P O L Y N E S I E F R A N Ç A I S E

MINISTERE
DE L'EDUCATION,
DE LA MODERNISATION
DE L'ADMINISTRATION,
en charge du numérique

DIRECTION GENERALE
DES RESSOURCES HUMAINES

CONCOURS **EXTERNE** POUR LE RECRUTEMENT DES **ADJOINTS D'EDUCATION DE CATEGORIE B** RELEVANT DE LA FONCTION PUBLIQUE DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

SECONDE EPREUVE D'ADMISSIBILITE :

Une analyse d'une documentation à caractère scientifique ou technique portant sur la spécialité « animation, encadrement, conseil et soutien scolaire, surveillance de jour ou de nuit à l'externat ou à l'internat et administration, dans le second degré ».

SUJET PRINCIPAL

Mercredi 22 février 2023

(Durée : 3 heures – coefficient 2)

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

Aucun autre document n'est autorisé.

Calculatrice électronique de poche – y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, non autorisée.
L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire, de tout autre matériel électronique et de téléphone cellulaire est rigoureusement interdit.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

Partie 1 : Le harcèlement scolaire

Quelques définitions.

Le harcèlement est la répétition de propos et de comportements ayant pour but ou effet une dégradation des conditions de vie de la victime. Cela se traduit par des conséquences sur la santé physique ou mentale de la personne harcelée.
Le harcèlement peut se présenter sous diverses formes et dans différents lieux. : Le harcèlement sur internet, le stalking, le harcèlement moral, physique, sexuel, le harcèlement de rue, le harcèlement scolaire, le harcèlement au travail.

DOCUMENT 1 : Les pionniers de la lutte contre le harcèlement à l'école en France

Harcèlement et cyberharcèlement à l'école : une souffrance scolaire 2.0

Jean Pierre BELLON Bertrand GARDETTE

DOCUMENT 2 : Ce que dit l'éditeur…

Longtemps considéré comme un phénomène marginal, le harcèlement entre élèves est identifié aujourd'hui comme une des formes de violence les plus détestables qui gangrène notre institution scolaire. Jean-Pierre Bellon et Bertrand Gardette en ont étudié la montée en puissance et les différentes formes. Ils prolongent ici leur réflexion en s'attachant, plus particulièrement, au cyberharcèlement : ce nouveau phénomène lié à la systématisation de l'usage par les jeunes du téléphone portable, des smartphones, d'Internet et des réseaux sociaux, démultiplie dangereusement les possibilités de harcèlement entre pairs.

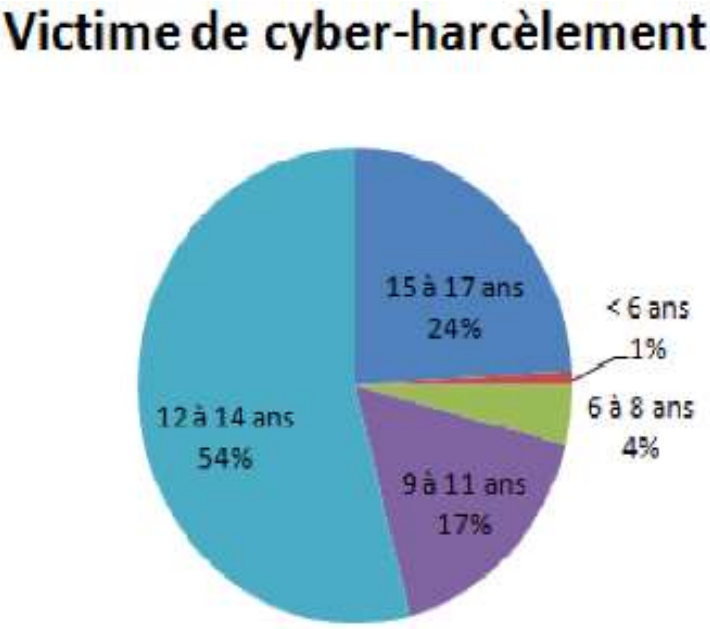
Mais il contribue aussi à un changement de nature du harcèlement : la possibilité d'agir sur l'autre à distance, sans face-à-face direct, vingt-quatre heures sur vingt-quatre, écarte ou minimise l'empathie, neutralise la compassion et accroît la violence des attaques. Les effets peuvent être dévastateurs et la frénésie de communication « en temps direct », loin d'améliorer la sociabilité, peut engendrer des humiliations systématiques et conduire certains au bord du gouffre.

En mobilisant de très nombreuses études françaises et étrangères ainsi que leurs propres recherches, les auteurs analysent minutieusement ces phénomènes. Ils montrent ainsi que nous sommes appelés à la construction d'un « humanisme numérique » : il faut que, dans chaque établissement, se mettent en place des plans de prévention et de formation sur les dangers du cyberharcèlement ; il faut que les compétences des élèves eux-mêmes soient mises à profit dans ce travail. Il faut que les parents comme les enseignants assument leur rôle d'adulte et leur devoir d'éducation : ce livre les y aidera.

Question 1 : En vous aidant des documents 1 et 2,

a. **Que signifie l'expression « une souffrance scolaire 2.0 »**
b. **Expliquer en quelques lignes, en quoi, selon vous, le cyberharcèlement peut présenter un plus grand danger que le « simple » harcèlement.**

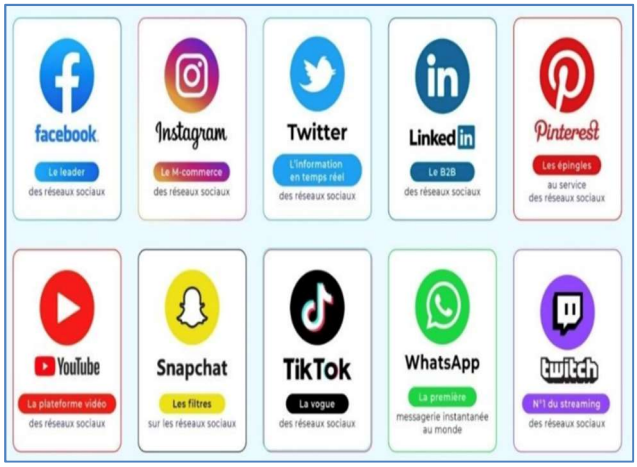
<u>DOCUMENT 3</u> : Répartition des victimes de cyberharcèlement par tranche d'âge.



<u>Question 2</u> : Mettre en relation l'âge des victimes et le type d'établissement fréquenté. Quel est le type d'établissement scolaire où les victimes sont les plus nombreuses ?

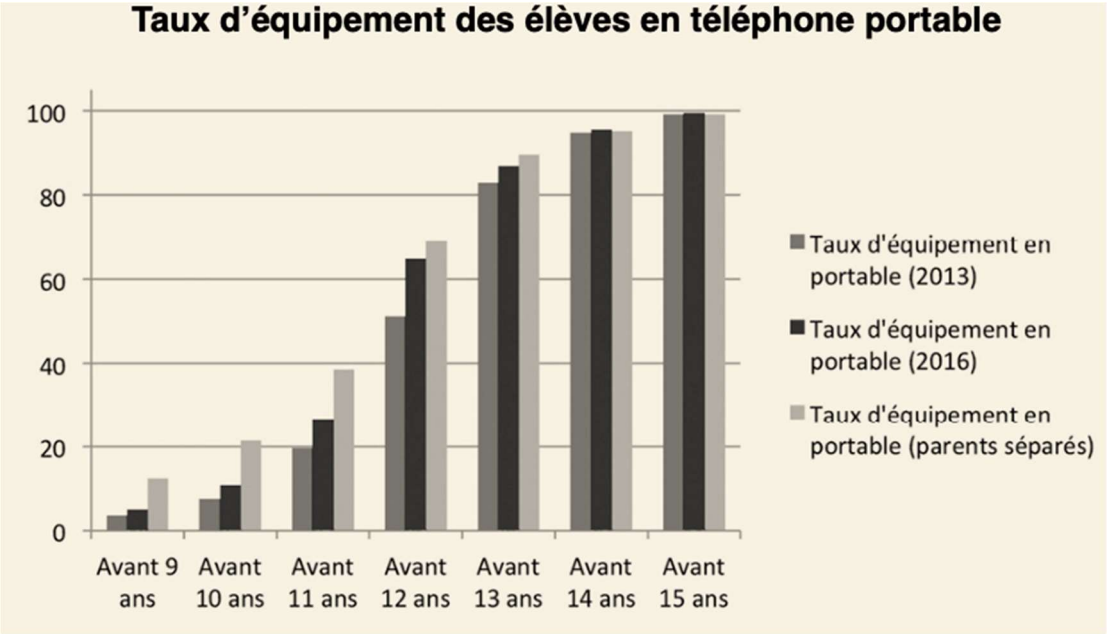
PARTIE 2 : Les jeunes et les réseaux sociaux

DOCUMENT 4 : Les différents réseaux sociaux



Question 4 : D'après vous, que signifient les seringues dans le document 4 ? Expliquez.

DOCUMENT 5 : Taux d'équipement de portable des enfants en 2013, 2016.



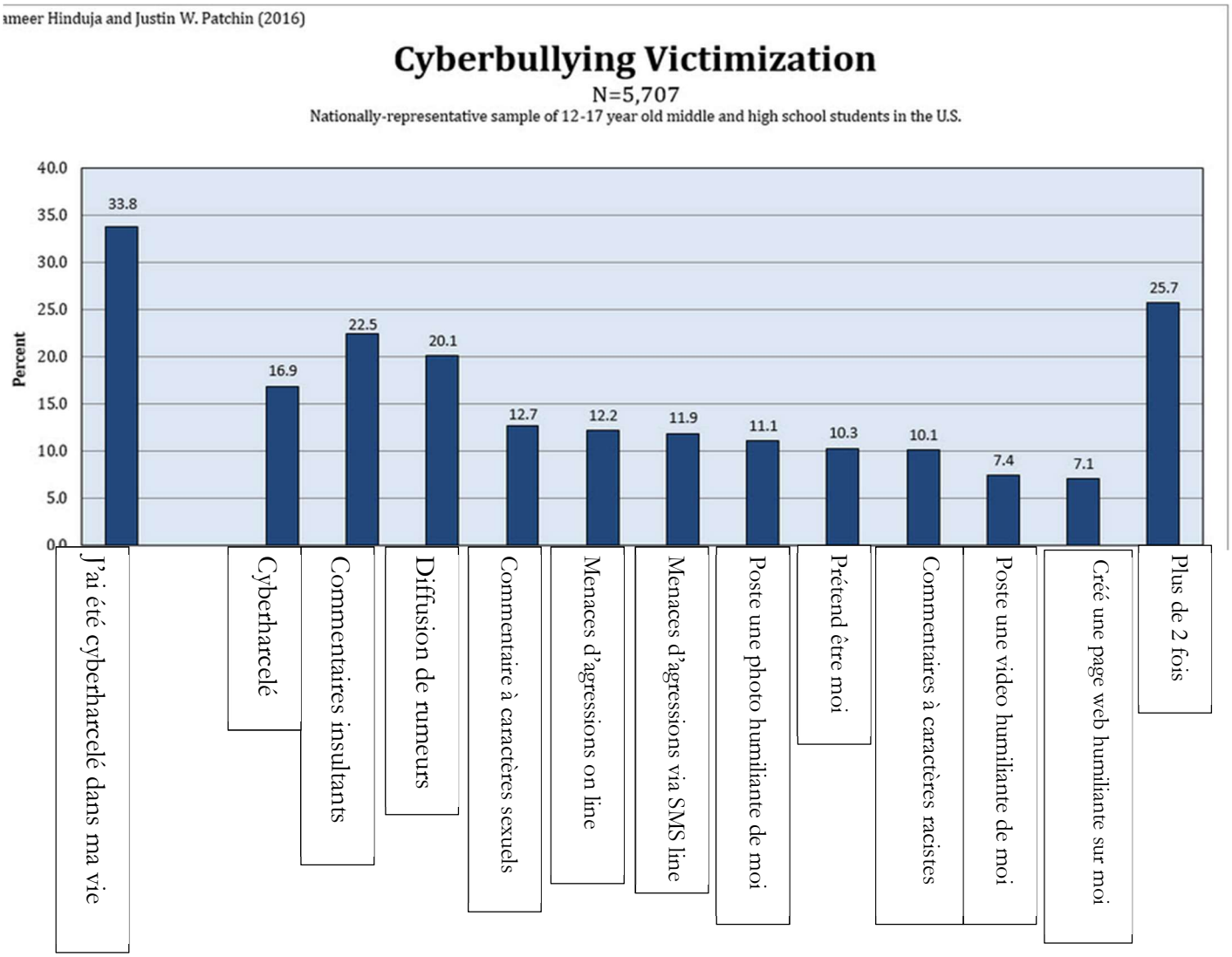
DOCUMENT 6 : Taux de harcèlement en fonction de la possession ou non de compte Facebook.

	Victimes	Auteurs
Avec Facebook	7,8 %	6,5 %
Sans Facebook	6,7 %	3,6 %

<u>Question 5</u> : Après avoir étudié les documents 5 et 6, mettez en relation l'utilisation de Facebook, l'âge d'accès au téléphone portable et le taux de harcèlement (victime et agresseur). Des données chiffrées sont attendues.

<u>DOCUMENT 7</u> :

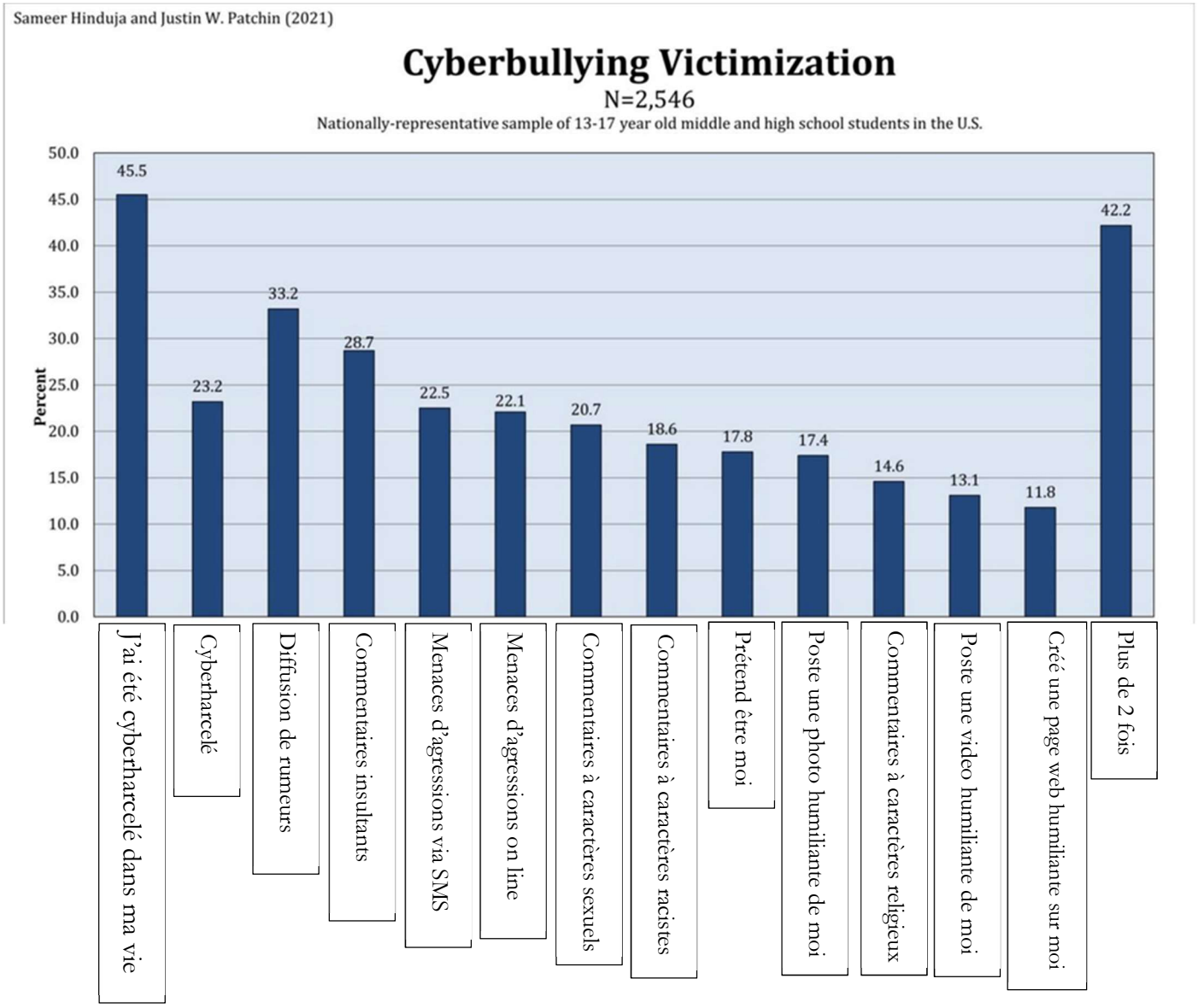
2016 Cyberbullying victimization
N= 5 707
Representative sample 12-17 years old middle and high school in the US



N = l'échantillonnage = nombre de personnes interrogées

Site internet :
https://cyberbullying.org/

2021 Cyberbullying victimization
N= 2 547
Representative sample 13-17 years old middle and high school in the US



N = l'échantillonnage = nombre de personnes interrogées

Site internet :
https://cyberbullying.org/

<u>Question 6</u> : En vous aidant des deux graphiques du document 7, indiquez l'objet des sondages, les années des sondages, l'âge des personnes sondées et l'échantillonnage choisi. De quelle source proviennent ces graphiques ?

<u>Question 7 :</u> Pour chacun des items des sondages, indiquez son évolution entre les deux années citées.

Vous pouvez, si vous le désirez, réaliser un tableau pour effectuer la comparaison avant de commenter les résultats obtenus. Des données chiffrées sont attendues.

PARTIE 3 : Et si ça nous arrive ? Que faire ?

DOCUMENT 8 : Témoignages.

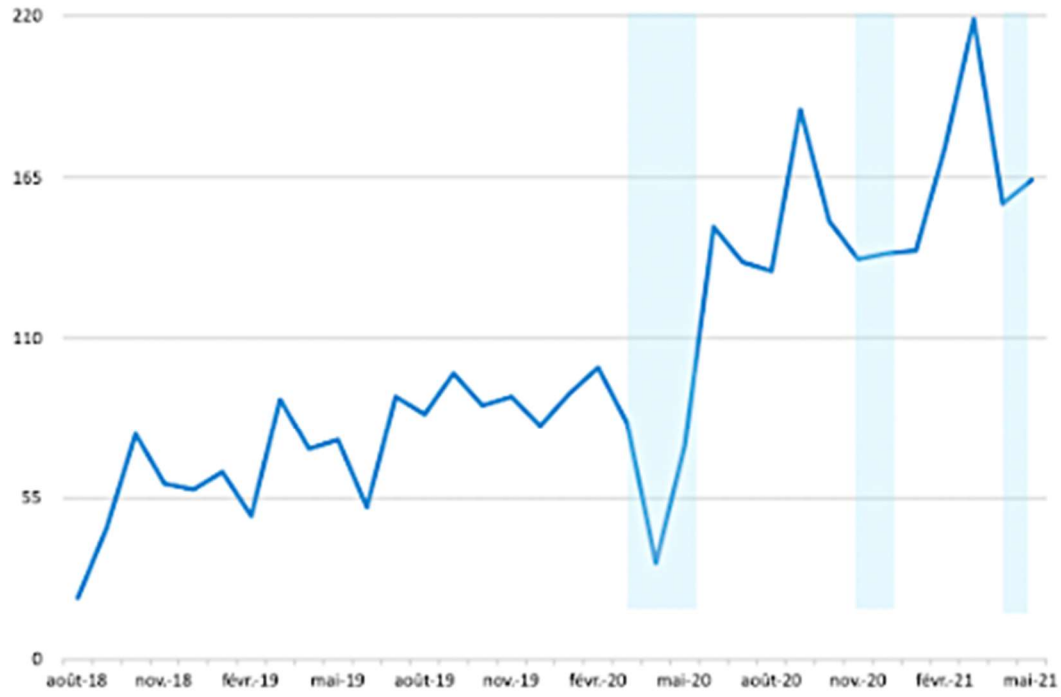
"En primaire, j'ai frappé une fille de mon école pendant un an", se souvient Emma, qui travaille aujourd'hui dans la haute couture. "Je l'injuriais, je la bousculais, je lui donnais des claques. Elle était toute petite, elle avait de l'argent, des fringues de marque. Cela a suffi pour faire d'elle mon défouloir"

« À Toulouse, Lucie a elle aussi découvert avec stupeur la violence du cyberharcèlement dont sa fille était victime. "J'étais seule face à une montagne, dès que je signalais ou bloquais des comptes, quatre ou cinq autres étaient créés, c'était un jeu pour eux..." Des menaces virtuelles qui sont devenues physiques quand l'adresse du domicile familial a été rendue publique et que des individus sont venus frapper à la porte... »

Question 8 : En vous aidant du document 8, en tant qu'adjoint d'éducation, comment réagiriez-vous si un enfant harcelé venait se confier à vous ?

