	0,250					
Fruit de la passion purée	Kg	0,250					

Pce= Pièce Bte= Botte L= Litre Kg= Kilogramme

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS CUISINE

Session 2025

ÉPREUVE D'ADMISSION- PHASE PRATIQUE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

ANNEXE 4

Rédiger une fiche technique de production de votre plat A

FICHE TECHNIQUE DE PRODUCTION

Nombre de portions :

Nom de votre plat :

Denrées

(Classées par catégorie de préparation, base, sauce, garnitures, ...)

Unité

Quantité

**N°
PHASE**

Progression du travail

Durée

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS CUISINE

Session 2025

ÉPREUVE D'ADMISSION- PHASE PRATIQUE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

ANNEXE 5

Rédiger une fiche technique de production de votre plat B

FICHE TECHNIQUE DE PRODUCTION

Nombre de portions :

Nom de votre plat :

Denrées

(Classées par catégorie de préparation, base, sauce, garnitures,...)

Unité

Quantité

N°
PHASE

Progression du travail

Durée

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
CUISINE
Session 2025**

ANNEXE 6 - Planigramme ou Tableau d'ordonnancement des tâches

PLAT A :

PLAT B:

→ **LÉGENDE** : Précisez la légende des codes utilisés, privilégiez les codes de type graphiques (rayures) aux codes couleurs invisibles après photocopie

[illegible]