



COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL ET
DU CONCOURS "UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE"

**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 »**

| | | |
|-----------------------------------|---|-------------------|
| 27e concours 2020-2023 | GROUPE RESTAURATION Classe : Cuisinier, Cuisinière | AVRIL 2022 |
|-----------------------------------|---|-------------------|

Conformément au guide de mise en œuvre du 27^e concours, l'épreuve qualificative partie A est d'une durée de 1 jour et s'appuie sur l'une des modalités ci-dessous :

- épreuve écrite (QCM) ;
- épreuve professionnelle : situation de travail en présentiel (loge) ;

Déroulé de l'épreuve qualificative partie A sur 1 jour

| | | | |
|--|---|---|---|
| Accueil des candidats | 1 | Appel, contrôle et anonymat des candidats | 40 min |
| | 2 | Changement de tenue | |
| | 3 | Présentation du programme de la journée | |
| Séquences au choix spécifiques aux classes | 4 | Attente en loge (sans moyen de communication avec l'extérieur) | selon ordre de passage |
| | 5 | Épreuve écrite : QCM | 1 h |
| | 6 | Épreuve pratique professionnelle | 12 min |
| | 7 | Présentation des attendus de la réalisation de l'œuvre finale | 3 min |
| Analyse de satisfaction | 8 | Attente en loge (sans moyen de communication avec l'extérieur) | jusqu'au dernier candidat de la session |
| | 9 | Enquête de satisfaction | 15 min |

1. ÉPREUVE ÉCRITE (QCM) (durée 1 heure)

Le questionnaire sera remis aux candidats le jour de l'épreuve.

Il peut porter sur des connaissances technologiques et de culture professionnelle. Il permet également de vérifier les connaissances en termes d'hygiène, de gestion et d'utilisation des termes techniques professionnels en langue anglaise.

2. ÉPREUVE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

2.1. Description du thème, du support, de l'étude, de la réalisation

L'épreuve permet de vérifier les aptitudes du candidat sur l'organisation, la méthodologie, l'hygiène, la maîtrise des techniques classiques de cuisine et de pâtisserie de restauration lors d'un test technique. Le cas échéant, la présentation et les qualités gustatives des produits présentés peuvent être évaluées. L'ensemble de la prestation doit être au niveau de l'excellence recherchée.

L'épreuve est constituée de 3 phases successives :

1. Durée : 5 minutes - lecture du sujet, appropriation et organisation des travaux à réaliser.
2. Durée : 12 minutes – réalisation spontanée des techniques culinaires et/ou de pâtisserie, présentation des productions
3. Durée : 3 minutes – rangement de la coutellerie

Afin de préserver la confidentialité des sujets et la spontanéité recherchée, une mise en loge des candidats est prévue en amont puis en aval de l'épreuve pratique.

Coût (matière d'œuvre) : le jour de l'épreuve, les produits sont fournis par l'organisation.

2.2. Travail demandé

Au cours de l'épreuve, en présence de membres du jury, le candidat doit montrer ses capacités à maîtriser les aptitudes souhaitées d'un cuisinier aspirant à l'excellence. Dans le temps imparti, il s'agit :

- d'organiser rationnellement son travail avec un soucis permanent d'hygiène et de sécurité ;
- de réaliser des techniques culinaires de base sur des denrées prescrites, conforme au descriptif fourni. La mise en œuvre des denrées doit être réalisée dans le respect des règles de l'art du métier de cuisinier, sans fioriture, mais avec un souci permanent de qualité gustative et esthétique.

3. ÉVALUATION

Pour chaque épreuve, les candidats seront évalués selon les critères ci-dessous :

| TÂCHES | CRITÈRES |
|---|--|
| Eplucher, tailler, émincer, ciseler, tourner, façonner, escaloper ... des denrées d'origine végétale | Méthode : geste sûr, rapide et rationnel Résultat : denrée(s) traitée(s) dans les règles de l'art tout en minimisant les parures ou pertes |
| Parer, habiller, lever, désosser, tronçonner, battre, larder, piquer, brider, paner, farcir, ... des denrées d'origine animale | Méthode : geste sûr, rapide et rationnel Résultat : denrée(s) traitée(s) dans les règles de l'art permettant de préserver l'intégrité recherchée du produit, tout en minimisant les parures ou pertes |
| Pocher, griller, sauter, rôtir, poêler, frire ... toutes sortes de denrées et préparations | Méthode : geste sûr, attentif, rapide et rationnel, choix du matériel adapté, chronologie logique, maîtrise appropriée de la source de chaleur, utilisation judicieuse des ingrédients complémentaires de cuisson (matière grasse, garniture aromatique...) Résultat : cuisson correspondante à la demande exprimée, sans excès ni manque, et d'un assaisonnement équilibré |
| Déglacer, mouiller, réduire, lier, monter, émulsionner, foisonner ... des fonds, jus, sauces et coulis | Méthode : geste sûr, attentif, rapide et rationnel, choix du matériel adapté, chronologie logique, maîtrise appropriée de la source de chaleur, utilisation judicieuse des ingrédients mis à disposition Résultat : denrée(s) traitée(s) dans les règles de l'art permettant d'aboutir à une préparation correspondante à la demande exprimée, sans excès ni manque, et d'un assaisonnement équilibré |
| Abaisser, foncer, pincer, chiqueter, piquer, fouetter, émulsionner, dorer, lustrer, incorporer, fourrer, masquer, lisser, pocher, coucher des pâtes et crèmes | Méthode : geste sûr, rapide et rationnel, choix du matériel adapté, chronologie logique Résultat : technique réalisée dans les règles de l'art permettant d'aboutir à une préparation correspondante à la demande exprimée |
| Présentation du/des produits cuisinés | Méthode : geste sûr, rapide et rationnel Résultat : présentation simple des produits mis en œuvre sur les contenants mis à disposition. La/les pièce(s) doivent être entières ou découpées selon la demande exprimée, servie à la juste température attendue. |

Epreuve pratique : 60%

Epreuve écrite : 40%

Les candidats seront informés des résultats par mail du COET-MOF.

4. RECOMMANDATIONS

TENUE ET MATERIELS DEMANDES AUX CANDIDATS

Tenue :

- Veste de cuisine blanche, sans inscription
- Pantalon noir ou pied-de-poule
- Tablier de cuisine blanc
- Toque blanche, sans inscription
- Chaussures de sécurité
- Torchons

Coutellerie :

Le candidat est autorisé à apporter uniquement le matériel qui suit, le tout sécurisé dans un seul étui. Aucun autre matériel ou instrument supplémentaire ne sera accepté en cuisine.

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 couteau éminceur | 1 petit fouet à sauce |
| 1 couteau filet de sole | 1 passette étamine Ø 12 cm maximum |
| 1 couteau d'office | 1 batte à côtelettes |
| 1 économiseur | 1 spatule inox ou polycarbonate |
| 1 cuillère à pomme parisienne | 1 douille unie (fer blanc ou polycarbonate) Ø 8 mm |
| 1 aiguille à brider | 1 cuillère de table |
| 1 fusil | 1 fourchette de table |
| 1 pince à désarêter | 3 paires de gants à usage unique, à votre taille |

Denrées :

Toutes les denrées seront fournies par les organisateurs.

Autres matériels :

- 1 stylo noir
- 1 timer ou chronomètre (téléphone portable interdit)

Calculatrice et toute source d'information (papier, numérique...) sont interdites.

Aucun moyen de communication (téléphone, tablette, ou autres objets connectés, ...) n'est autorisé pendant toute la présence dans le centre d'examen.