

CONCOURS EXTERNE

TECHNICIEN DE RECHERCHE ET DE FORMATION

CHEF DE CUISINE - CUISINIER

BAP G

SESSION 2008

EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE

VENDREDI 13 JUIN 2008

DUREE : 3H00

Coefficient 3

Important :

L'usage de la calculatrice est autorisé

Il est rappelé que votre identité ne doit figurer que dans la partie supérieure de la bande en-tête de la copie (ou des copies). Toute mention d'identité portée sur toute autre partie entraînera l'annulation de votre épreuve.

Répondre aux questions suivantes sur les feuilles d'examen.

QUESTION 1

Votre responsable vous demande de lui rédiger deux notes de synthèse de 30 lignes maximum chacune dont les sujets sont :

- 1-Préconisations de l'arrêté du 29/09/97 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- 2-Objectifs et préconisations du Programme national nutrition santé

QUESTION 2

Etablissez deux semaines de menu (avec grammage du produit principal) pour
-des enfants (école maternelle)
-des adultes.

En sachant que chaque jeudi est consacré à une région (Basse-Normandie/Alsace). Expliquez la méthode employée.

QUESTION 3

Définissez ce que sont les produits de quatrième gamme. Donnez un exemple. Décrivez les moyens de conservation de ces produits. Expliquez leur intérêt en restauration collective

QUESTION 4

Dans le tableau renseignez le nom des régions et complétez la colonne type de lait.

Fromage	Région	Type de lait
1. Cantal		
2. Salers		
3. Ossau Iraty		
4. Rocamadour		
5. Munster		
6. Chabis		
7. Livarot		
8. Boulettes d'Avesnes		
9. Chaource		
10. Rollot		

QUESTION 5

Dans le cadre de votre fonction vous êtes sollicité pour animer un module de formation à destination des commis de cuisine et de restauration. Ce module traite de la sensibilisation à

l'hygiène alimentaire. A partir de vos connaissances et de la conception que vous avez de la formation, proposez les objectifs pédagogiques, le contenu, la durée et les supports pédagogiques fournis.

QUESTION 5

Donnez les définitions des termes culinaires suivants :

- Abaisser
- Abricoter
- Cuisson à la nappe
- Déglacer
- Dégorger
- Infuser
- Parer
- Pocher
- Tempérer
- Trousser

QUESTION 6

A partir de la recette du velouté de potimarron au tapioca et des données de la mercuriale proposez et renseignez une fiche technique qui vous permette de calculer le prix de revient à l'unité. Précisez ce qu'est le miso.

Mercuriale

Denrées	Unité	Prix (euros)
1. Légumerie		
1.1. Potimarron	Kg	3
1.2. Oignon	Kg	0,25
1.3. Ail	Kg	1,5
1.4. Céleri branche	Kg	3
2. Economat		
2.1 Huile d'olive	L	4
2.2. Miso	Kg	9
2.3. Sel fin en paquet de 20 kg	Kg	1,5
2.4. Tapioca	Kg	1
3. Crèmerie		
3.1. Crème fraîche au soja	L	5

Recette : Velouté de potimarron au tapioca (recette pour 100 personnes)

Ingrédients :

¼ de litre d'huile d'olive

2 kg d'oignon

80 g d'ail (4 têtes)

100 g de céleri branche

10 kg de potimarron

80 g de miso

12 litres d'eau

150 g de sel

250 g de tapioca

2 litres de crème fraîche au soja

- Le potimarron ne s'épluche pas. L'ouvrir et retirer les graines. Le découper en morceaux
- Eplucher oignon et ails, émincer le céleri et les oignons
- Dans une grande marmite, faire suer à feu vif 10 minutes l'huile d'olive, les oignons, le céleri et l'ail. Mélanger de temps en temps.
- Ajouter le potimarron, puis le sel, le miso et l'eau. Amener à l'ébullition et cuire 30 minutes à petite ébullition.
- Mixer finement l'ensemble, verser en pluie le tapioca et maintenir à petit feu sans ébullition 15 minutes pour pocher le tapioca (mélanger de temps en temps). Avant de servir ajouter la crème de soja.

QUESTION 7

Vous êtes responsable d'une équipe. Au sein de cette équipe un des agents présente des troubles liés à l'alcoolisme. Ses réactions violentes sont sources des conflits réguliers avec les autres agents. Quelle attitude adoptez-vous avec cet agent et avec l'équipe?