

Comité d'Organisation des Expositions du Travail



XXIIIe concours Un des Meilleurs Ouvriers de France

Groupe I
Métiers de bouche

Classe 4 : CUISINE – RESTAURATION

Options

- * Cuisine: **SUJETS des épreuves de sélection**
- * Maître d'hôtel, maître du service et des arts de la table
- * Sommellerie

Nov. 2006

<p>XXIII^e CONCOURS</p> <p>UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE</p>
--

GROUPE I - MÉTIERS DE BOUCHE

Classe 4 : CUISINE-RESTAURATION

Président: M. Paul BOCUSE

Option : Cuisine

Président : M. Alain DUCASSE

Président délégué : M. Michel ROTH

Les épreuves de l'option "cuisine" de la classe cuisine-restauration se dérouleront en 3 phases.

Epreuves du premier groupe

1- Epreuve Ecrite:

Tous les candidats participeront à cette épreuve écrite **obligatoire** (tout candidat absent ne sera pas admis aux épreuves pratiques) mais **non éliminatoire**.

Cette épreuve se déroulera **le 7 novembre 2006** dans le grand amphithéâtre de la **Sorbonne**. Une convocation fixera ultérieurement les modalités de cette épreuve.

2- Epreuves Pratiques:

Tous les candidats participeront à des épreuves de sélection organisées dans des centres régionaux les **22 et 23 novembre 2006**. Ces centres seront déterminés en fonction du nombre de candidats qui auront confirmé leur inscription. Les lieux de passage seront définis en fonction des adresses géographiques données par les candidats lors de leur inscription.

Tous les candidats auront à traiter les mêmes thèmes sur l'ensemble du territoire. Ces thèmes leur seront communiqués à la fin de l'épreuve écrite de la Sorbonne. Ils seront tirés officiellement au sort parmi un choix de 23 plats (8 entrées, 8 plats et 7 desserts) en référence du 23^{ème} concours. Un procès verbal de ce tirage, accompagné d'un règlement, sera envoyé à chaque candidat sous 48 heures. Les sujets retenus figureront sur le site Internet du COET dès le 8 novembre.

Les produits nécessaires à la confection des plats devront être apportés par les candidats. Ils seront vérifiés par le jury avant le début des épreuves.

Une participation de **100 euros** aux frais d'organisation des épreuves pratiques de ce groupe sera demandée aux candidats: chèque libellé à l'ordre du COET et à adresser au COET, 1 rue Descartes 75231 PARIS CEDEX 05 **avant le 12 mai 2006**. (La validation de l'inscription ne sera effective qu'après réception de ce chèque).

Après la délibération des commissions de sélection régionales, leurs Présidents transmettront l'ensemble des notes attribuées aux candidats ainsi que toutes remarques utiles au secrétaire général du comité d'organisation des expositions du travail. Les résultats des épreuves pratiques parviendront par courrier aux candidats non retenus pour les épreuves finales dans un délai d'un mois environ après ces épreuves.

Epreuves du deuxième groupe

3- Epreuve Finale:

Seuls les candidats retenus à l'issue des épreuves du premier groupe participeront à la finale. Elle se déroulera les **14 et 15 mars 2007** à l' **Ecole hôtelière de THONON LES BAINS** selon des modalités qui seront communiquées ultérieurement.

Les principaux critères d'appréciation seront communiqués aux candidats finalistes en même temps que les sujets à traiter. Ceux-ci seront tirés au sort le **15 février 2007**, mis en ligne sur le site Internet et envoyés à chaque candidat finaliste sous 48 heures. Le lieu du tirage au sort sera déterminé ultérieurement.

Une participation complémentaire de **170 euros** aux frais d'organisation sera demandée aux candidats finalistes.

Candidats d'Outre-mer ou résidant à l'étranger :

Les candidats inscrits Outre-mer ou résidant à l'étranger souhaitent souvent ne pas avoir à supporter deux déplacements: l'un, pour les épreuves de sélection, l'autre, en cas de succès, pour les épreuves finales. S'ils en manifestent le souhait auprès du secrétariat général du comité d'organisation des expositions du travail (1, rue Descartes, 75231 Paris Cedex 05), ils subiront les épreuves de sélection durant la semaine qui précède les épreuves finales. C'est-à-dire qu'ils auront, **simultanément**, connaissance des thèmes à réaliser pour chacun des deux degrés.

