



Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche  
Session 2019  
Concours de Technicien classe supérieure 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 : G4B49TCSEQQ3004

Concours de Technicien classe supérieure 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...).

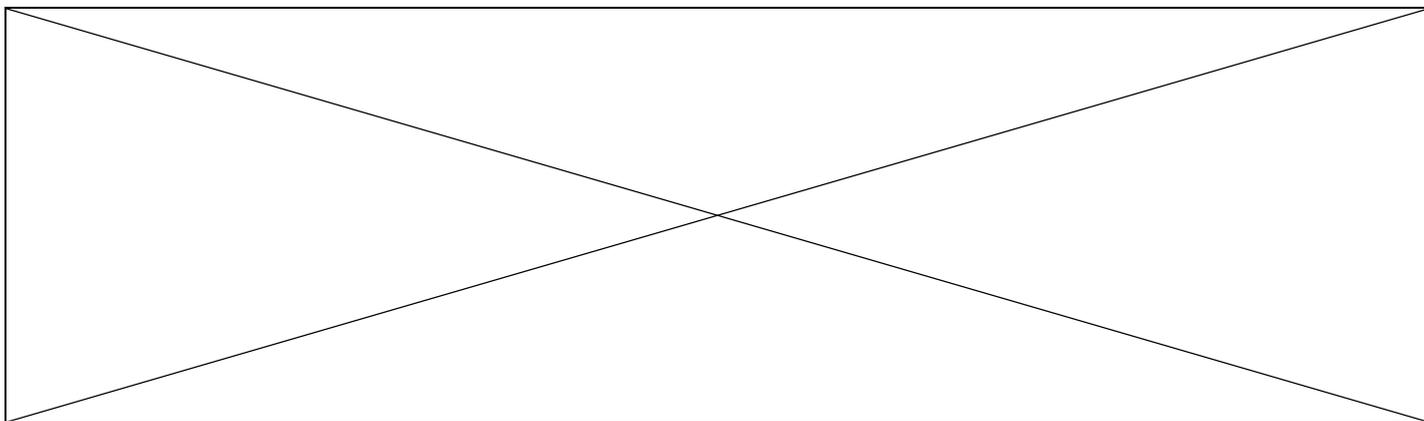
L'usage de la calculatrice non programmable est autorisé MAIS tout autre document est strictement interdit.  
Ne pas dégrafer les pages du document.

Le sujet comporte 12 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.

