



*Comité Français des Olympiades des
Métiers 7 Rue d'Argout 75002 PARIS
Tél: 01 40.28 18.58*

40EMES OLYMPIADES DES MÉTIERS

SUJET DE CONCOURS REGIONAL DES MÉTIERS

Métier n°34 : Cuisine

Durée : 9h

- 1. Règles**
- 2. Explication du sujet**
- 3. Repérage tableau**
- 4. Matériaux / Consommables**
- 5. Barème de correction**
- 6. Caisse à outils**

Règles

REGLES DES CONCOURS REGIONAUX DES OLYMPIADES DES METIERS

Sommaire :

Objectif général

Profil des candidats

Sujets de l'épreuve

Durée de l'épreuve

Liste des Métiers

Organisation du concours

Organisation de la jurification

Objectif général

Equipe régionale métier du jury

Relations avec les sponsors et la communication

Contexte général

Partenariat ou sponsors nationaux

Partenariat ou sponsors régionaux

.....

▪ **Objectif général**

Chaque région aura charge de promouvoir la jeunesse des métiers et de ses secteurs économiques ainsi que ses filières de formation. Pour cela elle organisera des concours régionaux en vue de la finale nationale et de constituer une équipe régionale des métiers.

▪ **Profil des candidats**

Détail pour les métiers avec un autre âge + date de naissance pour Calgary.

Chaque région pourra inscrire un candidat/une équipe par métier.

Les candidats ne pourront pas avoir plus de 22 ans (être né après le 01/01/1987) l'année du concours selon les critères arrêtés par Worldskills international. Deux exceptions cependant quant à la mécatronique et le MTC, où les candidats ne peuvent pas avoir plus de 25 ans l'année en cours (être né après le 01/01/1985).

Un candidat qui a concouru dans une Région ne peut pas s'inscrire dans une autre Région lors de la même session de concours. Il peut toutefois d'inscrire dans une autre Région lors d'une session suivante compte tenu des critères d'inscription requis.

Un candidat ne peut participer qu'à un seul concours de Worldskills international. En ce qui concerne la Finale nationale, un candidat qui n'aurait pas été médaillé d'or précédemment au concours national, peut concourir plusieurs fois sur le plan national dès lors qu'il ne dépasse pas limite exigé .

3 ; 1 5 communication pour les formations !!!!!

▪ **Sujets de l'épreuve**

Les bases pour la préparation des sujets d'épreuve du concours sont les inscriptions techniques et les propositions de sujets déposées par les experts lors des deux derniers concours.

à compléter après YV

▪ **Durée de l'épreuve**

Le temps nominal prévu pour un sujet d'épreuve est de 20 heures maximum et ne pourra dépasser une durée de 2 jours et demi.

▪ **Liste des métiers**

La liste des métiers de Worldskills international est arrêtée 1 an avant les dates officielles du concours de Calgary.

Pour la finale nationale, un minimum de 6 régions devra être inscrite 10 mois avant

La liste des métiers sera arrêtée avec la région organisatrice et validée par le conseil d'administration du Cofom.

▪ Organisation du concours

A la remise du sujet chaque candidat doit avoir un temps (environ 15 à 30 minutes) pour demander des informations sur la compréhension ou l'organisation de l'épreuve.

Un affichage du sujet et des barèmes de correction doit être visible de tous les candidats.

Un planning horaire doit être affiché pour la compréhension des candidats.

▪ Organisation de la jurification

Objectif général

Chaque région organisera avec leurs comités la sélection des jurys régions, il faudra cependant respecter un équilibre des origines des membres des jurys.

