



COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL
ET DU CONCOURS "UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE"

COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL ET DU CONCOURS UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE (COET-MOF)

RÉFÉRENTIEL DU CONCOURS DIPLÔMANT « Un des Meilleurs Ouvriers de France »

26^e concours 2016 - 2018	Groupe II – Classe 8 POISSONNIER, ÉCAILLER	L'ŒUVRE – LES CONDITIONS À REmplIR MODALITES DE RÉALISATION DES ÉPREUVES RÉFÉRENTIEL DES COMPÉTENCES
--	--	---

I - POURQUOI SE PRÉSENTER AU CONCOURS MOF ?

C'est avant tout la recherche d'une satisfaction personnelle – celle bien connue de tous les lauréats dans leur discipline. Mais c'est aussi, au travers de la réalisation d'une œuvre, la recherche de la reconnaissance des professionnels. C'est encore l'aboutissement de la recherche permanente de l'excellence dans son travail et le désir d'obtenir un diplôme officiel.

Les titulaires du diplôme – et eux seuls – ont le droit d'utiliser le sigle « MOF » et le titre « Un des meilleurs ouvriers de France en Poissonnier-Écailler » dans l'exercice de leur profession, dans leurs activités professionnelles et sociales. Ils peuvent porter la médaille en bronze et arborer un col tricolore aux couleurs nationales.

Le diplôme est classé au niveau III dans la nomenclature des diplômes du Ministère de l'Éducation nationale. De ce fait, les titulaires peuvent faire valoir ce diplôme dans des circonstances professionnelles, dans la conduite d'apprentissage, d'enseignement et de formation. Reconnu pour leur haute compétence, ils participent à la promotion de leur métier.

II - QUI PEUT ÊTRE CANDIDAT ?

Pour être admis à se présenter à l'épreuve finale du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », le candidat devra :

- être âgé de plus de 23 ans à la date de clôture des inscriptions ;
- être en capacité de démontrer une maîtrise professionnelle dont les fondamentaux sont résumés dans le « Référentiel Métier » suivant ;

Le Référentiel Métier

Il est le spécialiste dans les domaines suivants :

- achat, réception, conservation des produits livrés ;
- connaissance parfaite de la filière, des espèces, de la production et de la commercialisation des produits ;
- transformation des produits bruts (écaillage, filetage, découpe) et
- préparation à la demande du client ;
- prise en compte des préoccupations de la clientèle, dans le cadre d'une démarche

- de développement durable ;
- gestion de l'exploitation ;
- la mise en valeur des produits présentés sur l'étal ;
- créativité des préparations plateaux, buffet de fruits de mer ;
- maîtrise des techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité.

- franchir avec succès l'épreuve préalable de qualification organisée par le COET-MOF (Comité d'Organisation des Expositions du Travail) en liaison avec les organisations professionnelles.

III – QUELLES SONT LA NATURE ET LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ŒUVRE ?

Le concours, qui doit apporter la preuve que le candidat possède d'indéniables qualités professionnelles :

- le savoir-faire traditionnel. ;
- la connaissance des produits ;
- pour les réalisations, l'harmonie des couleurs, le respect des volumes et la présentation ;
- la connaissance de la réglementation en matière de commercialisation des produits ;
- le respect des bonnes pratiques d'hygiènes (Pack Hygiène).

Quel est le périmètre des travaux servant de référence de niveau à l'épreuve finale ?

Le concours se scinde en deux parties :

- les épreuves pratiques (achats, étal, buffet de fruits de mer, préparations libres et imposées) ;
- les épreuves générales (connaissances générales écrites, connaissances produits oral).

Quelles sont les principales techniques qui seront évaluées ?

Les principales techniques évaluées sont :

- travail sur les différentes techniques de transformation des produits bruts
 - poissons (filets sans peau, sans arête, différents types de portefeuilles...) ;
 - coquillages, crustacés (ouverture, cuisson...) ;
- compétence sur l'élaboration et la préparation
 - poissons (rôtis, paupiettes, brochettes, poêlé...) ;
 - coquillages, crustacés (présentation buffet, plateaux de fruits de mer...) ;
- connaissance des règles d'hygiène et de sécurité ;
- maîtrise des méthodes de gestion et de commercialisation ;
- présentation avec théâtralisation des produits sur l'étal ;
- conseil à la clientèle (préparation culinaire) ;
- connaissance des produits (origine, méthode de pêche...) ;
- capacité d'écoute de la clientèle et clarté des réponses.

