



CONCOURS ITRF
N° G5B46 ADTE QI 013-2023
Adjoint Technique principal 2^{ème} classe
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION
EXTERNE
SESSION 2023

JEUDI 25 MAI 2023
ÉPREUVE D'ADMISSIBILITE (COEF : 3)

CONSIGNES À L'ATTENTION DES CANDIDATS

Ce sujet comprend **20 pages** (celle-ci comprise). Vous voudrez bien vérifier que l'exemplaire qui vous a été remis est complet. Si tel n'est pas le cas, demandez un autre exemplaire au responsable de salle. **Aucun autre exemplaire ne sera donné durant l'épreuve.**

Les réponses doivent être portées sur le sujet au stylo (encre bleue ou noire).
L'utilisation du crayon à papier entraînerait l'annulation de la copie.

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

Aucune communication entre candidats ne sera admise.

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.

Attention : vous rédigerez vos réponses et vous détaillerez vos calculs le cas échéant, la qualité de l'écriture et la qualité de l'expression seront prises en compte dans la notation

Durée de l'épreuve : 2 heures

Copie n° / (réservé à l'administration)

CONCOURS : Adjoint Technique principal 2^{ème} classe - COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE - SESSION 2023 – Jeudi 25 mai 2023

N° CANDIDAT (Numéro inscrit sur votre convocation) :
NOM de naissance (en majuscules d'imprimerie) :
NOM marital : Prénom :
Adresse :
Code postal : VILLE

Copie n° / (réservé à l'administration)



EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE

Partie n° 1 – ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

/ 20

Partie n° 2 – ORGANISATION DU TRAVAIL

/ 30

Partie n° 3 – TECHNIQUES CULINAIRES

/ 35

Partie n° 4 – PLONGE ET LEGUMERIE

/ 10

Partie n° 5 – HYGIENE ET SECURITE

/ 55

Partie n° 6 – PRESENTATION ET CLARTE

/ 10

***Total* /160**



1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

1. Citez les 3 fonctions publiques (3 points)

2. Sur quelle fonction publique candidatez-vous ? (1 point)

3. Quel est le ministère de tutelle des CROUS ? (1 point)

4. Citez quatre missions des CROUS. (4 points)

5. Dans quelles villes est implanté le CROUS de Poitiers ? (2 points)



6. Quels sont les 2 modes de recrutements au CROUS de Poitiers ? (2 points)

7. Que signifie l'acronyme ATRF ? (2 points)

8. Quels sont les 3 moyens de paiement d'un repas dans les CROUS ? (3 points)

9. Quels sont les 2 tarifs d'un repas étudiant pour l'année universitaire 2022-2023 ? (2 points)



2. ORGANISATION DU TRAVAIL

1. Calculez le fonds de caisse. (6 points)

4 billets de 10€ :	
5 billets de 5€ :	
27 pièces de 2€ :	
19 pièces de 1€ :	
17 pièces de 0.50€ :	
30 pièces de 0.20€ :	
7 pièces de 0.10€ :	
15 pièces de 0.05€ :	
35 pièces de 0.02€ :	
35 pièces de 0.01€ :	

TOTAL GENERAL : _____

2. La bonne image d'un espace de restauration est souvent liée au comportement professionnel avec le client. Quelles sont, pour vous, les qualités requises pour donner une bonne image ? Indiquez 4 éléments positifs (4 points)



3. Donnez la définition des mots suivants : (4 points)

Végétarien :

Végétalien :

Végan

Flexitarien

4. Vous êtes à la plonge pendant le service. Une coupure d'électricité intervient et met à l'arrêt l'ensemble des machines. Que faites-vous ? (5 points)

5. Retrouvez les mots manquants dans le texte parmi ceux proposés dans la liste ci-dessous. (7 points)

➤ Liste des mots

alimentaire - locaux - vaisselle – preuve - relationnel - traçabilité – confectionne – procédures – collective – clients – culinaire – produits - sécurité – fonctions – rigueur – plats

➤ Texte à compléter

Pour exercer les _____ de commis de cuisine, il est nécessaire de connaître les _____ alimentaires, leur origine et leur _____.

Le commis de cuisine _____ et présente les _____ à servir en restauration _____. Il assure l'entretien de la _____, des matériels et des _____. Il est en relation directe avec les _____. Il applique les _____ en matière d'hygiène _____ et _____ ainsi que les normes de _____ en vigueur.

Pour cela, le commis de cuisine doit faire _____ d'autonomie, de _____ et avoir le sens du _____.