<u>DOCUMENT 9</u> : Infractions enregistrées par les forces de sécurité en 2019 et 2020

Infractions cyberharcèlement enregistrées par les forces de sécurité en 2019 et 2020



Légende : En bleu, les périodes de confinement : du 17 mars 2020 au 10 mai 2020 (soit 1 mois et 23 jours), du 30 octobre 2020 au 14 décembre 2020 (soit 1 mois et 14 jours) et du 3 avril 2021 au 2 mai 2021 (soit 28 jours).

Lecture : 100 infractions ont été enregistrées au cours du mois de février 2020 et 81 au cours du mois de mars 2020, 1er mois affecté par une période de confinement.

Champ : France entière.

Sources : SSMSI, base des infractions enregistrées par la police et la gendarmerie; ANTAI, PVe - traitements SSMSI.

<u>Question 9</u> : D'après le document 9, commentez l'évolution du nombre des infractions enregistrées par la Gendarmerie sur la période ciblée.

DOCUMENTS 10 :

a. **Le chanteur Soprano s'engage contre le harcèlement scolaire.**

Fragile

Elle était si timide et si fragile
Introvertie et si naïve
Au milieu de trente élèves
Trouver sa place n'était pas si facile
Pour elle de se faire des amis
Était quasi impossible
Tu connais les gosses
Entre eux méchants
Quand ils ont trouvé leur cible
Ça commence par un surnom
Puis les mauvaises blagues s'enchaînent
Il met du sel sur les plaies de ses complexes
Avec tellement de haine
Qu'elle vit avec la peur
Quand elle voit son cartable
A la surprise générale
Elle commet l'irréparable

Refrain
Elle avait ce regard innocent
Qui n'attendait qu'à être aimé
Mais la vie fût autrement
Si fragile
Tous ces mots ont fini par la briser
Elle qui ne voulait qu'être aimée
Oh oh oh oh oh
Elle qui ne voulait qu'être aimée
Oh oh oh oh oh

On vit l'époque du virtuel
Des tutos pour du rimel
Snapchat, Snapchat
Dis-moi qui est la plus belle
Pour elle
Etre aimée c'est d'être likée
Donc elle s'entraîne devant sa glace
A faire un selfie
Filtre beauté
Quelques cœurs sur sa photo
Mais surtout des commentaires
Des moqueries, des critiques
Des insultes, des emojis pervers
Toute cette violence gratuite
Devient pour elle insupportable
Donc elle éteint son portable
Et commet l'irréparable

Refrain

Voilà pourquoi j'ai besoin que tu me parles de toi
Que tu me partages tes rêves et tes doutes
Que tu saches que ton père sera toujours là
Pour arracher les mauvaises herbes sur ta route
Qu'importe ce que dit ou pense le monde
Tu es la plus forte et la plus belle à mes yeux
Ne te laisse jamais rabaisser par les autres
N'oublie pas

Refrain

b. 10 conseils contre le harcèlement.

10 CONSEILS
contre le harcèlement

Si tu es victime

1 Se confier

N'aie pas honte ou peur des représailles !
Ose te confier à un adulte du collège mais aussi à tes parents, à ton grand frère ou ta grande sœur. Ne laisse jamais la situation s'installer dans le temps.

2 Se protéger

Pour éviter tout problème sur Internet, ne donne jamais de détails sur ta vie privée et réfléchis avant de diffuser des photos. Ne donne jamais tes mots de passe, ce sont des informations très personnelles.

3 Signaler un abus

Sur Facebook, tu peux signaler un contenu abusif et « bloquer » les amis qui n'en sont pas. Les comptes des agresseurs peuvent eux aussi être bloqués. Va faire un tour sur ce centre d'aide : www.facebook.com/safety/

4 Contacter

Si tu es victime de harcèlement à l'École, tu peux appeler le numéro 40 46 29 29, envoyer un MP à m.me/stopharcelementpf.

5 Porter plainte

Dans les cas les plus graves, il est possible de porter plainte contre l'auteur du harcèlement. C'est à tes parents, qui sont tes représentants légaux, d'effectuer cette démarche.

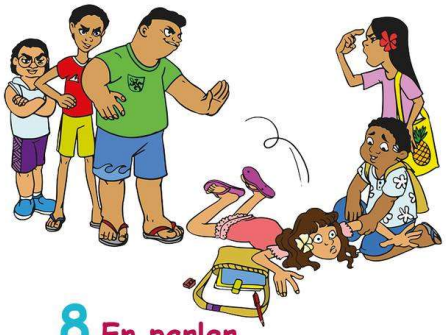
Si tu es témoin

6 Soutenir

Bien souvent, les élèves victimes de harcèlement sont mis à l'écart de la classe. Ne participe pas à cet isolement forcé et n'hésite pas à aller leur parler.

7 Ne pas rire

S'il cesse d'avoir une « majorité silencieuse », ou pire, un public hilare face à lui, l'agresseur arrêtera sans doute ses brimades. Les témoins ont un grand rôle à jouer contre le harcèlement à l'école.



8 En parler

Adresse-toi à un délégué de classe ou à un adulte du collège si tu es témoin d'un cas de harcèlement. S'il existe des médiateurs, ils peuvent aider à dénouer la situation.

9 Ne pas participer

Si tu reçois un message ou une photo humiliante « à faire tourner », supprime le message plutôt que de le transférer à tes amis.
Tu pourras ainsi briser la chaîne du harcèlement.

10 Convaincre

Si le harceleur fait partie de ton groupe d'amis, essaie de le raisonner et de comprendre pourquoi il agit ainsi. Vouloir faire du mal aux autres est aussi un signe de mal-être.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE LA MODERNISATION DE L'ADMINISTRATION, *en charge du numérique*

Retrouve la page **FB/stopharcelementpf**
#stopharcelement #nonauharcelement

DGEE DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ÉDUCATION ET DES ENSEIGNEMENTS

<u>Question 10</u> :

a. Selon Soprano, quelles peuvent être les différentes étapes du harcèlement ?
b. Quelle est la conséquence de ce phénomène évoquée dans cette chanson ?
c. Quels sont les conseils que Soprano donne à sa fille ? Comment la considère-t-il dans cette situation ?
d. Qui est l'auteur de l'affiche ?
e. A qui s'adressent les conseils qui y figurent ? Pour quelles raisons ?

f. Dans le cadre de vos futures missions d'adjoint d'éducation, comment pourriez-vous utiliser ces deux documents dans le cadre de vos missions ?

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

CONCOURS **EXTERNE** POUR LE RECRUTEMENT DES **ADJOINTS D'EDUCATION DE CATEGORIE B** RELEVANT DE LA FONCTION PUBLIQUE DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

SECONDE EPREUVE D'ADMISSIBILITE :

Une analyse d'une documentation à caractère scientifique ou technique portant sur la spécialité « enseignement et action de formation pratique ou professionnelle dans les centres de jeunes adolescents dans le domaine du bois ».

SUJET PRINCIPAL

Mercredi 22 février 2023

(Durée : 3 heures – coefficient 2)

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

Aucun autre document n'est autorisé.

IMPORTANT : L'intégralité du dossier est à rendre à la fin de l'épreuve

Calculatrice électronique de poche – y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, non autorisée.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire, de tout autre matériel électronique et de téléphone cellulaire est rigoureusement interdit.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

PRÉSENTATION DU DOSSIER

Vous répondrez directement dans le dossier

Dossier :

- Présentation dossier — Page **2/10**
  - a - La statuaire — Page **3/10**
  - b - La commande — Page **4/10**

Documents réponses :

-Thème 1 « Analyse technologique de la matière d'œuvre » — Page **5/10**

-Thème 2 « Le choix de l'outillage » — Page **6/10**

-Thème 3 « Les étapes de fabrication » — Page **6, 7, 8/10**

-Thème 4 « La facture » — Page **9/10**

-Thème 5 « La sécurité » — Page **10/10**

BARÈME DE NOTATION

DOSSIERS	THÈMES ABORDES	POINTS	BARÈME
THEME 1	« Analyse technologique de la matière d'œuvre »		**/ 40 points**
THEME 2	« Choix de l'outillage »		**/ 20 points**
THEME 3	« Les étapes de fabrication »		**/ 40 points**
THEME 4	« La facture »		**/ 20 points**
THEME 5	« La sécurité »		**/ 20 points**
	TOTAL		**/ 140 POINTS**
	TOTAL		**/ 40 POINTS**

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

a-La statuaire

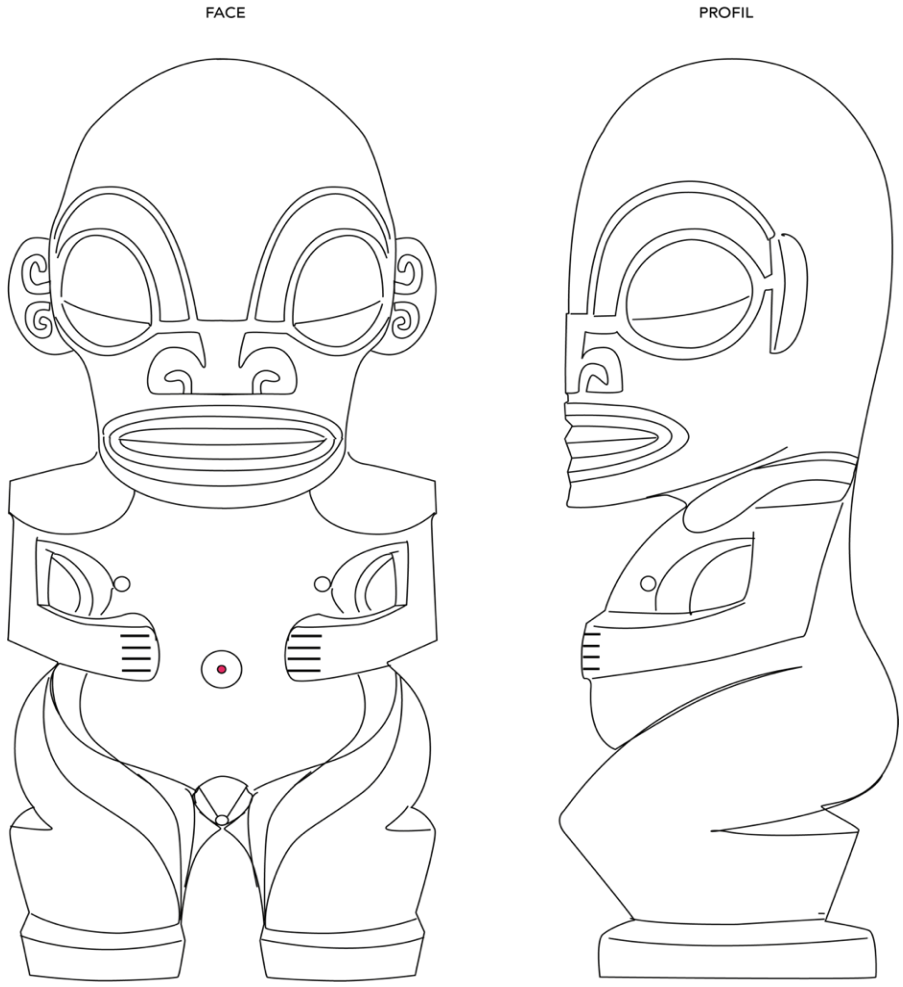
TIKI

Ces divinités pouvaient être évoquées, et invoquées, par un tracé sur la roche, l'écorce des arbres, etc. Il suffisait souvent, pour évoquer leur puissance, d'un long regard (ou *mata*) associé parfois à une longue bouche. Le trait qui complétait au besoin leur visage unissait alors les yeux et les narines aux oreilles. Ils pouvaient aussi être taillés dans une matière, considérée comme vivante, et devenir ces statues d'allure statique que les Occidentaux apprirent, assez vite, à appeler *tiki – tiki* peut désigner le premier être humain.

Marie-Noëlle Ottino-Garanger et Pierre Ottino-Garanger, *Hikupekapeka. Le récit du tiki de pierre et du tiki de bois* p. 223-250

Fig 1

Tiki de l'archipel des Marquises



NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

b- La commande

Le service de l'artisanat traditionnel vous passe commande d'une statuette des îles Marquises et vous demande de rédiger une analyse de fabrication, à l'aide du document fourni en page 3/10, **Fig 1**
La matière d'oeuvre sera du bois de Tou.
Les dimensions seront les suivantes: 30 x 12 x 8 cm

Le temps de réalisation imposé est de 21 heures

Consignes :

Vous devez établir par ordre chronologique les différentes phases de travail et les méthodes utilisées lors de la réalisation de la sculpture *(selon votre étude)*;
- Décrire le détail de la matière d'œuvre (technologie du bois),
- Définir le volume :

- Choisir les outillages les mieux adaptés,
- Illustrer vos explications par des croquis et/ou dessins techniques
- Justifier l'ensemble de vos choix
- Estimerlescoûtsencomplétantlafacturedétailléepage10/11proposée

Critères d'évaluation :

- Respect des phases chronologiques de fabrication
- Choix des techniques et des méthodes appropriées – clarté des illustrations

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

THEME 1 - ANALYSE TECHNOLOGIQUE DE LA MATIERE D'ŒUVRE ……/40

-NOM BOTANIQUE ET VERNACULAIRES -DESCRIPTION BOTANIQUE -DESCRIPTION DE LA MATIÈRE D'ŒUVRE	-Nom Botanique : -Noms vernaculaires : -Description botanique : -Description de la matière d'œuvre :
DEFINITION DU VOLUME NECESSAIRE DE BOIS CALIBRÉ en M3 LE COÛT DE LA MATIERRE D'OEUVRE	*(formule de calcul du volume d'un parallélépipède au m^3)* 0,30 X 0,12 X 0,08 = 0,00288 (M3) La matière d'œuvre coûte 120 000 CFP au M3

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

THEME 2 - LE CHOIX DE L'OUTILLAGE ……/20

LE CHOIX DE L'OUTILLAGE	

THEME 3 - LES ETAPES DE FABRICATION ……/40

	(Indiquer dans l'ordre chronologique les phases de travail, les méthodes et le matériel utilisés à chaque étape)	Estimation temps de réalisation
LES ETAPES DE FABRICATION		

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

THEME N°4 « LA FACTURE» **……/20**

TOHUKA TARAI

F A C T U R E

Papeete le,18 juin 2022

Adresse : 10 ave Régent PARAITA
CP Ville : 98713 Papeete
Téléphone / Fax : 87 77 70 69
Références Internet :

Service de l'Artisanat
BP 4451, Immeuble Lejeune 1er étage, 82
98713,, Av. du Général de Gaulle, Papeete,
Polynésie française

Référence : Sculpture 2022

Date : 18 juin 2022

N°client : 135 SArt

Intitulé du produit: Tiki des îles Marquises

Quantité	Désignation	Prix unitaire HT	Prix total HT
	Matière d'oeuvre : bois de Tou (au m^3)	120 000	
	Main d'oeuvre (taux horaire)	1500	

Total Hors Taxe	XPF
TVA à *16%*	XPF
Total TTC en XPF	**XPF**

Arrête la facture à la somme de : *(en toutes lettres)*

……

……

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

THEME N°5 « LA SECURITE» **……/20 points**

Nommer les équipements de protection individuelle (EPI) dont vous aurez besoin pour réaliser la sculpture d'un Tiki marquisien - <u>Fig 1</u>, (5 points)

Pour le débit de la matière d'œuvre avec une tronçonneuse, il faudra être attentif aux forces réactives* pour éviter une perte de contrôle. Pouvez-vous nommer les forces réactives les plus communes ?

(5 points)

Est-ce que les gants de protection sont obligatoires pour utiliser une scie à ruban ? Répondez par OUI ou NON et pourquoi ? (5 points)

Citez quatre cas de rupture de lames de scie à ruban les plus communs ? (5 points)

*Forces réactives : dangers, risques potentiels dans l'utilisation de l'outil.

POLYNESIE FRANÇAISE

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

DIRECTION GENERALE
DES RESSOURCES HUMAINES
.....

CONCOURS **EXTERNE** POUR LE RECRUTEMENT DE **9** **ADJOINTS D'EDUCATION DE CATEGORIE B** RELEVANT DE LA FONCTION PUBLIQUE DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

SECONDE EPREUVE D'ADMISSIBILITE :

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

DOMAINE DU BOIS

Vendredi 6 mai 2016

(Durée : 3 heures – coefficient 2)

Le sujet comporte 17 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) ; équerre ; rapporteur d'angle.

PRÉSENTATION DU DOSSIER

(Aucun autre document n'est autorisé)

Vous répondrez directement dans le dossier

Dossier :
- Présentation dossier — Page **2/17**

Documents réponses :
- Thème N° 1 — Page **3/17**
- Thème N° 2 — Page **4/17**
- Thème N° 3 — Page **5/17**
- Thème N° 4 — Page **6/17**
- Thème N° 5 — Page **7/17**

Dossier technique :
- Plans de mise en situation — Pages **8 à 9 / 17**
- Plans de fabrication — Pages **10 à 14 / 17**
- Formules mathématiques pour calcul de corde — Page **15 / 17**
- Abaque de l'équilibre hygroscopique du bois — Page **16 / 17**
- Extrait d'un catalogue pour la visserie — Page **17 / 17**

BARÈME DE NOTATION

DOSSIERS	THÈMES ABORDES	REFERENCE AUX SUPPORTS PROPOSES	POINTS	BARÈME
THÈME 1	QUANTITATIF	Doc 3/17		**/ 40 points**
THÈME 2	Équilibre Hygroscopique	Doc 4/17		**/ 20 points**
THÈME 3	LA SÉCURITÉ	Doc 5/17		**/ 20 points**
THÈME 4	LE VISSAGE	Doc 6/17		**/ 20 points**
THÈME 5	PRODUIT DE FINITION	Doc 7/17		**/ 20 points**
		TOTAL		**/ 120 POINTS**
		TOTAL		**/ 20 POINTS**

SÉRIE DE 12 TABLES RONDES AVEC SES BANCS ATTENANTS

THÈME N°1 QUANTITATIF DES DESSUS DE TABLES ...../40 POINTS

On vous donne :

_ Le bois employé est un bois d'épicéa corroyé

_ Section commerciale retenue : **46**mm x **146**mm x **6.33** m. (2 pouces x 6 pouces x 21 pieds)

_ Prix unitaire **67840Fcfp/m3 / HT**

_ Taxe sur la valeur ajoutée **16%**

_ Pour votre commande de bois, vous prendrez pour vos calculs un rayon de table de **730**mm soit un diamètre de 1**460** mm

_ Formule mathématique pour le calcul des cordes (voir le dossier technique **doc 8/17**)

On vous demande:

1/ Calculer les longueurs de lames nécessaires en vous servant des renseignements ci-dessus.
(Faites apparaître vos calculs ci-dessous en partant du centre donné par la corde la plus longue soit le diamètre de 1460 mm ou 1.46 m)

1/1 Lame **1** au centre = ... / 1 pt

1/2 Lame **2** avec (angle **a = 156°28')** =..... / 5 pts

1/3 Lame **3** avec (angle **a = 131°47')**=..... / 5 pts

1/4 Lame **4** avec (angle **a 103°89')**= ..... / 5 pts

1/5 Lame **5** avec (angle **a 69°45')** =..... / 5 pts

1/6 La longueur (*en mètre linéaire*) nécessaire pour réaliser le dessus d'une 1/2 table = ... / 4 pts

1/7 Longueur nécessaire (*en mètre linéaire*) pour 1 dessus de table = ... / 3 pts

1/8 Longueur nécessaire *(en mètre linéaire)* pour 12 tables = ... / 3 pts

2/ Compléter le bon de commande en optimisant le débit des dessus de tables.

