



CONCOURS ITRF Mardi 24 Mai 2022 14h-17h

TECHNICIEN DE RECHERCHE ET DE FORMATION - CLASSE NORMALE - EXTERNE BAP G « Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention »

Emploi type : Chef.fe de cuisine / cuisinier-ère

ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ Concours n°G4B49TCNEQ3004-G4B49TCNEQ3011

Type : Traitement de questions et résolution de cas pratiques et d'exercices

Coefficient : 3 Durée : 3 h

		Ne rien inscrire	
Жà compléter par le candidat			
NOM:	20	Ne rien inscrire	
Prénom :			

Il vous est rappelé que toute mention d'identité portée sur toute autre partie de la copie mènera à l'annulation de votre épreuve.

Réservé au correcteur :

Note / 20

- Toute mention d'identité portée sur la copie ou tout signe distinctif pouvant vous identifier mènera à l'annulation de l'épreuve.
- L'usage de la calculatrice est autorisé. Les téléphones portables, baladeurs sont interdits.
- Aucun document n'est autorisé dans la salle d'examen, les brouillons et feuilles d'examen sont fournis.
- Seules les fournitures nécessaires à la rédaction sont autorisées (stylos bleu ou noir, correcteur, etc.).
- Les candidats ne pourront quitter la salle qu'une heure après le début des épreuves écrites.
- Les résultats seront transmis en ligne, via l'application WebITRF.
- Veuillez vérifier que votre dossier comporte 10 pages et 2 annexes.

Question 1 (1 point)	
Quel est le ministère de rattachement des Crous ?	
O = (' = 0 /0 5 = ints)	
Question 2 (2,5 points)	
Citez les missions des Crous	
Question 3 (1 point)	
Combien y-a-t'il de Crous en France et Outre-mer?	
Question 4 (4 points)	
Quels sont les droits et obligations des fonctionnaires ?	
,	
Question 5 (2,5 points)	
Quelles sont les obligations légales en matière d'allergènes ?	
<u> </u>	
	9
Citez six allergènes majeurs :	
Chez din andigented majested.	

Question 6 (2 points)
Citez quatre entretiens ou vérifications périodiques obligatoires dans la restauration collective
Question 7 (2 points)
Qu'est-ce qu'un EPI ?
Donnez deux exemples
Question 8 (3 points)
Donnez la signification du sigle ERP
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Quelles sont les obligations règlementaires qui s'y rattachent ?
Quelles selli les sull'ament regionne number qui e que la companya de la companya
a .
Question 0 (2 points)
Question 9 (2 points)
Une coupure électrique générale se produit dans votre restaurant. Il s'avère que cette coupure provient du local « haute tension ». Quelles sont vos actions ?

Question 10 (2 points)
Citez quatre labels de qualité dans le domaine de la restauration
Question 11 (2 points)
Quelles sont les obligations règlementaires en matière de tri des déchets en restauration collective ?
addies sont les obligations regismentailes en matiere de th des desnets en restauration concetive.
*
Question 12 (2 points)
Que vous évoque le terme EGALIM ? Développez
Question 13 (2 points)
Que vous évoque le terme AGEC ? Développez
Question 14 (2 points)
Qu'est-ce que le PNNS ? Développez

Question 15 (1 point)						
Combien de grammes de viande rouge prévoyez-vous pour un adulte en bonne santé ?						
Question 16 (2 points)						
Un employé se plaint que la hauteur de sa table de travail est inadaptée : Quelles sont les actions que vous pouvez proposer ?						
1						
Question 17 (6 points)						
Donnez la définition du PMS en matière d'hygiène alimentaire (plan de maîtrise sanitaire) ? Quels en sont les objectifs ?						
Question 18 (2,5 points)						
En quoi consiste le PND (plan de nettoyage et désinfection) ? Quels en sont les objectifs ?						

Qui le met en place ?
Qui le renseigne ?
Qui le contrôle ?
Question 19 (4 points)
Vous vous apercevez que les filtres de la hotte d'extraction de la cuisine dégoulinent de graisse : quelles sont les actions à mener ?
Quelles actions préventives peuvent être mises en place pour que la situation ne se reproduise pas ?
Overting 20 (2 maints)
Question 20 (3 points)
Qu'est-ce qu'un coût denrées ?
Quels sont les leviers permettant de le respecter ?
Question 21 (2 points)
Citez deux points critiques dans le cadre du PMS

Question 22 (2 points)
Expliquez le principe de la marche en avant en restauration.
Question 23 (4 points)
Citez 4 termes culinaires en précisant en quoi ils consistent
·
Question 24 (2 points)
Citez quatre gammes de produits alimentaires
Choz qual o gammos do produito amnomanos
Question 25 (2 points)
Qu'est que la DDM ? A quoi sert-elle ?
-

Question 26 (3 points)
Que vous inspire l'expression « de la fourche à la fourchette » ?
Question 27 (2 points)
Citez deux crises sanitaires alimentaires majeures de ces trente dernières années
Etude de cas n°1 (14,5 points)
Vous venez de prendre en charge un restaurant qui réalise 1 600 couverts/jour (midi et soir). Le responsable de l'équipe du soir est souvent absent et ne travaille qu'avec des personnels en CDD et des étudiants. Pouvez- vous décrire les actions que vous mettrez en place pour optimiser le travail.

