

SESSION 2022

CAPLP ET CAFEP

CONCOURS EXTERNE

Section : HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Épreuve écrite disciplinaire

Durée : 5 heures

L'usage de la calculatrice est autorisé dans les strictes modalités relevant de la circulaire de la circulaire du 17 juin 2021 publiée au BOEN du 29 juillet 2021.

Tout autre appareil électronique dont les montres connectées sont interdites.

- Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.
- De même, si cela le (la) conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il lui est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

Tournez la page S.V.P.

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.
Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► **Concours externe du CAPLP de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFE	8510J	101	9311

► **Concours externe du CAFEP/CAPLP de l'enseignement privé :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFF	8510J	101	9311

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DU SUJET	Page 1/12
PRÉSENTATION DES MISSIONS	Page 2/12
Missions 1 à 3	Page 3/12
Mission 4	Page 4/12
DOCUMENTS	
Document 1 - Extrait de la nouvelle carte 2012	Page 5/12
Document 2 - Les restaurant La Lorraine a signé la charte « Ethic ocean »	Page 6/12
Document 3 - « Ethic Ocean » un engagement responsable	Page 6/12
Document 4 – Bib Gourmand France 2021 : toutes les nouveautés	Page 7/12
Document 5 – Un plat régional : la cotriade	Page 7/12
Document 6 – Livraison à domicile.....	Page 8/12
Document 7 - L'hôtellerie et la restauration lancent une plateforme de recrutement.	Page 9/12
Document 8 - Incidence de l'augmentation du SMIC dans l'hôtellerie restauration...	Page 10/12
DOCUMENTS RÉPONSES	
DR1 – Annexe 1	Page 11/12
DR2 – Annexe 2	Page 12/12

PRÉSENTATION DU SUJET

Contexte professionnel :



Vous êtes chef de cuisine au restaurant « Le bord de mer » à Concarneau en Bretagne.

Ce restaurant semi-gastronomique est spécialisé dans la cuisine des produits de la mer et d'eau douce et utilise uniquement des produits de première gamme.

Vous venez de créer la nouvelle carte 2022 et souhaitez obtenir un Bib Gourmand dans le guide Michelin.

Suite à la crise sanitaire et à la demande croissante des touristes et de la clientèle locale, vous souhaitez développer la livraison à domicile, tout en respectant le côté éthique et responsable qui fait la renommée du restaurant.

Période d'ouverture : mai à octobre 2022



PRÉSENTATION DES MISSIONS

Missions	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Annexes à compléter	Activités
Mission ①	L'approvisionnement éco-responsable des produits de la mer et d'eau douce	<p>Document 1 Extrait de la nouvelle carte 2022</p> <p>Document 2 Le restaurant La Lorraine a signé la charte Ethic Ocean</p> <p>Document 3 « Ethic Océan » un engagement responsable</p>	<p>Annexe 1 Classification des produits de la mer et d'eau douce</p> <p>A rendre avec la copie</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Repérer et classer les produits de la mer et d'eau douce 2. Elaborer un protocole 3. Préciser si la nouvelle carte répond à l'engagement 4. Proposer des pistes d'amélioration
Mission ②	La nouvelle carte 2022	<p>Document 4 Bib Gourmand France 2021 : toutes les nouveautés</p>		<ol style="list-style-type: none"> 5. Concevoir un document de fabrication du tournedos Rossini 6. Créer un menu du terroir
Mission ③	La cotriade	<p>Document 5 Un plat régional : la cotriade</p>	<p>Annexe 2 Bon d'économat de la cotriade</p> <p>A rendre avec la copie</p>	<ol style="list-style-type: none"> 7. Compléter le bon d'économat 8. Elaborer le diagramme de fabrication de la cotriade 9. Présenter l'étiquette de conditionnement
Mission ④	La livraison à domicile	<p>Document 6 La livraison à domicile</p> <p>Document 7 L'hôtellerie et la restauration lancent une plateforme de recrutement</p> <p>Document 8 Incidence de l'augmentation du SMIC dans l'hôtellerie restauration</p>		<ol style="list-style-type: none"> 10. Identifier les opportunités et les contraintes pour l'entreprise d'internaliser le service de livraison 11. Réaliser la fiche de poste du cuisinier 12. Présenter les méthodes de recrutement 13. Déterminer le coût du travail

Mission 1**L'approvisionnement éco-responsable des produits de la mer et d'eau douce**

Vous accueillez la nouvelle équipe de cuisine. Afin de s'adapter au plus vite au fonctionnement de l'établissement, vous les informez que le stockage des produits de la mer et d'eau douce se fera par familles de produits.

