

## Concours Général des Métiers

### Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

#### ➤ NOTE À L'ATTENTION DES CHEFS DE CENTRE

---

#### ➤ CONSIGNES GÉNÉRALES

##### **Bordereaux et copies**

- Les bordereaux de notation sont complétés soigneusement (ordre alphabétique, informations complètes y compris pour les candidats absents et ayant abandonné en cours d'épreuve...).
- Les notes de la phase de pratique professionnelle sont reportés dans les bordereaux récapitulatifs (annexe 8 pour la cuisine et annexe 9 pour la commercialisation et services en restauration).
- Les candidats absents sont notés AB et les candidats qui abandonnent en cours d'épreuve doivent être obligatoirement notés sur leur prestation.
- **Les copies sont non anonymées.**
- **Remarque importante :** L'identité des candidats ne doit apparaître que sur l'entête des copies EN. Les annexes sujets ne doivent être ni collées, ni agrafées et aucune information sur le candidat (n° de table, etc.) ne doit pas apparaître sur les annexes.

##### **Phase de pratique professionnelle**

- Pour les deux spécialités :
  - visite des locaux 1 h 00 avant le début des épreuves,
  - prise de connaissance du panier pour l'organisation ¼ d'heure avant le début de l'épreuve proprement dite.
- Pour la spécialité Cuisine : mise en place d'une organisation décalée en cuisine (si le nombre de candidat le justifie)
- Pour la spécialité Commercialisation et Services en Restauration (CSR) :
  - organisation sous forme d'ateliers,
  - prévoir un jury par atelier.
- Les fiches d'évaluation de tous les candidats doivent être transmises avec les bordereaux de notation.

#### ➤ PAPETERIE À UTILISER

Il conviendra d'utiliser le modèle de copies Éducation Nationale (EN).