

Comité d'Organisation des Expositions du Travail



XXIIIe concours Un des Meilleurs Ouvriers de France

Groupe I
Métiers de bouche

Classe 8 : FROMAGERIE

**EPREUVES FINALES
2007**

novembre 2006

XXIII^{ème} CONCOURS
"Un des Meilleurs Ouvriers de France"
MÉTIERS DE BOUCHE
Classe 8 - Fromagerie

Épreuves Finales
Compléments au règlement
de la Classe

1) PRINCIPES DE L'ÉPREUVE

Les candidats doivent satisfaire à plusieurs épreuves pratiques et de connaissances.

Ils sont jugés selon les grilles de notation jointes, sur lesquelles se prononcent plusieurs jurys.

Le Président de la Classe et les représentants du Comité d'Organisation des Expositions du Travail « Un des Meilleurs Ouvriers de France » présents durant les épreuves, mais ne participant pas aux notations, vérifient la conformité du déroulement des épreuves et leurs notations.

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

Pendant toute la durée des épreuves, les candidats ne doivent en aucun cas utiliser des documents aidant à la réalisation des œuvres (photographies, manuscrits, audiovisuel, sonore,...), ni se servir d'appareils photos, caméscopes ou tout autre appareil d'enregistrement.

Les matériels et produits utilisés par les candidats ne doivent comporter aucune marque, aucun repère d'identification, ni aucune publicité.

La Fédération Nationale des Détaillants en Produits Laitiers ou tout autre média accrédité par le COET se réserve le droit de photographier et/ou filmer les épreuves et d'utiliser les supports sans droit. La participation aux épreuves entraîne l'acceptation de l'utilisation du droit à l'image des candidats et des membres du jury.

2) INFORMATIONS GENERALES

Les épreuves finales se déroulent sur deux jours non consécutifs et pour tout ou partie en public :

- **lundi 19 février 2007** pour les épreuves de connaissances (lieu : CIFCA – 14, rue des Fillettes – 75018 PARIS),
- **mardi 6 mars 2007** pour les épreuves pratiques (lieu : Salon International de l’Agriculture – Hall 1 – Ring Bovins – Porte de Versailles - 75015 PARIS).

Les horaires des épreuves et les informations pratiques seront précisés ultérieurement sur la/les convocation(s).

Les jours des épreuves, les candidats se présentent munis de leur convocation et d’une pièce d’identité pour contrôle. Un tirage au sort attribue à chacun un numéro servant à leur identification pour les notations ainsi qu’un ou des poste(s) de travail pour les épreuves pratiques.

Les candidats reçoivent une tenue neutre et identique, qu’ils portent pendant toute la durée des épreuves.

Les candidats arrivés après le tirage au sort ne peuvent pas participer à la finale.

3) PRODUITS

Les candidats doivent apporter pour les épreuves pratiques au minimum 50 variétés de produits laitiers dont 30 fromages imposés, listés ci-dessous :

| | |
|--------------------------|----------------------------|
| ➤ Appenzeller | ➤ Mâconnais |
| ➤ Beaufort | ➤ Mimolette |
| ➤ Bleu d’Auvergne | ➤ Mont d’Or |
| ➤ Bleu de Gex Haut-Jura | ➤ Munster |
| ➤ Bleu de Termignon | ➤ Ossau-Iraty |
| ➤ Brie de Melun | ➤ Picodon |
| ➤ Cabrales | ➤ Pouligny-Saint-Pierre |
| ➤ Camembert de Normandie | ➤ Roquefort |
| ➤ Charolais | ➤ Saint-Marcellin |
| ➤ Comté | ➤ Saint-Nectaire |
| ➤ Fourme d’Ambert | ➤ Sainte-Maure de Touraine |
| ➤ Gorgonzola | ➤ Salers |
| ➤ Gouda | ➤ Stilton |
| ➤ Laguiole | ➤ Tomme de Corse |
| ➤ Langres | ➤ Valençay |

Les candidats doivent amener suffisamment de produits le jour des épreuves pratiques, ceci pour reconstituer leur œuvre sur le stand du CIDIL en vue de la proclamation des résultats.

4) POSTE DE TRAVAIL

Epreuves théoriques :

Bureau(x), chaise(s) en salle(s) d'examen.

