



RÉGION ACADÉMIQUE
NOUVELLE-AQUITAINE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

Le recteur de la région académique Nouvelle-Aquitaine
Le recteur de l'académie de Bordeaux
Chancelier des universités d'Aquitaine

à

Mesdames et Messieurs les Rectrices et Recteurs
d'académie
Division des examens et concours

Monsieur le Directeur du SIEC

Bordeaux, le 27 novembre 2018

Direction des examens et Concours

DEC 7
CGM

Affaire suivie par :
Christel ABLONET

Téléphone :
05-57-57-38-00
Poste 48-33

Mél

ce.concourslyceens@ac-bordeaux.fr

IEN
Economie-gestion

Vice-président

Jérôme MUZARD

Mél

jerome.muzard@ac-bordeaux.fr

5 rue Joseph de Carayon-Latour
CS 81499
33060 Bordeaux Cedex

Objet : Concours Général des Métiers – Session 2019

Spécialités « Commercialisation et Services en Restauration » et « Cuisine »

Références : arrêté du 6 janvier 1995 modifié, arrêté du 19 octobre 1995, arrêté du 18 avril 2016, note de service n° 2018-127 du 29 octobre 2018 publiée au BO n°41 du 8 novembre 2018.

L'organisation des épreuves du Concours Général des Métiers spécialités « Commercialisation et Services en Restauration » et « Cuisine » dont le calendrier général est fixé par le Ministère de l'Éducation Nationale est confiée à l'**académie de Bordeaux**. Le calendrier de déroulement de la session est précisé en **annexe 1**.

I - INSCRIPTION DES CANDIDATS

Une fois les inscriptions effectuées en ligne sur l'application CGWeb, les services de chaque rectorat vérifieront que les candidat(e)s retenu(e)s sont en classe de terminale ou année terminale des baccalauréats professionnels spécialité « **commercialisation et services en restauration** » ou « **cuisine** », qu'ils(elles) suivent normalement les enseignements du domaine professionnel, qu'ils(elles) sont en règle avec l'obligation de recensement ou de participation à l'appel de préparation à la défense et qu'ils(elles) seront âgé(e)s de vingt-cinq ans au plus à la date de clôture des inscriptions.

Les services compétents feront alors parvenir à l'académie de Bordeaux un état des candidatures et centre d'épreuves (**annexe 2**) au plus tard le **vendredi 21 décembre 2018**.

Chaque académie est chargée de convoquer ses candidat(e)s pour la première partie du concours.

II – 1^{ère} PARTIE DU CONCOURS

(Durée : 4 heures – épreuve écrite et pratique)

➤ Centres de concours

Les centres de concours seront ouverts dans les mêmes conditions que pour l'examen des baccalauréats professionnels de la filière.

Toutefois, **il est important que les deux spécialités soient regroupées dans un unique centre.**

En effet, l'inspecteur ou l'inspectrice en charge de la filière devra être présent(e) pour assurer le bon déroulement des épreuves et contribuer à la sélection des candidat(e)s éventuel(le)s à la finale.

Il ou elle veillera particulièrement à la rédaction littérale des profils de compétence des candidat(e)s ce qui permettra au jury national de départager et sélectionner les finalistes.

Les consignes présentées en **annexe 3** sont à adresser aux chefs de centre.

Attention : les copies de la première partie du concours ne seront pas anonymées.

Les candidat(e)s composeront sur le modèle de copie EN.

➤ Déroulement

Les candidat(e)s doivent se munir de leur pièce d'identité, de leur convocation et du matériel professionnel (**annexe 4**).

L'épreuve de la première partie du concours se déroulera le **jeudi 14 mars 2019** en deux phases (**annexe 4**) :

- une phase technologique écrite d'une heure maximum entre 11h00 et 12h00,
- une phase de pratique professionnelle de 3 heures maximum entre 14h00 et 17h00 (l'amplitude horaire globale de l'épreuve peut dépendre du nombre de candidat(e)s, compte-tenu des transitions entre les différents ateliers).

Nota : les candidat(e)s doivent rester au sein du centre de concours, il doit leur être proposé une solution de restauration sur place. L'horaire de l'épreuve pratique peut être avancé pour la cuisine afin de rendre possible une organisation décalée des ateliers (annexe 5**).**

➤ Sujets

Le sujet relatif à la phase de culture professionnelle (technologie) est identique pour les deux spécialités du concours.

L'académie de Bordeaux adressera à toutes les académies concernées, les sujets d'écrit et de pratique (exemple de sujet en **annexe 6 et 7**) par le biais de l'application « SEFIA Rouge » au plus tard le **jeudi 31 janvier 2019**.

A charge de chaque direction des examens et concours de transmettre la liste des matières d'œuvre à l'unique centre d'épreuves accueillant les candidat(e)s au CGM CSR et Cuisine pour la phase de pratique professionnelle.