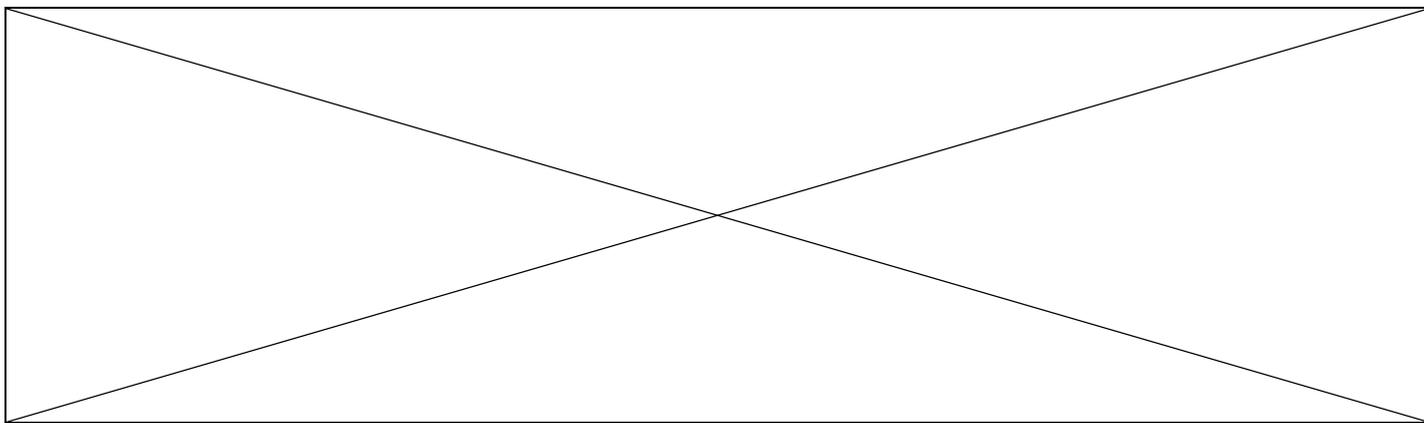


## **Thème N°1: (13 points)**

### **L'irrésistible ascension du snacking**

Le Snacking représente aujourd'hui 59% des déjeuners et dîners pris hors domicile, avec six instants de consommation dans la journée, le petit déjeuner, la pause-café, le déjeuner, le goûter, le dîner, la collation du soir. Cette restructuration alimentaire et la désynchronisation des habitudes alimentaires ont métamorphosé le paysage de la restauration.

1/ Vous expliquerez selon vous, en quelques lignes les origines de ce vagabondage alimentaire. (3 points)



2/ Pour vous quelles sont les attentes d'un Snacker dans une cafétéria étudiante ?  
Lister vos propositions ci-dessous: (3 points)

1.

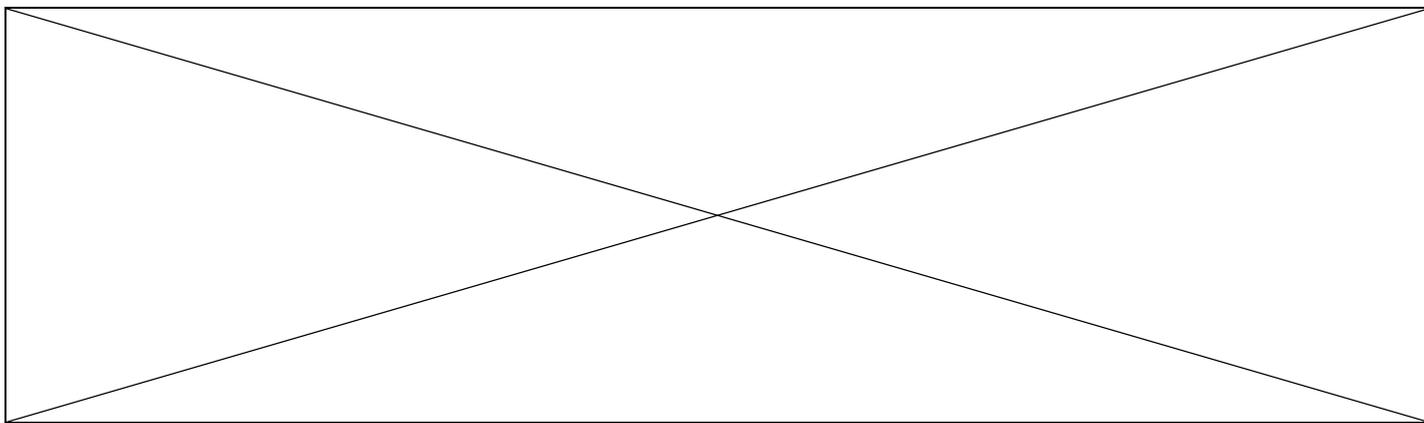
2.

3.

4.

