



Bureau DEC7
CGM

Bordeaux, le

Affaire suivie par :
Christel ABLONET
Tél : 05 57 57 38 00 poste 548-33
Mél : ce.concourslyceens@ac-bordeaux.fr

La Rectrice de la région académique Nouvelle-Aquitaine
Rectrice de l'académie de Bordeaux
Chancelière des universités

IEN pilote : M. Jérôme MUZARD
Mél : jerome.muzard@ac-bordeaux.fr

à

5 rue Joseph de Carayon Latour CS81499
33060 Bordeaux Cedex

Mesdames et messieurs les rectrices et recteurs d'académie
Division des examens et concours
Monsieur le directeur du SIEC

Objet : Concours Général des Métiers (CGM) - Session 2022 spécialité « Commercialisation et Services en Restauration » et spécialité « Cuisine »

Références : arrêté du 6 janvier 1995 modifié, arrêté du 18 avril 2016, arrêté du 20 octobre 2021, note de service du 20 octobre 2021 publiée au BOEN n°41 du 4 novembre 2021.

L'organisation des épreuves du CGM pour les 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**. Dans ce cadre, vous trouverez les précisions sur le calendrier de session de ces deux spécialités en **annexe 1**.

I - INSCRIPTION DES CANDIDATS

Une fois les inscriptions effectuées en ligne sur l'application CGWeb, les services de chaque division des examens et concours vérifieront que les candidats retenus sont en classe de terminale ou année terminale du baccalauréat professionnel spécialité « **commercialisation et services en restauration** » ou « **cuisine** », qu'ils suivent normalement les enseignements du domaine professionnel, qu'ils sont en règle avec l'obligation de recensement ou de participation à l'appel de préparation à la défense et qu'ils seront âgés 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 17 décembre 2021**.

Chaque académie est chargée de convoquer ses candidats 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, **les deux spécialités doivent être regroupées dans un unique centre.**

En effet, il est important que l'inspecteur ou l'inspectrice en charge de la filière soit présent(e) pour assurer le bon déroulement des épreuves et contribuer à la sélection des candidats éventuels à la finale. Il ou elle veillera particulièrement à la rédaction littérale des profils de compétence des candidats 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 candidats composeront directement sur le dossier sujet **sans y indiquer leur identité ni aucun signe distinctif**. Ce dossier sera ensuite agrafé à une copie modèle éducation nationale (EN) dûment complétée.

➤ **Déroulement**

Les candidats doivent se munir de leur pièce d'identité, de leur convocation et du matériel professionnel pour la première partie du concours qui se déroulera le **mardi 8 mars 2022** 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 candidats, compte-tenu des transitions entre les différents ateliers).

Nota : les candidats 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 **annexes 6 et 7**) par le biais de l'application « SEFIA Rouge » au plus tard le **vendredi 28 janvier 2022**.

À charge de chaque direction des examens et concours de transmettre la liste des matières d'œuvre à l'unique centre d'épreuves accueillant les candidats 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**.

Les copies **non anonymées** accompagnées des procès-verbaux de salles et des listes d'émargement des candidats correspondant à la phase écrite plus, pour la phase de pratique professionnelle, les bordereaux récapitulatifs des notes (**annexes 8 et 9**), la fiche d'évaluation de chaque candidat, les profils de compétences, les procès-verbaux et listes d'émargement afférents, devront être transmis par **envoi sécurisé dès la fin des épreuves** et parvenir **au plus tard le lundi 14 mars 2022** au :

Rectorat de Bordeaux
DEC 7 – Concours Général des Métiers
5 rue Joseph de Carayon Latour
CS 81499 - 33060 BORDEAUX Cedex

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

Chaque commission sera composée à parité :

- d'enseignants de lycées professionnels et de centres de formation d'apprentis,
- de professionnels qualifiés (employeurs ou salariés), désignés 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 de l'enseignement hôtelier, lequel ou laquelle assurera l'organisation des épreuves et leur évaluation.

Le responsable du centre de concours veillera à ce que, lors de la phase pratique, les examinateurs (formateurs, professionnels n'évaluent pas les candidats 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 ou deux candidats 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 les candidats.

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 candidats 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 candidat 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 17 mai 2022 à 9 h 30** pour la spécialité cuisine et le **mercredi 18 mai 2022 à 11 h 00** pour la spécialité Commercialisation et Services en Restauration au :

Lycée hôtelier Jean DROUANT
20 rue Médéric - 75017 PARIS – (Tél 01.56.21.01.01)

Les membres du jury seront convoqués par l'Académie de Bordeaux. L'administration centrale se chargera de convoquer les candidats.

Les frais de transport et d'hébergement des candidats finalistes sont **pris en charge par leur établissement d'origine (BOEN n°41 du 4 novembre 2021)**.

IV – RÉSULTATS ET CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX

À l'issue de la session, la direction générale de l'enseignement scolaire - mission du pilotage des examens (DGESCO-MPE) invite les lauréats qui ont obtenu un premier, deuxième ou troisième prix à se rendre à la cérémonie de remise des prix qui se déroule généralement à Paris au cours de la première quinzaine du mois de juillet.

Les frais de transport relatifs à la venue des lauréats 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'apprentis concernés.

Enfin, la DGESCO-MPE adresse aux recteurs et rectrices de chaque académie, les diplômes des lauréats concernés par l'attribution d'un accessit ou d'une mention pour transmission aux intéressés au plus tard en septembre 2022.