

Numéro de table : _____

CONCOURS EXTERNE – SESSION 2023

Adjoint Technique principal 2ème classe

BAJ G - COMMIS DE CUISINE ET DE RESTAURATION

Durée de l'épreuve : 2 h

Vous veillerez à indiquer votre numéro de table au haut de chacune des pages du support 9 pages (celle-ci y compris).

Vous inscrirez **vos réponses directement sur le sujet** 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 entraînerait l'annulation de votre copie.

De même, il est **interdit** aux candidats de **signer leur composition** ou d'y mettre un **signe distinctif** pouvant **indiquer sa provenance ou son identité 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**.

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.

Numéro de table : _____

CULTURE INSTITUTIONNELLE : 14 points

1. Quel est le tarif d'un repas pour un étudiant dans un restaurant universitaire du Crous de Lille (année 2022-2023) ? (1,5 points)

.....

.....

.....

2. Que signifie le sigle ATRF et à quel corps appartient-il ? (1 point)

.....

.....

.....

3. De quel ministère dépend le CROUS ? (1 point)

.....

4. Que signifie le sigle CROUS, combien y a-t-il de CROUS en France ? (1 point)

.....

.....

.....

5. Donnez 2 devoirs ou obligations d'un fonctionnaire: (1 point)

.....

.....

6. Quels sont les trois fonctions publiques ? (1,5 points)

.....

.....

.....

Numéro de table : _____

7. Quelles sont les missions du CROUS ? (2,5 points)

.....

.....

.....

8. Citez 2 des enjeux actuels de la restauration universitaire ? (1 point)

.....

.....

.....

9. Donner la définition des sigles suivants : (1,5 points)

ERP :

.....

IUT :

.....

UFR :

.....

10. Citez quatre autres métiers que celui de commis de cuisine existants dans un restaurant universitaire ? (2 points)

.....

.....

.....

.....

CONNAISSANCE EN HYGIENE: 18 points

11. Qu'est-ce qu'une TIAC ? A partir de combien de cas doit on la déclarer ? (1 point)

.....

.....

.....

Numéro de table : _____

12. Pour manipuler des denrées, le port de gants est-il obligatoire ? (0,5 point)

.....
.....

13. Le balayage à sec en zone de production est-il toléré ? (0,5 point)

.....
.....

14. La salmonelle est-elle détruite à 63 °C ? (0,5point)

.....
.....

15. Que signifie DDM et DLC ? (1 point)

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

16. Les plats témoins : (2 points)

Doivent pesés :

Etre réalisé à quel moment :

Etre conservé (temps et température) :

Ils sont à destination de :

17. Pour nettoyer une table de préparation froide je dois utiliser quel type de produit ? Sur quel document dois-je me référer pour le nettoyer ? (2 points)

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

Numéro de table : _____

18. Quels sont les 5 facteurs favorisant le développement des bactéries ? (Règle des 5 M) ? (2,5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

19. Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) est un des documents essentiels en restauration ; citez quatre éléments constituant le PMS. (2 points)

.....

.....

.....

.....

20. Définissez ce qu'est le principe de la marche en avant ? (1 point)

.....

.....

.....

21. Quel est le couple temps-température d'un refroidissement rapide ? (0,5 point)

.....

.....

22. Quel est le couple temps-température d'une remise en température ? (0,5 point)

.....

.....

23. Quel est la définition en français de : HACCP ? (0,5 point)

.....

.....

.....

Numéro de table : _____

24. Quelle est le temps minimum pour un lavage des mains? (0,5 points)

.....

25. A quoi servent ces 4 types de produit de nettoyage ? (Reliez les points) (2 points)

Nettoyant ou détergent	•	•	Eliminer le tartre
Désinfectant	•	•	Eliminer les micro-organismes
Fongicide	•	•	Nettoyer la salissure visible
Détartrant	•	•	Limiter le développement des champignons

26. Un collègue de cuisine, prépare devant vous un aliment qui vous semble douteux (suinte, émet une odeur très forte ...), il vous assure que le produit est frais, que faites-vous ? (1 point)

.....

CONNAISSANCE TECHNIQUE : 18,5 points

27. Citer les ingrédients composant la crème pâtissière : (1 point)

.....

28. Convertir : (2 points)

2.275 KG en gramme =

1litre + 2dl en ml =

29. Quel est le terme culinaire utilisé pour signifier que l'on enlève la coquille d'un œuf ? (0,5 point)

.....

Numéro de table : _____

34. Pendant le service, un client vous rapporte un plat avec une mouche dedans, que faites-vous ? (1 point)

.....

.....

.....

.....

.....

35. Citer 3 labels de qualité autres que le bio reconnus par la loi EGALIM et qui sont pris en compte par les critères EGALIM ? (1,5 points)

.....

.....

.....

36. Citez 2 leviers qui permettent de limiter le gaspillage alimentaire en restauration collective ? (1 point)

.....

.....

.....

37. Quel futur problème posera la vaisselle jetable ? (1 point)

.....

.....

.....

CONNAISSANCE SECURITE : 9,5 points

38. Quel type d'extincteur utilisez-vous pour éteindre un feu d'origine électrique ? (1 point)

.....

.....

39. Que signifie le sigle EPI ? Citez trois exemples. (2 points)

.....

Numéro de table : _____

40. Que signifie les pictogrammes suivants : (4,5 points)

		
		
		

41. Vous découvrez un feu de poubelle dans une cuisine, que faites-vous ? (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....