

Centre organisateur : CENTRE REGIONAL DES ŒUVRES UNIVERSITAIRES ET SCOLAIRES
MONTPELLIER - OCCITANIE

**CONCOURS EXTERNE D'ADJOINT TECHNIQUE
DE RECHERCHE ET DE FORMATION DE 2^{ÈME} CLASSE**

COMMIS-SE DE CUISINE ET DE RESTAURATION

BAP G

EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITÉ : MARDI 23 MAI 2023

De 9H00 à 11H00

Durée de l'épreuve : 2 heures Coefficient : 3

ATTENTION ! : Sur ce document, ne portez aucune mention sur votre identité : nom, prénom, numéro de convocation. **Tout signe pouvant indiquer la provenance de la copie entrainera l'annulation de votre épreuve.**

Ce dossier constitue le sujet de l'épreuve et le document sur lequel vous devez formuler vos réponses. Il ne doit pas être dégrafé et devra être remis aux surveillants à l'issue de la composition.

L'utilisation de la calculatrice n'est pas autorisée.

Ecrivez exclusivement au stylo noir ou bleu.

Les candidats ne doivent pas quitter la salle avant une heure de composition.

Les téléphones portables doivent être éteints et rangés dans les sacs.

*Ce sujet comporte 12 pages numérotées avec la page de garde
Vous voudrez bien vérifier que l'exemplaire qui vous a été remis est complet*

NE RIEN INSCRIRE

⌘

A compléter par le candidat

NOM :

NE RIEN INSCRIRE

COMMIS DE CUISINE
EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE

CONNAISSANCES GENERALES

- 1) Citez 2 droits et 2 obligations du fonctionnaire ?

- 2) De quel ministère dépendent les Crous ? Quel est le nom du ministre ?

- 3) Qu'est-ce que la protection fonctionnelle dans la fonction publique ?

- 4) A quelle fonction publique appartient un fonctionnaire travaillant en préfecture ?

- 5) Quelle est la signification du sigle CROUS ?

- 6) En matière d'éducation, les Régions ont la charge de quels établissements scolaires ?

CONNAISSANCES CULINAIRES

7) Que signifie le terme « déglçage »

8) Que signifie le terme « glacer »

9) Que signifie le terme « singer »

10) Citez les 2 origines des lipides et citez 2 exemples concrets pour chacune.

11) Citez 4 facteurs qui influencent les besoins alimentaires.

12) Citez 3 moyens de réduire le gaspillage en restauration collective

13) Compléter le tableau en énonçant le type de produits commercialisés par gamme :

Gammes	Types de produits
1ere gamme	
2eme gamme	
3eme gamme	
4eme gamme	
5eme gamme	

14) Associer les produits suivants aux gammes qui leur correspondent. Reporter le numéro de chacun dans la case correspondant à la gamme choisie :

- a. Haricots verts frais
- b. Pêches au sirop appertisées
- c. Laitue nettoyée sous atmosphère contrôlée
- d. Limande sous glace
- e. Epinards surgelés
- f. Filets de poisson sauce vin blanc pasteurisés sous vide
- g. Carottes râpées sous atmosphère contrôlée
- h. Pizza congelée
- i. Pommes de terre à l'état brut
- j. Gratin dauphinois sous vide

1ere gamme	2eme gamme	3eme gamme	4eme gamme	5eme gamme

15) Choisissez, parmi tous ces procédés de conservation, celui qui correspond à la définition indiquée : *Déshydratation, stérilisation, pasteurisation, salage, réfrigération*

définition	procédé
Application d'une température inférieure à 100° pour détruire les micro-organismes pathogènes	
Concentration en sel (20%) pour ralentir la multiplication microbienne	
Réduction de la disponibilité en eau indispensable à la vie microbienne	
Application d'une température supérieure à 100° pour détruire micro-organismes et spores	
Application d'une température en froid positif pour ralentir la multiplication microbienne	

16) Qu'est qu'une fiche technique ? De quels éléments est-elle composée ?

CONNAISSANCES HYGIENE

17) Donner la traduction française et la signification du sigle HACCP

18) Combien de temps doit-on conserver les plats témoins et à quoi servent-ils ?

19) Complétez ce tableau en indiquant les températures et le temps à respecter lors de la liaison froide réfrigérée.

ETAPES	TEMPERATURE	TEMPS
Fin de cuisson		
Refroidissement		
Stockage et transport		
Remise en température		

20) Expliquez en quelques lignes ce qu'est la marche en avant.

21) Pourquoi est-il important de respecter les températures de conservation des aliments ?
Précisez les risques.

22) Qu'est-ce qu'une DLC ? Une DDM ?

23) Donnez la signification de chacun ces pictogrammes, complétez votre réponse d'un exemple de support sur lequel il est apposé.





24) Donnez la définition de ces 2 termes :

- *Bactéricide* :

- *Fongicide* :

25) Quelle doit être la fréquence de désinfection du matériel de découpe en restauration ?

Justifiez votre réponse par une analyse précise du risque.

26) Le balayage à sec est-il autorisé en cuisine de collectivité ? Justifiez.

27) Enumérez les principaux allergènes

28) Lorsqu'on réalise une analyse des dangers, on retient la règle des 5M. Enumérez les 5 M en précisant la nature de chaque danger.

CONNAISSANCES ACCUEIL ET GESTION CLIENT

29) Calculez le fonds de caisse

5 billets de 10€ :	
8 billets de 5€ :	
18 pièces de 2€ :	
14 pièces de 1€ :	
14 pièces de 0.50€ :	
12 pièces de 0.20€ :	
9 pièces de 0.10€ :	
17 pièces de 0.05€ :	
26 pièces de 0.02€ :	
12 pièces de 0.01€ :	

TOTAL GENERAL :

30) Calculez le chiffre d'affaire

ÉTAT DES VENTES 1

DÉNOMINATION	Nombre de VENTES	PRIX UNITAIRE par vente	MONTANT total de vente
Sandwich « Le Parisien »	11	1, 80 €	
Sandwich « Le Fermier »	9	2, 10 €	
Sandwich américain	4	2, 40 €	
Panini	5	2, 30 €	
Croque-monsieur	6	1, 50 €	
Pan bagnat	3	2, 30 €	
Pizza	12	2, 00 €	
Barquette de frites (petite)	5	0, 90 €	
Barquette de frites (grande)	3	1, 30 €	
Assiette de crudités	8	1, 00 €	
Salade composée	8	3, 00 €	
Croissant	12	0, 60 €	
Pain aux raisins	6	0, 90 €	
Barre chocolatée	10	0, 80 €	
Yaourt	19	0, 50 €	
Fruit	12	0, 50 €	

TOTAL GENERAL :

31) L'image de marque d'une structure de restauration est souvent liée au comportement professionnel avec le client. Que représente pour vous l'image de marque ? Indiquez quatre éléments positifs :

32) Vous constatez qu'un client est hésitant. Il n'a pas arrêté son choix, que faites-vous ?