Nombre	épaisseur	largeur	Longueur	Mètre (s) linéaire (s)	m3	Pu/Fcfp	TVA	TTC/Fcfp

/ 9 pts

THÈME N° 2 L'ÉQUILIBRE HYGROSCOPIQUE DES LAMES DE BOIS QUI COMPOSENT LE DESSUS DES TABLES

...../ 20 points

On donne :

_ Lames de bois en épicéa

_ Dimensions des lames **46**mm x **146**mmx **1460** mm *(voir le dossier technique **doc 10 à 14 /17**)*

_ Une humidité relative de l'air ambiant de départ de HR = **65%**

_ Une température sèche de **20°c**

_ Le coefficient de rétractibilité tangentiel pour l'épicéa est de **0.31%**

_ Un jeu de **4** mm entre 2 lames.

_ Le diagramme de l'équilibre hygroscopique des bois.

_ Retrait ou gonflement = $\frac{\text{coefficient de rétractibilité x L x } \Delta H\%}{100}$

On vous demande :

1/ Indiquer le taux d'équilibre du bois de départ en vous servant du diagramme d'équilibre hygroscopique (*Le diagramme est dans le dossier technique **doc 16/17***)

Réponse : .....**H%** / 5 pts

2/ Calculer le retrait ou le gonflement théorique d'une lame de bois avec un taux d'humidité de HR de **90 %** et une température sèche de **30°c** *(Le diagramme dans le dossier technique **doc 16/17**)*

Réponse : .....**ΔH%**

..... = ... / 10 pts

.....

3/ Après avoir effectué vos calculs, le jeu de 4 mm est-il suffisant ?

Oui *(justifier votre réponse)*

.....

.....

.....

.....

Non *(justifier votre réponse)*

.....

.....

.....

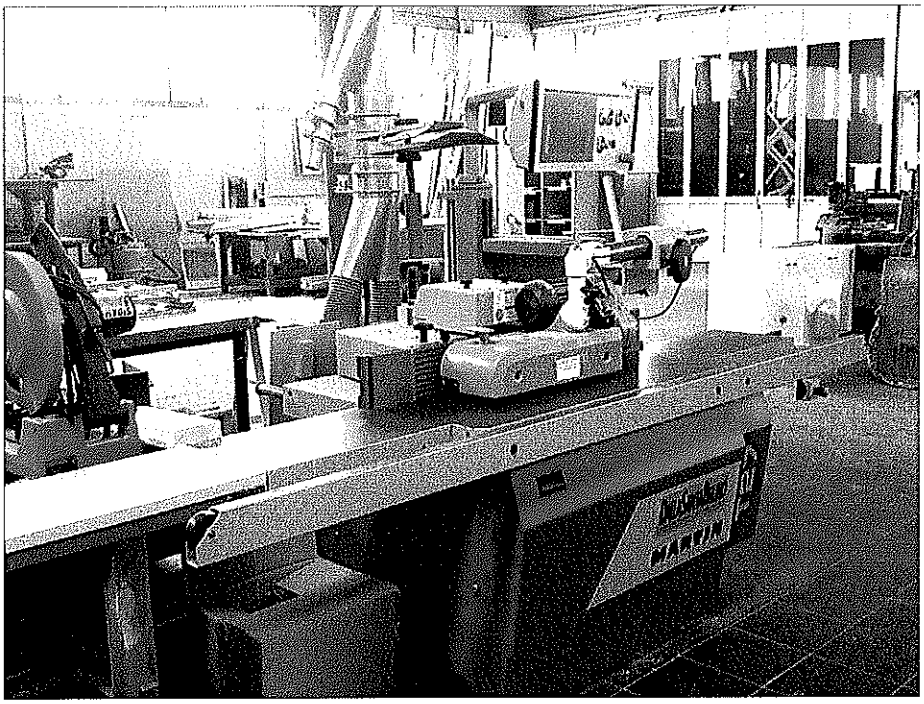
....

/ 5 pts

THÈME N°3 SÉCURITÉ DANS LES ATELIERS

...../ 20 POINTS

On donne : La photo d'une toupie d'atelier ci-dessous.



On vous demande :

1/ Citer les différents dispositifs de **SÉCURITÉ** que vous identifiez sur la toupie en photo ci-dessus :

Réponses : .....
.....

/ 6 pts

2/ Citez les organes effecteurs d'une toupie d'atelier.

Réponses :
.....
.....

/ 4 pts

3/ Donnez la définition de la chaîne cinématique sur les machines à bois d'atelier.

Réponse :
.....
.....

/ 4 pts

4/ Donnez la définition du sigle **E.P.I**

Réponse :.....

/ 6 pts

THÈME N ° 4 VISSER LES LAMES SUR L'OSSATURE DE LA TABLE

..... / 20 POINTS

On donne :

_ Un extrait de catalogue de la visserie *(Dossier technique **doc 17/17**)*

_ L'épaisseur des lames à visser mesure 46 mm

_ Les pièces supportant les lames sont posées sur le chant et mesurent 70 mm x 140 mm

_ Une chapelle de 10 mm sera préalablement réalisée sur les lames pour permettre le bouchonnage des vis.

On demande :

1/ Calculer la longueur de vissage restante.

Réponse :..... / 2 pts

2/ Quelle sont les dimensions de pièces à visser ?

Réponse :..... / 2 pts

3/ Citez les 2 lois dans la pratique pour réaliser un vissage correct.

Réponse

..... / 2 pts

..... / 2 pts

4/ Choisir une longueur et un diamètre de vis pour fixer vos lames sur l'ossature de la table.
*(Voir le dossier technique, **doc 17/17**)*

Réponse :

Votre choix :..... / 4 pts

5/ Justifier votre choix :
.....
.....
.....
.....
.....
..... / 8 pts

THÈME N° 5 LES PRODUITS DE FINITION

..... / 20 POINTS

On donne :

_ Les tables sont destinées à agrémenter la terrasse d'une zone pavillonnaire

_ Les tables seront abritées, toutefois l'architecte décorateur responsable du projet désire que les tables soient protégées avec les recommandations suivantes :

1/ Le produit de finition doit laisser un aspect naturel du bois

2/ Le produit doit préserver les ouvrages des variations climatiques dans le temps.

On demande :

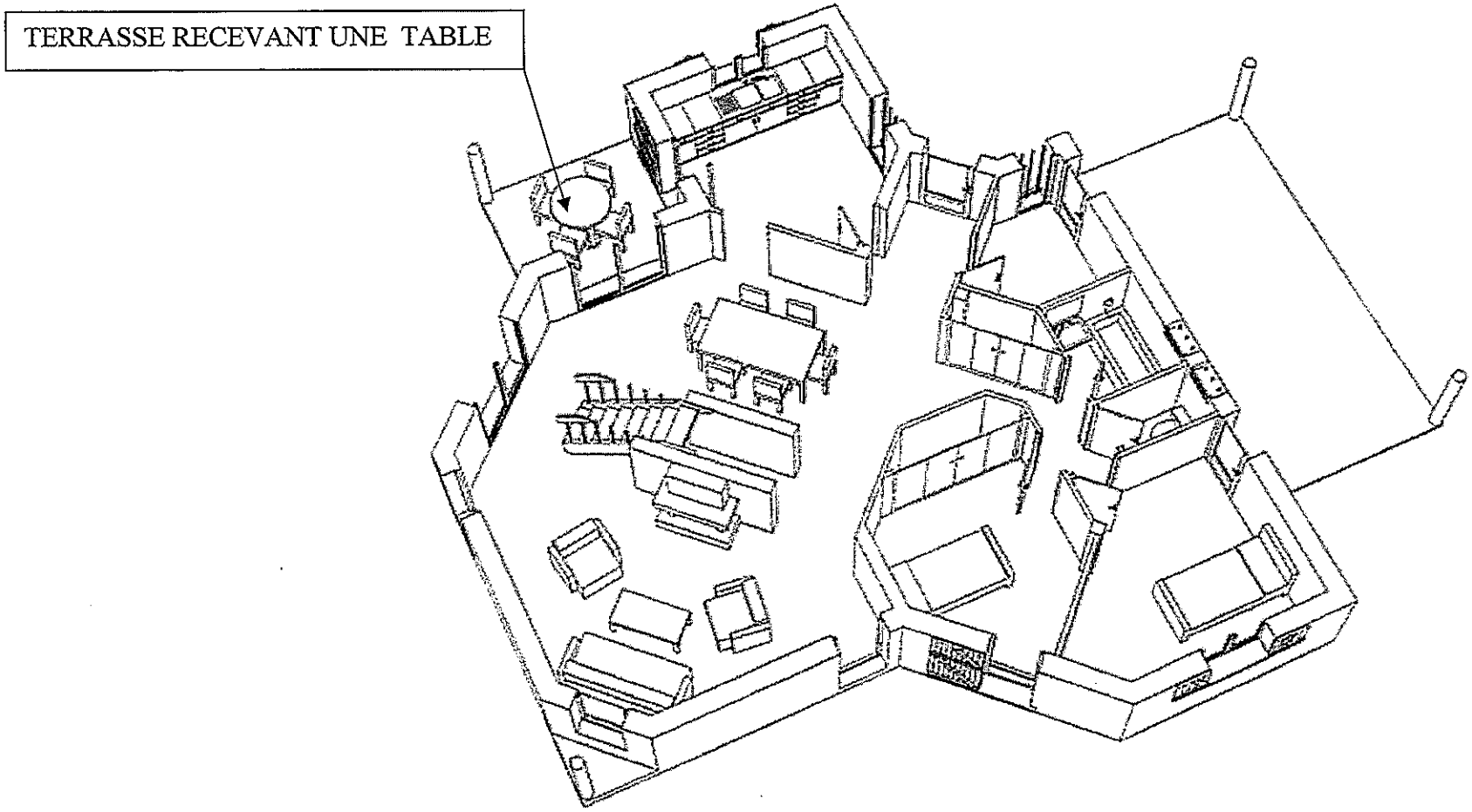
De citer au moins **4** produits de finition qui pourraient convenir aux recommandations du décorateur en justifiant vos choix.

Réponse :

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

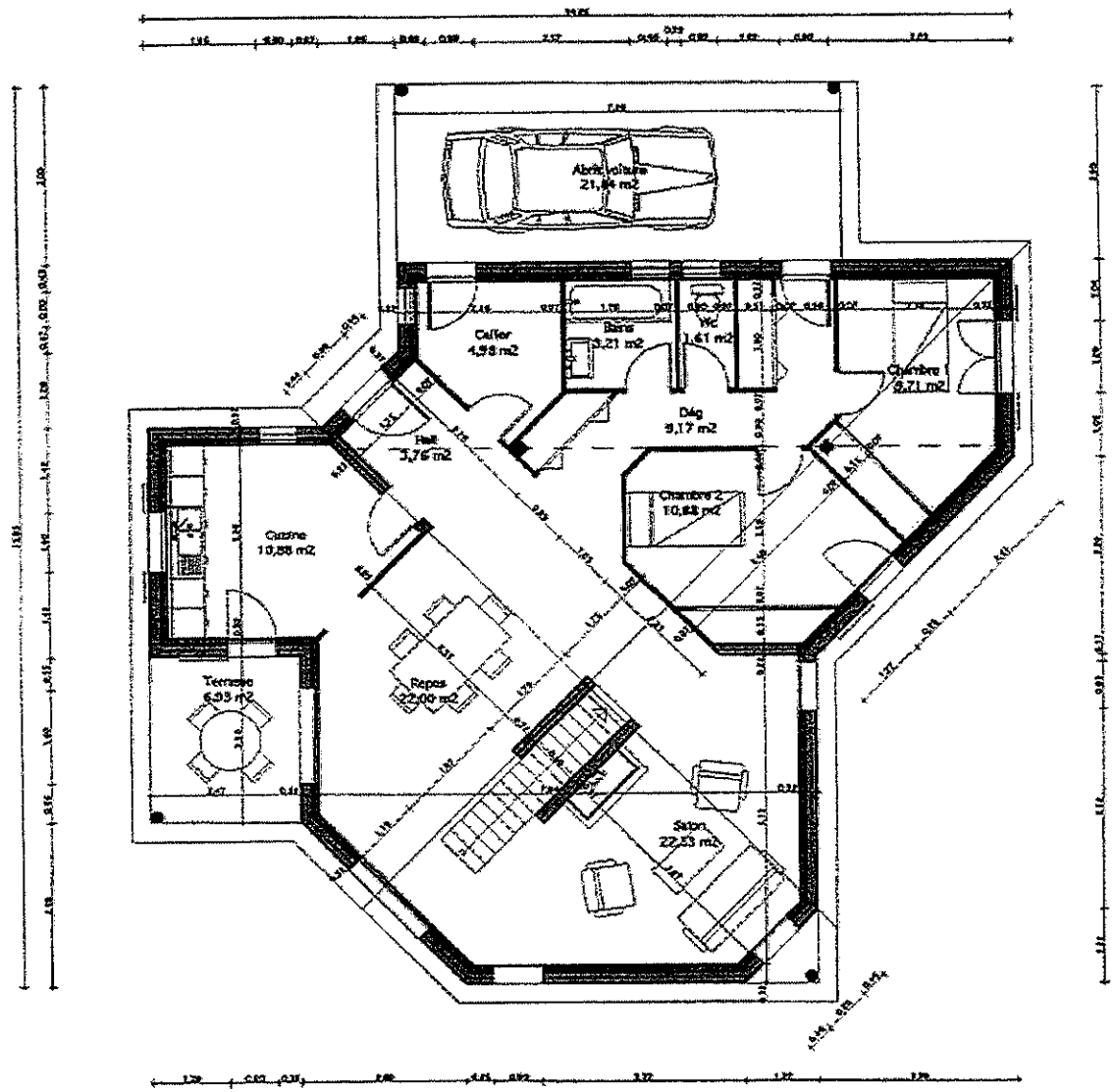
/ 20 pts

PLAN EN PERSPECTIVE D'UNE MAISON RECEVANT SUR SA TERRASSE UNE TABLE RONDE AVEC SES BANCS ATTENANTS



Ouest

Sud



Surface habitable : 98,73 + 44,53 = 143,26 m2
Surface emprise du bati : 146,34 m2

Est

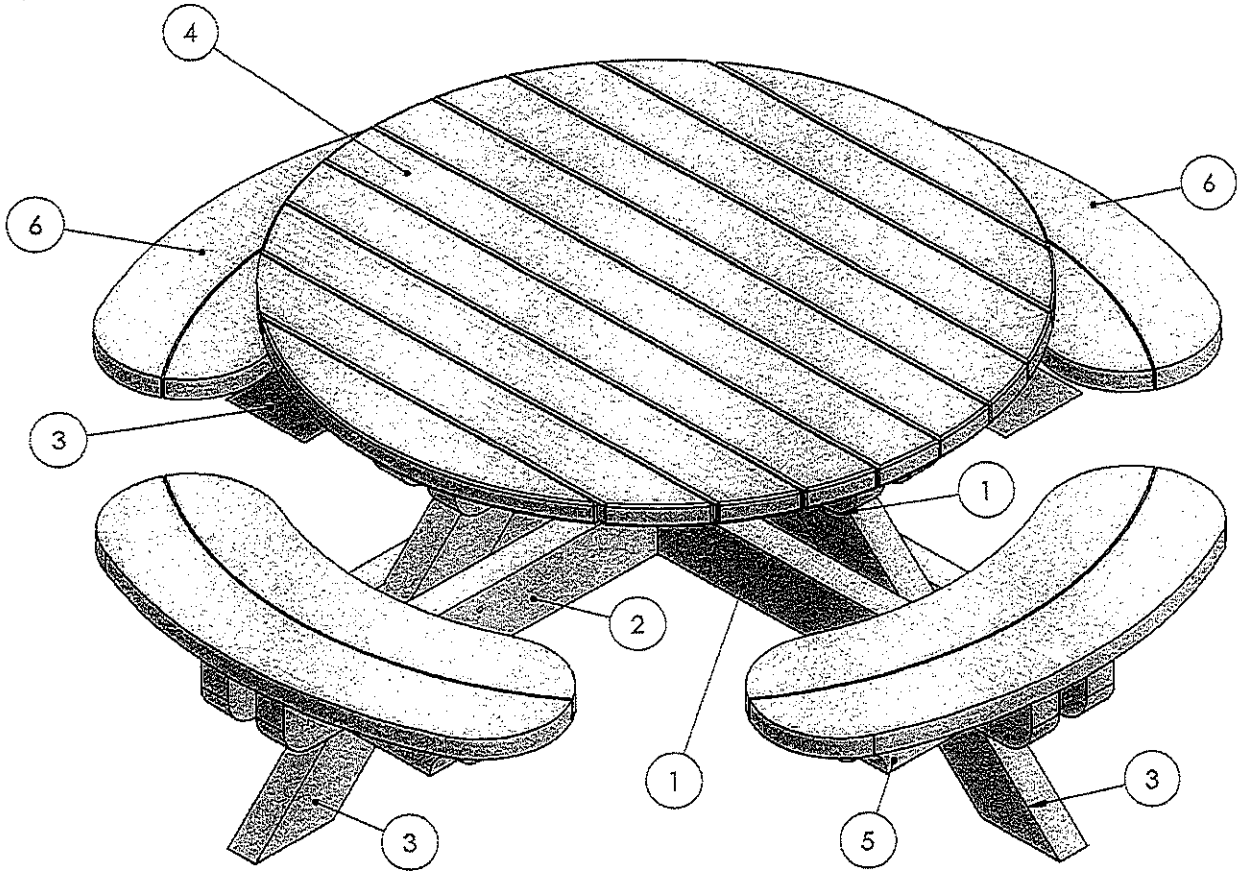
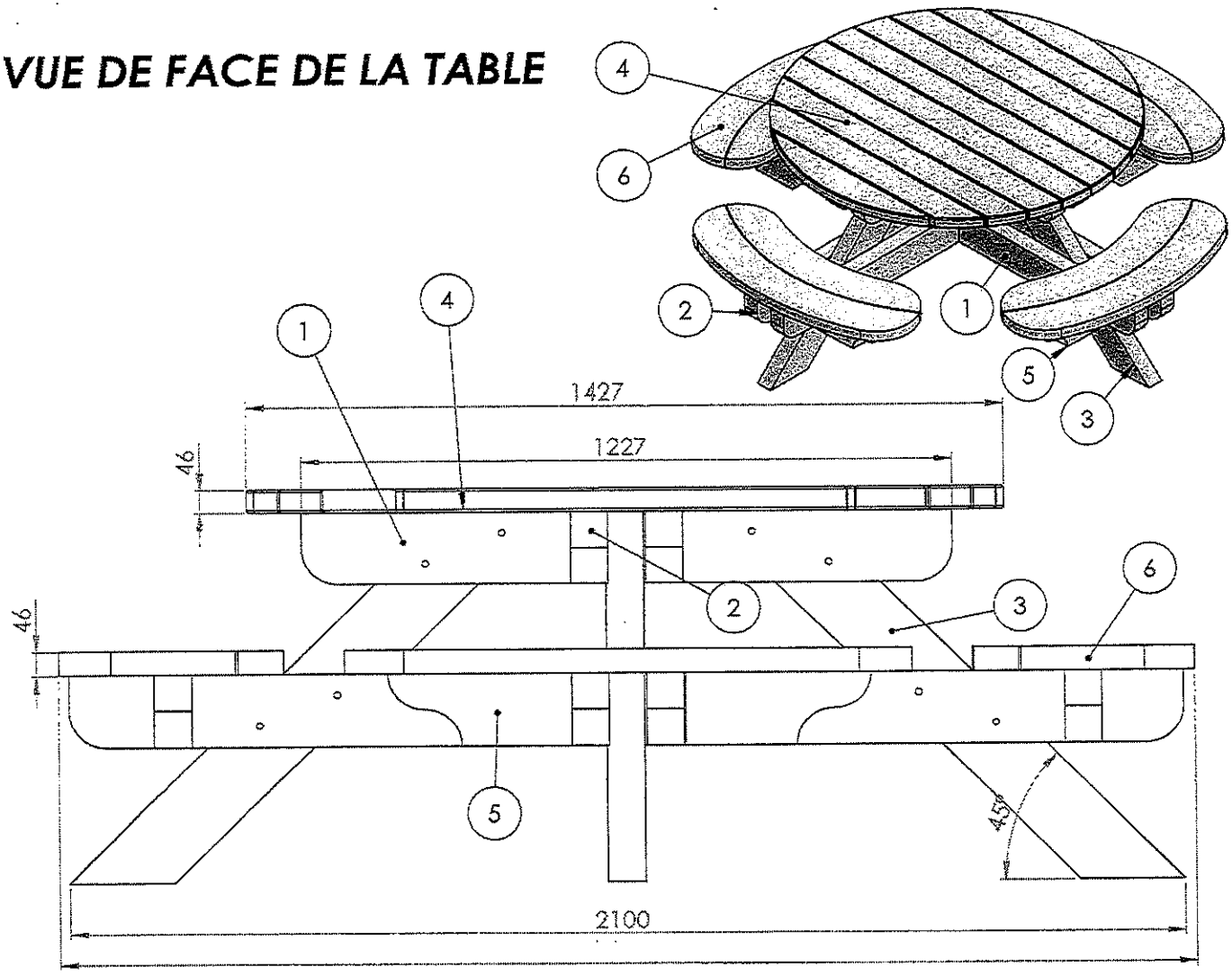
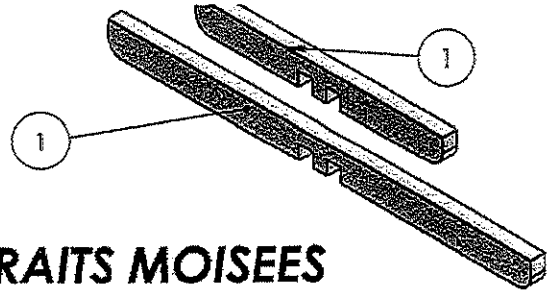


