



Concours I.T.R.F
Mercredi 8 juillet 2020
9h00 - 12h00

TECHNICIEN DE RECHERCHE ET DE FORMATION - CLASSE SUPERIEURE - Externe

BAP G « Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention »

Emploi type : Chef-fe de cuisine / cuisinier-ère

ÉPREUVE UNIQUE ÉCRITE D'ADMISSION

(Adaptation dans le cadre de la crise sanitaire)

Type : traitement de questions et résolution de cas pratiques et d'exercices relevant de l'emploi

type correspondant à l'emploi à pourvoir.

Durée : 3 heures

Ne rien inscrire

N°

X-----

À compléter par le candidat

NOM :

Prénom :

Ne rien inscrire

N°

-TOUTE MENTION D'IDENTITÉ PORTÉE SUR TOUTE AUTRE PARTIE DE LA COPIE MÈNERA A L'ANNULATION DE VOTRE ÉPREUVE-



**CONCOURS I.T.R.F
TECHNICIEN CLASSE SUPERIEURE**

« Chef-fe de cuisine / cuisinier-ère »

**Épreuve unique d'admission
Durée de l'épreuve : 3h00**

HYGIENE/SÉCURITÉ

1) Qu'est-ce qu'une TIAC ? Donner une définition explicite. A qui doit-on la déclarer ? (2pts)

2) Qu'appelle-t-on une contamination croisée ? (2pts)

3) Les prélèvements des plats témoins sont obligatoires et doivent être réalisés au plus près de la consommation à chaque période de repas. Ils sont exclusivement réservés aux services officiels de contrôle. Définissez la procédure et les impératifs à respecter dans cette étape essentielle des bonnes règles d'hygiène : (4 pts)

4) Qu'est-ce qu'un PMS ? A quoi sert-il ? De quels documents est-il composé ? (4pts)

5) Combien y a-t-il d'allergènes ? Enumérez les. (4 pts)

6) Comment informer les usagers de la présence d'allergènes dans les denrées préemballées (vente directe) et les denrées non préemballées (repas à consommer sur place) ? (2pts)

7) Quel support écrit permet de valider le nettoyage des locaux ? (2 pts)

8) Qu'est-ce qu'un EPI ? Donnez deux exemples. (2ps)

9) Quels sont les principaux points d'hygiène et d'organisation à vérifier lorsque des résultats d'analyses bactériologiques sur des surfaces, matériels, ou préparations alimentaires révèlent la présence de germes : (5pts)

- Aérobie mésophile à 30°

- Coliformes

- Coliformes fécaux

- Anaérobies sulfite réducteurs

- Salmonelles

10) Dans le tableau ci-dessous, expliquez les principes de chaque type de conservation par le froid et les contrôles à effectuer lors de la réception de ce genre de marchandises. (6 pts)

Mode de conservation	Principe utilisé Conséquences sur les micro-organismes	Contrôles lors de la réception
Réfrigération		
Surgélation		
Congélation		

11) Reliez la température affichée à l'action correspondante à celle-ci sur les micro-organismes. (6 pts)

Températures
+ 120 °C
+65 à 100°C
+20 à 40°C
0°
- 10°C
- 18°C

Action sur les micro-organismes
Zone de température où la majorité des bactéries se développent activement
Arrêt de la multiplication de nombreuses bactéries pathogènes et arrêt de la production de toxines
Destruction de tous les micro-organismes
Ralentissement de la production des micro-organismes
Arrêt de la reproduction de tous les micro-organismes
Destruction progressive des bactéries mais résistance des spores

12) Un restaurant satellite produit chaque jour un plat chaud en complément des livraisons de la cuisine centrale. Ce plat est distribué depuis un meuble directement adossé à la cuisine qui fait donc partie de l'enceinte de production. Vous constatez qu'à la fin du service les bacs de denrées entamés sont ensuite placés en cellule de refroidissement afin d'être présentés à nouveau le lendemain. Le cuisinier en place est certain de respecter les normes sanitaires et fier d'éviter le gaspillage alimentaire. Quelle est votre positionnement par rapport à cette pratique. Argumentez. (3 pts)

13) Quel(s) type(s) de viande bovine n'est (ne sont) pas concernés par le Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 ? (2 pts)

14) Quels sont les 7 principes de la démarche HACCP ? (2 pts)

