



XXIIIe concours Un des Meilleurs Ouvriers de France

Groupe I
Métiers de bouche

Classe 8 : FROMAGERIE

Sujet imposé :
EPREUVES DE SELECTION
ET EPREUVES FINALES

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

GROUPE I - MÉTIERS DE BOUCHE

Classe 8 : FROMAGERIE

Président : M. Roland BARTHELEMY

PREAMBULE

Les épreuves du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » du Métier de Fromager conduisent à l'attribution d'un diplôme de niveau III délivré par le Ministère de l'Education Nationale.

La date et le lieu des épreuves seront indiqués ultérieurement.

Un anonymat rigoureux sera respecté, tout au long des épreuves de sélection et finales. Les candidats devront s'y soumettre impérativement, sous peine d'exclusion.

Le droit d'inscription au concours perçu pour frais de dossier est de 50 €. Cette somme sera définitivement acquise par le Comité d'Organisation, sauf annulation demandée par le candidat dans les 3 mois suivant la validation de son inscription.

En raison du nombre élevé de défections et compte tenu du coût de l'organisation des sélections, un chèque de caution d'un montant de 200 € sera exigé à l'inscription. Ce chèque sera encaissé et remboursé automatiquement à tous les candidats présents à l'épreuve de sélection, aux candidats se désistant et avertissant par écrit le Comité d'Organisation des Expositions du Travail de leur retrait du concours, un mois minimum avant la date de l'épreuve et enfin, à ceux renonçant à leur projet pour cause de force majeure (accident, maladies,...) sur présentation d'un justificatif, quelle que soit la date de défection.

Les épreuves de sélection et/ou finales pourront être photographiées et/ou filmées sans droits par la Fédération Nationale des Détaillants en Produits Laitiers ou tout autre média accrédité par le COET. Ces épreuves pourront se faire en public.

EPREUVES DE SELECTION

Les candidats seront convoqués à des épreuves de sélection organisées dans un ou plusieurs centre(s). Le contenu des épreuves ainsi que le règlement leur seront communiqués en même temps que leur convocation, au moins trois mois avant la date de ces épreuves.

Tous les candidats auront à traiter le(s) même(s) thème(s) sur l'ensemble du territoire. Dans le(s) centre(s), la responsabilité de l'épreuve sera confiée à une commission de professionnels qualifiés et présidée par un membre du jury national de la classe.

Les candidats auront à réaliser des épreuves pratiques et théoriques destinées à juger leurs connaissances et leur professionnalisme.

Les principaux thèmes abordés seront :

- Savoir-faire professionnel,
- Technologie fromagère,
- Gestion d'un budget pour l'élaboration d'une prestation,
- Culture fromagère et connaissance des terroirs,
- Connaissance organoleptique,
- Connaissance des produits laitiers,
- Appellations d'Origine Protégée laitières,
- Affinage et cave,
- Législation relative aux fromages (amont-aval) et aux produits laitiers.

Une épreuve orale d'anglais facultative pourra apporter aux candidats des points supplémentaires.

EPREUVES FINALES

Seuls participeront à ces épreuves, les candidats ayant réussi les épreuves de sélection. Ils auront à exécuter un programme qui sera défini au moins trois mois avant la date des épreuves finales.

Toutes les connaissances exigées aux épreuves de sélection pourront être reprises pour les épreuves finales.

Les épreuves mises en place seront :

- Une épreuve de présentation sur un thème unique, communiqué auparavant par le jury national, qui permettra aux candidats de réaliser, en présence d'un jury, une œuvre « remarquable »,
- Une ou plusieurs épreuves complémentaires orale(s), écrite(s) ou pratique(s), qui porteront sur le métier, les connaissances professionnelles et pratiques des candidats.

L'évaluation se fera sur les qualités professionnelles du candidat, selon les critères suivants :

- Dextérité lors de la réalisation de l'œuvre,
- Qualité des produits apportés pour la réaliser,
- Intérêt artistique de celle-ci,
- Réponses apportées aux épreuves complémentaires.

Le contenu de ces épreuves et les grilles de notation seront communiqués aux candidats en même temps que la date de l'épreuve finale.

