

Epreuve d'admissibilité		Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 1 17
Concours externe d'adjoint technique principal de 2 classe de recherche et de formation		BAP G – Commis de cuisine		
Session 2019				

Consignes à lire impérativement avant le début de l'épreuve

Ce sujet comporte **17 pages** avec la page de garde.

Il vous est rappelé que votre identité ne doit figurer qu'en haut de votre copie. Toute mention d'identité ou de signe distinctif portés sur la copie en dehors du cadre réservé à cet effet conduirait à l'annulation de votre épreuve.

Vous devez vérifier en début d'épreuve le nombre de pages de ce fascicule.

N'utilisez ni crayon de papier, ni stylo de couleur verte ou rouge.

Les téléphones portables doivent être éteints et rangés dans les sacs.

L'usage de tout document est interdit. La calculatrice n'est pas autorisée.

Aucune sortie définitive ne sera autorisée avant la fin de l'épreuve

SUJET

SESSION 2019

Emploi-type : **COMMIS DE CUISINE**

BAP G : Patrimoine, logistique, prévention et restauration

FORMATION

CONCOURS EXTERNE D'ADJOINT TECHNIQUE DE RECHERCHE ET DE



Crous des Antilles et de la Guyane

Académie :			
Concours :	Session :		
BAP :	Emploi-type :		
Epreuve :			
NOM :	<i>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)</i>		
Prénoms :	Numéro du candidat		
Date de naissance :	<i>(Il figure sur la convocation)</i>		
NOTE :	/20		
	Rappel du		
	Numéro du candidat		

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Concours externe d'adjoint technique principal de 2 classe de recherche et de formation		BAP G – Commis de cuisine	
Epreuve d'admissibilité		Durée : 2 heures	Coefficient : 3
Session 2019		Page 2 17	

Faux

Vrai

- CROUS. (cochez la bonne case) (1pt)

- 1.4 : Un étudiant boursier est exonéré des frais de repas au

Antilles-Guyane ? (1pt)

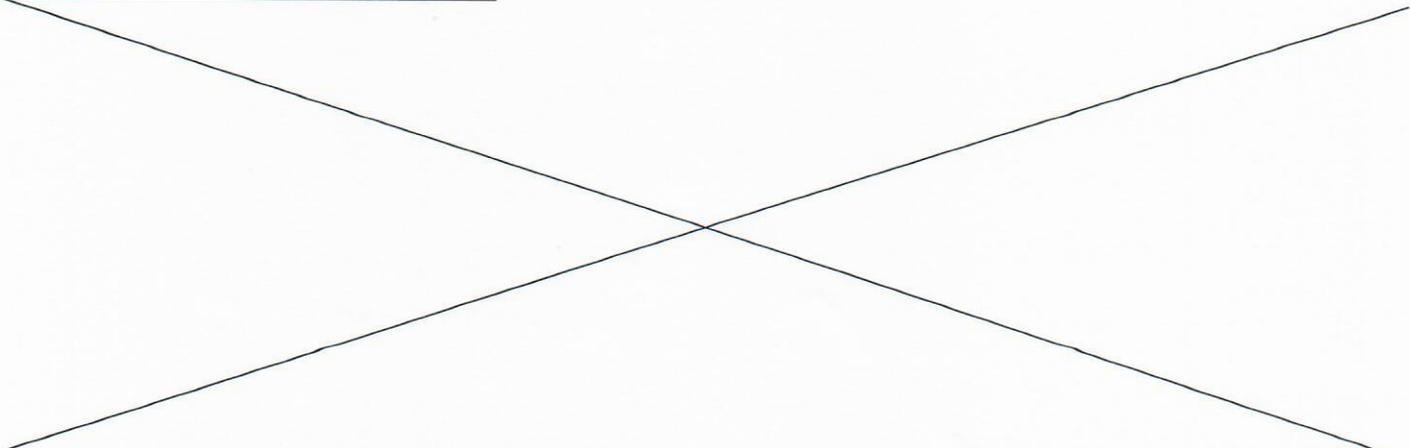
- 1.3 : Sur quels territoires (départements) intervient le CROUS

- 1.2: Que signifie CROUS ? (1pt)

- 1.1 Que signifie CROUS ? (1pt)

I. CONNAISSANCES GENERALES

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)



Concours externe d'adjoind technique principal de 2 classe de recherche et de formation		BAP G – Commis de cuisine	
Session 2019		Coefficient : 3	Durée : 2 heures
Page 3 17		Epreuve d'admissibilité	

.....