Ceci peut constituer une gêne importante pour ceux qui seront sélectionnés pour les épreuves finales. Les candidats qui auront fait ce choix ne pourront, en aucun cas, s'en prévaloir comme motif éventuel de réclamation ultérieure.

XXIII^e CONCOURS
UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

GROUPE I - MÉTIERS DE BOUCHE

Classe 4 : CUISINE-RESTAURATION
Option : CUISINE

SUJETS TIRES AU SORT LE 7 NOVEMBRE 2006
à la SORBONNE pour les épreuves pratiques du 1er groupe
des 22 et 23 novembre 2006.

(voir pages suivantes)

Entrée

Cannelloni de seiche aux 'truffes d'encre'

Pour 6 personnes:

Réaliser 6 cannelloni de 10 cm de longueur avec le blanc de 6 seiches fraîches de belle taille. Ils seront farcis avec une farce faite à base de tentacules.

Réaliser un 'boudin noir' avec un blanc de seiche et l'encre, de 15 cm de long environ et de 3 cm de diamètre; cuire, refroidir et détailler en lames fines.

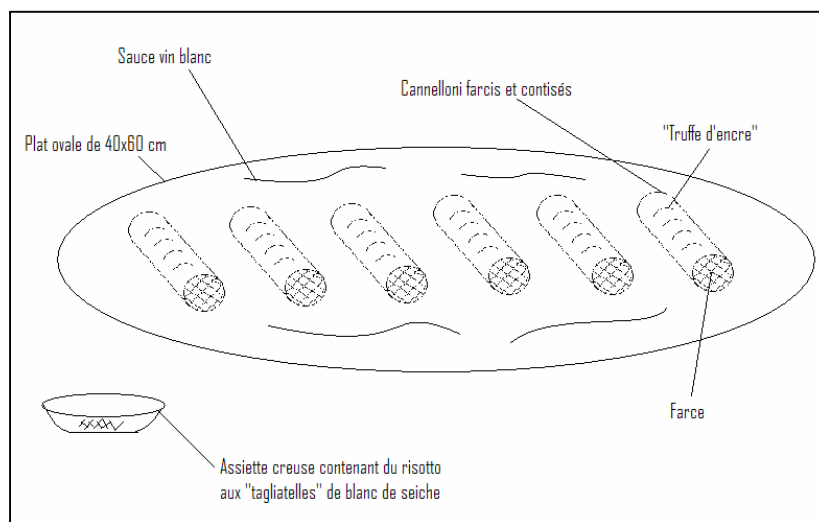
Avec ces lames de 'truffes d'encre' contiser chaque dessus des cannelloni de 4 lames et les cuire.

Les cannelloni seront dressés sur un plat ovale de 40x60 cm, nappés d'une sauce vin blanc classique et accompagnés à part de 6 petites assiettes creuses contenant du risotto aux 'tagliatelles' très fines de blanc de seiche.

1 saucière de sauce vin blanc servie à part et en même temps.

Chaque candidat pourra amener 2 litres de fumet de poisson à utiliser pour la sauce vin blanc et le mouillage du risotto.

Chaque candidat pourra amener et utiliser 8 seiches fraîches de belle taille.



La présentation du plat doit être exécutée conformément au croquis, sous peine d'élimination.

Plat

Carré de veau poêlé et charlotte de ris de veau ‘en écailles’

Pour 6 personnes:

1 carré de veau de 3 côtes premières de 600 à 700 g, poêlé et glacé, servi avec une charlotte de ris de veau.

Le moule de la charlotte aura un diamètre de 10 cm pour la partie la plus large, 6 cm de hauteur et 8 cm de diamètre pour le fond du moule.