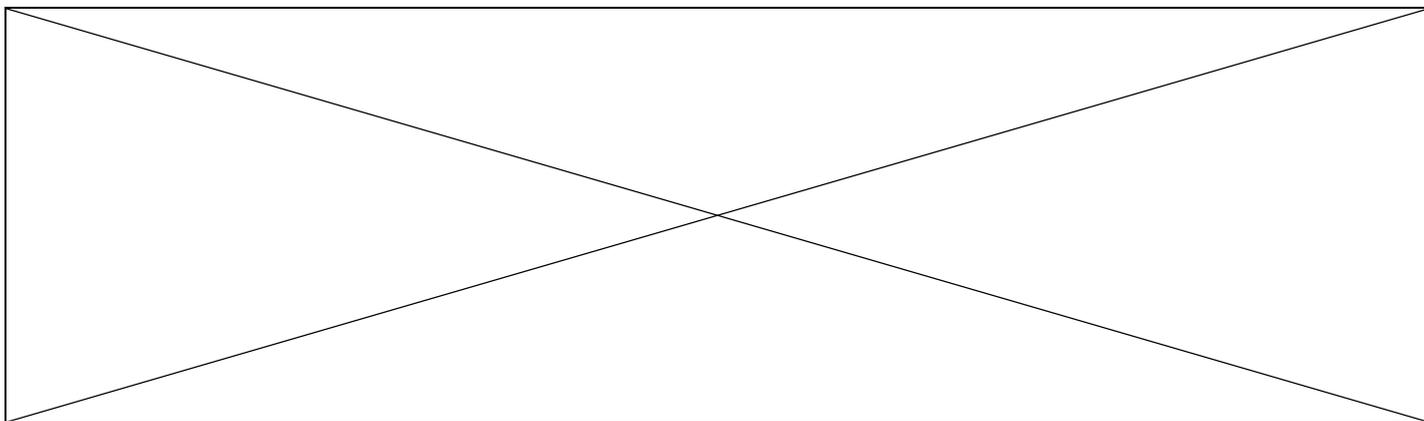
5.

6.



3/ Proposez un sandwich original pour votre unité de restauration en complétant le tableau suivant: (7points)

<b>Nom du sandwich</b>	<b>Origine</b>	<b>Composition précise</b>	<b>Prix de vente</b>



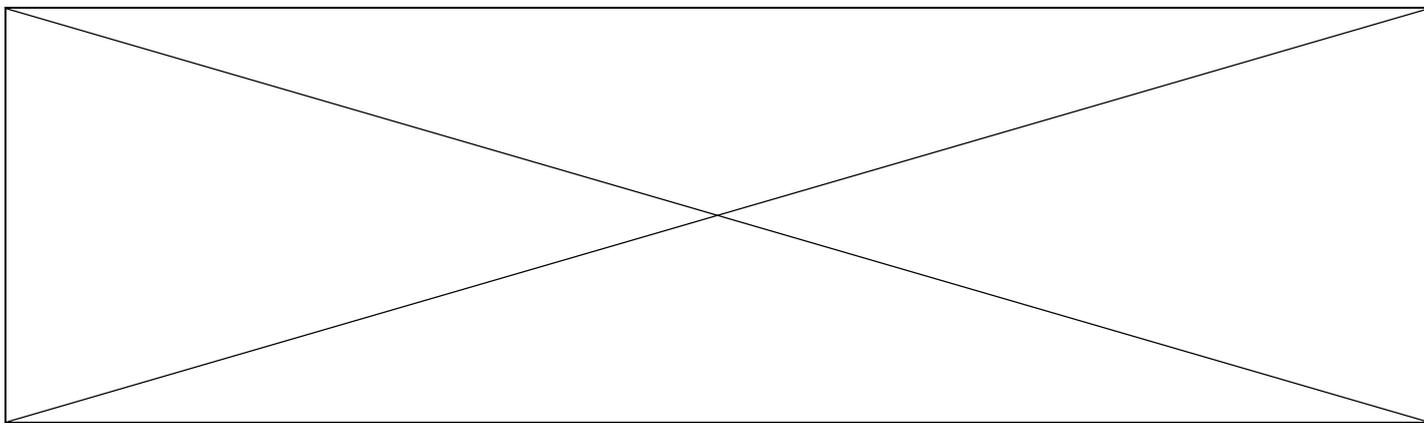
## **Thème N°2: (14 points)**

Nommé récemment sur un poste de chef de cuisine en collectivité, vous devez dès votre arrivée dans cette nouvelle structure mettre en place un PMS. En accord avec votre direction vous rappellerez :