- 2.3 : Le feu commence à prendre dans la friteuse de la cuisine. Expliquez, dans l'ordre, comment vous intervenez. (2pt)

.....

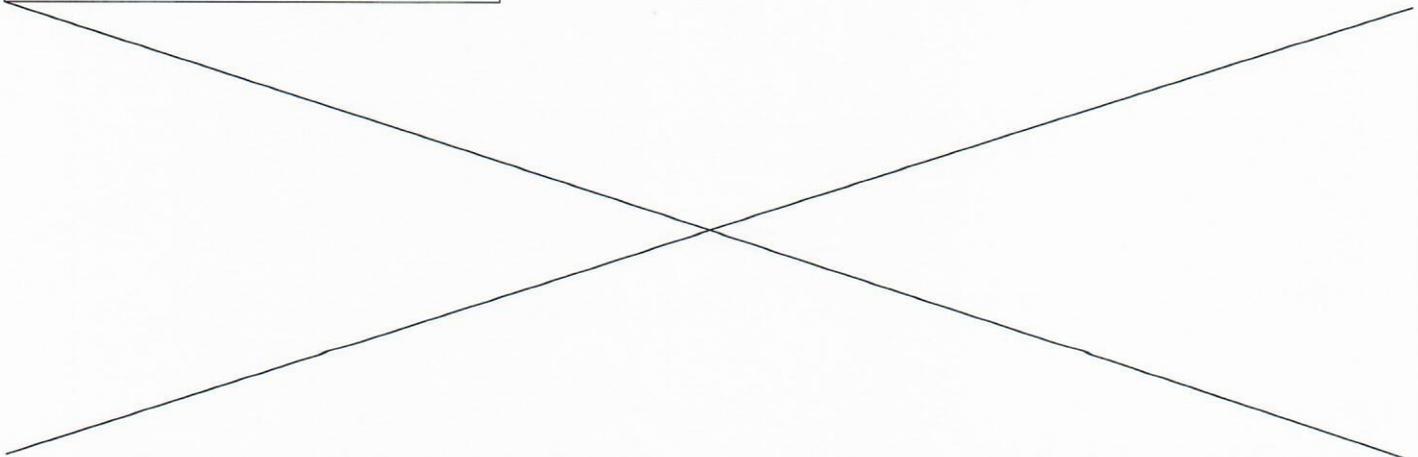
- 2.2 : Selon vous, quels sont les contrôles à mettre en œuvre lors de la réception de denrées alimentaires ? (2pt)

.....

- 2.1 : Expliquez la marche en avant. (2pt)

2. CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)



Concours externe d'adjoind technique principal de 2 classe de recherche et de formation BAP G – Commis de cuisine		Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Page 4 17
Epreuve d'admissibilité		Session 2019		

- Un calot
- Une casquette
- Une toque
- Une charlotte
- Rien, si les cheveux sont rasés

- 2.6 : Pour les fabrications, les préparations, le dressage, quelle protection mettez-vous sur la tête ? (une seule réponse possible) (1pt)