IV – COMMENT SE DÉROULE L'EXAMEN ?

L'examen, dénommé « Concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France », permet de reconnaître l'excellence professionnelle concrétisée par l'attribution du Diplôme d'État « Un des Meilleurs Ouvriers de France », délivré par le ministère de l'Éducation nationale.

Le concours est confié à un jury, présidé par le président de la « classe », qui exerce ses responsabilités sous l'égide du Comité d'Organisation des Expositions du Travail (COET-MOF). Il fait appel à des délégués départementaux et régionaux qui eux-mêmes s'appuient sur les institutions. Il est le garant de l'éthique propre à ce concours unique.

Le concours est défini par des conditions, des modalités et des référentiels dont le but est d'exiger le haut niveau de l'excellence professionnelle du métier.

Le concours se déroule en deux phases.

1. Épreuve qualificative

Elle permet :

- de vérifier les prérequis des candidats ;
- d'apprécier le degré de qualification du candidat dans le travail classique du métier de poissonnier ;
- de permettre à chaque candidat de situer par rapport au degré d'excellence ;
- de vérifier « les fondamentaux » fondées sur des savoir-faire.

Elle comporte trois épreuves.

1.1. Une épreuve écrite portant sur les connaissances générale du métier Poissonnier Ecailler.

1.2. Une épreuve technique

Les candidats doivent exécuter dans un temps limité, en présence du jury, les types de travail suivants : découpe et préparation de poissons.

1.3. Une épreuve d'écaillage

Les candidats doivent exécuter dans un temps limité, en présence du jury, les types de travail suivants : ouverture et présentation sur plateaux de fruits de mer.

2. Épreuve finale

Cette épreuve, qui dure toute une journée, se déroulera en octobre 2018.

Dans un temps imparti, les candidats devront réaliser des produits imposés dont un pouvant être dévoilé le jour de l'épreuve.

Les candidats devront fournir les matières premières pour l'épreuve finale.

Le décor sera fourni par les candidats afin de permettre une mise en valeur des produits, tout en respectant obligatoirement le thème imposé et annoncé sur le site du COET-MOF en même temps que les produits.

Cette épreuve finale pourra être filmée à des fins de retransmission pendant l'exposition.

V - COMMENT LE CANDIDAT PEUT-IL SE FAIRE ACCOMPAGNER ?

Le COET-MOF fait appel à ses délégués départementaux et régionaux dont l'une des missions est de suivre les candidats en leur apportant des conseils, le soutien et l'assistance en tant que de besoin.

VI - QUI COMPOSE LE JURY ?

Voir règlement général.

VII. LE RÉFÉRENTIEL DES COMPÉTENCES

TÂCHES	COMPÉTENCES À ÉVALUER « Être capable de... »	CRITÈRES DE PERFORMANCES « On exige... »
Préparer et organiser son poste de travail	Organiser de manière adaptée son matériel et son outillage.	Respect des règles d'hygiène et de sécurité. Un comportement professionnel : port d'une tenue professionnelle adaptée et respect des principes d'ergonomie.
Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons	Écailler, ébarber, éviscérer, étêter, peler, dépouiller, dépecer, rincer, désarêter, désosser... Fileter, préparer en portefeuilles. Réaliser en Prêt À Cuire (PAC). Découper, portionner à poids donné, escaloper, trancher, tronçonner... Préparer les céphalopodes, homard, langouste, gambas et langoustines. Préparer les autres produits aquatiques (carpes, cuisses de grenouille, anguilles...). Trancher en carpaccio, en dés, hacher au couteau. Trancher un poisson fumé. Réaliser des rôtis, tresses, brochettes, paupiettes et goujonnettes. Ouvrir et/ou préparer les coquillages et les échinodermes. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.	Respect des séparations anatomiques. Utilisation de l'outillage adapté pour chaque opération. Rapidité d'exécution, maîtrise des techniques de découpe des poissons et des techniques d'ouverture des coquillages et crustacés.
Préparation de plats traiteurs, fumaison, plats chaud et froids	Réaliser des salages et des salaisons. Préparer les poissons. Fabriquer des plats traiteurs classiques, des plats traiteurs raffinés. Préparer la décoration et la mise en valeur des produits. Préparer des garnitures à base de légumes crus ou cuits. Dresser, décorer et présenter des plats.	Maîtrise des différentes techniques de transformation des différentes matières premières (poissons, légumes, coquillages et crustacés...). Maîtrise des différentes techniques de fabrication, de salage, de décors et de présentation des produits de poissonnerie. Respect des procédures d'hygiène et de sécurité.
Peser et emballer	Maîtriser : <ul style="list-style-type: none"> - les contenants ; - les techniques de conditionnement ; - les instruments de pesage ; - les codes produits ; - la réglementation relative à l'étiquetage (sauvage, élevage, engins de pêche et zone de pêche) et réglementation relative au pesage. 	Conditionnement respectant les règles d'hygiène en conformité avec la réglementation en vigueur. Choix du conditionnement adapté au produit. Adéquation entre le prix du produit pesé et le prix affiché. Respect rigoureux de la réglementation (gestion des tares).

