

CONNAISSANCES GENERALES :

Question 1

De quel ministère relève le concours que vous passez ?

.....

Question 2

Que signifie le sigle I.T.R.F. ?

.....

.....

Question 3

Que signifie l'acronyme CROUS ?

.....

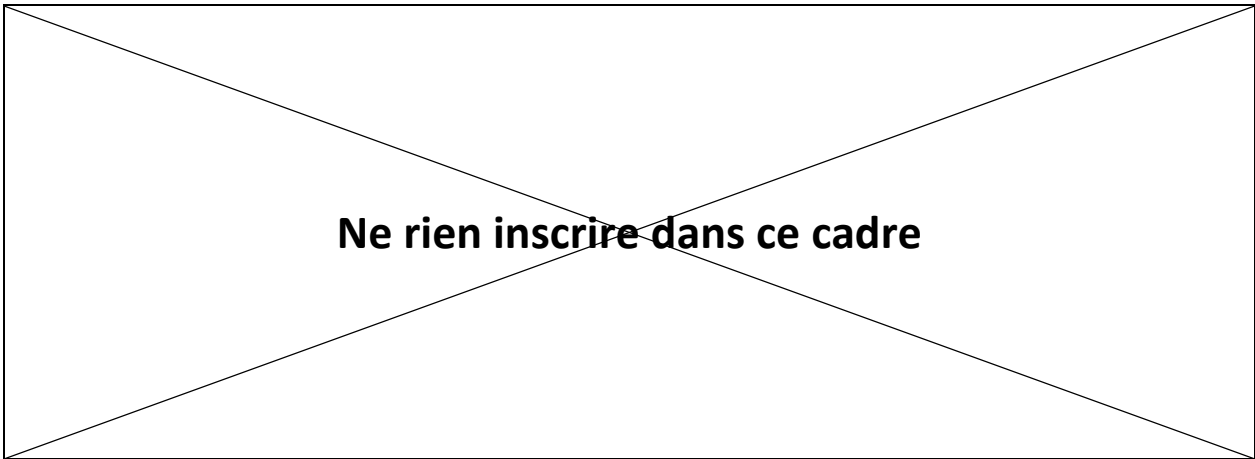
.....

Quelles sont les missions principales des CROUS ?

.....

.....

.....



Question 4

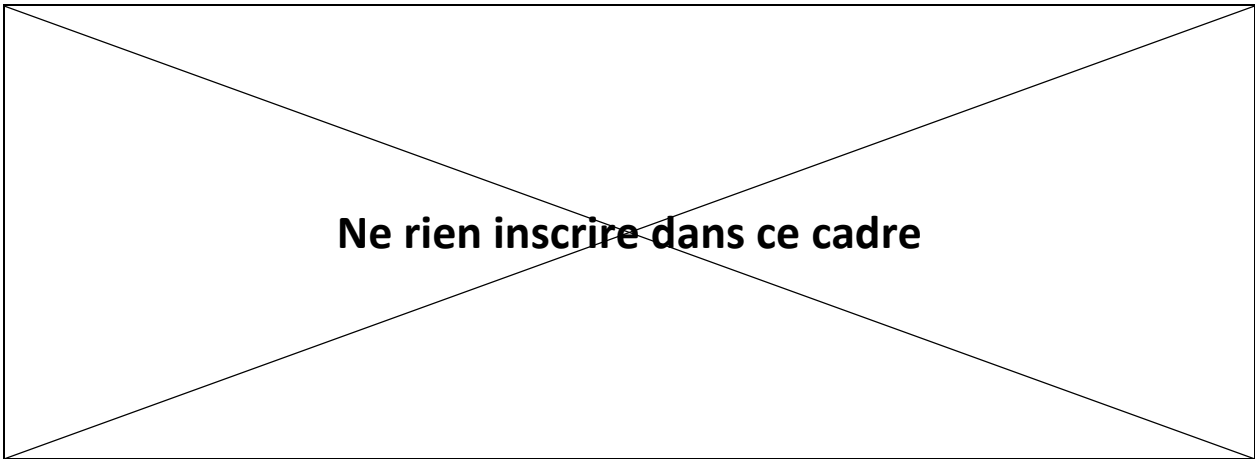
Quelles sont les conditions d'accès à un restaurant universitaire ? De quels avantages en bénéficient les usagers ?