Epreuves pratiques

Le(s) poste(s) de travail est/sont équipé(s) de :

- une table de travail en inox 220 cm x 80 cm d'une hauteur de 90 cm,
- une table de présentation 300 cm x 80 cm d'une hauteur de 74 cm, nappée en blanc,
- une table de découpe en inox 220 cm x 80 cm d'une hauteur de 76 cm,
- des lingettes désinfectantes,
- des essuie-mains papier,
- poubelle(s),
- une bouteille d'eau.

Les postes de travail sont équipés d'une prise d'alimentation électrique (220 volts, biphasé, intensité de 10 ampères maximum). En cas de besoin, une chaise est mise à disposition.

Les candidats travaillent devant le jury de travail, sous le contrôle du Président de la Classe et des représentants du COET.

5) DUREE ET REPARTITION DES EPREUVES

Les épreuves finales sont réparties sur deux jours non consécutifs :

Epreuves de connaissances (19 février 2007)

- 1- Test de connaissances
- 2- Identification de fromages par dégustation
- 3- Grand Oral

Les épreuves de connaissances auront une durée totale de **1 heure 20**. Les différentes épreuves sont réparties sur la journée et ne sont pas consécutives.

Epreuves pratiques (6 mars 2007)

- 4- Présentation d'une sélection de fromages affinés pour évaluation
- 5- Réalisation du chef d'oeuvre
- 6- Epreuve de découpe

Les épreuves pratiques ont une durée totale de **4 h 30**.
De la note finale est décompté un point de pénalité par minute commencée de dépassement du temps imparti.

EPREUVES

EPREUVES DE CONNAISSANCES (19/02/2007)

1- Test de connaissances

1. 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.

1. b – Matériel fourni

- Crayon, feuille, gomme, stylo-bille.

1. c – Contenu

Les candidats doivent répondre à des questions ouvertes ou fermées présentées sous la forme de diapositives dont la durée de défilement est autoprogrammée.

Les réponses écrites ne doivent pas comporter d'annotations permettant l'identification du candidat, autres que celles prévues par le COET.

1. d – Notation

Le test de connaissances est noté sur **20 points**.

2- Identification de fromages par dégustation

2. a – Objectif

Appréciation des connaissances et du professionnalisme en ce qui concerne :

- l'identification des fromages.

2. b – Matériel fourni

- Sélection de 8 fromages,
- crayon, feuille, gomme, stylo-bille.

2. c – Contenu

Les candidats doivent identifier 8 fromages anonymes décroûtés qui leurs sont présentés en repérant la famille technologique, l'origine animale du lait, le nom du fromage et le nombre de semaines d'affinage depuis la fabrication.

2. d – Grille de notation

| Critère d'évaluation | Notation |
|---|------------------|
| Famille technologique | 5 points |
| Origine animale du lait | 5 points |
| Nom du fromage | 10 points |
| Nombre de semaine(s) d'affinage depuis la fabrication | 10 points |
| TOTAL | 30 points |

3- Grand Oral

3. a – Objectif

Appréciation des connaissances et de la capacité à s'exprimer en public sur un sujet concernant le métier ou les produits.

3. b – Matériel fourni

- Stylo-bille, feuille.

3. c – Contenu

Le candidat tire au sort un sujet concernant le métier. Après 10 minutes de préparation, il dispose de 10 minutes pour faire son exposé devant le jury.

3. d – Grille de notation

| Critère d'évaluation | Notation |
|-----------------------------|------------------|
| Connaissances techniques | 6 points |
| Expression orale | 7 points |
| Capacité à convaincre | 7 points |
| TOTAL | 20 points |

EPREUVES PRATIQUES (06/03/2007)

4- Présentation d'une sélection de fromages affinés pour évaluation

4. a – Objectif

Appréciation des connaissances et du professionnalisme en ce qui concerne :

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

4. b – Matériel fourni

- Un plateau rectangulaire contenant 6 assiettes de 13 x 13 cm,
- 2 fiches techniques vierges,
- 2 chemises transparentes,
- crayon, feuille, gomme, stylo-bille.

4. c – Contenu

A partir des fromages qu'il a apportés, le candidat prépare une sélection composée de 6 fromages : quatre fromages indiqués au début de l'épreuve, les deux autres fromages au libre choix du candidat parmi les produits qu'il a apportés. Ces deux derniers doivent être identifiés grâce à des fiches techniques. Ces fromages sont évalués par les jurés.

4. d – Durée de l'épreuve

30 minutes.