L'équipe régionale métier du jury : l'équipe métier de jury régionale choisira un président de jury, il aura pour mission avec ses collègues :

- vérifier la faisabilité du sujet par rapport à l'organisation
- valider les équipements mis à disposition
- valider les matériaux ou consommables
- finaliser le barème de correction et préparer les instruments de corrections
- mettre en place un planning travail pour le concours
- déterminer les informations sur l'hygiène et la prévention des risques
- informer sur l'utilisation des machines
- les accès aux ateliers
- proposer un jury national (compléter la fiche du Cofom) et un suppléant

Exemple de choix

(La procédure qui est pratiquée à l'international et chaque jury propose un candidat de l'équipe métier il doit avoir au premier tour 70% et au deuxième tour la majorité, le second est pris comme suppléant) avec leurs avis.

Relations avec les partenaires sponsors et communication

Les partenaires

Contexte général

Il existe deux types de partenariats ou sponsors : les nationaux et les régionaux

Les partenaires ou sponsors nationaux :

Certains souhaitent soutenir l'action des concours régionaux en fournissant pour certains :

- de la matière première ou consommable selon le protocole signé avec le Cofom
- des forfaits dépenses pour les épreuves selon le protocole signé avec le Cofom
- une tarification spéciale olympiades pour les épreuves régionales
- une formation pour l'ensemble des candidats ou établissements

Les attentes d'un partenaire ou sponsor :

- mettre en place une signalétique avec son logo (affichage ou remise tee-shirt olympiades des métiers)
- accueillir le représentant régional de la marque pour échanger
- proposer des cadeaux pour les candidats et jurys régionaux

Le réseau des partenaires ou sponsors régionaux :

Contexte général : la démarche partenariale s'additionne donc il y a la possibilité de compléter avec des partenariats régionaux.

Explication du sujet

- Ce sujet a été conçu dans l'esprit du concours international par module pour une amplitude horaire de 9h00. Il est impératif de respecter cet esprit, car aussi bien au national qu'à l'international les sujets seront identiques à celui-ci.
- Le prévoir sur une journée (essentiellement pour des questions de logistiques) en aménageant une coupure de 1h00 pour le repas. Le sujet sera donné aux candidats potentiels minimum 3 à 4 semaines avant la compétition régionale, de façon à avoir une préparation suffisante. Il en va de même pour le Jury.
- Les produits qui composent le panier de la table commune et des modules, sont très basiques. Ne changer rien, ils permettront aux candidats potentiels de s'exprimer correctement et au jury de sélectionner le meilleur candidat. Vous pouvez néanmoins utiliser des produits régionaux pour des questions d'image et de sponsor, mais ne changez rien à la composition des paniers.
- Utiliser les fiches d'évaluation en respectant la notation objective et subjective, de façon à ce que le candidat sélectionner pour le national et éventuellement l'international, soit déjà préparé à cette forme de notation. Joindre la notation au sujet donné au candidat.
- La platerie de dressage sera fournie par le centre de compétition et de couleur neutre (blanche) et sans sigle.
- La composition du Jury devra être de manière à ce que toute les composantes des formations (initiale, consulaire, alternance) soit présentent et pour moitié des professionnels de la région.

Sujet

MODULE 1	MISE EN PLACE ET TECHNIQUES DE BASE Durée : 2h00
Descriptif du plat	<ul style="list-style-type: none">➤ Habiller et fileter 1 saumon de 2 kg➤ Préparer une pâte à nouilles pour 4 personnes➤ Préparer une pâte sablée pour 4 personnes➤ Faire toutes vos préparations préliminaires des modules pâtes, poisson et pâtisserie➤ Requérir tout les produits que vous aurez besoin pour tous les modules.
Principaux ingrédients obligatoires	<ul style="list-style-type: none">➤ Utilisation des produits qui vous serviront pour les modules : 2, 3, 4
Produits de base	<ul style="list-style-type: none">➤ Utilisation des produits qui vous serviront pour les modules : 2, 3, 4

