



Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche
Session 2019
Concours de Technicien classe normale externe
BAP G Chef-fe de cuisine / cuisinier-ière

NOM : **Prénom :**
(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom marital)

Né(e) le : **N° candidat :**

PARTIE RESERVÉE A L'ADMINISTRATION

Note :	N° d'anonymat :
--------	-----------------

Centre organisateur : Crous de Bordeaux-Aquitaine

N° de recrutement : G4B49TCNEQ3004

Concours de Technicien classe normale Externe – BAP G

Chef-fe de cuisine / cuisinier-ière

Epreuve d'admissibilité – Durée 3 heures – Coefficient 3

Lundi 3 juin 2019

Remarques importantes :

Aucune sortie ne sera autorisée avant 1 heure d'épreuve.

Aucun document n'est autorisé, mis à part les fournitures nécessaires à la rédaction (stylo, gomme etc...).

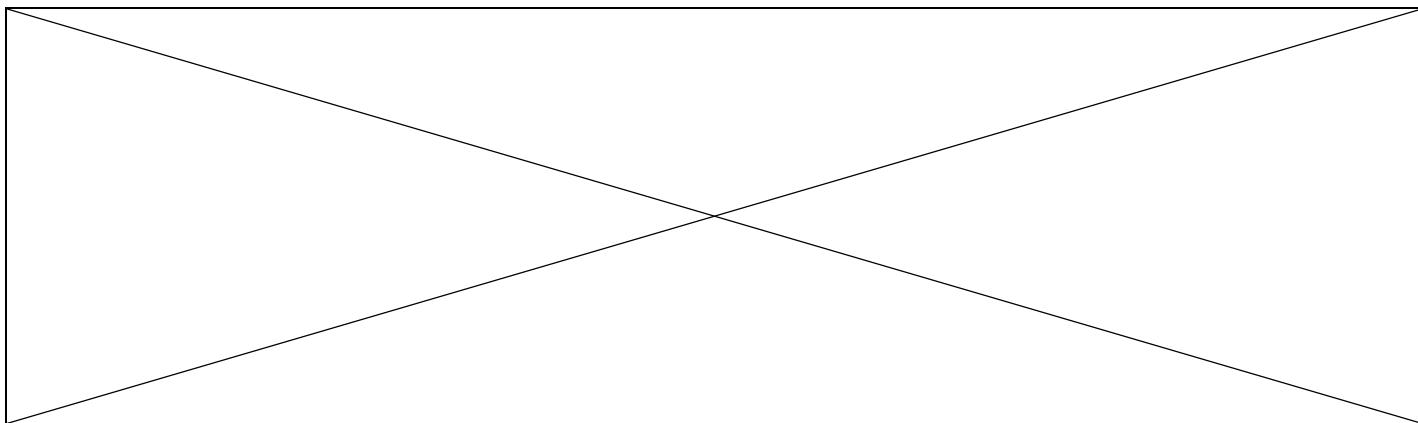
L'usage de la calculatrice non programmable est autorisé MAIS tout autre document est strictement interdit.
Ne pas dégrafer les pages du document.

Le sujet comporte 13 pages. Veuillez vérifier en début d'épreuve s'il est complet et signaler toute anomalie.

Hormis l'en-tête et conformément au principe d'anonymat, votre production ne devra comporter aucun signe distinctif. Toute annotation distinctive ou mention d'identité portée sur toute autre partie de la copie conduira à l'annulation de votre copie.