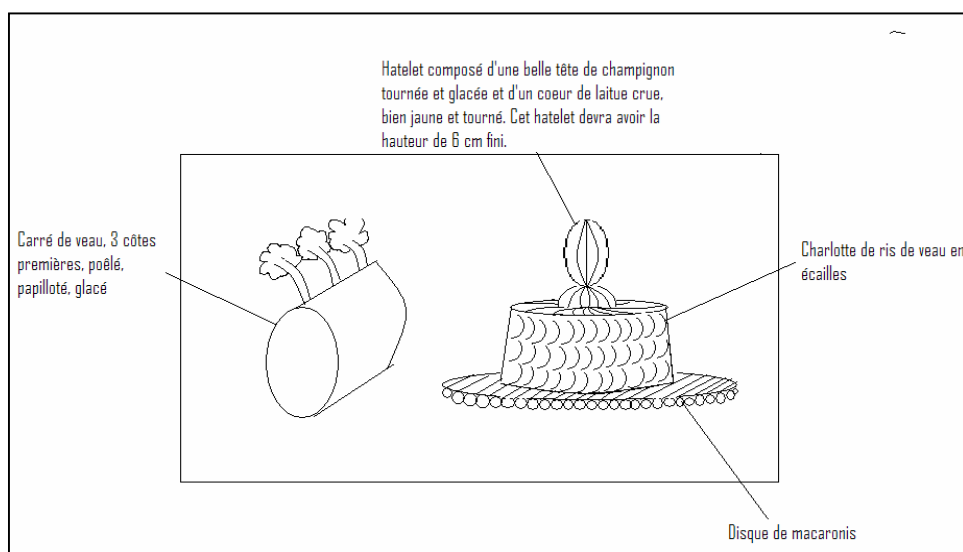
Beurrer le moule, tapisser le fond et les parois du moule de ‘rouelles’ de ris de veau cuit, coupées très fines et montées en écailles.

Masquer légèrement les ‘rouelles’ de ris de farce fine de veau afin de les maintenir. Remplir l’intérieur du moule de salsifis frais à la crème, recouvrir de farce fine de veau et mettre à cuire.

Faire un disque plat de 15 cm de diamètre en macaronis cuits, collés l’un à l’autre, panés à l’anglaise et passés au beurre clarifié. Disposer ce disque sur un plat rectangulaire de 30x40 cm. Démouler sur ce disque la charlotte de ris de veau, lustrée au jus de veau blond et piquée en son centre d’un hâtelet en bois, composé d’une belle tête de champignon de Paris tournée et glacée et d’un cœur de laitue crue, bien jaune et tourné. Cet hâtelet ne devra pas dépasser 6 cm fini.

Disposer le carré glacé, papilloté (papillotes à ‘côte de veau’ du commerce) à côté de la charlotte.

1 saucière de jus de veau, issu de la cuisson du carré de veau, sera servie à part et en même temps.



La présentation du plat doit être exécutée conformément au croquis, sous peine d'élimination.

Dessert **Ananas Victoria 'Créole'**

Pour 6 personnes:

Parer à vif 2 ananas en laissant les 'plumets' intacts, sans les séparer.

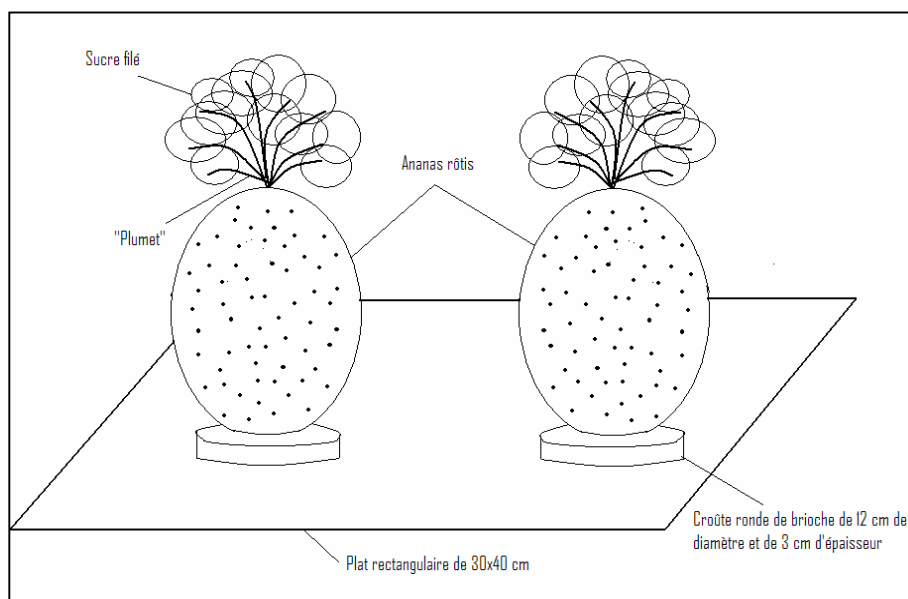
Les mettre à rôtir entiers avec un sirop léger, parfumé au rhum, cannelle, girofle, vanille et beurre.