MODULE 2	PÂTES durée : 2h00
Descriptif du plat	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer 1 plat de pâtes à base de pâte à nouilles pour une entrée ➤ Préparation chaude, farcie, de votre création.
Détails de service	➤ 4 portions à l'assiette
Principaux ingrédients obligatoires	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Epinards frais ➤ Parmesan râpé ➤ Crème épaisse ➤ Tomate T.V. ➤ Basilic ➤ Semoule de blé fine
Produits de base	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilisation des produits de la table commune que vous avez prévus dans le module de mise en place ➤ Utilisation des ingrédients de ce module que vous avez prévus dans le module de mise en place
Matériel de service requis	➤ 4 assiettes blanches de 31cm de forme ronde et plate

MODULE 3	POISSON Durée : 2h30
-----------------	-----------------------------

Descriptif du plat	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer une assiette de poisson à base de saumon en 3 cuissons différentes ➤ Obligation d'utiliser 2 méthodes de cuisson chaude et 1 froide ➤ Prévoir 2 garnitures d'accompagnement différentes à base de légumes ➤ 1 sauce minimum
Détails de service	➤ 4 portions à l'assiette
Principaux ingrédients obligatoires	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 saumon de 2 kg ➤ Asperges vertes surgelées ➤ Citron ➤ Poivron rouge ➤ Aneth
Produits de base	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilisation des produits de la table commune que vous avez prévus dans le module de mise en place ➤ Utilisation des ingrédients de ce module que vous avez prévus dans le module de mise en place
Matériel de service requis	➤ 4 assiettes blanches de 31cm de forme ronde ou rectangulaire selon le centre de compétition.

MODULE 4	TRIO DE PÂTISSERIES Durée : 2h30
Descriptif du plat	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer une sélection de 3 desserts (3 variétés différentes) ➤ 2 doivent être froids et 1 chaud ➤ 1 à base de chocolat ➤ 1 à base de fruit ➤ 1 à base de pâte sablée ➤ Prévoir 1 sauce d'accompagnement pour l'un d'entre eux.
Détails de service	➤ 4 portions à l'assiette
Principaux ingrédients obligatoires	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Chocolat noir 75 % en pistoles ➤ Amandes en poudre ➤ Fraises
Produits de base	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilisation des produits de la table commune que vous avez prévus dans le module de mise en place ➤ Utilisation des ingrédients de ce module que vous avez prévus dans le module de mise en place
Matériel de service requis	➤ 4 assiettes blanches de 31cm de forme ronde

Matière d'oeuvre

Ingrédients de la table commune

Ces ingrédients peuvent être utilisés dans les modules 2, 3, 4

Produit	Unité	Quantité	Produit	Unité	Quantité
<u>B.O.F.</u>			Cerfeuil, ciboulette, aneth	Botte	1/3
Œufs	Pièce	15	Estragon, menthe, thym laurier	Botte	1/3
Beurre	Kg	0.500	Persil plat	botte	$\frac{1}{2}$
Crème épaisse	L	0.25	Gingembre frais	Kg	0.050
Crème liquide 30 %	L	0.50	<u>FRUITS</u>		
Lait $\frac{1}{2}$ écrémé	L	1	Citron	Pièce	4
Emmenthal râpé	Kg	0.200	Orange	Pièce	3
<u>LEGUMES</u>			Pomme Golden	Pièce	4
Carotte	Kg	0.250	Poire Conférence	Pièce	4
Gros oignon	Kg	0.150	<u>EPICERIE</u>		
Poireaux	Kg	0.250	Huile tournesol, olive, noix	L	Q.S.
Céleri branche	Kg	0.100	Vinaigre vin rouge, Xérès	L	Q.S.
Céleri boule	Kg	0.250	Vinaigre balsamique	L	Q.S.
Tomates garniture 50g	Pièce	5	Raisins secs, pignons de pin	Kg	Q.S.
Echalote	Kg	0.075	Noisette & amande blanchie	Kg	Q.S.
Pomme de terre Charlotte	Kg	0.800	Farine, sucre semoule	Kg	Q.S.
Champignon de Paris	Kg	0.250	Epices & aromates courants	Kg	Q.S.
Chou vert frisé	Pièce	$\frac{1}{2}$	<u>CAVE</u>		
Courgette	Kg	0.300	Vins et alcools courants	L	Q.S.
Aubergine	Kg	0.200	<u>DIVERS</u>		
Ail	Kg	0.025	Fumet de poisson frais	L	1
Fond brun de veau clair frais	L	1	Fond blanc de volaille frais	L	1

*Q.S. : Donner au candidat suffisamment de produits lors du premier module de mise en place

*Pour éviter des sur coût, les produits de la table commune peuvent être aménager ou simplifier.