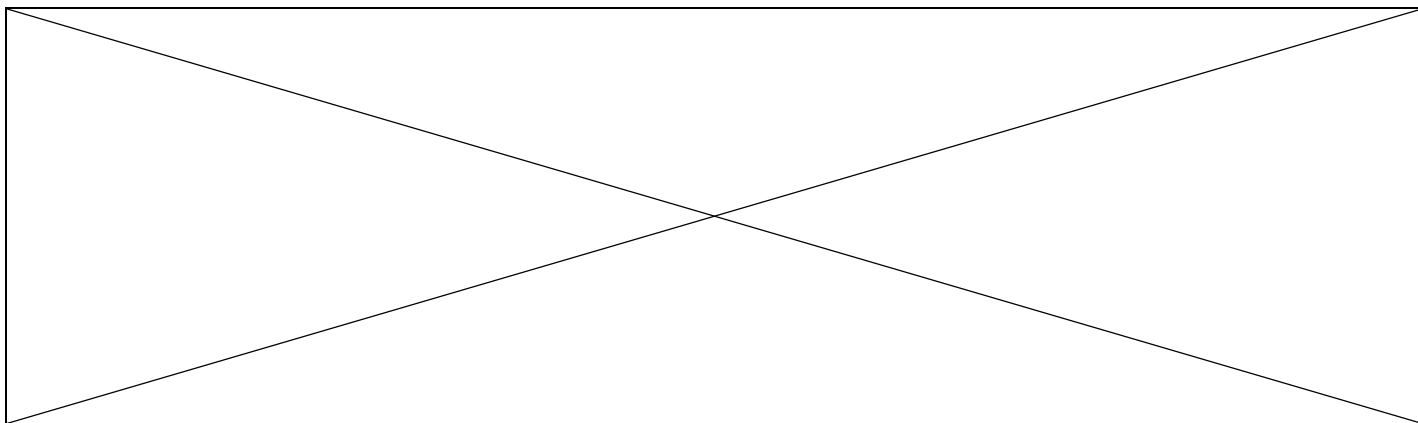
Seules les encres bleue et noire sont autorisées pour compléter le sujet.

Toutes les réponses doivent figurer sur la copie. En cas de manque de place, une feuille blanche vierge peut être jointe, indiquant en haut de la feuille le numéro du candidat et le numéro de la question.



Question N°2 : Proposez une nouvelle version de cette recette avec une adaptation pour la cuisine collective: (8 points) – REPONDRE SUR ANNEXE 1.

Dans cette version vous proposerez et expliquerez votre façon de travailler la volaille en précisant un cahier des charges pour ce produit, les garnitures ou un choix de nouveaux ingrédients selon votre inspiration.

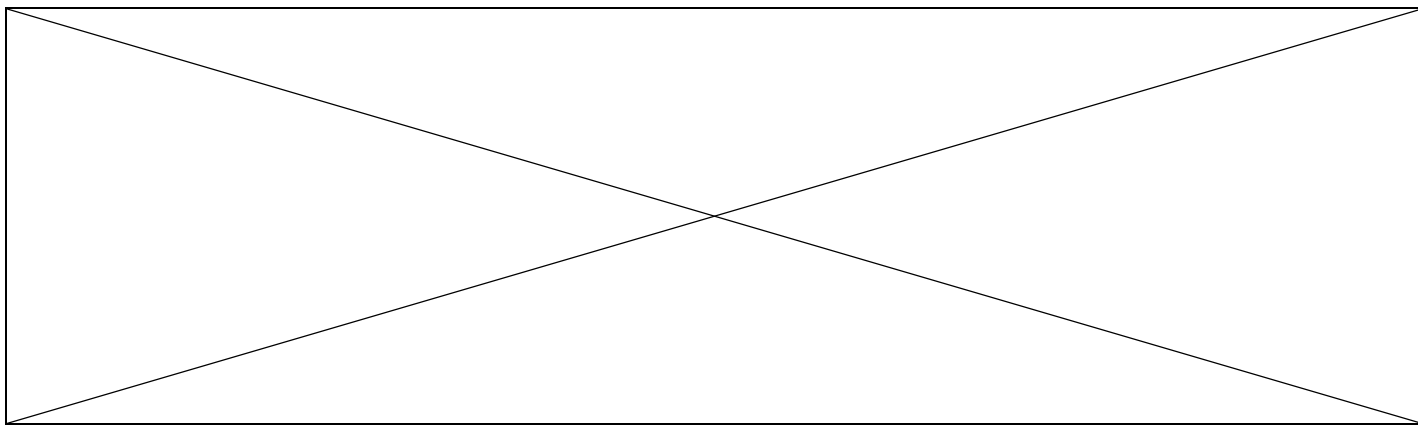


THEME n°2 : Le P.M.S. (20 points)