Etude de cas n°2 (20 points)
Votre direction vous demande d'élaborer deux nouveaux produits à emporter : un burger et une salade.
Il vous est demandé d'élaborer les fiches techniques chiffrées, de proposer un nom, un prix de vente ainsi qu'un phrase d'accroche commerciale pour chacun de ces produits
Annexe 1 : Liste des produits
Annexe 2 : Fiche technique vierge

ANNEXE 1

LISTE DES PRODUITS

	Libellé	Unité	Condition nement	Prix/unité
BOF				
	BREBIS DES FR	KG	4,6	9,95
	EMMENTAL DES FR	KG	2,0	6,82
	EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	2,0	9,50
	FROM SDW CHEDDAR FR	TRNCH		0,08
	FROMAGE BLC SEAU 3,1 % FR MOZZARELLA BILLE FR	KG KG	5,0 2,0	1,22 7,72
	OEUF DUR ECALE 43/63 PPA BBC FR	UNIT	40,0	0,19
-	ROQUEFORT DES AOP FR	KG	2,0	12,07
		I KG	2,0	12,07
	liments	I/C	2.0	3,61
	BASILIC SURG	KG	2,0	-
	CAPRE B4/4	KG	1,0	2,11
-	CIBOULETTE SURG	KG	2,0	3,53
	CORNICHON 150+ B4/4	KG	1,0	2,00
	CORNICHON RDLLE B5/1	KG	4,0	4,59
	CROUTON NAT 500 G	KG	1,0	1,56
	EPICE PAPRIKA FLAPPER	KG	1,0	2,27
	HUILE COLZA 5 L	LIT	5,0	9,45
	HUILE OLIVE EXTRA VIERGE 1 L	LIT	1,0	3,81
	HUILE TOURNESOL/OLIVE 1 L	LIT	1,0	1,84
	OIGNON JNE 1EG	KG	10,0	0,50
	OIGNON RGE EMINCE 4EG	KG	1,0	2,85
	PERSIL HACHE SURG	KG	2,0	2,82
	SAUCE BURGER FLACON	LIT	2,5	3,12
COLUMN TO SERVICE OF THE PARTY	SAUCE MAYO HTE FERMETE 5 L	LIT	5,0	8,40
	SAUCE SALADE 5 L	LIT	5,0	2,84
	SEL FIN 1 K	KG	1,0	0,27
Fécul		110	1,0	0,21
-	BLE PCUIT CE2 5 K	KG	5,0	7,07
		KG	2,5	8,60
-	LENTILLE CORAIL BIO 2,5 K			
-	LENTILLE PREPAREE B5/1	KG	4,0	2,99
_	LENTILLE VERTE 5 K	KG	5,0	10,58
	PATES COQUILLETTE 5 K	KG	5,0	5,54
	PDT CUBE PAST 5EG	KG	1,0	0,85
	PDT GALETTE OIGNON 30 G SURG	KG	10,0	1,49
	RIZ LG CAMARGUE IGP 5 K	KG	5,0	6,91
Légur				
-	BETTERAVE CUBE 5EG	KG	1,0	0,77
(CAROTTE 1EG	KG	10,0	0,45
(CAROTTE RAPE 4EG	KG	1,0	1,02
(CELERI RAVE 1EG	KG	1,0	0,70
(CHAMPIGNON PARIS MINIATURE SURG	KG	10,0	2,21
	CONCOMBRE CUBE 4EG	KG	1,0	2,98
	CONCOMBRE PIECE 1EG	UNIT	1,0	0,65
-	MAIS GR 3/1	KG	3,0	1,84
	SAL ICEBERG CHIFFONADE 4EG	KG	1,0	2,71

TOMATE 57/67 1EG	KG	1,0	2,75
TOMATE CERISE RGE BARQUETTE 1EG	BQT	1,0	4,10
TOMATE CUBE SURG	KG	10,0	1,07
Protéines			
BACON FUME TR FR	KG	0,5	7,23
BOEUF HACHE STEAK CUIT 90 G SURG	KG	5,4	8,36
BOEUF ROTI MACREUSE CUIT VBF FR	KG	2,0	9,24
JAMBON DD DES 8X8 MM FR	KG	1,0	4,09
POULET CUISSE EMINCE CUIT BBC FR	KG	4,0	10,12
SAUMON FUME TR FR	KG	1,3	17,20
VG GALETTE QUINOA PROVENCAL SURG	KG	5,0	5,23
VG GALETTE SOJA TOM BASILIC SURG	KG	3,2	9,34
Emballages			
BOL RD CELLULOSE 750 ML OK COMPOST	PCE	600,0	0,12
COUVERCLE P/BOL RD CELLULOSE 750/1000 ML	PCE	600,0	0,10
COQUE BURGER CARTON 120X120X95 MM	PCE	300,0	0,10
Pain	14		
PAIN BURGER GRAINE G	UNIT	30,0	0,33
PAIN BURGER SESAME 85 G	PCE	30,0	0,20

ANNEXE 2

Fiche technique

Nom du plat :							
Nombre de portions à préparer : Prix de vente HT :	pour le nombre de portio	one à pré	ánarar :				=
Quantities necessaires	pour le nombre de portio	nis a pre	parer .				
Aı	rticle	U	Colisage	Coût d'achat HT à l'unité	Quantité utilisée pour la recette	Prix de revient HT	Quantité non utilisée
			-				
			-				
All of the second secon							
2							
						050	
Total prix de revient HT							
Prix de revient unitaire H	IT par portion produite						
Prix de vente HT							1