

26^e CONCOURS
« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

GROUPE I – METIERS DE LA RESTAURATION
CLASSE 1 – CUISINE



INFORMATIONS PRÉLIMINAIRES
À L'ATTENTION DES CANDIDATS

ÉPREUVE QUALIFICATIVE – PARTIE B

26 et 27 septembre 2018

INFORMATIONS PRÉLIMINAIRES

RAPPEL DU RÉFÉRENTIEL MÉTIER POUR L'ÉPREUVE CONCERNÉE

« Sous-épreuve qualificative B : organisée sur une journée, elle est ouverte aux candidats qui ont satisfait à la qualification de la sous-épreuve A. Elle permet de vérifier les aptitudes du candidat sur l'organisation, la méthodologie, l'hygiène, la maîtrise des techniques culinaires classiques ou/et innovantes et de pâtisserie de restauration classiques lors de la production et de la présentation de mets. Les qualités gustatives des produits présentés sont systématiquement évaluées. Le travail produit doit être au niveau de l'excellence recherchée ».

TIRAGE AU SORT DES THEMES

Dans un souci de transparence, les deux thèmes composant les deux plats à réaliser sont tirés au sort en présence des présidents et des vice-présidents des centres de concours.

Les intitulés des plats seront portés à la connaissance des candidats le lundi 10 septembre 2018 en fin de journée.

Les descriptifs des thèmes seront portés à la connaissance des candidats le mercredi 12 septembre 2018, par une mise en ligne sur le site du COET-MOF.

ESPRIT DES THÈMES

« Le libellé des recettes doit être interprété simplement, sans chercher de complications, sans ajout complémentaire. Hormis les interprétations libres stipulées dans les thèmes, tout ce qui n'est pas expressément demandé n'est pas autorisé ».

Par conséquent, il ne sera pas donné de réponses aux éventuelles questions.

VISITE PRÉALABLE DU CENTRE DE CONCOURS

Dans la mesure de l'agenda et des ressources pour les centres de concours, les candidats peuvent solliciter une visite préalable pouvant les aider à repérer les accès, le stationnement éventuel, les locaux et notamment les ateliers où se déroulera l'épreuve technique. Les DDFPT (ex-chefs de travaux) des établissements scolaires seront leurs interlocuteurs privilégiés. Ils peuvent toutefois déléguer cette tâche à un enseignant coordonnateur.

DENRÉES ET BON D'ÉCONOMAT

En fonction des thèmes tirés au sort, les candidats doivent s'approvisionner par leurs propres moyens de la totalité des denrées nécessaires à la réalisation des plats.

Pour les 2 plats imposés, le candidat doit impérativement avoir rempli lisiblement son bon d'économat qui lui aura été adressé (mis en ligne sur le site par le COET-MOF), en poids ou en volume et en pièces totales, avant son arrivée au centre de concours.

Les membres du jury cuisine vérifieront la conformité des ingrédients figurant sur le bon d'économat. Toute tentative pour introduire frauduleusement des marchandises, autres que celles libellées par le candidat sur le bon d'économat, sera sanctionnée par l'élimination immédiate du candidat.

Toutes les marchandises excédentaires ou qui auront subi un début de préparation non autorisée seront supprimées. Le candidat sera alors sanctionné d'une note de pénalité qui sera attribuée par le jury cuisine. Il pourra poursuivre le concours sans pour autant pouvoir s'approvisionner en nouvelle marchandise.

Chaque bon d'économat est conservé par le membre du jury cuisine concerné, pour vérification au cours de l'épreuve, et impérativement pour contrôle des marchandises restantes en fin d'épreuve.

Le bon d'économat est ensuite remis au Responsable du jury cuisine, qui l'agrafera à la feuille d'évaluation du candidat avant transmission au COET-MOF.

MATÉRIEL DE NETTOYAGE

Chaque candidat doit prévoir et apporter son propre matériel de nettoyage pour entretenir son poste de travail et son matériel. Le nettoyage des sols reste à la charge du centre de concours.

LIVRAISON DES MARCHANDISES LA VEILLE

Selon ses capacités de stockage froid et neutre sécurisés, chaque centre indiquera sa possibilité à entreposer les marchandises et matériels des candidats la veille de leur convocation. Dans le cas d'une réponse positive, chaque centre est libre de fixer les horaires de dépôt la veille de l'épreuve. Contacter le DDFPT (ex-chefs de travaux).

Les chariots de marchandises et matériels doivent arriver filmés au préalable, par les candidats.

Lors du dépôt, une lettre alphabétique doit être attribuée à chaque candidat et apposée sur ses chariots afin de faciliter le suivi et le stockage de ses biens. La copie de cette lettre remise à chaque candidat sert de justificatif pour la reprise des biens lors du contrôle matériels et marchandises.

ACCUEIL DANS LE CENTRE DE CONCOURS

La date figure sur la convocation.

Les candidats sont attendus au centre de concours à 06h25 et au plus tard à 06h45.

Un café d'accueil sera offert aux candidats.

Aucun moyen de communication (téléphone portable, montre connectée, tablette....) n'est autorisé pendant toute la durée du concours, de l'entrée dans le centre jusqu'à sa sortie.