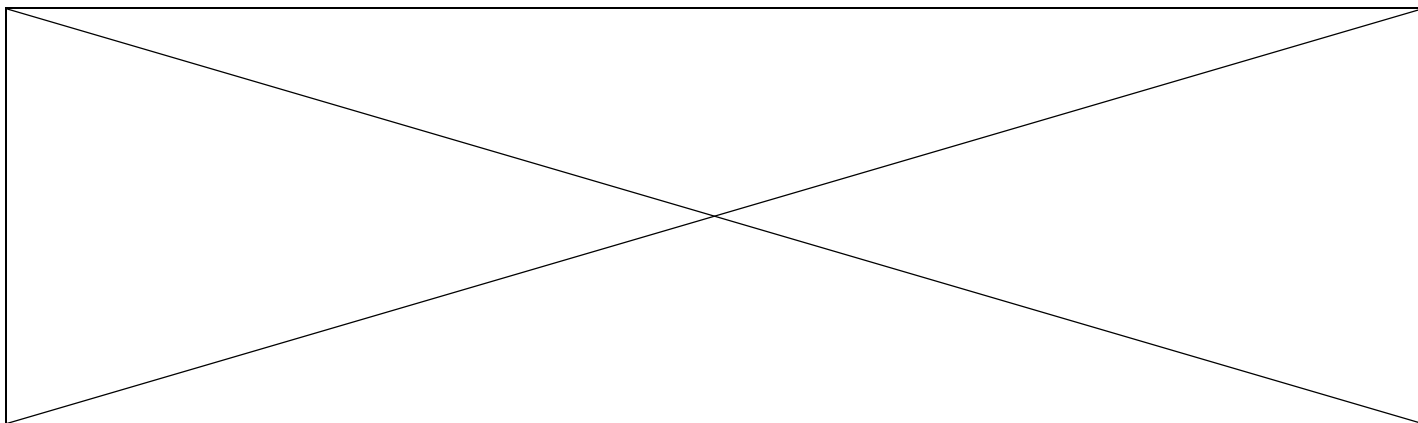
Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) est un des documents essentiels, en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, requis par la nouvelle réglementation européenne appelée aussi « paquet hygiène » (Règlement (CE) n° 178/2002, Règlement (CE) n° 852/2004, Règlement (CE) n° 853/2004) pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires.

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place des exigences suivantes (par des procédures), ainsi que les preuves de l'application de ces mêmes exigences (par des enregistrements) :

Question N°1 : Vous rappellerez le contenu d'un PMS (12points)



Question N°2 : Le port des gants est-il obligatoire pour manipuler des denrées alimentaires ?
Les opérateurs tout au long de la chaîne alimentaire, des industries agroalimentaires jusqu'aux rayons des magasins de vente et aux cuisines des restaurants, doivent avoir une hygiène corporelle, et notamment des mains, irréprochable.
Apportez votre développement personnel sur cette affirmation en rappelant la réglementation. (8 points)



