



**CONCOURS ITRF  
G4B49TCNEQA\_2022  
Technicien classe normale  
CHEF DE CUISINE / CUISINIER  
EXTERNE  
SESSION 2022**

Jeudi 19 mai  
**ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITE**  
DUREE DE L'ÉPREUVE 3 HEURES

**CONSIGNES À L'ATTENTION DES CANDIDATS**

Ce sujet comprend 15 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 de l'expression seront prises en compte dans la notation

Copie n° / (réservé à l'administration)

**Concours : N°G4B49TCSEQA\_2022 Technicien classe normale  
CHEF DE CUISINE / CUISINIER EXTERNE SESSION 2022**

**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°G4B49TCNEQA Technicien classe normale  
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2022



**1. . Donnez la définition du vocabulaire suivant 4 points**

Contiser

Remonter

Limoner

Foisonner

**2. Citez 4 labels de qualité autres que le bio reconnus par la loi EGALIM et qui sont pris en compte par les critères EGALIM 4 points**



3. Qu'est-ce que le BIO ? (2 points)

4. Barrer les logos qui ne correspondent pas à un produit BIO reconnu par la loi EGALIM  
(2 points)



Concours : N°G4B49TCNEQA Technicien classe normale  
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2022



5. En consultant les informations nutritionnelles d'un produit vous devez définir ce qu'est le rapport P/L à votre commis (2 points) et lui expliquer à quoi sert-il dans la construction d'un menu ? (3 points)

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,478	349	1.5	0.01	70	2.5	3.5	12	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.00

Type de matières grasses : Aucune

**Concours : N°G4B49TCNEQA Technicien classe normale  
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2022**



**6. Citez 2 des enjeux actuels de la restauration universitaire ? (2 points)**

**7. Quels sont les 5 facteurs favorisant le développement des bactéries ? (Règle des 5 M) ?  
(2.5 points)**



**Concours : N°G4B49TCNEQA Technicien classe normale  
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2022**



**10. Citez 4 allergènes : (4 points)**

**11. Quel est l'intérêt de la cuisson à basse température pour la cuisson des viandes ? (2 points)**



12. Citez 2 leviers qui permettent de limiter le gaspillage alimentaire en restauration collective ?  
(2 points)

13. Les légumes sont commercialisés sous forme de « gammes de produits » au nombre de 6.  
A quoi correspondent ces 6 gammes ? Compléter le tableau et donner un exemple par gamme  
(6 points)

GAMME	DEFINITION	EXEMPLE
1 <sup>ère</sup> gamme		
2 <sup>ème</sup> gamme		
3 <sup>ème</sup> gamme		
4 <sup>ème</sup> gamme		
5 <sup>ème</sup> gamme		
6 <sup>ième</sup> gamme		



**14. Cas pratique numéro 1 (30 points)**

Vous venez d'être lauréat de votre concours, le Chef de cuisine vous demande de lui préparer l'organisation de la gestion d'un nouveau restaurant.

Il est prévu d'y servir 1 000 couverts par jour, il y aura un self avec des entrées et des desserts, un pôle plat du jour, un pôle grillades et un pôle végétarien.

L'amplitude horaire de la journée est de 7h 00 à 15h00.

On vous demande de proposer :

- Décrire la structure de l'offre alimentaire que vous proposeriez
- Un dispositif de personnel nécessaire pour réaliser la production et le service tout en veillant à la maîtrise de la masse salariale. (Donner les intitulés des postes, les tâches...)
- Décrire la journée type par métier (production- mise en place –service –fin de service), rappel, il n'y a qu'une cuisine : présentation libre, **format A3 + règle**
- Une liste des besoins en matériels de cuisine

**Concours : N°G4B49TCNEQA Technicien classe normale  
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2022**



**Concours : N°G4B49TCNEQA Technicien classe normale  
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2022**



**Concours : N°G4B49TCNEQA Technicien classe normale  
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2022**



**15. Qu'est-ce que le GEMRCN et son intérêt dans la restauration collective ? 4 points**

**Concours : N°G4B49TCNEQA Technicien classe normale  
Chef de cuisine/cuisinier SESSION 2022**



**16. Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire est un des documents essentiels Vous rappellerez le contenu d'un PMS ; (11 points)**



**17. Qu'est-ce qu'un CCP dans le domaine de l'hygiène alimentaire et Donnez un exemple : (2 points)**

**18. Qu'est-ce qu'un PRPO et donnez un exemple : 2 points**



19. Cas Pratique numéro 2 (10 points)

Selon vous quelle fonction peut être attribuée aux pièces numérotées 1, 2 3 et 4 sur le plan ?  
Pourriez-vous justifier votre choix ?

Pourriez-vous indiquer le circuit propre et le circuit sale des denrées dans le restaurant ? Pour cet exercice il vous est fourni deux stylos de couleur

