



COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL ET  
DU CONCOURS "UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE"

## COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL ET DU CONCOURS UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE France (COET-MOF)

### RÉFÉRENTIEL DU CONCOURS DIPLOMANT « Un des Meilleurs Ouvriers de France »

26e concours 2016 - 2018	<b>Groupe XVII – Classe 9</b> <b>Conseil-expertise en sécurité alimentaire</b>	L'ŒUVRE – LES CONDITIONS A REPLIR MODALITES DE REALISATION DES EPREUVES RÉFÉRENTIEL DES COMPÉTENCES
-----------------------------	---	---

#### I - POURQUOI SE PRÉSENTER AU CONCOURS MOF ?

C'est avant tout la recherche d'une satisfaction personnelle - celle bien connue de tous les lauréats dans leur discipline. Mais c'est aussi, au travers de la réalisation d'une œuvre, la recherche de la reconnaissance des professionnels. C'est encore l'aboutissement de la recherche permanente de l'excellence dans son travail et le désir d'obtenir un diplôme officiel. Les titulaires du diplôme - et eux seuls - ont le droit d'utiliser le sigle « MOF » et le titre « Un des meilleurs ouvriers de France Conseil-expertise en sécurité alimentaire » dans l'exercice de leur profession, dans leurs activités professionnelles et sociales. Ils peuvent porter la médaille en bronze et arborer un col tricolore aux couleurs nationales.

Le diplôme est classé au niveau III dans la nomenclature des diplômes du Ministère de l'Éducation nationale. De ce fait, les titulaires peuvent faire valoir ce diplôme dans des circonstances professionnelles, dans la conduite d'apprentissage, d'enseignement et de formation. Reconnu pour leur haute compétence, ils participent à la promotion de leur métier

#### II - QUI PEUT ÊTRE CANDIDAT ?

**Pour être admis à se présenter au concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », le candidat devra :**

- être âgé de 23 ans à la date de clôture des inscriptions ;
- être en capacité de démontrer une maîtrise professionnelle dont les fondamentaux sont résumés dans le « Référentiel Métier » suivant ;

#### **Le Référentiel Métier :**

Le professionnel en Conseil-expertise en Sécurité Alimentaire a pour fonction principale la prévention et la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, pour les entreprises et les collectivités de restauration.

C'est un consultant qui possède une parfaite connaissance de la législation afin de conseiller et accompagner les clients dans leur démarche préventive. Il est capable de déceler les non-conformités dans les locaux professionnels et les process de travail et d'y apporter les actions correctives nécessaires.

Par ailleurs, il a acquis au cours de son expérience l'expertise nécessaire pour gérer les contraintes spécifiques de la création et l'aménagement des locaux professionnels.

Enfin, il connaît parfaitement les métiers de la restauration et dispose d'une parfaite maîtrise de la mise en place et de la gestion des procédures de travail.

- franchir avec succès l'épreuve préalable de qualification organisée par le COET-MOF (Comité d'Organisation des Expositions du Travail).

### III – QUELLES SONT LA NATURE ET LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ŒUVRE ?

Les travaux demandés dans le cadre du concours portent sur :

- la création de grille d'Audit spécifique au regard de la réglementation applicable au client ;
- l'élaboration d'un Plan de Maîtrise Sanitaire personnalisé ;
- la réalisation d'un plan de fonctionnement dit « Zoning » dans le cadre de la conception d'ateliers et laboratoires de production, de restauration et/ou traiteur ;
- la prescription de descriptifs techniques précis pour la parfaite réalisation d'ateliers, laboratoire de production et stockage des matières premières et produits finis ;
- la microbiologie ;
- les approvisionnements de denrées brutes.

#### Quel est le périmètre des travaux servant de référence de niveau à l'épreuve finale ?

Les épreuves comprendront tout ou partie des activités suivantes :

1. Création de grille d'Audit spécifique
  - création d'une grille d'Audit complète ;
  - évaluation et vérification des installations, procédures de travail et du matériel ;
  - identification des non-conformités ;
2. Élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire
  - réalisation d'un bilan de mise aux normes, actions correctives appropriées ;
  - création d'outils et de procédures personnalisées ;
  - rédaction de plan d'action ;
3. Réalisation d'un plan de fonctionnement
  - élaboration de programmes de conception de cuisine et/ou laboratoire de fabrication avec son application dessinée (plan dit « Zoning ») ;
  - élaboration d'un programme de conception de bâtiment et petit matériel sanitaire pour chaque lot technique, afin d'éviter les non conformités de fonctionnement.
4. Problématiques spécifiques au métier de Conseil-expertise en sécurité alimentaire.

#### Quelles sont les principales techniques qui seront évaluées ?

L'interprétation de la réglementation en vigueur.

L'évaluation des non conformités.

La pertinence des actions correctives préconisées.

Le contrôle et la vérification des procédures de travail existantes.

La communication verbale pour la recherche de pratiques illégales.

La maîtrise de la mise en place et de la gestion des procédures de travail.

L'expertise de la réalisation de plans de fonctionnement pour un programme de conception d'atelier et laboratoire de production.

Les descriptifs particuliers des lots de bâtiment pour la sécurité alimentaire.

L'interprétation des analyses microbiologiques.

Le cahier des charges de l'achat des denrées.

### IV – COMMENT SE DÉROULE L'EXAMEN ?

L'examen dénommé « Concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France », permet de reconnaître l'excellence professionnelle concrétisée par l'attribution du Diplôme d'État « Un des Meilleurs Ouvriers de France », délivré par le ministère de l'Éducation nationale.