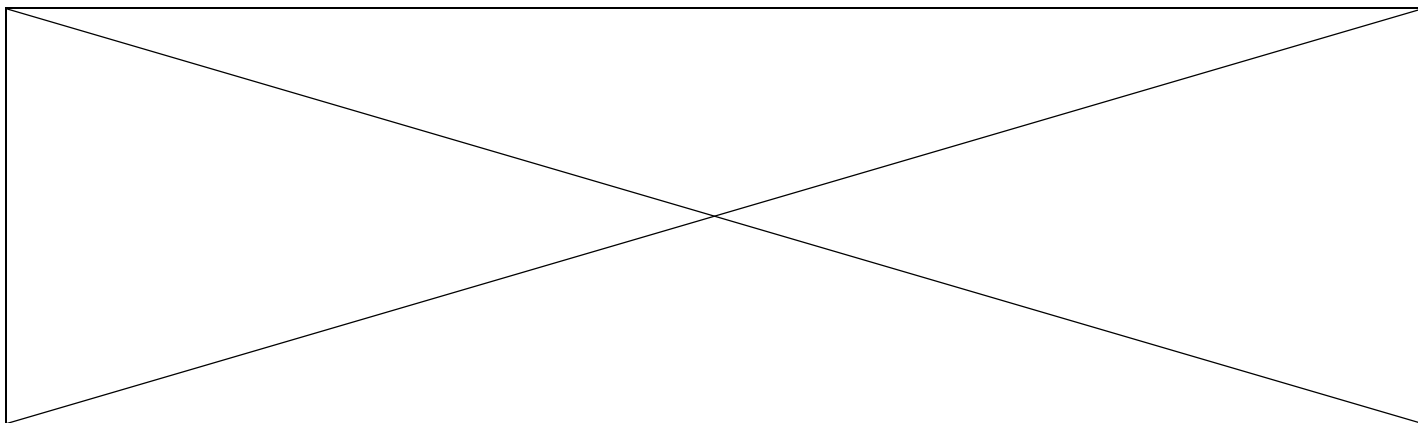
THEME n°3 : (20 points)

En collaboration avec votre chef de cuisine, vous travaillez sur une semaine à thème "l'Italie". Vous décidez de créer une recette de Risotto pour 100 couverts, utilisez le panier ci-dessous pour votre création. Vous évaluez le coût matière approximatif de votre recette pour 100 couverts et pour une portion.

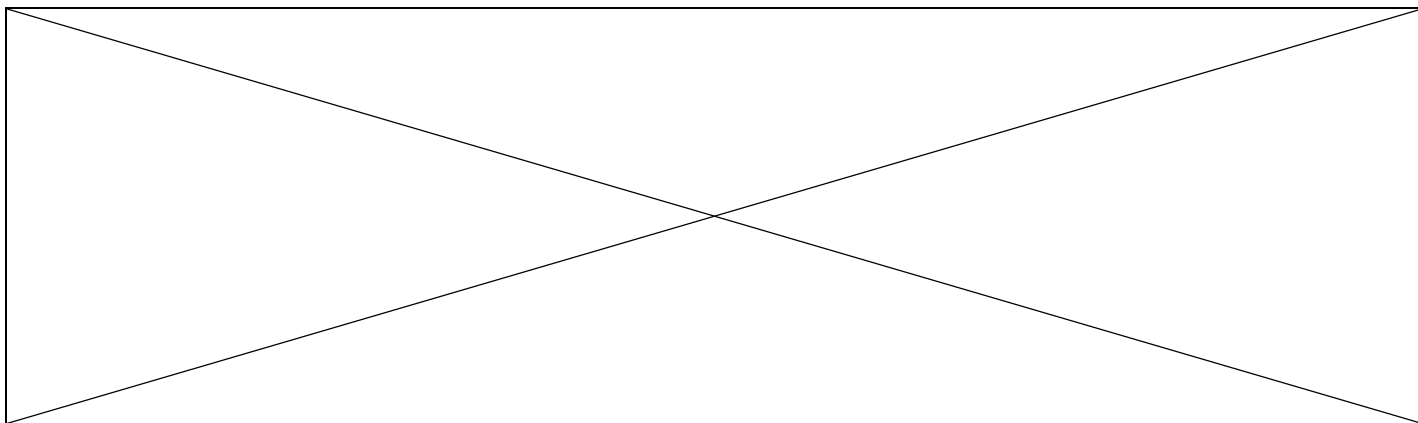
Panier:

Riz arborio (6,50 euros le kilo), riz Vialone nano (6,50 euros le kilo), riz carnaroli (7 euros le kilo), riz rouge rosso integrale (9,50 euros le kilo).

oignons blancs, oignons jaunes, oignons rouges, oignons de Trébond, oignons émincés surgelés, carottes de créances, carottes vrac, carottes jaunes, coulis de tomates, tomates green zébra, tomates noires de crimée, tomates Tv, tomates confites poireaux vrac, échalotes grises, courgettes vrac, brunoise de courgettes surgelées, petits pois en 5/1, mangue en cubes surgelées, ail rose de Lautrec, ail surgelé, ail en 4 ème gamme, thym frais, parmesan, frais, parmesan râpé (mélange), vin blanc sec de cuisine, Noilly Prat, bouillon de volaille en poudre, mascarpone, huile d'olive (mélange Europe), crème uHT, crème épaisse, beurre au sel de Guérande, chorizo de Bellotta, safran, noix de muscade, pistaches de Sicile.

