

Concours externe 2021 de Chef et second de cuisine

BAJ G

Emploi-type : CHEF ET SECOND DE CUISINE

Durée : 3 h

Vous veillerez à indiquer votre numéro de table au haut de chacune des pages du support (10 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.

L'utilisation de la calculatrice et du téléphone portable est interdite



Culture institutionnelle : 7 points

1. Que signifie le sigle Crous ? (1 pt)

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

2. Le CROUS de Lille gère-t-il tous les restaurants universitaires de la Région des hauts de France ? Pourquoi ? (1 pt)

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

3. En dehors de la restauration, citez 2 autres missions du Crous ? (1 pt)

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

4. Que signifie ITRF ? (1 pt)

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

5. Citez deux obligations du fonctionnaire ? (1 pt)

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

6. Quel est le titre de la personne qui dirige un CROUS ? (1 pt)

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

7. Quel est le nom de la recteur(rice) de la Région académique des Hauts de France ? (1 pt)

.....



Sécurité alimentaire : 20 points

1. Que signifie PMS ? (1 pt)

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

2. A quoi sert-il ? (3 pts)

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

3. Qu'est-ce que la traçabilité des produits et à quoi sert-elle ? (2 pts)

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

4. Que signifie l'acronyme HACCP ? A quoi sert-il ? (1 pt)

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

5. Quelles sont les règles de température et de temps à respecter pour refroidir rapidement un plat (refroidissement rapide) ? (2 pts)

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



6. Que signifie EPI ? Lesquels devez-vous utiliser en préparation froide dans le contexte sanitaire actuel ? (1 pt)

.....

.....

.....

.....

.....

7. Par qui les structures de restauration collective sont-elles susceptibles d'être contrôlées ? et que contrôlent-elles ? (3 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

8. Qu'est-ce qu'un plat témoin ? Détaillez les obligations du restaurant. (1pt)

.....

.....

.....

.....

9. A quoi sert-il ? Quand doit-il être prélevé ? Combien de temps doit-il être conservé ? (3 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

10. Citez au moins deux facteurs qui participent à la multiplication microbienne ? (1 pt)

.....

.....

.....

.....



11. Que signifie TIAC ? Précisez ce qui définit une TIAC ? (1 pt)

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

12. Citez 4 des 14 allergènes majeurs soumis à obligation d’affichage ? (1 pt)

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

Stockage et conservation : 9 points

1. Les cuisses de poulet sont conditionnées en carton de 22. Combien en sortirez-vous pour un service prévisionnel de 310 ? (1 pt)

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

2. Peut-on recongeler un produit décongelé sous réserve qu’il n’ait pas été déballé ? (1 pt)

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



3. Que signifient les sigles DLC et DDM ? Quelle est la différence entre les deux ? (2 pts)

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

4. A quelle température les entrées et desserts préparés doivent-ils être conservés sur la vitrine réfrigérée ? (1 pt)

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

5. A quelle température à cœur les plats chauds doivent-ils être maintenus pendant le service ? (1 pt)

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

6. Mise en situation professionnelle : Vos collègues ont quitté le restaurant à 22h30 le lundi. A votre arrivée au restaurant le mardi à 6h30, vous constatez l'absence d'électricité dans la zone des chambres froides négatives. Que faites-vous ? (3 pts)

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

Nettoyage : 4 points

7. Vous devez décontaminer des fruits et légumes. Vous disposez d'un bac de 30 litres de contenance. Si votre produit désinfectant doit être dilué à 1%. Quelle dose devez-vous mettre dans votre bac ? (1 pt)

.....
.....

8. Que signifie les icônes suivantes ? (3 pts)



.....



.....



.....



.....



.....



.....

Technique de cuisine : 9,5 points

1. Un gratin dauphinois est en cellule chaude mais ne sera pas utilisé au service du midi. Pouvez-vous le resservir le soir ? Détaillez les différentes actions à mettre en œuvre. (2 pts)

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



Mise en situation professionnelle : 10,5 points

1. Vous découvrez que le responsable d’approvisionnement a sorti 250 steaks hachés dont la DLC n’est dépassée que de 2 jours. Que faites-vous ? (2 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Il manque du personnel à la plonge. Vous réorganisez le service et vous demandez à une personne de la préparation froide, qui n’est pas surchargée à ce moment-là, d’aller sur ce poste. Elle refuse, « ce n’est pas mon travail » comment réagissez-vous ? (3 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Vous surprenez un agent en train de dérober des denrées. Comment réagissez-vous ? (2 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



4. A votre arrivée au restaurant, vous constatez qu'un collègue tient des propos incohérents et présente un comportement anormal. Que faites-vous ? (2 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Vous êtes en caisse. Un usager que vous savez en grande difficulté financière n'a plus assez de crédits sur sa carte. Comment réagissez-vous ? (1,5 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....