

Numéro de table : \_\_\_\_\_

CONCOURS EXTERNE – SESSION 2023

TECHNICIEN DE CLASSE NORMALE B1

BAJ G – CHEF DE CUISINE / Second

Durée de l'épreuve : 3 h

**Vous veillerez à indiquer votre numéro de table au haut de chacune des pages du support 17 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 interdit** 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 corrigées** 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.**

**L'utilisation de la calculatrice est autorisée et fournie par le centre d'examen.**

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

Numéro de table : \_\_\_\_\_

**A. CONNAISSANCES GENERALES**

**1. En faveur de quels publics sont menées les actions du CROUS ?**

---

---

---

/1 point

**2. Listez et définissez les statuts des différents personnels travaillant au CROUS ?**

---

---

---

/2 points

**3. Citez 4 missions des CROUS**

---

---

---

/2 points

**4. Qui préside le Conseil d'Administration d'un CROUS ?**

---

/0,5 point

**5. A quel ministère sont rattachés les CROUS ?**

---

/0,5 point

Numéro de table : \_\_\_\_\_

**6. Citez 3 obligations et 3 droits des fonctionnaires.**

---

---

---

---

---

/3 points

**7. Donner la définition des sigles suivants :**

ERP : \_\_\_\_\_

CROUS : \_\_\_\_\_

ITRF : \_\_\_\_\_

CNOUS : \_\_\_\_\_

MESR : \_\_\_\_\_

BAP : \_\_\_\_\_

/3 points

**8. Quels sont les tarifs nationaux des repas au Crous (étudiants boursiers/non boursiers) ?**

---

/1 point

**B. CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES**

**9. Précisez le protocole de renouvellement des huiles de friture.**

---

---

---

---

---

/1 point

Numéro de table : \_\_\_\_\_

**10. Définissez les termes suivants :**

Monder une tomate :

---

---

Chaufroiter une viande :

---

---

Braiser :

---

---

Pocher :

---

---

Tailler en brunoise :

---

---

Décanter :

---

---

Fleurer :

---

---

Historier :

---

---

/4 points

Numéro de table : \_\_\_\_\_

**11. Décrivez les 4 étapes de la recette d'un riz pilaf.**

---

---

---

---

---

---

---

---

/2 points

**12. Qu'est-ce qu'un coût denrée ? Donnez 3 leviers permettant de le respecter.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

/4 points

**13. En qualité de chef de cuisine d'une unité de gestion restauration au CROUS, qui devez-vous avertir d'un éventuel changement de production au regard du menu initialement prévu ?**

---

---

---

---

---

/1 point

Numéro de table : \_\_\_\_\_

**14. Citer deux éléments que l'on retrouve sur une fiche technique en préparation.**

---

---

---

/1 point

**15. Les denrées alimentaires sont commercialisées sous forme de « gammes de produits » au nombre de 6. A quoi correspondent ces 6 gammes de denrées alimentaires ? Compléter le tableau et donner un exemple par gamme.**

<b>GAMME</b>	<b>DEFINITION</b>	<b>EXEMPLE</b>
1 <sup>ère</sup> gamme		
2 <sup>ème</sup> gamme		
3 <sup>ème</sup> gamme		
4 <sup>ème</sup> gamme		
5 <sup>ème</sup> gamme		
6 <sup>ème</sup> gamme		

/3 points

**16. Citez 2 leviers qui permettent de limiter le gaspillage alimentaire en restauration collective ?**

---

---

---

/1 point

Numéro de table : \_\_\_\_\_

**17. Qu'est-ce qu'une TIAC ? A partir de combien de convives doit on la déclarer ?**

---

---

---

/1 point

**18. Quel est le couple temps-température d'un refroidissement rapide ?**

---

---

/1 point

**19. Quel est le couple temps-température d'une remise en température ?**

---

---

/1 point

**20. Vous devez réaliser un échantillon témoin : quel est son rôle, combien de temps et à quelle température devez-vous le conserver et quelle quantité devez-vous prélever ? A qui sont destinés ces échantillons ?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

/6 points

Numéro de table : \_\_\_\_\_

**21. Expliquez ce qu'est la loi EGALIM, citez 3 grands principes.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

/4 points

**22. Définir un bio déchet. Quelles sont les obligations de la restauration collective ?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

/2 points

Numéro de table : \_\_\_\_\_

**23. En tant que chef de cuisine, quelles sont vos obligations légales en matière d'allergènes ?**

---

---

---

---

---

---

---

/1 point

**24. Combien y a-t-il d'allergènes majeurs en restauration collective ?**

---

---

/0,5 point

**Citez-en cinq.**

---

---

---

---

---

---

---

/2,5 points

**25. Qu'est-ce que la DDM ? A quoi sert-elle ?**

---

---

---

---

---

---

---

/1 point

Numéro de table : \_\_\_\_\_

**26. Citez deux crises sanitaires alimentaires majeures de ces trente dernières années.**

---

---

---

---

/1 point

**C. HYGIENE ET SECURITE**

**27. Quelle est la température maximale des denrées alimentaires congelées ?**

---

/0,5 point

**28. Donnez les températures maximales des denrées réfrigérées.**

<b>NATURE DES DENREES</b>	<b>TEMPERATURE de conservation dans les établissements de restauration collective</b>
Viandes hachées	
Viandes de volailles	
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	
Fromages	

/2 points









Numéro de table : \_\_\_\_\_

**37. Vous devez préparer des pizzas pour des entrées « gourmet ». Vous prévoyez 128 parts, y compris une part pour le repas témoin. Pour les réaliser vous allez commander :**

- Des fonds de pizza de 28cm, 220g/pièce, vendus en cartons de 20 pièces, à 9,20 € HT le carton de 4,4kg ;
- De la sauce tomate spéciale pizza, en pots de 1 kg, à 1,40 € HT le pot ;
- Des lardons fumés, à 5,60 € HT le Kg, conditionné en barquette de 800 gr ;
- Du fromage « mozzarella spéciale pizza » à 8 € HT le Kg, conditionné en sachet de 1 kg.

Pour tous ces produits, le taux de TVA est de 5,5 %

Pour réaliser vos pizzas, sur chaque fond de pizza, vous rajoutez

- 50g de sauce tomate ;
- 100g de lardons ;
- 60g de fromage « mozzarella spéciale pizza ».

Lors du service, ces fonds de pizzas seront coupés en 4 parts. Conformément à la réglementation vous ferez un repas témoin.

**a. Combien de cartons de fonds de pizza devez-vous commander ? Détaillez votre calcul.**

---

---

---

---

/1 point

Numéro de table : \_\_\_\_\_

**b. Combien de barquettes de 0,800Kg de lardons devez-vous commander ? Détaillez votre calcul.**

---

---

---

---

/1 point

**c. Combien de sachets de 1 Kg de fromage « mozzarella spéciale pizza » devez-vous commander ? Détaillez votre calcul.**

---

---

---

---

/1 point

**d. Combien de pots de sauce de 1kg devez-vous commander ? Détaillez votre calcul.**

---

---

---

---

/1 point

**e. Calculez le prix de revient HT de la matière première pour la réalisation d'une plaque de pizza terminée pour 4 personnes. Détaillez votre calcul.**

---

---

---

---

/1,5 point