Ingrédients des modules

Pour le **module 1** prévoir les quantités utilisées par les modules 2, 3, 4

MODULE 2

PÂTES

Produit	Unité	Quantité	Produit	Unité	Quantité
<u>B.O.F.</u>			<u>LEGUMES</u>		
Parmesan râpé	Kg	0.150	Epinards frais	Kg	0.400
Crème épaisse	Kg	0.25	Tomates T.V.	Kg	0.400
Fromage de chèvre	Kg	0.100	Basilic	Botte	1
<u>CHARCUTERIE</u>			<u>EPICERIE</u>		
Jambon sec en tranche	Kg	0.100	Fenouil bulbe	Kg	0.150
<u>POISSONNERIE</u>			<u>EPICERIE</u>		
Chair de thon rouge	Kg	0.200	Semoule de blé fine	Kg	0.200
			Huile olive	L	0.15

MODULE 3

POISSON

Produit	Unité	Quantité	Produit	Unité	Quantité
<u>POISSONNERIE</u>			<u>LEGUMES</u>		
Saumon entier de 2 kg	Pièce	1	Poivron rouge	Kg	0.150
Langoustines 25 /kg	Kg	0.300	Poivron vert	Kg	0.150
<u>CHARCUTERIE</u>			<u>EPICERIE</u>		
bacon en tranches	Kg	0.100	Citron vert	Pièce	2
<u>B.O.F.</u>			<u>EPICERIE</u>		
Ricotta	Kg	0.150	Pousses d'épinards	Kg	0.150
			<u>Surgelés</u>		
			Asperges vertes	Kg	0.400

MODULE 4
TRIO DE PÂTISSERIES

Produit	Unité	Quantité	Produit	Unité	Quantité
<u>FRUITS</u>			<u>EPICERIE</u>		
Fraises	Kg	0.400	Amande en poudre	Kg	0.150
Kiwis	Pièce	4	Chocolat noir 75 % en pistoles	Kg	0.300
Ananas	Pièce	1	Chocolat noir 55 % en pistoles	Kg	0.300
Pamplemousse rose	Pièce	2	Chocolat blanc ivoire en pistoles	Kg	0.150
Menthe fraîche	Botte	1	Isomalt	kg	0.100
Groseilles	Kg	0.100	Sucre glace	Kg	0.150
			Poudre à crème à chaud	Kg	0.080
			Gélatine en feuille	Pièce	6
			Riz rond arborio	Kg	0.150

Barème de notation

EXPLICATIONS NOTATION OBJECTIVE

La méthode de cette notation est une transcription de la notation à l'international. Chaque item de notation se fera de la manière suivante :

- Si la notation est sur 1 retirer : 0.25 par faute commise.
- Si le candidat répète les erreurs 1 fois il a 0.75, 2 fois il a 0.50, 3 fois 0.25, 4 fois il a 0 à cet item de notation.

- Si la notation est sur 2 retirer : 0.50 par faute commise.
- Si le candidat répète les erreurs 1 fois il a 1.50, 2 fois il a 1, 3 fois 0.5, 4 fois il a 0 à cet item de notation.

- Si la notation est sur 4 retirer : 1 par faute commise.
- Si le candidat répète les erreurs 1 fois il a 3, 2 fois il a 2, 3 fois 01, 4 fois il a 0 à cet item de notation.