- 1. Repérer et classer dans l'annexe 1 les produits de la mer et d'eau douce issus de la carte du restaurant (document 1).**
- 2. Élaborer un protocole qui rappelle aux cuisiniers les différentes étapes de la réception des poissons jusqu'à leur stockage. Ce protocole sera affiché dans la zone de livraison et de stockage.**

Vous prenez connaissance d'un article évoquant une charte « Ethic Océan » (document 2) et souhaitez adhérer à cet engagement responsable (document 3).

- 3. Préciser si la nouvelle carte répond à l'engagement pour la préservation des ressources halieutiques. Justifiez votre réponse.**
- 4. Proposer des pistes d'amélioration de cette carte pour être en adéquation avec la charte « Ethic Océan » et citer des exemples concrets.**

Mission 2**La nouvelle carte 2022**

Afin de faciliter le travail de votre brigade sur cette nouvelle carte, vous réalisez un document interne récapitulant les informations essentielles à la réalisation de chaque plat. Le chef utilise uniquement des produits de première gamme.

- 5. Concevoir un document indiquant les étapes de réalisation, les modes de cuisson et les matériels nécessaires à la réalisation du « Tournedos Rossini, pommes Château et flan de brocoli ».**

Pour enrichir cette nouvelle carte, vous proposez un menu mettant en valeur les produits régionaux bretons. Ce menu devra comporter une saveur salée/sucrée, un mariage terre et mer et une boisson locale cuisinée. Vous consultez l'extrait du guide Michelin (document 4)

- 6. Créer un menu complet de type « Bib Gourmand » en indiquant pour chaque met : le nom du plat, le ou les produits de terroir et le descriptif technique.**

Mission 3**La cotriade**

Une cliente vous passe une commande de cotriade pour 20 personnes. Elle souhaite que vous puissiez lui livrer cette cotriade chaude. Vous prenez connaissance de l'article sur ce plat régional (document 5).

- 7. Compléter le bon d'économat (annexe 2), déterminer le coût matière/portion et fixer le prix de vente.**
- 8. Élaborer le diagramme de fabrication de cette cotriade.**
- 9. Présenter l'étiquette de conditionnement de cette cotriade en respectant la réglementation.**

L'établissement souhaite développer la livraison à domicile pour répondre à une demande croissante de la clientèle. Jusqu'à présent, la livraison est assurée par un prestataire de services et elle s'interroge sur l'opportunité de confier cette mission à un membre du personnel de l'entreprise (document 6).

10. Identifier les opportunités et les contraintes pour l'entreprise d'internaliser le service de livraison.

La mise en place de la livraison à domicile nécessite l'embauche d'un nouveau cuisinier responsable de l'activité « livraison à domicile ». La direction sollicite votre participation dans le lancement de la procédure de recrutement du nouveau salarié (document 7).

11. Réaliser la fiche de poste du cuisinier responsable de la livraison à domicile.

12. Présenter de manière structurée les canaux de recrutement en indiquant celui qui vous paraît le plus pertinent pour l'entreprise.

Vous avez retenu la candidature d'un cuisinier récemment diplômé d'un baccalauréat professionnel. Vous estimez son coût salarial à partir des informations du document 8.

13. Déterminer le coût du travail mensuel du nouveau cuisinier. Justifier son incidence sur la rentabilité de l'entreprise et conclure sur la pertinence de cette embauche.

Restaurant « Le bord de mer »**Entrées**

- ❖ Belons gratinées sur son émincé de bulots, mesclun et vinaigrette à l'huile de noisette
- ❖ Salade d'andouille, sauce au camembert
- ❖ Tarte fine aux noix de Saint-Jacques, jus de coque réduit
- ❖ Carpaccio de saumon de fontaine d'élevage sur son émietté de tourteau au yuzu
- ❖ Cassolette d'escargots
- ❖ Ormeau sauvage juste sauté, écrasé de vitelotte et oignon caramélisé
- ❖ Amandes rôties minute au beurre persillé, émulsion de telline crémée

Plats chauds

- ❖ Tournedos Rossini, pommes Château et flan de brocoli
- ❖ Saint-Pierre clouté au chorizo, fondu de poireaux sauce au Noilly Prat
- ❖ Barbue en croûte de feuilletage, jus corsé aux herbes de la garrigue
- ❖ Filet mignon rôti à l'ail, jus court au romarin, pommes rattes rôties sur lit de sel
- ❖ Calamar à la plancha, pommes grenailles et petits légumes primeurs
- ❖ Carrelet au beurre blanc, légumes anciens rôtis au four sur lit de foin
- ❖ Lièvre à la royale, ravioles d'épinard et gorgonzola
- ❖ Pavé de cabillaud sauvage sauté au beurre demi-sel, jus de langoustine monté au beurre

[...]