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

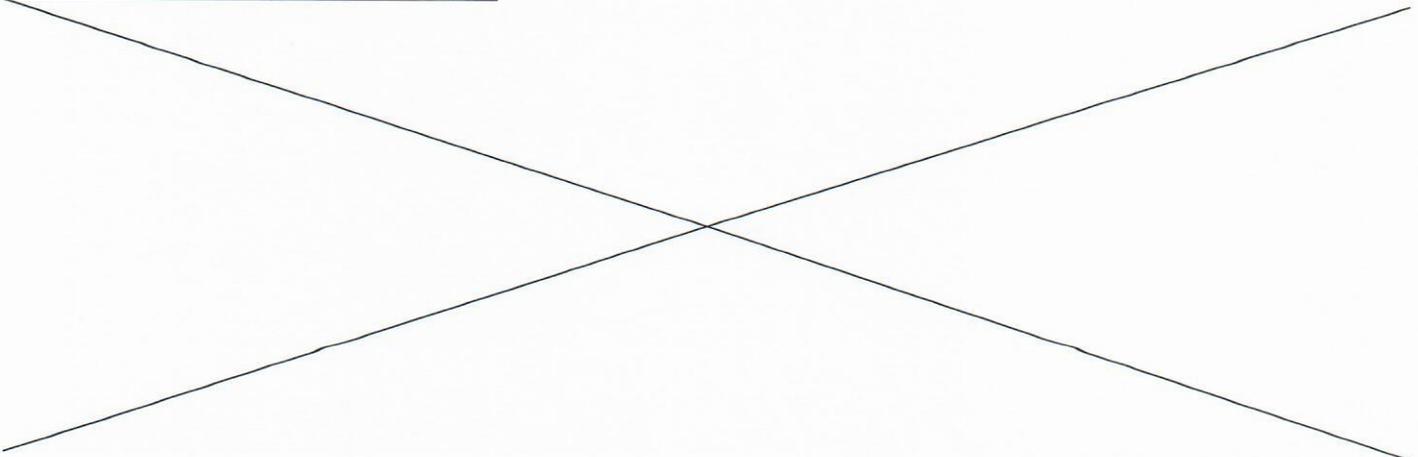
- 2.5 : Combien de temps maximum peut-on conserver des préparations froides pour le service ? (1pt)

- Prêt à courir
- Prêt à cuire
- Produit Agricole Contrôlé

(cochez la bonne réponse)

- 2.4 : Quand on parle d'une volaille PAC, cela signifie : (1pt)

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)



Concours externe d'adjoind technique principal de 2 classe de recherche et de formation		BAP G – Commis de cuisine	
Epreuve d'admissibilité		Durée : 2 heures	Coefficient : 3
Session 2019		Page 5 17	

- Napper
- Saucer
- Etaler
- Lisser

- 2.9 : Comment appelle-t-on l'action de recouvrir un met de sa sauce d'accompagnement ? (Une seule réponse possible) (1pt)

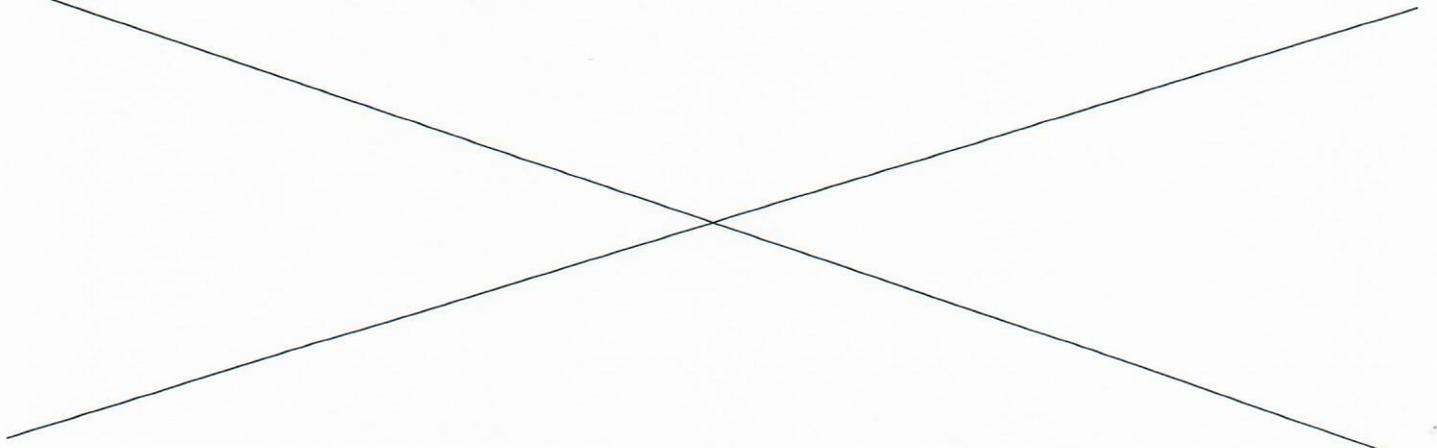
- C'est la méthode de cuisson sous pression
- C'est la méthode par injection de vapeur sous pression sur les aliments
- C'est la méthode de cuisson par injection de vapeur avec ou sans pression sur les aliments

- 2.8 : Qu'est ce que la cuisson à la vapeur ? (cochez la bonne réponse) (1pt)

- Date de Durabilité Minimale
- Date de Durabilité Maximale
- Duree Durable et Modifiable

