



Concours ITRF Session 2021

| | |
|--------------------------------|---|
| Ne rien inscrire dans ce cadre | <p>Concours : Technicien-ne de recherche et de formation – classe normale - externe</p> <p>Emploi-type : Technicien-ne logistique - 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 | <p>Concours externe de Technicien-ne de recherche et de formation - classe normale</p> <p style="text-align: center;">externe</p> <p style="text-align: center;">BAP : G (Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention)</p> |
|------------|---|

Emploi-type : Technicien-ne logistique

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

Le 18 mai 2021 de 14h00 à 17h00

Instructions

Ce sujet comporte **19 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.

Seule l'utilisation de la calculatrice est autorisée.

L'utilisation du téléphone portable en tant que calculatrice 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 (25,5 points)

Question n°1 (1 point) :

Quel est le délai à respecter pour la transmission d'un arrêt de travail ?

Question n°2 (2 points) :

Combien y a-t-il de CROUS ?

Question n°3 (3 points) :

Quelles sont les principales missions des CROUS ?

Question n°4 (5 points) :

Citez 3 droits et 3 obligations des fonctionnaires :

Question n°5 (5 points) :

Que représente pour vous le Service Public ?

Question n°6 (2 points) :

Maitrise de l'outil informatique. Compléter le tableau suivant en donnant le nom et un exemple d'utilisation d'un logiciel de :

| Logiciel | Nom du logiciel | Exemple d'utilisation |
|--------------------------|-----------------|-----------------------|
| Traitement de texte | | |
| Tableur | | |
| Messagerie | | |
| Logiciel de présentation | | |

Question n°7 (1 point) :

Qu'est-ce que la norme ISO 14001 ?

Question n°8 (3 points) :

Qu'est-ce qu'un marché public ?

Question n°9 (3,5 points) :

Donnez la signification des divers sigles suivants :

- CVEC : -----

- RPS : -----

- PMR : -----

- EPI : -----

- SST : -----

- SSI : -----

- FDNC : -----

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL (13 points)

Question n°10 (4 points) :
Donner la signification des pictogrammes suivants :

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| A | B | C | D |
|  |  |  |  |
| E | F | G | H |

- A :
- B :
- C :
- D :
- E :
- F :
- G :
- H :

Question n°11 (5 points) :

Quelles sont les 5 règles à respecter en matière de sécurité et de lutte contre les incendies pour les Etablissements Recevant du Public ?

Question n°12 (2 points) :

Qu'est-ce que le Registre de santé et de sécurité au travail ?

Question n°13 (2 points) :

Que signifie D.U.E.R.P. et citez quels sont ses objectifs ?

TECHNIQUES METIER (81,5 points)

Question n°14 (7 points) :

Quels sont les 7 principes de la méthode HACCP ?

Question n°15 (3 points) :

L'HACCP s'intéresse aux 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments. Quels sont-ils ?

Question n°16 (3 points) :

Quelle est la signification de P.M.S. et en quoi consiste-t-il ?

Question n°17 (3 points) :

Quelles sont les 3 éléments principaux qui le composent :

Question n°18 (8 points) :

Citez 4 types de stocks et donnez leur définition :

Question n°19 (2,5 points) :

Compléter les indications figurants sur l'étiquette d'un produit :

6 ESCALOPES DE DINDE

FR 61.096.020 CE

Emballé le 25.02.03

Prix au kg 7,00 €/kg

Poids Net 0,950 kg

CODE 48

Lot 0234234234

à consommer jusqu'au 04.03.03

Prix à payer 6,65 €

2224912043629

Question n°21 (6 points) :

Définir la méthode FIFO (ou PEPS) et préciser quel est son intérêt en matière de restauration collective.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

