

CONCOURS ITRF
G4B49 TCNEQA_2021 TECHNIQUE RECHERCHE ET FORMATION
CHEF DE CUISINE/ CUISINIER CLASSE NORMALE
CONCOURS EXTERNE SESSION 2021
Mercredi 26 mai 2021

ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITE
Durée de l'épreuve : 3 heures

CONSIGNES À L'ATTENTION DES CANDIDATS

Ce sujet comprend 21 pages et annexes. Vous voudrez bien vérifier que l'exemplaire qui vous a été remis est complet. Si tel n'est pas le cas, demandez un autre exemplaire au responsable de salle. **Aucun autre exemplaire ne sera donné durant l'épreuve. Vous ne devez pas dégrafer votre sujet.**

Les réponses doivent être portées sur le sujet au stylo (encre bleue ou noire).

L'utilisation du crayon à papier entraînerait l'annulation de la copie.

De même, il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance sous peine d'annulation de la copie.

Les copies, des candidats surpris à tricher, ne seront pas corrigées et les faits seront consignés dans le procès-verbal de l'épreuve.

Aucune communication entre candidats ne sera admise.

L'usage de tout ouvrage de référence, de dictionnaire et de tout matériel électronique, est interdit (y compris téléphone, calculatrice...)

Les candidats ne pourront quitter la salle qu'une heure après le début des épreuves.

Attention : vous rédigerez vos réponses et vous détaillerez vos calculs le cas échéant, la qualité de l'écriture et la qualité de l'expression seront prises en compte dans la notation

Copie n° / (réservé à l'administration)

CONCOURS ITRF G4B49 TCNEQA_2021 CONCOURS EXTERNE :
TECHNICIEN RECHERCHE ET FORMATION
CHEF DE CUISINE/CUISINIER - session 2021

N° CANDIDAT (Numéro inscrit sur votre convocation) :	
NOM de naissance (en majuscules d'imprimerie) :	
NOM marital :	Prénom :
Adresse :	
Code postal :	VILLE

Copie n° / (réservé à l'administration)

CAS PRATIQUE NUMERO 1 : management.

Vous venez de prendre votre poste de chef de la cuisine depuis 2 jours. Votre équipe est composée d'une seconde de cuisine dénommée Sophie 29 ans qui vient de réussir le concours ITRF et de 3 cuisiniers qui travaillent tous les 3 au CROUS depuis au moins 30 ans les deux premiers sont appelés Ange et Patrick. Le 3eme cuisinier, Lucien est en arrêt maladie depuis 3 mois. Une intérimaire, Karima 19 ans a été recrutée par la direction depuis presque 3 mois.

Vous avez échangé avec chaque agent :

Sophie vous a dit :

J'apprécie de travailler avec Karima, elle suit mes directives, elle me demande des conseils elle travaille vite. On forme une bonne équipe.

Je pense qu'Ange est têtu, il suit toujours le même process de cuisson des viandes. Il utilise uniquement la sauteuse alors qu'au four il pourrait se dégager du temps pour faire autre chose. Il ne l'a fait qu'une fois c'était bien car j'ai pu le mettre en légumerie pour tailler des légumes, mais depuis il ne fait plus d'effort et reste planter toute la matinée devant sa sauteuse.

Patrick : il a tout fait il sait tout ! A l'entendre nous ne valons rien. Il se vante d'avoir travaillé avec des chefs étoilés mais il oublie qu'on est en restauration collective avec des couts matières et des règles sanitaires plus strictes que dans les restaurants gastronomiques.

Karima vous a dit :

J'aime travailler ici, c'est la première fois que j'ai une cheffe femme, elle connaît un tas de truc sur l'hygiène et elle m'a montré comment se servir du logiciel de gestion. J'aimerais bien rester.

Ange vous a dit :

J'ai appris sur le tas le métier avec le précédent chef de la cuisine. C'était un vrai Monsieur. Il était exigeant mais il m'a tout appris de la cuisson en sauteuse, j'ai fait des efforts et j'ai obtenu ce poste des cuissons en sauteuse, c'est mon poste.

Patrick vous a dit :

J'ai travaillé chez plusieurs chefs étoilés j'ai commencé commis et fini chef de partie dans un deux étoiles au guide Michelin. Au CROUS mon talent a été appelé par un ancien directeur général qui souhaitait proposer une gamme traiteur à l'université. J'ai fait des buffets magnifiques j'adore travailler avec des légumes de saison. J'en sais plus sur la cuisine que tous les autres membres de cette cuisine et voyez à 55 ans je fais toute l'année les mêmes entrées à la chaîne.

La directrice vous adresse le mail suivant :

Je vous informe que Lucien souhaite revenir à partir de lundi prochain en mi-temps thérapeutique je l'ai informé que le chef de cuisine était parti en retraite et que vous aviez pris le relai. Il m'a posé beaucoup de questions sur ce qui l'attend lundi, il m'a relu ses notations et nous avons beaucoup parlé de ses souvenirs avec l'ancien chef de cuisine. Vous voudrez bien me proposer un projet de réponse à lui faire. En raison du retour de Lucien je vous charge d'informer Karima que sa mission se termine ce vendredi.

Dans le cadre de votre accompagnement dans votre prise de poste la directrice du restaurant souhaite que vous rédigiez une courte présentation de l'attitude managériale et des arguments que vous adopterez pour chaque agent.



