

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.

26^e CONCOURS

« *Un des Meilleurs Ouvriers de France* »

CLASSE CUISINE, GASTRONOMIE

ÉPREUVE QUALIFICATIVE – PARTIE B

26 et 27 septembre 2018

INTITULÉ DES PLATS

(les thèmes complets seront mis en ligne mercredi 12/09/2018)

PLAT 1 :

4 assiettes de fruits de mer... cuisinés : une langoustine, une huitre creuse, un oursin, un ormeau, deux moules d'Espagne, un petit crabe.

PLAT 2 :

Cervelle de veau en croûte de parmesan, 4 Saint-Honoré de chou-fleur.

ÉPREUVE QUALIFICATIVE – PARTIE B

26 et 27 septembre 2018

THÈMES DE L'ÉPREUVE PRATIQUE

Important

« 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 ».

Il ne sera répondu à aucune question concernant les thèmes qui suivent.

PLAT 1 – Quatre assiettes de fruits de mer cuisinés

Chaque assiette sera composée :

- **d'une langoustine de belle taille.** Le coffre est cuit et vidé. Il est rempli d'un tartare de langoustine d'interprétation libre. Les deux pinces crues sont réservées pour un fumet ultérieur ;
- **d'une huître creuse spéciale n°2**, pochée, servie chaude dans sa coquille, déposée sur quelques perles du Japon cuites et surmontée de la queue décortiquée d'une crevette bouquet cuite (nageoire enlevée, pas de coffre de crevette). Le tout est nappé d'un beurre blanc à la nantaise (sans crème, passé) chaud ;
- **d'un oursin** de belle taille, cuit à la coque, évidé en gardant les lames de corail à part. La coque de l'oursin est entièrement débarrassée de ses piquants. Elle sera garnie d'une salade tiède de coquillages comportant 2 praires, 2 palourdes, 5 coques, 1 clam, 1 bulot, quelques salicornes blanchies et de la coriandre fraîche (chaque coquillage doit avoir la juste cuisson qui s'impose). L'ensemble est lié d'une vinaigrette d'interprétation libre, réalisée avec tout ou partie des coraux d'oursins.
- **d'un ormeau** de taille moyenne, snacké (ou sauté) et présenté escalopé dans sa coquille, servi chaud.
- **de deux grosses moules d'Espagne**, farcies (interprétation libre), servies chaudes dans leurs coquilles ;
- **d'un petit crabe tourteau**, de 400 g environ (pas plus que 450 g). Le coffre est farci d'un risotto mouillé au fumet de langoustines (réalisé avec les 8 pinces de langoustines), puis additionné de la chair cuite des 2 pinces du crabe, de quelques dés d'ananas frais, d'un peu de lait de coco, et d'un peu de rhum. Le coffre garni est poudré de parmesan râpé, puis gratiné.

Dressage

Au fond de chacune des 4 assiettes d'un diamètre de 30 cm minimum (fournies par l'organisation), les candidats devront former un disque de gros sel de mer de 18 cm de diamètre. Sur ce lit de gros sel, ils disposeront et caleront les fruits de mer dans l'ordre comme suit :

- au centre, la coque d'oursin garnie de la salade tiède de coquillages ;
- en haut, le coffre de tourteau garni, puis dans le sens des aiguilles d'une montre : l'ormeau snacké, le coffre de langoustine garnie de tartare (antennes vers l'intérieur), les deux moules d'Espagne farcies, l'huître chaude.

Denrées

Les candidats doivent fournir la totalité des denrées nécessaires à la réalisation de la recette. Compte tenu de la fragilité des produits de la mer, l'apport des ingrédients quantifiés dans le thème est autorisé comme suit :

- langoustines – 6 pièces ;
- crevettes bouquet – 6 pièces ;
- huîtres creuses spéciales n°2 – 6 pièces ;
- oursins – 6 pièces ;
- ormeaux – 5 pièces ;
- praires – 10 pièces ;
- palourdes – 10 pièces ;
- coques – 24 pièces ;
- clam – 5 pièces ;
- bulots – 5 pièces ;
- moules d'Espagne – 12 pièces ;
- petit crabe tourteau – 4 pièces.

