



MINISTÈRE  
DU TOURISME,  
DES TRANSPORTS AÉRIENS  
INTERNATIONAUX,  
DE LA MODERNISATION  
DE L'ADMINISTRATION  
ET DE LA FONCTION PUBLIQUE,  
PORTE-PAROLE DU GOUVERNEMENT

DIRECTION GÉNÉRALE  
DES RESSOURCES HUMAINES  
.....

**CONCOURS INTERNE POUR LE RECRUTEMENT DE 4  
ADJOINTS D'ÉDUCATION DE CATÉGORIE B  
RELEVANT DE LA FONCTION PUBLIQUE DE LA  
POLYNÉSIE FRANÇAISE**

**SECONDE ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :**

L'analyse d'une documentation à caractère scientifique ou technique portant sur la spécialité retenue par le candidat.

**DOMAINE DU TOURISME ET DE L'ARTISANAT**

**Vendredi 6 mai 2016**

**(Durée : 3 heures – coefficient 2)**

Le sujet comporte 10 pages (page de garde incluse).

**Le sujet est à rendre avec la copie d'examen et doit rester anonyme.**

Matériel autorisé : Calculatrice électronique de poche - y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique - à fonctionnement autonome, non imprimante ; règle de 30 cm ; crayon papier ; blanco ; gomme ; stylos, noir, bleu, vert (la couleur rouge est proscrite).

# PRÉSENTATION DU DOSSIER

(Aucun autre document n'est autorisé)

Vous répondez directement dans le dossier

<b>Sujet :</b>	<b>Page 3</b>
- Analyse du contexte professionnel lié au CJA	Page 3
- Connaissances technologiques et professionnelles	Page 3
<b>Documents questions :</b>	<b>Pages 4 et 5</b>
- Doc 1 les PCEA	Page 4
- Doc 2 Analyse des risques	Page 4
- Doc 3 Classification des produits par gamme	Page 5
- Doc 4 Choix du fournisseur	Page 5
- Doc 5 Gestion des stocks	Page 5
- Doc 6 La qualité sanitaire	Page 5
<b>Annexe réponses :</b>	<b>Pages 6 à 10</b>
- Annexe 1	Page 6
- Annexe 2	Page 7
- Annexe 3	Page 7
- Annexe 4	Page 8
- Annexe 5	Page 9
- Annexe 6	Page 10

## BARÈME DE NOTATION

DOSSIERS	THÈMES ABORDES	REFERENCE AUX SUPPORTS PROPOSES	POINTS
Document 1 <i>THÈME 1</i>	Les préparations culinaires élaborées à l'avance	Annexe 1	9
Document 2 <i>THÈME 1</i>	Analyse des risques liés aux métiers de la restauration.	Annexe 2	4
Document 3 <i>THÈME 2</i>	Classification des produits par gamme	Annexe 3	5
Document 4 <i>THÈME 2</i>	Choix du fournisseur	Annexe 4	6.75
Document 5 <i>THÈME 2</i>	Gestion des stocks	Annexe 5	6.25
Document 6 <i>THÈME 2</i>	La qualité sanitaire	Annexe 6	9

<b>THÈME 1</b>	<b>/13</b>
<b>THÈME 2</b>	<b>/27</b>
<b>TOTAL THÈME 1 + THÈME 2</b>	<b>/40</b>
<b>TOTAL THÈME 1 + THÈME 2</b>	<b>/20</b>

**Thème 1 : Analyse d'une situation professionnelle**

Vous êtes responsable de la formation « restauration » au CJA de Bora-Bora.

La commune a le projet d'ouvrir un restaurant d'application « lagon et montagne ». Il vous permettra d'accueillir des clients extérieurs et d'assurer des **Préparations Culinaires Élaborées à l'Avance**.

Dans votre atelier, vous analysez les risques liés aux métiers de la restauration. Au titre de la prévention, vous préconiserez la conduite à tenir afin d'éviter tout accident du travail.