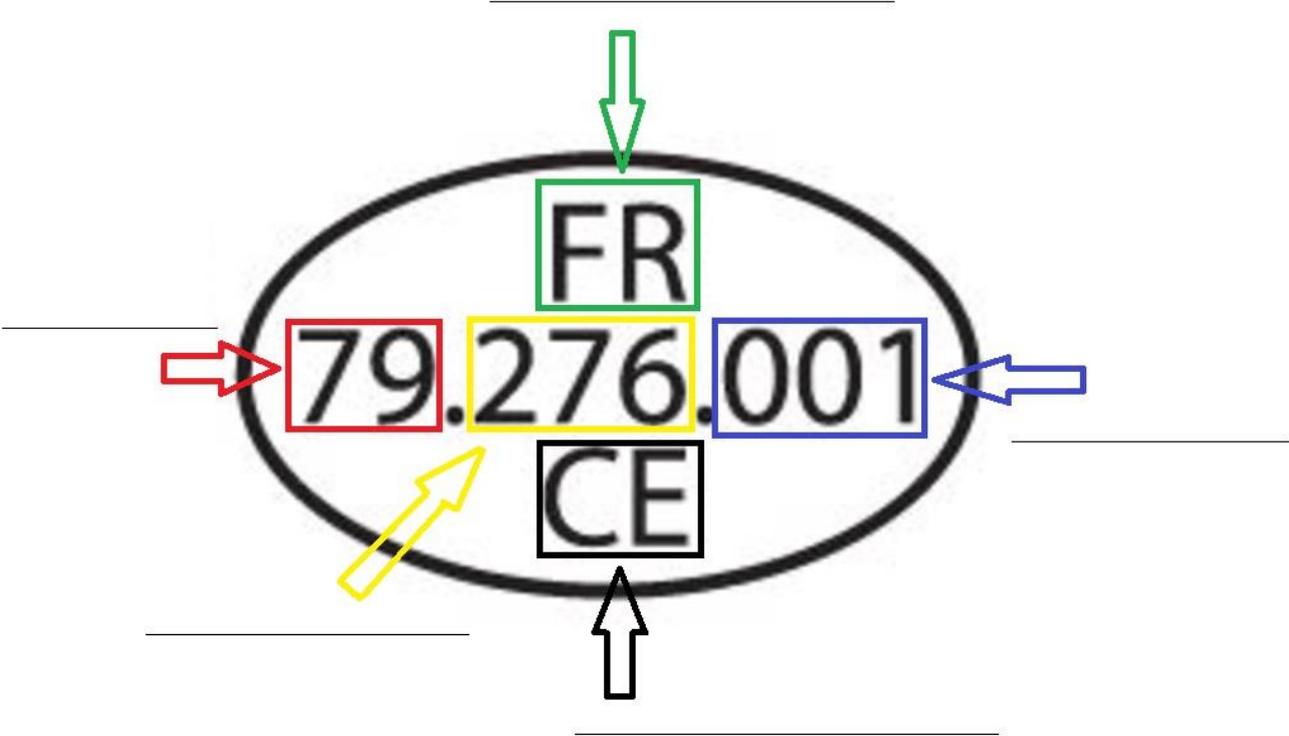
.....

.....

.....

Question n°22 (5 points) :

Renseigner les indications figurants sur cette estampille sanitaire :



Question n°23 (8 points) :

Un responsable des approvisionnements en pièces détachées dispose, au début de mois de mai, des informations suivantes :

- Stock initial : 1900 unités ;
- Quantité prévue en entrée pour le mois : 400 unités ;
- Quantité prévue en sortie pour le mois : 600 unités.

