



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 FINALE DU CONCOURS DIPLÔMANT
« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

| | | |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 27^e concours 2020-2023 | Groupe II – MÉTIERS DE L'ALIMENTATION Classe 8 -- POISSONNIER -- ÉCAILLER | FEVRIER 2023 |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|

Déroulé de l'épreuve

| | | | |
|--------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------|--------|
| Accueil des candidats | 1 | Appel et contrôle des candidats | 30 min |
| | 2 | Présentation du programme de la journée | |
| | 3 | Planning général de la journée | |
| Séquences au choix spécifiques aux classes | 4 | Épreuve de pratique professionnelle | 8h |
| Analyse de satisfaction | 5 | Enquête de satisfaction | 15min |

1. ÉPREUVE PRATIQUE PROFESSIONNELLE – Durée 8 heures (7h30 pour la pratique + 30 min de soutenance avec le jury)

Cette épreuve de pratique professionnelle est une situation de travail en présentiel (loge) d'une durée de 7h30 complétée par une soutenance de 30 minutes avec le jury.

Les candidats pourront prendre une pause de 30 minutes pendant l'épreuve pour se restaurer, le déjeuner sera fourni par l'organisation.

Les différentes activités proposées aux candidats doivent les conduire à mettre en place un buffet complet présentant à la fois des produits consommables (plateaux de fruits de mer, carpaccios, etc.) et des réalisations techniques (découpes de poissons, etc.).

Ce buffet, considéré comme étant le « chef d'œuvre » de l'épreuve, est réalisé avec une emprise au sol de 2 m² maximale composé de produits de la mer fournis par l'organisation à l'exception des produits et du matériel spécifiquement listé en annexe (notamment dans le cadre des « préparations libres ») Il est précisé que les réalisations des candidats pourront, si nécessaire, dépasser des emprises en longueur des tables de 50 cm de chaque côté.

Le thème de l'épreuve est : Jules Verne

1.1. Travail demandé

Toutes les préparations destinées à être consommées crues devront être dressées, assaisonnées et prêtes à consommer. Les candidats devront faire montre de leur savoir-faire par des assaisonnements personnalisés adaptés.

Les préparations doivent permettre la réalisation du buffet « œuvre finale ». Pour chaque réalisation mentionnée, un échantillon limité, et selon les quantités indiquées dans les réalisations permettant aux jurys une évaluation gustative des préparations, devra être réservé dans des assiettes fournies à cet effet. Les candidats sont libres d'assurer une mise en réserve suffisante pour permettre aux jurys de goûter et d'évaluer les produits réalisés et présentés sur le buffet.

Les candidats devront fournir l'ensemble des plats, assiettes, contenants et éléments de décors pour la mise en avant et le conditionnement des produits.

Pour l'ensemble des épreuves libres, les candidats apporteront la matière brute et l'ensemble des assaisonnements, condiments et ingrédients qu'ils souhaitent intégrer. Le choix des ingrédients libres ne donnera pas lieu à évaluation.

Pour l'utilisation des produits, le sujet est à consulter dans son intégralité avant la réalisation des préparations.

1.1.1. Épreuve de préparations imposées des poissons :

- préparer une sole en tresse, 12 tresses minimum (1 sole de 1 kg fournie) ;
- mettre un bar en portefeuille (dorsal), le papillon sorti, à présenter arête entière en un morceau pour la préparation d'un fumet (1 bar de ligne 1/2 fourni) ;
- préparer une barbue en gant de toilette (1 barbue 800/1000, petit bateau obligatoire fournie) ;
- sur des chinchards à queue jaune, réaliser une découpe en sashimi. Une assiette sera à présenter sur le chef d'œuvre final (assiette apportée par le candidat) et une assiette fournie pour la dégustation des jurys sera à dresser et présenter prête à consommer (deux chinchards de 800 grammes minimums seront fournis) – échantillon limité à prévoir pour les jurys.