**Thème 2 : Connaissances dans la spécialité**

Votre rôle consistera à justifier un choix de fournisseurs, de gérer divers stocks (marchandises, matériels, etc...).

Vous vérifierez la qualité sanitaire des produits.

**ATTENTION : Les deux thèmes devront être traités**

## **THÈME 1 : Analyse d'une situation professionnelle**

<b>FICHE synthétique de présentation du CJA de Bora-Bora</b>	
	<b>CJA de Bora-Bora</b>
	Côté mer
<b>Adresse</b>	BP 447 VAITAPE
<b>Téléphone</b>	Tel : +689 40 .xx.xx.xx - Fax : +689 40 .xx.xx.xx
<b>e-mail</b>	Email : cja.borabora@education.pf
<b>responsable</b>	Directrice : Mme Taïnoa Wanda
	19 élèves

### **Document n° 1 : Les préparations culinaires élaborées à l'avance**

#### Le contexte :

A partir de vos connaissances sur les **Préparations Culinaires Élaborées à l'Avance**, et sur leurs systèmes de liaison chaude et froide, vous reprenez la chronologie des étapes depuis la production dans la cuisine du restaurant « lagon et montagne » jusqu'à la distribution lors d'une manifestation en ville.

#### ⇒ Votre rôle :

Complétez le schéma des systèmes de production en liaison froide et liaison chaude en **Annexe 1**

### **Document n° 2 : Analyse des risques liés aux métiers de la restauration.**

30% des accidents de travail dans les métiers sont liés aux chutes et aux glissades, vous identifiez les risques, et vous préconisez des situations de prévention dans votre atelier.

#### ⇒ Votre rôle :

Complétez le tableau de l'**annexe 2**

## **THÈME 2 : Connaissances dans la spécialité**

### **Document n° 3** : Classification des produits par gamme

A partir de vos connaissances sur l'approvisionnement des produits marqueurs du Fenua :

#### ↻ Votre rôle :

Complétez les tableaux A et B de l'**annexe 3**

### **Document n° 4** : Choix du fournisseur

#### ↻ Le contexte :

Vous devez passer une commande avec un fournisseur pour la viande de veau. Vous recherchez un fournisseur qui puisse vous livrer 20 kg de viande toutes les semaines (aucune livraison possible le lundi car le restaurant est fermé). Vous contactez 3 fournisseurs qui vous font des propositions **DOCUMENT G1**.

#### ↻ Votre rôle :

Vous devez comparer les offres afin de choisir le fournisseur qui conviendra le mieux pour la commande hebdomadaire de 20 kg. Complétez l'**Annexe 4** et justifiez les réponses.

### **Document n° 5** : Gestion des stocks

#### ↻ Le contexte :

Les fiches de stock de la viande sont tenues selon la méthode « CMUP après chaque entrée ». Monsieur TETUANUI vous remet un extrait récapitulatif de la viande de veau **DOCUMENT G2**.

