



MINISTERE
DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI,
DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA FONCTION PUBLIQUE,
*chargé de la réforme de l'administration,
des relations avec l'Assemblée de Polynésie française
et le Conseil économique, social et culturel*

SERVICE DU PERSONNEL
ET DE LA FONCTION PUBLIQUE

**CONCOURS EXTERNE POUR LE RECRUTEMENT DE
38 TECHNICIENS DE CATEGORIE B**

**EPREUVE TECHNIQUE
(DUREE : 3 HEURES - COEFFICIENT 5)**

SPECIALITE : Formateur "Restauration"

Mairie Municipale de UTUROA

Le Mardi 22 novembre 2005 de 08h00 à 11h00.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Le sujet comporte 8 pages.

Formateur RESTAURATION

Temps alloué : 3 heures

Documents à rendre à la fin de l'épreuve :

Document n° 1 – 2 – 3 et les pages 2, 4 et 5

I / La Distribution

I₁) Quels sont les différents types de distribution d'une cafétéria ?

I₂) Déterminer le principe de chaque type de distribution.

II / La Pâtisserie

II₁) Donner la technique de réalisation de la pâte à choux.

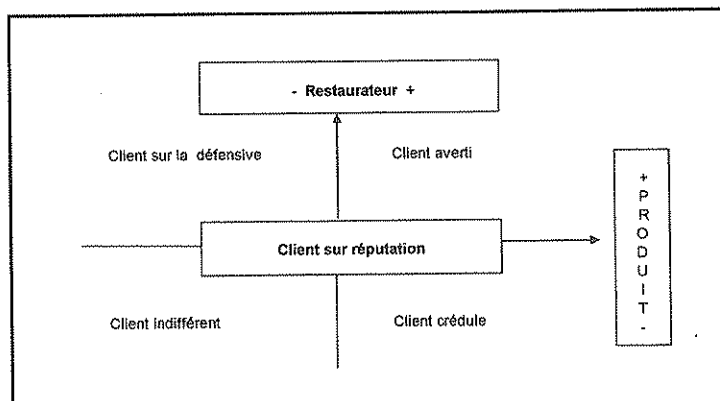
II₂) Remplir le tableau des denrées permettant la réalisation de la crème pâtissière garnissant les choux pour 1 litre de lait. (**Document 1**)

III / Le Service

Afin de distinguer le service « à la française » du service « à l'anglaise », indiquer le principe, les avantages et les inconvénients de chacun de ces services.

IV / La Relation client

Selon le graphe des types de clients ci-après :



IV₁) Donner les caractéristiques d'un client averti et d'un client sur la défensive.

IV₂) Quelle doit être l'attitude du maître d'hôtel ou chef de rang face à ces situations.

V / Le ratio de nourriture

Dans une entreprise de restauration de petites et moyennes structures, on a relevé journalièrement les informations mentionnées en **Document 2**.

V₁) Compléter le tableau de saisie journalière permettant de calculer le ratio de nourriture ou de boissons sur 5 jours.

V₂) Quels sont les avantages de ce contrôle quotidien ?

V₃) D'après les ratios obtenus, quelles conclusions en tirez-vous ? Un contrôle mensuel est-il nécessaire ?

VI / Les légumes

VI₁) Sous quelle forme de conditionnement se présentent les légumes de la quatrième gamme ?

VI₂) Indiquer les avantages de l'utilisation de ces légumes.

VII / Les fromages

VII₁) Citer les différentes familles de fromage.

VII₂) Les fromages sont également classés selon leur pourcentage en matière grasse par rapport à l'extrait sec.

Pour 100g de produit humide, combien un camembert renferme-t-il de matières grasses sachant qu'il indique 45% MG pour un taux d'humidité de 50% ?

VII₃) Indiquer les classements par famille et région française des fromages suivants :

<u>Région française</u>	<u>Fromage</u>	<u>Famille</u>
	Bleu de Bresse	
	Brie de Meaux	
	Cantal	
	Epoisses	
	Beaufort	
	Crottin de Chavignol	

VIII / HACCP

L'HACCP est un outil qui a pour objectif de se donner les moyens de garantir la sécurité des consommateurs :

VIII₁) Donner les missions principales de ce dispositif. Expliquer succinctement.