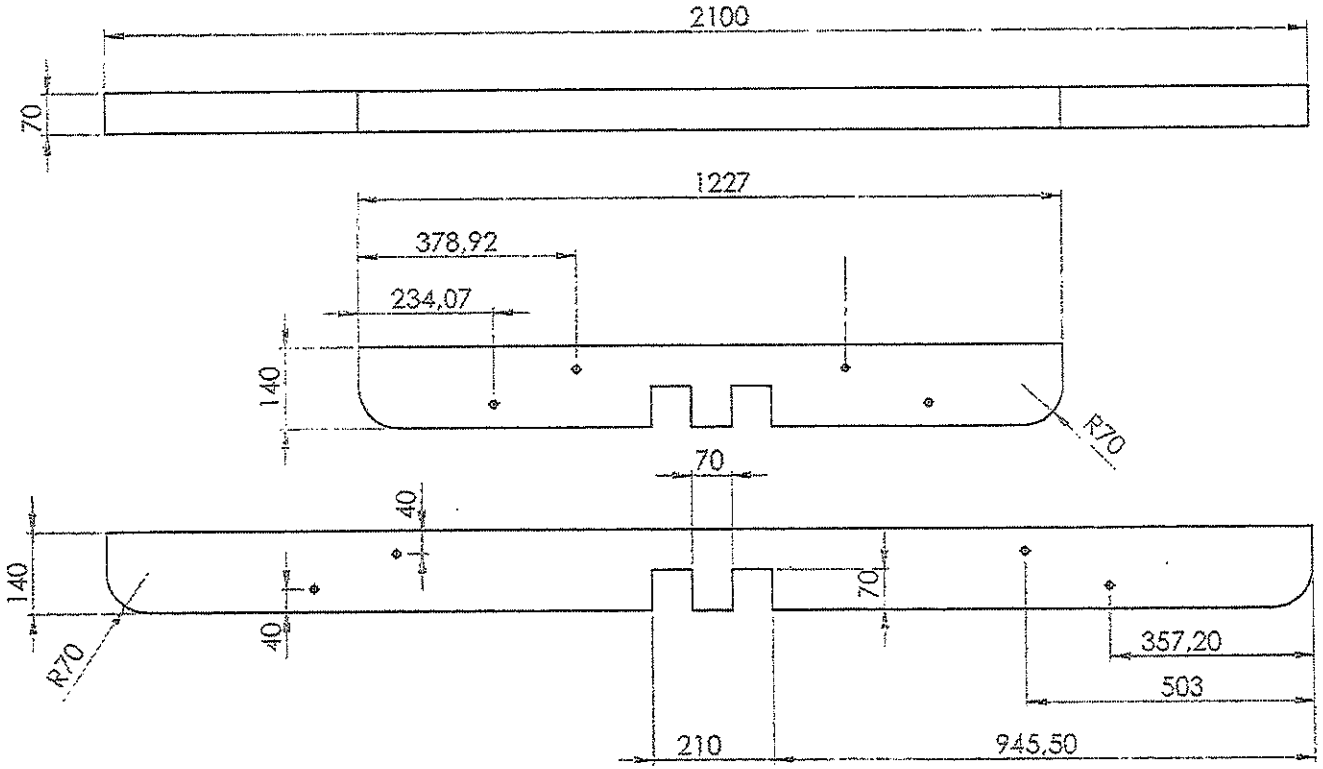
TABLE RONDE FORESTIERE AVEC SES BANCS

VUE DE FACE DE LA TABLE

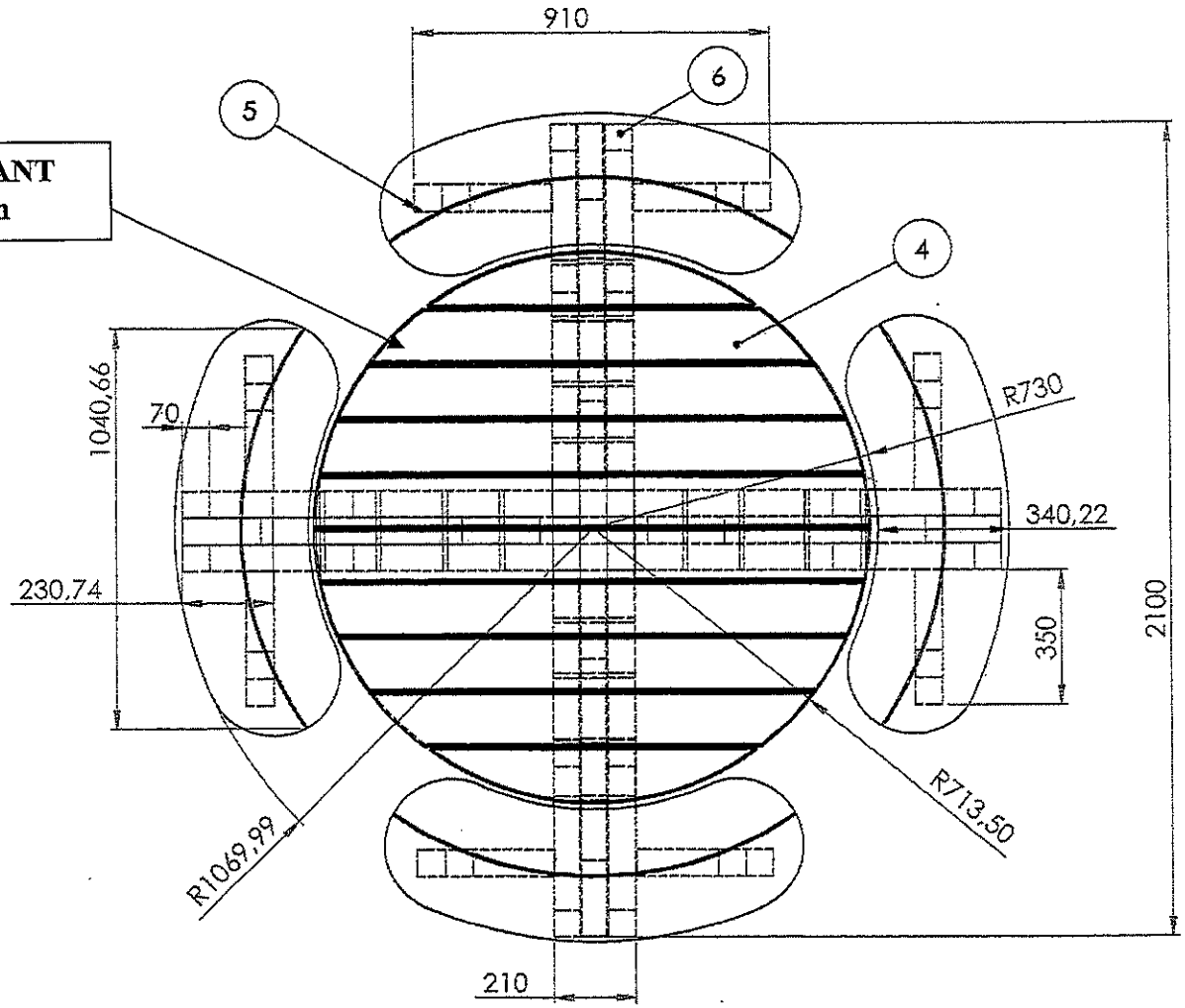




PLAN DE FABRICATION DES ENTRAITS MOISEES

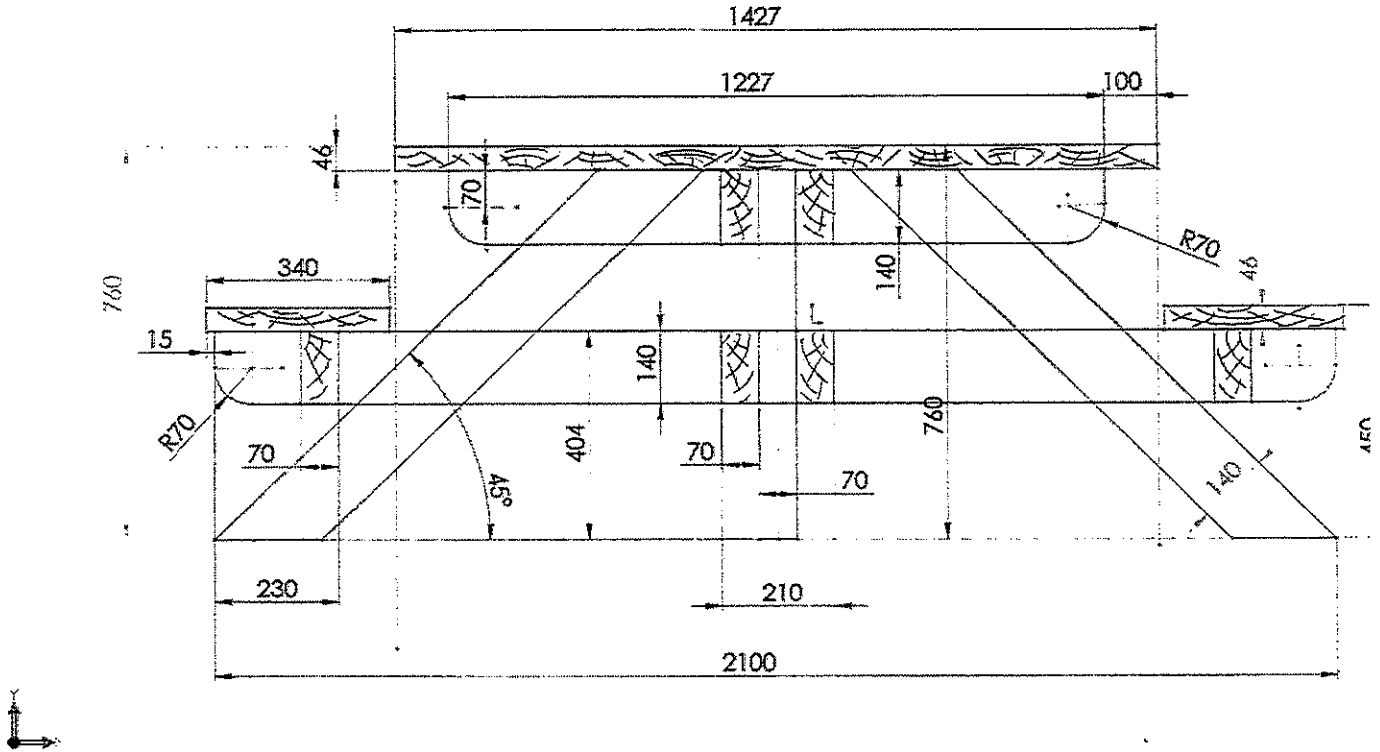


SECTION DES LAMES FORMANT LE DESSUS = 46mm X 146mm

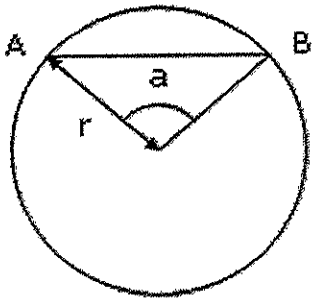


VUE DE DESSUS DE LA TABLE

EPURE DE LA TABLE

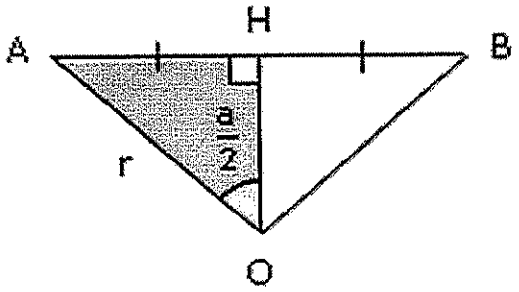


Corde d'un cercle



longueur de la corde [AB] $= 2 \times r \times \sin\left(\frac{a}{2}\right)$

Calcul de la longueur de la corde [AB]



Dans le triangle OAH rectangle en H :

$$\sin\left(\frac{a}{2}\right) = \frac{AH}{AO} = \frac{AH}{r}$$

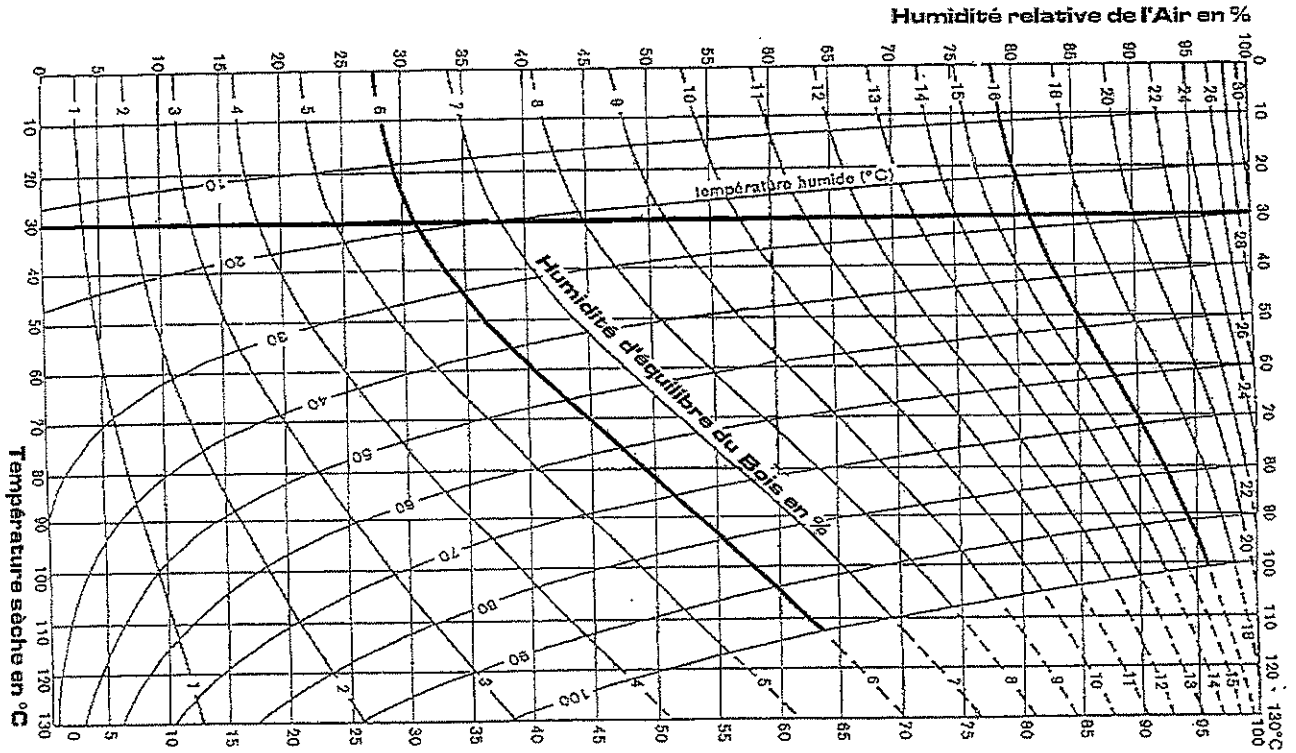
On en déduit :

$$AB = 2 \times AH$$

$$= 2 \times r \times \sin\left(\frac{a}{2}\right)$$

FORMULE MATHÉMATIQUE POUR RÉSOUDRE DES QUESTIONS LIÉES AU THÈME 1

EQUILIBRE HYGROSCOPIQUE DU BOIS



Vis bois aggloméré tête fraisée Pozi

Chipboard screw with countersunk Pozi head

Prix = le cent

Ø	3	3,5	4	4,5	5	6						
d	6	7	8	9	10	12						
k	1,5	1,75	2	2,25	2,5	3						

Ø	3	3,5	4	4,5	5	6						
L 16	•	•	•									
L 20	•	•	•		•							
L 25	•	•	•	•	•							
L 30	•	•	•	•	•							
L 35	•	•	•	•	•	•						
L 40		•	•	•	•	•						
L 45			•	•	•	•						
L 50			•	•	•	•						
L 60			•	•	•	•						
L 70			•		•	•						
L 80			•	•	•	•						
L 90					•	•						
L 100					•	•						
L 110						•						
L 120					•	•						
L 140						•						

	500	500	500 >L50=200	500 >L50=200	500 >L50=200	200						

Vis bois aggloméré tête fraisée Pozi

Chipboard screw with cuntersunk Pozi head

Prix = le cent

Ø	3	3,5	4	4,5	5	6						
d	6	7	8	9	10	12						
k	1,5	1,75	2	2,25	2,5	3						

Ø	3	3,5	4	4,5	5	6						
L 16	•	•	•									
L 20	•	•	•	•								
L 25	•	•	•	•	•							
L 30	•	•	•	•	•	•						
L 35		•	•	•	•	•						
L 40			•	•	•	•						
L 45			•	•	•							
L 50			•	•	•	•						
L 60			•	•	•	•						
L 70				•	•	•						
L 80					•	•						
L 90					•							
L 100					•	•						
L 110												
L 120						•						
L 140						•						

	500	500	500 >L50=200	500 >L50=200	500 >L50=200	200						

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

CONCOURS **EXTERNE** POUR LE RECRUTEMENT DES **ADJOINTS D'EDUCATION DE CATEGORIE B** RELEVANT DE LA FONCTION PUBLIQUE DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

SECONDE EPREUVE D'ADMISSIBILITE :

Une analyse d'une documentation à caractère scientifique ou technique portant sur la spécialité « enseignement et action de formation pratique ou professionnelle dans les centres de jeunes adolescents dans le domaine de la terre ».

SUJET PRINCIPAL

Mercredi 22 février 2023

(Durée : 3 heures – coefficient 2)

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

Aucun autre document n'est autorisé.