Une fois cuits et glacés, les ananas seront dressés debout sur une croûte ronde de 12 cm de diamètre et de 3 cm d'épaisseur de brioche dorée au beurre, légèrement creusée, et disposés sur un plat rectangulaire de 30x40 cm.

Les 'plumets' seront recouverts de sucre filé et poudré de sucre glace.

Servir à part et en même temps, une saucière de crème anglaise parfumée au rhum et additionnée de petits raisins secs Smyrne ou Corinthe.

Chaque candidat pourra amener une brioche nature.



La présentation du plat doit être exécutée conformément au croquis, sous peine d'élimination

<p style="text-align: center;">XXIII^e CONCOURS UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE</p>

GROUPE I - MÉTIERS DE BOUCHE

Classe 4 : CUISINE-RESTAURATION

Option : Maître d'hôtel, maître du service et des arts de la table.

Président : M. Patrick SCICARD

Vice-président : Alain DUTOURNIER

Les épreuves de l'option "maître d'hôtel, maître du service et des arts de la table" de la classe cuisine-restauration se déroulent en 3 phases.

Epreuves du premier groupe

1- Epreuves écrites :

Tous les candidats participeront à cette épreuve **obligatoire** dont la note sera prise en compte dans la note finale des épreuves pratiques du premier groupe. Elle portera sur les thèmes suivants :

- Culture générale et gastronomique.
- Techniques professionnelles (service, matériel, ordre de préséance ...)
- Connaissances culinaires.
- Connaissance des boissons, bar, cafétéria et tabac.
- Connaissance des fromages.
- Gestion et organisation du travail.
- Législation, hygiène.
- Connaissance de la langue anglaise et notamment du vocabulaire relatif au métier.

Cette épreuve se déroulera **le 7 novembre 2006** dans le grand amphithéâtre de la **Sorbonne**.

2- Epreuves pratiques du premier groupe :

Elles ont pour but d'évaluer les qualités professionnelles des candidats. Les thèmes sont les suivants :

- Présentation et personnalité.
- Négociation commerciale (prise de commande en français et en anglais).
- Organisation du travail.
- Connaissance des produits.
- Service et découpages.
- Service du vin.
- Culture générale

Une épreuve orale de langue facultative en allemand ou en espagnol sera également organisée.

Ces épreuves se dérouleront **le 8 novembre 2006** dans la région parisienne.

Epreuves du premier groupe : une participation aux frais d'organisation du concours d'un montant de **85 €uros** sera demandée aux candidats (chèque à libeller à l'ordre du C.O.E.T et à adresser au C.O.E.T, ,1 rue Descartes, 75231 - PARIS CEDEX 05 avant le 12 mai pour validation de l'inscription).

Epreuves du deuxième groupe

3- Epreuve finale :

Seuls les candidats retenus à l'issue des épreuves du premier groupe participeront à la finale. Elle se déroulera les **14 et 15 mars 2007 à EVIAN** selon des modalités qui seront communiquées ultérieurement.

Ces épreuves finales ont pour but d'évaluer les qualités les candidats dans les domaines du service et de l'accueil. Les principaux critères d'appréciation leur seront communiqués en même temps que les sujets à traiter. Elles porteront sur :

- La préparation du service à l'office et dans la salle.
- L'animation des équipes.
- L'hygiène.
- Les arts de la table.
- La technique de quelques découpages et flambages.
- L'accueil des clients.
- La prise de commande et le service des mets et des boissons.
- La relation client et le sens commercial.
- Les notions de gestion élémentaires.

Après délibération des membres du jury général, l'ensemble des notes obtenues durant ces épreuves permettra de sélectionner le ou les candidats ayant les qualités requises pour obtenir le diplôme de « Un des Meilleurs Ouvriers de France ».

Epreuves finales : une participation complémentaire d'un montant de **170 €uros** sera demandée aux candidats finalistes.

<p style="text-align: center;">XXIII^e CONCOURS UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE</p>

GROUPE I - MÉTIERS DE BOUCHE

Classe 4 : CUISINE-RESTAURATION

Option : Sommellerie

Président : M. Philippe FAURE-BRAC

ÉPREUVES DE SÉLECTION

Tous les candidats participeront à une **épreuve écrite obligatoire** dont la note sera prise en compte dans la note finale des épreuves pratiques du premier groupe. Cette épreuve se déroulera le **7 novembre 2006 à la Sorbonne** selon des modalités qui seront communiquées ultérieurement aux candidats.

