




Concours ITRF Session 2021

Ne rien inscrire dans ce cadre	<p>Concours : Adjoint technique principal - 2ème classe - externe</p> <p>Emploi-type : Commis-se de cuisine et restauration - BAP G</p> <p>Epreuve : admissibilité – épreuve écrite</p> <p>Nom : Nom de naissance (cas échéant) : Prénom : Date de naissance :</p> <p> -----</p>
--------------------------------	---

Note : /20

Concours externe d'Adjoint technique principal - 2ème classe - externe

BAP : G (Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention)

Emploi-type : Commis-se de cuisine et restauration

Epreuve écrite d'admissibilité – Durée : 2h – Coefficient : 3

Le 19 mai 2021 de 14h00 à 16h00

Instructions

Ce sujet comporte **13** pages (**y compris la page de garde**).

Vous devez vérifier en début d'épreuve le nombre de pages de ce fascicule. S'il est incomplet, demandez-en un autre au responsable de salle.

L'utilisation de la calculatrice et du téléphone portable n'est pas autorisée

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout document et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Les réponses doivent être données directement sur le sujet, à l'encre bleue ou noire seulement.

Les feuilles de brouillon fournies par l'administration ne doivent pas être insérées dans les copies et ne seront pas prises en compte dans la correction.

L'usage du crayon papier ou du surligneur est **interdit**.

Attention : Le sujet ne doit pas être dégrafé et devra être remis dans son intégralité à l'issue de l'épreuve.

Si un candidat repère ce qui semble être une erreur d'énoncé, il le signale sur sa copie et poursuit l'épreuve en conséquence.

Il vous est rappelé que votre identité doit figurer **uniquement** dans la partie supérieure de la bande à en tête de la copie (1^{ère} page). **Toute mention ou tout signe distinctif porté sur toute autre partie du fascicule, mènera à l'annulation de votre épreuve.**

Les candidats ne pourront quitter la salle qu'à la fin de l'épreuve.

CONNAISSANCES GENERALES (sur 18 points) : LE CROUS ET LA FONCTION PUBLIQUE

Question n°1 (4 points) :

Qu'est-ce qu'un CROUS et quelles sont ses missions ?

Question n°2 (2 points) :

Quelles sont les missions du CNOUS ?

Question n°3 (1 point) :

Dans quel(s) département(s) intervient le CROUS Normandie ?

Question n°4 (2 points) :

Citez 3 services supports du CROUS Normandie :

Question n°5 (2 points) :

Dans le cadre du contexte sanitaire actuel, quel est le prix d'un repas étudiant depuis le 25 janvier 2021 ?

Question n°6 (3 points) :

En concourant au poste de commis de cuisine, vous candidatez à la fonction publique. En cas de réussite à ce concours, à quelle fonction publique appartiendrez-vous ?

Quelles sont les autres fonctions publiques en France ?

Question n°7 (2 points) :

Citez 2 droits et 2 obligations du fonctionnaire :

Question n°8 (2 points) :

Quel est le ministère de tutelle d'un CROUS ?

Pouvez-vous citer 1 sujet d'actualité en lien avec ce ministère ?

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES : (sur 56 points)

Question n°9 (3 points) :

Donnez la définition d'1 EPI. Citez des exemples :

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

Question n°10 (4 points) :

Décrivez les éléments d'une tenue professionnelle réglementaire d'un commis en cuisine :

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

Question n°11 (3 points) :

Connaissez-vous des labels « qualité » sur le plan alimentaire ? Si oui, citez quelques exemples :

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

Question n°12 (2 points) :

Que pensez-vous de ces labels « qualité » et quel est leur intérêt ? Argumentez votre réponse :

Question n°13 (2 points) :

Comment empêcher la prolifération des microbes en restauration collective ?

Question n°14 (3 points) :

Vous êtes soumis à des protocoles de traçabilité. Savez-vous pourquoi ? Quel est l'intérêt ?

Question n°15 (3 points) :

En cas d'incendie en cuisine, de quels moyens disposez-vous pour lutter contre celui-ci ?

Question n°16 (2 points) :

Indiquez 1 spécialité culinaire normande puis 1 autre spécialité culinaire régionale (hors Normandie) :

1/ -----
2/ -----

Question n°17 (7 points) :

En fonction du métier où vous vous projetez (cuisinier, responsable plonge, serveur-caissier), quels sont selon vous les éléments qui permettent aux usagers de se sentir « bien » au sein d'une structure de restauration ?

Question n°18 (2 points) :

Face à un client mécontent, comment réagissez-vous ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n°19 (4 points) :

Que signifie le sigle TMS ? Donnez des exemples de moyens techniques et matériels de prévention permettant de s'en prémunir.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n°20 (3 points) :

Quelle est l'utilité de faire le tri sélectif en restaurant universitaire et cafétéria universitaire ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n°21 (3 points) :

Vous êtes en désaccord avec un de vos collègues. Cette situation impacte fortement l'ambiance de travail. Que faites-vous dans un premier temps ?

Malgré vos actions, la situation se détériore et vous affecte gravement. Quelles solutions s'offrent à vous ?

Question n°22 (3 points) :

Vous êtes témoin d'une chute d'un de vos collègues en préparation froide, que faites-vous ?

Question n°23 (2 points) :

Quelle est la différence entre une DDM et une DLC ?

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

Vous constatez que toutes les canettes de soda ont une DDM dépassée de 30 jours. Que faites-vous ?

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

Question n°24 (3 points) :

Selon vous, qu'est-ce qu'un bon manager ?

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

Question n°25 (3 points) :

Citez les moyens de réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective ?

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

Question n°26 (2 points) :

Qu'est-ce qu'un PMS ?

Question n°27 (2 points) :

Sur quels supports peuvent être apposés ces pictogrammes ?



Produit inflammable : -----



Produit nocif / irritant -----

