

CONCOURS EXTERNE

TECHNICIEN DE RECHERCHE ET DE FORMATION

CHEF DE CUISINE – CUISINIER

BAP G

SESSION 2009

EPREUVE PROFESSIONNELLE D'ADMISSION

JEUDI 16 JUILLET 2009

DUREE : 30 mn

COEFFICIENT : 3

3 pages dont celle-ci

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.

1- QUESTION

Faire une planche de menu pour une semaine avec 3 entrées, 2 viandes et 2 légumes, 2 fromages et 3 desserts.

Entrée :

- Crudités (ex : betterave...)
- Crudités (ex : carotte...)
- Protidiques (ex : feuilleté – charcuterie...)
- Poisson (ex : thon, sardine...)
- Féculent (ex : salade de riz, semoule, mais...)

Plat principal :

- viande grillée-roti « cuisson par concentration »
- viande bourguignon « cuisson par expansion »
- omelette
- poisson

Légumes :

- Féculent
- non féculent

ex : lundi : tomate vinaigrette-magret de canard-pomme salardaise- fromage- fruits

2- QUESTION

Avec le plan ci-joint, présenter les différents circuits possibles et le mode de travail que vous proposez afin de pouvoir rendre la fabrication concevable, dans le respect de la marche en avant dans le temps et dans l'espace en évitant autant que possible la contamination croisée.

Points définis

- heure de service fixé à 11h30
- 1000 couverts à réaliser (prestation : 6 entrées, 2 viandes, 2 légumes, 5 fromages, 6 desserts dont une pâtisserie)
- 25 personnes en cuisine
- Une salle avec un self linéaire
- Une salle avec un scramble ou ilot et pizzeria

Points à définir

- Le nombre de personne
- Les fonctions
- Les postes de travail
- Les circuits
- Les horaires
- L'organisation du travail

3- QUESTION

Le chef de cuisine est aussi un gestionnaire, Citez les différentes charges qui rentrent dans la composition d'un repas afin de pouvoir définir un prix de revient.

4- QUESTION

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

5- QUESTION

Vous devez faire l'analyse des risques pour monter le dossier de sécurité « document unique ».

Comment allez vous réaliser cette étude et expliquez la classification des dangers et risques.