

Concours général des métiers

Organisation - session 2018

NOR : MENE1728349N

note de service n° 2017-159 du 31-10-2017

MEN - DGESCO A MPE

Texte adressé aux ambassadrices et ambassadeurs de France ; aux rectrices et recteurs d'académie ; aux vice-rectrices et vice-recteurs de Mayotte, de Polynésie française et de Nouvelle-Calédonie ; au directeur du Siec d'Île-de-France

Références : arrêté du 6 janvier 1995 modifié définissant le concours général des métiers, arrêté du 6 janvier 1995 modifié relatif aux baccalauréats professionnels concernés par le concours général des métiers, arrêté du 19 octobre 1995 modifiant l'arrêté du 6 janvier 1995 définissant le concours général des métiers, arrêté du 18 avril 2016 relatif aux brevets des métiers d'art concernés par le concours général des métiers

La présente note de service a pour objet de préciser les modalités de mise en œuvre et d'organisation de la session 2018 du concours général des métiers, qui est ouvert aux dix-sept spécialités de baccalauréat professionnel dont la liste figure en annexe, ainsi qu'au brevet des métiers d'art « ébéniste » conformément aux dispositions de l'arrêté du 18 avril 2016 relatif aux brevets des métiers d'art concernés par le concours général des métiers.

Je vous rappelle que le concours général des métiers repose sur une épreuve professionnelle en deux parties, disjointes dans le temps, dont la nature, la définition et la durée sont précisées en annexe.

- La première partie se déroule dans chaque académie. Des regroupements interacadémiques pour les spécialités à petits flux peuvent cependant être effectués.

- À l'issue de la première partie, les candidats retenus par le jury passent la seconde partie de l'épreuve, dite « finale », dans l'établissement et l'académie d'accueil désignés par l'académie pilote. Cette seconde partie de l'épreuve est pratique et/ou orale et est adaptée aux spécificités de chaque spécialité de baccalauréat professionnel.

I. Opérations préalables au déroulement des épreuves

1. Procédures d'inscription

Afin de prendre en compte le calendrier des vacances scolaires, la période des inscriptions au concours général des métiers a été avancée.

Les inscriptions des établissements et les inscriptions des candidats s'effectuent en ligne sur l'application CGweb, **du lundi 13 novembre 2017 au lundi 4 décembre 2017 minuit (heure de Paris), date impérative de clôture des inscriptions.**

L'application CGweb est disponible sur le portail internet Éduscol, sous la rubrique « *Événements, prix, concours / Concours général des lycées et des métiers / Inscription au concours général des métiers* » ou directement à l'adresse suivante : <https://www.cgweb.education.gouv.fr>

Sont également disponibles sous cette rubrique les formulaires d'inscription, les notices explicatives et le calendrier à respecter.

À compter de la session 2018, tous les établissements s'inscrivent directement sur l'application CGweb. Ils pourront ainsi générer le mot de passe qui leur permettra d'inscrire les candidats.

Les chefs d'établissement ou directeurs de centre de formation d'apprentis, après avis des enseignants, procèdent à l'inscription des candidats, impérativement dans la spécialité dont ces derniers suivent la formation. Ils proposent la candidature des élèves ou apprentis présentant les meilleures chances de succès, dans la limite de cinq candidatures dans chaque spécialité. L'inscription des candidats s'effectue conformément à la procédure décrite dans la notice explicative accompagnant l'application CGweb, disponible en ligne.

2. Conditions d'inscription des candidats

Pour s'inscrire au concours général des métiers, les élèves ou apprentis doivent remplir les conditions suivantes :

- être âgés de 25 ans au plus, à la date de clôture des inscriptions ;
- être en classe de terminale ou année terminale de baccalauréat professionnel, soit dans les établissements publics ou privés sous contrat relevant du ministère de l'éducation nationale, soit dans les centres de formation d'apprentis ou sections d'apprentissage habilités ou non à pratiquer le contrôle en cours de formation, soit dans des lycées publics ou des établissements privés sous contrat relevant du ministère de l'agriculture et de l'alimentation ;
- être en règle avec l'obligation de recensement ou de participation à l'appel de préparation à la défense conformément aux dispositions de la loi n° 97-1019 du 28 octobre 1997 portant réforme du service national.

3. Circulaire académique d'organisation de chaque spécialité

Chaque spécialité du concours général des métiers est pilotée par une académie. L'académie pilote établit la circulaire d'organisation de la (ou des) spécialité(s) dont elle a la responsabilité et en adresse un exemplaire par courriel à la mission du pilotage des examens de la direction générale de l'enseignement scolaire (Dgesco MPE) à l'adresse suivante dgesco.mpe@education.gouv.fr

Cette circulaire doit notamment indiquer :

- pour la première partie :

- la date, les horaires, le lieu et la durée de l'épreuve ;
- les délais et l'adresse de transmission des copies ;
- la date et le lieu de correction de la première partie ;

- pour la deuxième partie :

- le lieu de l'épreuve pratique (coordonnées postales et téléphoniques de l'établissement) ;
- le calendrier et les horaires de l'épreuve ;
- la date, l'horaire et le lieu des corrections de l'épreuve pratique ;

- pour les deux parties :

- le matériel de composition nécessaire à fournir par le candidat et par l'établissement.

