

Numéro anonyme de candidat : .....

Il vous est rappelé que votre numéro anonyme de candidat ne doit figurer que ci-dessus. Tout autre mention (initiales, signes, etc...) où qu'elle soit portée, qui servirait à identifier votre copie, mènera à l'annulation de votre épreuve.

---

# MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

## CONCOURS EXTERNE D'ADJOINT TECHNIQUE DE RECHERCHE ET DE FORMATION

BAP G

SPECIALITE « COMMIS DE CUISINE ET DE RESTAURATION »

**SESSION 2023**

**EPREUVE ECRITE (Durée 2 heures)**

- 1) Le questionnaire que vous allez remplir comporte 36 questions
- 2) Assurez-vous que votre sujet soit complet, dans le cas contraire demandez un nouvel exemplaire au responsable de la salle
- 3) Les réponses doivent être directement mentionnées sur le questionnaire
- 4) Aucun document n'est autorisé
- 5) La calculatrice n'est pas autorisée

Numéro anonyme de candidat : .....  
Il vous est rappelé que votre numéro anonyme de candidat ne doit figurer que ci-dessus. Tout autre mention (initiales, signes, etc...) où qu'elle soit portée, qui servirait à identifier votre copie, mènera à l'annulation de votre épreuve.

-----

**Questions administratives (8 pts) :**

1/ Que signifie l'acronyme ATRF ?

.....

2/ De quel ministère dépend le Crous ?

.....

3/ Que signifie le sigle Crous ?

.....

4/ Indiquez 3 missions du Crous ?

.....

5/ Quelles sont les 3 fonctions publiques ?

.....

6/ Indiquez deux obligations d'un fonctionnaire ?

.....

7/ Quel est le prix d'un repas au Crous pour un étudiant non-boursier, pour un étudiant boursier ?

.....

**Questions Hygiène (15 pts) :**

1/ Dans un restaurant universitaire à l'issue du repas, dix étudiants se plaignent de maux de ventre, que faites-vous ?

.....

.....

.....

2/ Quel est le couple temps-température d'un refroidissement rapide ?

.....

Numéro anonyme de candidat : .....  
Il vous est rappelé que votre numéro anonyme de candidat ne doit figurer que ci-dessus. Tout autre mention (initiales, signes, etc...) où qu'elle soit portée, qui servirait à identifier votre copie, mènera à l'annulation de votre épreuve.

-----

3/ Quel est le couple temps-température d'une remise en température ?

.....  
.....

4/ Pendant combien de temps, et à quelle température puis-je présenter une charcuterie en vitrine réfrigérée ?

.....

4 bis/ Cette charcuterie présentée en vitrine de manière satisfaisante peut-elle être représentée le lendemain ?

.....

5/ Quel est le type de produit à utiliser pour entretenir après la préparation, un plan de travail d'un pôle froid ?

.....  
.....

6/ Le plat témoin,

Quel est son grammage ?

.....

A quel moment est-il prélevé ?

.....

Quelles sont les conditions de conservation ?

.....

A qui est-il destiné ?

.....

7/ Que signifie l'acronyme PND ?

.....

Numéro anonyme de candidat : .....  
Il vous est rappelé que votre numéro anonyme de candidat ne doit figurer que ci-dessus. Tout autre mention (initiales, signes, etc...) où qu'elle soit portée, qui servirait à identifier votre copie, mènera à l'annulation de votre épreuve.

-----

8/ Un enseignant véhément vous rapporte un plat à moitié consommé dans lequel il a trouvé une mouche, il indique vouloir saisir la direction et se plaindre dans les réseaux sociaux, comment gérez-vous la situation ?

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

**Questions techniques (25 pts) :**

1/ Citer les 5 ingrédients composant la crème pâtissière :

.....  
.....

2/ Quels sont les principaux ingrédients pour réaliser un bœuf bourguignon ?

.....  
.....

Numéro anonyme de candidat : .....

Il vous est rappelé que votre numéro anonyme de candidat ne doit figurer que ci-dessus. Tout autre mention (initiales, signes, etc...) où qu'elle soit portée, qui servirait à identifier votre copie, mènera à l'annulation de votre épreuve.

-----

3/ A l'aide de la fiche technique suivante, veuillez proposer les proportions d'ingrédients nécessaires pour produire la recette, indiquer en suivant et succinctement le déroulé de la préparation et donner le nom du plat dans l'intitulé de la fiche recette.

INTITULE DE LA RECETTE :	nombre de part	100
Composant	Unité	Qte Brute
CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG 5 L FR	LIT	
PORC LARDON FUME VPF BBC FR	KG	
EMMENTAL RAPE BIO FR	KG	
LAIT 1/2 ECREME UHT BIO FR	LIT	
OEUF ENT LIQUIDE PPA BBC FR	LIT	
FARINE BLE T55 1 K	KG	
MARGARINE FR	KG	
SEL FIN 1 K	KG	
OEUF ENT LIQUIDE PPA BBC FR	LIT	

Détailler la progression de la recette

Numéro anonyme de candidat : .....  
Il vous est rappelé que votre numéro anonyme de candidat ne doit figurer que ci-dessus. Tout autre mention (initiales, signes, etc...) où qu'elle soit portée, qui servirait à identifier votre copie, mènera à l'annulation de votre épreuve.

-----

4/ Donner la définition des termes suivants :

Ecaler : .....

Pocher : .....

Foncer : .....

Singer : .....

Braiser : .....

5/ Pouvez-vous convertir :

- 2.275kg en gr : .....

- 1litre + 2dl en ml : .....

6/ Combien y-a-t-il d'allergènes soumis à l'obligation d'affichage ?

.....

6bis/ Citez en 5 parmi cette liste :

.....

.....

7/ Citez 3 labels reconnus par la loi Egalim :

.....

8/ Pouvez-vous présenter les 3 avantages et inconvénients d'une alimentation végétarienne ?

.....

.....

.....

9/ Quelle doit être la composition d'un plat principal végétarien équilibré ?

.....

.....

Numéro anonyme de candidat : .....  
Il vous est rappelé que votre numéro anonyme de candidat ne doit figurer que ci-dessus. Tout autre mention (initiales, signes, etc...) où qu'elle soit portée, qui servirait à identifier votre copie, mènera à l'annulation de votre épreuve.

-----

10/ Pouvez-vous indiquer les grammages recommandés pour un adulte en bonne santé pour les plats suivants ?

Féculent : .....

Viande : .....

Légume : .....

11/ Quelles sont les différentes gammes de produits ?

.....  
.....

**Questions sécurité (12 pts) :**

1/ Que signifie EPI ?

.....

2/ Quelle est la tenue complète d'un commis de cuisine durant le temps de préparation ?

.....

3/ Quelles sont les précautions à prendre en termes de sécurité lorsque je lave le sol, pour moi et mes collègues de travail ?

.....  
.....

4/ Quelles précautions conseilleriez-vous pour nettoyer les couteaux en sécurité ?

.....  
.....

5/ Savez-vous à quoi sert un "guide file" ?

.....

6/ Qu'est-ce qu'un point de rassemblement ?

.....

Numéro anonyme de candidat : .....  
Il vous est rappelé que votre numéro anonyme de candidat ne doit figurer que ci-dessus. Tout autre mention (initiales, signes, etc...) où qu'elle soit portée, qui servirait à identifier votre copie, mènera à l'annulation de votre épreuve.

-----

7/ Veuillez indiquer les significations des trois pictogrammes suivants :



-----



-----



-----

8/ Votre huile de friteuse s'enflamme que faites-vous ?

-----  
-----  
-----