<p>Mettre en œuvre les techniques d'hygiènes et de sécurité (Pack Hygiène)</p>	<p>Mettre en œuvre les différentes techniques de services et de remise en température. Appliquer les consignes d'hygiènes relatives au personnel. Appliquer les consignes d'hygiène des locaux et du matériel. Vérifier l'état du matériel et l'équipement des locaux. Contrôler la qualité des produits.</p>	<p>Maîtrise des différentes techniques de transport, de stockage, de remise en température et de l'envoi des différents produits en respectant les règles et la méthode Pack Hygiène. Maîtrise des différentes techniques d'hygiène et de sécurité. Application conforme des consignes. Qualité de l'état du matériel et des locaux.</p>
<p>Gérer, commercialiser et vendre</p>	<p>Organiser la promotion commerciale. Gérer des ressources humaines. Administrer : gestion comptable et administrative, calcul des pertes, calcul des prix de vente, marge, T.V.A., rendement sur un produit découpé. Faire ses caisses chaque jour et tenir le livre de caisse avec nombre de client et panier moyen. Faire un inventaire et établir un compte d'exploitation pour faire ressortir la marge sur la période souhaitée. Analyser des documents financiers. Gérer l'approvisionnement et les stocks. Communiquer et conseiller la clientèle.</p>	<p>Compétences de gestion. Exécution de tâches administratives. Maîtrise des achats, des stocks et des prix de ventes. Compétences en communication, conseil et vente (connaissance des produits et recette culinaire). Utilisation d'un langage adaptée à la situation, qualité d'expression. Réponses et conseils adaptés.</p>
<p>Confectionner un plateau de fruits de mer ou un buffet de fruits de mer</p>	<p>Créer et réaliser des éléments de décoration. Choix des produits, techniques d'ouverture. Respect des règles de produits contaminants. Élaborer un buffet de fruits de mer.</p>	<p>Maîtrise des techniques et la mise en scène de la décoration. Innovation, originalité. Pas de coquillages blessés. Respect de l'accès pour chaque convive à l'assortiment de coquillages.</p>
<p>Réaliser et soutenir un dossier</p>	<p>Un dossier sur 5 produits de mer ou/et d'eau douce. Caractéristique de chaque produit présenté (mode de pêche, lieu de pêche) et caractéristique physique, organoleptique, nutritionnelle et culinaire.</p>	<p>Originalité du dossier. Présentation, qualité de l'expression, précision dans les descriptions.</p>

IX-PARTICIPER A L'EXPOSITION NATIONALE

Ce sont des manifestations – grand public et de prestige – au cours de lesquelles sont présentées les « œuvres » des nouveaux titulaires du diplôme pour promouvoir les métiers et le concours. Elles permettent de :

- mettre en évidence la maîtrise des compétences de haut niveau du métier ;
- démontrer le travail de la plus haute qualité ;
- mettre à l'honneur les adultes en recherche de l'excellence professionnelle ;
- valoriser l'expérience professionnelle et la formation tout au long de la vie ;
- promouvoir les établissements de formation et les organisations professionnelles ;
- reconnaître l'importance de la transmission des compétences dans le travail ;

Il sera demandé aux lauréats de participer aux démonstrations pendant la durée de l'exposition.