



Concours I.T.R.F
Mercredi 8 juillet 2020
14h00 - 17h00

TECHNICIEN DE RECHERCHE ET DE FORMATION - CLASSE NORMALE - Externe

BAP G « Patrimoine immobilier, Logistique, Restauration et Prévention »

Emploi type : Chef-fe de cuisine / cuisinier-ère

ÉPREUVE UNIQUE ÉCRITE D'ADMISSION

(Adaptation dans le cadre de la crise sanitaire)

Type : traitement de questions et résolution de cas pratiques et d'exercices relevant de l'emploi
type correspondant à l'emploi à pourvoir.

Durée : 3 heures

Ne rien inscrire

N°

✂

À compléter par le candidat

NOM :

Prénom :

Ne rien inscrire

N°

-TOUTE MENTION D'IDENTITÉ PORTÉE SUR TOUTE AUTRE PARTIE DE LA COPIE MÈNERA A L'ANNULATION DE VOTRE ÉPREUVE-



**CONCOURS I.T.R.F
TECHNICIEN CLASSE NORMALE**

« Chef-fe de cuisine / cuisinier-ère »

**Épreuve unique d'admission
Durée de l'épreuve : 3h00**

HYGIENE/SÉCURITÉ

- 1) Le restaurant a servi ce midi plus de 1000 repas. En milieu d'après-midi, deux étudiants ayant déjeuné au self ce midi-là sont accueillis dans les locaux de la médecine préventive avec des symptômes de TIAC, et vous êtes avisé de l'évènement. Quelle est la démarche à suivre ? (2pts)

- 2) Citer 4 bactéries responsables de TIAC. (4pts)

3) Qu'appelle-t-on une contamination croisée ? (2 pts)

4) Quels sont les plats préparés dont il faut garder un échantillon ? (2pts)

5) Définissez un plan de nettoyage pour une zone de préparations froides, en déterminant la fréquence, la nature du produit et la méthode. (6 pts)

6) Qu'est-ce qu'un PMS ? (4 pts)

7) En restauration, les opérateurs doivent avoir une hygiène corporelle, et notamment des mains, irréprochable. Le port des gants est-il obligatoire pour manipuler des denrées alimentaires ?
Apportez votre avis personnel et argumenté sur cette question, en rappelant la réglementation. (3 pts)

8) Combien y-a-t-il d'allergènes ? Enumérez les ? (4 pts)

9) Comment appelle-t-on un microbe qui ne peut vivre qu'en présence d'oxygène ? (2 pts)

10) Qu'est-ce qu'une toxine ? (2 pts)

11) Un établissement de restauration comprend des zones propres et sales. Comment définissez-vous une zone sale ? (2 pts)

12) Définissez le principe de la marche en avant. (2 pts)

13) Quel support écrit permet de valider le nettoyage des locaux ? (2 pts)

14) Quelle est la zone de température dans laquelle les microbes dangereux se multiplient ? (2 pts)

15) Par où attaque-t-on un feu avec un extincteur ? (2 pts)

18) Sur une étiquette d'un bidon vous trouverez les symboles suivants. Donnez pour chacun d'eux leurs significations et leurs précautions d'emplois : **(6 pts)**



Xi - Irritant

Signification :
Précaution d'emploi :



C - Corrosif

Signification :
Précaution d'emploi :



T - Toxique

Signification :
Précaution d'emploi :

19) Lorsque vous manipulez un produit chimique, citez les 3 voies possibles de pénétration de ce produit dans l'organisme : (3 points)

20) A l'aide de flèches, veuillez indiquer à quoi servent les différents produits. (3 pts)

PRODUIT
Produit désinfectant
Produit métallisant
Produit détergeant
Produit fongicide
Produit détartrant
Produit dégraissant

SERT A
Protéger et faire briller une surface
Enlever le calcaire
Enlever les moisissures
Nettoyer une surface
Enlever la pellicule de gras
Eliminer les microbes

21) Voici les différents types d'extincteurs. A l'aide de flèches veuillez indiquer quel type de feu ils éteignent (plusieurs réponses possibles) ? (3 pts)

EXTINCTEURS
A poudre polyvalente
A Co2
A eau pulvérisée

TYPES DE FEU
Classe A (bois, cartons, plastiques)
Classe B (Feux de liquides, essence)
Classe C (feux électriques, de gaz)

22) Reliez la température affichée à l'action correspondante à celle-ci sur les micro-organismes. (6 pts)

Températures
+ 120 °C
+65 à 100°C
+20 à 40°C
0°
- 10°C
- 18°C

Action sur les micro-organismes
Zone de température où la majorité des bactéries se développent activement
Arrêt de la multiplication de nombreuses bactéries pathogènes et arrêt de la production de toxines
Destruction de tous les micro-organismes
Ralentissement de la production des micro-organismes
Arrêt de la reproduction de tous les micro-organismes
Destruction progressive des bactéries mais résistance des spores

23) L'utilisation d'œufs en coquille est-il autorisé en restauration collective ? (2 pts)

24) Quels sont les 7 principes de la démarche HACCP ? (4 pts)

25) La restauration différée peut être assurée par deux techniques, la liaison froide et la liaison chaude, détaillez la définition de ces deux types de liaisons, leurs procédures et les secteurs d'activités utilisant ces procédés. (6 pts)

26) Quelles sont les principales sources de contamination en cuisine ? (5 pts)

29) A quelle fréquence doit-on changer les huiles de friture ? Existe-t-il un moyen de contrôle ?
(2 pts)

30) La fiche technique est au cœur de bien des opérations dans le fonctionnement d'un restaurant. Lorsqu'on organise une gestion rationnelle, elle est incontournable. Justifiez son utilisation(4 pts)

31) Quels sont les produits dits de 4° gamme ? (2 pts)

32) Quels sont les produits dits de 5° gamme ? (2pts)

33) La sandwicherie centrale produit environ 1000 sandwiches par jour. L'un des sandwiches de la gamme rencontre peu de succès car jugé trop fade. Le responsable de production vous informe qu'il a fait un test sur la production de la veille, en y ajoutant des épices tex-mex. Le résultat a immédiatement rencontré un vif succès et les clients sont enchantés. Quelle est votre réaction à l'annonce de cette initiative plébiscitée par les usagers ? (4 pts)

34) Quel est le couple temps/température d'un refroidissement rapide ? (2 pts)

35) Quelles sont les modalités de stockage des produits refroidis ? (2 pts)

36) Citez les 3 objectifs de la loi Egalim (3 pts)

CONNAISSANCES DU MONDE PROFESSIONNEL

37) Quelles sont les missions du Crous ? (5 pts)

38) Citez trois droits et trois devoirs d'un fonctionnaire (6 pts)

MANAGEMENT

39) Le second de cuisine vous signale qu'un cuisinier qui vient juste de prendre son service a un comportement anormal. Pourtant, cet agent, dont le regard brille et l'haleine sent l'alcool, assure être en pleine possession de ses moyens. D'ailleurs, il a commencé à utiliser la trancheuse pour découper un rôti. Comment réagissez-vous ? (4 pts)

40) Vous êtes interpellé par un étudiant qui rapporte son assiette de lasagnes dont la plus grande partie a été consommée. Une mouche morte est visible entre deux couches de pâtes. L'étudiant paraît énervé, se plaint de la présence de l'insecte et réclame une nouvelle assiette de lasagnes « sans mouches si possible ». Quelle(s) décision(s) prenez-vous ? (4 pts)
