

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

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

26 ^e Concours MOF	Groupe II - MÉTIERS DE L'ALIMENTATION Classe 9 - PRIMEUR	JUIN 2017
---------------------------------	---	-----------

I – QUOI ?

L'épreuve qualificative du 26^e concours « un des Meilleurs Ouvriers de France » est **obligatoire**. Il s'agit de vérifier que les candidats maîtrisent les **fondamentaux** de leur métier.

L'épreuve qualificative de la classe « Primeur » se déroulera sur une période de **4 h 10** et comportera **4 épreuves** décomposées indiquées ci-dessous.

Épreuve écrite : questionnaire à choix multiples – durée 1 heure (voir annexe I).

Épreuve pratique : réalisation de trois corbeilles de fruits et légumes – durée 2 heures 30 (voir annexe II).

Épreuves orales :

- simulation de vente – durée 20 minutes (voir annexe III) ;
- sélection et dégustation de produits – durée 20 minutes (voir annexe IV).

La présence à l'ensemble des 4 épreuves qualificatives est obligatoire. **L'absence à une épreuve entraînera la disqualification définitive du candidat** qui ne pourra pas participer aux autres épreuves du concours.

II – OÙ & QUAND ?

Les épreuves se dérouleront le **samedi 23 septembre 2017 à Sélestat (67)**.

Le COET-MOF précisera les lieux exacts, dates et horaires précis de convocation qui seront adressés aux candidats quelques semaines avant chacune des épreuves.

III – COMMENT, AVEC QUOI ?

Les candidats auront la possibilité d'apporter leur propre matériel. Cependant, par principe d'équité entre les candidats et de respect des usages de la profession, le jury se réserve le droit de refuser certains éléments du matériel apportés par le candidat.

Une liste commune de matériel sera fournie aux candidats pour l'épreuve pratique :

- 1 table de travail ;
- 1 poubelle ;
- 1 tenue de travail ;
- 1 badge indiquant le numéro du candidat.

IV – COMMUNICATION ET MEDIA

Les candidats consentent à être photographiés, filmés ou interviewés dans le cadre de leur participation aux épreuves et autorisent toute utilisation libre de droits pour la diffusion de leur image auprès du public. Il leur est en outre strictement interdit de photographier et/ou filmer leurs œuvres ou celles des autres candidats pendant le déroulement des épreuves, sous peine d'exclusion définitive du concours. Cependant, une fois les épreuves terminées, les candidats auront l'autorisation de photographier leurs réalisations. Toute communication avec une personne étrangère au jury ou au comité d'organisation leur est strictement interdite durant les épreuves, sous peine d'exclusion définitive du concours.

Les épreuves pourront faire l'objet d'un reportage médiatique.

V – CONVOCATION

Un chèque de garantie de 500 euros est exigé : à libeller à l'ordre du COET-MOF et à adresser par lettre avec accusé de réception au « COET-MOF, 61-65 rue Dutot 75732 PARIS CEDEX 15 » jusqu'au 28 juillet 2017.

Les candidats n'ayant pas fait parvenir le chèque de caution dans les temps impartis seront exclus du concours.

Ce chèque de garantie ne sera pas encaissé et sera restitué aux candidats s'étant présentés aux épreuves qualificatives. Il sera également restitué aux candidats ayant déclaré leur désistement par écrit au COET-MOF un mois minimum avant la date des épreuves.

Le COET-MOF précisera dans les convocations individuelles, courant 2017 les modalités d'organisation.

VI – DIVERS

Toute question doit être adressée à : contact@meilleursouvriersdefrance.org. Le COET-MOF retransmettra, le cas échéant, au président de classe. Les questions/réponses seront mises en ligne à la suite de ce sujet.

Les candidats devront décharger l'intégralité du matériel et des produits avant le début de l'épreuve (Il est possible de se faire aider par une personne au maximum pour cette opération, le déchargement n'étant pas soumis à notation). Cependant, le temps de déchargement sera limité pour le bon déroulement de l'épreuve.

Il est demandé de venir avec au moins un accompagnant étant en capacité de déplacer le véhicule du candidat.

Le rangement des produits et du matériel, après l'épreuve, se déroulera dans les mêmes conditions que le déchargement.

Tout dépassement du temps autorisé pour l'installation et/ou le rangement se verra sanctionné par un rapport d'incident soumis à l'appréciation du jury lors de la délibération finale.