Source : document de l'auteur



Cédric Moizan, chef de la brasserie parisienne La Lorraine, appartenant à Bertrand Restauration, a signé la charte Ethic Ocean et s'engage ainsi à proposer à ses clients des produits de la mer issus d'une filière durable. Il rejoint ainsi le réseau de chefs engagés soutenu par **Olivier Roellinger**. Cet engagement est une première étape pour Bertrand Restauration qui souhaite étendre cette démarche à d'autres établissements. Pour **Lilian Combourieu**, DG des Grandes Brasseries & Restaurants Parisiens : « *Dans un contexte alarmant de raréfaction des ressources de la mer, il est de notre responsabilité de veiller à sélectionner des produits issus d'une pêche durable et d'une aquaculture responsable. A nous de mettre en place une politique d'approvisionnement qui respecte les critères de durabilité permettant de préserver la biodiversité marine. L'association Ethic Ocean nous aide à mieux comprendre les critères de durabilité et à les intégrer dans nos commandes auprès de nos fournisseurs* » [...]

Source : extrait du site du journal de l'hôtellerie restauration, consulté le 21/09/21

Vous êtes chef cuisinier/restaurateur, en restauration commerciale ou collective ?



Vous souhaitez :

1. Mieux **comprendre ce que vous achetez** en matière de produits de la mer ?
2. Proposer à vos convives des **espèces qui ne sont pas surexploitées** ?
3. Être en phase avec **vos éthique et votre politique d'achat responsable** ?
4. Engager votre établissement dans une **démarche d'approvisionnement durable** ?
5. Communiquer **vos pratiques** à votre clientèle ?

Rejoignez le réseau de restaurateurs engagés pour la préservation des ressources de la mer !

Ethic Ocean vous accompagne en vous proposant de :

- **Analyser la durabilité** des produits de la mer de votre menu.
- Mieux connaître **les critères de durabilité et les bonnes questions** à poser à votre fournisseur.
- Former vos équipes afin de les fédérer autour de **vos convictions et votre démarche**.
- Valoriser **vos engagements**. [...]

Source : extrait du site <https://www.ethic-ocean.org>, consulté le 28/09/21



Avis aux amateurs de bonnes petites tables : la cuvée 2021 du guide Bib Gourmand France est arrivée ! 72 nouveaux "Bibs" ont été dénichés cette année par nos inspecteurs, pour un total de 524. Rhône-Alpes, Paris, la Bretagne, la Côte d'Azur : il y en a pour toutes les régions... et tous les appétits.

Toutes ces bonnes petites tables répondent toujours au même critère quand on veut être un «Bib gourmand» : proposer au moins un menu (entrée, plat et dessert) ne dépassant pas 35€ en province et 39€ à Paris. Malgré un contexte très difficile pour le monde de la gastronomie, la sélection 2021 des « Bib gourmand » ne démerite pas : 524 adresses, dont 72 nouvelles, 10 nouvelles adresses à Paris et pas moins de 62 en province. Comme dirait Stendhal, autant de promesses de bonheur [...]

Source : extrait du site <https://guide.michelin.com/fr>, consulté le 28/09/21



[...] La cotriade tire son nom du chaudron (kaoteriad) dans laquelle on la préparait, plutôt que des « cotrets », les morceaux de bois sur lesquels on calait le dit chaudron, comme certains l'avancent... A la différence de la godaille, la cotriade, souvent servie avec des croûtons aillés, constitue un plat complet, à la façon de la bouillabaisse. Plusieurs lieux se sont faits les chantres de cette spécialité, certains privilégiant un seul poisson, comme Concarneau (sardines à peine pochées) et Douarnenez (maquereau), d'autres, sacrifiant à l'opulence, comme Fouesnant (saumon, daurade, moules, coques, pommes de terre). La plus fameuse, celle de Belle-Île, où le beurre remplace le saindoux, s'inscrit dans la seconde catégorie, au vu de l'abondance des légumes (tomates, carottes, navets), coquillages (palourdes, moules) et petits crustacés (crabes, crevettes, langoustines...) qui la composent [...].

Source : extrait du site <https://www.keldelice.com/guide/specialites/la-cotriade>, consulté le 28/09/20

La livraison, nouvel enjeu de poids pour la restauration traditionnelle

Plats conçus pour être transportés, contenants dédiés, shadow kitchens... autant de possibilités qui poussent certains chefs à remettre leur modèle économique en question.