Toutes les autres dispositions sont régies par le règlement général du XXIII^{ème} concours.

AVERTISSEMENT :

Le détail des épreuves de sélection figure ci-après: il a été ajouté au sujet le 17 mai 2006.

XXIII^e CONCOURS
"Un des Meilleurs Ouvriers de France"

Suite du règlement - mai 2006

Classe 8 - Fromagerie

ÉPREUVES DE SELECTION

Les épreuves de sélection (1er groupe d'épreuves) permettent aux candidats retenus de se qualifier pour la finale du concours "*Un des Meilleurs Ouvriers de France*" du métier de fromager.

Les candidats doivent se reporter au règlement général de la classe 8 - Fromagerie - pour connaître les caractéristiques des épreuves de sélection.

Ils sont jugés selon les grilles de notation jointes sur lesquelles se prononcent trois jurys : jury de travail, jury de présentation et jury de dégustation. Les décisions des jurys sont souveraines.

Afin de respecter l'anonymat de chaque candidat, seul le jury de travail est en contact avec les candidats. A aucun moment, les différents jurys ne peuvent communiquer entre eux. Le Président, le Vice-président de la classe et les représentants du Comité d'Organisation des Expositions du Travail « Un des Meilleurs Ouvriers de France », présents pendant toute la durée des épreuves, ne participent pas à la notation.

Il est rappelé que :

- une tenue neutre (sans marque distinctive) est fournie aux candidats,
- ils doivent utiliser des produits, du matériel et des emballages sans marque, sans publicité ni identification.

Les appareils photos, caméscopes ou tout autre appareil d'enregistrement sont
strictement interdits.

Les épreuves de sélection peuvent être photographiées et/ou filmées sans droits par la Fédération Nationale des Détaillants en Produits Laitiers ou des médias accrédités par le COET. Ces épreuves sont susceptibles de se dérouler en public.

Tout manquement au règlement fait l'objet de points de pénalités pouvant aller jusqu'à l'exclusion.

ORGANISATION DES EPREUVES

➤ 1- HEURE D'ARRIVEE ET PLACEMENT

Les épreuves de sélection auront lieu le **lundi 18 septembre 2006 à l'Espace RUNGIS** (1, rue Saint Pôl de Léon – Angle Saint Pôl de Léon – Avenue des maraîchers – Secteur des fleurs - 94631 RUNGIS Cedex). Le jour des épreuves, les candidats doivent se présenter **entre 7h00 et 7h30 du matin**. Les inscriptions seront closes à 8h00 précises. Chaque candidat recevra une convocation de confirmation.

Après avoir été accueilli, chaque candidat se voit attribuer un numéro et un emplacement de travail par tirage au sort.

Les candidats arrivés après la fin d'inscription ne peuvent pas participer aux épreuves de sélection.

➤ 2- POSTE DE TRAVAIL

2.a – Matériel commun à toutes les épreuves

- Une table de travail dessus inox de 220 x 80 cm, d'une hauteur de 90 cm,
- Deux tables de présentation de 150 x 80 cm, d'une hauteur de 76 cm, nappées de tissu blanc,
- Des lingettes désinfectantes,
- Des essuie-mains papier,
- Une poubelle,
- Une chaise.

Pour le matériel spécifique, se reporter au contenu de chaque épreuve.

2.b – Fromages

Les candidats doivent apporter 30 sortes de fromage : 15 en libre choix et 15 fromages imposés, listés ci-dessous :

➤ Banon de Provence
➤ Beaufort
➤ Bleu de Gex
➤ Brie de Melun
➤ Brie de Meaux
➤ Camembert de Normandie
➤ Comté
➤ Epoisses
➤ Laguiole
➤ Livarot
➤ Roquefort
➤ Saint-Nectaire
➤ Sainte-Maure de Touraine
➤ Salers
➤ Tome des Bauges

➤ **3- DUREE DES EPREUVES**

La durée totale des épreuves est de 5h10 (plus 15 minutes d'oral pour l'épreuve facultative d'anglais), depuis le départ donné par le Président de la classe.