Sujets des épreuves

Les sujets principaux ainsi que les sujets de secours sont élaborés au sein de chaque académie pilote, sous la responsabilité de l'inspecteur général de l'éducation nationale chargé de la spécialité. Le bon à tirer des sujets est signé par ce dernier ou par son représentant. Le code des sujets est envoyé, sous pli confidentiel, par la mission du pilotage des examens (Dgesco MPE).

Les maquettes des sujets sont transmises par les académies pilotes au plus tard **le mardi 30 janvier 2018** à toutes les académies concernées, en utilisant l'application « Sefia Rouge ».

En cas de dépassement de cette date, l'académie pilote transmet les sujets en nombre aux académies destinataires.

Dans le cas des sujets qui peuvent être transmis par l'application « Sefia Rouge » mais qui nécessitent une reprographie complexe coûteuse, les académies pilotes peuvent proposer aux académies concernées de se charger d'une commande globale auprès d'un prestataire unique. Cette proposition et ses modalités sont alors mentionnées dans la circulaire d'organisation académique de la spécialité concernée.

Enfin, pour les sujets qui ne peuvent être envoyés sous forme numérique pour des raisons de format, ils seront diffusés en nombre et adressés au rectorat de chaque académie (division des examens et concours).

4. Nomination et composition des jurys

Aux termes de l'arrêté du 6 janvier 1995 modifié, le ministre chargé de l'éducation nomme le président de jury, pour chaque spécialité, sur proposition du doyen du groupe concerné de l'inspection générale de l'éducation nationale, ainsi que les membres du jury.

Le jury est composé à parité :

- d'enseignants de lycées professionnels et de centres de formation d'apprentis, et d'inspecteurs de l'éducation nationale ;

- de professionnels qualifiés (employeurs et salariés) désignés sur proposition du comité d'organisation du concours « Un des meilleurs ouvriers de France » et des Expositions du travail.

Lorsqu'un vice-président est désigné, il doit être choisi parmi les membres enseignants ou professionnels du jury afin de respecter la parité.

La mission du pilotage des examens (Dgesco MPE) transmet l'arrêté de nomination de chaque jury à son président, ainsi qu'à chaque académie pilote. Celle-ci est chargée de convoquer les membres du jury pour l'ensemble des épreuves.

II. Première partie de l'épreuve du concours

1. Déroulement et nature de l'épreuve

Compte tenu du calendrier scolaire 2017-2018, la première partie de l'épreuve se déroulera **le mercredi 14 mars 2018** pour toutes les spécialités.

Chaque académie est chargée de convoquer ses candidats. En ce qui concerne les académies de Créteil, Paris et Versailles, l'organisation est prise en charge par le service interacadémique des examens et concours d'Île-de-France (Siec).

Les copies réglementaires, devant être utilisées par toutes les académies, sont du modèle de copie éducation nationale (EN) et les intercalaires spécifiques sont du modèle ENM (copie « millimétrée »), END (copie « dessin ») et ENC (copie « calque »).

2. Correction des copies

À l'issue de la première partie, les copies sont centralisées par l'académie pilote pour correction. Après correction, les copies sont conservées par l'académie pilote.

La partie pratique des spécialités « commercialisation et services en restauration » et « cuisine » est évaluée au niveau de chaque académie, à partir d'un barème précis et selon les instructions communiquées par l'académie pilote. Les fiches d'évaluation de chaque candidat sont transmises à l'académie pilote.

III. Seconde partie de l'épreuve du concours

1. Convocation des candidats et organisation

La liste des candidats admis à se présenter à la seconde partie est établie par chaque président de jury et transmise à la mission du pilotage des examens (Dgesco MPE) **le mardi 3 avril 2018 au plus tard**.

Les dates de la seconde partie de l'épreuve devront être fixées **entre le lundi 7 mai et le mercredi 30 mai 2018**.

La mission du pilotage des examens (Dgesco MPE) est chargée de convoquer les candidats finalistes et pilote l'organisation matérielle de cette seconde partie en liaison avec l'établissement et l'académie d'accueil.