Le planning précis des épreuves sera mis en ligne ultérieurement sur le site :
www.meilleursouvriersdefrance.org

Il est demandé aux candidats de disposer les produits dans des emballages neutres, sans marque ou inscription pouvant laisser deviner l'origine des produits (à l'exception des signes officiels de qualité). Tout produit faisant apparaître la marque du producteur ou du distributeur ne sera pas accepté pour l'épreuve.

Les candidats doivent venir avec tout le matériel nécessaire aux épreuves (petit matériel, matériel de manutention...).

Tout dépassement du temps autorisé ou comportement inadéquat pourra faire l'objet d'un rapport d'incident par le président du jury. Ce rapport d'incident sera mis à l'appréciation du jury lors des délibérations.

Une fois les épreuves terminées et notées, le public pourra être autorisé à rentrer dans l'espace de travail, afin de découvrir les réalisations et/ou de déguster les produits.

Il pourra être demandé aux candidats d'être présents pour expliquer au public leurs réalisations et les produits utilisés.

VII – RÉSULTATS DES ÉPREUVES DE QUALIFICATION

Il est rappelé au candidat que le jury est souverain dans sa décision de notation.

Les candidats seront informés des résultats par le COET-MOF.

ANNEXE I : questionnaire à choix multiples (QCM)

Objectif

Cette épreuve permettra d'évaluer les connaissances du candidat sur les thèmes suivants :

- culture, tradition et histoire des fruits & légumes ;
- connaissances techniques des fruits & légumes ;
- gestion, réglementation et hygiène ;
- techniques de préparation et de transformation ;
- filière fruits et légumes.

Contenu

Cette épreuve comprend 100 questions. Chaque question vaut 0,5 point.

Durée : 1 heure.

Barème de notation

Thèmes de l'épreuve	Barème de notation
Culture, tradition et histoire des fruits & légumes	10 Points
Connaissances techniques des fruits & légumes	10 Points
Gestion, réglementation et hygiène	10 Points
Techniques de préparation et de transformation	10 Points
Filière fruits et légumes	10 Points
Total	50 Points

L'absence à cette épreuve entraînera la disqualification définitive du candidat, qui ne pourra pas prétendre à participer aux autres épreuves du concours.

ANNEXE II : réalisation de trois corbeilles de fruits et légumes

Objectif

Cette épreuve permettra d'évaluer les connaissances et le professionnalisme du candidat dans les domaines suivants :

- réalisation des présentations de fruits et légumes attractives ;
- préparation des supports adéquats ;
- présentation des produits en veillant au sens esthétique et pratique ;
- respect de la législation en vigueur.

Contenu

Le candidat devra réaliser trois présentations (corbeille, plateau ou autre) décomposées comme suit :

- deux présentations « fruits » ;
- une présentation « légumes découpés ».

Le sujet sera donné aux candidats au début de l'épreuve (type « commande client » avec le nombre de personne concernée et la fourchette de prix).

Le candidat devra apporter, l'ensemble des produits et du matériel nécessaires à cette épreuve (matériel de découpe, décoration, etc...).

Seuls les trois contenants seront fournis par l'organisation (corbeille, plateau ou autre).

Le choix et la quantité de produits nécessaires à cette épreuve sont libres. Cependant chaque présentation sera destinée à être consommée par au maximum une dizaine de personnes. Le candidat devra veiller à la cohérence des quantités de produits et de matériel apportés. La présence massive de produits et de matériel non utilisés sera sanctionnée.

Les produits sculptés, ouverts et découpés sont autorisés pour l'ensemble des trois présentations, uniquement s'ils sont travaillés lors des épreuves.

Aucun produit préalablement « travaillé » ne sera accepté.

Les appareils électriques ne sont pas autorisés.

Aucune cuisson n'est autorisée.

Le jury prendra en compte les notions de théâtralisation de l'offre, le respect du sujet de l'épreuve, la perception immédiate des différents produits exposés, la qualité et la variété des produits, l'originalité des découpes.

Ces 3 présentations devront être emballées et réalisées de façon à être déplacées facilement. La qualité visuelle et pratique de l'emballage réalisé sera évaluée.

Il est rappelé aux candidats que l'ensemble des 3 réalisations a une finalité commerciale.

Durée : 2 heures 30.