6. Expliquez la marche en avant ? (4 points)



3. TECHNIQUES CULINAIRES

1. Combien de temps maximum peut-on conserver des préparations froides pour le service : (2 points)

a. Sur un présentoir réfrigéré à 10°C : _____

b. Sur un présentoir non réfrigéré : _____

2. Donnez la définition des termes suivants en répondant à l'ensemble des questions : (9 points)

Domaine de la cuisine

Appareil :

Mariner :

Pocher :

Domaine du service

Fond de caisse :

Bain-marie :

Effectuer un ticket Z :



Domaine de la plonge-légumerie

Plonge-batterie :

Essorage :

Produit lessiviel :

3. Des steaks surgelés sont livrés en cartons de 45 pièces. Combien faut-il de cartons pour un service de 320 repas ? (2 points)

4. Que signifie une cuisson basse température ? (5 points)

5. Les denrées alimentaires sont commercialisées sous forme de « gammes de produits » au nombre de 6. A quoi correspondent ces 6 gammes de denrées alimentaires ? Complétez le tableau et donner un exemple par gamme (6 points)

GAMME	DEFINITION	EXEMPLE
1 ^{ère} gamme		
2 ^{ème} gamme		
3 ^{ème} gamme		
4 ^{ème} gamme		
5 ^{ème} gamme		
6 ^{ème} gamme		

6. Citez 3 moyens de réduire le gaspillage en restauration collective. (3 points)

7. Choisissez, parmi les procédés de conservation suivants, celui qui correspond à la définition indiquée : (5 points)

Déshydratation – stérilisation – pasteurisation – salage - réfrigération

DEFINITION	PROCEDE
Application d'une température inférieure à 100°C 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°C pour détruire micro-organismes et spores	
Application d'une température en froid positif pour ralentir la multiplication microbienne	

8. Citez 6 allergènes parmi les 14 recensés par les autorités sanitaires (3 points)

- _____
- _____
- _____

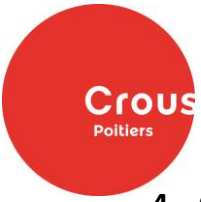


4. LEGUMERIE ET PLONGE

1. Indiquez les équipements que doit porter tout agent lors de son travail au service de la plonge. (2 points)

2. Qui signifie l'acronyme PMS – à quoi sert-il ? (2 points)

3. Quelle est la température recommandée pour le lavage en lave-vaisselle de collectivité ? (1 point)



4. Citez 5 des étapes d'un cycle de lavage d'un lave-vaisselle (5 points)



5. HYGIENE ET SECURITE

1. Le balayage à sec est-il autorisé en cuisine de collectivité ? Justifiez votre réponse.
(2 points)

2. Qu'est-ce qu'une TIAC ? A partir de combien de convives doit-on la déclarer ?
(3 points)

3. Il existe 9 pictogrammes de sécurité. Reliez chaque pictogramme à sa signification. Complétez votre réponse d'un exemple de support sur lequel il est apposé (9 points)



● Explosif



● Inflammable



● Carburant



● Danger pour l'environnement



● Nocif ou irritant



● Toxicité aiguë



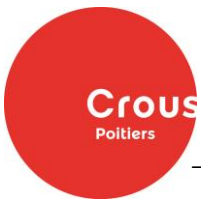
● Corrosif



● Danger pour la santé



● Gaz sous pression



4. Expliquer le procédé de désinfection des légumes (2 points)

5. Combien de temps dure une désinfection de mains pour être efficace ? (1 point)

6. Quand, pourquoi et comment doit-on se désinfecter les mains en restauration ? (4 points)

7. En cas de coupure d'un de vos collègues, comment réagissez-vous ? (2 points)

8. Combien de temps doit-on conserver un plat témoin et à quoi sert-il ? (3 points)



9. Citez 4 risques liés au travail en plonge. Expliquez chacun d'entre eux ? (4 points)

10. Quel type d'extincteur utilise-t-on pour éteindre un feu électrique ? (1 point)

11. Quels sont les 4 principales classes de feux ? (4 points)

12. Parmi les conditions favorisant la prolifération microbienne, entourez l'intrus (1 point)

Les substances nutritives

La chaleur

La lumière

L'humidité

13. A quoi sert la solution hydro-alcoolique ? Peut-elle remplacer le lavage des mains ? (2 points)

14. Vous réceptionnez une livraison de viande surgelée. Quels contrôles devez-vous effectuer ? (4 points)

15. Qu'est-ce qu'un SST ? Quel est son rôle ? (4 points)

16. Quelles étapes doit-on trouver sur un plan de nettoyage et de désinfection (4 points)

17. Qu'est qu'une DLC ? une DDM ?(1 point)



18. Qu'est-ce qu'un EPI ? Lorsqu'il est fourni par l'employeur, son port est-il obligatoire, conseillé ou facultatif ? (4 points)



6. PRESENTATION ET CLARTE

10 points sont consacrés à la présentation et à la clarté du document rendu.