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

Question 5

Que signifie pour vous la fonction publique ? (10 lignes maximum)

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



CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES :

Question 6

Que signifie le sigle P.M.S ? Quels en sont les objectifs ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question 7

En quoi consiste la marche en avant ?

.....

.....

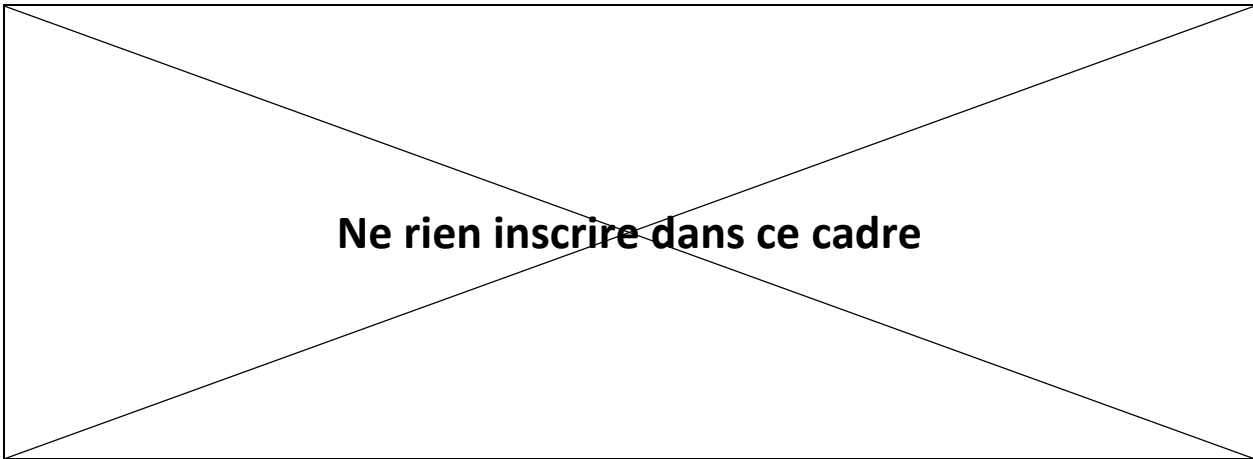
.....

.....

.....

.....

.....



Question 8

Quelle quantité de plat témoin doit-on conserver ? Précisez également ses conditions de conservations.

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

Question 9

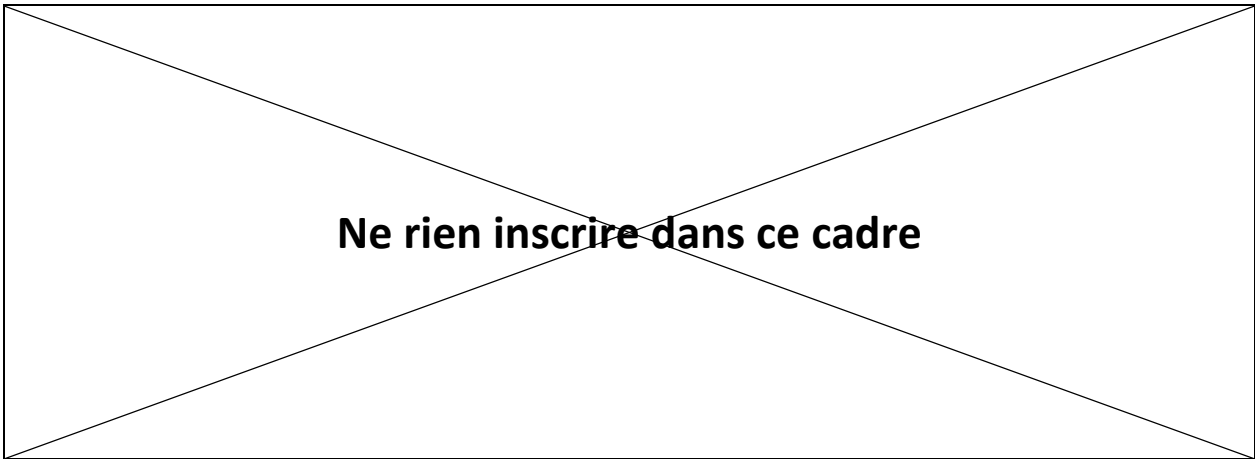
La méthode FIFO est appliquée en restauration collective. De quoi s'agit-il ?

