



**CONCOURS ITRF
G4B49TCSEQA_2020
Technicien classe supérieure
CHEF DE CUISINE / CUISINIER
EXTERNE
SESSION 2020**

**MERCREDI 01 JUILLET 2020
ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSION
DURÉE DE L'ÉPREUVE 3 HEURES**

CONSIGNES À L'ATTENTION DES CANDIDATS

Ce sujet comprend 5 pages (celle-ci comprise) et 13 annexes. Vous voudrez bien vérifier que l'exemplaire qui vous a été remis est complet. Si tel n'est pas le cas, demandez un autre exemplaire au responsable de salle. **Aucun autre exemplaire ne sera donné durant l'épreuve.** Vous ne devez pas dégrafer votre sujet et vos annexes.

Les réponses doivent être portées sur la copie et les annexes au stylo (encre bleue ou noire). L'utilisation du crayon à papier entraînerait l'annulation de la copie.

De même, il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance sous peine d'annulation de la copie. Les copies, des candidats surpris à tricher, ne seront pas corrigés et les faits seront consignés dans le procès-verbal de l'épreuve.

Aucune communication entre candidats ne sera admise.

L'usage de tout ouvrage de référence, de dictionnaire et de tout matériel électronique, est interdit (y compris téléphone, calculatrice...)

Les candidats ne pourront quitter la salle qu'une heure après le début des épreuves.

Attention : vous rédigerez vos réponses et vous détaillerez vos calculs le cas échéant, la qualité de l'écriture et la qualité de l'expression seront prises en compte dans la notation

Copie n° / (réservé à l'administration)

**Concours : N°G4B49TCSEQA_2020 Technicien classe supérieure
CHEF DE CUISINE / CUISINIER EXTERNE SESSION 2020 /Mercredi 01 juillet 2020**

N° CANDIDAT (Numéro inscrit sur votre convocation) :	
NOM de naissance (en majuscules d'imprimerie) :	
NOM marital :	Prénom :
Adresse :	
Code postal :	VILLE

Copie n° / (réservé à l'administration)

QUESTIONS

Question 1 (3 points) : Vous êtes chef de cuisine et nommé sur une nouvelle structure de restauration sur laquelle vous devez établir le plan de maîtrise sanitaire.

Définissez le terme PMS et citez les documents qui le compose ?

Question 2 (3 points) : Des informations et des affichages doivent être portés à la connaissance des usagers. Vous présenterez une liste de ces affichages obligatoires en expliquant en quelques lignes leurs contenus.

Question 3 (4 points) : Votre direction vous impose la réalisation d'un menu complet exclusivement végétarien, une fois par semaine.

Vous indiquerez la composition de deux menus (3 entrées, 3 plats) et justifier vos choix.

Quelles actions mettez-vous en place pour faire adhérer et accompagner votre équipe ? Vous justifierez notamment des bienfaits des légumineuses.

Question 4 (2 points) : Qu'est-ce que le GEMRCN et son intérêt dans la restauration collective ?

Question 5 (1 point) : Quel est, selon vous, la composition idéale d'un groupe de travail sur les menus d'un restaurant universitaire et vous indiquerez l'apport de chacun de ces membres ?

Question 6 (3 points) : Vous êtes chef de cuisine ou nutritionniste-diététicien détaché en conseil sur une structure de restauration réfractaire à la mise en place de prestations plus en adéquation avec les nouvelles tendances de restauration et nouvelles habitudes de consommation des usagers (végétarien, healthy, restauration, nomade).

Quelles sont vos actions pour mener votre mission à terme ?

Question 7 (2 points) : Selon vous, quelles sont aujourd'hui les nouvelles tendances de restauration et les nouvelles habitudes de consommation des étudiants et comment peut-on l'adapter ou s'en inspirer au sein du réseau des œuvres universitaires et scolaires ?

Question 8 (2 points) : Votre objectif annuel est de réduire le coût denrée. Citez les mesures que vous proposez à votre hiérarchie ?