IMPORTANT : L'intégralité du dossier est à rendre à la fin de l'épreuve

Calculatrice électronique de poche – y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, non autorisée.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire, de tout autre matériel électronique et de téléphone cellulaire est rigoureusement interdit.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

PRÉSENTATION DU DOSSIER

Vous répondrez directement dans le dossier

Dossier :

Présentation dossier — Page 2

Dossier sujet : — **Pages 3 à 10**

Partie 1 — Pages 3 à 5

Partie 2 — Pages 5 à 7

Partie 3 — Pages 8 à 9

Partie 4 — Page 10

6 Annexes :

BARÈME DE NOTATION

PARTIE	QUESTIONS	POINTS	BARÈME
1	1.1 1.2 1.3	/2 /1 /2	**/ 5 points**
2	2.1 2.2	/5 /2	**/ 7 points**
3	3.1 3.2 3.3	/1.5 /1.5 /1	**/ 4 points**
4	4	/4	**/ 4 points**
		Total sur 20	**/ 20 points**
		TOTAL coefficient 2	**/ 40 POINTS**

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Thème : Le dérèglement climatique et ses conséquences sur l'agriculture

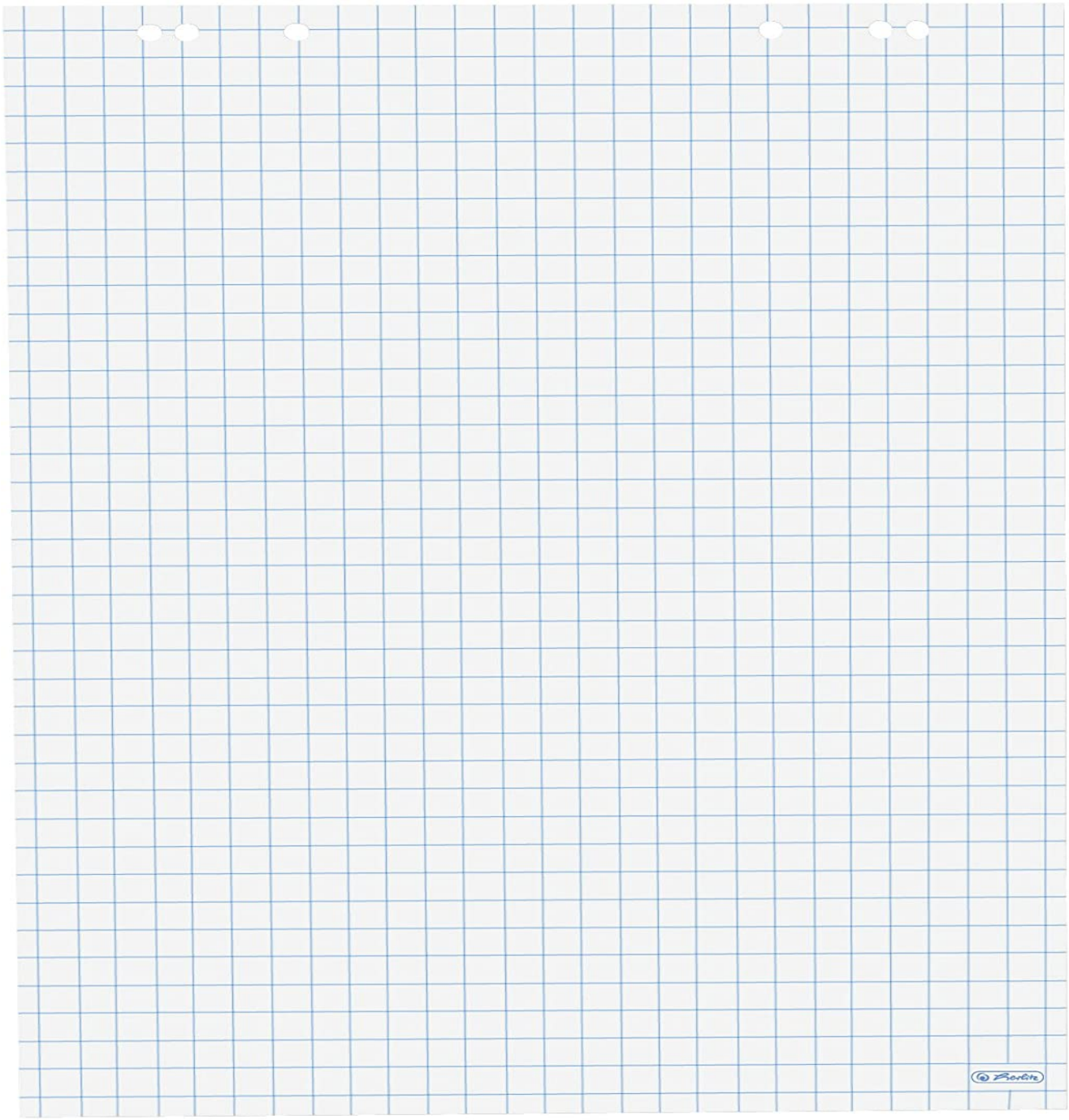
Les années météo se succèdent en records battus en termes de chaleurs, de pluviométries intenses et ponctuelles, et autres phénomènes aux conséquences catastrophiques sur les agricultures. Les enjeux sont mondiaux et locaux, nous mettant en face de nos responsabilités, nos résiliences et notre adaptabilité.

Partie 1 : Comprendre et différencier les schémas météo en agriculture **(5 points)**

Question 1.1 : A partir des documents en **annexe 1**et sur la **feuille quadrillée ci-dessous**, construisez le diagramme climatique (pluviométrie) de Moorea (pour chaque mois vous couplerez l'histogramme de pluviométrie de 2018 et 2019) **(2 points)**

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE



CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Question 1.2 : Analyser les différences de pluviométrie pour Moorea entre 2018 et 2019, ainsi que les conséquences potentielles sur des cultures maraîchères de pleins champs de l'île : **(1 point)**

Question 1.3 : A partir de l'annexe 1, déterminer les principales différences entre le climat de Bordeaux et de Moorea. Quelles sont les conséquences sur le cycle de vie des plantes maraîchères et les stratégies de cultures en plein champs ? **(2 points)**

Partie 2 : Notre maison brûle… et se noie… **(7 points)**

Une des définitions de l'agronomie est la suivante : « *l'agronomie regroupe, depuis le XIX siècle, l'ensemble de la connaissance biologique, technique, culturelle, économique et sociale relative à l'agriculture* ».

Au cours du IVème Sommet de le Terre, le 2 septembre 2002 à Johannesburg, Jacques CHIRAC, Président alors de la France, prononce la phrase suivante : *« Notre maison brûle et nous regardons ailleurs, nous ne pourrons pas dire que nous ne savions pas… prenons garde que le 21ème siècle ne devienne pas, pour les générations futures, celui d'un crime de l'humanité contre la vie »* (**annexe 2**)

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

Question 2.1 : Donnez votre point de vue agronomique pour chaque thématique de la définition de l'agronomie ci-dessus : **(5 points)**

Biologique :
Technique :
Culturel :
Economique :

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Social :

Le 4 avril dernier, le GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat) a publié le troisième volet de son sixième rapport d'évaluation, qui une nouvelle fois alerte sur l'urgence des actions à mener.

Question 2.2: A partir de l'article en **annexe 3** et de vos connaissances, expliquez quelles sont les conséquences du dérèglement climatique dans les pays insulaires comme ceux de Polynésie française et l'impact que cela pourrait avoir sur notre manière de cultiver. **(2 points)**

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

<u>Partie 3</u> : Système d'irrigation **(4 points)**

<u>Question 3.1</u> : A partir des différents systèmes d'irrigation présentés en **annexe 4** ; quel est selon vous le système d'irrigation le plus adapté à chaque culture énoncée ci-dessous. Justifiez votre réponse: **(1.5 points)**

a) Une culture maraîchère de tomate sous-serre

b) Une culture de taro sur 2000 m²

c) Une culture de choux pommés plein champs sur 1 ha

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Question 3.2 : A partir du document en **annexe 5**, la technique proposée par Polyter est-elle adaptée aux cultures en Polynésie française ? Justifiez votre réponse par rapport au climat et la nature des îles en Polynésie française. **(1.5 points)**

Question 3.3 : En quoi les politiques d'irrigation et d'agriculture peuvent conduire à la désertification de territoire ? Vous pouvez vous appuyez du document en **annexe 6**. **(1 point)**

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

Partie 4 : Exposé

Question 4 : A partir de l'ensemble des annexes, proposer le plan d'un exposé pour aborder les problématiques de l'utilisation de l'eau douce par les différents types d'agricultures dans les pays sous-développés ou en voie de développement.

MINISTERE
DE L'EDUCATION,
DE LA MODERNISATION
DE L'ADMINISTRATION,
en charge du numérique

DIRECTION GENERALE
DES RESSOURCES HUMAINES

CONCOURS **EXTERNE** POUR LE RECRUTEMENT DES **ADJOINTS D'EDUCATION DE CATEGORIE B** RELEVANT DE LA FONCTION PUBLIQUE DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

SECONDE EPREUVE D'ADMISSIBILITE :

Une analyse d'une documentation à caractère scientifique ou technique portant sur la spécialité « enseignement et action de formation pratique ou professionnelle dans les centres de jeunes adolescents dans le domaine de la terre ».

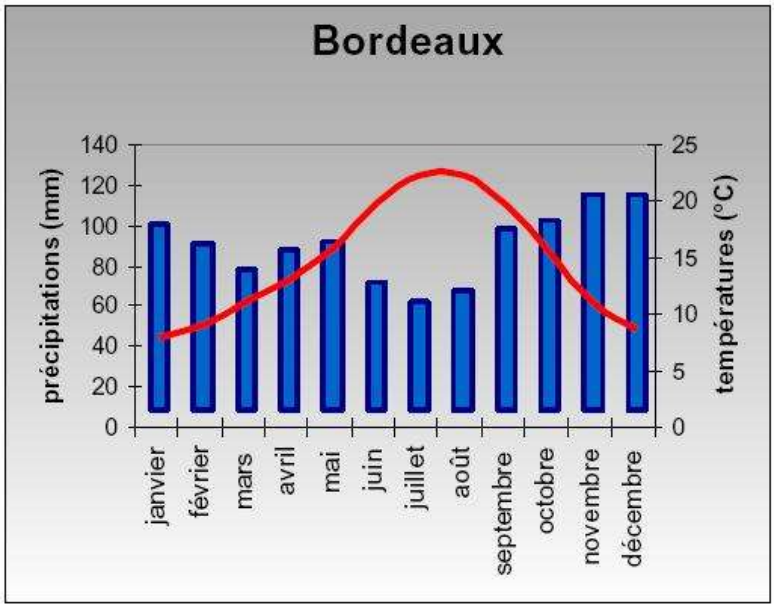
SUJET PRINCIPAL

Les annexes compte 11 pages (page de garde incluse).

6 ANNEXES AU DOSSIER

Annexe 1

Diagramme climatique à Bordeaux en France, en rouge la courbe de température en °C et en bleu l'histogramme de pluviométrie en mm:



Ci-dessous un relevé des températures et des pluviométries moyennes sur Moorea (attention il s'agit d'une moyenne pour l'ensemble de l'ile, il y a des zones comme Opunohu où la pluviométrie est beaucoup plus forte)

mois	Température moyenne en °C	Pluviométrie moyenne en mm 2018	Pluviométrie moyenne en mm 2019
Janvier	28	166	297
Février	27	229	296
Mars	27	126	388
Avril	27	148	269
Mai	27	40	127
Juin	26	37	106
Juillet	26	36	84
Août	25	31	57
Septembre	25	38	96
Octobre	26	29	72
Novembre	27	71	175
Décembre	28	151	661

Annexe 2

Jacques Chirac en 2002 : « Notre maison brûle et nous regardons ailleurs »

L'ancien président français a été l'un des premiers responsables politiques à alerter l'opinion internationale sur l'urgence climatique. Vingt ans après, son discours au Sommet de la Terre à Johannesburg est plus que jamais d'actualité.

L'INA éclaire l'actu / Jacques Chirac en 2002 : « Notre maison brûle et nous regardons ailleurs » Par Florence Dartois - Publié le 23.08.2019 - Mis à jour le 30.08.2022

Le discours prononcé par Jacques Chirac le 2 septembre 2002 au Sommet de Johannesburg est resté dans les mémoires comme un discours historique avertissant de l'urgence de la lutte contre le dérèglement climatique. Il a été prononcé devant un parterre de leaders mondiaux avec l'objectif de provoquer chez eux une prise de conscience de l'absolue nécessité d'une action commune, la seule capable de sauver la planète. Ce sommet devait aux yeux du président français exprimer « haut et fort » le désir de protection de l'environnement et d'aide au développement des pays les plus pauvres. A noter que ce discours alertant la communauté internationale et l'appelant à prendre conscience des périls qui menaçaient la planète a été préparé par le conseiller du président de l'époque, Nicolas HULOT.

L'archive en tête d'article, issue du Soir 3 d'Elise Lucet, revenait sur ce sommet que Georges Bush Jr. avait boudé. Il résumait la proposition du président français d'établir une taxe mondiale sur les transactions financières pour venir en aide aux pays émergents ou celle de l'Europe d'atteindre les 15% d'énergies renouvelables en 2015. Proposition qui s'était heurtée au refus des pays producteurs de pétrole et des Américains. Pour Jacques Chirac, partisan d'une alliance mondiale pour le climat, il y avait donc urgence. C'est dans ce contexte tendu qu'il allait prononcer son discours, pointant la responsabilité des nations développées dans le changement climatique désormais avéré, et « *engagé,* déclarait-il, *du fait de l'activité humaine* ».

Ses mots glaçants parlaient d'une « *menace planétaire* ». Il l'affirmait avec force : « *il n'est plus temps de jouer chacun pour soi* ». Jacques Chirac précisait néanmoins que ce changement climatique était encore « *réversible* », et que « *lourde serait la responsabilité de ceux qui refuseraient de le combattre* ». Le point d'orgue de ce discours allait être une phrase en particulier, celle dans laquelle Jacques Chirac avertissait solennellement: « *Notre maison brûle et nous regardons ailleurs. Nous ne pourrons pas dire que nous ne savions pas. Prenons garde que le XXIe siècle ne devienne pas pour les générations futures celui d'un crime de l'humanité contre la vie* ».

Annexe 3

Montée des eaux, pertes agricoles, chaleur : ce que dit le nouveau rapport du Giec sur les risques du réchauffement climatique en France

Article rédigé par Thomas Baïetto , France Télévisions, Publié le 28/02/2022 12:04 Mis à jour le 28/02/2022 20:16

Des vacanciers observent un feu de forêt, le 18 août 2021, à La Garde-Freinet (Var). (NICOLAS TUCAT / AFP)

Le deuxième volet du sixième rapport du Giec,publié lundi, détaille région par région les impacts du changement climatique. L'occasion de se pencher sur ses conséquences en France.

"Un terrible avertissement." Ce sont les mots choisis par le président du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (Giec) pour décrire le nouveau volet du sixième rapport de ces scientifiques, chargés de faire le point sur l'état des connaissances sur le changement climatique. Consacrée aux effets du réchauffement et au moyen de s'y adapter, cette deuxième partie s'accompagne de fiches détaillées, région du monde par région du monde.

Si le Giec ne fait pas d'analyse par pays, ces fiches permettent d'en savoir un peu plus sur ce qui nous attend si nous ne diminuons pas nos émissions de gaz à effet de serre.

Franceinfo se penche sur la situation de la France, à cheval sur plusieurs régions.

En France hexagonale

Au niveau actuel de réchauffement (+1,09°C), l'Europe est déjà touchée par des vagues de chaleur et des sécheresses. A l'avenir, quatre risques, qui s'aggraveront si le réchauffement se poursuit au-delà de 1,5°C, ont été identifiés. A l'heure actuelle, les promesses des Etats (qui ne sont encore pas tenues) nous conduisent vers un réchauffement de 2,7°C en 2100.

La chaleur. Le premier risque identifié est celui de la mortalité liée aux canicules. Le nombre de morts va *"doubler ou tripler pour un réchauffement de 3°C"*, avertissent les scientifiques. Ils précisent qu'au-delà de ce seuil, il sera difficile, voire impossible, de s'adapter. Le sud de la France est particulièrement menacé, avec jusqu'à 20 à 30 jours de température supérieure à 35°C par an avec un réchauffement de 3°C.

Le réchauffement va réduire les habitats des animaux et des plantes et modifier de façon *"irréversible les écosystèmes"*, dès 2°C de réchauffement. *"Les zones à risque de feu de forêt vont s'étendre en Europe, menaçant la biodiversité et les puits de carbone"*, ces écosystèmes qui captent une partie des émissions de gaz à effet de serre, écrivent les scientifiques.

Les pertes agricoles liées à la sécheresse et à la chaleur. Selon les auteurs du rapport, *"des pertes de production agricole substantielles sont projetées pour la plupart des régions européennes au cours du XXIe siècle et elles ne seront pas compensées par les gains de production en Europe du Nord"*. L'irrigation, qui peut être une solution efficace, sera de plus en plus limitée par la disponibilité réduite en eau, en particulier si le réchauffement dépasse 3°C.

Le manque d'eau. Ce risque concerne d'abord l'Europe du Sud, dans laquelle se trouve de nombreuses régions françaises, de l'Aquitaine aux Alpes du Sud. Dans cette zone, plus d'un tiers de la population risque de manquer d'eau à partir de 2°C de réchauffement. A partir de 3°C, ce risque double et des *"pertes économiques importantes dans les secteurs dépendant de l'eau et de l'énergie peuvent se produire"*. L'Europe centrale, où se trouve le reste de notre pays, sera concernée à partir de ce seuil.

Les inondations et la montée des eaux. Au rythme actuel de nos émissions de gaz à effet de serre et de la mise en place de nos stratégies d'adaptation, les dégâts provoqués par les inondations côtières vont être *"multipliés par 10 à la fin du XXIe siècle"*. Quant à la montée du niveau de la mer, elle représente une *"menace existentielle"* pour les villes côtières, notamment après 2100.

La Méditerranée est particulièrement *"fragile"* face à cette montée des eaux, souligne Wolfgang Cramer, directeur de recherches du CNRS à l'Institut méditerranéen de biodiversité et d'écologie marine et continentale (IMBE) et l'un des auteurs du rapport. *"Historiquement, le niveau de cette mer a peu bougé* [la Méditerranée a une faible amplitude de marée et connaît moins de tempêtes que l'Atlantique]*, donc vous avez beaucoup de villes, de patrimoines et de zones naturelles humides très proches de la côte"*, explique-t-il.

L'un des auteurs du chapitre consacré à l'Europe, Gonéri Le Cozannet, précise que cette sélection *"ne veut pas dire que ce sont les seuls risques"* pour la région. *"Il y a des risques en cascade"*, poursuit le chercheur au Bureau des recherches géologiques et minières (BRGM). Il cite par exemple les risques d'ouverture de cavité après une inondation – l'eau élargit une cavité souterraine, provoquant un trou en surface – ou la fissuration des maisons par le retrait-gonflement de l'argile après une sécheresse.

Dans les départements insulaires d'outre-mer

Particulièrement menacées par le changement climatique, les petites îles font l'objet d'une fiche détaillée. De nombreux territoires français, comme la Guadeloupe, la Martinique, la Réunion ou Mayotte, sont concernés.

Des impacts déjà très forts. Dans ces territoires, le réchauffement climatique est une réalité très présente. Le rapport cite notamment les vagues de chaleur, les cyclones tropicaux plus intenses, la modification des précipitations, la montée du niveau de la mer, le blanchiment des coraux, les espèces invasives...

Des écosystèmes menacés. Ces îles abritent parfois l'un des écosystèmes les plus menacés par le réchauffement climatique : les récifs de coraux. A partir de 2°C, 99% des coraux dépériront, victime du blanchiment. Ce n'est pas beaucoup mieux pour le reste de l'écosystème de ces îles : les espèces endémiques disparaîtront si le réchauffement atteint 3°C, selon le Giec.

Une habitabilité en sursis. Enfin, c'est tout simplement la possibilité de vivre sur ces îles qui est menacée par le réchauffement climatique. *"La vulnérabilité de ces communautés, tout particulièrement celles qui dépendent des récifs coralliens pour vivre, pourra dépasser les limites de l'adaptation bien avant 2100, même avec un scénario de faible émission de gaz à effet de serre"*, avertissent les scientifiques. Au-delà de la montée du niveau marin, qui grignote leurs territoires, ces îles risquent de manquer d'eau douce et de nourriture.

En Guyane

Avec la Guyane, le territoire français est aussi exposé aux risques qui menacent la forêt amazonienne. Cette forêt, *"l'un des plus grands réservoirs de biodiversité et de carbone"*, est *"très vulnérable à la sécheresse"*. Elle a déjà fait des dégâts en 1998, 2005, 2010, 2015 et 2016. Cela se traduit par une augmentation de la mortalité des arbres et une réduction de la productivité de la forêt. Le changement climatique favorise aussi la progression dans la région de la dengue, du chikungunya et du virus Zika, transmis par le biais des piqûres de moustique.

Annexe 4

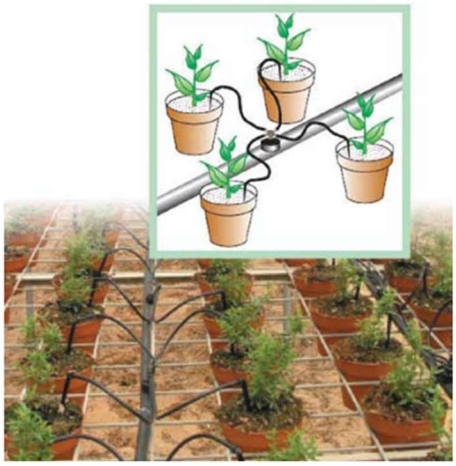
Différents systèmes d'irrigation :

Irrigation à la raie

Irrigation par bassin

Asperseur rotatif

Canon à eau



Irrigation par des capillaires

Irrigation goutte à goutte

Annexe 5

Le Polyter, une solution pour faire pousser des plantes dans le désert

Par Arthur Marcadé, Publié le 08/10/2018 ; FIGARO DEMAIN

Philippe Ouaki Di Giorno expose une plante qui a poussé avec l'aide du Polyter. Les granulés se sont intégrés naturellement aux racines et ont formé une réserve d'eau et de nutriments naturelle. Polyter

FIGARO DEMAIN - Un agronome et chercheur passionné a créé de petits granulés verts qui permettent aux arbres et végétaux «de vivre dans n'importe quelles conditions climatiques », sans avoir besoin d'eau ou presque.

