

N° DE CANDIDAT :.....

Il vous est rappelé que votre numéro de candidat ne doit figurer que ci-dessus. Toute autre mention (initiales, signes, etc), où qu'elle soit portée, qui servirait à identifier votre copie, mènera à l'annulation de votre épreuve.

**MINISTERE DE LA JEUNESSE, DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
RECHERCHE**

CONCOURS EXTERNE D'ADJOINT TECHNIQUE

BAP G

SPECIALITE « COMMIS DE CUISINE »

SESSION 2003

EPREUVE D'ADMISSIBILITE

DUREE : 2H – COEFFICIENT : 3

Centre organisateur : INSA de LYON

1) Le sujet comprend :

- un questionnaire de 34 questions (page 2 à page 9) ;

2) Assurez-vous que votre sujet soit complet ; dans le cas contraire, demandez un nouvel exemplaire au responsable de la salle.

3) **Les réponses doivent être directement mentionnées sur le questionnaire.**

Question n° 1

Donnez la traduction française et la signification de ce terme : H.A.C.C.P..

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 2

Selon vous, quels sont les contrôles à mettre en œuvre lors de la réception de denrées alimentaires ?.

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 3

En utilisant une cellule de refroidissement pour refroidir une fricassée de volaille, quel est le couple temps/température à respecter ?

.....

Question n° 4

Expliquez la marche en avant.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 5

Citez deux mesures d'hygiène pour éviter la contamination microbienne au cours du stockage des denrées.

.....

.....

.....

Question n° 6

Citez au moins quatre microbes pathogènes.

.....
.....

Question n° 7

Répondre par vrai ou faux.

Pour qu'une TAIC soit signalée, il faut au moins deux cas de symptomatologie similaires	
La réglementation en vigueur impose une formation continue à l'hygiène	
Pour manipuler des denrées, le port de gants est obligatoire	
Le balayage à sec en cuisine est toléré	
La salmonelle est détruite à 70°C	

Question n° 8

Pendant combien de jours un repas témoin peut-il être conservé ?

.....

Question n° 9

Pendant combien de jours peut-on conserver en chambre froide une denrée pour qu'elle décongèle ?
(entourez la bonne réponse)

J + 2

J + 3

J + 4

Question n° 10

Indiquez le mode opératoire pour le nettoyage d'un trancheur à jambon.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question n° 11

Dans les cuisines de collectivité, un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel est obligatoire. Quelles informations doivent figurer sur le plan de nettoyage et de désinfection des locaux ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 12

Dans le cadre d'une liaison chaude, à quelle température minimale doit-on maintenir les préparations culinaires ? (entourez la bonne réponse)

+ 63°C minimum

+65°C maximum

+60°C minimum

Question n° 13

Dans le cadre d'une liaison froide, quel est le couple temps/température préconisé pour la remise en température des préparations culinaires ?

.....

Question n° 14

Combien de temps maximum peut-on conserver des préparations froides pour le service ?

- sur un présentoir réfrigéré à 10°C
- sur un présentoir non réfrigéré

Question n° 15

Le feu commence à prendre dans la friteuse de la cuisine. Expliquez, dans l'ordre, comment vous intervenez.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 16

Donnez la signification de ces pictogrammes



.....



.....



.....

Question n° 17

Peut-on représenter à la consommation une viande en sauce préparée la veille et qui n'a pu être servie en raison d'une chute d'effectif ?

OUI

NON

Expliquez votre choix :

.....
.....
.....

Question n° 18

Citez les trois types de cuisson et classer chaque mode de cuisson correspondant

Type de cuisson	Modes de cuisson

Question n° 19

Elaborez un menu équilibré

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 20

Donnez la définition des « ovoproduits » et citez au moins un avantage lié à l'utilisation de ces produits

.....

.....

.....

.....

Question n° 21

Expliquez les abréviations suivantes :

P A C

D L C

DLUO
DSV
IUFM
AOC
CAFA
RHF

Question n° 22

Il existe cinq gammes de produits. A quoi correspondent-elles ?

- 1^{ère} gamme :
- 2^{ème} gamme :
- 3^{ème} gamme :
- 4^{ème} gamme :
- 5^{ème} gamme :

Question n° 23

De quoi se compose une sauce Chasseur ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question n° 24

Quelle est la base de ces appellations culinaires ?

- Du Barry :
- Florentine :
- Conty :
- Argenteuil :

Question n° 25

Combien de jaunes d'œufs sont contenus dans un volume de 1 litre ?
(entourez la bonne réponse)

40

50

60

Question n° 26

Combien de blancs d'œufs sont contenus dans un volume de 1 litre ?
(entourez la bonne réponse)

32

40

45

Question n° 27

Pouvez-vous citer les cinq classes de conformation d'une carcasse de bœuf ?

.....

Question n° 28

Sur un libre service linéaire, quelle succession est la meilleure ?
(entourez la bonne réponse)

- hors d'oeuvre, plat chaud, dessert
- plat chaud, hors d'oeuvre, dessert
- hors d'œuvre, dessert, plat chaud

Question n° 29

Le déglaçage consiste à :
(entourez la bonne réponse)

- mouiller les sucs de viande obtenus par la cuisson
- sortir les denrées du congélateur
- enlever une couche de graisse après cuisson

Question n° 30

Le terme « glacer » signifie :
(plusieurs réponses sont correctes)

- mettre du sel dans de la glace pilée pour faire baisser la température
- arroser un rôti de son fond de cuisson pour lui donner une couche brillante
- napper avec un fondant

Question n° 31

Donnez les proportions d'une pâte à choux (pour un litre de préparation)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question n° 32

Que signifie le terme « singer » ?

.....

.....

Question n° 33

Que signifie le terme « trousser » ?

(entourez la bonne réponse)

- battre des blancs en neige
- introduire l'extrémité des pilons de volaille dans leurs flancs
- décorer une préparation culinaire d'une certaine façon

Question n° 34

Pour la pâte à choux, travailler l'appareil eau, farine, beurre, sel, sucre, à la chaleur s'appelle ?

(entourez la bonne réponse)

- tamponner
- donner du corps
- dessécher