L'attention des candidats est attirée sur le respect des horaires ainsi que sur le rangement et la propreté du poste de travail à l'issue des épreuves. De la note finale, il sera décompté 1 point de pénalité par minute commencée de dépassement du temps accordé.

➤ **4- RESULTATS**

Le résultat de l'épreuve de sélection sera adressé à chaque candidat par courrier par le Comité d'Organisation des Expositions du Travail.

Les candidats qualifiés se retrouveront pour la finale organisée en 2007.

EPREUVES

➤ **1- ÉVALUATION D'UNE SELECTION DE FROMAGES AFFINES**

1.a – Objectif

Appréciation des connaissances et du professionnalisme en ce qui concerne :

- la connaissance organoleptique,
- le degré d'affinage,
- la qualité des produits présentés.

1.b – Matériel fourni

- deux plateaux carrés (30,8 x 30,8 cm et 13 x 13 cm),
- un jeu de fiches techniques,
- un crayon, une gomme,
- 5 chemises transparentes.

1.c – Contenu

A partir des fromages qu'il a apportés, le candidat prépare une sélection composée de 5 fromages : quatre fromages indiqués au début de l'épreuve, le cinquième fromage au libre choix du candidat parmi les produits qu'il aura apportés.

Un jeu de fiches techniques à remplir, est fourni au candidat pour lui permettre l'identification de ses fromages.

1.d – Durée de l'épreuve

30 minutes

1.e – Grille de notation

Produits	Fiche technique	Dégustation	Gestes professionnels	Sous total
Produit 1	/1	/9		/10
Produit 2	/1	/9		/10
Produit 3	/1	/9		/10
Produit 4	/1	/9		/10
Produit au choix	/1	/9		/10
Gestes professionnels			/10	/10
Sous total	/5	/45	/10	
TOTAL				/60

Le contenu des fiches sera soumis à notation par le jury. Toute réponse incorrecte induira un score nul pour ladite fiche.

➤ 2- REALISATION D'UN PLATEAU « GESTION »

2.a – Objectif

Appréciation des connaissances et du professionnalisme en ce qui concerne :

- Exécution d'un plateau de fromages réaliste et équilibré,
- Maîtrise d'un budget déterminé,
- Aptitude au jugement sans pesée.

2.b – Matériel fourni

- Plateau de 45 cm de diamètre,
- Calculatrice, crayon, feuille, gomme,
- Document de synthèse.

2.c – Contenu

Le candidat doit préparer un plateau pour 15 personnes.

Pour cela, l'organisation fournit à chacun 7 fromages ou partie de fromage ainsi que le prix d'achat hors taxe de chacun des produits.

Chaque fromage doit être représenté sur le plateau.

Un coefficient de marge (TTC) multiplicateur de 1.8 est appliqué sur chaque produit.

Le plateau se revend 55 € TTC.

Le candidat doit déterminer la marge commerciale (HT), en valeur du plateau.

Le prix de vente est calculé hors frais d'accessoires et de décoration. Ce plateau est noté sur la base des produits fournis à l'exclusion de tous autres éléments ou produits extérieurs.

2.d – Durée de l'épreuve

40 minutes

2.e – Grille de notation

Épreuves	Points
Plateau à 55 euros	/40
Calcul de la marge commerciale	/10
Maîtrise des gestes professionnels	/10
TOTAL	/60

Remarque : la note est dégressive par rapport à l'écart du pourcentage d'erreur.

➤ 3- CREATION D'UNE PREPARATION FROMAGERE

3.a – Objectif

Appréciation des connaissances et du professionnalisme en ce qui concerne :

- le savoir-faire professionnel,
- la connaissance organoleptique,
- la culture et la créativité fromagères,
- le respect des règles d'hygiène.

3.b – Matériel fourni

Pour la présentation de la préparation fromagère :

- 1 plat rectangulaire,
- 4 verrines.

