

➤ **Note à l'attention du centre organisateur de la phase de pratique professionnelle de la première partie du concours général des métiers cuisine et CSR.**

---

**OBJECTIF GENERAL :**

Identifier un ou plusieurs candidats(es) présentant un profil professionnel et capable de :

- gérer correctement une épreuve,
- communiquer avec une certaine aisance,
- représenter son académie d'origine, son établissement, le niveau de formation attendu.

**MODE OPÉRATOIRE :**

**1. Réunir la commission d'interrogation de la phase pratique chargée de sélectionner les finalistes (professeurs, professionnels, inspecteur).**

**Rappeler la philosophie du concours et insister sur sa portée symbolique dans l'Éducation Nationale.**

- Lire le sujet et commenter les techniques,
- présenter la grille d'évaluation par compétences, commenter les critères « indicateur de performance »,
- présenter les objectifs généraux à l'ensemble des évaluateurs,
- insister sur la « discrimination positive » par la note (le/les candidat(e)s retenue(s) par le centre de concours bénéficie(nt) **d'une note supérieure** au panel des autres candidat(e)s et cette note met en exergue leur potentiel technique et leur comportement professionnel).

**2. Pendant l'épreuve**

- Évaluer le niveau de maîtrise technique du candidat,
- évaluer le comportement professionnel,
- noter toutes les observations qui permettent au jury de délibérer,
- évaluer la capacité du candidat à communiquer professionnellement.

**3. Durant la délibération**

- Compléter la fiche de profil de compétences (**seulement du ou des deux candidats potentiellement sélectionnables**),
- rédiger un commentaire précis et détaillé sur les points positifs du profil du/des candidat(e)s susceptibles d'être sélectionné(e)s pour représenter leur académie.

## INFORMATIONS SUR L'ORGANISATION DES CENTRES :

L'évaluation, tant en service qu'en cuisine, porte avant tout sur la détermination d'un profil de compétences, les critères d'évaluation sont davantage détaillés, ils doivent conduire à mettre en exergue les meilleurs candidats de chaque académie.

### **CGM Commercialisation et Services en Restauration**

Pour cette spécialité, l'argumentation commerciale, l'analyse sensorielle et l'analyse critique prennent une place prépondérante. L'épreuve s'articule autour de différents ateliers organisés comme suit :

➡ *Accueil des candidats 20 minutes avant les épreuves : présentation par le jury des 3 ateliers pendant 10 minutes.*

### **PROPOSITION D'ORGANISATION DE L'ÉPREUVE ACADÉMIQUE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

13 h 30	Appel des candidats et passage aux vestiaires.
13 h 45	Présentation des locaux, du matériel et des différents ateliers.  Présentation des membres du jury et informations complémentaires sur le déroulement de l'épreuve du concours, mise en loge des candidats et ouverture du sujet.
14 h 00	Exposition, sous forme de petit buffet des deux fromages et de la bouteille de vin proposée pour l'épreuve d'analyse sensorielle ainsi que les produits nécessaires à l'épreuve d'animation par les techniques.
14 h 05	Début de la composition des annexes A et B sous la surveillance du jury. Le candidat peut durant cette phase préparatoire, accéder à tout moment aux produits présentés sur le buffet.
14 h 25	Fin du travail préparatoire.
14 h 30	Début des ateliers : 10 minutes d'épreuve + 5 minutes d'évaluation. <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Épreuve d'analyse sensorielle</b></li><li>• <b>Épreuve de bar</b></li><li>• <b>Épreuve de valorisation des produits</b></li></ul>
16 h 45	Fin des ateliers.
16 h 50	Entretien avec le jury (le candidat présente sa prestation puis le jury l'interroge durant 5 minutes).
17 h 00	Fin de tous les travaux.

#### **Exemple d'organisation du déroulement des épreuves :**

CANDIDAT	ÉPREUVE D'ANALYSE SENSORIELLE	ÉPREUVE DE BAR	ÉPREUVE DE VALORISATION DES PRODUITS
1	14 h 30	16 h 30	16 h 15
2	14 h 45	14 h 30	16 h 30
3	15 h 00	14 h 45	14 h 30
4	15 h 15	15 h 00	14 h 45
5	15 h 30	15 h 15	15 h 00
6	15 h 45	15 h 30	15 h 15
7	16 h 00	15 h 45	15 h 30
8	16 h 15	16 h 00	15 h 45
9	16 h 30	16 h 15	16 h 00

**Remarque :** concernant la phase pratique, chaque commission d'interrogation ne pourra évaluer que 9 candidats au maximum.

La simulation des ateliers démontre qu'il convient de prévoir six jurys (3 binômes) pour 9 candidats pour rester dans le temps imparti à l'épreuve. À partir du 10<sup>ème</sup> candidat, il faut prévoir de doubler les jurys.

### **CGM Cuisine**

Pour la spécialité cuisine, une organisation décalée de la production est conseillée, elle permet d'organiser un petit entretien avec chaque candidat, valorisant les compétences de communication à l'issue de la phase de production. Cet oral avec le jury ne doit pas être l'occasion d'un questionnement de technologie, mais il permet au candidat, guidé par le jury, de communiquer en situation professionnelle, d'apprécier son action en prenant du recul et en proposant éventuellement des actions d'optimisation ou de correction. Cet oral ne doit pas durer plus de 8 à 10 minutes. Le jury sera constitué si possible d'un enseignant et d'un professionnel. Les productions seront dressées selon les consignes données par le sujet. L'évaluation porte à la fois sur l'organisation, la maîtrise des techniques professionnelles, le dressage et la distribution, la maîtrise des goûts et saveurs (les productions sont donc obligatoirement dégustées) et la communication.

#### **Exemple d'organisation décalée en cuisine :**

- 14 h 00 Appel des candidats
- 14 h 05 Vestiaire
- 14 h 15 Mise en loge et tirage au sort des numéros de candidats
- 14 h 25 Distribution du sujet selon le numéro de candidat (différentiel de 5 minutes) et horaire de début d'épreuve :

<b><u>Heure</u></b>	<b><u>Distribution et lecture du sujet pour les candidats</u></b>	<b><u>Début de l'épreuve</u></b>
14 h 25	n°1, n°8 et n°15	14 h 35
14 h 30	n°2, n°9 et n°16	14 h 40
14 h 35	n°3, n°10 et n°17	14 h 45
14 h 40	n°4, n°11 et n°18	14 h 50
14 h 45	n°5, n°12 et n°19	14 h 55
14 h 50	n°6, n°13 et n°20	15 h 00
14 h 55	n°7, n°14 et n°21	15 h 05

- 16 h 25 Horaires d'envoi, d'entretien avec le jury et de remise en état des locaux

<b><u>Numéro de candidat</u></b>	<b><u>Envoi plat 1</u></b>	<b><u>Envoi plat 2 (éventuellement)</u></b>	<b><u>Entretien</u></b>	<b><u>Nettoyage</u></b>
n°1, n°8 et n°15	16 h 25	16 h 35	16 h 40	16 h 45
n°2, n°9 et n°16	16 h 30	16 h 40	16 h 45	16 h 50
n°3, n°10 et n°17	16 h 35	16 h 45	16 h 50	16 h 55
n°4, n°11 et n°18	16 h 40	16 h 50	16 h 55	17 h 00
n°5, n°12 et n°19	16 h 45	16 h 55	17 h 00	17 h 05
n°6, n°13 et n°20	16 h 50	17 h 00	17 h 05	17 h 10
n°7, n°14 et n°21	16 h 55	17 h 05	17 h 10	17 h 15

- 17 h 30 Fin d'épreuve