Les autres épreuves de sélection auxquelles participeront tous les candidats comprennent une **épreuve théorique et des épreuves pratiques** dans un établissement de la région parisienne.

Elles seront organisées le **8 novembre 2006**.

Le lieu des épreuves sera communiqué ultérieurement.

La commission de sélection régionale, émanation du jury national, opérera en assurant pour chaque candidat un anonymat rigoureux.

Une participation au frais d'organisation du concours, d'un montant de **77 €**, sera demandée aux candidats (chèque à l'ordre du COET à adresser au COET, 1 rue Descartes 75231 PARIS CEDEX 05 avant le 12 mai pour validation de l'inscription).

Après délibération de la commission de sélection, son président transmettra l'ensemble des notes attribuées aux candidats ainsi que toutes remarques utiles au secrétaire général du comité d'organisation des expositions du travail. Après délibération du jury national, il sera établi la liste nominative des candidats sélectionnés pour les épreuves finales.

Les résultats parviendront par courrier aux candidats non retenus pour la finale dans un délai d'un mois à l'issue des épreuves.

Candidats d'Outre-mer :

Les candidats inscrits d'Outre-mer souhaitent souvent, ne pas avoir à supporter deux déplacements, l'un, pour les épreuves de sélection, l'autre, en cas de succès, pour les épreuves finales. S'ils en manifestent le souhait auprès du secrétariat général du Comité d'Organisation des Expositions du Travail (1, rue Descartes 75231 Paris cedex 05), ils subiront les épreuves de sélection durant la semaine qui précède les épreuves finales.

C'est-à-dire qu'ils auront, simultanément, connaissance des épreuves à réaliser pour chacun des deux degrés.

Ceci peut constituer une gêne importante pour ceux qui seront sélectionnés pour les épreuves finales. Les candidats qui auront fait ce choix ne pourront, en aucun cas, s'en prévaloir comme motif éventuel de réclamation ultérieure.

1°) Epreuve théorique.

Principaux thèmes abordés :

- ✓ . Technologie professionnelle.
- ✓ . Techniques professionnelles.
- ✓ . Connaissance du vignoble français et des principaux vignobles du monde.
- ✓ . Oenologie, connaissance de base.
- ✓ . Culture gastronomique.
- ✓ . Langue anglaise.
- ✓ . Connaissances des autres boissons.
- ✓ . Gestion de cave et budget.
- ✓ . Législation relative aux boissons.

2°) Epreuves pratiques :

- ✓ . Dégustation commentée et rédigée par écrit portant sur les vins, spiritueux et autres boissons de France et du monde.
- ✓ . Ateliers d'évaluation des connaissances portant sur notamment sur l'harmonie vins & mets, le comportement professionnel, la pratique de l'anglais, la gestion et le service.

EPREUVES FINALES

Seuls les candidats retenus à l'issue des épreuves de sélection participeront à ces épreuves. Elles auront lieu, pour tous, dans un même établissement de la **région Rhône-Alpes, en mars 2007**.

Une participation aux frais d'organisation du concours d'un montant de **170 €** sera demandée aux candidats finalistes.

1°) Epreuves en ateliers et/ou sous forme d'études de cas portant sur les thèmes suivants :

- ✓ . Approche commerciale.
- ✓ . Technique professionnelle.
- ✓ . Questions de service.
- ✓ . Rôle formateur d'un chef sommelier.
- ✓ . La carte des vins : élaboration, classement.
- ✓ . Achat, conservation, gestion de cave.
- ✓ . Connaissance des vignobles, histoire et géographie.
- ✓ . Législation relative aux boissons.
- ✓ . Ampélographie, viticulture.
- ✓ . Œnologie.
- ✓ . Connaissances des boissons relevant du travail du sommelier : cocktail de base, apéritifs, bière, cidre, eaux minérales, soda, jus de fruits, infusions et cafés.
- ✓ . Liqueurs et eaux de vie.
- ✓ . Culture gastronomique, connaissances culinaires, fromages inclus.
- ✓ . Cigares.
- ✓ . Connaissance de l'anglais.

- ✓ . Dégustations commentées ou non.
- ✓ . Accords mets et vins.

2°) Epreuve de mise en place et service en situation de restaurant avec commis.