



**CONCOURS ITRF**  
**N° G4B49 TCNE QI 013-2023**  
**ITRF classe normale**  
**CHEF DE CUISINE**  
**EXTERNE**  
**SESSION 2023**

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

**CONSIGNES À L'ATTENTION DES CANDIDATS**

Ce sujet comprend **21 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 : 3 heures**

Copie n° / (réservé à l'administration)

---

**CONCOURS : ITRF classe normale – CHEF DE CUISINE - EXTERNE - SESSION 2023 –**  
**Jeudi 25 mai 2023**

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

Copie n° / (réservé à l'administration)



**EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE**

**Partie n° 1 – ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL**

**/ 30**

**Partie n° 2 – ORGANISATION DU TRAVAIL - MANAGEMENT**

**/ 30**

**Partie n° 3 – TECHNIQUES CULINAIRES**

**/ 40**

**Partie n° 4 – HYGIENE ET SECURITE**

**/ 70**

**Partie n° 5 – PRESENTATION ET CLARTE**

**/ 10**

**Total                    /180**



**1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL**

**1. Citez les 3 fonctions publiques (3 points)**

---

---

---

---

**2. Citez 3 obligations du fonctionnaire ? (3 points)**

---

---

---

---

**3. Peut-on cumuler une activité professionnelle avec un emploi dans l'administration ?  
Argumentez (3 points)**

---

---

---

---

---

---

---

---

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

---

---

---

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

---

---

---

---

---



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

---

---

---

---

---

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

---

---

---

---

**8. Quelles instances ont remplacé le CHSCT ? (1 point)**

---

---

---

**9. Que signifie le CSA ? Quel est son rôle ? (5 points)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**10. Que signifie l'acronyme ITRF ? (1 point)**

---

---

---



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

---

---

---

---

---

---

**12. Quels sont les 2 tarifs d'un repas étudiant pour l'année universitaire 2022-2023 ? (2 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 culinaires suivants : (10 points)

Abaïsser :

---

---

Appareil :

---

---

Bain-marie :

---

---

Barder :

---

---

Chemiser :

---

---

Dégorger :

---

---

Emonder :

---

---

Mariner :

---

---



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 <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		

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 8 allergènes parmi les 14 recensés par les autorités sanitaires (4 points)

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_



**9. Qu'est-ce qu'une fiche technique ? (2 points)**

---

---

---

---

---

---

---

---

**10. Qu'est-ce qu'un coût-denrée ? (2 points)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---







10. 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

EXEMPLE DU SUPPORT




**11. Quand, pourquoi et comment doit-on se désinfecter les mains en restauration ? (3 points)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**12. En cas de coupure d'un de vos agents, comment réagissez-vous ? (2 points)**

---

---

---

---

---

---

---

---

**13. Citez le protocole de conservation d'un plat témoin (3 points)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



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

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---

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

Les substances nutritives

La chaleur

La lumière

L'humidité

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

---

---

---

---

---

---

**19. Votre responsable d'approvisionnement réceptionne une livraison de viande surgelée. Quels contrôles doit-il effectuer ? (3 points)**

---

---

---

---

---

---

---

---



**20. Qu'est-ce qu'un SST ? Quel est son rôle ? (3 points)**

---

---

---

---

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---

**23. Qu'est-ce qu'un EPI ? Citer 4 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.