#### ↻ Votre rôle :

Vous devez mettre à jour la fiche de stock en **Annexe 5**

### **Document n° 6** : La qualité sanitaire

#### ↻ Le contexte :

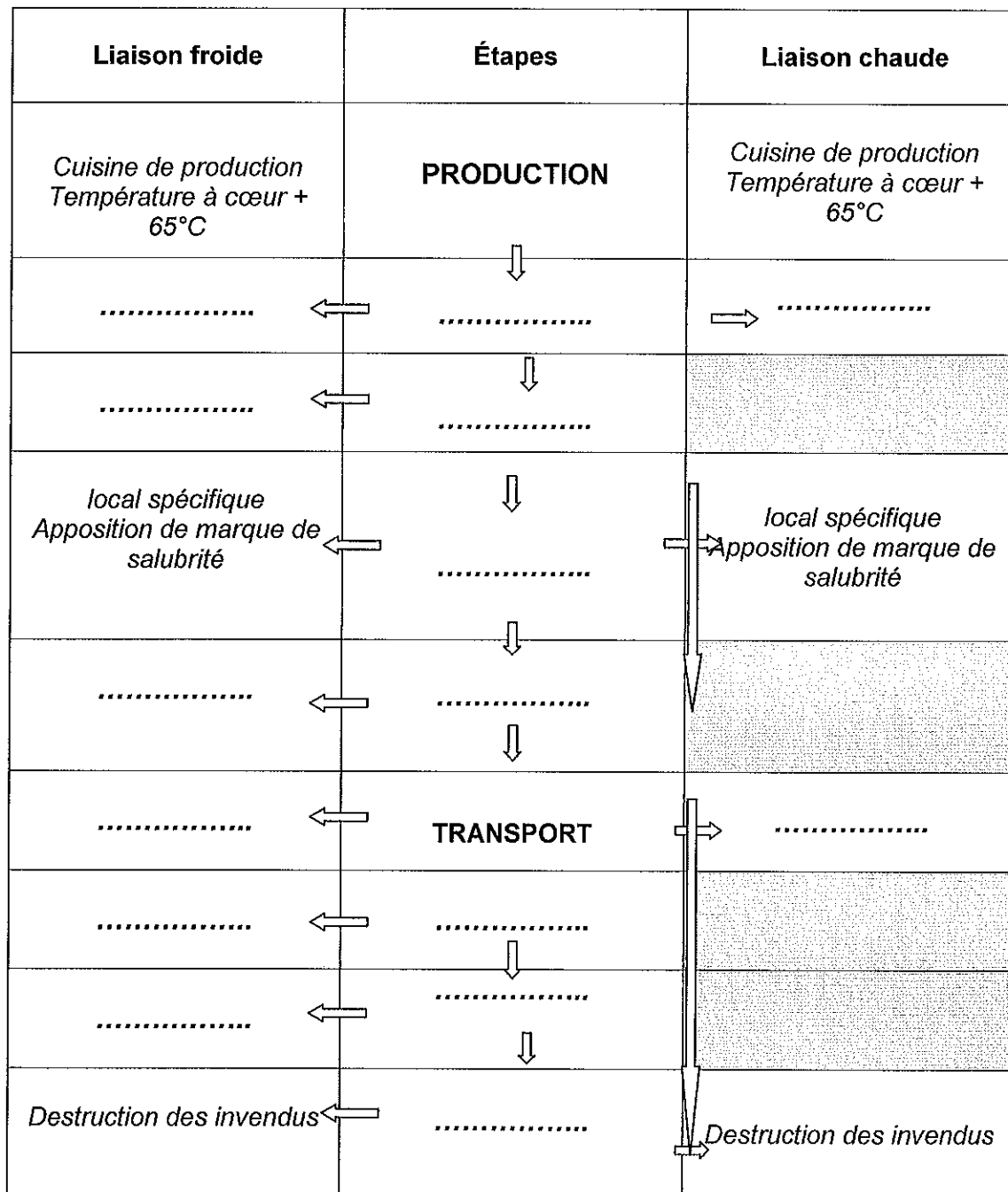
Monsieur TETUANUI vous demande de prendre un maximum de précautions dans l'utilisation des œufs suite à l'épidémie de Salmonellose qui a touché Tahiti récemment.

#### ↻ Votre rôle :

Lire le **DOCUMENT S1** et répondre aux questions de l'annexe 6. 📁 **ANNEXE 6**

ANNEXE 1

**Schéma des systèmes de production, distribution**



**ANNEXE 2**

Dangers	Situations dangereuses	Mesures préventives
.....	<u>Sol :</u> ..... .....	..... .....
.....	<u>Tenue :</u> .....	.....
.....	<u>Éclairage :</u> .....	.....

**ANNEXE 3**

Classez les différentes gammes de produits alimentaires utilisés en restauration

Tableau A :

	Gamme 1	Gamme 2	Gamme 3	Gamme 4	Gamme 5	PAI
<b>Familles</b>	Produits frais	.....	.....	.....	.....	.....
Exemple de produits	Carotte	.....	.....	.....	.....	.....