Note : pour l'assiette destinée à la consommation des jurys, le chinchard sera fourni en filets bruts, ayant préalablement subis une congélation assainissante ;

- travailler et présenter un maquereau en filet sans peau, destiné à la consommation crue (1 maquereau de ligne ou trémil 3/500 sera fourni) ;

Note : cette réalisation est exclusivement destinée au buffet et ne sera pas consommée pour des raisons sanitaires n'ayant pas subi de congélation assainissante ;

- couper une lotte en darnes régulières, pédoncule caudal en filet reconstitué, tête pelée et présenter l'ensemble commercialisable (une lotte de 3/4 kg fournie entière avec la tête) ;
- réaliser un carpaccio de Saint-Jacques au couteau (16 grosses coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine fournies) – échantillon limité à prévoir pour les jurys dans assiette fournie ;
- à partir de deux merlans de ligne 5/800 grammes fournis
 - effectuer sur le premier merlan un béliet, intégralement pelé et parfaitement réalisé ;
 - lever les filets sur le second merlan sans peau ;
 - présenter ensemble les réalisations pour mettre en valeur le béliet ;
- exploiter entièrement un saumon 6-7 origine écossaise Label Rouge fourni. Le travail devra débuter par une mise en filet à présenter aux jurys. Valoriser une partie avec les deux paupiettes imposées et le reste est à traiter à cru. Les réalisations des candidats devront comprendre obligatoirement des coupes pour sashimis, des carpaccios et un tartare – échantillon limité à prévoir pour les jurys dans assiette fournie ;
- présenter un poulpe entier nettoyé (un poulpe 1/2 kg ou 2/3 kg fourni) ;
- présenter en tube un encornet, ailerons accrochés, et présenter la poche d'encre intacte et l'organe reproducteur (un encornet 2/300 grammes fourni) ;
- reconstituer un rouget en filet sans peau (un rouget de 300 grammes fourni) ;
- 1 turbot à préparer en portefeuille (1 turbot de 2 kg fourni)

- 1 carrelet à préparer en filet double (1 carrelet de 800 grammes fourni) ;
- réaliser un rôti pour 8 personnes incorporant de la raie en filet, des câpres, ainsi qu'un ingrédient libre **qui ne sera pas évalué** au choix du candidat. La technique de bardage et/ou les décors sont libres **et seront évalués au sens technique uniquement**. Les candidats devront apporter les câpres de leur choix. **Le choix des capres ne donnera pas lieu à évaluation**. La tolérance lors du contrôle des jurys est entre 150 gr à 200 gr par personne (1 aile issue d'une raie bouclée de préférence entre 4/5 kg fournie) ;
- réaliser 2 paupiettes en melon de 120 grammes au saumon extérieur + farce au saumon. Le saumon doit provenir du travail précédent de valorisation de ce produit.

1.1.2. Épreuve de préparations libres des poissons :

- réaliser un rôti libre pour 8 personnes. La tolérance lors du contrôle des jurys est entre 150 gr à 200 gr par personne ;
- réaliser 2 paupiettes libres de 120 grammes.
- sur un poisson choisi, sélectionné et fourni par le candidat, réaliser une préparation libre, conforme aux usages de la profession et à une utilisation par la clientèle.

1.1.3. Épreuve de cuisson

L'ensemble des produits sera fourni par l'organisation du concours. À tout moment, le jury pourra exiger la présentation du carnet de cuisson et mention des allergènes. Les produits destinés à être goûtés par les jurys devront faire l'objet d'une présentation.

Cuissons à effectuer :

- bulots de casier de taille moyenne (1 kilo) – échantillon de 200 grammes à prévoir pour les jurys ;
- bigorneaux jumbo, (500 grammes) – échantillon de 100 grammes à prévoir pour les jurys ;
- langoustines pattes rouges si possible vivante (10/15) – échantillon de 6 pièces à prévoir pour les jurys (22 pièces fournies) ;
- tourteaux (6/800) – échantillon d'une pièce à prévoir pour les jurys (3 pièces fournies) ;
- homards européen (8/900) – échantillon d'une pièce à prévoir pour les jurys (3 pièces fournies) ;
- langoustes rouges (900/1 kg) – échantillon d'une pièce à prévoir pour les jurys (3 pièces fournies).

Note : tourteaux, homard et langoustes doivent être préparés pour faciliter la dégustation.