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

Question 10

Pour la remise en température, en combien de temps doit on réchauffer un plat de 10°C à 63°C ?

.....
.....



Question 11

Citez les 3 principaux objectifs de la Loi EGalim :

-
-
-
-

Question 12

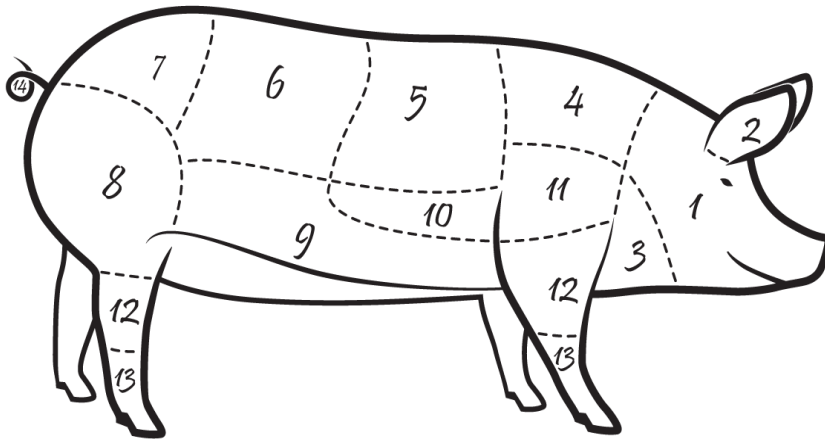
Citez 6 allergènes parmi les 14 recensés par les autorités sanitaires :

- -
- -
- -

Ne rien inscrire dans ce cadre

Question 13 : Les différentes parties du cochon

Quels morceaux correspondent aux numéros suivants :

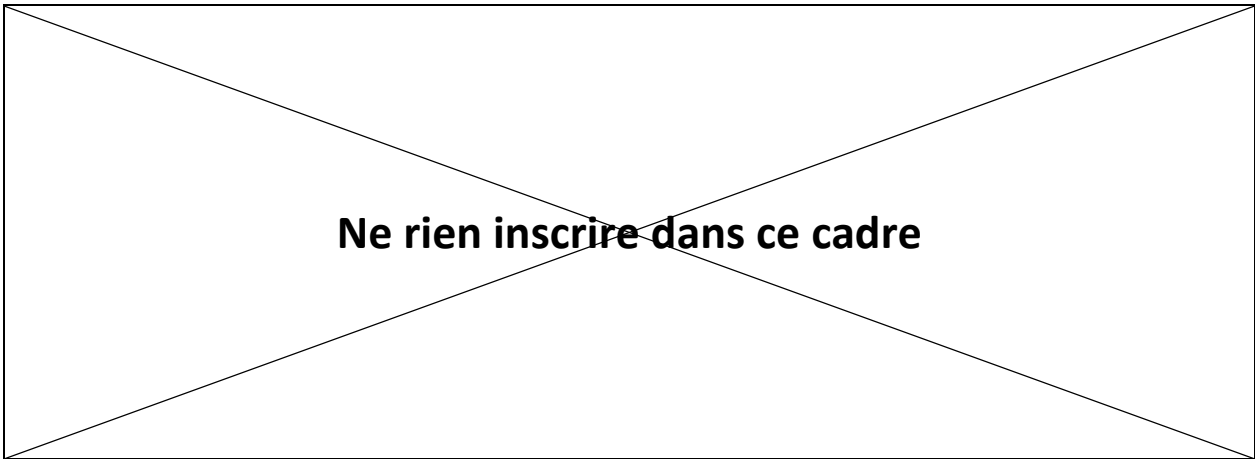


- 4 :
- 6 :
- 8 :
- 11 :
- 12 :

Question 14 :

Que signifie le label nutrition B.B.C. ?