« L'agriculture mondiale va devoir relever un défi colossal (...), produire près de 50 % de nourriture en plus d'ici à 2030 et doubler la production à l'horizon 2050 », alertait l'OCDE en 2010. Selon Organisation de coopération et de développement économiques, il faudra « probablement y parvenir avec moins d'eau ». C'est avec ce défi planétaire à l'esprit que Philippe Ouaki Di Giorno, agronome et chercheur passionné, a créé le Polyter, un produit qui permet de faire pousser des plantes et des arbres en utilisant très peu d'eau. Celui que les maraîchers surnomment « le magicien du Gers » nous parle de ces étonnants granulés verts.

Le Figaro : Qu'est-ce que le Polyter ?

Philippe Ouaki Di Giorno : C'est une technologie de rupture que j'ai développée il y a 25 ans. Ce sont de petits granulés organiques, hydro rétenteurs, entièrement biodégradables et constitués d'éléments nutritifs qu'on intègre à la terre.

Ils permettent aux plantes de vivre dans n'importe quelles conditions climatiques, d'être plus résistantes et de se développer plus vite. Une tonne de Polyter permet 8 à 25 hectares de cultures, selon les conditions, et les granulés restent actifs pendant cinq ans. Un ratio surface-temps hors du commun.

Comment agit le Polyter et à quoi sert-il ?

Au fur et à mesure de mes recherches j'ai compris que pour avoir de bons rendements agricoles, les plantes doivent développer une certaine puissance racinaire. Une fois en terre et en contact avec de l'eau, les granulés de Polyter, qui peuvent contenir jusqu'à 300 fois leur poids en eau, gonflent et forment une gélatine ultranutritive qui sustente les racines des plantes, aère les sols et décuple les rendements agricoles. Les granulés augmentent de 500% la masse racinaire des plantes. Par ailleurs, ils ravivent les sols grâce à leur richesse nutritive.

À quels besoins répondent ces granulés ?

Avec 70 % de la consommation mondiale d'eau, l'agriculture est le secteur d'activité le plus consommateur. L'épuisement des ressources naturelles en raison de la dégradation environnementale et du changement climatique provoque la migration d'environ 150 millions de travailleurs migrants par an, selon l'ONU. Mes granulés bouleversent l'agronomie. Grâce à eux, on peut enrayer les migrations en redonnant du travail et des ressources aux gens, créer de la richesse, surtout en Afrique. Le Polyter a un véritable effet dynamique.

Annexe 6

L'agriculture et la montée des mers

Jeudi 2 août 2012, par VARGHESE Shiney
L'eau au centre de la crise climatique - www.partagedeseaux.info/L-agriculture-et-la-montee-des-mers

Cet article a été publié initialement en anglais le 29 mai 2012 sur le blog de l'IATP, sous le titre "Industrial agriculture and the rising sea : Do we have to choose between the devil and the deep sea ?", sous licence creative commons.

Fin mai 2012, le quotidien britannique *The Guardian*faisait part d'une étude scientifique qui envisage la montée du niveau des océans selon une perspective inédite. Cette étude établit que les efforts pour satisfaire la demande croissante d'eau douce en exploitant les eaux souterraines « fossiles » (eaux souterraines qui ne se renouvelleront pas avant des millénaires dans les conditions climatiques actuelles) contribuent davantage à l'élévation du niveau des mers que la fonte des glaciers. Dès lors qu'elles ne sont pas renouvelées, le pompage de ces eaux souterraines entraîne la subsidence (affaissement des sols) et, en conséquence, un transfert unilatéral d'eau depuis les aquifères vers les océans. Les chercheurs impliqués dans cette étude estiment que les puits de forage profond ont contribué à une hausse moyenne du niveau des mers d'un millimètre par an depuis 1961. Ni les spécialistes du climat ni ceux de l'eau n'avaient encore payé attention à cet aspect des puits de forage profond.

En 2009, un rapport de l'Institute for Agriculture and Trade Policy (IATP) évoquait plusieurs autres problèmes associés aux forages profonds – une technologie empruntée à l'industrie pétrolière –, notamment du fait de leur rôle dans la production agricole industrielle. Ce rapport soulignait que les puits profonds « avaient permis à l'agriculture industrielle de s'étendre dans des régions où de tels transferts massifs d'eau en vue de l'irrigation n'étaient pas praticables. Au contraire des puits traditionnels, les forages profonds donnent accès à l'eau 'fossile' en larges quantités, en insérant un tube dans les aquifères profonds et en utilisant une pompe pour en aspirer l'eau. ». On dit aujourd'hui que cela a conduit à une catastrophe environnementale en Asie. Les extractions excédant les taux de recharge naturelle des aquifères profonds entraînent la baisse du niveau des nappes et la subsidence dans de nombreuses autres régions du monde. Par exemple, aux États-Unis, où 45% de l'eau d'irrigation est d'origine souterraine, à travers l'aquifère des Hautes Plaines (qui inclut l'aquifère d'Ogallala), le niveau des nappes a décliné de plus de 30 mètres dans certains endroits.

Pourtant, confrontés à de multiples crises environnementales, de nombreux pays africains voient dans les eaux souterraines un ultime recours pour les aider à faire face à leurs enjeux de sécurité alimentaire et hydrologique. Au cours de la dernière décennie, l'utilisation de la pompe à pédales (fréquemment utilisé par des paysans sur de petites parcelles) a été promue comme un moyen abordable d'extraire de l'eau d'aquifères peu profonds. Pour l'instant, les puits profonds restent confinés à quelques régions, principalement pour l'agriculture commerciale. Mais il est possible qu'il n'en aille bientôt plus de même. Une étude récente du British Geological Survey a estimé que les réserves totales d'eau souterraine en Afrique seraient de 0,66 (0,36-1,75) millions de kilomètres cube. Même si ses auteurs préviennent qu'une partie de cette eau est impossible à exploiter, cette étude semble suggérer qu'il y a suffisamment d'eau pour satisfaire les besoins de « croissance » de l'Afrique. Elle arrive à un moment où de nombreuses agences internationales en appellent à un effort d'investissement pour exploiter davantage les nappes souterraines afin d'atteindre les objectifs du millénaire pour le développement.

Pourtant, comme nous l'enseigne l'expérience de l'Asie, il ne faut pas céder inconsidérément à la tentation de mettre en avant la nécessité d'exploiter les eaux souterraines. Notre rapport estimait que « l'accès aisé à des services et équipements énergétiques subventionnés par l'État » avait rendu possible l'expansion de l'agriculture industrielle dans des régions traditionnellement sèches de pays asiatiques comme la Chine, l'Inde et le Pakistan. Comme on le sait, la Banque mondiale et d'autres agences multilatérales ont joué un rôle majeur dans la diffusion de cette technologie en Asie du Sud. Des initiatives comme le GW-MATE, qui développent des approches visant à harmoniser la demande d'eau souterraine avec les ressources

disponibles, suggèrent que la Banque mondiale et les autres organisations similaires reconnaissent aujourd'hui les erreurs du passé. Cette prudence nouvelle en ce qui concerne l'exploitation des eaux souterraines ne semble pas se retrouver dans d'autres initiatives nouvelles.

Le phénomène de l'accaparement des terres attire de plus en plus l'attention de l'opinion, mais on a moins remarqué qu'ils servent aussi à s'approprier les ressources naturelles situées sous les terres en question. Lors d'un récent séminaire organisé dans le cadre du Forum alternatif mondial de l'eau à Marseille, des orateurs comme Henk Hobbelink de GRAIN et Rutgerd Boelens de l'Université de Wageningen ont expliqué qu'à bien des égards, l'accaparement des terres est avant tout un accaparement de l'eau. Les informations glanées auprès du British Geological Survey à propos des ressources en eau souterraines de l'Afrique permettent d'apporter des réponses aux questions sur l'étendue réelle de l'accaparement de l'eau en Afrique. Étant donné qu'il s'agit d'investissements en vue de produire des cultures d'exportation, les investisseurs peuvent utiliser ce type d'étude pour s'assurer de la présence ou non d'eau en abondance pour l'irrigation ; les forages profonds peuvent être adoptés comme un moyen d'accéder à l'eau des aquifères en profondeur ou pour résoudre les problèmes liés à la baisse du niveau des nappes.

Entre ici en jeu la mobilisation de la communauté internationale pour la sécurité alimentaire de l'Afrique. Au sommet du G8 des 18-19 mai 2012, le président Obama a annoncé un programme visant à améliorer la sécurité alimentaire et la productivité agricole en Afrique. Réagissant à ce programme, intitulé « Nouvelle Alliance pour la Sécurité Alimentaire et la Nutrition », un blog de l'IATP soulignait que pour les paysans africains, l'appel à « affiner les politiques en vu d'améliorer les opportunités d'investissement » consonne de manière troublante avec les conditionnalités des anciens (et actuels) et très critiqués accords bilatéraux d'investissement. La dépendance du G8 envers les entreprises – « responsable devant leurs actionnaires, obligées de réaliser des profits […], tenues par la législation en vigueur mais non par l'intérêt public » - au nom de la sécurité alimentaire africaine est un moyen de pénétrer les exploitations paysannes qui jusqu'à présent étaient restées hors de portée des entreprises et du secteur agroindustriel. Là encore, il est probable que l'expansion de l'agriculture industrielle se fera à travers l'expansion de l'irrigation par forages profonds.

Un autre enjeu peut être extrapolé de l'expérience asiatique. Outre les coûts environnementaux mentionnés plus haut, les puits de forage profond ont également des coûts sociaux. En Asie, ils ont entraîné l'assèchement progressif, à mesure que les forages pour l'irrigation allaient de plus en plus profond, de la plupart des puits traditionnels creusés à la main ou des puits moins profonds. De nombreuses industries gourmandes en eau reposent également sur l'extraction à grande échelle des eaux souterraines, amenant des résultats similaires. De telles situations peuvent affecter l'accès à l'eau des populations les plus pauvres, car les puits creusés à la main et les pompes manuelles (puits peu profonds) sont souvent la source principale d'eau potable pour de nombreuses communautés. Dans l'intérieur des terres, les forages profonds peuvent entraîner des phénomènes de subsidence. Dans les zones littorales, ils peuvent provoquer des intrusions salines (écoulement d'eau de mer dans les aquifères terrestres) contaminant les nappes. Souvent, la surexploitation des eaux souterraines pour l'agriculture industrielle se fait aux dépens des besoins fondamentaux des pauvres et des systèmes agricoles traditionnels.

C'est dans ce contexte que les conclusions de l'étude selon lesquelles la demande d'eau potable contribue davantage à la hausse du niveau des mers que la fonte des glaciers prend toute son importance. Les chercheurs du British Geological Survey ont indiqué que le volume estimé des eaux souterraines disponibles est plus de cent fois supérieur aux ressources renouvelables annuelles de l'Afrique. Ceci devrait être pris comme un signal de prudence, pour éviter que l'Afrique ne répète la folie de l'Asie en ce qui concerne l'exploitation de ses eaux souterraines. Avec les données disponibles, l'épuisement des aquifères peut être maintenu sous surveillance, et des régulations et incitations peuvent être mises en place pour s'assurer que les extractions d'eau ne soient pas supérieures au taux de renouvellement des aquifères.

La capacité de l'Afrique à y parvenir dépendra de la trajectoire de développement agricole qu'elle sera capable d'adopter en vue d'atteindre ses objectifs de sécurité alimentaire. Mais, pour le moment, ses dirigeants ne disposent pas des marges de manœuvre nécessaires pour effectuer ce choix. Les décisions sur cette trajectoire sont de plus en plus prises dans le cadre du G8, du G20, de Rio+20, et autres forums internationaux ou régionaux de même espèce. Non seulement ces forums sont influencés par les institutions

financières internationales comme la Banque mondiale, ils sont aussi sous la menace d'une prise de contrôle par les grandes entreprises, comme souligné dans une récente déclaration conjointe de la société civile.

C'est pourquoi de nombreuses organisations de la société civile africaine veulent un degré plus important de contrôle local. Dans une récente lettre anticipant l'annonce du G8, le réseau paysan ouest-africain ROPPA a réaffirmé que « la sécurité et la souveraineté alimentaires sont la base de notre développement en général, comme le soulignent tous les gouvernements africains. C'est un défi stratégique. C'est pourquoi nous devons construire notre politique alimentaire sur la base de nos propres ressources, comme le font les autres régions du monde. Le G8 et le G20 ne peuvent en aucun cas être considérés comme des forums appropriés pour prendre des décisions de cette nature. »

POLYNESIE FRANÇAISE

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

DIRECTION GENERALE
DES RESSOURCES HUMAINES
.....

CONCOURS **EXTERNE** POUR LE RECRUTEMENT DE **9** **ADJOINTS D'EDUCATION DE CATEGORIE B** RELEVANT DE LA FONCTION PUBLIQUE DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

SECONDE EPREUVE D'ADMISSIBILITE :

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

DOMAINE DE LA TERRE

Vendredi 6 mai 2016

(Durée : 3 heures – coefficient 2)

Le sujet comporte 18 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)

- LA CULTURE DE LA VANILLE

Sujet :	**Pages 3 à 10**
Doc 1	**Page 11**
Doc 2	**Page 12**
Doc 3	**Page 13**
Doc 4	**Page 14**
Doc 5	**Page 15**
Doc 6	**Page 16**
Doc 7	**Page 17**
Doc 8	**Page 18**

BARÈME DE NOTATION

Questions		Attentes	Note	Barème	
1	1.1	Réponse exacte		0,5	10
	1.2	15 réponses pertinentes		6,5	
	1.3	Réponse exacte		1	
	1.4	2 réponses justifiées		2	
2 et 2 bis	2.1	7 phrases cohérentes		3,5	10
	2.2	3 réponses exactes		1,5	
	2.3	3 arguments développés		1,5	
	2.4	Réponse pertinente		2	
	2.5	Réponse cohérente		1,5	
3	3.1	Réponse exacte		1	5
	3.2	9 réponses exactes		4	
4	4.1	Réponse pertinente		1	5
	4.2	Argument développé		1	
	4.3	Réponses exactes		3	
5	5.1	Réponse pertinente		1	6
	5.2	Tableau		4	
	5.3	Réponse pertinente		0,5	
	5.4	Réponse pertinente		0,5	
6	6.1	Réponses exacte		2	4
	6.2	Réponse exacte		1	
	6.3	Arguments justifiés		1	
		Total des points		**40**	
		Total des points		**20**	

Dossier sujet : A composer

LA CULTURE DE LA VANILLE

La vanille Polynésienne a pris une place importante sur le marché mondial.
La demande est supérieure à l'offre, donc la production locale doit évoluer pour satisfaire cette demande.

Partie 1 : Conduite d'une exploitation de vanille

Question 1

Un vaniliculteur traditionnel a une exploitation de vanille de 500 tuteurs, plantés exclusivement sur du « gliricidia ».
Sa plantation vieillit, donc sa production diminue. Il doit renouveler son exploitation.

1.1 Quel type de système d'exploitation doit-il envisager pour augmenter sa production et améliorer son rendement ? (**Document 1 Page 11**) **(0,5 point)**

1.2 Argumenter son choix en une quinzaine de lignes. **(6,5 points)**

Le producteur est face à une problématique, à savoir le choix des cultivars qu'il doit faire pour améliorer son rendement ? (Document 2 page 12)

1.3 Doit-il privilégier la qualité ou la quantité ? Identifier les facteurs agronomiques qui favorisent le choix des cultivars qu'il doit mettre en culture. **(1 point)**

• ----------

1.4 Expliquez les choix du producteur. **(2 points)**

Partie 2 : Le sol

Question 2

Vous proposez un exercice de réflexion à vos élèves qui est le suivant:
- Teva doit implanter son ombrière de vanille.
Son terrain est plus adapté pour une culture du « taro », boueux (en temps de pluie).
A l'aide du document 3 page 13, vous proposez l'exercice suivant:

2.1 A partir de quels paramètres le producteur doit-il choisir son terrain? Composer vos réponses en 7 phrases à l'aide du tableau ci-dessous. **(3,5 points)**

Un sol de	Plat ou	Éviter les	Non-inondable
Bien dégagé	Exposer l'exploitation	défrichement	Avoir un
légèrement en pente	accès routier	où l'air circule	Est Nord Est
pour le	flancs de montagnes	forestier	(par exemple
parfaitement drainé	broyeur	et les rangées	orientés Sud
de tuteurs alignées	ou les vallées	et à un	Nord-Sud
aisément	près d'une	mais à l'abri	rivière)
si possible	point d'eau	des vents forts	trop escarpées

- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---

2.2 En quoi consiste la préparation aux pourtours de son terrain ? **(1,5 point)**

- ---
- ---
- ---

2.3 Quelles sont les conditions optimales d'implantation de l'ombrière et de l'aménagement du terrain ? **(1,5 point)**

• ---

• ---

  - ---
  - ---
  - ---

• ---

Partie 2 bis : La nutrition du vanillier

La fertilisation chimique n'est pas systématiquement pratiquée dans la culture de la vanille, l'apport de compost devrait suffire.
(Document 4 page 14)

2.4 Quelle est la base de l'alimentation du vanillier ? **(2 points)**

2.5 Le compost suffira-t-il pour la nutrition du vanillier ? Justifiez votre réponse. **(1,5 point)**

Partie 3 : Les maladies du vanillier

Question 3

Les racines des lianes des vanilles se dessèchent, puis les feuilles et les tiges et enfin les plantes meurent.
(A l'aide du document 5 page 15)

3.1 Le producteur est face à quel problème ? Quelles sont les conséquences sur sa vanilleraie ? **(1 point)**

3.2 Citer 9 pratiques culturales à envisager pour éviter la propagation de cette maladie. Justifier succinctement vos réponses. **(4 points)**

- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---
- ---

Partie 4 : La pollinisation

Question 4

Les fleurs sont ouvertes, ce qui correspond à l'étape de fécondation.
Le producteur a un rôle clé pour la réussite de sa production.
Il doit intervenir pour marier les fleurs.
(Document 6 page 16)

4.1 A partir de quel moment de la journée doit-il marier les fleurs ? **(1 point)**

4.2 Quelle est la période favorable de pollinisation dans la journée ? **(1 point)**

4.3 Citer les différentes phases de pollinisation **(Voir photo 4). (3 points)**

Partie 5 : La production

Question 5

Un vaniliculteur a mis en récolte 250 tuteurs de vanille.
La deuxième année de récolte vient de se terminer pour la période de février à septembre. (Voir tableau ci-dessous)
La récolte est répartie de la façon suivante:

MOIS	POIDS OBTENU PAR TUTEUR
Février	50 gr
Mars	60 gr
Avril	100 gr
Mai	200 gr
Juin	250 gr
Juillet	1 000 gr
Août	1 000 gr
Septembre	2000 gr
Total	**4 660 gr**

5.1 Quelle est la perte de poids de la vanille préparée en % par rapport à la vanille mûre ?
(Voir document 7 page 17) (1 point)

• ----------

5.2 Complétez le tableau ci-dessous **(4 points)**

Production / Mois	Vanille mûre			Vanille préparée		
	Poids / Kilo	Prix en Cfp	Total / Cfp	Poids / Kilo	Prix en Cfp	Total / Cfp
		2 000			20 000	
		2 500			25 000	
		3 000			25 000	
		4 000			30 000	
		5 000			30 000	
		5 000			30 000	
		6 500			35 000	
		7 000			40 000	
Total						

5.3 Quel est le cours de la vanille mûre en 2015 ? **(0,5 point)**

5.4 Quel est le document administratif obligatoire pour être préparateur ? **(0,5 point)**

Partie 6 : La commercialisation

Question 6
(A l'aide du document 8 page 18)

6.1 Sous quelle forme importe-t-on la vanille ? **(2 points)**

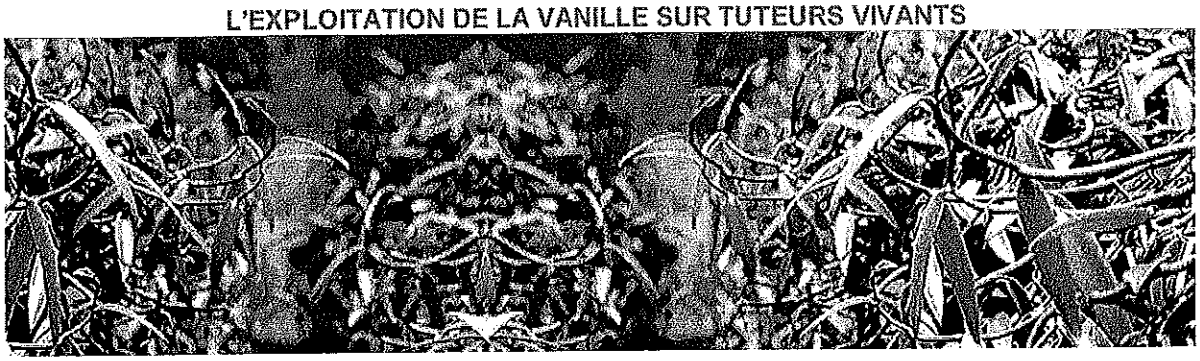
6.2 Connaissez-vous une autre forme non évoquée dans le document 7 ? **(1 point)**

6.3 Quel est l'avenir de la vanille polynésienne ? Justifier vos réponses. **(1 point)**

Document 1

L'EXPLOITATION DE LA VANILLE SOUS OMBRIÈRES

L'EXPLOITATION DE LA VANILLE SUR TUTEURS VIVANTS



En 2009, la production de Vanille de Tahiti a dépassé les 70 tonnes.