1.1.4. Épreuve d'ouverture et présentation sur le buffet des produits suivants :

- 8 huîtres fines de claires ;
- 8 huîtres spéciales normandes ;
- 8 huîtres de méditerranée ;
- 8 huîtres de Bretagne ;
- 8 huîtres spéciales ;
- 8 palourdes grosses ou très grosses ;

- 8 praires de roche ;
- 8 oursins (galice, en fonction des approvisionnements) ;
- 4 violets ;
- 800 grammes de bulots provenant de l'épreuve de cuisson ;
- 400 grammes de bigorneaux provenant de l'épreuve de cuisson ;
- 16 langoustines provenant de l'épreuve de cuisson ;
- 2 tourteaux provenant de l'épreuve de cuisson ;
- 2 langoustes provenant de l'épreuve de cuisson ;
- 2 homards provenant de l'épreuve de cuisson ;
- 8 crevettes 10/20 ;
- 16 crevettes 40/50 ;
- 200 grammes de crevettes grises préparées pour la dégustation et la présentation ;
- 8 moules d'Espagne super Jumbo ;
- 8 clams EP ;
- 8 amandes de mer ;
- 4 vernis taille moyenne ;
- 4 produits libres apportés par le candidat. Si les produits sont destinés à être cuits la cuisson devra se faire sur place et non en amont. Les produits devront être annoncés 15 jours avant **par les candidats. Il est précisé que le choix des produits ne sera pas évalué en tant que tel autrement que par des indicateurs définis dans la grille : saisonnalité, fraîcheur, etc.**

1.1.5. Épreuve de plateaux de fruits de mer :

L'ensemble des produits, à l'exception des produits libres, sera fourni par l'organisation du concours.

1.1.6. Épreuve surprise

Cette épreuve, intégrée à la soutenance finale, consiste en une préparation immédiate devant le jury avec un temps d'exécution imposé.

1.2. Consignes, informations et recommandations

L'ensemble des produits des épreuves techniques décrites ci-dessus (épreuves poissons libres et imposées) devront être pancartés et ces pancartes pourront être réalisées en amont de l'épreuve. Le pancartage devra respecter l'ensemble de la réglementation à l'affichage en vigueur dans le commerce alimentaire de détail à l'exception du prix, de l'unité de mesure et de vente.

Pour le buffet de fruits de mer, un document au format A4 « type menu » devra être réalisé en amont de la journée et communiqué au président de classe dans une enveloppe **à l'arrivée des candidats**, en même temps et dans la même enveloppe que les documents de traçabilité des produits libres (voir infra). Les candidats pourront plastifier ce document. Ce document ne devra comporter aucun signe distinctif et sera anonymisé par le président du jury. Les documents transmis seront évalués par le jury et donneront lieu à explications lors de la soutenance finale.

Le buffet comprendra toutes les réalisations effectuées pour cette épreuve finale sur la base de thématiques imposées par l'organisation.

Les candidats devront installer leurs produits et accessoires afin de créer un ensemble attractif et valorisant les produits.

Les techniques employées seront libres, le résultat exigé prendra en compte les notions de qualité de la sélection des produits, accessibilité et mise en valeur de l'offre, respect du sujet de l'épreuve, perception immédiate des produits exposés, mise en scène permettant de percevoir à l'œil nu la qualité et la variété des produits et la précision des préparations techniques.

Bien que le respect du thème soit primordial, les candidats ne sont pas jugés sur les décors mais sur la qualité de réalisation **et des techniques employées.**

Les candidats doivent apporter leur propre matériel, aromates, condiments, à la condition que la liste soit fournie au **COET-MOF** au moins 15 jours avant la date des épreuves **pour transmission jury de classe** qui se réserve le droit de refuser tout ou certains éléments de cette liste.

Il ne sera pas nécessaire de prévoir un colis par référence de produits, l'ensemble des produits apportés (hors décor et matériel) devra représenter le volume maximal d'une « palette Europe » au sol et une hauteur de 2 mètres au maximum.

Pour l'ensemble des produits apportés, une copie des documents de traçabilité (bon de livraison, factures) devra être remise au président de classe dans une enveloppe **par les candidats à leur arrivée.** L'enveloppe devra également comprendre le menu A4 relatif au buffet de fruits de mer. Ceux-ci seront anonymisés par le président de classe avant transmission aux membres du jury.

Pendant la phase de déchargement, chaque candidat pourra être accompagné au maximum par une personne de son choix. Cette aide sera spécifiquement dédiée au chargement et déchargement pour amener les produits jusqu'au poste de travail ou lieu de stockage. Les candidats devront décharger l'intégralité du matériel et des produits avant le début de l'épreuve. Le temps de déchargement sera limité pour le bon déroulement de l'épreuve.