15) En matière de liaison froide, qu'est-ce qu'un agrément sanitaire ? Quels sont les points de vigilance ? (3 pts)

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES

16) Qu'est-ce qu'un plan alimentaire ? A quoi sert-il ? (2 pts)

17) La restauration différée peut être assurée par deux techniques, la liaison froide et la liaison chaude, détaillez la définition de ces deux types de liaisons, leurs procédures et les secteurs d'activités utilisant ces procédés. (3 pts)

18) A quelle fréquence doit-on changer les huiles de friture ? Existe-t-il un moyen de contrôle ? (2 pts)

19) Listez les éléments principaux qui composent une fiche technique. (2 pts)

20) Donnez la définition d'un stock d'alerte. (2 pts)

21) Nutrition :

La ration alimentaire représente la quantité des aliments de chaque groupe devant être consommée quotidiennement pour parvenir à un équilibre alimentaire quantitatif et qualitatif. Les aliments de la ration sont ensuite répartis dans les menus des repas de la journée. Dans le tableau ci-dessous notez les aliments de chaque groupe et la ration nécessaire par jour pour un homme de taille et poids moyen. (5 pts)

GROUPES	ALIMENTS DU GROUPE	RATION HOMME (11300kj)
ALIMENTS PROTIDIQUES		
ALIMENTS PROTIDIQUES AVEC CALCIUM		
ALIMENTS GLUCIDIQUES		
ALIMENTS LIPIDIQUES		
LEGUMES ET FRUITS NON FECULENTS		

22) Quelle est la définition et en quoi consiste la règle FIFO dans une gestion des stocks ? (2 pts)

23) Citez les trois objectifs de la loi Egalim. (3 pts)

MANAGEMENT

24) Suite à un conflit avec un agent concernant une procédure non respectée à plusieurs reprises, expliquez votre approche pour résoudre ce problème et le type de management à adopter. (4 pts)

25) Le second de cuisine vous signale qu'un cuisinier qui vient juste de prendre son service a un comportement anormal. Pourtant, cet agent, dont le regard brille et l'haleine sent l'alcool, assure être en pleine possession de ses moyens. D'ailleurs, il a commencé à utiliser la trancheuse pour découper un rôti. Comment réagissez-vous ? (4 pts)

26) Vous êtes interpellé par un étudiant qui ramène son assiette de lasagnes dont la plus grande partie a été consommée. Une mouche morte est visible entre deux couches de pâtes. L'étudiant paraît énervé, se plaint de la présence de l'insecte et réclame une nouvelle assiette de lasagnes « sans mouches si possible ». Quelle(s) décision(s) prenez-vous ? (4 pts)

27) Quelles sont les missions du CROUS ? (4 pts)

28) Quels sont les droits et devoirs d'un fonctionnaire ? (4 pts)

EXERCICE PRATIQUE

(30 pts)

Le candidat doit confectionner :

- 1 plat chaud pour 40 personnes avec technique imposée :
⇒ Habillage et découpe des volailles à cru

- 1 garniture à base de légumes pour 44 personnes avec technique imposée
⇒ Confection de flan de légumes

- 1 garniture à base de féculents pour 44 personnes à base de pomme de terre

- 1 plat chaud pour 4 personnes avec technique définie

⇒ Désosser la volaille, farcir et confectionner des jambonnettes avec une mousseline de volaille

Le candidat établira ses plats en utilisant de manière optimale les produits du panier mis à disposition.

Après l'annonce du sujet et la découverte de la liste des produits mis à disposition (panier annexes 1, 2, 3)
établir :

Les fiches techniques et le prix de revient des plats chauds et garnitures (fiches techniques annexes 4, 5)
(note sur 10 points)

Compléter le tableau d'ordonnement des tâches en indiquant les phases techniques principales, le temps imparti à chaque phase de progression, la planification horaire (annexe 6)
(note sur 2 points)

Établir un descriptif professionnel et commercial des plats proposés (annexes 7, 8, 9, 10)
(note sur 8 points)