MATÉRIELS ET POSTES DE TRAVAIL DISPONIBLES

Le cahier des charges adressé à chaque centre stipule la mise à disposition d'un poste de travail pour le candidat et son commis comportant :

- un plan de travail de 1,60 à 1,80 mètre linéaire ;
- un espace de rangement sous le plan de travail ou à proximité pour le petit matériel ;
- un point d'eau ;
- un fourneau de 800x800mm minimum, équipé d'une plaque de mijotage et de 2 feux vifs ou de 2 à 4 plaques électriques/induction ;
- un four à gaz ou électrique ;
- une salamandre (pour 4 à 6 candidats) ;
- un four de pâtisserie classique ;
- une enceinte micro-ondes (une pour 6 candidats) ;
- un plan de travail de pâtisserie en marbre ou comblanchien (partagé par plusieurs candidats selon le nombre) ;
- un espace en armoire réfrigérée positive de 300 litres minimum ou 2 timbres réfrigérés ;
- un espace en armoire réfrigérée négative de 100 litres minimum ;
- l'accès à une cellule de refroidissement rapide (une pour 6 candidats).

Par conséquent, tout apport de gros matériel (four, plaque de cuisson, bain-marie électrique..) est interdit (dimension maximale 500x800mm). Une rampe chauffante de dressage à poser sur table est autorisée, tant soit peu que le candidat puisse la brancher sur son espace de travail.

Concernant les petits matériels de cuisine (planche à découper, calottes en inox, plaques à débarrasser en inox, chinois, passoire, bain-marie, etc.) et de cuisson (russes, rondeaux, sautoirs, sauteuses, plaque à rôti...), les postes de travail seront vides de tout ustensile afin que les candidats puissent y ranger leurs matériels personnels. S'ils souhaitent utiliser les matériels de l'école, il a été demandé à chaque centre de préparer un kit qui puisse leur être prêté, à leur demande, avec inventaire de début et de fin.

Pour des raisons de libre circulation des candidats et des membres du jury cuisine, et surtout de sécurité, les chariots de matériels ne peuvent rester à proximité du poste de chaque candidat et pourront d'autorité être remisés dans une pièce annexe durant l'épreuve.

Les petits matériels personnels (couteaux, louches, fouets, écumoirs, araignées, rouleaux à pâtisserie, mandoline, petit matériel électrique, timer, etc.) doivent être apportés par les candidats.

DÉROULÉ DE L'ÉPREUVE

Accueil et pointage	06h25 à 06h45
Vestiaire	06h45 à 07h00
Briefing, café, contrôles d'identité	07h05 à 07h30
Tirage au sort des postes et de l'ordre de départ en épreuve	07h30 à 07h40
Mise en loge	07h40 à ... départ en épreuve

Puis, départ en épreuve des candidats toutes les 15 minutes :

Contrôle des matériels et des marchandises	20 minutes
Installation dans le poste de travail	15 minutes
Début de l'épreuve	sur indication des membres du jury cuisine
Envoi du 1 ^{er} plat	après 3h30 d'épreuve
Envoi du 2 ^{ème} plat	après 4h00 d'épreuve

ENVOI DES PRODUCTIONS

Une fiche horaire personnalisée en fonction de l'ordre de passage de chaque candidat lui sera remise.

La fiche indiquera l'ordre de passage, l'heure de départ dans l'épreuve et les deux horaires d'envoi, un pour chaque plat. Attestant sa prise de connaissance des horaires, chaque candidat signera un double de ce document qui sera conservé par le jury général.

La platerie de dressage sera fournie par les centres de concours.

PÉNALITÉ DE RETARD

« Tout retard de plus de 3 minutes, jusqu'à 5 minutes, sera sanctionné. Chaque juré déduira alors 2 points de pénalité forfaitaire à la note qu'il attribue à ce plat. Au-delà de 5 minutes, le plat ne sera plus évalué ».

Les deux responsables des envois notent l'heure exacte de départ du plat et font signer les candidats. Ceci constitue une preuve. Puis, en fin de journée, ils en informent les autres membres du jury cuisine qui reportent la pénalité sur leur grille d'évaluation.

TENUE À ADOPTER

- Veste de cuisine blanche, sans inscription.
- Pantalon noir ou pied-de-poule.
- Tablier de cuisine blanc.
- Toque blanche, sans inscription.
- Chaussures de sécurité obligatoires (selon les règlements intérieurs des centres de concours).
Il est compris par « chaussures de sécurité », des souliers qui protègent des risques potentiels en cuisine : écrasement des orteils, brûlure par un liquide, glissade.
- Torchons

RESPONSABILITÉ VIS-A-VIS DU COMMIS

Un commis, tiré au sort, sera désigné pour assister chaque candidat au cours de l'épreuve technique. Ce commis sera sous l'entière responsabilité du candidat et ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable d'une erreur ou d'une maladresse. En revanche, le commis doit s'engager à se limiter strictement aux instructions du candidat et à ne pas prendre d'initiative personnelle. Les commis désignés recevront exactement cette même information avant l'épreuve.

Toutefois, un candidat peut refuser le commis désigné et préférer travailler seul. Dans ce cas, il ne sera pas possible de l'évaluer sur la gestion de commis et les jurys en tiendront compte. En outre, cela priverait un jeune d'une expérience pédagogique unique pour lui.