Le rangement des produits et du matériel, après l'épreuve, se déroulera dans les mêmes conditions que le déchargement.

Tout dépassement du temps autorisé pour l'installation et/ou le rangement se verra sanctionné par un rapport d'incident soumis à l'appréciation du jury.

L'organisation assurera la présence de 5 apprentis pour l'entretien de la salle afin d'assurer les tâches spécifiquement listées : nettoyage pendant les épreuves, vaisselle, transition chambre froide, ramener les produits de la chambre froide, aide pour porter des décors lourds, évacuation des déchets. Ces apprentis ne sont pas dédiés à un candidat en particulier. L'apprenti peut assister un candidat sur ces tâches spécifiques, mais ne peut en aucun cas agir directement sur les préparations exigées par l'épreuve. Les candidats doivent avoir une attitude pédagogique et de transmission tout au long du concours auprès de des apprentis présents.

Le matériel qui sera fourni aux candidats pour l'exécution de l'épreuve est le suivant :

- 1 rouleau de film alimentaire ;
- 1 planche à découper ;
- 2 bacs gastronomes pour le dispatch des produits ;
- 2 rouleaux d'essuie-tout alimentaire ;
- 1 rouleau aluminium ;
- 1 table de présentation (2m x 1m) pour présentation du buffet ;
- 1 plan de travail pour la réalisation des préparations.

L'attention des candidats est rappelée sur le respect des horaires ainsi que le rangement et la propreté du poste de travail à l'issue des épreuves. Le dépassement éventuel du temps accordé et l'absence de rangement ou/et de nettoyage de l'espace de préparation seront sanctionnés par le jury.

Aucun produit préalablement « travaillé » ne sera accepté. Seuls les produits à l'état brut sont acceptés à la réception, la présence de produits cuits ou préparés entraînera une disqualification immédiate du candidat.

Pendant les 30 dernières minutes de l'épreuve, les candidats devront être en capacité d'effectuer une présentation orale de leur œuvre puis de répondre aux questions concernant notamment les techniques professionnelles et les produits utilisés durant le temps de préparation de l'œuvre.

Les contenants (plats, barquettes, verrines, etc.) décors et éléments du buffet sont fournis par les candidats.

La table de présentation support du buffet n'a pas pour vocation de supporter une charge extrême.

Les candidats doivent venir avec tout le matériel nécessaire aux épreuves (petit matériel, matériel de manutention...).

Les organisateurs ne mettent à disposition des candidats que le matériel cité dans la liste ci-dessus.

Toute communication avec une personne étrangère au jury est strictement interdite durant les épreuves.

Toute communication extérieure ainsi que tout dépassement du temps autorisé se verra sanctionné.

2. ÉVALUATION

Les candidats seront évalués selon les critères ci-dessous

| Tâches | Critères |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Mettre en œuvre des méthodes et des techniques professionnelles : réaliser un buffet | Respect du cahier des charges de l'épreuve |
| | Respect des règles d'hygiène et de sécurité |
| | Respect de la réglementation en vigueur au sujet du pancartage |
| | Respect du temps et de l'espace |
| | Comportement éco-responsable |
| | Accessibilité des produits pour les consommateurs |
| | Aspect marchand du buffet |
| | Mise en valeur des produits et attractivité |
| | Application des gestes techniques de la profession |
| | Qualité des découpes et préparations de poissons imposées |
| | Qualité des découpes et préparations de poissons libres |
| | Qualité des préparations de coquillages et crustacés imposées |
| | Efficacité de l'organisation et des gestes professionnels |
| | Respect des règles d'hygiène / gestion des stocks |
| | Respect du sujet |
| Qualité "remarquable" des réalisations | |
| Encadrer le travail d'un apprenti | Qualité des consignes données |
| | Qualité des contrôles en cours de réalisation |
| Présenter la réalisation et sa mise en œuvre et s'entretenir avec le jury | Décodage et analyse du cahier des charges. Interprétation du sujet (de la commande) |
| | Conception de l'œuvre |
| | Description de la réalisation de l'œuvre |
| | Pertinence des réponses apportées |

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