- 2.7 : Que signifie DDM (cochez la bonne réponse) (1pt)

Numero du candidat (il figure sur la convocation)



Concours externe d'adjoind technique principal de 2 classe de recherche et de formation		BAP G – Commis de cuisine	
Epreuve d'admissibilité		Durée : 2 heures	Coefficient : 3
Session 2019		Page 6 17	

- 2.12 : Qu'est-ce que l'appertisation ? (1pt)

- 6
- 8
- 9
- 12

- 2.11 : Des steaks surgelés sont livrés en cartons de 45 pièces. Combien faut-il commander de cartons pour un service de 320 repas: (cochez la bonne réponse) (1pt)

- Lipide
- Protide
- Glucide

- 2.10 : Quel est le nom donné aux matières grasses: (cochez la bonne réponse) (1pt)

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)

Concours externe d'adjoind technique principal de 2 classe de recherche et de formation		BAP G – Commis de cuisine	
Epreuve d'admissibilité		Durée : 2 heures	Coefficient : 3
Session 2019		Page 7 17	

3. HYGIENE ET SECURITE

- 3.1 : Toute boite de conserve présentant un défaut mineur extérieur
doit : (cochez la bonne réponse) (1pt)
 - Etre ouverte pour vérifier l'état du contenu
 - Etre systématiquement éliminé
 - Conservé s'il n'est pas rouillé
- 3.2 : Pour se laver les mains hygiéniquement il suffit : (cochez la bonne réponse) (1pt)
 - D'utiliser un savon de Marseille
 - De fabriquer un désinfectant à base d'eau de javel
 - D'utiliser un savon liquide de fabrication industrielle
 - portant l'emballage « bactéricide » ou « désinfectant » ou « antiseptique »

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)

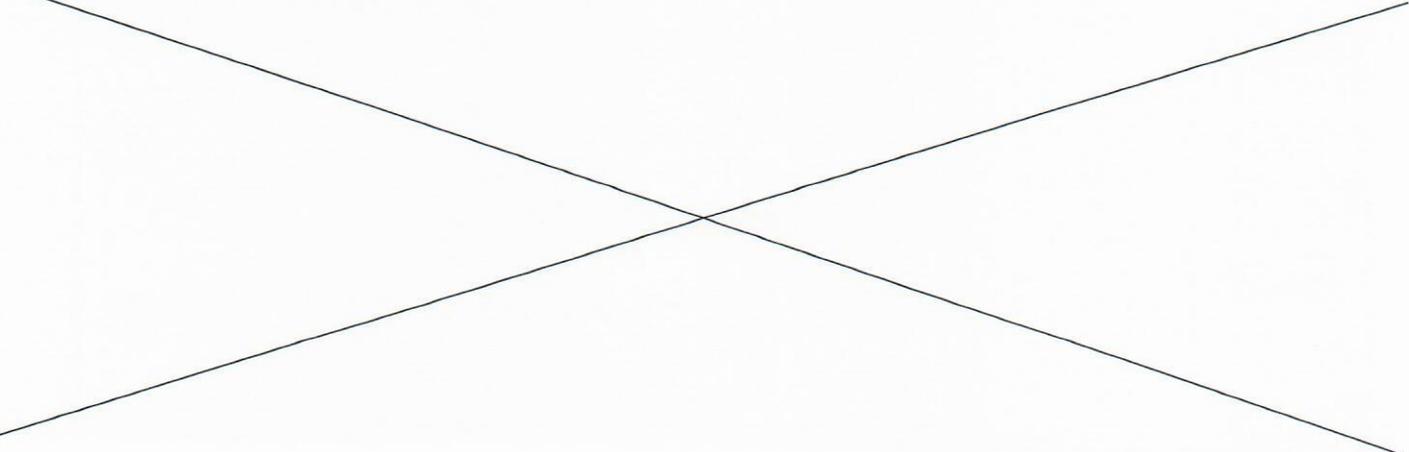
- 3.5 : L'une de ces missions n'est pas de la responsabilité du service vétérinaire ? (cochez la bonne réponse) (1pt)
 - Contrôle de températures de stockage des denrées
 - Visite médicale de travail des personnels de cuisine
 - Contrôle de l'hygiène corporelle du personnel de cuisine
 - Vérification de la traçabilité d'un produit alimentaire