Annexe 1
Panier pour les plats chauds de 40 personnes

Marchandises mises à disposition			
Ingrédients	Unité	Prix unitaire	Quantité
ÉLEMENTS DE BASE :			
Poulet PAC (1.2kg)	Kg	3.50€	12
FRUITS/LÉGUMES :			
Carottes	Kg	0.99€	1
Oignons	Kg	1.20€	2
Echalotes	Kg	1.95€	1
Champignons de Paris	Kg	3.90€	3
Tomates	Kg	2.20€	2
Estragon	Botte	1.50€	1
Cerfeuil	Botte	1.50€	1
<u>Ail</u>	Kg	6.50€	0.5
Thym/Laurier	PM		
ÉCONOMAT :			
Vin blanc	Litre	1.56€	2
Jus de poulet lié	Kg	9.66€	1
Concentré de tomates	Boite 4/4	2.50€	1
Huile arachide	Litre	1.69€	1
Farine	Kg	1.01€	1
Sel fin/ poivre blanc/piment de Cayenne/muscade moulu	PM		
Cognac	PM		
B.O. F			
Crème liquide	Litre	2.20€	2
Beurre	kg	53.95€	1

Annexe 2

Panier pour le plat chaud de 4 personnes

Marchandises mises à disposition			
Ingrédients	Unité	Prix unitaire	Quantité
ÉLÉMENTS DE BASE			
Poulet PAC (1 pièce)	kg	3.50€	1.2
Blanc de poulet	kg	4.58€	0.5
FRUITS / LÉGUMES			
Courgettes	kg	1.25€	0.5
Carottes	kg	0.99€	0.5
Oignons	kg	1.20€	0.5
Échalotes	kg	1.95€	0.5
Champignons de Paris	kg	3.90€	0.5
Tomates	kg	2.20€	0.5
Estragon	Botte	2.50€	1
Cerfeuil	Botte	2.50€	1
Ail	Kg	6.50€	0.1
Ciboulette	Botte	2.50€	1
Thym / laurier	PM		
ÉCONOMAT			
Vin blanc	Litre	1.56€	1
Jus de poulet lié	Kg	9.65€	1
Concentré de tomates	Boite 4/4	2.50€	1
Huile arachide	Litre	1.69€	1
Farine	Kg	1.01€	1
Sel fin/ poivre blanc/piment de Cayenne/muscade moulu	PM		
Cognac	PM		
B O F			
Crème liquide	Litre	2.20€	1
Beurre	Kg	5.95€	0.25
Œuf	Unité	0.15€	6

Annexe 3

Panier pour la garniture de légumes de 44 personnes « flan de légumes »

Panier pour la garniture à base de féculent pour 44 personnes

Marchandises mises à disposition			
Ingrédients	Unité	Prix unitaire	Quantité
LÉGUMES FRAIS /SURGELÉ			
Purée de carotte surgelée	kg	2.50€	2.5
Purée d'épinards	kg	2.20€	2.5
Poivrons rouge frais	KG	2.30€	1
Courgette	KG	1.25€	1
Échalotes	kg	1.95€	2
Ciboulette	Botte	2.50€	1
Pomme de terre fraîche	kg	1.05€	10
Ail	kg	6.50€	0.5
B O F			
Crème liquide	litre	2.20€	2
Beurre	kg	5.95€	1
Œufs	Unité	0.15€	30
Lait	litre	1.21€	3
ÉCONOMAT			
Sel fin/ poivre blanc/piment de Cayenne/muscade moulu			
Moule aluminium individuel			
Moule aluminium multi portion			
Bombe à graisse			

Annexe 6

Compléter le tableau d'ordonnement des tâches en indiquant les phases techniques principales, le temps imparti à chaque phase de progression, la planification horaire

TEMPS	
00h00	
00h15	
00h30	
00h45	
01h00	
01h15	
01h30	
01h45	
02h00	
02h15	
02h30	
02h45	
03h00	

Annexe 7

Établir un descriptif professionnel du plat chaud et garnitures pour 40 personnes

<u>Nom du plat :</u>
Descriptif professionnel

Annexe 8
Établir un descriptif professionnel du plat chaud et garnitures pour 4 personnes

<u>Nom du plat :</u>
Descriptif professionnel

Annexe 9

Établir un descriptif commercial du plat chaud et garnitures pour 40 personnes

Nom du plat :

Descriptif commercial

Annexe 10

Établir un descriptif commercial du plat chaud et garnitures pour 4 personnes

<u>Nom du plat :</u>
Descriptif commercial