.....



Ne rien inscrire dans ce cadre

Quels en sont ses principaux objectifs ?

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

Question 15

Que signifie l'acronyme TIAC ?

.....
.....

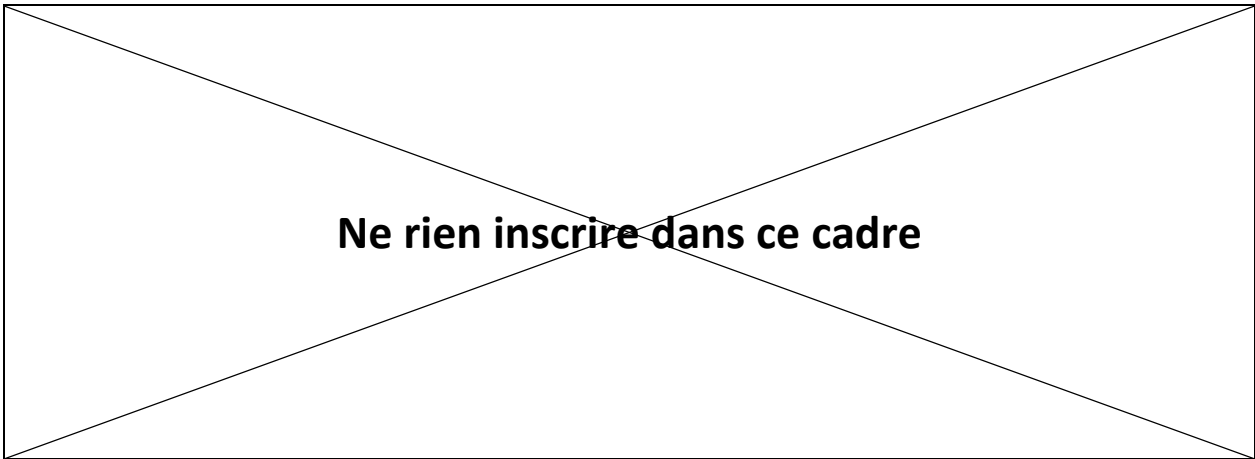
Dans quel contexte une TIAC est-elle définie ?

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

Question 16

Il existe 5 gammes de produits que vous serez amené à utiliser dans l'exercice de vos fonctions. A quoi correspondent-elles ?

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



Question 17

Quel est l'objectif principal d'une cuisson dite « Basse température » ?

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

Question 18

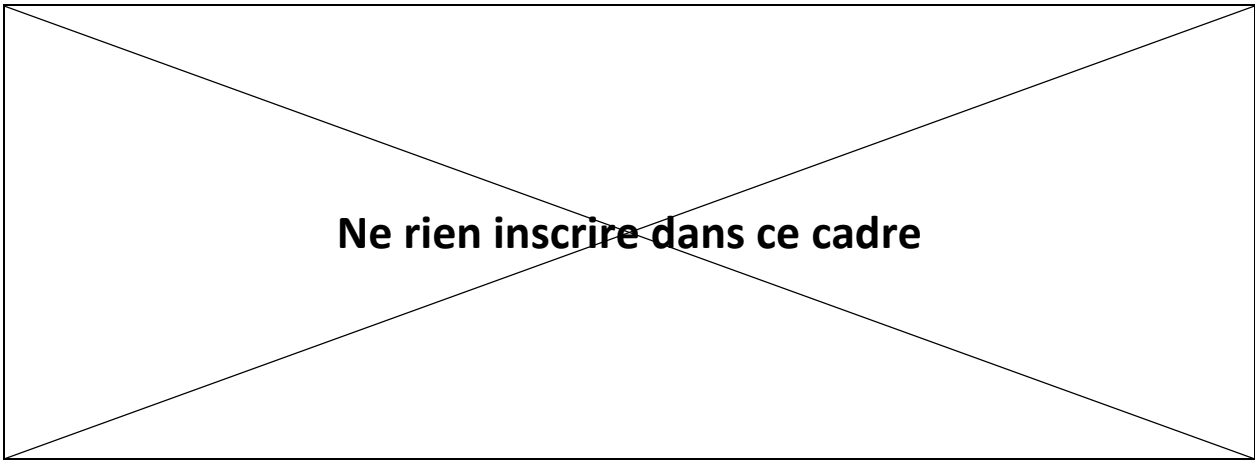
Qu'est-ce qu'un EPI ? Citez-en 3.