« Un français sur deux s'est déjà fait livrer, et ce chiffre passe à huit sur dix pour les 18 à 24 ans », constate François Bouin, PDG de Food Service Vision.

[...] C'est finalement la question du coût de livraison qui fait le plus hésiter les chefs. *“Le coût moyen d'une livraison aujourd'hui est de 9 €, avec un potentiel de baisse jusqu'à 6 € prochainement, conclut François Bouin. Pour gagner de l'argent, il faut dépasser 30 € de commande.”* Le panier minimum serait donc une option pour minimiser les risques...

Source : Extrait du journal de l'hôtellerie-restauration consulté le 06/10/2020

RESTAURATION À DOMICILE : Les vrais coûts de la livraison

Les services de livraison proposés par les plateformes imposent plusieurs coûts à la charge des restaurateurs (commission, frais d'adhésion) et des consommateurs (frais de service et de livraison). Nous avons dressé ici ces frais prélevés par les trois principaux acteurs du marché.

La livraison de repas représente un coût important pour les professionnels de la restauration, que le consommateur final sous-estime souvent, au détriment de livreurs précaires. Le client entend se faire livrer presque gratuitement aujourd'hui. Alors que les géants du secteur ont enregistré une hausse de leur activité à travers le monde en 2020 [...]. Dans le monde réel de la restauration, la livraison semble désormais incontournable. *« Les plateformes sont des partenaires dont on ne peut pas se passer, reconnaît Kader Aïbout, propriétaire des enseignes La Cerise sur la Pizza (Paris 3, 4 et 11). La livraison est une nouvelle habitude de consommation, mais à part Deliveroo et Uber, il y a un manque de visibilité pour nous sur les autres plateformes. »* Avec les frais additionnels, le restaurateur doit soustraire plutôt 40 % que 30 % de recette sur une commande en livraison : *« Sur une pizza à 15 €, nous récupérons 9 € au maximum avec Deliveroo. »*

Les contenants des plats font aussi l'objet d'un coût supplémentaire. *« Les barquettes, les petits pots pour les sauces et les sacs en craft coûtent cher, ajoute le directeur d'un bar-restaurant parisien. Nous dépensons entre 800 et 1 000 € par mois pour ces contenants. »* [...]

Exemple : UBER EATS

- **Commission (restaurant)** : L'entreprise américaine récupère en moyenne une commission de 30 % sur chaque commande. Celle-ci intègre les coûts liés aux campagnes de marketing, aux promotions, à la visibilité mais aussi *« les frais de fonctionnement technologiques de l'application »*, les coûts liés aux *« revenus des livreurs »* et *« le traitement des paiements »*. Les restaurants disposant d'une flotte de livreurs peuvent souscrire aux services d'Uber Eats contre une commission réduite à 15 % en moyenne. Depuis le 8 février 2021, la plateforme offre un nouveau canal de vente permettant aux restaurateurs *« de proposer à leurs clients de commander directement depuis leur site internet ou leurs réseaux sociaux »*, tout en bénéficiant des services d'Uber Eats. Cette option réduit également les frais de service à 15 %.

- **Prix d'adhésion (restaurant)** : Les frais d'activation au service sont en moyenne de 600 €. Ils couvrent le coût de la tablette, la prise de photos des plats et l'intégration des menus. [...]

Source : Consulté le 29 septembre 2021 - <https://auvergnat.com/blog/les-vrais-co%C3%BBts-de-la-livraison/>

Les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie lancent une plateforme de recrutement. Baptisée HCR EMPLOI, cette solution doit faciliter les démarches pour postuler et doit aussi permettre de simplifier les démarches administratives pour les employeurs.

Avec la réouverture des terrasses et des hôtels après plusieurs semaines de fermeture, les propriétaires de ces établissements font face à un nouveau défi : recruter du personnel. Chef de partie, cuisinier, barman ou encore serveur, 100.000 de ces emplois restent non pourvus chaque année en France. Pour y remédier, l'Union des Métiers et des Industries de Hôtellerie présente une plateforme en ligne pour améliorer la mise en relation entre les candidats et les employeurs.

Trois ans de développement

Baptisée HCR EMPLOI, cette plateforme doit permettre aux candidats de valider en quelques clics une candidature. Du côté des employeurs, les démarches ont aussi été simplifiées grâce à cette solution qui communique automatiquement les informations à l'Urssaf, rédige le contrat de travail et édite les fiches de paie à la fin du mois.

