

Numéro de candidat :

**Concours externe d'accès au corps des techniciens de recherche et de formation
de l'Education Nationale, de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de
l'Innovation**

B.A.P G

Emploi-type : Chef de cuisine/ cuisinier Référens III : [G4B49]

Epreuve écrite d'admissibilité : Mardi 28 mai 2019

Durée réglementaire : maximum 3 heures

Coefficient : 3

Epreuve écrite consistant dans le traitement de questions et la résolution de cas pratiques et d'exercices relevant de l'emploi type correspondant à l'emploi à pourvoir. Cette épreuve est destinée à permettre de vérifier chez les candidats les connaissances requises pour l'exercice de l'emploi postulé ainsi que leur capacité à remplir les fonctions de technicien de recherche et de formation de classe normale.

Le présent dossier constitue le sujet de l'épreuve et le document sur lequel le candidat formulera les réponses.

Il comporte 9 pages.

Il ne doit pas être dégrafé et devra être remis aux surveillants/membres de jury à l'issue de la composition.

Aucun document n'est autorisé (téléphones portables et tablettes interdits).

Les candidats doivent composer pendant 1h au minimum.

Note :

I – CONNAISSANCES GENERALES (6 points)

Question n° 1 : (1 pt)

La loi du 16 avril 1955 porte la création d'un établissement administratif public national et d'établissements administratifs publics régionaux dotés de la personnalité civile et financière.

Quels sont ces établissements ?

-

-

Question n° 2 (1 pt) :

Que signifie ERP ?

Question n° 3 (1 pts) :

Combien y a t-il de CROUS en France ? (cochez la bonne réponse)

22

26

28

Combien y a t-il de CNOUS en France ? (cochez la bonne réponse)

1

4

7

Question n° 4 (1 pt) :

Le Conseil d'Administration du Crous est présidé par : (cochez la bonne réponse)

le directeur général du Crous

un étudiant élu

le Recteur de l'Académie

un élu de la Région

Question n° 5 (2 pts) : Citez les principales activités des CROUS

-
-
-
-

II – CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES (22 points)

Question n° 1 (2,5 pts)

Les légumes sont commercialisés sous forme de « gamme de produits » au nombre de 5.

A quoi correspondent ces 5 gammes ? Compléter le tableau et donner un exemple par gamme

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

Question n° 2 (1 pt) : Expliquez le rôle de la zone froide dans une friteuse.

-

Question n° 3 (0,5 pt) : A quelle température doivent être conservé les PCEA en liaison froide ?

Question n° 4 (0,5 pt) : Vous utilisez un produit détergent qui doit être dilué à 1 %.

Dans un seau de 5 Litres, vous verserez quelle quantité de produit ? (Cocher la bonne réponse) :

500ml

5cl

0,005 L

5 ml

Question n° 5 (2 pts) : Vous êtes responsable brasserie cafétéria et multi-services et vous devez mettre en place une fiche de procédure de réception des marchandises. Citez les différents points essentiels de contrôle qui devront être réalisés.

Question n° 6 (1 pts) : Quels sont les grands principes de l'achat public ?

Question n° 7 (0,5 pt) : En 2015 la DLUO a été remplacé par la DDM. Donnez la signification de DDM.

Question n° 8 (1 pt) : Au niveau de la distribution, dans quel couple temps/température vos préparations froides peuvent-elles être exposées.

Question n° 9 (13 pts) : CAS PRATIQUE (vous devez justifier vos réponses)

Vous devez préparer des pizzas pour les entrées chaudes. Vous prévoyez 128 portions y compris le prélèvement pour le repas témoin.

Pour les réaliser vous allez commander :

- des fonds de pizza tomatés surgelés de 830g pièces, format gastronome, carton de 8 pièces, à 16,8 € HT le carton de 6,64 Kg .
- du jambon en dés, à 6,20 € HT le Kg, conditionné en barquette de 0,800g
- du fromage « mozzarella spécial pizza » à 7,8 € HT le Kg, conditionné en sachet de 1 kg.

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

Pour réaliser vos pizza, sur chaque fond de pizza tomaté, vous rajoutez : 200g de dès de jambon et 250g de fromage« mozzarella spéciale pizza ».

Lors du service, ces fonds de pizzas au format gastronomes seront coupés en 8 parts.

Conformément à la réglementation vous ferez un repas témoin.

1 – Combien de cartons de fonds de pizza tomatés devez-vous commander ? Justifiez votre réponse. (1pt)

2- Combien de barquettes de 0,800Kg de dès de jambon devez-vous commander ? Justifiez votre réponse. (1pt)

3 – Combien de sachets de 1 Kg de fromage « mozzarella spécial pizza » devez-vous commander ? Justifiez votre réponse. (1pt)

4 - Calculez le prix de revient HT de la matière première pour une plaque de pizza terminée pour 8 personnes.

Justifiez votre réponse avec le détail du calcul. (4 pts)

5 – Déterminez le prix TTC d'une part de cette pizza. (1 pt)

6- Calculez le prix de vente d'une portion sachant qu'un coefficient de marge de 2,6 est appliqué. (1pt)

7 – Toutes les portions proposées à la vente ont été vendues, calculez la recette globale. (1pt)

8- Calculez la marge en prenant en compte l'ensemble des denrées achetées. (3pt)

III- HYGIENE ET SECURITE (12 points)

Question n° 1 (3 pts) : Emploi des détergents :

➤ Quelle est l'influence sur le milieu :

- des détergents bactéricides :

- des détergents fongicides :

➤ Indiquez 4 conditions de mise en œuvre d'un détergent qui détermine son efficacité :

1

2

3

4

Question n° 2 (1 pts) : Citez 4 situations professionnelles qui nécessitent un lavage des mains :

-

-

-

-

Question n° 3 (1 pts) : Répondre par vrai ou faux aux affirmations suivantes :

- Les micro-organismes pathogènes sont inoffensifs

- Une toxine est un poison

- Le froid tue les micro-organismes

- Les micro-organismes aiment l'humidité

Question n° 4 (2,5 pts) : La méthode HACCP repose sur la gestion et la maîtrise de 5 points capitaux aussi appelé les 5 M, citez ces 5M et donnez des exemples de sources de contamination :

1

2

3

4

5

Question n° 5 (1 pts) : Les Repas Témoins :

Ils doivent être conservés pendant combien de jours ?

A quelle température ?

Question n° 6 (1 pts) : Répondre par vrai ou faux aux affirmations suivantes :

Un produit acide (donc avec un PH bas) est utilisé pour nettoyer les graisses brûlées

Un produit alcalin (donc avec un PH élevé) est utilisé pour nettoyer des traces de calcaire.....

Question n° 7 (1 pts) : Que signifie ce pictogramme ?



Quelles précautions devez-vous prendre lors de l'utilisation d'un produit comportant ce pictogramme?

Question n° 8 (1,5 pts) : Pour déboucher une conduite d'évacuation des eaux usées, un agent décide d'utiliser un produit très concentré en soude. Un geste maladroit, lors de l'ouverture du bouchon de sécurité projette une partie du contenu sur les mains et les vêtements de l'agent.

6. a - Présentez le type de blessures résultant de cette maladresse.

6.b –Indiquez la conduite à tenir **immédiatement** après la projection du liquide

6.c – Envisagez un moyen de protection du manipulateur

Fin du sujet