Pour le travail :

- 4 assiettes à dessert
- 1 cuillère
- 1 fourchette
- 1 fouet
- 1 paire de ciseaux
- 2 culs de poule
- Pryphan
- 1 palette en bois
- 1 maryse en plastique
- 1 verre gradué
- 1 râpe à fromage
- pics en bois

Pour la décoration :

- Raphia (1 petit ballot)
- 2 m de ruban tissu

3.c – Contenu

Les candidats confectionnent une préparation fromagère froide à l'aide exclusivement des produits fournis par l'organisation.

3.d – Durée de l'épreuve

1 heure

3.e – Grille de notation

Épreuves	Points
Créativité (« coup de cœur »)	/3
Présentation de la préparation (esthétisme, décor)	/5
Justesse du goût (harmonie, équilibre)	/6
Richesse organoleptique de la création	/6
Maîtrise des gestes professionnels	/10
TOTAL	/30

➤ 4- REALISATION D'UN BUFFET DINATOIRE

4.a – Objectif

Appréciation des connaissances et du professionnalisme en ce qui concerne :

- le choix et qualité des produits,
- les découpes des produits,
- la mise à disposition et présentation du buffet dînatoire,
- le respect des gestes professionnels.

4.b – Matériel

- Le décor est au libre choix du candidat, aucun décor ne sera fourni par l'organisation,
- Le matériel de travail est apporté par le candidat.

4.c – Contenu

Le candidat réalise un buffet dînatoire avec 20 fromages apportés par ses soins : 14 en libre choix et 6 imposés. La présentation de ce buffet doit être conçue pour la découpe et le service. Comme support, il est mis à la disposition du candidat une table de 150 cm x 80 cm, nappée de tissu blanc. Le buffet ne doit pas excéder les dimensions de la table et une hauteur d'un mètre. Le jury disposera d'un gabarit pour vérifier ces dimensions.

Toute modification de la forme initiale des fromages ou tout assemblage ne peut être exécuté à l'avance.

4.d –Durée de l'épreuve

2 heures

4.e – Grille de notation

Épreuves	Points
Qualité des fromages	/14
Choix des découpes	/14
Esthétique	/14
Praticité pour le service	/8
Maîtrise des gestes professionnels	/10
TOTAL	/60

➤ 5- ÉPREUVE ECRITE DE CONNAISSANCES

5.a – Objectif

Appréciation des connaissances et du professionnalisme en ce qui concerne :

- le savoir-faire professionnel,
- la technologie fromagère,
- la culture fromagère et la connaissance des terroirs,
- la connaissance des produits laitiers,
- les Appellations d'Origine Protégée laitières,
- l'affinage et la gestion d'une cave,
- la législation relative aux fromages (amont-aval) et aux produits laitiers.

5.b – Matériel fourni

- Crayon, feuille, gomme, stylo-bille.

5.c – Contenu

Les candidats doivent répondre à des questions ouvertes ou fermées de type QCM (Questionnaire à Choix Multiples) portant sur les thèmes suivants :

- Technologie fromagère (fabrication...),
- Culture, tradition et histoire des fromages,
- Connaissance de la filière (hygiène, vente, économie...).

Les réponses écrites ne doivent pas comporter d'annotations permettant l'identification du candidat à l'exclusion de celles prévues par le COET.

5.d – Durée de l'épreuve

1 heure

5.e – Grille de notation

Épreuves	Points
Technologie fromagère	/12
Culture, tradition et histoire des fromages	/8
Connaissance de la filière	/10
TOTAL	/30

➤ 6- ÉPREUVE FACULTATIVE D'ANGLAIS

6.a – Objectif

Appréciation des connaissances et du professionnalisme en ce qui concerne :

- la connaissance de la langue anglaise,
- la capacité à communiquer avec un client de langue anglaise.

6.b – Matériel fourni

- Sélection de fromages.

6.c – Contenu

La participation à l'épreuve facultative d'anglais est enregistrée le jour des épreuves de sélection. Cette épreuve se déroule le jour de la sélection.

Les candidats sont interrogés par des professeurs d'anglais habilités, assistés de membres du jury. L'épreuve se déroule sous la forme d'une conversation pour présenter une sélection de fromages fournie par l'organisation.

Cet oral est effectué après toutes les épreuves.

6.d – Durée de l'épreuve

15 minutes

6.e – Notation

10 points