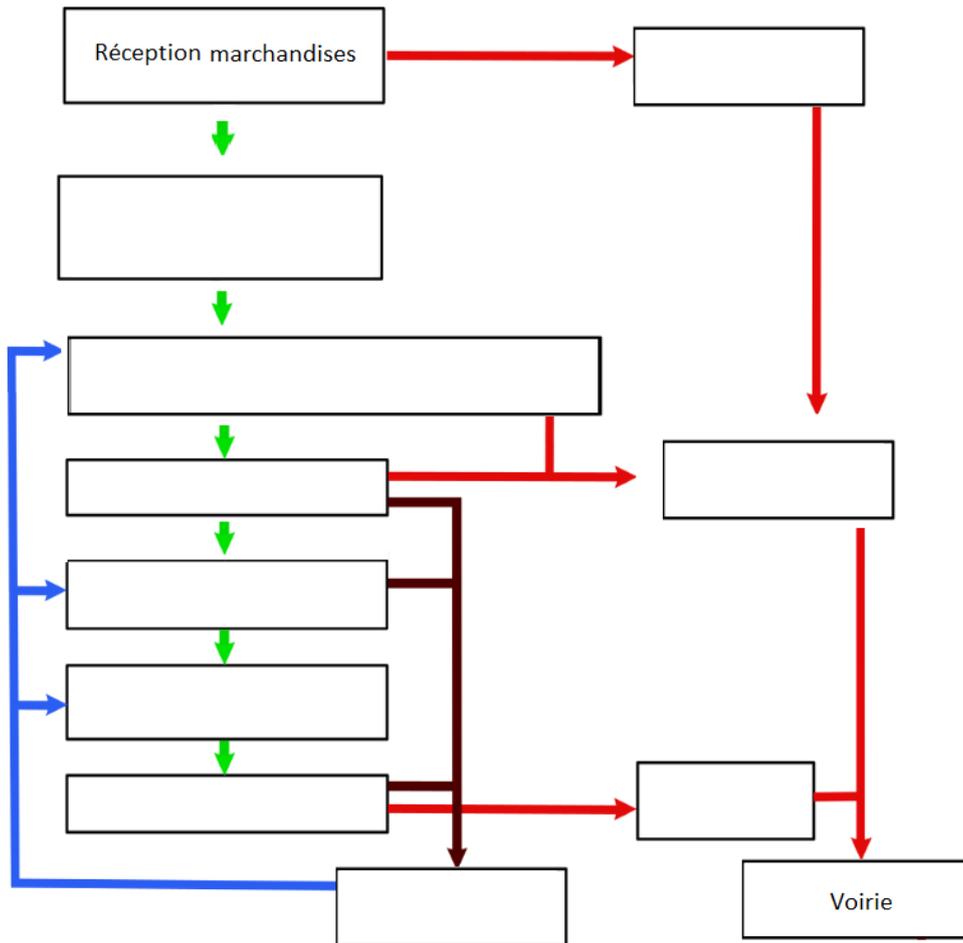
1. Quel devrait être le stock prévisionnel de pièces détachées à la fin du mois de mai ?

2. Au mois de juin, les sorties moyennes quotidiennes sont de 200 unités. Le délai normal de livraison est de 10 jours. Il arrive que le fournisseur livre avec 1 jour de retard. A quelle date au plus tard faudra-t-il déclencher une commande pour éviter une rupture dans les sorties ?

Question n°24 (7 points) :

Compléter ce schéma sur la marche en avant :

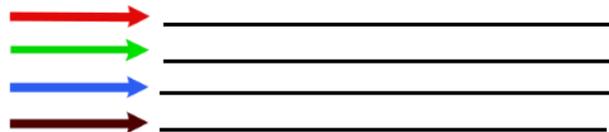
La marche en avant en restauration collective



Placer les éléments suivants dans le schéma de la marche en avant:

- Postes de préparation (légumerie, viandes, pâtisserie...)
- Déchets de cuisine
- Service en salle
- Plonge
- Stockage
- Cuisson
- Retour de salle
- Distribution
- Déchets de salle
- Emballages
- Circuit des déchets
- Circuit vaisselle sale
- Circuit vaisselle propre
- Circuit des denrées

Circuits:



Question n°27 (9 points) :

