



**CONCOURS ITRF
G4B49TCSEQA_2021
Technicien classe supérieure
CHEF DE CUISINE / CUISINIER
EXTERNE
SESSION 2021**

Mardi 25 mai 2021
ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITE
DUREE DE L'ÉPREUVE 3 HEURES

CONSIGNES À L'ATTENTION DES CANDIDATS

Ce sujet comprend 27 pages. 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 la copie et les annexes 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 corrigés 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 : N°G4B49TCSEQA_2021 Technicien classe supérieure
CHEF DE CUISINE / CUISINIER EXTERNE 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)

**Concours : N°G4B49TCSEQA_2021 Technicien classe supérieure
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2021**

Question 1 : Quels sont les droits et devoirs du ou des fonctionnaires ?

Question 2 : Présentez le réseau des CROUS et ses missions.

Question 3 : En quoi consiste la restauration proposée par les CROUS et quels sont ses usagers ?

Question 4 : Quels sont les types de restauration proposés par les CROUS et à quels besoins et attentes répondent-ils ?

Question 5 : Quel est le rôle du chef de cuisine composé d'une cuisine centrale et de sites satellites ?

Question 6 : Qu'est-ce qu'un agrément sanitaire ?

Question 7 : Quels sont les documents réglementaires de la restauration collective ?

Question 8 : Quels sont les contrôles obligatoires au sein d'un restaurant universitaire ?

Question 9 : Qu'est-ce qu'un PMS ? Quelle est sa composition ? Qui l'établit ?

Question 10 : Que signifie HACCP ? Donnez les 7 principes de l'HACCP.

Question 11 : Quels sont les apports de la loi EGALIM en matière de restauration collective ?

Question 12 : Quels seront les apports de la loi CLIMAT en matière de restauration collective ?

Question 13 : Proposez plusieurs solutions pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration universitaire.

Question 14 : Qu'est-ce que le GEMRCN ? Quels sont ses objectifs ? Quelles peuvent-être les applications en restauration universitaire ?

Question 15 : Qu'est-ce qui différencie l'organisation d'une cuisine centrale de celle d'un restaurant universitaire ?

Question 16 : En quoi consiste la liaison froide et quelles sont les règles à observer ?

Question 17 : Qu'est-ce qu'un allergène ? Quelles sont les mesures préventives à mettre en place en restauration universitaire ? Citez les allergènes.

Questions 18 : Dans quel but sont conservés des échantillons témoins issus de la production de denrées ? Quelle est la procédure ?

Questions 19 : Pourquoi effectuer des prélèvements microbiologiques en restauration collective ? Quels sont les micro-organismes recherchés ? Quelle conduite à tenir en cas de résultats d'analyses non satisfaisants ?

Question 20 : Qu'est-ce qu'une contamination croisée ? Donnez un exemple. Quelles sont les mesures préventives à mettre en œuvre ?

Questions 21 : Qu'est-ce qu'une TIAC ? Quelle est la démarche à suivre en cas de TIAC ?

Question 22 : Quelle est la composition du Paquet Hygiène ?

Questions 23 : Dans quel cadre réglementaire s'effectuent les achats de denrées alimentaires au sein d'un restaurant universitaire ? Quel peut-être le rôle du chef de cuisine dans ces procédures ?

Questions 24 : Comment gérez-vous les situations suivantes ?

- Un conflit éclate pendant la production entre deux agents travaillant sur le même pôle au sujet de la répartition des tâches.
- Un agent multiplie les absences non justifiées.
- Un des cuisiniers oublie régulièrement de remplir les feuilles de contrôle de température.

Questions 25 : Quelle démarche adoptez-vous pour impliquer votre équipe dans un projet de nouvelle offre alimentaire qui peut induire des réticences au sein de votre équipe telle que l'offre végétarienne ?

CAS PRATIQUE NUMERO 1

La place du repas végétarien en restauration collective et l'utilisation des céréales

1/Donnez la définition d'un menu végétarien.

2/Un menu végétarien ne présente pas de risque pour la santé, expliquez pourquoi ?

**Concours : N°G4B49TCSEQA_2021 Technicien classe supérieure
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2021**

3/Comment communiquer autour d'un menu végétarien ?

4/Dans le tableau de la page suivante, indiquez les différentes recommandations et utilisations techniques des céréales

**Concours : N°G4B49TCSEQA_2021 Technicien classe supérieure
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2021**

Céréales	Pré-trempage	Trempage	Mode opératoire	Volume d'eau pour 1 volume de céréale	Matériel de cuisson	Cuisson	Remarques	Conseils éventuels
Boulgour EXEMPLE	Laver, rincer		Chauffer à blanc 10 mn à 70°C	2 volumes d'eau salée	En sauteuse ou rondeau 15 mn à couvert	10 à 15 mn à l'étouffée	Laisser reposer à couvert après cuisson	
Millet								
Blé								
Orge mondée								
Pâtes semi-complètes								
Petit épeautre								
Quinoa								
Riz complet								
Riz complet rouge de Camargue								
Riz semi-complet Camargue								
Riz semi-complet long Camargue								
Riz semi-complet long Italie								

Concours : N°G4B49TCSEQA_2021 Technicien classe supérieure
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2021

Céréales	Pré- trempage	Trempage	Mode opératoire	Volume d'eau pour	Matériel de cuisson	Cuisson	Remarques	Conseils éventuels
Riz basmati								
Sarrasin décortiqué								
Semoule de couscous								
Semoule de maïs : polenta								

5/ Donnez la définition nutritionnelle du petit épeautre.