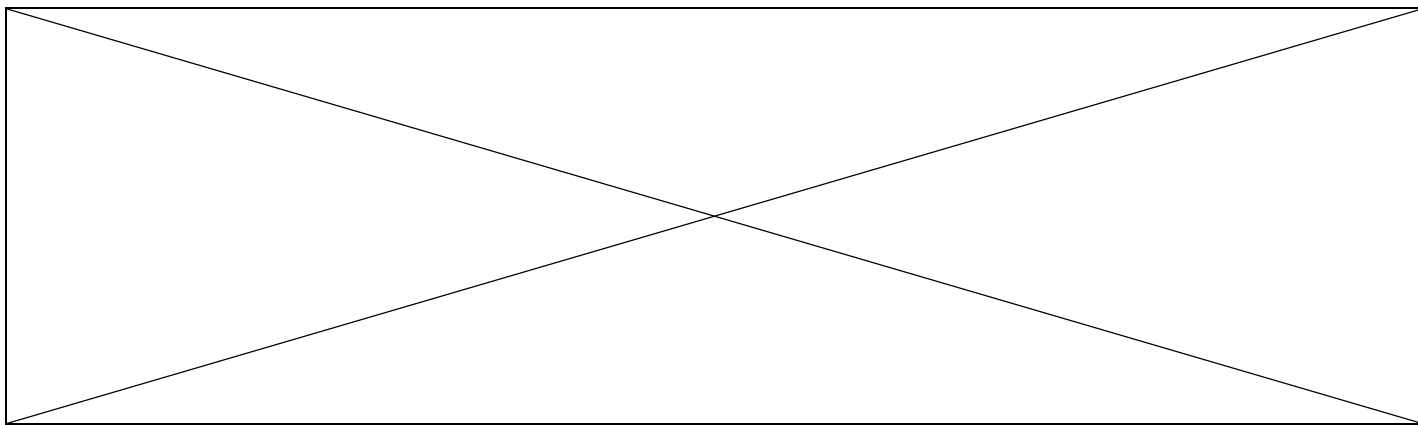


Matières premières utilisées	Quantités utilisées	organiser le travail du cuisinier: phases essentielles de réalisation, conseils, modes de cuisson utilisés



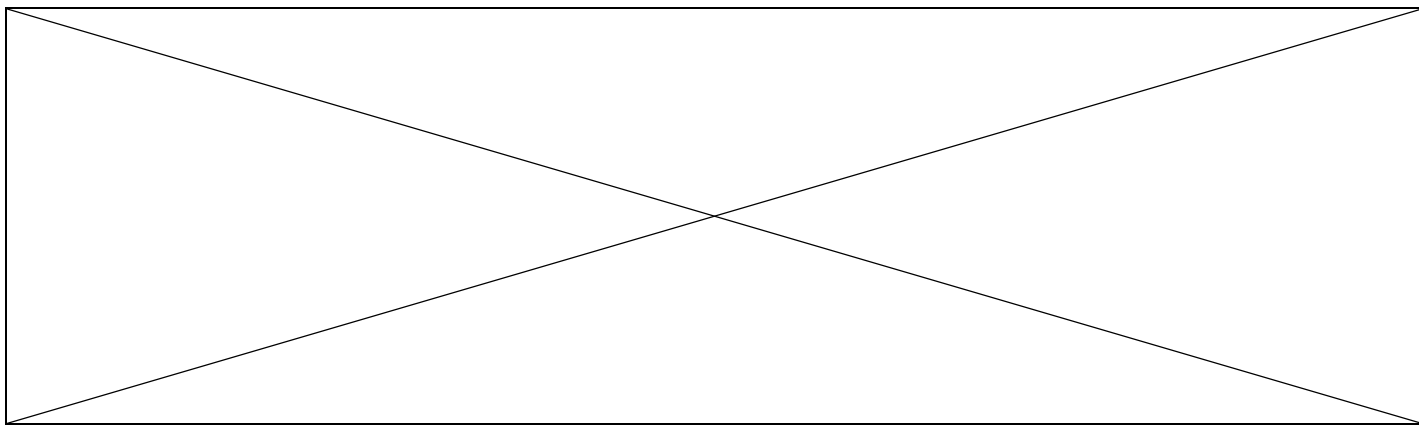
THEME n°4 : (10 points)