Le concours est confié à un jury, présidé par le président de la « classe », qui exerce ses responsabilités sous l'égide du Comité d'Organisation des Expositions du Travail (COET-

MOF). Il fait appel à des délégués départementaux et régionaux qui eux-mêmes s'appuient sur les institutions. Il est le garant de l'éthique propre à ce concours unique. Le concours est défini par des conditions, des modalités et des référentiels dont le but est d'exiger le haut niveau de l'excellence professionnelle du métier.

Cet examen se déroule en deux phases.

### 1. Épreuve qualificative

Elle permet de vérifier les « pré-requis » du candidat.

Elle se déroule sur une journée et se compose :

- d'une épreuve écrite, d'une durée de 4 heures, pour lister et vérifier les différents points de contrôles nécessaires à l'évaluation de l'exploitation, au regard de la réglementation ;
- d'un entretien avec le jury, d'une durée d'une heure au maximum.

L'entretien avec le jury se décomposera en 2 parties :

- une soutenance et un diagnostic de la réalisation de l'épreuve écrite (actions correctives préconisées).
- une évaluation du dossier du candidat (motivations, expériences...).

### 2. Épreuve finale

L'épreuve finale consiste à réaliser, en loge, une œuvre qui sera ensuite présentée au jury lors d'une épreuve orale.

## V - COMMENT LE CANDIDAT PEUT-IL SE FAIRE ACCOMPAGNER ?

Le COET-MOF fait appel à ses délégués départementaux et régionaux dont l'une des missions est de suivre les candidats en leur apportant des conseils, le soutien et l'assistance en tant que de besoin.

## VI - QUI COMPOSE LE JURY ?

Voir le règlement général.

## VIII. LE RÉFÉRENTIEL DES COMPÉTENCES

TÂCHES	COMPÉTENCES A EVALUER « Être capable de... »	CRITÈRES DE PERFORMANCES « On exige... »
<b>AUDITER</b>	Élaborer une grille d'Audit qui permette de déceler les non conformités au regard de la réglementation en vigueur. Lister les différents points de contrôles par thématique. Vérifier et évaluer les procédures de travail existantes, les installations et le matériel utilisé.	La connaissance de la réglementation en vigueur. La conception d'une grille d'Audit pertinente et complète au regard de la réglementation sanitaire européenne et française. Des points de contrôle appropriés. De l'objectivité sur les différents points contrôlés. Des remarques adaptées aux installations sur les points de non-conformité. Une bonne qualité rédactionnelle. Une connaissance aiguë des rapports de contrôle de l'administration française concernant la sécurité alimentaire.
	Commenter la grille d'Audit réalisée.	Des propositions d'actions correctives adaptées à l'exploitation (locaux...).

<b>DIAGNOSTIQUER</b>	<p>Identifier les actions correctives appropriées à apporter. Élaborer un bilan de mise en conformité à mettre en œuvre. Créer et proposer des procédures personnalisées pour corriger les non conformités. Élaborer un plan de maîtrise sanitaire spécifique aux installations auditées.</p>	<p>La cohérence et pertinence des actions correctives préconisées. Une personnalisation des outils et procédures proposés. Une retranscription claire et simple de la réglementation adaptée à l'installation auditée. La connaissance des différents éléments qui doivent composer un Plan de Maîtrise Sanitaire.</p>
<b>EXPERTISER</b>	<p>Élaborer un programme de conception de cuisine en respectant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– le principe de la marche en avant ;</li> <li>– le « zoning » comprenant surfaces, volumes des ateliers de travail et enceintes de stockage ;</li> <li>– les implantations (portes, caniveaux, circulation...) ;</li> <li>– la gestion des flux (main d'œuvre, déchets, matières premières, produits semi-finis, finis, emballages...).</li> <li>– les contraintes de l'exploitation.</li> </ul> <p>Accompagner de prescriptions des différents points techniques à respecter lors de la réalisation et l'agencement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– du bâtiment ;</li> <li>– du petit matériel sanitaire.</li> </ul> <p>Conseiller un restaurateur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– à la lecture de résultats d'analyses microbiologiques ;</li> <li>– sur la pertinence de ses achats de denrées alimentaires.</li> </ul>	<p>Une précision d'exécution du plan. Le respect de la réglementation en vigueur. La mise en place de procédures personnalisées et adaptées. De la clarté dans la présentation écrite et orale. La connaissance des contraintes en exploitation des métiers de cuisinier, pâtissier, boulanger, afin d'être crédible lors de la phase de conseil.</p> <p>Bonne connaissance de la microbiologie. Connaissance de la réglementation concernant les matières premières alimentaires.</p>

## IX - PARTICIPER À DES MANIFESTATIONS RÉGIONALES ET/OU NATIONALES

C'est une manifestation - grand public et de prestige - au cours de laquelle sont présentées les « œuvres » des nouveaux titulaires du diplôme pour promouvoir les métiers et le concours. Elle permet de :

- promouvoir l'excellence au travers de la réussite des professionnels qui se sont engagés dans un cycle d'apprentissage, de formation ou de perfectionnement ;
- promouvoir la formation professionnelle initiale et continue qui contribue à la valorisation de l'excellence dans les métiers ;
- promouvoir des parcours de formation professionnelle au service des salariés, artisans et indépendants, pour leur permettre de se présenter aux épreuves de l'examen dénommé « Un des Meilleurs Ouvriers de France » ;

- présenter, en particulier, les travaux des nouveaux titulaires du diplôme d'État « Un des Meilleurs Ouvriers de France ».

## **X - AUTRES INDICATIONS**

Dans certains cas, les candidats pourront être amenés à réaliser une partie du sujet lors de l'exposition.

Le résultat de l'épreuve en loge pourra être présenté au public,