- 3.4 : On vous livre de la viande surgelée. Vous constatez un début de décongélation, que faites-vous ? (1pt)

- A protéger vos mains des souillures
- A protéger les denrées alimentaires de vos mains
- A protéger vos mains du matériel contaminé

- 3.3 : Les gants à usage unique servent : (cochez la bonne réponse) (1pt)

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)



Numéro du candidat (*//
figure sur la convocation*)

--

- 3.6 : A quelle température le lavage en machine est recommandée ? (Cochez la bonne réponse) **(1pt)**

- 55°
- 70°
- 85°
- 99°

- 3.7: Que signifie le sigle PMS ? Quels en sont les objectifs **(1pt)**

- 3.8 : Que signifie les sigles DLC ? **(1pt)**

Concours externe d'adjoint technique principal de 2 classe de recherche et de formation BAP G – Commis de cuisine			
Epreuve d'admissibilité	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Session 2019
			Page 9 17

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)

4. GESTION

4.1 : Calculez le fond de caisse : (3pt)

6 billets de 10€	
9 billets de 5€	
23 pièces de 2€	
11 pièces de 1€	
15 pièces de 0,50€	
14 pièces de 0,20€	
8 pièces de 0,10€	
13 pièces de 0,05€	
5 pièces de 0,02€	
15 pièces de 0,01€	
TOTAL	

Concours externe d'adjoint technique principal de 2 classe de recherche et de formation BAP G – Commis de cuisine			
Epreuve d'admissibilité	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Session 2019
			Page 10 17

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)

4.2 : Contexte professionnel

Vous êtes recruté en tant que commis de cuisine au restaurant universitaire du CROUS. On vous confie **deux** dossiers à traiter :

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés
Dossier 1	La facture fournisseur	Document 1 Bon de commande Document 2 Bon de livraison Document 3 Facture fournisseur Annexe 1 Fiche de contrôle de facture
Dossier 2	Calcul de prix	

Concours externe d'adjoint technique principal de 2 classe de recherche et de formation BAP G – Commis de cuisine			
Epreuve d'admissibilité	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Session 2019
			Page 11 17

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)

--

DOSSIER 1 : FACTURE FOURNISSEUR

Le chef Paul DUPONT a passé commande de légumes auprès de son fournisseur habituel « l'AUTHENTIC » (**Document N°1**).

Les marchandises ont été livrés. Le livreur a laissé le bon de livraison (**Document N°2**) et la facture à payer (**Document 3**).

Avant de procéder à son règlement, Paul DUPONT vous charge de vérifier la facture

Votre rôle :

Compléter la fiche de contrôle de la facture reçue (**ANNEXE1**) pour vérifier s'il y a des anomalies. **L'utilisation de la calculatrice est interdite.**

Concours externe d'adjoint technique principal de 2 classe de recherche et de formation BAP G – Commis de cuisine			
Epreuve d'admissibilité	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Session 2019
			Page 12 17

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)

Document N°1

Bon de commande

CROUS ANTILLES GUYANE

Campus de Fouillole
97157 POINTE A PITRE
05 90 26 26 26
RCS Guadeloupe 750 228 942

Commande N°112

L'AUTHENTIC
35 boulevard de l'Océan
Lieu-dit Jarry 97122 BAIE-BAHAULT

Date de commande : 27 avril 2019

Date de livraison : 3 mai 2019

Date : 3 mai 2019

Condition de vente : remise 10%

Condition de transport : franco de port

Condition de règlement : Paiement comptant (par chèque) sous escompte de 2%

Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant (HT)
C452	Carottes lavée France bio	kg	100	1,55 €	155,00 €
R213	Radis noir France bio	botte	400	1,86 €	744,00 €
C648	Concombre France bio	pièce	300	1,90 €	570,00 €
L310	Laitue pommé France bio	pièce	200	0,99 €	198,00 €
P254	Pommes de terre chair ferme France bio	kg	100	1,82 €	182,00 €
O312	Oignon jaune France bio	kg	80	1,76 €	140,80 €
Montant de la commande					1 989,80 €

Date: 27/04/2019

Signature :

Concours externe d'adjoint technique principal de 2 classe de recherche et de formation
BAP G – Commis de cuisine

Epreuve d'admissibilité

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Session 2019

Page 13 | 17

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)