Les produits de la mer sont utilisés dans les quantités requises, et le surplus non-utilisé devra être présenté aux contrôleurs en fin d'épreuve.

Tous les produits devront être apportés à l'état brut, exception faite des denrées mentionnées ci-dessous :

- coquillages dégorgés ;
- court-bouillon filtré ;
- ananas frais (entier ou partie) pelé à vif ;
- légumes épluchés et lavés (exemples admis : oignon, échalote...), mais non transformés (exemples non admis : tomate mondée, bouquet garni...)
- mie de pain tamisée ;
- parmesan râpé et tamisé.

Les produits suivants sont interdits :

- truffe, caviar, œufs de poissons divers ;
- micro-végétaux, fleurs.

Matériel de dressage (fourni par le centre d'examen) : 4 assiettes plates, blanches, d'un diamètre de 30 cm, fond libre minimum de 18 cm de diamètre (à placer sur le poste de chaque candidat).

PLAT 2 – Une cervelle de veau en croûte de parmesan et quatre Saint-Honoré de chou-fleur

Ce plat est prévu pour 4 personnes.

La cervelle de veau en croûte de parmesan :

- une très belle cervelle de veau, sans son cervelet, d'un minimum de 300 g, préalablement dégorgée, nette de filaments sanguinolents ;
- la cervelle est cuite ou crue (selon choix), enveloppée d'une duxelles de cèpes frais, puis emmaillotée de feuilles d'épinards (crus ou cuits selon choix) ;
- la cervelle est ensuite panée de façon usuelle avec de la farine de blé agrémentée (assaisonnement, parfum) ou pas, anglaise agrémentée (assaisonnement, parfum) ou pas, et enfin roulée dans un mélange obligatoire de mie de pain fraîche (de pain de mie) et de parmesan râpé. Le pourcentage de l'un ou l'autre de ces ingrédients est libre ;

Elle est mise de côté en attente de cuisson.

Les quatre Saint-Honoré de chou-fleur

Les candidats doivent :

- réaliser le fond du Saint-Honoré avec 200 g au total d'une farce très souple de rognon de veau, additionnée d'un peu de moelle de bœuf, sel, poivre avec une interprétation libre possible (blanc

d'œuf, crème, etc.). L'intérieur est beurré de 4 cercles à tartelette sans fond de 8 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur. Chaque cercle est garni de 50 g de farce. Après cuisson, mettre de côté.

- cuire à blanc et glacer 20 pièces de têtes de champignons de Paris dits « boutons de guêtre » ;
- avec la quantité de chou-fleur nécessaire, réaliser une purée d'une extrême finesse, bien blanche, puis la mettre dans une poche munie d'une douille cannelée et la garder au chaud.

Pour le montage des Saint-Honoré, les candidats doivent :

- répartir régulièrement les cinq têtes de champignons sur la bordure du tampon de farce ;
- sur le dessus de chaque tête de champignon, poser une pastille de truffe cuite, bien brillante, d'un demi-centimètre de diamètre ;
- garnir chaque intervalle entre les champignons, puis l'intérieur du Saint-Honoré d'une belle rosace cannelée de purée de chou-fleur.

La sauce d'accompagnement de la cervelle

Les candidats doivent :

- réaliser un demi-litre de sauce mousseline au beurre noisette, à partir d'une réduction d'échalotes au vinaigre de Xérès, passer cette sauce, si besoin. L'utilisation du siphon est interdite ;
- agrémenter la sauce finie de petites câpres Lilliput, également appelées « non pareilles », et de cerfeuil et d'estragon frais concassés.

