

CONCOURS EXTERNE

**TECHNICIEN DE RECHERCHE ET DE FORMATION**

**CHEF DE CUISINE - CUISINIER**

**BAP G**

**SESSION 2008**

**EPREUVE PROFESSIONNELLE**

**LUNDI 7 JUILLET 2008**

**DUREE : 30 mn**

**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.**

Ce sujet comprend 5 pages :

Page de garde	1 page
Sujet	1 page
Fiches techniques	2 pages
Grille de réponse	1 page

Vous êtes chargé d'accueillir 250 personnes à l'occasion de la remise des Palmes Académiques pour un repas à servir le 11 juillet à 19 h30.

Votre établissement a négocié le repas à 15€ par personne.  
Ce repas comprendra 1 entrée, 1 plat chaud garni, 1 fromage et 1 dessert.

Vous devrez :

- choisir le menu à partir des fiches techniques proposées que vous trouverez ci-après,
- constituer votre équipe,
- calculer le coût prévisionnel de sa réalisation, charges de personnel comprises

Vous devrez prendre en charge, en plus de la réalisation du menu, la préparation de la salle, la vaisselle et la remise en état après le service, estimer le temps et le coût du travail nécessaire, compte tenu du menu choisi

Sachant que vous devez dégager une marge d'environ 30 %, quelle solution proposez-vous à votre directeur ?

La réponse attendue sera appréciée sous 2 aspects :

- 1 Choix du menu et estimation des moyens humains
- 2 Calcul de coût

Vous expliquerez succinctement vos choix et vos contraintes.

Vous pouvez commenter les fiches techniques proposées.

**Indications :**

Les vins et les boissons sont fournis par l'Amicale des Palmes Académiques

Les produits et tous les matériels nécessaires sont à disposition dans le service.

Vous disposez d'une plonge mécanisée qui absorbe 500 couverts / heure avec 3 agents.

Votre salle est de 300 m<sup>2</sup>

Chaque heure de travail coûte 10€.

Concours de technicien restauration  
Epreuve d'admission  
**FICHES TECHNIQUES**

Choisir parmi les fiches techniques suivantes, l'entrée, le plat, sa garniture et le dessert  
Les quantités sont données pour 100 rationnaires, le coût pour 1 rationnaire

	<b>Quantité pour 100</b>	<b>Prix de la part</b>
<b>Tomate mozarella tapenade</b>		<b>0,33 €</b>
anchois	0,200 Kg	
huile d'olive	0,600 L	
olive noires	1 Kg	
basilic botte	1 botte	
pain de mie	100 tranche	
tomates 57/67	12,000 Kg	
préparation pour pizza	1,000 Kg	
<b>Salade lyonnaise</b>		<b>0,42 €</b>
œuf dur écalé moyen	100 pièce	
lardons fumés cuits	2,000 Kg	
croûton à l'ail sachet	1,000 Kg	
salade frisée 4ème gamme	3,000 Kg	
<b>Melon à l'italienne</b>		<b>0,59 €</b>
tomate cerise	50 pièce	
melon	10,000 Kg	
beurre micro-pain 10g	100 pièce	
jambon cru	2,200 Kg	
mache 4ème gamme	1,000 Kg	
<b>Boeuf braisé à la flamande</b>		<b>1,32 €</b>
paleron	22,000 Kg	
sel	0,100 Kg	
farine	0,500 Kg	
poivre	0,100 Kg	
carotte rondelle	0,500 Kg	
ail	0,100 Kg	
oignon	1,000 Kg	
beurre	0,500 Kg	
tomate pelée cube surgelée	3,000 Kg	
bière	3 L	
fonds brun	0,3 Kg	
<b>Carré d'agneau</b>		<b>2,21 €</b>
farine	1,000 Kg	
échalote haché	0,250 Kg	
chapelure brune	1,000 Kg	
ail surgelé	0,250 Kg	
beurre	1 Kg	
vin blanc de cuisine	2 L	
jaune d'oeuf	3 L	
carré d'agneau	25,000 Kg	
persil haché	0,500 Kg	

	Quantité pour 100	Prix de la part
<b>Haricots cocos à la tomate</b>		<b>0,30 €</b>
sel	0,100 Kg	
poivre	0,050 Kg	
purée de tomates double concentré	0,500 Kg	
ail	0,250 Kg	
tomates pelées concassées	6,000 Kg	
jus de veau en boîte	0,600 Kg	
haricots cocos Michigan	12,000 Kg	

<b>Pommes vapeur</b>		<b>0,35 €</b>
persil sachet surgelé	0,250 Kg	
petites pommes rondes 4ème gamme	30,000 Kg	

<b>Petits pois à la bretonne</b>		<b>0,30 €</b>
sel	0,100 Kg	
poivre blanc	0,050 Kg	
beurre	0,300 Kg	
oignons émincés surgelés	1,000 Kg	
fond de volaille	0,300 Kg	
mais doux	2,500 Kg	
fonds d'artichaut	2,500 Kg	
petits pois très fins	20,000 Kg	

<b>Assiette de fromages</b>		<b>0,33 €</b>
cerneaux de noix	0,500 Kg	
reblochon	1,5 pièce	
coulommiers	10 pièce	
bleu d'auvergne	1,500 Kg	
salade de mâche 4ème gamme	0,500 Kg	

<b>Bavarois citron maison</b>		<b>0,36 €</b>
lait UHT	0,75 L	
préparation mousse citron	0,600 Kg	
crème sucrée vanillée	3 L	
génoise en feuille 8mm	4 pièce	

<b>Baccara au caramel surgelé</b>		<b>1,03 €</b>
crème anglaise UHT Brique 1 L	2 L	
baccara croustillant caramel surgelé	100 pièce	

<b>Salade d'agrumes</b>		<b>0,26 €</b>
quartier de pamplemousse 3/1	4,5 Kg	
quartier de mandarine 3/1	4,5 Kg	
bigarreaux rouges confits	1 Kg	
menthe fraîche	1 Botte	
cannelle moulue	0,1 Kg	

Concours de technicien restauration  
Epreuve d'admission  
**Grille de réponse**

**DEPENSES**

*Menu proposé*

	Coût Denrées
Entrée	€
Viande	€
Garniture	€
Fromage	€
Dessert	€
Total par convive	€
Nombre de convives	
Total denrées	€

*Personnels*

Nombre de  
personnes

Temps

Coût Main  
d'oeuvre

Cuisine		H	x 10 €	=	€
Service		H	x 10 €	=	€
Plonge		H	x 10 €	=	€
Salle		H	x 10 €	=	€
Autre (préciser)		H	x 10 €	=	€
		H	x 10 €	=	€
		H	x 10 €	=	€
Total personnels					€

**Total dépenses = ..... €**

**RECETTES**

Nombre de convives	
Prix du repas	€

**Total recettes = ..... €**

**RESULTAT**

Total recettes	..... €
- Total dépenses	..... €
<b>Résultat</b>	<b>= ..... €</b>

( = ..... % des recettes)