

Concours externes de recrutement de technicien de recherche et de formation de classe normale BAP G Académie de Nice- académie d'Aix Marseille

TECHNICIEN DE CLASSE NORMALE

BAP G

TECHNICIEN LOGISTIQUE

SESSION 2020

Date : 03/07/2020

DUREE : 3 heures

Coefficient 3

1 – Le questionnaire que vous avez à remplir comporte 32 questions (de la page 2 à la page 11). Avant de commencer l'épreuve, assurez-vous que votre sujet est complet ; dans le cas contraire, demandez un nouvel exemplaire au responsable de salle.

2 – Toutes les réponses aux questions doivent être directement mentionnées sur le questionnaire.

3 – L'usage de la calculatrice est autorisé.

Vous êtes responsable d'approvisionnement dans un restaurant universitaire du CROUS.
Répondez au questionnaire suivant :

1. Quelle est l'influence du froid sur les microbes ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Expliquez les principes utilisés lors de la surgélation d'un aliment, quelles sont les conséquences sur les micro organismes et quels sont les contrôles à opérer lors de la réception de ce type de marchandises ?

.....
.....
.....
.....
.....

3. L'élaboration de menus est le fruit d'un échange entre le chef de cuisine et le responsable d'approvisionnement. Etes-vous d'accord avec cette affirmation ?
Argumentez.

.....
.....
.....
.....
.....

4. Donnez la définition d'un stock critique

.....
.....
.....
.....
.....

5. Qu'entraîne la passation d'un marché public dans le choix d'un fournisseur ? :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

6. Le chef veut que vous lui commandiez 550 cordons bleus pour le lundi suivant. Sachant qu'un cordon bleu pèse 130g (+/- 5%) et qu'ils sont conditionnés en 5kg, combien de cartons allez-vous commander ? :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

7. Quelles sont les principales activités quotidiennes d'un responsable d'approvisionnement dans un restaurant universitaire ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

8. A la réception d'une livraison, vous vous rendez compte qu'il manque un carton d'un produit mais qu'il est quand même indiqué et facturé sur le bon de livraison. Sachant que ce manque n'est pas gênant pour la production concernée, que faites-vous ? :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

9. Quels sont les principaux critères que vous devez contrôler lors de la réception de denrées fraîches ? :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

10. Une canette de bière est vendue 2,10 € HT, quel est le prix TTC ? (Posez 2 chiffres après la virgule) :

.....
.....
.....
.....

11. Qu'est-ce que la méthode FIFO en gestion des stocks :

.....
.....
.....
.....

12. Calculez les volumes suivants :

20 cl + 5 ml = (en ml)

1,5 l x 8 = (en l)

3 dl + 50 cl = (en cl)

50 ml + 5 cl = (en dl)

13. Citez les éléments obligatoires inscrits sur l'étiquetage d'une viande bovine :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

17. Compléter le tableau suivant. Vous devez expliquer comment procéder :

Actions à réaliser dans Excel	Méthode
Comment faire une liste de choix	
Quelle touche faut-il utiliser pour sélectionner des blocs non contigus ou une sélection multiple	
Comment faire un tri	
Quel outil est utilisé pour fractionner en fenêtres plusieurs parties d'une même feuille de calcul	
Quelle touche peut être utilisée pour modifier le contenu d'une cellule	
Quelle fonction vous permet d'afficher plusieurs possibilités selon la condition	

18. Citez 2 risques pour l'organisme, lors de l'utilisation des produits chimiques sans protection :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

19. Parmi les alternatives aux produits d'entretien chimiques, on retrouve les produits d'entretien enzymatiques. Après avoir donné le principe de fonctionnement des produits enzymatiques, citez une autre alternative aux produits d'entretien chimiques :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

20. Qu'appelle-t-on valorisation des déchets ? Citez et définissez les 3 types de valorisation qui en découlent ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Le CROUS a le choix pour éliminer les déchets végétaux entre la déchetterie ou une plateforme de compostage. Les deux sites sont à égale distance. Le volume annuel de déchets est de 3000m³. La densité moyenne des déchets végétaux est de 1m³ =250kg. Le coût d'évacuation du m³ à la déchetterie est de 17 euros TTC. Le coût d'évacuation de la tonne sur la plateforme de compostage est de 14euros TTC.

23. Complétez le tableau ci-dessous :

Questions	Indiquez vos calculs	Résultats
Quels est le poids des déchets		Tonne
Quel est le coût d'évacuation des déchets à la plateforme de compostage		Euros
Quel est le coût d'évacuation des déchets à la déchetterie		Euros

24. Quelle est la solution la plus économique

.....

25. En matière de sécurité au travail, qu'est-ce qu'un EPI ? Citez en trois ?

.....

26. Pour prévenir les risques contre le bruit, à partir de quelle intensité les EPI adéquats à l'activité sont-ils obligatoires

.....
.....
.....
.....
.....
.....

27. De combien de temps dispose un agent pour transmettre son arrêt de travail à son établissement de rattachement ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

28. Que représente pour vous le travail en équipe ? Donnez un exemple de collaboration ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

29. Quels sont les droits (citez en 4) et obligations (citez en 4) du fonctionnaire ? :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

30. De quel ministère relève ce concours, quel est le nom de son ministre ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

31. Qui délivre les habilitations électriques ?

- L'employeur
- L'état
- Un organisme de formation

32. Voici les différents types d'extincteurs, à l'aide de flèches, veuillez indiquer quel type de feu ils éteignent ? (Plusieurs réponses possibles)

EXTINCTEURS	
À poudre polyvalente	
À CO2	
À eaux pulvérisées	

	TYPE DE FEU
	<u>CLASSE A :</u> Feux de solides, bois, cartons, plastiques
	<u>CLASSE B :</u> Feux de liquides, essence, huile, alcools
	<u>CLASSE C :</u> Feux de gaz, électriques