« 90% de nos entreprises sont des TPE (Très Petites Entreprises) de moins de onze salariés. Ils n'ont pas de directeur des Ressources Humaines », souligne le président de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, Thierry Grégoire, très fier de cet outil qui aura mis trois ans à voir le jour. *« Avoir des contrats de travail qui sont juridiquement parfaits, c'est l'objet aussi de cette plateforme »,* ajoute-t-il.

D'autres plateformes à venir

« Si j'ai besoin d'un plongeur, je fais mon recrutement ce soir. Demain à 10 heures, mon plongeur arrive en CDD. Mon cabinet comptable a l'information, l'Urssaf également, ce qui m'évite des problèmes de droits sociaux derrière. C'est hyper confort », assure Thomas Védrine, restaurateur à Lyon et qui vient de réaliser son premier recrutement grâce à la plateforme. [...]

Source : Consulté le 27 septembre 2021 - <https://www.europe1.fr/economie/>

SMIC : Élisabeth Borne annonce une revalorisation du SMIC de 2,2% à compter du 1er octobre 2021

La ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion a réuni ce jour les membres du groupe d'experts sur le SMIC afin d'échanger sur la revalorisation du SMIC suite à la publication par l'INSEE de l'indice des prix à la consommation pour le mois d'août. Entre novembre 2020 et août 2021, l'indice de référence a progressé de 2,2%. Conformément aux dispositions législatives, le niveau du SMIC augmentera de 2,2% au 1^{er} octobre. Il s'établira ainsi à 1589,47 euros brut, soit une hausse de 34,89 euros. Il s'agit de la plus forte augmentation depuis 2012.

En France, le pouvoir d'achat des travailleurs au SMIC est protégé par un dispositif de revalorisation automatique inscrit dans la loi, qui assure que le SMIC progresse au moins aussi vite que l'inflation. Selon les résultats définitifs de l'indice des prix à la consommation au mois d'août publiés par l'INSEE ce jour, l'inflation hors tabac entre novembre 2020 et août 2021 pour les ménages du premier quintile, soit les 20% des ménages ayant les revenus les plus modestes, s'établit à 2,2%. Avec cette augmentation, le SMIC horaire brut passera de 10,25 euros à 10,48 euros quand le SMIC mensuel brut, pour une personne à temps plein, passera de 1 554,58 euros à 1589,47 euros.

Source : Consulté le 29 septembre 2021 - <https://travail-emploi.gouv.fr/actualites/>

Par conséquent, la **grille des salaires minimaux des HCR** se présente ainsi à ce jour :

	Niveau I	Niveau II	Niveau III	Niveau IV	Niveau V
Échelon 1		10,48 €	10,77 €	11,30 €	13,36 €
Échelon 2	10,48 €	10,48 €	10,83 €	11,47 €	15,59 €
Échelon 3		10,66 €	11,13 €		21,83 €

Grille de classification dans le secteur de l'hôtellerie restauration en 5 niveaux

Niveau I - Employé	Pas de formation exigée au-delà de la scolarité obligatoire. Compétences acquises par une formation professionnelle interne et/ou par l'expérience sur le terrain.
Niveau II - Employé	Niveau de formation équivalent au CAP
Niveau III - Employé	Niveau de formation équivalent au bac technologique STHR ou Bac Professionnel
Niveau IV - Maîtrise	Niveau de formation équivalent au BTS
Niveau V - Cadre	Niveau de formation équivalent au Bac + 3

Source : Consulté le 28 septembre 2021 - <https://www.reso-services.fr/social/>

Informations complémentaires

Le salarié sera recruté pour un contrat de 35 heures hebdomadaires.
Les charges patronales sont estimées à 40 %.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Bon d'économat de la cotriade pour 20 personnes				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire HT en €	Prix total HT en €
Poissonnerie				
Crevette bouquet crue	Kg		14,80	
Langoustine	Kg		16,20	
Moule de bouchot	Kg		3,10	
Queue de lotte	Kg		17,30	
Rouget grondin	Kg		8,50	
Sole	Kg		22,40	
Légumerie				
Ail	Kg			
Carotte	Kg			
Cèleri branche	Kg			
Oignon	Kg			
Poireau	Kg			
Pomme de terre charlotte	Kg			
Tomate	Kg			
B.O.F				
Beurre	Kg			
Epicerie				
Pain baguette	P			
Soupe de poisson	L			
Cave				
Vin blanc	L			
Prix total denrées HT en €				
Coût de l'assaisonnement 2% en €				
Coût matière total HT en €				
Coût matière portion HT en €				

Prix de vente en €: