

Concours externe de recrutement d'Adjoint Technique de Recherche et de Formation
Principal 2^{ème} classe - BAP G
Académie de Nice

G5B46 COMMIS DE CUISINE ET DE RESTAURATION

SESSION 2023

Date : vendredi 12 mai 2023

DUREE : 2 heures

Coefficient 3

CONSIGNES À L'ATTENTION DES CANDIDATS

Ce sujet comprend 14 pages. Avant de commencer l'épreuve, assurez-vous que votre sujet est complet ; dans le cas contraire, demandez un nouvel exemplaire au responsable de salle. Aucun autre exemplaire ne sera donné durant l'épreuve. Vous ne devez pas dégrafer votre sujet.

Toutes les réponses aux questions doivent être directement mentionnées sur le sujet, à l'encre bleue ou noire seulement. L'usage du crayon à papier ou du surligneur est interdit. Il est interdit de signer sa copie ou d'y apporter un signe distinctif sous peine d'annulation de la copie.

Les copies, des candidats surpris à tricher, ne seront pas corrigées et les faits seront consignés dans le procès-verbal de l'épreuve.

Aucune communication entre candidats ne sera admise.

L'usage de la calculatrice simple est autorisé.

Les candidats ne pourront quitter la salle qu'une heure après le début des épreuves.

N° d'anonymat / (réservé à l'administration)

NOM DE NAISSANCE : _____

PRENOM : _____ **NOM MARITAL :** _____

N° d'anonymat / (réservé à l'administration)

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

2) Quelles sont les missions du Crous ? 2 points

3) A quelle fonction publique appartient un fonctionnaire travaillant dans un CHU ? 2 points

4) Quelle est la signification du sigle CROUS ? 2 points

5) En matière d'éducation, les départements ont la charge de quels établissements scolaires ? 2 points

- 6) Quel est le sens culinaire du terme « clarifier » **1 point**
- 7) En pâtisserie que signifie le terme « abaisser » **1 point**
- 8) L'utilisation d'œufs en coquille est-il autorisé en restauration collective ? **1 point**
- 9) Citez les 2 origines des lipides et citez 2 exemples concrets pour chacune. **2 points**
- 10) Citez 4 facteurs qui influencent les besoins alimentaires. **4 points**

11) Citez 3 moyens de réduire le gaspillage en restauration collective **3 points**

12) La restauration différée peut être assurée par deux techniques, la liaison froide et la liaison chaude. Détaillez la définition de ces deux types de liaisons, leurs procédures et leurs avantages/inconvénients **6 points**

13) Associer les produits suivants aux gammes qui leur correspondent. Reporter le numéro de chacun dans la case correspondant à la gamme choisie : **5 points**

- 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

14) Choisissez, parmi tous ces procédés de conservation, celui qui correspond à la définition indiquée : *Déshydratation, stérilisation, pasteurisation, salage, réfrigération* **5 points**

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	

15) Qu'est-ce qu'une fiche technique ? De quels éléments est-elle composée ? **4 points**

16) Donner la traduction française et la signification du sigle HACCP **1 point**

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

Quel est le grammage minimum ? **2 points**

18) Complétez ce tableau en indiquant les températures et le temps à respecter lors de la liaison froide réfrigérée. **6 points**

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

19) Expliquez en quelques lignes ce qu'est la marche en avant. **3 points**

20) Pourquoi est-il important de respecter les températures de conservation des aliments ?
Précisez les risques. **3 points**

21) Qu'est-ce qu'une DLC ? Une DDM ? **2 points**

22) Donnez la signification de chacun ces pictogrammes, complétez votre réponse d'un exemple de support sur lequel il est apposé. **6 points**





23) Donnez la définition de ces 2 termes : **2 points**

- *Bactéricide* :

- *Fongicide* :

24) Donnez la définition d'un EPI et citez trois exemples en restauration **4 points**

25) *Quelle doit être la fréquence de désinfection du matériel de découpe en restauration ? Justifiez votre réponse par une analyse précise du risque. 3 points*

26) *Le balayage à sec est-il autorisé en cuisine de collectivité ? Justifiez. 3 points*

27) *Enumérez les principaux allergènes 7 points*

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. **10 points**

29) Vous devez réaliser un rôti de porc pour 500 étudiants. Vous prévoyez un grammage de viande de 130 gr cuits par personne et vous savez qu'en fin de cuisson le poids total de la viande cuisinée aura diminué de 15%. Par ailleurs le rôti est conditionné en cartons de 10 rôtis de 1.250 kg chacun. **10 points**

- Quelle quantité de viande allez-vous commander ?

- Combien de cartons allez-vous commander ?

30) 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 : **8 points**

31) Quel est l'intérêt de proposer des plats végétariens ? 4 points

32) Vous constatez qu'un client est hésitant. Il n'a pas arrêté son choix, que faites-vous ? 4 points

Intercalaire n°1

Intercalaire n°2