Production de vanille mûre pour l'année 2009									
Mois	**Février**	**Mars**	**Avril**	**Mai**	**Juin**	**juillet**	**Août**	**Septembre**	**Total**
Traditionnelle	0,00	919,70	1 735,80	7 139,40	7 499,30	3 934,90	273,40	3,60	**21 506,10**
Sous ombrière	29,20	1 105,50	2 719,85	7 734,16	18 435,06	13 438,1	3 590,65	4 384,55	**51 437,07**
Total	29,20	2 025,20	4 455,65	14 873,56	25 934,36	17 373	3 864,05	4 388,15	**72 943,17**

On constate une nette augmentation de la production (en tonnes) à partir de 2007 qui est l'année de production des premières ombrières installées.

	2004	**2005**	**2006**	**2007**	**2008**	**2009**
TAHAA		25.248	10.547	18.814	18.881	28.020
HUAHINE	8.791	10.817	5.545	10.487	9.669	13.317
RAIATEA	8.985	10.792	7.129	14.442	17.962	24.837
TAHITI et MOOREA					1.968	5.592

Document 2

Quelques cultivars de *Vanilla ×tahitensis*

Tahiti | Haapape | Parahurahu | Rea rea | Tahiti long

LIANE	FLEURS	GOUSSES	TEMPS DE MURISSEMENT	RUSTICITÉ
Tiges fines de 8mm de diamètre, feuilles vert plus clair, de 16x3cm en moyenne sans gouttière	Fleurs plus petites que la 'Haapape' mais floraison abondante	Gousses vert clair, trigones, rétrécies à leur extrémité, de 10 à 19 cm (14cm en moyenne), de 10g en moyenne et parfois déhiscentes (17 %)	9-9,5 mois après la floraison	Variété fragile, nécessite un entretien rigoureux
Tiges épaisses de 10mm de diamètre, feuilles vert-sombre, de 17x3cm en moyenne à légère gouttière	Grandes fleurs mais floraison moins abondante que la 'Tahiti'	Gousses vert sombre, arrondies, de 13 à 23 cm (18 cm en moyenne), de 16 g en moyenne et rarement déhiscentes (moins de 1,5 %)	10-10,5 mois après la floraison	Semble assez rustique, variété très vigoureuse

CONCENTRATION TOTALE EN ARÔMES	ALCOOL ANISIQUE	ACIDE ANISIQUE	VANILLINE	PROFIL SENSORIEL	
6,62	2,03	0,78	1,98	Arôme équilibré, notes boisées phénoliques moins fortes que la vanille Bourbon, au profit des notes anisées et caramel	notes fumées, épicées, grasses (beurre) plus intenses que 'Haapape'
5,95	1,87	0,88	1,35		notes moins fumées que 'Tahiti', notes douces anisées et grasses (chocolat) plus intenses
9,3			2,3 - 3,2	Notes boisées, fumées et phénoliques plus prononcées que la Vanille de Tahiti	

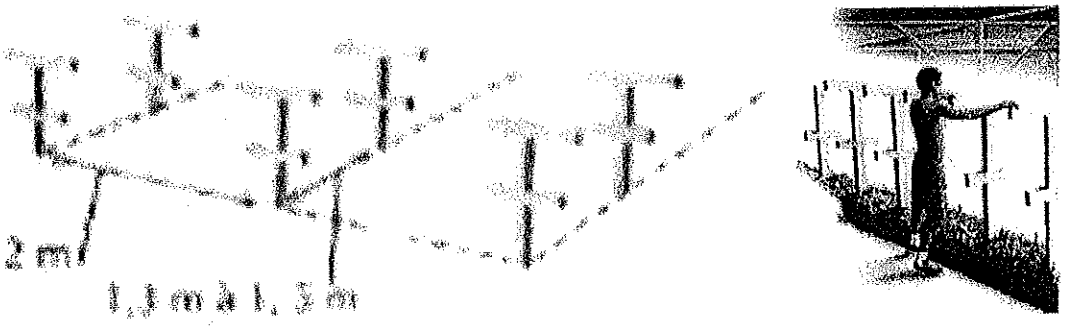
Document 3

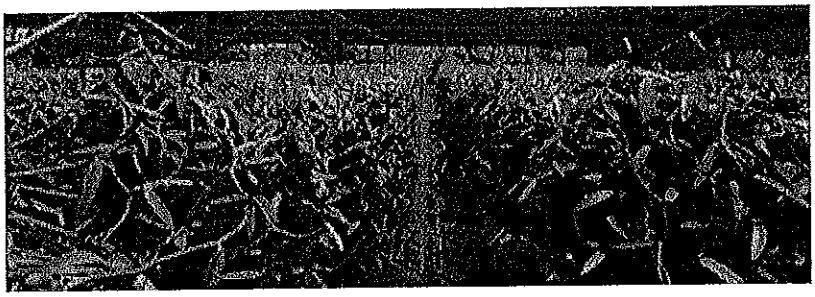
Les **besoins en eau du vanillier sont de l'ordre de 2000-2500 mm** par an avec un **stress hydrique de 45 à 60 jours** à partir de la 3ème année pour l'initiation florale.
Ce stress ne sera pas conservé lors des deux premières années de plantation (phase de croissance végétative), ce qui nécessite une irrigation d'appoint dans les zones géographiques où les pluviométries annuelles sont inférieures à 2000 mm ou mal réparties.
L'humidité de l'air à rechercher est de l'ordre de 80 %.

Pour fleurir, la vanille a besoin de températures fraîches et un peu de sécheresse. S'il fait trop chaud et qu'il pleut trop il n'y aura pas de floraison.

Cette bonne gestion de la parcelle est primordiale et probablement encore plus importante que dans le système « sous-bois » car la parcelle a été modifiée, il convient donc de réaliser les aménagements indispensables à l'assainissement de la vanilleraie (drains) mais aussi d'implanter : des haies anti-érosives sur les parcelles en pente, une plante de couverture vivace, un brise-vent, des associations culturales peuvent aussi être pratiquées… voir § 4.4.

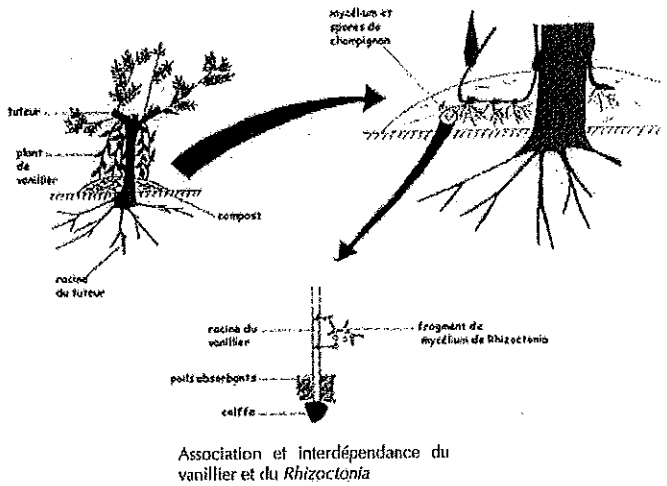
Les conditions naturelles rencontrées en sous-bois répondent en grande partie aux exigences du vanillier.
Le tuteur n'est cependant pas toujours adapté à une exploitation rationnelle (taille, densité d'implantation réduite…). L'ombrage n'est pas toujours adéquat ou du moins difficilement maîtrisable. Quant aux besoins en eau, ils ne sont pas toujours couverts. La culture du vanillier en système intensif - englobant un ombrage artificiel, des tuteurs morts et un système d'irrigation d'appoint - permettent de répondre précisément et durablement aux exigences du vanillier.



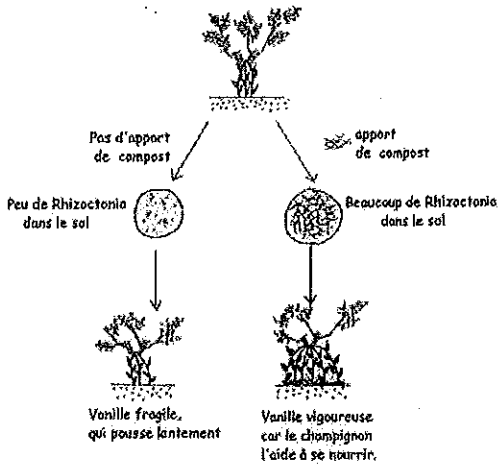


Document 4

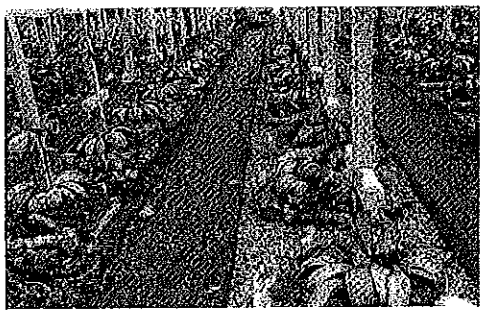
Alimentation du vanillier



Association et interdépendance du vanillier et du *Rhizoctonia*



Intérêts du compost



Composition du substrat de culture

Dans son milieu naturel, le vanillier se nourrit exclusivement de la matière organique contenue dans les couches superficielles du sol en association avec des champignons symbiotiques du genre *Rhizoctonia*.

Afin de créer des conditions idéales de culture, il est important de mettre à disposition du vanillier un substrat équilibré et diversifié et ce quel que soit le système de culture choisi.

En système de culture en « sous-bois » et en « semi-intensif » les matériaux composant ce substrat de culture sont nourriciers à dégradation plus ou moins lente :

• 40 % de matériaux à « dégradation rapide » nourriciers : compost de déchets verts (compostage complet de paille de canne à sucre et de branchages de légumineuses arbustives broyées).

• 60 % de matériaux à « dégradation plus lente » nourriciers formant le « corps » du substrat : bourre de coco, bagasse de canne à sucre partiellement compostée, racine de vétiver, litière de sous-bois (issue de la décomposition de feuilles et branchages).

En système de culture « intensif », ce substrat est complété par une partie dite inerte permettant l'aération et le drainage du substrat (ils ont pour objectif d'éviter que le substrat ne se compacte dans le temps favorisant des asphyxies racinaires et le développement de la fusariose) :

• 30 % de matériaux à « dégradation rapide » nourriciers : compost de déchets verts (compostage complet de paille de canne à sucre et de branchages de légumineuses arbustives broyées),

• 30 % de matériaux à « dégradation plus lente » nourriciers formant le « corps » du substrat : bourre de coco, bagasse de canne à sucre partiellement compostée, racine de vétiver, litière de sous-bois (issue de la décomposition de feuilles et branchages).

• 40 % de matériaux « inertes » : scorie de charbon, pouzzolane. En sol sableux, la partie inerte du substrat de culture peut être supprimée. Le substrat est alors composé de 60 % de matériaux à dégradation lente et de 40 % de matériaux à dégradation rapide ; il repose directement sur le sol.

Document 5

La Dépêche des îles

35

Jeudi 19 février 2015

RAIATEA - Après la rencontre des viniculteurs, la jeune phytopathologiste soutient sa thèse ce matin, à l'université

Timeri Atuhiva cherche des solutions contre la fusariose

En 3 points

- À l'issue de ses études en agronomie, la phytopathologiste Timeri Atuhiva soutient sa thèse à l'université de Polynésie française, ce matin.
- En prélude à cette soutenance de thèse sur l'émergence de la fusariose sur *Vanilla tahitensis*, une visite de dix vanilleraies a été effectuée.
- Au cours de cette rencontre avec les vanilliculteurs de Raiatea, les membres du jury, ont commencé à l'évaluer sur le terrain.

Timeri Atuhiva (à droite) dans la vanillerale de Ofemara Thunot et Alphonse Maui, en compagnie de la délégation des chercheurs et biologistes.

Le développement de la filière vanille est un enjeu primordial pour le développement économique de la Polynésie française, et le laboratoire de recherche de l'établissement Vanille de Tahiti à Raiatea est une clé de cet enjeu.

Timeri Atuhiva, diplômée en phytopathologie, a été intégrée dans ce service dirigé par la chercheuse Sandra Lopers-Andrzejewski.

Dans la perspective du passage de sa thèse à l'ESPE (Enseignement supérieur des professorats des écoles), à l'Université de Polynésie française à Punaauia, ce matin, Timeria effectué un tour des plantations de vanille de Raiatea, les lundi 16 et mardi 17 février. Au cours des entretiens qu'elle a eus avec les différents vanilliculteurs rencontrés, elle a donné à la délégation de chercheurs et biologistes qui l'accompagnaient, un aperçu complet de ses connaissances

Cette visite de terrain, en compagnie de l'ensemble du collège qui va constituer le jury pour la soutenance de sa thèse, a déjà permis d'évaluer les connaissances de la prétendante. Au fil des visites des dix plantations sélectionnées, la chercheuse a pris la mesure des différentes problématiques rencontrées au quotidien par les vanilliculteurs. Dans ce cadre, l'Établissement Vanille de Tahiti est bien placé pour étudier les causes du développement des maladies fongiques dans les ombrières, mais aussi en culture traditionnelle.

Les principaux dégâts (baisse des rendements, mort des plants) observés sur le vanillier sont dus principalement aux champignons phytopathogènes. Il faut donc proposer aux producteurs, des pratiques de culture adaptées à leur environnement. Ainsi, l'approfondissement des études sur les maladies fongiques s'est révélé nécessaire afin d'éviter les pertes de production, comme celles connues actuellement dans d'autres pays (Madagascar où la Réunion) avec la fusariose, qui entraîne un dépérissement des racines. L'ensemble du travail de thèse de Timeri Atuhiva représente donc une contribution majeure et originale sur la connaissance de la fusariose du vanillier de Polynésie française. C'est la troisième thèse réalisée au laboratoire de l'Établissement Vanille de Tahiti, consolidant ainsi sa reconnaissance scientifique au niveau local et international dans le domaine de la recherche sur la vanille.

De ce travail, pourront être tirées des applications stratégiques, à court et moyen terme, pour le développement de la production de "l'or noir de Tahiti". ■

De notre correspondant
Jean Claude Bocher

La fusariose est une maladie qui cause un dépérissement des racines des vanilliers. Timeri étudie la maladie pour mieux l'éviter.

En chiffres

La culture de la vanille apporte des revenus à 890 producteurs et favorise le maintien de l'emploi dans les îles, la majorité des producteurs étant localisés dans l'archipel des Iles Sous-le-Vent. La vanille est une production à forte valeur ajoutée. En 2013, les planteurs de vanille ont produit 30,5 tonnes de gousses de vanille mûre, pour une valeur de 168 millions de Fdp et la quantité de vanille préparée exportée était de 17,5 tonnes, ce qui représente une valeur de 315 millions de Fdp.

Protéger les végétaux

Le parcours de Timeri Atuhiva, née en 1984 à Papeete :
- Bac au lycée du Taaone, première année de biologie à l'université de Tahiti.
- Trois ans à l'université d'Avignon pour une spécialisation dans la protection des cultures.
- Master 2 à l'école d'Agronomie de Montpellier.
- Formation tournante à l'école d'Agronomie de Rennes et celle de Paris Tech, avant de revenir à Tahiti en 2008.
- Motivation professionnelle : spécialisation dans la protection des végétaux, afin d'aider le Pays à exporter des produits indemnes de maladies.
- Thème de la thèse : Emergence de la fusariose sur *Vanilla tahitensis* à Raiatea : inventaire et déterminisme épidémiologique.

PAROLE À
Michel Grisoni
directeur de recherche au Cirad

"Après cinq années passées dans le domaine de la recherche sur le développement de la vanille Tahitensis en Polynésie, et notamment avec le laboratoire de Raiatea, je continue de garder des relations pour une collaboration profitable dans les différentes recherches que nous menons. Dans ce cadre j'ai été invité à faire partie du jury de soutenance de thèse de Timeri, qui sera suivi d'une série de conférences à Tahiti."

Sandra Lopers - Andrzejewski
Responsable recherche et développement à l'Établissement Vanille de Tahiti

"Une partie du travail réalisé par Timeri Atuhiva sur l'identification du *fusarium*, a été financée par l'ANR (Agence nationale de recherche) dans le cadre du projet VaBiome dans lequel nous interagissons avec les chercheurs de l'université et du Cirad (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) de la Réunion, de l'Université d'Orsay et le parc national de Guadeloupe. L'originalité de ce travail tient d'une part à la formidable quantité de données collectées grâce au suivi, pendant quatre années, de 51 producteurs de Raiatea, et d'autre part, au type d'analyse réalisé. C'est en effet la première fois qu'une analyse de type "épidémiologie humaine" est utilisée pour étudier le développement de la fusariose, et cela représente une nouvelle approche en termes d'étiologie et d'épidémiologie des plantes. À court terme, les perspectives de ce travail seront de tenter de relier les pratiques avec l'état sanitaire des exploitations."

Document 6

Photo 1 : Morphologie d'une fleur de vanille

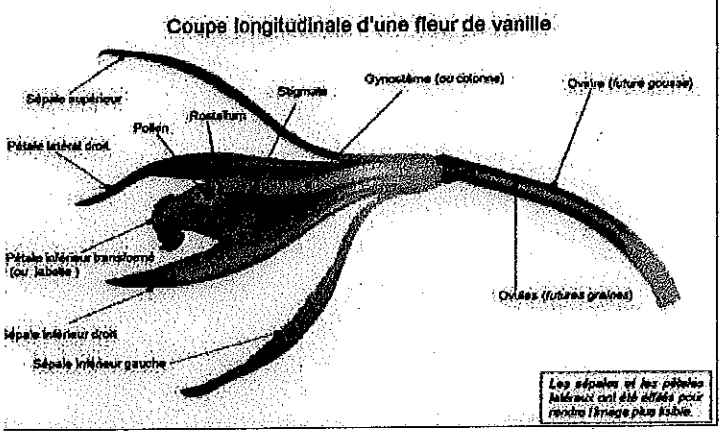
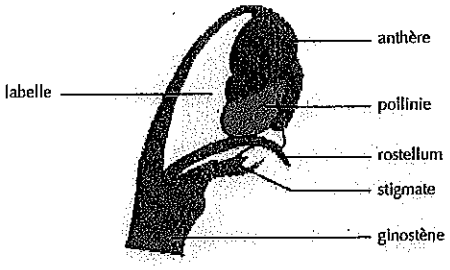


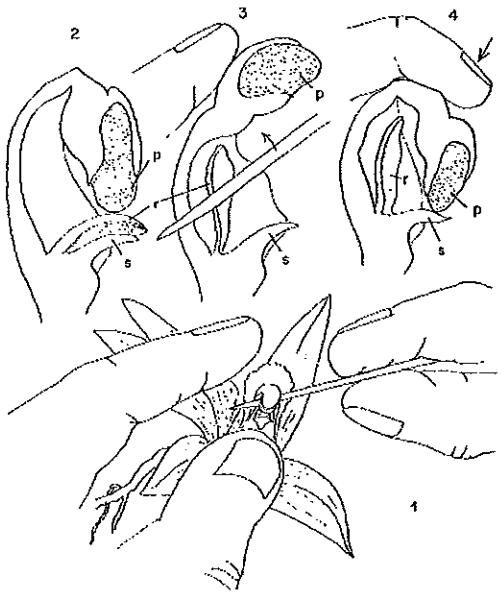
Photo 2 : Coupe schématique d'une fleur



Coupe schématique d'une fleur

Photo 3 : Description de la pollinisation

Photo 4 : : Pollinisation manuelle de la fleur de vanille



Document 7

PAPEETE le 03/12/2015 : - La vanille de Tahiti est un produit de luxe. A partir de 40 000 francs le kilo de vanille séchée, elle bat des records. Climat, maladie, processus de régénération des plants, la petite gousse a dû faire face à de nombreux aléas. Treize tonnes de vanilles mûres seulement ont été produites cette année, contre 30 tonnes en moyenne.

