

Centre organisateur : CROUS de Lille Nord Pas de Calais

Concours externe 2021
d'Adjoint Technique de Recherche et de Formation

BAJ G
Emploi-type : COMMIS DE CUISINE

Durée : 2h

Vous veillerez à indiquer votre numéro de table au haut de chacune des pages du support (8 pages).

Vous inscrirez vos réponses directement sur ce document en utilisant une encre bleue ou noire.

L'utilisation d'une autre couleur, **d'un crayon à papier ou d'un surligneur est interdite** et peut être source d'annulation de votre copie pour rupture d'anonymat.

Toute copie comportant un nom ou une indication, sur l'identité du candidat ou tout autre signe distinctif sera invalidée.



Culture institutionnelle : 9,5 Points

1. Explicitez le sigle CROUS : (1 point)

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

2. Quelles sont les 5 principales missions d'un Crous ? (2,5 points)

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

3. Combien existe-t-il de Crous en France ? (0,5 point)

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

4. Explicitez les sigles suivants (2,5 point)

MESRI :

BAP :

CHSCT :

CVEC :

EPI :

5. Qui est Frédérique Vidal ? (0,5 point)

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



Numéro de table :

6. Si vous réussissez ce concours, à quelle fonction publique serez-vous rattaché(e) ? (0,5 point)

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

7. A votre prise de fonction, serez-vous fonctionnaire titulaire ? Développez votre réponse. (1 point)

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

8. Quel est le prix d'un repas au Crous pour un étudiant (en mai 2021) ? Qui décide de ce tarif ? (1 point)

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

Hygiène et sécurité alimentaire : 12,5 points

9. Explicitez les sigles suivants : (1 point)

PMS :

TIAC :

10. Explicitez le sigle HACCP, à quoi cela sert-il ? (3 points)

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

11. Dans quelle zone de température les microbes prolifèrent-ils ? (2 points)

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

12. En tant que commis de cuisine, quelles sont les étapes et mesures à respecter après votre arrivée et avant de démarrer le travail ? (2,5 points)

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

13. Quelle est la différence entre nettoyage et désinfection ? (2 points)

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

14. Quelle est l'influence du froid sur les microbes ? (1 point)

.....
.....

15. Qu'est-ce qu'une intoxication alimentaire ? (1 point)

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

Sécurité – prévention des risques (10,5 points)

16. Indiquez la signification de ces pictogrammes dans les encadrés (3 points)



.....



.....



.....



.....



.....



.....

17. Citez 5 EPI indispensables en restauration (2,5 points)

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

18. Comment et avec quels moyens peut-on prévenir les chutes en cuisine ? (2 points)

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

19. Vous assistez à un départ de feu en cuisine, que faites-vous ? (3 points)

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

Connaissances professionnelles : 19,5 points

20. Explicitez les sigles suivants (1,5 points)

DDM :

DLUO :

DLC :

21. Citez 4 labels qualité sur le plan alimentaire (4 points)

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

22. Votre établissement a décidé de se lancer dans une démarche de développement durable.
Par quelles mesures cela peut-il se traduire en restauration universitaire ? (3 points)

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

23. De quoi est composée une fiche technique ? Quels sont ses intérêts ? (3 points)

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

24. Indiquer la région d'origine des plats suivants : (4 points)

Choucroute :

Tartiflette :

Carbonade flamande :

Teurgoule :

Kouign amann :

Cassoulet :

Bouillabaisse :

Flammekueche :

25. Il est indispensable d'appliquer la méthode FIFO : de quoi s'agit-il ? (2 points)

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

26. Tous les agents de restauration peuvent-ils tenir une caisse ? Justifiez (2 points)

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

Cas pratiques : 8 points

27. Pour assurer un accueil de qualité auprès des usagers, quel comportement devez-vous avoir ? (2 points)

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

28. Vous êtes responsable de plonge et travaillez avec un étudiant en renfort sur le temps du service. Celui-ci refuse de porter les bouchons d'oreille, il vous dit que c'est inconfortable et que vous êtes à une distance largement suffisante (plus de 2 mètres). Que faites-vous ? (3 points)

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

29. Complétez ce tableau de gestion des stocks (3 points)

Date		15/05/2021				
	Stock de départ	Entrées	TOTAL	Ventes	Pertes	Stock d'arrivée
Oasis (canette)	8	35		22	0	
Coca cola (canette)	5		50		0	18
Twix	2	24		18	0	
Kinder	13		60	33	0	
Donut	4	12		10	2	
Muffin	4		18		3	7