



Numéro de table :

Centre organisateur : CROUS de Lille Nord Pas de Calais

Concours externe 2022 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 (11 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" ? Quelles sont ses principales missions ? (1 point)

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

2. Combien y a-t-il de CROUS en France ? (1 point)

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

3. Connaissez-vous le montant du repas étudiant au 01/06/2022 ? (1 point)

.....

4. Citez 2 droits et 2 obligations du fonctionnaire : (2 points)

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

5. Citez 3 sujets d'actualité récente en lien direct avec l'éducation nationale et/ou l'enseignement supérieur : (1 point)

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

6. Qu'est-ce que la CVEC ? De quoi s'agit-il ? (1 point)

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



Connaissances professionnelles : 51 points

7. Qu'est-ce que l'HACCP ? De quoi s'agit-il ? (1 point)

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

8. Dans le domaine des achats alimentaires, que signifie le sigle B.B.C ? Quel est le principe ? (1 point)

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

9. Connaissez-vous des labels « qualité » sur le plan alimentaire ? Si oui, citez quelques exemples. (1 point)

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

10. Que pensez-vous de ces labels ? (10 lignes maximum) (2 points)

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

11. Connaissances culinaires : indiquez la région originaire des plats suivants : (2.5 points)

- Teurgoule :
- Flammekueche :
- Carbonade flamande :



Numéro de table :

Kouign amann :

Cassoulet :

Far aux pruneaux :

Choucroute :

Tartiflette :

Truffade :

Bouillabaisse :

12. Pour assurer un accueil de qualité vis à vis des usagers, quel comportement devez-vous avoir ? (1 point)

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

13. Face à un client mécontent, comment devez-vous vous comporter ? (2 points)

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

14. Qu'est-ce que le développement durable ? (1 point)

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



15. Votre établissement a décidé de se lancer dans une démarche de développement durable : Quels types d'actions peuvent être menés au sein d'une structure de restauration, visibles ou non par l'utilisateur ? (2 points)

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

16. Vous êtes chef de cuisine au sein d'une équipe de restauration composée de 14 agents. Quelles sont les initiatives que vous mettez en œuvre pour assurer une bonne intégration et favoriser un climat serein avec votre équipe ? (2 points)

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

17. Comment et avec quels moyens peut-on prévenir les chutes en cuisine ? (1 point)

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

18. Que signifient ces pictogrammes ? (2 points)



.....



.....

19. Mise en situation (2 points)

Vous êtes Chef de Cuisine dans un restaurant universitaire. Vous produisez des plats cuisinés que vous envoyez en liaison froide vers 4 cafétérias rattachées à votre unité de gestion. Comment gérez-vous l'obligation d'effectuer les plats témoins ? Présentez en quelques lignes la façon à opérer.

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

20. Quels sont les trois principaux types de cuisson ? (1 point)

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

21. Dans quels modes de cuisson la coagulation des protéines s'effectue ? (1 point)

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



22. Dans quel mode de cuisson l'hydrolyse des protéines s'effectue ? (1 point)

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

23. Qu'est-ce que la réaction de MAILLARD ? (1 point)

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

24. En diététique, quels sont les modes de cuisson à privilégier ? Pourquoi ? Quel impact sur le goût ? (2 points)

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

25. Comment traiter une carotte de 1ere gamme pour une préparation froide et chaude ? (2 points)

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

26. Que signifie : (0.5/réponse = 2.5 points)

D.D.A :

D.G.C.C.R.S :

P.M.S :

E.P.I :

D.D.P.P :

27. Que veut dire EGalim ? Quelle mesure la loi dispose-t-elle dans la restauration publique depuis le 1er janvier 2022 ? (1 point)

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



28. Quels sont les différentes « Saveurs » que l'on trouve en cuisine ? (1 point)

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

29. Quelle est la taille d'un bac gastro-norme 1/1 ? (1 point)

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

30. J'ai en stock quatre couleur de lavettes différentes (Rouge/Rose, Jaune, Vert et bleu). Pour quels usages chacune d'entre elles ? (2 points)

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

31. J'ai quatre types de planche à découper (Jaune, Rouge, Marron et bleu). Pour quels usages ? (2 points)

Jaune :

Rouge :

Marron :

Bleu :

32. Qu'est-ce qu'une TIAC ? Sur quelles bases certifier que c'est le cas ? (2 points)

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



33. Quel est le but principal du P.M.S ? Citez quatre document qui doivent y figurer. (2 points)

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

34. Citez les 7 grands principes de la méthode HACCP : (3 points)

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

35. Citez au moins cinq différentes formes de conservation des produits semi élaborés.
(1 point)

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

36. La cuisine est un lieu de travail. Les activités qui y sont réalisées peuvent être à l'origine d'accidents.
Citez au moins cinq risques. (1 point)

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



37. Donnez la définition de la : (3 points)

a) Liaison chaude

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

b) Liaison froide

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

38. En restauration collective lors d'un refroidissement rapide en cellule de refroidissement d'un aliment nous devons respecter une procédure. (1 point)

a) Détaillez la procédure (0.5 points)

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

b) Quel document devons instruire pour les services de la DDPP (0.5 points)

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