Document N°2

Bon de livraison

CROUS ANTILLES GUYANE

Campus de Fouillole

97157 POINTE A PITRE

05 90 26 26 26

RCS Guadeloupe 750 228 942

Bon de livraison N°58

L'AUTHEMATIC

35 boulevard de l'Océan

Lieu-dit Jarry

97122 BAIE-BAHAULT

Votre commande n° 112 du 27 avril 2019

Date : 3 mai 2019

Référence	Désignation	Unité	Quantité
C452	Carottes lavée France bio	kg	100
R213	Radis noir France bio	botte	400
C648	Concombre France bio	pièce	250
L310	Laitue pommé France bio	pièce	200
P254	Pommes de terre chair ferme France bio	kg	100
O312	Oignon jaune France bio	kg	80

Observations : **indiquez ici vos observations éventuelles**

Date :
Signature :

Concours externe d'adjoint technique principal de 2 classe de recherche et de formation
BAP G – Commis de cuisine

Epreuve d'admissibilité

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Session 2019

Page 14 | 17

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)

Document N°3

Facture

CROUS ANTILLES GUYANE

Campus de Fouillole
97157 POINTE A PITRE
05 90 26 26 26
RCS Guadeloupe 750 228 942

Facture n° 61

L'AUTHENTIC
35 boulevard de l'Océan
Lieu-dit Jarry 97122 BAIE-BAHAULT

Votre commande n° 112 du 27 avril 2019
Notre livraison n° 58 du 3 mai 2019

Date : 3 mai 2019

Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
C452	Carottes lavée France bio	kg	100	1,55 €	155,00 €
R213	Radis noir France bio	botte	400	1,86 €	744,00 €
C648	Concombre France bio	pièce	300	1,90 €	570,00 €
L310	Laitue pommé France bio	pièce	200	1,10 €	220,00 €
P254	Pommes de terre chair ferme France bio	kg	100	1,82 €	182,00 €
O312	Oignon jaune France bio	kg	80	1,76 €	140,80 €
Total HT					2 011,80 €
Remise 9 %					181,06 €
Net commercial					1 830,73 €
Escompte 2 %					36,61 €
Net financier					1 794,12 €
TVA 2,1% %					36,67
Net à payer TTC					1 831,79 €

Règlement : par chèque
Frais de port : Franco de port

Concours externe d'adjoint technique principal de 2 classe de recherche et de formation
BAP G – Commis de cuisine

Epreuve d'admissibilité

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Session 2019

Page 15 | 17

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)

ANNEXE 1	Fiche de contrôle de facture
-----------------	-------------------------------------

Vérifier la facture N°61 en complétant la fiche de contrôle ci-dessous **(6 pts)**

FICHE DE CONTRÔLE FACTURE N° 61			
Éléments à vérifier	Conforme	Non conforme	Non conforme (préciser l'anomalie constatée)
Produits commandés par rapport aux produits livrés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Quantités des articles réceptionnés par rapport aux articles facturés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conditions de prix (prix unitaires, remise...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conditions de règlement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conditions de transport	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Conformité des taux de TVA appliqués	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Concours externe d'adjoint technique principal de 2 classe de recherche et de formation BAP G – Commis de cuisine			
Epreuve d'admissibilité	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Session 2019
			Page 16 17

Numéro du candidat (//
figure sur la convocation)

DOSSIER 2 : CALCUL DE PRIX

Pour une quiche lorraine de 10 personnes, il faut :

- 50 cl de crème liquide à 4,20€ le litre
- 500 grammes de farine à 2,00€ le kilo
- 6 œufs à 3,00€ la douzaine
- 250 grammes de poitrine de fumée à 6,00€ le kilo
- 250 grammes de gruyère à 8,00€ le kilo
- 50 cl de lait à 2,00€ le litre

On compte 0,90€ pour les divers.

a) Calculez le prix de revient par personne. **L'utilisation de la calculatrice est interdite.** (3pts)

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

b) Calculez le prix de vente hors taxe (par personne) sachant que celui-ci est le double du prix de revient par personne. (vente à emporter)
L'utilisation de la calculatrice est interdite. (1pt)

.....

Concours externe d'adjoint technique principal de 2 classe de recherche et de formation BAP G – Commis de cuisine			
Epreuve d'admissibilité	Durée : 2 heures	Coefficient : 3	Session 2019
			Page 17 17