1/ La définition d'un PMS. (7 points)

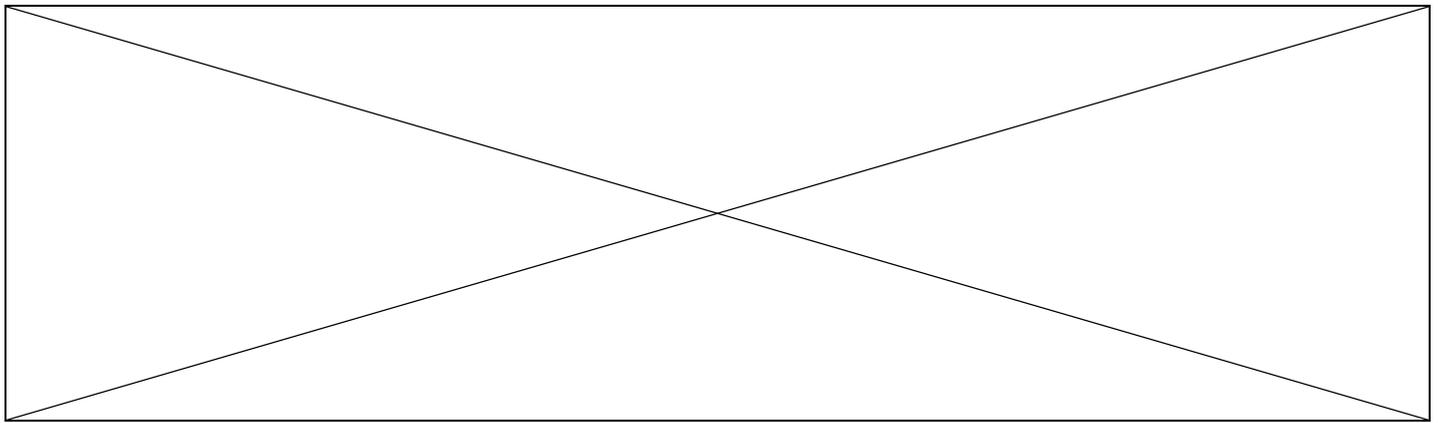
2/ Citez les différents documents qui composent votre PMS. (7 points)

Présentez vos réponses de façon structurée.



**Thème N°3: (12 points)**

Comment allez-vous réduire au sein de votre structure les troubles musculo-squelettique « TMS » ?  
(12 points)