Compléter ce tableau des températures de conservation réglementaires en matière de restauration collective :

| TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES CONGELÉES | | |
|---|---|---|
| Nature des denrées | Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport | Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective |
| Glaces et sorbets | ___ °C | ___ °C |
| Autres denrées alimentaires congelées | ___ °C | ___ °C |
| <i>Nota.</i> – La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure. | | |

| TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES | | |
|--|---|---|
| Nature des denrées | Température de conservation au stade de l'entreposage ou du transport | Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective |
| Denrées alimentaires très périssables | Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur | ___ °C |
| Denrées alimentaires périssables | Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur | ___ °C |
| Préparations culinaires élaborées à l'avance | ___ °C | ___ °C |
| <i>Nota.</i> – La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits. | | |

| TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE | |
|--|--------|
| Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur | ___ °C |

Question n°28 (5 points) :

Vous devez remplir le 5 juin 2021 le bon de commande ci-dessous avec les articles suivants afin d'être livré le 8 juin 2021.

Chargé de passer les commandes pour le restaurant « La Passerelle », situé au 2 boulevard de la Mer à Granville (50 400) – lapasserelle@crousmail.fr, vous devez reconstituer votre stock de boissons. Votre fournisseur est « Manche Boissons », situé sur la Zone d'activité de Saint-Lô (50 000) – mancheboissons@manche.com :

- Raides Bulles, bouteille de 70 cl, réf.rb001 : 5 à 11,43 euros H.T
- Manche Cola, bouteille de 1 l, réf. mc112 : 10 à 7,69 euros H.T
- Limonade, bouteille de 1 l, réf. Cin102 : 12 à 2,68 euros H.T
- Jus d'orange, bouteille de 1 l, réf.Juo245 : 12 bouteilles à 0,94 euros H.T
- Jus de pamplemousse, bouteille de 1 l, réf. Jup246 : 8 bouteilles à 1,82 euros H.T

| Nom de l'entreprise : | | Nom du fournisseur : | | |
|--|-------------------|--|-------------------|-----------|
| Adresse : | | Adresse : | | |
| Mail: | | Mail: | | |
| BON DE COMMANDE N° 340 | | | | |
| Date de la commande : ... / ... / ... | | Date de livraison souhaitée : ... / ... / | | |
| Désignation des articles | Référence article | Quantité | Prix unitaire H.T | Total H.T |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Conditions de paiement : <i>Fin de mois</i> Signature : | | TOTAL H.T. | | |
| | | T.V.A 20% | | |
| | | NET à payer | | |

Question n°29 (5 points) :

Répondre au QCM suivant :

1) Quel document accompagne la livraison ?

- Le bon d'accompagnement
- Le bon de commande
- Le bon de livraison

2) L'économat, c'est :

- Le lieu où l'on fait les comptes
- Un local où l'on stocke les marchandises
- Un couteau de cuisine

3) Dans quel endroit sont stockés les produits d'entretien ?

- L'office
- La réserve
- La lingerie

4) Quels produits vont être stockés entre 0 et 8°C ?

- Les produits surgelés
- Les produits frais
- Les conserves et l'épicerie

5) Les produits d'entretien sont stockés :

- A 2°C
- A température ambiante
- A 30°C

6) Qu'est-ce qu'un bon d'économat ou de cession ?

- Un bon servant à repasser une commande d'un produit déjà commandé à un fournisseur
- Un bon qui n'existe pas
- Un bon qui sert à sortir un produit d'un lieu de stockage de l'entreprise pour l'utiliser dans un autre service

7) Comment appelle-t-on le fait de vérifier la quantité de produits que l'entreprise a en stock ?

- La vérification de stock
- L'inventaire
- Le déstockage

8) À quel moment l'économiste réalise un contrôle qualitatif et quantitatif des produits ?

- Tous les matins
- À la livraison
- Juste avant de le donner en cuisine, salle...

9) Que signifie DLC ?

- Date limite de consommation
- Doit lire les consignes
- Cela ne veut rien dire

10) Dans quel local les vins livrés sont-ils stockés ?

- La cave du jour
- La cave centrale
- L'économat