Finition et dressage

Les candidats doivent :

- cuire la cervelle panée, soit au beurre clarifié, soit à l'huile, selon choix. La cervelle croûtée devra être blonde claire ;
- sur quatre assiettes (fournies par l'organisation), disposer une tranche épaisse de cervelle panée (éliminer les extrémités lors de la découpe), un Saint-Honoré de chou-fleur ;
- à part, envoyer une saucière de sauce mousseline.

Denrées

Les candidats doivent fournir la totalité des denrées nécessaires à la réalisation de la recette. L'apport des ingrédients quantifiés dans le thème est limité aux nombres cités.

Tous les produits devront être apportés à l'état brut, exception faite des denrées mentionnées ci-dessous :

- légumes épluchés et lavés (oignon, échalote, épinards équeutés... sont des exemples admis), mais non transformés (tomate mondée, têtes et queues de champignons séparées... sont des exemples non admis) ;
- cervelle de veau dégorgée et limonée ;
- moelle de bœuf dégorgée ;
- mie de pain fraîche (de pain de mie) tamisée ;
- parmesan râpé et tamisé.

Les produits suivants sont interdits :

- pomme de terre et ses dérivés, féculés et autres liants ;
- chapelure panko.

Matériel de dressage (fourni par le centre d'examen) :

- 4 assiettes plates, blanches, d'un diamètre de 30 cm, fond libre minimum de 18 cm de diamètre (placées en table chaude, numérotées pour chaque candidat et à sa disposition) ;
- 2 saucières (porcelaine ou inox ou métal argenté) mais identiques pour tous les candidats.

PLAT 1 : QUATRE ASSIETTES DE FRUITS DE MER CUISINÉS

Chaque candidat doit impérativement faire figurer sur cette liste tous les ingrédients apportés pour la composition de cette recette.

Cette feuille devra être correctement remplie avant d'entrer dans le centre de sélection pour contrôle des marchandises.

BON D'ÉCONOMAT CUISINE

LISTE À ÉTABLIR PAR LE CANDIDAT			PARTIE RESERVÉE AUX SURVEILLANTS DE CUISINE	
DÉSIGNATION DES INGRÉDIENTS	Unité en Kg, Litre, Pièce, Botte	TOTAL	CONTRÔLE DES MARCHANDISES	
			AVANT L'ÉPREUVE	APRÈS L'ÉPREUVE
Éléments des langoustines :				
Éléments des huîtres creuses spéciales n°2 :				
Éléments des oursins et de la salade de coquillages :				
Éléments des ormeaux et des moules d'Espagne :				
Éléments du crabe tourteau farci :				

SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS POSITIVES :

SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS NÉGATIVES :

CONTRÔLEURS EN CUISINE

NOMS :

SIGNATURES :

PLAT 2 : UNE CERVELLE DE VEAU EN CROÛTE DE PARMESAN ET QUATRE SAINT-HONORÉ DE CHOU-FLEUR

Chaque candidat doit impérativement faire figurer sur cette liste tous les ingrédients apportés pour la composition de cette recette.

Cette feuille devra être correctement remplie avant d'entrer dans le centre de sélection pour contrôle des marchandises.

BON D'ÉCONOMAT CUISINE

LISTE À ÉTABLIR PAR LE CANDIDAT			PARTIE RÉSERVÉE AUX SURVEILLANTS DE CUISINE	
DÉSIGNATION DES INGRÉDIENTS	Unité en Kg, Litre, Pièce, Botte	TOTAL	CONTRÔLE DES MARCHANDISES	
			AVANT L'ÉPREUVE	APRÈS L'ÉPREUVE
Éléments de la cervelle en croûte de parmesan :				
Éléments des Saint-Honoré de chou-fleur :				
Éléments de la sauce d'accompagnement de la cervelle :				

SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS POSITIVES :

SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS NÉGATIVES :

CONTRÔLEURS EN CUISINE
NOMS :

SIGNATURES :