Des informations et des affichages doivent être portés à la connaissance du client. Vous présenterez une liste de ces affichages obligatoires en expliquant en quelques lignes leurs contenus.

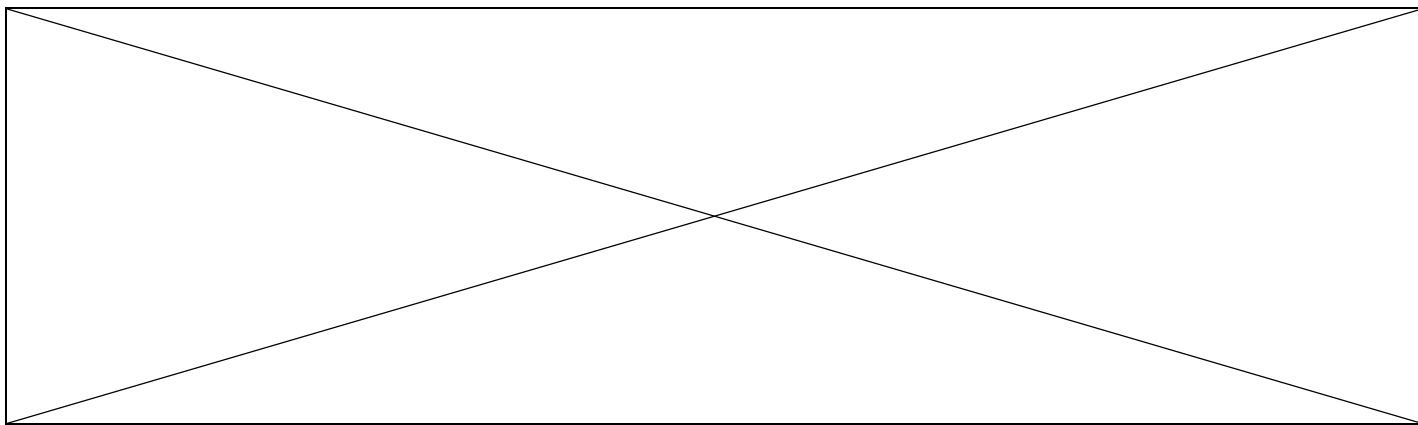


THEME n°5 : (20 points)