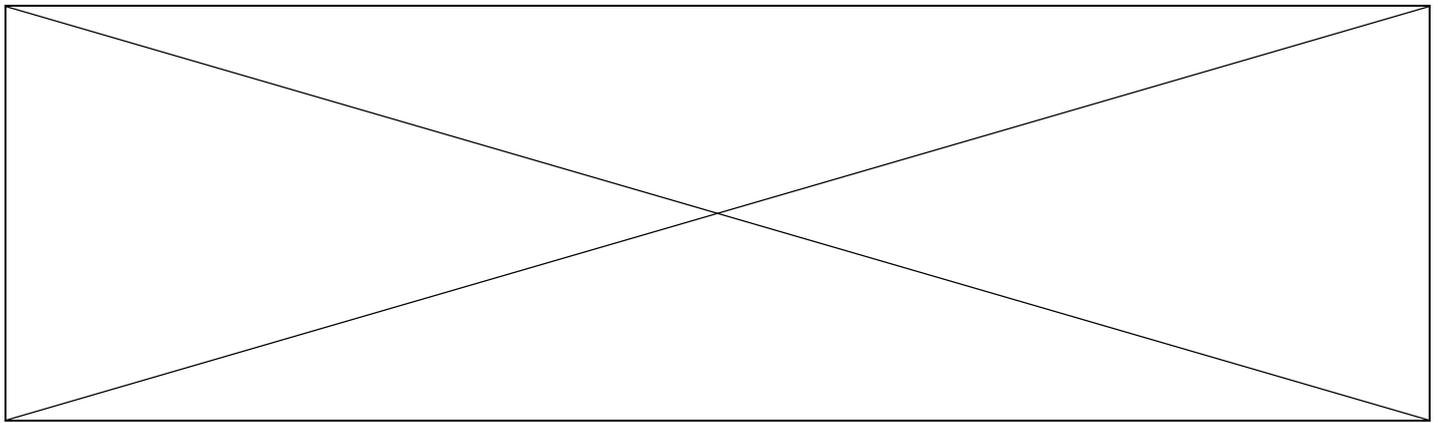


**Thème N°4: (19 points)**

Réalisation d'une fiche technique base 100 couverts pour une collectivité. Vous devez réaliser la fiche technique suivante: ***Risotto de mollusques et crustacés petits légumes***, garniture libre et sauce libre, vous devez compléter l'annexe N°2.

Choisissez des produits, des ingrédients utilisables et adaptés en restauration collective, pour un coût maîtrisé, un intérêt gastronomique.

FICHE TECHNIQUE		Base 100
Produits utilisés	Quantité utilisées	Phase de progression de la recette



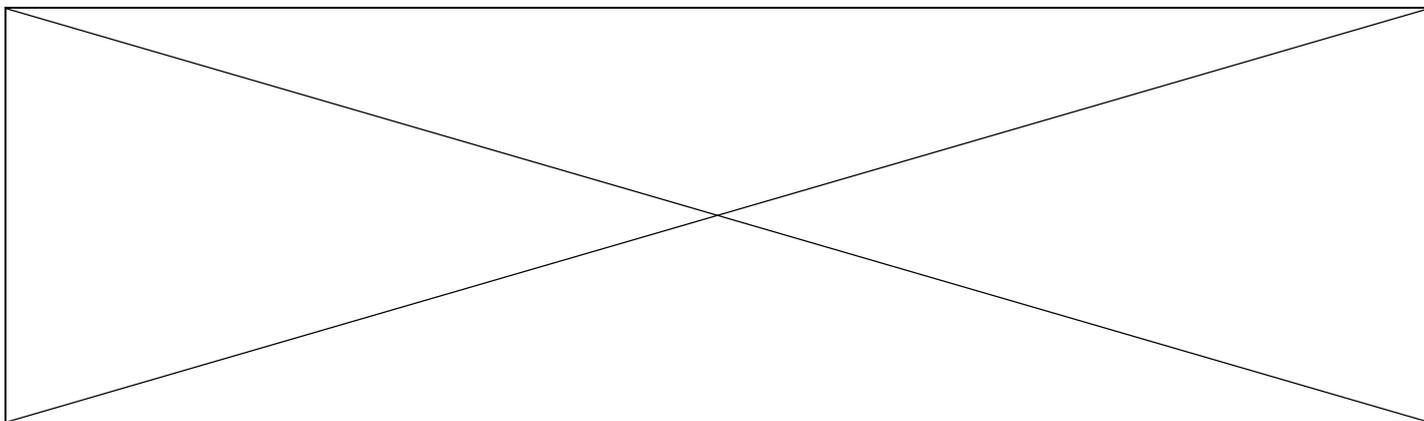
### **Thème n°5: (16 points)**

1 Vous devez construire un menu et prévoir les commandes sur 2 jours en respectant les consignes suivantes: une clientèle de collectivité de 18 à 25 ans, un budget plateau de 3 euros, le thème demandé par journée, garantir l'équilibre nutritionnel, prévision 300 couverts.

Rédigez vos réponses en complétant les annexes 3 et 4.

