



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 DIPLÔMANT
« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

26^e concours 2016-2018	Groupe II - Classe 9 PRIMEUR	L'œuvre – Les conditions à remplir Modalités de réalisation des épreuves 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. Seuls les titulaires du diplôme ont le droit d'utiliser le sigle « MOF » et le titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France Primeur » dans l'exercice de leur profession, dans leurs activités professionnelles et sociales. Ils peuvent porter la médaille en bronze et arborer un signe distinctif tricolore.

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. Reconnus 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 plus 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

C'est parce qu'il étudie, sélectionne et goute lui-même les fruits et légumes qu'il propose que le Primeur est à même de délivrer les meilleurs conseils sur le choix des produits, leurs usages culinaires, leur conservation... Il prend soin de valoriser les formes et les couleurs des fruits et légumes dans la mise en scène de son offre. Le Primeur agit dans le respect des règles du métier, de la normalisation et des consommateurs. Il effectue les achats des produits. Il connaît les produits, leurs origines, leurs terroirs, leurs particularités et leur saisonnalité. Il garantit, par son professionnalisme, la qualité des produits et sait conseiller sur leurs utilisations. Il connaît et applique les règles d'hygiène et de sécurité. Il sait répondre aux différentes demandes des clients, et le cas échéant, réaliser une commande spécifique (corbeille de fruits et légumes, buffet événementiel etc.). Il prépare parfaitement dans les temps tous les produits. Il réalise un rayon avec goût, il sait allier les produits, de manière visuelle et usuelle.

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

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

Il est fait appel à la créativité et au savoir-faire du candidat, à sa capacité à travailler tous les fruits et légumes et l'ensemble des végétaux comestibles.

L'œuvre attendue sera l'alliance parfaite entre la maîtrise totale des techniques professionnelles et la sensibilité artistique du candidat. Il s'agit de concevoir et de réaliser une œuvre « remarquable » conforme au descriptif, avec mise en œuvre des produits prescrits, présentant les difficultés techniques imposées et de mettre en œuvre ces produits dans le respect des règles de l'art du métier de Primeur, avec un souci permanent de la qualité gustative et esthétique.

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

L'évaluation portera concrètement sur :

- un ouvrage qui réunit les techniques et compétences les plus complexes du métier (traditionnelles et récentes ou innovantes) ;
- une réalisation qui met en évidence les capacités d'initiatives et d'organisation autonome ;
- la démonstration de la parfaite maîtrise des règles de l'Art et des savoir-faire et des savoir-être du métier ;
- la mobilisation des compétences élargies du métier et de la culture générale du candidat ;
- l'expression d'une esthétique personnelle et la mise en valeur de l'ouvrage réalisé ;
- la connaissance et la communication autour des fruits et légumes, de leurs terroirs et de leur patrimoine, de leurs signes distinctifs de qualité ;
- la capacité à créer de la valeur ajoutée par sa maîtrise.

Quelles sont les principales techniques qui seront évaluées en fruits et légumes ?

Les principales techniques évaluées seront :

- sélection des produits (fraîcheur des produits, qualité gustative et visuelle, découverte de produits régionaux et innovants) ;
- théâtralisation de l'offre (mise en valeur des produits, attractivité commerciale et qualité artistique) ;
- créations de corbeilles, plateaux, buffets... (mise en valeur des produits, attractivité commerciale et qualité artistique) ;
- maîtrise des techniques de fraîche découpe et de transformation simple des fruits et légumes (hygiène, technicité des produits, maîtrise des différents outils et matériels...);
- maîtrise du discours commercial et professionnel (faire découvrir les produits, le métier et l'œuvre réalisée) ;
- maîtrise des coûts liés à l'activité.

IV. COMMENT SE DÉROULE L'EXAMEN ?

L'examen, dénommé « Concours 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 « Primeur », 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 de Primeur**.

Cet examen se déroule en deux phases.

1. Épreuve qualificative

Cette épreuve permet de vérifier les « pré requis » des candidats. Elle est composée de quatre parties distinctes :

- une épreuve écrite sous forme de questionnaire à choix multiples (QCM) ;
- une épreuve pratique relative à la réalisation de trois corbeilles de fruits et légumes ;
- deux épreuves orales, l'une centrée sur la simulation de vente et l'autre sur la sélection et dégustation de produits.