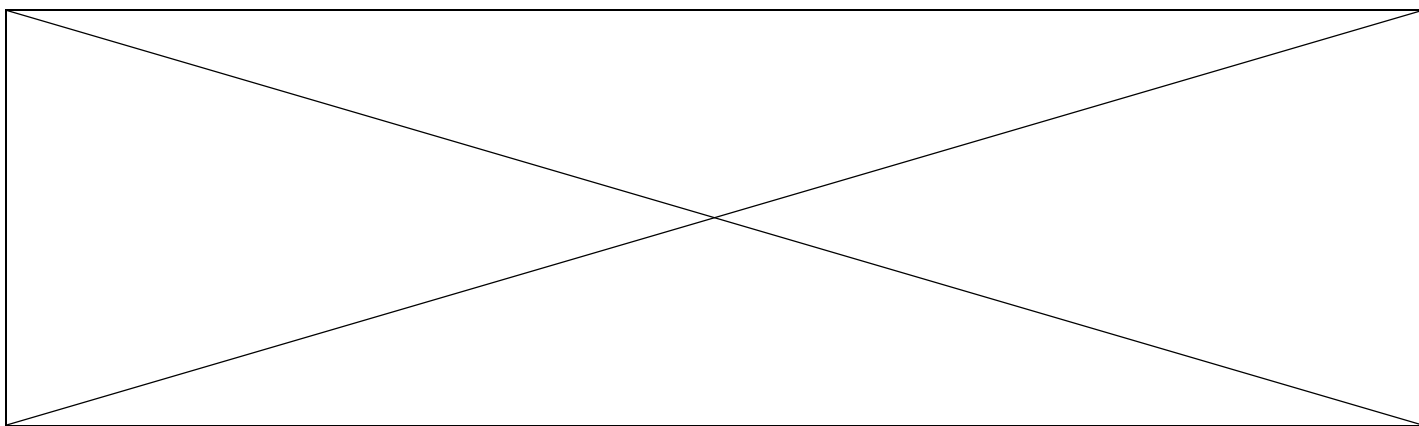
1 -Vous accueillez un remplaçant qui vient travailler 3 mois dans votre équipe. Quelles consignes d'hygiène et de sécurité allez-vous lui rappeler et comment ? (5 points)



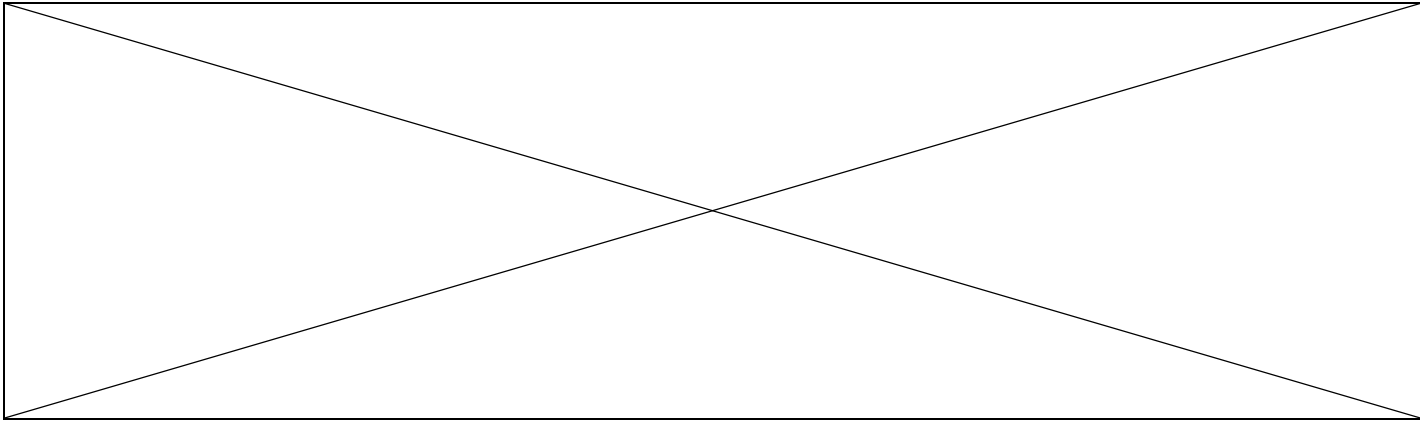
2 -Le personnel qui travaille au sein de votre établissement est particulièrement qualifié mais très individualiste. Quelles actions pensez-vous mettre en place pour créer cet indispensable esprit d'équipe ? (5 points).



3 -Vous avez dans votre équipe 3 agents de service pour la préparation des entrées. L'un deux ne respecte pas le protocole de fabrication et les grammages. Quelle est votre attitude ? (5 points)



4 -Vous surprenez un personnel en train de fumer dans les locaux pendant son temps de travail :
quelle attitude adoptez-vous ? (5 points)



ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE		BASE 100 couverts
Produits utilisés	Quantités	