- Si la notation est sur 3 retirer : 0.75 par faute commise.
- Si le candidat répète les erreurs 1 fois il a 2.25, 2 fois il a 1.50, 3 fois 0.75, 4 fois il a 0 à cet item de notation.

Il faut être intransigeant surtout sur la partie Hygiène ou les fautes de goûter avec les doigts ou dans l'hygiène et la manipulation des produits coûtent beaucoup de points qui font la différence entre une médaille et une 10^{ème} place ou plus, car le classement est très proche à l'international. Ces habitudes de travail sont très difficiles à remédier à l'entraînement avant finale, sinon impossible à effacer.

NOTATION OBJECTIVE

N° Candidat		Date
HYGIENE		
Du candidat		
vêtements professionnels /2		
manipulation des produits /2		
dégustation des préparations /2		
De son environnement		
plan de travail et plan de cuisson /2		
lieu de stockage froid ou autres /2		
Total / 10		
PREPARATION		
Gaspillage		
produits /2		
énergies /2		
Service		
exactitude horaire de l'envoi /4		
Ingrédients obligatoires		
utilisation des éléments obligatoires du sujet /2		
Température		
température requise chaude ou froide à l'envoi /1		
Total / 11		
PRESENTATION		
Eléments requis		
Composition des éléments requis par le sujet /3		
Quantité des préparations conforme aux exigences /2		
Propreté du dressage		
Trace de doigts ou autre /1		
Elaboussures / taches /1		
Total / 7		
Nom, fonction, signature Jury		TOTAL / 28

EXPLICATIONS NOTATION SUBJECTIVE

La méthode de cette notation est une transcription de la notation à l'international. Chaque item de notation se fera de la manière suivante :

- chaque item sera évalué avec les points de 1 à 10 selon le règlement international ci-dessous

1.7.5 Points accordés

- Parfait = 10 points
- Très bon = 9 points
- Bon = 8 points
- Assez bon = 7 points
- Suffisant = 6 points
- Moyen = 5 points
- Faible = 4 points
- Insuffisant = 3 points
- Très insuffisant = 2 points
- Néant = 1 point

- la retranscription sur la feuille de notation subjective se fera en faisant une règle de 3 :

Ex. : techniques : qualité des techniques démontrées $\frac{8 \times 6}{10} = 4.80$

- Ne pas arrondir les chiffres car dans bon nombre de fois les candidats sont séparés par des dixièmes de points
- Cette partie de notation subjective est associée à la qualité de créativité des candidats, à son sens de l'organisation, la présentation et dégustation des plats. Il faut ne pas hésiter à mettre de très bonne quand vous avez un candidat méritant.

NOTATION SUBJECTIVE

		N° CANDIDAT		DATE
PREPARATION				
Techniques				
	qualité des techniques démontrées / 6			
	conformité des techniques réalisées / 2			
Produits finis				
	qualité des différents éléments finis /5			
Organisation				
	planification de son travail /2			
	efficacité dans l'enchaînement des tâches /2			
	enchaînement global des tâches /2			
			Total 19	
PRESENTATION DES PLATS				
Aspect				
	équilibre des couleurs /2			
	assemblage des formes et volumes /2			
	netteté de l'ensemble /2			
	brillance, glaçage /2			
Créativité				
	style et créativité de l'ensemble /5			
			Total/13	
DEGUSTATION				
Texture				
	texture des différents éléments /15			
Harmonie				
	combinaison des harmonies de saveurs /15			
Saveur				
	saveur des composantes des mets /10			
			Total /40	
Evaluation subjective		TOTAL /72		
Evaluation objective		TOTAL /28		
		TOTAL /100		
		Classement		
Nom, fonction, signature Jury				

Caisse à outils

Chaque candidat devra se munir de sa propre coutellerie, des emporte-pièce, des cercles et moules nécessaires à la réalisation de son sujet selon la planification qu'il aura prévu. Il devra se munir de son propre laminoir à pâtes.

Aucune platerie venant de l'extérieur du centre de compétition ne sera autorisée.