7/Donnez la définition nutritionnelle du riz.

8/Citez les différents types de riz et leurs utilisations

9/Donnez la définition nutritionnelle de la lentille.

10/Comment est utilisé la lentille en cuisine.

CAS PRATIQUE N°2

Vous êtes le chef de la production d'une cuisine centrale fonctionnant selon le principe de la liaison froide. Vous réalisez chaque jour un plat protidique et sa garniture au profit de plusieurs restaurants. La direction vous a fixé quatre objectifs :

- la sécurité sanitaire,
- le respect du cout de revient (1.22€)
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- l'amélioration de la relation entre la cuisine centrale et les restaurants abonnés

La production est réalisée la veille du jour de la consommation du plat. Le jour de consommation est désigné par la lettre J. La production est réalisée la veille soit à J-1 jour. Le magasin réalise à J-2 les sorties de denrées vers la cuisine pour les produits frais et à J-3 pour les surgelés.

Ces sorties se réalisent l'après-midi et sont placés dans la chambre froide de la cuisine. La cuisine produit 5 jours par semaine du lundi au vendredi. Les portions de plat sont emballées et operculées par 8 dans une barquette avant d'être refroidies en cellule de refroidissement rapide. Les denrées ainsi conditionnées sont stockées entre 0 et 3 °c toute la nuit.

Les livraisons sont réalisées sur les restaurants, le lendemain avant 8h00. Les prévisions de production alimentaire sont établies par les restaurants satellites de la cuisine centrale 10 jours avant le jour de production, car le délai de commande est de 10 jours.

Le restaurant Pasteur réalise 250 couverts environ par déjeuner, il est fermé le soir. Le menu est composé le lundi d'un plat végétarien chaque mardi le restaurant sert un plat de volaille, le mercredi c'est un poisson surgelé, le jeudi vous distribuez une viande fraîche et le vendredi c'est un poisson surgelé ou parfois une viande.

Le lundi 14 juin, Vous vous rendez au magasin, le responsable de l'approvisionnement vous indique qu'il a reçu jeudi 10 juin, le porc avec une DLC de 9 jours, lundi 14 juin le fournisseur a livré les cuisses de poulet avec une DLC de 6 jours et l'émincé de bœuf maturée avec une DLC de 13 jours.

Il n'a pas encore fait ses sorties pour la production du lendemain. Vous êtes interrompus dans votre discussion par la sonnerie du téléphone de votre bureau. Vous vous rendez dans votre bureau pour prendre l'appel du Directeur du restaurant Pasteur, l'un des restaurants que vous approvisionnez. Le ton de sa voix est plus sec que d'habitude. Il vous annonce qu'il n'a fait que 120 couverts et qui lui restent en armoire froide 17 barquettes de tofu et 17 barquettes de pâtes et aubergines. Il vous demande d'annuler la

**Concours : N°G4B49TCSEQA_2021 Technicien classe supérieure
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2021**

production du lendemain car il va distribuer les plats qui n'ont pas été remis en température. Il vous demande aussi de réduire de moitié les quantités de plats protidiques et garniture pour mercredi jeudi et vendredi. Vous essayez de lui expliquer que les denrées ont été commandées conformément à ses prévisions et que vous devez éviter le gaspillage alimentaire, mais il vous coupe dans vos explications en déclarant qu'il a une réunion sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et il vous demande expressément de lui répondre par mail sur la modification des livraisons de cette semaine puis il raccroche.

Vous retrouvez sur votre bureau la feuille de prévision que ce directeur vous a remis il y a une dizaine de jours.

Prévision de la semaine du 14 au 18 juin 2021 RESTAURANT Pasteur						
	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	
PLAT/ GARNITURE	Tofu grillé Prévision 34 barquettes	Cuisse de poulet Prévision 34 barquettes	Filet de colin à la Bordelaise Prévision 34 barquettes	Goulash de Boeuf Prévision 34 barquettes	Roti de porc caramel Prévision 34 barquettes	
GARNITURE	Pates complètes et aubergines Bio Prévision 24 barquettes	Courges grillées Prévision 34 barquettes	Ratatouille Prévision 34 barquettes	Courgettes Prévision 34 barquettes	Nouilles de blé noir Prévision 34 barquettes	
Fait le 4 juin 2021 à Aix						

Les approvisionnements de la cuisine centrale sont :

Laitage DLC minimum 15 jours

Charcuterie fraîche DLC entre 10 et 15 jours

Viande de Poulet fraîche DLC 7 jours minimum

Viande de Porc DLC entre 5 et 7 jours

Viande de Bœuf est fraîche DLC entre 7 à 10 jours

Viande de dinde livrée surgelée

Les poissons sont livrés en surgelé

Question 1 : Rédiger le mail demandé par le Directeur du restaurant Pasteur.

Question 2 : Qui devez-vous avertir des éventuels changements concernant la production ?

Rédigez-le(s) mail(s) à ce(s) destinataire(s) ?

**Concours : N°G4B49TCSEQA_2021 Technicien classe supérieure
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2021**

**Concours : N°G4B49TCSEQA_2021 Technicien classe supérieure
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2021**

**Concours : N°G4B49TCSEQA_2021 Technicien classe supérieure
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2021**