

CONCOURS EXTERNE

TECHNICIEN DE RECHERCHE ET DE FORMATION

CHEF DE CUISINE – CUISINIER

BAP G

SESSION 2009

EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE

JEUDI 18 JUIN 2009

DUREE : 3H00

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.

Répondre aux questions suivantes sur les feuilles d'examen.

### **QUESTION 1**

- 1- Pouvez vous rappeler les points clés et les objectifs de l'arrêté de 1997.
- 2- le Plan de Maitrise sanitaire « PMS » nous informe des obligations qui doivent être prises par les établissements, pouvez expliquer comment et pourquoi ces actions sont à mettre en œuvre ?

### **QUESTION 2**

Le prix de revient mensuel est trop élevé par rapport à l'objectif fixé, citez les mesures que vous proposez à votre directeur.

### **QUESTION 3**

Vous venez de prendre en charge une cuisine de 2000 couverts avec plus de 35 personnes à diriger, pouvez vous décrire les actions que vous allez mettre en place pour optimiser et organiser le travail.

### **QUESTION 4**

La méthode HACCP s'appuie sur une méthode et sur des principes qui peuvent s'appliquer à toutes vos actions. Expliquez simplement cet item et citez les documents que vous mettez en place pour contrôler les points critiques « CCP » et les programmes pré-requis opérationnels « PRPo ».

### **QUESTION 5**

Les objectifs nutritionnels sont maintenant connus de tous. Après le (1) PNNS1, voici le PNNS2, citez les objectifs attendus et comment souhaitez-vous faire passer ces messages au sein de votre établissement.

### **QUESTION 6**

Vous avez différentes gammes de produits alimentaires sur le marché. Citez-les et expliquez en quelques mots les avantages et inconvénients de ces denrées.

### **QUESTION 7**

Le personnel qui travaille au sein de votre établissement est particulièrement qualifié mais cependant très individualisme. Quelles actions pensez-vous mettre en place pour créer cet indispensable esprit d'équipe.

### **QUESTION 8**

Ce chef est un bon chef. Expliquez en quelques mots pourquoi ?

### **QUESTION 9**

Critère de classement d'une grande cuisine implantée dans un ERP.

Niveau de classement des locaux « grande cuisine »

Citez au moins quatre installations techniques et/ou équipements qui distribuent une grande cuisine.

Donnez pour chaque installation et/ou équipement la périodicité des vérifications obligatoires et par qui elles doivent être vérifiées ?

{1} Plan nationale nutrition santé