➤ **Correction de la phase technologique écrite**

Les copies de la phase technologique écrite seront centralisées par l'académie de Bordeaux, **où elles seront corrigées par le jury national.**

Ces copies **non anonymées** accompagnées des procès-verbaux de salle, des listes d'émargement des candidat(e)s et pour la phase de pratique professionnelle, des bordereaux récapitulatifs des notes (**annexes 8 et 9**), des fiches d'évaluation de chaque candidat(e), des profils de compétences, des procès-verbaux et des listes d'émargement afférents, devront arriver **au plus tard le mardi 19 mars 2019** et seront adressés par **envoi sécurisé dès la fin des épreuves** au :

<p style="text-align: center;">Rectorat de Bordeaux DEC 7 – Concours Général des Métiers 5 rue Joseph de Carayon Latour CS 81499 33060 BORDEAUX Cedex</p>
--

➤ **Commission d'interrogation de la phase pratique**

Chaque commission sera composée à parité :

- d'enseignant(e)s de lycées professionnels et de centres de formation d'apprenti(e)s,
- de professionnel(le)s qualifié(e)s (employeurs, employeuses ou salarié(e)s), désigné(e)s sur proposition du comité d'organisation « Un des meilleurs Ouvriers de France » et des Expositions du Travail.

Les membres de chaque commission seront désignés par le Recteur ou la Rectrice de chaque académie sur proposition de l'inspecteur ou l'inspectrice de l'éducation nationale chargé(e) de l'enseignement hôtelier, lequel ou laquelle assurera l'organisation des épreuves et leur évaluation.

Le ou la responsable du centre de concours veillera à ce que, lors de la phase pratique, les examinateurs et examinatrices (formateurs, formatrices et professionnel(le)s) n'évaluent pas les candidat(e)s relevant de leur établissement.

Les commissions académiques se réuniront pour harmoniser et reporter les notes de la phase pratique de la première partie sur les bordereaux récapitulatifs (**annexe 8** pour la cuisine et **annexe 9** pour la commercialisation et services en restauration).

Remarque importante sur la démarche d'évaluation

S'agissant d'un concours, l'évaluation de la première partie est conduite par chaque académie avec l'objectif de sélectionner éventuellement un(e) ou deux candidat(e)s par spécialité qui devront avoir les compétences pour appréhender sereinement les épreuves finales, qui sont d'un niveau technique bien supérieur.

Dans cette optique, les notes attribuées mettent immédiatement en exergue le potentiel technique de tous(tes) les candidat(e)s.

Les noms de ceux et celles proposés pour la finale doivent être validés par l'inspecteur ou l'inspectrice en charge de la filière qui assure le bon déroulement de la phase de sélection.

➤ **Jury de délibération de la première partie du concours**

Une fois l'épreuve technologique corrigée et toutes les notes additionnées, le jury de délibération de la première partie du concours se réunit au sein de l'académie de Bordeaux pour sélectionner, par spécialité, les 12 candidat(e)s admissibles à la seconde partie du concours.

III - 2^{ème} PARTIE DU CONCOURS

(Durée : 4 à 5 heures – épreuve pratique)

Cette seconde partie doit permettre au jury d'apprécier les compétences d'un(e) candidat(e) dans le domaine de la commercialisation et des services en restauration ou dans le domaine de la cuisine, ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées.

L'épreuve comporte une phase de réalisation (A) et une phase d'entretien (B) décrites en **annexe 10**.

Elle aura lieu le **mardi 14 mai 2019** pour la spécialité cuisine et le **mercredi 15 mai 2019** pour la spécialité Commercialisation et Services en Restauration (**annexe11**) au :

**Lycée hôtelier Jean DROUANT
20 rue Médéric
75017 PARIS**

Les membres du jury seront convoqués par l'Académie de Bordeaux. L'administration centrale se chargera de convoquer les candidat(e)s.

Les frais de transport et d'hébergement des candidat(e)s finalistes sont **pris en charge par leur établissement d'origine (BO n°41 du 8 novembre 2018)**.

IV - CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX

La direction générale de l'enseignement scolaire - mission du pilotage des examens (DGESCO-MPE) invite les lauréat(e)s qui ont obtenu un premier, deuxième ou troisième prix à la cérémonie de remise des prix qui se déroulera à Paris au cours de la première quinzaine de juillet 2019. Aucun classement n'est indiqué jusqu'à la cérémonie de remise des prix.

Les frais de transport relatifs à la venue des lauréat(e)s à Paris **sont pris en charge par leur établissement d'origine**.

La publication du palmarès intervient à l'issue de la remise des prix sur le portail internet Eduscol sous la rubrique concernant le concours général des métiers.

Par ailleurs, la DGESCO-MPE informe par écrit les finalistes qui ont obtenu un accessit ou une mention ainsi que les finalistes non récompensés. Ces informations sont également communiquées aux chefs d'établissements ou directeurs et directrices de centre de formation d'apprenti(e)s concernés.

Enfin, la DGESCO-MPE adresse aux recteurs et rectrices de chaque académie, les diplômes des lauréat(e)s concerné(e)s par l'attribution d'un accessit ou d'une mention pour transmission aux intéressé(e)s au plus tard en septembre 2019.