2. Prise en charge des frais des candidats

Les frais de transport et d'hébergement des candidats finalistes **sont pris en charge par leur établissement d'origine.**

3. Délibérations des jurys

Le jury délibère, soit dans l'académie d'accueil, soit dans l'académie pilote, et transmet à la mission du pilotage des examens (Dgesco MPE) le procès-verbal du palmarès ***le vendredi 1er juin 2018 au plus tard.***

Le jury propose l'attribution de prix (premier, deuxième et troisième), d'accessits (de 1 à 5 avec un ordre de classement) et de mentions (selon le niveau des prestations, jusqu'à 10 attributions, sans classement).

Les résultats ne doivent en aucun cas être diffusés ou communiqués avant la cérémonie de remise des prix.

IV. Cérémonie de remise des prix et communication des résultats

La mission du pilotage des examens (Dgesco MPE) invite les lauréats 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 2018.

Les frais de transport relatifs à la venue des lauréats à Paris **sont pris en charge par leur établissement d'origine.**

L'après-midi de cet évènement, le palmarès du concours général est publié sur le portail internet Éduscol, sous la rubrique « *Evénements, prix, concours / Concours général des lycées et des métiers / Palmarès du concours général* ».

La mission du pilotage des examens (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'établissement ou directeurs de centre de formation d'apprentis concernés.

La mission du pilotage des examens (Dgesco MPE) adresse, à chaque recteur d'académie, les diplômes des lauréats de son académie ayant obtenu un accessit ou une mention, afin qu'il les transmette aux intéressés.

Pour le ministre de l'éducation nationale et par délégation
Le directeur général de l'enseignement scolaire
Jean-Marc Huart

Annexe

I. Liste des spécialités de baccalauréat professionnel et du brevet des métiers d'art ouverts au concours général des métiers session 2018

a. Spécialités de baccalauréat professionnel

1. Commerce ;
2. Commercialisation et services en restauration ;
3. Cuisine ;
4. Électrotechnique énergie équipements communicants ;
5. Fonderie ;
6. Maintenance des véhicules ;
7. Maintenance des matériels : option A : agricoles, option B : travaux publics et manutention, option C : parcs et jardins ;
8. Menuiserie aluminium-verre ;
9. Métiers et arts de la pierre ;
10. Métiers de la mode - vêtements ;
11. Plastiques et composites ;
12. Technicien d'usinage ;
13. Technicien en chaudronnerie industrielle ;
14. Technicien menuisier agenceur ;
15. Transport ;
16. Travaux publics ;
17. Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle).

b. Brevet des métiers d'art

1. Ébéniste.

II. Nature des épreuves du concours général des métiers pour les spécialités du baccalauréat professionnel du secteur industriel et le brevet des métiers d'art « ébéniste »

1. Électrotechnique énergie équipements communicants ;

2. Fonderie ;
3. Maintenance de véhicules ;
4. Maintenance des matériels : option A : agricoles, option B : travaux publics et manutention, option C : parcs et jardins ;
5. Menuiserie aluminium-verre ;
6. Métiers et arts de la pierre ;
7. Métiers de la mode - vêtements ;
8. Plastiques et composites ;
9. Technicien d'usinage ;
10. Technicien en chaudronnerie industrielle ;
11. Technicien menuisier agenceur ;
12. Travaux publics ;
13. Brevet des métiers d'art « ébéniste ».

a. Première partie de l'épreuve (Durée : de 3 à 6 heures maximum - écrite)

Elle consiste en une recherche de solutions compatibles avec une réalisation imposée et aboutit à l'élaboration de documents techniques

b. Seconde partie de l'épreuve (Durée : de 4 à 30 heures maximum - pratique)

Elle s'appuie principalement sur une réalisation qui vise à apprécier les compétences des candidats pour :

- le décodage et l'analyse des données opératoires ;
- la préparation des éléments nécessaires à la mise en œuvre d'une production ou d'une réalisation ;
- la mise en œuvre des moyens permettant la fabrication ou la réalisation attendue ;
- le contrôle de conformité des produits fabriqués ou des réalisations.

III. Spécialités du baccalauréat professionnel du secteur tertiaire et nature des épreuves du concours général des métiers

1. Commerce

a. Première partie de l'épreuve (Durée : 3 heures - écrite)

Elle prend appui sur un dossier documentaire.

Elle vise à évaluer la capacité du candidat à mobiliser des informations afin de les exploiter dans une perspective professionnelle.

b. Seconde partie de l'épreuve (Préparation : 4 heures ; prestation orale : 30 minutes - pratique)

Elle prend appui sur une situation d'entreprise.

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat :

- à analyser cette situation ;
- à mettre en œuvre les techniques propres à la spécialité ;
- à résoudre des problèmes ;
- à communiquer dans une perspective professionnelle.

2. Commercialisation et services en restauration

a. Première partie de l'épreuve (Durée : 4 heures - écrite et pratique)

Cette première partie comporte une phase technologique (A) et une phase de pratique professionnelle (B).

A - Phase technologique (durée : 1 heure)

Évaluation des connaissances technologiques du candidat dans le domaine de la commercialisation et des services en restauration.

