

Concours externe de recrutement d'Adjoint Technique de Recherche et de Formation
Principal 2^{ème} classe - BAP G
Académie de Nice - académie d'Aix Marseille

G5B46 COMMIS DE CUISINE ET DE RESTAURATION

SESSION 2022

Date : lundi 23 mai 2022

DUREE : 2 heures

Coefficient 3

CONSIGNES À L'ATTENTION DES CANDIDATS

Ce sujet comprend 17 pages. Avant de commencer l'épreuve, assurez-vous que votre sujet est complet ; dans le cas contraire, demandez un nouvel exemplaire au responsable de salle. Aucun autre exemplaire ne sera donné durant l'épreuve. Vous ne devez pas dégrafer votre sujet.

Toutes les réponses aux questions doivent être directement mentionnées sur le sujet, à l'encre bleue ou noire seulement. L'usage du crayon à papier ou du surligneur est interdit. Il est interdit de signer sa copie ou d'y apporter un signe distinctif 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 la calculatrice simple est autorisé.

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

N° d'anonymat / (réservé à l'administration)

NOM DE NAISSANCE : _____

PRENOM : _____ **NOM MARITAL :** _____

N° d'anonymat / (réservé à l'administration)

5) Quelle est la signification du sigle CROUS ?

6) En matière d'éducation, les Régions ont la charge de quels établissements scolaires ?

CONNAISSANCES CULINAIRES / 37 points

7) Que signifie le terme « déglçage » ? 1 point

8) Que signifie le terme « glacer » ? 1 point

9) Que signifie le terme « singer » ? 1 point

10) Citez 2 origines possibles de lipides et citer 2 exemples concrets pour chacune. 2 points

11) Citez 4 facteurs qui influencent les besoins alimentaires. 4 points

12) Citez 3 moyens de réduire le gaspillage en restauration collective. 3 points

13) Compléter le tableau en énonçant le type de produits commercialisés par gamme. 5 points

Gammes	Types de produits
1ere gamme	
2eme gamme	
3eme gamme	
4eme gamme	
5eme gamme	

14) Choisissez, parmi tous ces procédés de conservation, celui qui correspond à la définition indiquée :
Déshydratation, stérilisation, pasteurisation, salage, réfrigération. 5 points

Définition	Procédé
Application d'une température inférieure à 100° pour détruire les micro-organismes pathogènes	
Concentration en sel (20%) pour ralentir la multiplication microbienne	
Réduction de la disponibilité en eau indispensable à la vie microbienne	
Application d'une température supérieure à 100° pour détruire micro-organismes et spores	
Application d'une température en froid positif pour ralentir la multiplication microbienne	

15) Associer les produits suivants aux gammes qui leur correspondent. Reporter le numéro de chacun dans la case correspondant à la gamme choisie. 5 points (0.5 x 10)

- a. Haricots verts frais
- b. Pêches au sirop appertisées
- c. Laitue nettoyée sous atmosphère contrôlée
- d. Limande sous glace
- e. Epinards surgelés
- f. Filets de poisson sauce vin blanc pasteurisés sous vide
- g. Carottes râpées sous atmosphère contrôlée
- h. Pizza congelée
- i. Pommes de terre à l'état brut
- j. Gratin dauphinois sous vide

1ere gamme	2eme gamme	3eme gamme	4eme gamme	5eme gamme

16) Qu'est-ce qu'une fiche technique ? De quels éléments est-elle composée ? 10 points

CONNAISSANCES HYGIENE /48 points

17) Donner la traduction française et la signification du sigle HACCP. 1 point

18) Combien de temps doit-on conserver les plats témoins et à quoi servent-ils ? 1 point

19) Complétez ce tableau en indiquant les températures et le temps à respecter lors de la liaison froide réfrigérée. 6 points

ETAPES	TEMPERATURE	TEMPS
Fin de cuisson		
Refroidissement		
Stockage et transport		
Remise en température		

20) Expliquez en quelques lignes ce qu'est la marche en avant. 3 points

21) Pourquoi est-il important de respecter les températures de conservation des aliments ?
Précisez les risques. 3 points

22) Qu'est-ce qu'une DLC ? Une DLUO ? Une DDM ? 3 points

23) Donnez la signification de chacun de ces pictogrammes, complétez votre réponse d'un exemple de support sur lequel il est apposé. 6 points



24) Donnez la définition de ces 2 termes : 2 points

- *Bactéricide* :

- *Fongicide* :

25) Quelle doit être la fréquence de désinfection du matériel de découpe en restauration ?
Justifiez votre réponse par une analyse précise du risque. 3 points

26) Le balayage à sec est-il autorisé en cuisine de collectivité ? Justifiez. 3 points

a. Enumérez les principaux allergènes. 7 points (14 x 0.5)

b. Lorsqu'on réalise une analyse des dangers, et si l'on ne veut rien oublier, à chaque étape on retient la règle des 5M. Enumérez les 5 M en précisant la nature de chaque danger. 10 points

CONNAISSANCES ACCUEIL ET GESTION CLIENT /23 points

1) Calculez le fonds de caisse 5 points (0,5 point / réponse)

5 billets de 10€ :	
8 billets de 5€ :	
18 pièces de 2€ :	
14 pièces de 1€ :	
14 pièces de 0.50€ :	
12 pièces de 0.20€ :	
9 pièces de 0.10€ :	
17 pièces de 0.05€ :	
26 pièces de 0.02€ :	
12 pièces de 0.01€ :	

TOTAL GENERAL :

2) Calculez le chiffre d'affaire

ÉTAT DES VENTES 1 8 points (0.5 point / réponse)

DÉNOMINATION	Nombre de VENTES	PRIX UNITAIRE par vente	MONTANT total de vente
Sandwich « Le Parisien »	11	1, 80 €	
Sandwich « Le Fermier »	9	2, 10 €	
Sandwich américain	4	2, 40 €	
Panini	5	2, 30 €	
Croque monsieur	6	1, 50 €	
Pan bagnat	3	2, 30 €	
Pizza	12	2, 00 €	
Barquette de frites (petite)	5	0, 90 €	
Barquette de frites (grande)	3	1, 30 €	
Assiette de crudités	8	1, 00 €	
Salade composée	8	3, 00 €	
Croissant	12	0, 60 €	
Pain aux raisins	6	0, 90 €	
Barre chocolatée	10	0, 80 €	
Yaourt	19	0, 50 €	
Fruit	12	0, 50 €	

TOTAL GENERAL 1 :

3) L'image de marque d'une cafétéria est souvent liée au comportement professionnel avec le client. Que représente pour vous l'image de marque ? Indiquez quatre éléments positifs :
5 points

4) Vous constatez qu'un client est hésitant. Il n'a pas arrêté son choix, que faites-vous ?
5 points

Intercalaire n °2