Question 9 (2 points) : quels outils de management utilisez-vous ?

Question 10 (4 points) : Votre direction vous demande de monter un projet de repas à thème :
Quelles étapes devez-vous respecter pour atteindre cet objectif ?

Le thème : La soupe

Objectif : faire découvrir des légumes peu connus des étudiants

Question 11 (2 points) : vous prenez en charge une structure de restauration de 30 ETP (Poste
Equivalent Temps Plein)

Pouvez-vous décrire vos premières actions lors de cette prise de poste ?

Question 12 (4 points) : Vous êtes en responsabilité. Durant le service vous êtes témoin d'une
altercation entre deux agents. Le premier reproche au second de ne pas être venu l'aider alors que la
fréquentation étudiée de son pôle de distribution self est moins importante que le sien. Le second lui
reproche en retour de constamment lui faire des réflexions désobligeantes et de le surveiller.

Comment gérez-vous ce conflit ?

Question 13 (3 points) : Pouvez-vous définir ce qu'est la norme ISO 9001 et quels sont les principes
qui la compose ?

Plus généralement pouvez-vous donner des exemples précis de mise en place d'une démarche qualité
dans un restaurant universitaire ?

Question 14 (2 points): Quelle est, selon vous, l'organisation d'une journée type d'un chef de
cuisine ?

Question 15 (5 points) : Vous indiquerez dans le tableau suivant les grammages recommandés pour
un repas principal (midi ou soir) dans le cadre du GEMRCN pour un public adolescent ou adulte.
(Annexe 13)

Cas pratiques

Pour répondre aux deux sujets de cas pratiques, vous devez exploiter et/ou compléter les treize annexes accompagnées du sujet de l'épreuve.

Sujet n°1 (9 points)

Vous coanimez, avec une diététicienne, une formation intitulée « Comment cuisiner frais sans sel ajouté »

- Proposer des techniques et astuces pour développer les saveurs en substitution du sel
 - Repérer la présence de sel dans les produits habituellement utilisés en restauration collective
- 1- Réalisation de fiches techniques (*cf. ANNEXE 7,8 et 12*) :
- Préparation A : en entrée, pour trois personnes, un trio de crudités présentées en batonnets accompagné d'une sauce au fromage blanc (les légumes sont plongés dans la sauce lors de la dégustation)
 - Préparation B : En plat principal, un braisé de dindonneau basquaise accompagné de pommes de terre pour un personne.
- 2- Rédiger le bon de commande de denrées nécessaires à ces préparations (*ANNEXE 9 et 10*)
- 3- Repérer et recopier les denrées à suspecter ou à écarter dans le cadre d'une cuisine sans sel ajouté. (*ANNEXE 11*).
- 4- Présenter différents modes de cuisson d'une viande et les conseils et adaptation possibles pour les préparations sans sel d'ajout. (*ANNEXE 11*)

Sujet n°2 (9 points)

En partenariat avec la formation STAPS de l'Université, votre direction vous demande de réaliser et de vérifier l'hygiène de menus adaptés à la préparation de sportifs de haut niveau

Le menu du déjeuner se compose :

- Champignons en salade
- Poulet braisé aux carottes
- Riz tartelette aux abricots
- Pain

Ce repas apportera 150g de glucides dans le cadre de la ration quotidienne d'entraînement.

1- Réaliser les fiches techniques suivants (**CF ANNEXE 1, 2 et 6**) :

- ✓ Préparation A : une cuisse de poulet braisée aux carottes accompagnée de riz, pour une personne
- ✓ Préparation B : des tartelettes aux abricots (pâte sablée et crème pâtissière) pour 4 personne

2- Rédiger le bon de commande des denrées nécessaires à ces préparations (**ANNEXE 3 et 4**)

3- Vous complétez également la fiche hygiène destiné au personnel de cuisine (à partir de la réception des denrées jusqu'au service) (**ANNEXE 5**)