B - Phase de pratique professionnelle (durée : 3 heures)

- Évaluation de la maîtrise par le candidat des techniques professionnelles de base, y compris les compétences professionnelles de communication et de commercialisation ;
- Évaluation des compétences d'analyse de la prestation et de communication lors d'un court entretien en situation avec le jury : le candidat présente sa prestation et le jury interroge le candidat sur sa prestation. Cet échange a lieu à la fin de l'épreuve.

b. Seconde partie de l'épreuve (Durée : de 4 à 5 heures - pratique)

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

Cette partie d'épreuve comporte une phase de réalisation (A) et une phase d'entretien (B).

A - Phase de réalisation

- Réaliser, à l'aide d'un commis, la mise en place d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts avec 2 menus imposés et boissons au choix, ainsi que la décoration florale ;
- Prendre la commande des mets et boissons ;
- Servir, avec l'aide du commis, les mets et boissons ;
- Participer à différents ateliers, qui selon les sessions, peuvent être articulés autour d'activités liées au bar, à la sommellerie, à la préparation d'office, à l'analyse sensorielle, ou à la commercialisation d'une carte de mets et/ou boissons avec un échange en anglais (communication de la carte aux candidats à l'issue des résultats de la première partie de l'épreuve).

B - Phase d'entretien

Elle permet au candidat de conduire une analyse concernant sa prestation. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation par rapport à l'exigence de la réalité professionnelle.

3. Cuisine

a. Première partie de l'épreuve (Durée : 4 heures - écrite et pratique)

Cette première partie comporte une phase technologique (A) et une phase de pratique professionnelle (B).

A - Phase technologique (durée : 1 heure)

Évaluation des connaissances technologiques du candidat dans le domaine de la cuisine.

B - Phase de pratique professionnelle (durée : 3 heures)

- Évaluation de la maîtrise par le candidat des techniques professionnelles de base ;
- Évaluation des compétences d'analyse de la prestation et de communication lors d'un court entretien en situation avec le jury : le candidat présente sa prestation et le jury interroge le candidat sur sa prestation. Cet échange a lieu à la fin de l'épreuve, dans l'atelier cuisine, au poste de travail du candidat.

b. Seconde partie de l'épreuve (Durée : de 4 à 5 heures - pratique)

Cette seconde partie doit permettre au jury d'apprécier les compétences du candidat dans le domaine de la cuisine ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées. Le candidat travaille seul.

Cette partie d'épreuve comporte une phase de réalisation (A) et une phase d'entretien (B).

A - Phase de réalisation

- Réaliser une production culinaire pour 6 à 8 personnes, à partir d'une fiche technique ou d'un panier remis au candidat. La présentation s'effectue au plat et/ou à l'assiette ;
- Concevoir et/ou réaliser un dessert pour 4 personnes, dont le thème principal et le panier de denrées seront joints à la convocation des candidats admissibles à la seconde partie de l'épreuve. La présentation s'effectue au plat et/ou à l'assiette.

B - Phase d'entretien

Elle permet au candidat de conduire une analyse concernant sa prestation. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation par rapport à l'exigence de la réalité professionnelle.

4. Transport

a. Première partie de l'épreuve (Durée : 3 heures - écrite)

Elle prend appui sur un dossier documentaire remis au candidat.

Elle doit permettre au jury d'évaluer :

- les compétences acquises par le candidat dans le domaine de l'exploitation et de la gestion des transports ;
- la capacité du candidat à mobiliser ses connaissances dans une perspective professionnelle.

b. Seconde partie de l'épreuve (Préparation : 4 heures ; prestation orale : 30 minutes - pratique)

Elle prend appui sur une situation d'entreprise de transport.

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat :

- à analyser cette situation ;
- à mettre en œuvre les techniques appropriées, dans le cadre de solutions pertinentes ;
- à communiquer dans une perspective professionnelle.

5. Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle)

a. Première partie de l'épreuve (Durée : 3 heures - écrite)

Elle consiste à rechercher des solutions pour la mise en place, la gestion et/ou le fonctionnement d'une force de vente. Elle repose sur l'exploitation d'un dossier documentaire emprunté à la réalité professionnelle.

Elle vise à évaluer la capacité du candidat à mobiliser ses connaissances, à utiliser judicieusement les informations fournies, à élaborer des propositions pertinentes.

b. Seconde partie de l'épreuve (Préparation : 4 heures ; prestation orale : 30 minutes - pratique)

Elle repose sur une situation de vente.

Elle vise à apprécier les compétences du candidat pour :

- analyser la situation ;
- résoudre des problèmes commerciaux ;
- communiquer dans une perspective professionnelle ;
- mettre en œuvre ses qualités de négociateur-vendeur ;
- apprécier sa prestation afin d'en tirer parti dans une perspective professionnelle.