



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**CONCOURS ITRF**  
**Mardi 24 Mai 2022 14h-17h**

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

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

**ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ – Concours n°G4B49TCSEQ3004**  
**Type : Traitement de questions et résolution de cas pratiques et d'exercices**

**Coefficient : 3**

**Durée : 3 h**

*Ne rien inscrire*

**N°**



*à compléter par le candidat*

**NOM :**

**Prénom :**

*Ne rien inscrire*

**N°**

**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 12 pages et 2 annexes.



---

Question 4 (4 points)

Qu'est-ce que le management situationnel ? Donner des exemples

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Question 5 (4 points)

Quel serait votre comportement face à un agent qui refuse d'appliquer une consigne après plusieurs rappels ?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Question 6 (7 points)

Au sein d'une structure de restauration collective, décrire succinctement les rôles, les liens fonctionnels et les missions :

- a. D'un Directeur

---

---

---

---

---

b. D'un chef de cuisine

---

---

---

---

---

c. D'un second de cuisine

---

---

---

---

---

d. D'un cuisinier

---

---

---

---

---

e. D'un responsable de plonge

---

---

---

---

---

f. D'un magasinier

---

---

---

---

---

g. D'un agent de service

---

---

---

---

Question 8 (2 points)

Définissez le terme EPI. Citez 4 exemples

---

---

---

---

---

---

---

---

Question 9 (4 points)

Quelles sont les actions à mener en matière de développement durable sur la restauration collective ?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Quels en sont les impacts ?

---

---

---

---

---

Question 10 (3 points)

Expliquez ce qu'est la loi EGALIM, quels en sont les grands traits ?

---

---

---

---

---

---

---

Question 11 (2 points)

Expliquez ce qu'est la loi AGEF, proposez des actions à mettre en place

---

---

---

---

---

---

---

Question 12 (2 points)

Bio déchets : quelles sont les obligations de la restauration collective ? Pour quelles raisons ?

---

---

---

---

---

Question 13 (2 points)

Définissez le terme TMS

---

---

---

Citez en trois :

---

---

Question 14 (2 points)

A quelles températures doivent être conservés

Les viandes \_\_\_\_\_

Les BOF \_\_\_\_\_

Les fruits et légumes \_\_\_\_\_

Les surgelés \_\_\_\_\_

Question 15 (3 points)

Quels sont les 3 principes de la marche en avant ?

---

---

---

Question 16 (4 points)

Expliquez ce qu'est un PMS

---

---

---

---

---

---



Question 17 (5 points)

Quels sont les 7 principes de la démarche HACCP ?

---

---

---

---

---

---

---

---

Précisez quels en sont les acteurs

---

---

---

---

---

---

---

---

Question 18 (2 points)

Quels sont les 4 facteurs qui déterminent l'efficacité du nettoyage selon le cercle de Sinner (ou TACT) ?

---

---

---

---

---

Question 19 (2 points)

Citez quatre allergènes

---

---

---

---

---

Question 20 (3 points)

Donner la définition des termes suivants :

Chiqueter \_\_\_\_\_

Singer \_\_\_\_\_

Vanner \_\_\_\_\_

Fraiser \_\_\_\_\_

Masquer \_\_\_\_\_

Faire une détrempe \_\_\_\_\_

Question 21 (3 points)

Citer 3 dénominations de gnocchis avec leur élément principal

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Question 22 (3 points)

Expliquez ce qu'est un plan alimentaire

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





## ANNEXE 1

Type	Libellé	Unité	CDT	Prix/ unité
BOF	CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG FR	LIT	1	3,31 €
Epicerie	AIL PELE 4EG	KG	1	5,18 €
Epicerie	BOUILLON LEG	BTE	1	5,12 €
Epicerie	BOUILLON VOL	BTE	1	5,67 €
Epicerie	COMPOTE POMME PATISS	KG	4	1,64 €
Epicerie	EPICE CUMIN MOULU FLAPPER	KG	1	2,45 €
Epicerie	FECULE MAIS	KG	1	1,64 €
Epicerie	FOND BLC VOLAILLE	BTE	1	7,29 €
Epicerie	FOND BR LIE	BTE	1	6,28 €
Epicerie	HUILE OLIVE EXTRA VIERGE	LIT	1	3,99 €
Epicerie	HUILE TOURNESOL	LIT	1	2,52 €
Epicerie	MOUTARDE	KG	1	1,73 €
Epicerie	PATE FEUILL MARGARINE 2,5MM SURG	UNIT	25	1,98 €
Epicerie	POIVRE GRIS MOULU	KG	1	4,68 €
Epicerie	SEL FIN	KG	1	0,27 €
Epicerie	SUCRE GLACE PULVERISE	KG	1	1,27 €
Epicerie	THYM SCH 1EG	SAC	1	0,74 €
Epicerie	TOMATE CONCENTRE	KG	4	1,24 €
Epicerie	TOMATE PELE CONCASSE	KG	4	0,66 €
Epicerie	VIN RGE CUISINE	LIT	2	2,50 €
Féculents	PATES COQUILLETTE 5 K	KG	5	0,78 €
Féculents	PATES COUDE RAYE 5 K	KG	5	1,17 €
Féculents	COUSCOUS SEMOULE MOYEN 5 K	KG	5	0,98 €
Féculents	RIZ LG CAMARGUE IGP 5 K	KG	5	1,46 €
Féculents	LENTILLE VERTE 5 K	KG	5	2,23 €
Fruits	POMME GOLDEN 1EG	KG	1	1,00 €
Légumes	CAROTTE RDLLE CUIT CE2 SURG	KG	10	0,97 €
Légumes	OIGNON BLC EMINCE SURG	KG	10	0,98 €
Légumes	CAROTTE EBOUTE EPLUCHE 4EG	KG	5	0,95 €

Légumes	COURGETTE RDLLE CUIT SURG	KG	10	1,14 €
Légumes	PERSIL HACHE SURG	KG	2	2,81 €
Légumes	HARICOT VERT XF CUIT CE2 SURG	KG	10	1,60 €
Légumes	BROCOLI CUIT SURG	KG	10	1,50 €
Viandes	VEAU SAUTE S/OS FR	KG	3	7,07 €
Viandes	DINDE EMINCE BLANQUETTE BBC FR	KG	3	4,19 €
Viandes	PORC EMINCE EPAULE BBC FR	KG	2	4,34 €
Viandes	BOEUF SAUTE GELATINEUX VBF FR	KG	3	5,80 €
Viandes	DINDE OSSO BUCCO 120-160 G BBC FR>ARR	KG	2	3,55 €