.....
.....
-
-
-

Question 19

Vous assistez à un départ de feu en cuisine : que faites-vous ?

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



CAS PRATIQUE - Calcul de prix (L'utilisation de la calculatrice est interdite)

La préparation d'un bœuf bourguignon pour 100 personnes nécessite :

- 250 gr de fond brun **8€ le kg**
- 500 gr de tomate concentrée **1.5€ le kg**
- 2.5L de vin rouge **3€ le litre**
- 2.5kg de champignons émincés **2€ le kg**
- 15kg de bœuf **10€ le kg**
- 2.5kg de carottes éboulées **1.5€ le kg**
- 1,5 kg d'oignons jaunes **2.5€ le kg**
- 2 kg de poireaux émincés **2.75€ le kg**
- 2 kg de céleri branche **1.75€ le kg**

On compte également pour cette préparation (pour 100 personnes) **9.5€** de produits divers (Farine de blé T55, Margarine, sel, poivre etc...)

1) Calculez le coût / denrées par personne. (Détaillez vos calculs)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

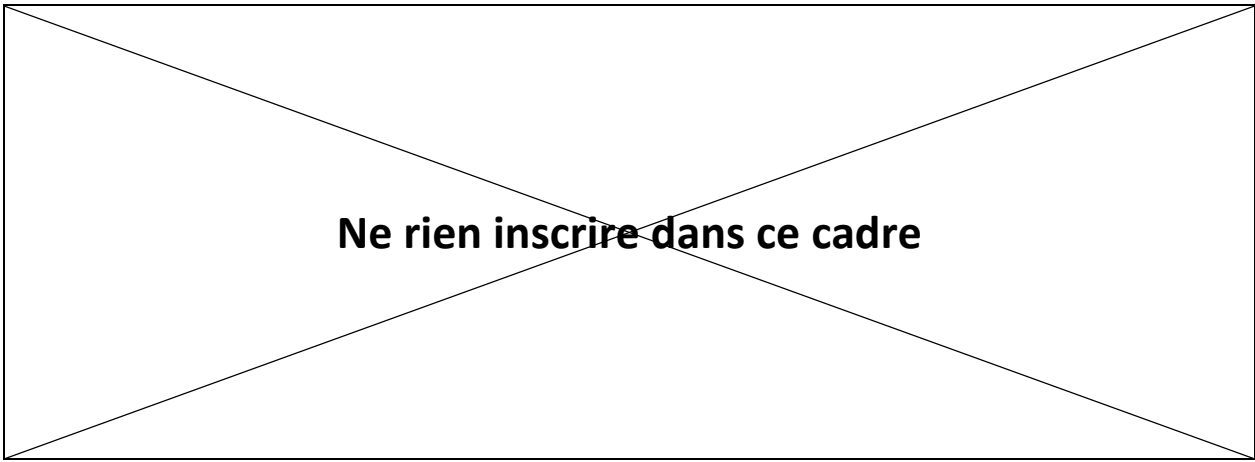
.....

.....

.....

.....

.....



2) Calculez le prix de vente par personne afin d'effectuer 50% de marge par rapport au coût / denrées. (Détaillez vos calculs)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

