



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)

ÉPREUVE QUALIFICATIVE DU CONCOURS DIPLOMANT
« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

26^e concours 2016 – 2018	Groupe I : MÉTIERS DE LA RESTAURATION Classe 1 – CUISINE GASTRONOMIE	FÉVRIER 2018
--	---	---------------------

ÉPREUVE QUALIFICATIVE – 1^{re} PARTIE
MARDI 10 AVRIL 2018

1 - RAPPEL DU RÉFÉRENTIEL MÉTIER

Sous-épreuve qualificative A : organisée sur une journée, elle permet de vérifier les aptitudes du candidat sur l'organisation, la méthodologie, l'hygiène, la maîtrise des techniques classiques de cuisine et de pâtisserie de restauration lors de tests techniques. Le cas échéant, la présentation et les qualités gustatives des produits présentés peuvent être évaluées. L'ensemble de la prestation doit être au niveau de l'excellence recherchée. Elle comporte une partie écrite et une partie technique. Cette sous-épreuve présente un caractère éliminatoire pour la suite du concours.

2 - ORGANISATION DES ÉPREUVES

Candidats convoqués le matin : accueil selon l'horaire exact figurant sur la convocation que le COET vous fera parvenir.

De 08h00 à midi : dans chacun des centres, les candidats convoqués le matin passeront une courte épreuve pratique de technique de cuisine codifiée par les « règles de l'art du métier ». L'ordre de passage sera précisé au candidat lors de son arrivée dans le centre. En attente du passage en épreuve, les candidats sont placés en loge, sans aucun contact avec l'extérieur.

Durée : 5 minutes de lecture et prise de connaissance du thème du matin ;
12 minutes de réalisation technique du thème ;
3 minutes pour le nettoyage et le rangement de la coutellerie.

À l'issue de l'épreuve technique, les candidats sont replacés en loge, sans contact avec l'extérieur.

Candidats convoqués l'après-midi : accueil selon l'horaire exact figurant sur la convocation que le COET vous fera parvenir.

De 12h30 à 13h30 : les candidats, du matin et de l'après-midi, sont tous regroupés pour passer ensemble une épreuve écrite sous forme de QCM (questions à choix multiples) comportant une série de questions relatives à la connaissance théorique du métier de cuisinier (il portera sur les thèmes suivant : hygiène et sécurité, culture professionnelle, gestion de la production, techniques culinaires, aptitudes en langue anglaise).

À 13h30 : départ des candidats convoqués le matin.

De 14h00 à 18h00 (environ) : dans chacun des centres, les candidats convoqués l'après-midi passeront une courte épreuve pratique de technique de cuisine codifiée par les « règles de l'art du métier ». L'ordre de passage sera précisé au candidat lors de son arrivée dans le centre. En attente du passage en épreuve, les candidats sont placés en loge, sans aucun contact avec l'extérieur.

Durée : 5 minutes de lecture et prise de connaissance du thème de l'après-midi ;
12 minutes de réalisation technique du thème ;
3 minutes pour le nettoyage et le rangement de la coutellerie.

À l'issue de l'épreuve technique, les candidats sont replacés en loge, sans contact avec l'extérieur.

À 18h00 (ou plus tard selon le nombre de candidats) : départ des candidats convoqués l'après-midi.

Évaluation

Épreuve pratique : 60 %.

Épreuve écrite : 40 %.

3 - TENUE ET MATÉRIELS DEMANDÉS AUX CANDIDATS

Tenue :

- veste de cuisine blanche, sans inscription ;
- toque blanche, sans inscription ;
- pantalon noir ou pied-de-poule ;
- chaussures de sécurité
- tablier de cuisine blanc ;
- torchons.

Coutellerie :

Les candidats sont autorisés à apporter uniquement le matériel qui suit, le tout sécurisé dans un seul étui. Aucun autre matériel ou instrument supplémentaire ne sera accepté en cuisine :

- 1 couteau éminceur ;
- 1 couteau filet de sole ;
- 1 couteau d'office ;
- 1 désosseur ;
- 1 économiseur ;
- 1 cuillère à pomme parisienne ;
- 1 aiguille à brider ;
- 1 fusil.
- 1 écailleur à poisson (petite taille) ;
- 1 petit fouet à sauce ;
- 1 passette étamine Ø 16 cm ;
- 1 paire de ciseaux ;
- 1 spatule en bois ou en exoglass ;
- 1 cuillère de table ;
- 1 fourchette de table ;
- 1 paire de gants à usage unique, à votre taille.

Denrées :

Toutes les denrées seront fournies par les organisateurs.

Autres matériels :

- 1 stylo noir ;
- 1 timer ou chronomètre (téléphone portable interdit).

Les calculatrices et toute source d'information (papier, numérique...) sont interdites.

Aucun moyen de communication (téléphone, tablette, ou autres objets connectés...) n'est autorisé pendant toute la présence dans le centre d'examen.