Barème de notation

Thèmes de l'épreuve	Indicateurs	Barème de notation
Respect des règles d'hygiène & Gestion des stocks	Tenue, espace de travail, matériel, manipulation & stockage des produits / Pertinence de l'approvisionnement.	10 Points
Efficacité de l'organisation & Gestes professionnels	Organisation de la marchandise et de la décoration, praticité des outils... gestes appropriés, outils correctement utilisés.	10 Points
Qualité de l'assortiment	Qualité visuelle des produits / Fraîcheur des produits / Signes distinctifs de qualité.	10 Points
Respect du sujet de l'épreuve	Produits et quantité adaptés aux critères définis par le client. Thème et décoration en lien avec l'évènement annoncé et les critères du client : goûts, âge, nombre de personnes.	10 Points
Qualité commerciale et emballage des présentations	Attractivité commerciale des réalisations / Praticité du transport / Originalité et qualité des découpes & des décorations / Qualité et originalité de l'emballage.	10 Points
Total		50 Points

ANNEXE III : simulation de vente

Objectif

Cette épreuve permettra d'évaluer les connaissances et le professionnalisme du candidat dans les domaines suivants :

- qualité d'accueil du client, écoute des besoins et propositions adaptées ;
- culture, tradition et histoire des fruits et légumes ;
- conseils techniques (mode de consommation, de stockage, conseils culinaires etc.) ;
- connaissances réglementaires (hygiène, pancartage etc.).

Contenu

Le candidat devra réaliser une vente conseil de fruits et légumes, en prenant en compte une demande spécifique d'un client et lui proposer les produits adaptés.

Les produits ainsi que l'ensemble des éléments d'étalage seront mis à disposition par l'organisation du concours.

Cette épreuve se déroulera en deux temps :

- préparation – le candidat découvrira l'étalage et les produits. Il lui sera demandé de réaliser le pancartage de produits mis à sa disposition ;
- argumentation devant le jury - le candidat devra faire une « simulation » de vente des produits. Un membre du jury jouera le rôle du client.

Durée :

- 10 minutes de préparation (durée maximale).
- 10 minutes d'argumentation devant le jury (durée maximale).

Barème de notation

Thèmes de l'épreuve	Indicateurs	Barème de notation
Qualité de l'argumentation	Voix : puissance, débit, articulation. Qualité du message transmis : clair, concis, illustré. Crédibilité, conviction et empathie, posture.	10 Points
Analyse du besoin et réponse adaptée	Capacité d'écoute, reformulation. Capacité à proposer le produit approprié . Vente additionnelle.	10 Points
Connaissance des produits et de la réglementation	Familles, régions, terroirs, saisons et signes distinctifs de qualité etc. Règles de pancartage etc.	10 Points
Questions / Réponses	Connaissance produits, cuisine et nutrition. Capacité de transmettre son savoir.	20 Points
Total		50 Points

ANNEXE IV : sélection et dégustation de produits

Objectif

Cette épreuve permettra de juger les qualités « d'acheteur » du candidat ainsi que les qualités organoleptiques des produits choisis en fonction des différentes sélections imposées.

Contenu

Lors de cette épreuve le candidat devra sélectionner des produits à l'état brut à présenter devant le jury selon les critères suivants :

- sélection de trois produits « entrée de gamme » ;
- sélection de trois produits « haut de gamme » ;
- sélection de trois produits « terroir ».

Le candidat devra apporter un kilo de chacun des neuf produits.

Les échanges entre le candidat et le jury porteront sur les points suivants :

- explication du choix des produits ;
- explication du choix du fournisseur, modalité d'achat, sourcing ;
- prix d'achat et de vente ;
- rapport qualité/prix, rareté éventuelle du produit ;
- qualités gustatives, visuelles, organoleptiques.

La dégustation portera sur trois des produits présentés (un produit par sélection). Le candidat aura la possibilité de choisir un produit que le jury devra goûter. Les deux autres produits seront choisis et dégustés par le jury à huis clos.

Durée : 20 minutes (durée maximale).

Barème de notation

Thèmes de l'épreuve	Indicateurs	Barème de notation
Pertinence de la sélection	Sélections bien différenciées : entrée de gamme, haut de gamme, terroir. produit rare, original / proportion entre fruits & légumes etc.	10 Points
Questions / Réponses	Relation fournisseur. Modalité d'achat / Prix d'achat et de vente.	20 Points
Dégustation	Aspect, texture, parfum, goût.	20 Points
Total		50 Points