Chef de cuisine /cuisinier SESSION 2021



Chef de cuisine /cuisinier SESSION 2021

CAS PRATIQUE NUMERO 2 : exercice pratique

Exercice pratique : Vous devez réaliser :

➔ **1 fiche technique pour un plat chaud pour 8 personnes avec techniques imposées (annexe 1 et 3) : (10 pts)**

- Découpage a cru de la volaille
- Réalisation d'une sauce
- Et confection de 2 garnitures (féculent et légumes)

➔ **1 fiche technique pour une entrée pour 8 personnes avec techniques imposées (annexe 2 et 4) : (10 pts)**

- Confection à partir d'une base de pâte
- Et réalisation d'un appareil a crème prise

Le candidat confectionnera ses plats en utilisant de manière optimale les produits du panier mis à sa disposition pour chaque recette et définira sur chaque fiche technique le coût de revient du plat et à la portion.

Et enfin complétez :

➔ **Le tableau d'ordonnancement ou planigramme en indiquant les phases techniques principales, (10 pts)**

Le temps imparti à chaque phase de progression, la planification horaire (annexe 5).

Annexe 1
Marchandises mises à disposition
Pour réaliser le plat chaud et ses garnitures

Ingrédients	Unité	Prix unitaire	Quantité
ÉLÉMENTS DE BASE :			
Poulet PAC (1,2kg)	Kg	2,76 €	2,4
FRUITS ET LEGUMES :			
Petits pois surgelés	Kg	1,48 €	1,25
Laitue	Pieces	0,90 €	1
Oignons grelots surgelés	Kg	1,26 €	0,3
Carottes	Kg	0,99 €	0,3
Champignons de paris	Kg	3,25 €	0,250
Cerfeuil	Botte	0,69 €	1
Estragon	Botte	0,69 €	1
Échalotte	Kg	1,85 €	0,05
Oignons gros	Kg	1,40 €	0,04
B.O.F :			
Beurre	Kg	4,64€	0,25
ÉCONOMAT :			
Huile tournesol	Litre	1,20 €	0,04
Riz long grain	Kg	0,82 €	0,4
Fond brun déshydraté	Kg	3,35 €	0,04
Farine	Kg	0,39 €	0,1
Thym	Kg	7,06 €	0,005
Laurier	Kg	5,85 €	0,005
Sel	PM		
Poivre	PM		
Sucre	PM		
CAVE :			
Vin blanc sec cuisine	Litre	2,63 €	0,1
Cognac	Litre	18,15 €	0,05

Annexe 3
Fiche technique
Pour réaliser le plat chaud et ses garnitures

Ingrédients	Unité	Quant.	P.U.	Prix de revient	Descriptif professionnel de la recette (Étapes et Techniques)
TOTAL			Cout Denrées		
TOTAL			Cout à la portion		

Annexe 4
Fiche technique
Pour réaliser l'entrée à base d'une pate

Ingrédients	Unité	Quant.	P.U.	Prix de revient	Descriptif professionnel de la recette (Étapes et Techniques)
TOTAL		Cout Denrées			
TOTAL		Cout à la portion			

4- **Le Crous est administré par une instance, laquelle ? (1 pt)**
Pouvez-vous indiquer la fonction de celui ou celle qui préside cette instance ?

5- *Pouvez-vous citer les différentes fonctions publiques en France ? (1 pt)*

6- *Les fonctionnaires ont des droits. Pouvez-vous en citer deux ? (1 pt)*

7- *Les fonctionnaires ont des obligations. Pouvez-vous en citer deux ? (1 pt)*

8- **Pouvez-vous citer les différents corps de la filière I.T.R.F par catégorie ? (1 pt)**

9- **Pouvez-vous indiquer qu'elles peuvent être les différents statuts des personnels travaillant au Crous ?
(1 pt)**

HYGIENE ET SECURITE (56 points) 30 min

10- **Que signifie le sigle « ERP » ? (2 pts)**

11- **Pouvez-vous citer deux types de visites périodiques réglementaire de sécurité en ERP ? (2 pts)**

12- En termes de sécurité, quels sont les documents et registres obligatoires ? (2 pts)

13- Qu'est-ce que le « document unique » ? (2 pts)

14- Pouvez-vous citer quatre moyens de protection et de prévention incendie que vous connaissez ? (2 pts)

15- Qu'est-ce qu'un EPI ? (2 pts)
Pouvez-vous en citer quatre ?

16- Qu'est-ce qu'un EPC ? (2 pts)
Pouvez-vous en citer deux ?

17- Quels sont les 7 principes de la méthode HACCP ? (3 pts)

18- Pouvez-vous indiquer le nombre d'allergènes devant faire l'objet d'une communication obligatoire et indiquer les noms de ces allergènes ? (4 pts)

**19- Pour lutter contre les contaminations, il faut être vigilant à 5 éléments ! Pouvez-vous les citer ?
*Les 5 M (3 pts)***

20- Quel est le couple temps/température d'un refroidissement rapide ? (2 pts)

21- Quel est le couple temps/température d'une remise en température ? (2 pts)

22- - Pouvez-vous indiquer les aliments qui constituent ces différentes gammes ? (2 pts)

23- Vous êtes affecté au sein d'un restaurant universitaire, citez deux affichages obligatoires destinés aux usagers ? (2 pts)

24- Pouvez-vous citer les documents obligatoires du PMS ? (4 pts)

25- Très brièvement, pouvez-vous dire ce que le « Paquet Hygiène » ? (2 pts)

26- Pouvez-vous donner la définition d'une « TIAC » (3 pts)

27- La loi EGALIM a été promulguée le 1er novembre 2018, elle comporte de nombreuses mesures pour la restauration collective, pouvez-vous m'en citer deux ? (3 pts)

28- Pouvez-vous expliquer ce qu'est une contamination croisée ? (2 pts)