Tableau B :

Produits marqueurs par famille	Classification par gamme	Exemple d'utilisation
<i>Poisson-crustacés</i>		
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
<i>Fruits légumes</i>		
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

**DOCUMENT G1**

<b>« le vieil abattoir »</b>	1 kg de veau 1 200 CFP Livraison le lundi uniquement Règlement chaque fin de mois Livraison gratuite
<b>« ma bonne viande »</b>	Les 10 kg de veau 14 000 CFP Remise 10 % Livraison mercredi en journée Frais de livraison : Franco de port Règlement le 30 pour les achats du mois
<b>« ProViande SA »</b>	Le kg de veau 1 150 CFP Frais de livraison 1000 CFP par livraison Règlement le 15 du mois Livraison le mardi matin

**ANNEXE 4**

Fournisseur	Le vieil abattoir	Ma bonne viande	ProViande SA
Veau			
Total brut			
Remise			
Total net			
Frais de port			
Total à payer			
Jour de livraison			
Délai de paiement			

**Quel fournisseur choisissez-vous ? Justifiez votre réponse :**

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

**Citez d'autres critères de choix d'un fournisseur qui pourraient être retenus :**

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



**DOCUMENT G2**

**Extrait de l'état récapitulatif du stock de « viande de Veau au kg »**

**Du 20/11/2013 au 25/11/2013**

Bon d'entrée du	Quantités entrées	Prix d'achat HT au Kg
22/11/2013	20	1 400 f

Bon de sortie du	Quantités sorties
20/11/2013	8
24/11/2013	22

**ANNEXE 5**

**Complétez cette fiche de stock selon la méthode CMUP**

Article : Viande de Veau au Kg										
Date	Document	Entrées			Sorties			Stock		
		Qté	C.Unit	Mont.	Qté	C.Unit	Mont.	Qté	C.Unit	Mont.
19/11	En stock							18	1 100	19 800

**Justifiez le calcul du CMUP du 22/11/2013**

.....

.....

.....

.....

.....

**Citez une autre méthode pouvant être utilisée par les entreprises.**

.....

.....

.....

.....

**DOCUMENT S1**

**Salmonelles : vigilance des services de l'Etat de la fourche à la fourchette.**

(...) En France, la surveillance des salmonelles repose sur un suivi sanitaire dans les élevages avicoles et sur la déclaration obligatoire des TIAC. Le germe isolé, naturellement présent dans le tube digestif des animaux est en effet chaque année à l'origine de nombreuses intoxications alimentaires. La contamination humaine est principalement liée à la consommation d'aliments contaminés d'origine animale : viandes (volaille, steak haché) ou œufs consommés crus ou peu cuits, préparations à base d'œufs (mousse au chocolat, mayonnaise...)

Les salmonelloses représentent la moitié des toxi-infections alimentaires déclarées. Les signes cliniques sont ceux habituels d'une toxi-infection alimentaire avec diarrhée et fièvre qui apparaissent 6 à 48 heures après la consommation d'aliments contaminés (...)

*La salmonelle est un germe courant, transmis à l'homme par l'intermédiaire d'aliment mal conservés (à plus de + 6 °C) et crus ou mal cuits. Les principaux responsables sont les produits à base d'œufs, notamment crus (mayonnaise, mousse au chocolat). On recense une dizaine de décès en France liés à une infection par salmonelle.*

*Source : DDASS de la Moselle , Février 2009*

**ANNEXE 6**

1 Citer les 3 familles de microorganismes fréquemment retrouvées dans l'alimentation.

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

2 Indiquer la famille à laquelle appartiennent les salmonelles.

.....  
.....

3 Indiquer l'origine naturelle des salmonelles d'après le document S1.

.....  
.....

4 Citer les aliments incriminés dans le document S1.

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

5 Donner la signification de T.I.A.

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

6 Citer deux symptômes que l'on retrouve fréquemment lorsque l'on est victime d'une T.I.A.

.....  
.....