Les modalités seront communiquées, par le COET-MOF, aux candidats plusieurs mois avant l'épreuve.

Les candidats apporteront leurs propres produits (la liste sera définie par le jury) et leur matériel personnel (une liste du matériel mis à disposition et du matériel à apporter sera également fournie).

La non-participation à la totalité des épreuves est éliminatoire

À l'issue de cette épreuve qualificative, 2 cas peuvent se présenter :

- le candidat possède le niveau requis et il est retenu pour participer à l'épreuve finale ;
- l'évaluation démontre que le candidat n'a pas un niveau suffisant pour participer à l'épreuve finale. Dans ce cas il est recherché avec le candidat, s'il le souhaite, les moyens pour qu'il puisse atteindre le niveau requis et participer à une prochaine session du concours.

2. Épreuve finale

Elle est composée de deux parties distinctes :

- un entretien au cours duquel le candidat présentera au jury l'œuvre et les démarches utilisées pour la réaliser ;
- la réalisation de l'œuvre « remarquable ».

Le candidat devra réaliser, sous contrôle, une œuvre imposée et définie par le jury, dans un lieu et un temps donnés. Il devra créer et réaliser préalablement la partie décorative personnelle qu'il adjoindra à son œuvre afin de respecter le thème imposé par le jury. Le candidat aura connaissance du thème imposé, plusieurs mois avant la date des épreuves.

Le candidat devra fournir un dossier présentant la réalisation de l'œuvre avec des, des vidéos...

Les modalités seront communiquées aux candidats plusieurs mois avant l'épreuve.

Les candidats apporteront leurs propres produits (la liste sera définie par le jury) et leur matériel personnel (une liste du matériel mis à disposition et du matériel à apporter sera également fournie).

La non-participation à la totalité des épreuves est éliminatoire.

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 règlement général.

VII. LE RÉFÉRENTIEL DES COMPÉTENCES

TÂCHES	COMPÉTENCES À ÉVALUER « Être capable de... »	CRITÈRES DE PERFORMANCES « On exige... »
SÉLECTIONNER	Proposer une offre répondant à la demande de la clientèle. Proposer une offre répondant aux critères de qualités gustatives et de fraîcheur. Proposer une offre respectant les problématiques environnementales et sociétales.	Présence de fruits et légumes de qualité. Présence de fruits et légumes d'une fraîcheur irréprochable. Présence de fruits et légumes de saison. Présence de fruits et légumes appartenant au terroir du candidat. Présence de fruits et légumes répondant aux tendances de consommation actuelle.
ACHETER	Créer et développer un réseau de fournisseurs complet et fidèle. Proposer le meilleur produit au meilleur prix.	Stratégie commerciale efficace tout en maintenant une relation gagnant gagnant avec les différents fournisseurs. Non rupture de stocks tout en limitant les pertes.
STOCKER	Définir les modalités de stockage adéquates. Optimiser la fraîcheur des produits. Permettre une rotation efficace.	Optimisation de la qualité des produits. Respect de l'intégrité des produits. Bonne gestion des rotations. Limite du gaspillage.
AFFINER	Définir les modalités d'affinage des produits.	Respect de la qualité gustative du produit. Répondre à la demande de la clientèle.
PRÉPARER	Proposer une offre spécifique (corbeille, fraîche découpe etc.).	Maîtrise des techniques de préparation et les règles de création de préparations attractives.
PRÉSENTER	Maîtriser les règles de théâtralisation et d'implantation de l'étal.	Réalisation d'un étalage commercialement attractif.
CONSEILLER VENDRE	Savoir répondre aux demandes de sa clientèle. Maîtriser des techniques de recherches des besoins. Écouter et reformuler.	Maîtrise des différentes variétés et leurs spécificités. Maîtrise des différents modes de culture. Maîtrise de la saisonnalité. Maîtrise des modes de production, de conservation et de préparation. Connaissance des apports nutritifs des produits.
REPRÉSENTER	Savoir représenter une profession et toute une filière.	Maîtrise de la prise de parole. Maîtrise de la filière et de son actualité.

VIII- PARTICIPER À DES MANIFESTATIONS RÉGIONALES ET/OU NATIONALES

Ce sont des manifestations – 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 ».

IX. AUTRES INDICATIONS ET DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

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