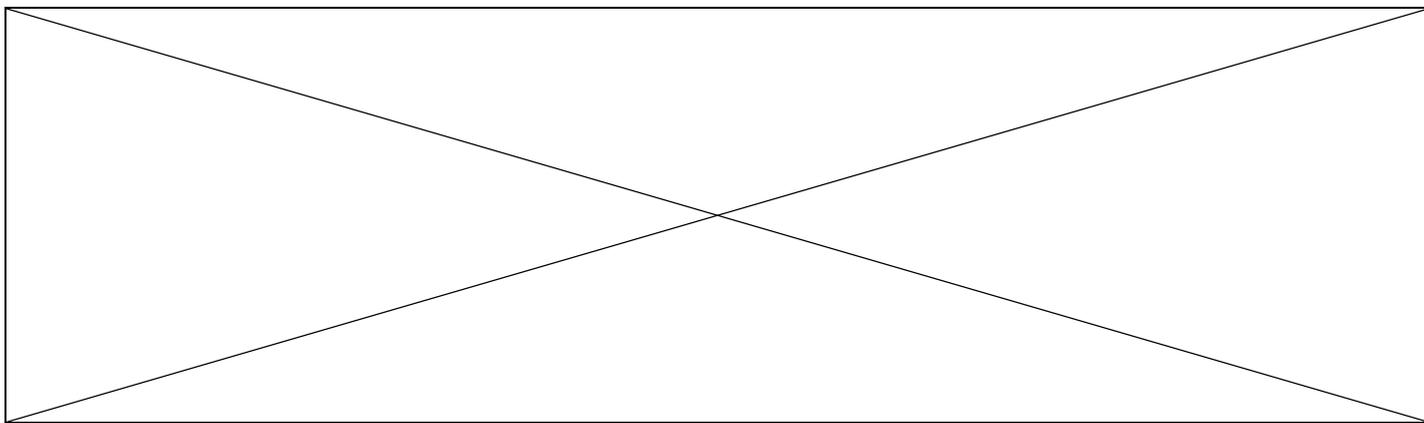
### **Annexe 3 : MENU (6 points)**

<b>Menu à thème collectif de la semaine 12</b>		<b>Production 300 portions/jour</b>
<b>Menu 1</b>	<b>Thème Végétarien</b>	<b>Menu proposé : entrée, plat, dessert</b>
<b>Menu 2</b>	<b>Thème Afrique</b>	<b>Menu proposé : entrée, plat, dessert</b>