4. e – Grille de notation

| Critère d'évaluation | Notation |
|--|------------------|
| Dégustation du fromage 1 | 4 points |
| Dégustation du fromage 2 | 4 points |
| Dégustation du fromage 3 | 4 points |
| Dégustation du fromage 4 | 4 points |
| Dégustation du fromage 5 au libre choix du candidat | 4 points |
| Dégustation du fromage 6 au libre choix du candidat | 4 points |
| Maîtrise des gestes professionnels <ul style="list-style-type: none">▪ Organisation, préparation, mise en place▪ Propreté, hygiène▪ Attitude professionnelle, maîtrise du candidat | 6 points |
| TOTAL | 30 points |

Les deux fiches techniques concernant les produits en libre choix présentées par le candidat ne sont pas notées. Elles servent uniquement à l'information du jury.

5- Réalisation du chef d'œuvre

Thème de l'épreuve :
« **LA VOIE LACTEE** »

5. a – Objectif

Appréciation des connaissances et du professionnalisme en ce qui concerne :

- la réalisation d'une œuvre remarquable,
- la créativité,
- 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,
- le respect des règles d'hygiène.

5. b – Matériel fourni

- Une table de présentation 300 cm x 80 cm, hauteur 74 cm, nappée en blanc.

5. c – Contenu

Les candidats doivent exécuter une œuvre remarquable tant d'un point de vue esthétique qu'organoleptique sur le thème choisi.

Le buffet ne doit pas excéder les dimensions de la table.

L'œuvre doit être conçue de façon à être démontable et remontable.

Les fromages présentés doivent être apportés par les candidats comme suit :

- coupés en pointe d'1/8^{ème} minimum pour les grosses pièces,
- entiers pour les autres pièces.

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

L'œuvre remarquable est exposée sur la table de présentation.

Les jurés veillent à ce que les produits imposés soient présents dans l'œuvre. En cas de manquement, des pénalités pouvant aller jusqu'à la moitié des points de l'épreuve sont appliquées.

5. d – Durée de l'épreuve

3 heures

5. e – Grille de notation

| Critère d'évaluation | Notation |
|--|-------------------|
| Impression d'ensemble de l'œuvre (respect du thème, harmonie des couleurs, choix des décors, volumes, créativité...) | 50 points |
| Qualité de la présentation dans l'affinage | 13 points |
| Qualité des découpes | 13 points |
| Pertinence dans le choix des produits | 13 points |
| Place du fromage dans l'œuvre | 36 points |
| Maîtrise des gestes professionnels <ul style="list-style-type: none">▪ Organisation, préparation, mise en place▪ Propreté, hygiène▪ Attitude professionnelle, maîtrise du candidat | 25 points |
| TOTAL | 150 points |

6- Epreuve de découpe

6. a – Objectif

Appréciation des connaissances et du professionnalisme en ce qui concerne :

- la ou les découpe(s) des produits,
- le respect des gestes professionnels.

6. b – Matériel fourni

- fromage(s) à découper,
- matériel(s) de coupe.

6. c – Contenu

Le candidat doit couper le ou les fromage(s) de la façon la plus appropriée. Les dimensions des portions à découper sont communiquées au candidat au début de l'épreuve.

6. d –Durée de l'épreuve

1 heure.

6. e – Grille de notation

| Critère d'évaluation | Notation |
|--|------------------|
| Conformité des portions demandées | 20 points |
| Adéquation de la méthode de coupe | 20 points |
| Maîtrise des gestes professionnels <ul style="list-style-type: none">▪ Organisation, préparation, mise en place▪ Propreté, hygiène▪ Attitude professionnelle, maîtrise du candidat | 10 points |
| TOTAL | 50 points |

6) FIN DES EPREUVES - RESULTATS

Le Président de Classe clôturera officiellement les épreuves.

Après les épreuves et les notations par les jurys, les candidats sont autorisés par le Président à prendre des photos des œuvres exposées.

A la fin des épreuves pratiques, les candidats doivent avoir rangé et nettoyé les lieux qu'ils quittent. Ils emportent leur matériel, les produits non utilisés et les emballages.

Dans l'attente des résultats du concours, chaque candidat doit reconstituer son œuvre sur le stand du CIDIL. Les reconstitutions doivent être prêtes à 18h30. La proclamation des résultats du Concours d'« Un des Meilleurs Ouvriers de France » 2007 de la classe, en présence du jury général et du jury de la classe Fromagerie s'effectuera en interne (hors médias, famille, spectateurs...) avec tous les candidats. Les lauréats et les candidats non admis mais volontaires seront conviés à la proclamation publique qui suivra.

Les candidats seront informés ultérieurement de leurs résultats par un courrier individuel du COET.