




Concours ITRF Session 2020

Ne rien inscrire dans ce cadre	<p>Concours : Adjoint technique principal - 2^e classe externe</p> <p>Emploi-type : Commis-se de cuisine et restauration - BAP G</p> <p>Epreuve : admission – épreuve écrite</p> <p>Nom : Nom de naissance (cas échéant) : Prénom : Date de naissance :</p> <p> -----</p>
--------------------------------	--

Note : /20

Concours externe d'Adjoint technique principal - 2^e classe externe
BAP : G (Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention)

Emploi-type : Commis-se de cuisine et restauration

Epreuve unique écrite – Durée : 2h – Coefficient : 1

Le 1^{er} juillet 2020 de 9h00 à 11h00

Instructions

Ce sujet comporte **14 pages (y compris la page de garde)**.

Vous devez vérifier en début d'épreuve le nombre de pages de ce fascicule.

L'utilisation de la calculatrice et du téléphone portable n'est pas autorisée

Les réponses doivent être données directement sur le sujet, à l'encre bleue ou noire seulement.

L'usage du crayon papier ou du surligneur est **interdit**.

Attention : Le sujet ne doit pas être dégrafé et devra être remis dans son intégralité à l'issue de l'épreuve.

Il vous est rappelé que votre identité doit figurer **uniquement** dans la partie supérieure de la bande à en tête de la copie (1^{ère} page). **Toute mention ou tout signe distinctif porté sur toute autre partie du fascicule, mènera à l'annulation de votre épreuve.**

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

CONNAISSANCES GÉNÉRALES (sur 18 points) : LE CROUS ET LA FONCTION PUBLIQUE

Question n° 1 (5 points) :

Que signifie le sigle "Crous" ?

Quelles sont ses principales missions ?

Question n° 2 (1 point) :

Combien y a t-il de CROUS en France ?

Question n° 3 (1 point) :

Sur quels départements intervient le CROUS Normandie ?

Question n° 4 (2 points) :

Qui dirige le CROUS Normandie ?

Question n° 5 (2 points) :

Connaissez-vous le montant du repas étudiant au 01/06/2020 ?

.....

Ce prix est-il déterminé localement par chaque CROUS ? Précisez votre réponse :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question n° 6 (3 points) :

Quelles sont les différentes fonctions publiques en France ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question n° 7 (2 points) :

Citez 2 droits et 2 obligations du fonctionnaire :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question n° 8 (2 points) :

Citez 3 sujets d'actualité récente en lien direct avec l'éducation nationale et/ou l'enseignement supérieur :

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES : (sur 56 points)

Question n° 9 (3 points) :

Qu'est-ce que l'HACCP ? De quoi s'agit-il ?

Question n° 10 (4 points) :

En tant que commis de cuisine, quelles sont les différentes étapes à respecter après votre arrivée et avant de commencer votre travail ?

Question n° 11 (3 points) :

Dans le domaine des achats alimentaires, que signifie le sigle B.B.C ? Quel est le principe ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question n° 12 (2 points) :

Connaissez-vous des labels « qualité » sur le plan alimentaire? Si oui, citez quelques exemples.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Que pensez-vous de ces labels ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question n° 13 (2 points) :

Dans quelle zone de températures les microbes prolifèrent ?

Question n° 14 (3 points) :

En restauration collective, il est indispensable d'appliquer la méthode FIFO : de quoi s'agit-il ?

Question n° 15 (3 points) :

Vous assistez à un départ de feu en cuisine : que faites-vous ?

Question n° 16 (5 points) :

Connaissances culinaires : indiquez la région originaire des plats suivants :

Teurgoule :

Flammekueche :

Carbonade flamande :

Kouign amann :

Cassoulet :

Far aux pruneaux :

Choucroute :

Tartiflette :

Truffade :

Bouillabaisse :

Question n° 17 (4 points) :

Pour assurer un accueil de qualité vis à vis des usagers, quel comportement devez-vous avoir ?

Question n° 18 (2 points) :

Face à un client mécontent, que faites-vous ?

Question n° 19 (2 points) :

Quels sont les différents moyens de paiement mis à la disposition des clients au CROUS Normandie ?

Question n° 20 (2 points) :

Quels sont les vecteurs de communication permettant de promouvoir les prestations de restauration du CROUS ?

Question n° 21 (3 points) :

Qu'est-ce que le développement durable ?

Votre établissement a décidé de se lancer dans une démarche de développement durable : Quels types d'actions peuvent être menés au sein d'une structure de restauration, visibles ou non par l'utilisateur ?

Question n° 22 (3 points) :

Vous êtes un nouvel agent au sein d'une équipe de restauration composée de 14 agents. Quelles sont les initiatives que vous mettez en œuvre pour assurer une bonne intégration et favoriser un climat serein avec vos collègues ?

Question n° 23 (3 points) :

Comment et avec quels moyens peut-on prévenir les chutes en cuisine ?

Question n° 24 (3 points) :

Est-ce que tous les agents en restauration peuvent tenir une caisse ? Si oui, quelles sont les modalités réglementaires ? Si non, pourquoi ?

Question n° 25 (3 points) :

Quelles sont les qualités requises pour gérer au mieux une équipe ?

Question n° 26 (2 points) :

Le CROUS Normandie propose des prestations exceptionnelles (traiteur, service à table ...) : quels sont les intérêts d'une telle offre ?

Question n° 27 (2 points) :

Qu'est-ce que la CVEC ? De quoi s'agit-il ?

Question n° 28 (2 points) :

Que signifient ces pictogrammes ?