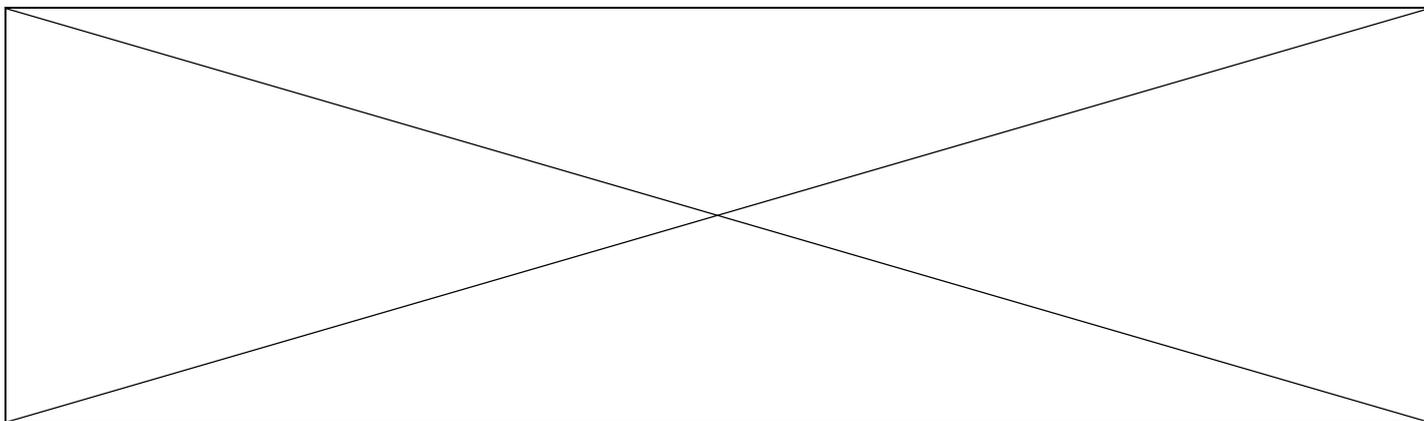


#### Annexe 4 : Bon de commande (6 points)

	<b>Bon de commande</b>			
<b>Menu 1</b>	<b>Viandes volailles poisson œufs</b>	<b>Légumes et fruits</b>	<b>Produits laitiers</b>	<b>économat</b>
Prévoir la gamme de produits et les quantités à commander				
<b>Menu 2</b>	<b>Viandes volailles poisson œufs</b>	<b>Légumes et fruits</b>	<b>Produits laitiers</b>	<b>économat</b>
Prévoir la gamme de produits et les quantités à commander				



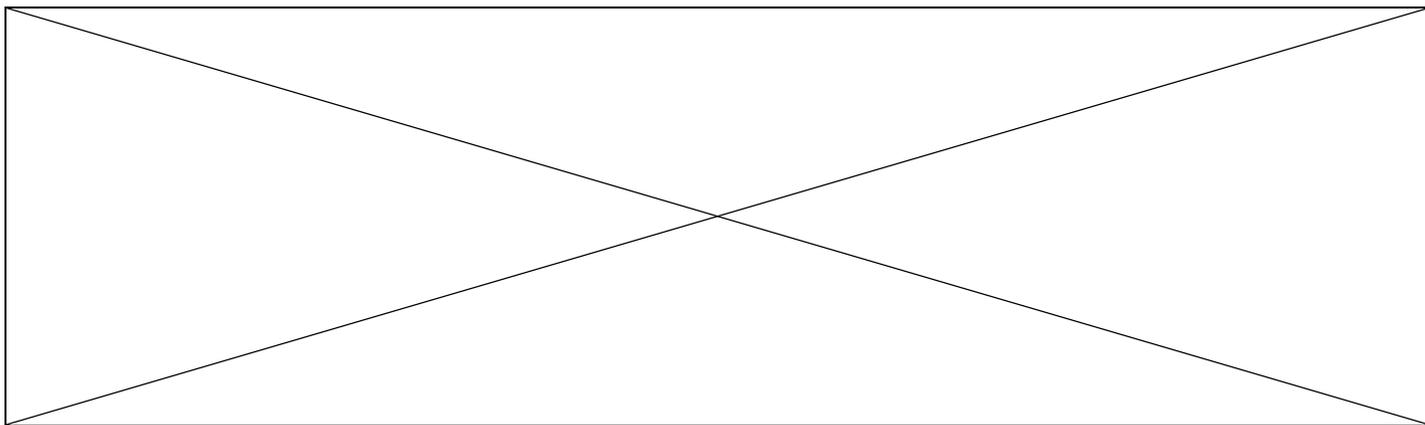
2/ Vous êtes nommé dans une nouvelle structure dont le coût denrées est trop élevé par rapport à l'objectif fixé. Citez les mesures que vous proposez à votre directeur. **(4 points)**



**Thème n°6: (16 points)**

1/ Vous venez de prendre en charge une cuisine de 2000 couverts/jour avec une équipe de 35 personnes.

Pouvez-vous décrire vos premières actions lors de cette prise de poste ? (8 points)



2/ Un agent présente des troubles liés à l'alcoolisme. Ses réactions violentes sont source de conflits réguliers avec les autres agents.  
Quelle attitude adoptez-vous avec cet agent et avec votre équipe ? (8 points)