VIII₂) La réalisation d'un plat cuisiné à base de viande sous vide est destinée à la consommation j+2.

Identifier et hiérarchiser les dangers à l'étape refroidissement sur le plan microbiologique en renseignant le tableau (**Document 3**).

VIII₃) Quelle différence faites-vous entre « point critique » et « point déterminant » ? Comment est calculé l'indice ?

IX / Fruits de mer

Récapituler quatre critères de fraîcheur :

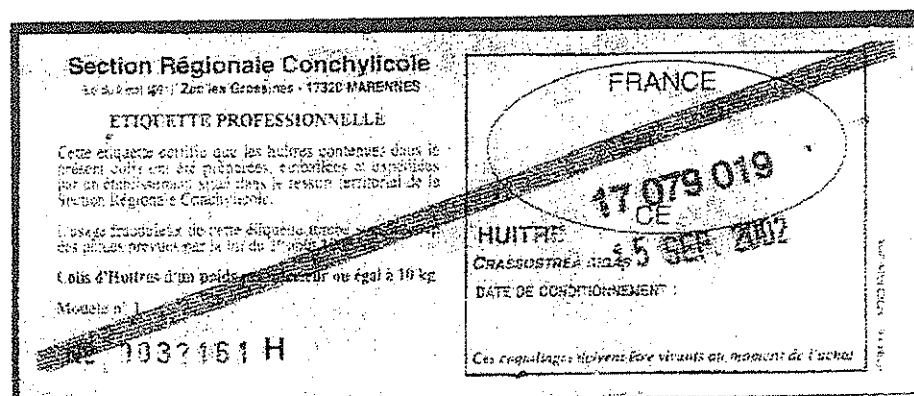
IX₁) Pour les mollusques.

IX₂) Pour les crustacés.

IX₃) Les coquillages et les crustacés sont accompagnés d'une étiquette de salubrité.

IX₃₁) Afin d'être en mesure d'opérer les contrôles nécessaires, donner la signification des termes relevés :

- France ;
- CE ;
- 17 ;
- 079 ;
- 019.



IX_{32°}) Indiquer la signification de la barre en diagonale figurant sur l'étiquette.

X / Brasserie

La brasserie est spécialisée dans le service de la bière.

X_{1°}) Donner la définition d'une bière.

X_{2°}) Préciser la différence entre une bière blonde et une bière brune.

X_{3°}) Préciser le pays d'origine des bières suivantes :

<u>Marque de bière</u>	<u>Origine</u>
Kanterbrau	
Trappiste	
Heineken	
Guinness	
Adelscott	

X_{4°}) Afin de promouvoir la vente des bières, proposer quatre actions publicitaires à mettre en place.

XI / Vous accueillez des clients végétaliens et végétariens. Préciser au personnel de cuisine les produits à ne pas proposer à ces clients en complétant le tableau ci-dessous.

Végétaliens	Végétariens

XII / Entretien du linge

Dans l'objectif d'ouvrir un bar à vin, plusieurs formules d'entretien du linge sont proposées.

Citer les avantages et les inconvénients des formules proposées :

Formule	Avantages	Inconvénients
Achat et entretien par l'établissement		
Achat par l'établissement et entretien par une blanchisserie extérieure		
Location du linge		

DOCUMENT 1

CREME PÂTISSIERE

DENREES POUR UN LITRE DE LAIT		
CONSTITUANTS	UNITES	QUANTITES

DOCUMENT 3

ETAPE : REFROIDISSEMENT

Origine :

Lieu

Destination :

Type de dangers : C : Contamination

M : Multiplication

S : Survie

CI : Contamination initiale

ANALYSE DES DANGERS

FACTEURS DE RISQUE	DANGER	Fréquence	Gravité	Indice	PARAMETRES A MAITRISER	POINT CRITIQUE	POINT DETERMINANT
Milieu							
Manipulations							
Méthodes							
Matériel							