Avant de rentrer sous l'ombrière, les mains et les chaussures sont passées à l'alcool. L'objectif est de tuer les virus et les champignons car la vanille est un fruit sensible. Plus connue à Madagascar ou à La Réunion, la vanille de Tahiti a aussi très bonne réputation. **Son arôme anisé n'est nulle part égalée et certains pâtissiers en raffolent.**

La production moyenne, aux alentours de 30 tonnes de vanille mûre, donne 15 tonnes de vanille préparée, le fruit perdant la moitié de son poids au séchage. Un chiffre qui ne suffit pas à satisfaire les acheteurs, qui en demandent environ 18 tonnes. Et pour 2015, seulement 13 tonnes ont été cueillies soit 7 tonnes de vanille préparée. Ce qui est très peu. Résultat, les cours se sont envolés, passant de 5 000 francs environ à 15 000 francs le kilo de vanille mûre. Après le temps de séchage et la préparation, le kilo de vanille du Pacifique est vendu de 40 000 à 49 000 francs au consommateur polynésien !

Pour déterminer le cours de la vanille, chaque mois, d'avril à septembre environ, les ona (acheteurs) et vaniculteurs se réunissent dans leur district de production. Selon la quantité, le prix est décidé. Et cette année, de mois en mois, les petites gousses se sont amenuisées, les prix ont donc grimpé.
La variété Haapape est la plus cultivée. Les gousses vertes sombres, arrondies et longues sont massives (16 g). Sandra Lepers, la responsable du laboratoire de l'établissement public Vanille de Tahiti, situé à Raiatea, inspecte régulièrement ses plants de vanille sous ombrières avec précision. "Nous regardons comment ils évoluent selon le climat, les maladies, les espèces...", explique-t-elle. Dans sa collection variétale, elle a planté plusieurs types de vanille pour faire des tests.

Sa préférée reste la "Tahiti" très concentrée en arôme, plus que la « Haapape ». Mais celle-ci pèse moins lourd que sa concurrente (10 g). De fait, les agriculteurs la choisissent moins pour leurs champs. La vanille est vendue au kilo et la qualité de l'arôme n'entre pas en jeu dans le prix.

Sans régénération, pas de vanille. Plusieurs causes ont engendré la baisse de production. Tout d'abord, le processus de régénération n'a pas été entrepris à temps. La vanille est une liane qui a besoin de se régénérer tous les sept à dix ans environ. Comme les pieds continuent de produire jusqu'au bout, la plupart des vaniculteurs n'ont pas voulu arracher leurs plants avant la date limite. Jusqu'à se trouver au pied du mur et être obligés d'entamer le processus de régénération. De plus, personne ne savait vraiment comment allaient réagir les plants massivement plantés sous ombrières en 2003.

Document 8 Liste des professionnels de la vanille de Tahiti

ENTREPRISE	REPRESENTANT	MAIL	N° TEL 1	ADRESSE	PRODUITS
BOU KAN SAN	Richard BOU KAN SAN	boukansan.richard@mail.pf	689 40 65 62 82	BP 210 - 98734 Haamene TAHAA	Gousses de vanille, poudre de vanille
HOTU VANILLA	Francky TAUATITI	info@hotu-vanilla.pf	689 40 66 28 23	BP 1041 - 98735 Uturoa RAIATEA	Gousses de vanille
CHANE JEANNE	Jeanne CHANE	gilbert.chan@mail.pf	689 40 66 30 06	BP 1137 - 98735 Uturoa RAIATEA	Gousses de vanille
LA VALLEE DE LA VANILLE	Brian HANSEN	brianhansen@gmail.com	689 40 65 74 99	BP 235 - 98733 Haamene TAHAA	Gousses de vanille, extrait de vanille, pâte de vanille, poudre de vanille
PACIFIC NATURAL PRODUCTS	Sacha MARTIN	sachamartin@mail.pf	689 40 85 48 84	BP 140838 - 98701 Arue TAHITI	Gousses de vanille, Purée de vanille, extrait de vanille, poudre de vanille
COMPTOIR TAHITIEN	Philippe BRILLANT	pbrillant@mail.pf	689 40 57 61 92	BP 380755 - 98718 Tamanu PUNAAUIA	Gousses de vanille, extrait de vanille, poudre de vanille
SCA PUAFAKAHOTU	Jerry LEHARTEL	puafakahotu@gmail.com	689 87 78 31 96	BP 6846 - 98702 Faaa Centre TAHITI	Gousses de vanille, extrait de vanille, huile sèche vanillée, poudre de vanille
TAHITI AROMES	Vatea QUESNOT	tahitiaromes2@gmail.com	689 40 56 14 51	BP 558 - 98713 Papeete TAHITI	Gousses de vanille, extrait de vanille, poudre de vanille, sucre vanillé
TAHITI VANILLE	Alain ABEL	alain.abel@tahiti-vanille.com	689 40 66 15 61	BP 892 - 98735 Uturoa RAIATEA	Gousses de vanille, extrait de vanille, poudre de vanille
VANILLA MATAHITI	Patrick KAIHA	kaiha.patrick@yahoo.fr	689 40 81 35 67	BP 62214 - 98702 Faaa Centre TAHITI	Gousses de vanilles, poudre de vanille
TAHITIAN IMPORT EXPORT		ddt@mail.pf	689 40 43 54 68	BP 9882 - 98715 Motu Uta PAPEETE	

P O L Y N E S I E F R A N Ç A I S E

MINISTERE
DE L'EDUCATION,
DE LA MODERNISATION
DE L'ADMINISTRATION,
en charge du numérique

DIRECTION GENERALE
DES RESSOURCES HUMAINES

CONCOURS **EXTERNE** POUR LE RECRUTEMENT DES **ADJOINTS D'EDUCATION DE CATEGORIE B** RELEVANT DE LA FONCTION PUBLIQUE DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

SECONDE EPREUVE D'ADMISSIBILITE :

Une analyse d'une documentation à caractère scientifique ou technique portant sur la spécialité « enseignement et action de formation pratique ou professionnelle dans les centres de jeunes adolescents dans le domaine Tourisme et Artisanat».

SUJET PRINCIPAL

Mercredi 22 février 2023

(Durée : 3 heures – coefficient 2)

Trois sujets distincts sont proposés dans les domaines de :

- l'Artisanat à caractère touristique ;
- la Couture, Confection ;
- la Cuisine, service et restauration.

Vous devez choisir et traiter un seul sujet.

IMPORTANT : L'intégralité du dossier est à rendre à la fin de l'épreuve

Calculatrice électronique de poche – y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, non autorisée.
L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire, de tout autre matériel électronique et de téléphone cellulaire est rigoureusement interdit.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

PRÉSENTATION DU DOSSIER « ARTISANAT A CARACTERE TOURISTIQUE »

Le dossier comporte 13 pages (sans la page de garde).

Vous répondrez directement dans le dossier

Dossier :

- Présentation dossier Page 1
- Le pandanus, Pae'ore ou Raufara Pages 2, 3, 4

Documents réponses :

- Thème 1 - description du pae'ore ou raufara Page 5
- Thème 2 - préparation du pae'ore Page 6
- Thème 3 - préparation du pae'ore blanchi Page 7
- Thème 4 - noms vernaculaires des tresses Page 8
- Thème 5 - les noms des tresses et leurs représentations Pages 9, 10, 11
- Thème 6 – les étapes de fabrications d'un chapeau en pandanus Pages 12, 13

BARÈME DE NOTATION

DOSSIERS	THÈMES ABORDES	POINTS	BARÈME
Thème 1	description du pae'ore ou raufara		**/ 20 points**
Thème 2	préparation du pae'ore		**/ 20 points**
Thème 3	préparation du pae'ore blanchi		**/ 20 points**
Thème 4	noms vernaculaires des tresses		**/ 20 points**
Thème 5	les noms des tresses et leurs représentations		**/ 20 points**
Thème 6	les étapes de fabrication d'un chapeau en pandanus		**/ 20 points**
	TOTAL		**/ 120 POINTS**
	TOTAL		**/ 20 POINTS**

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

Le pandanus, Pae’ore ou Raufara

Le pandanus est présent dans toutes les îles de la Polynésie, de la côte à environ 800 mètres d'altitude. Cependant, la plupart de ceux qui se trouvent sur hauteurs, ont été plantés car l'habitat de prédilection de cette plante, est le rivage où ses racines sont heureuses d'attiendre l'eau de mer. La dispersion naturelle se fait par des graines flottantes, imperméables, pouvant dériver longtemps, puis germer quand elles s'échouent sur une plage grâce aux réserves qu’elles contiennent.

L'utilisation la plus populaire du pandanus est toutefois pour la vannerie. Une grande variété d'objets peuvent être fabriqués à partir des feuilles qui sont à la fois longues, flexibles et robustes. Ils sont utilisés pour confectionner des paniers, des chapeaux, des toits de chaume, des nattes et, à l’époque traditionnelle, des voiles pour les pirogues. Les toits de chaume de Pandanus sont préférés à ceux fabriqués à partir de feuilles de cocotier car ils durent plus longtemps.

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

THEME 1 – DESCRIPTION DU PAE'ORE OU RAUFARA

-NOM BOTANIQUE ET VERNACULAIRES -DESCRIPTION BOTANIQUE -DESCRIPTION DE LA MATIÈRE D'ŒUVRE	**-Nom Botanique** : **-Noms vernaculaires** : **-Description botanique** : **-Description de la matière d'œuvre** :

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

THEME 2 – PREPARATION DU PAE'ORE

PREPARATION DU PAE'ORE (Raufara tarai)	*(Indiquer dans l'ordre chronologique les phases de travail, les méthodes et le matériel utilisés à chaque étape)* 1) 2) 3) 4) 5) 6)

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

THEME 3 – PREPARATION DU PAE'ORE BLANCHI

PREPARATION DU PAE'ORE BLANCHI (Raufara 'uo'uo, Raufara Tunu)	Le pae'ore peut être blanchi pour donner une jolie teinte à la fibre, alors utilisée pour des tressages fins. On l'appelle Raufara 'uo'uo à Rimatara et Raufara Tunu à Rurutu. *(Indiquer dans l'ordre chronologique les phases de travail, les méthodes et le matériel utilisés à chaque étape)* 1) 2) 3) 4) 5)

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

THEME 4 – NOMS DES VERNACULAIRES DES TRESSES

LES NOMS VERNACULAI-RES DES TRESSES	Donnez les noms vernaculaires (en Tahitien ou en Tuhaa pae) des tresses indiquées en français. - Picot, blé : - Cassé : - Filet : - Carré : - Equerre : - Cents-pieds : - Oiseau : - Sillon de bernard-l'hermite : - Sillon ou espace ajourés : - Etoile : - Losange : - Echelle : - Grand chemin : - Prestige : - Croix : Noms des bords des tresses à chapeaux aux iles de la Société et aux Australes : - Pelle : ope appelée aussi ventre : - Pointe à quatre brins : - Pointe à six brins : - Dents : - Dents de requin :

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

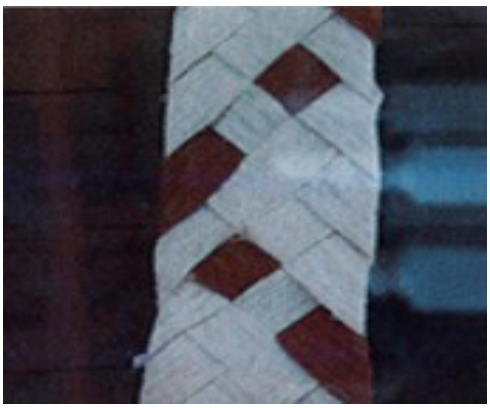
Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

THEME 5 – LES NOMS DES TRESSES ET LEURS REPRESENTATIONS

	(Indiquer les noms -tahitien ou langue vernaculaire ou français- de chaque tresse)
……	
……	
……	

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

…….	
……..	

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

…….	
……..	

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

THEME 6 – LES ETAPES DE FABRICATIONS D'UN CHAPEAU EN PANDANUS

	(Indiquer dans l'ordre chronologique les phases de travail, les méthodes et le matériel utilisés à chaque étape Vous disposez pour cela : des fibres de pandanus finement calibrés, d'un moule en bois (Tohe ou e'era) et des punaises).	Estimation temps de réalisation
LES ETAPES DE FABRICATION	- - -	

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

	-	
	-	
	-	
	-	

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

PRÉSENTATION DU DOSSIER « CUISINE, RESTAURATION »

Le dossier comporte 15 pages (sans page de garde).

Vous répondrez directement dans le dossier

Présentation du sujet **Pages 1, 2**

Technologie organisation et production culinaire **Pages 3 à 5**

Documents réponses : **Pages 6 à 15**

- Annexe 1 Page 6
- Annexe 2 Pages 7,8
- Annexe 3 Pages 9, 10
- Annexe 4 Page 11
- Annexe 5 Pages 12, 13
- Annexe 6 Page 14
- Annexe 7 Page 15

Thèmes abordés			
Dossiers	Thèmes	**Nb Pts**	**Barème**
Dossier 1	Les approvisionnements		**5 points**
Dossier 2	Élaboration d'un menu régional		**4 points**
Dossier 3	Élaboration d'un schéma du système de production liaison chaude et liaison froide		**7 points**
Dossier 4	Élaboration d'un protocole de réception de denrées PCEA		**6 points**
Dossier 5	Implantation des locaux de production		**8 points**
Dossier 6	Planning de roulement du personnel		**3 points**
Dossier 7	Élaboration d'une fiche technique de fabrication		**7 points**
	TOTAL		**/ 40 POINTS**

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

PRÉSENTATION DU SUJET

RESTAURANT

« LES ÎLES MARQUISES »

14, rue de La gaîté

75014 PARIS

Présentation de l'entreprise

Vous venez d'être recruté comme chef de Partie (spécialiste des banquets) par votre chef M. THERY, qui constitue son équipe en vue de l'ouverture prochaine de son restaurant «**Les îles Marquises».** Ce restaurant accueillera ses premiers clients dans quelques semaines. Il se situe dans le 14e arrondissement de Paris et proposera une carte évolutive en fonction de la saison. Le chef réfléchit à plusieurs formules pour répondre aux attentes de la clientèle. Son choix s'oriente vers :

- U**ne cuisine traditionnelle à thème « Pacifique »**
- **Une cuisine semi-gastronomique le soir avec des spécialités plus élaborées.**
- **Un service traiteur pour le Week-end avec les spécialités majeures du restaurant.**

FICHE synthétique de présentation «les îles Marquises»

LES ÎLES MARQUISES

14 rue de la gaîté
75014 PARIS
Tel : 01.43.xx.xx.xx - Fax : 01.43.xx.xx.xx
Email : contact@lesilesmarquises.com
Gérant : Monsieur THERY
EURL au capital de 10 000 €
RCS Paris B 785 983 159
APE : 5610 A

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Le jour de l'ouverture du Restaurant « les îles Marquises », M Théry vous a confié la responsabilité, aidé d'un commis, d'une prestation extérieure de 100 couverts dans le salon d'honneur de la mairie du 14ème arrondissement. Vous serez le responsable de l'envoi des **P**réparations **C**ulinaires **E**laborées à **l'A**vance lors de cette manifestation.

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : ☐☐/☐☐/☐☐☐☐

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Technologie organisation et production culinaire

Dossier 1 :LES APPROVISIONNEMENTS(5 points)

➲**Le contexte :**
Le chef vous propose de le suivre à Rungis, marché d'intérêt national, situé en région Parisienne.
Il vous sensibilise aux techniques d'achats des produits frais.

➲**Votre rôle :**
Complétez le tableau en 🗁**ANNEXE 1.**

Dossier 2 :ÉLABORATION D'UN MENU RÉGIONAL(4 points)

➲**Le contexte :**
Le chef vous présente la liste de ses contraintes d'approvisionnement pour l'élaboration de son menu de la région PACIFIQUE.
Le prix de vente proposé à la clientèle est de 60 € hors boissons

➲**Votre rôle :**
Complétez le tableau en 🗁**ANNEXE 2.**

Dossier 3 : SCHÉMA DES SYSTÈMES DE PRODUCTION (7 points)

➲**Le contexte :**
A partir de vos connaissances sur les **P**réparations **C**ulinaires **E**laborées à l'**A**vance, et sur leurs systèmes de liaison chaude et froide, vous reprenez la chronologie des étapes depuis la production dans la cuisine du restaurant jusqu'à la distribution dans les salons de la mairie.

➲**Votre rôle :**
Complétez le schéma des systèmes de production en liaison froide et liaison chaude en **Annexe 3**

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

Dossier 4 : PROTOCOLE DE RÉCEPTION DES DENRÉES (6 points)

➲**Le contexte** :
Votre mission de responsable lors de cette réception dans les salons de la mairie vous contraint à respecter les obligations spécifiques liées à la documentation d'autocontrôles à la réception des denrées alimentaires.

➲**Votre rôle :**
Vous complétez le tableau de l'**Annexe 4**

Dossier 5 : IMPLANTATION DES LOCAUX (8 points)

➲**Le contexte :**
Le chef M. Théry a l'intention de construire une nouvelle cuisine car les locaux actuels sont non conformes. Il vous sollicite afin que vous l'aidiez à construire un circuit de circulation des personnels et des marchandises en respectant les règles de la marche en avant ; circuit souillé et circuit propre.

➲**Votre rôle :**
A l'aide du schéma **Annexe 5**, retrouver les locaux de production et proposer un circuit des produits et personnel en respectant les règles de la marche en avant. Un circuit noir pour les secteurs souillés et vert pour le secteur propre

Dossier 6 : PLANNING DE ROULEMENT DU PERSONNEL (3 points)

➲**Le contexte :**
Un nouvel employé à l'essai vient d'arriver et ne comprend pas parfaitement le planning hebdomadaire que lui a remis le Chef. Soucieux d'être toujours ponctuel et assidu, il vous demande des précisions.

➲**Votre rôle :**
Vous complétez le tableau de l'**Annexe 6**

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : ☐☐ / ☐☐ / ☐☐☐☐

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Dossier 7 : ÉLABORATION D'UNE FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (7 points)

➲**Le contexte** :

Le pâtissier va partir 3 jours en formation continue à l'école Lenôtre à Paris et malgré une bonne mise en place, vous devrez assurer quelques préparations, notamment des tartes à la noix de coco.

➲**Votre rôle** :

A partir de vos connaissances, compléter les zones grisées de la fiche technique **Annexe 7**

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

Dossier 1 : LES APPROVISIONNEMENTS (5 points)

ANNEXE 1

- **<u>Déterminer les critères généraux d'achat concernant les produits frais</u>**
  (5 points ; 0.25/ réponse)

Produits	Critères de fraîcheur et qualité	Température optimale de conservation
Poissons	- …… - …… - …… - ……	- ……
Coquillages	- …… - …… - …… - ……	- ……
Volailles	- …… - …… - …… - ……	- ……
Fruits	- …… - …… - …… - ……	- ……

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Dossier 2 : ÉLABORATION D'UN MENU RÉGIONAL (4 points)

Les spécialités les plus représentatives de la région Pacifique permettent d'assurer à l'entreprise des prestations TRAITEUR de qualité. La réputation de l'entreprise est basée sur le choix des produits « **Marqueurs »** de la région PACIFIQUE.

Le prix proposé à la clientèle est de 60 € hors boissons

Des contraintes d'approvisionnement et d'organisation de service obligent le chef THERY à diversifier aussi l'organisation de ses productions culinaires.

Aussi pour ce menu de 4 plats :

- L'entrée sera produite sur place en liaison directe
- Le poisson sera un PCEA en liaison froide produit dans la cuisine du restaurant et remis en température sur site.
- La viande sera produite en liaison chaude
- Le dessert sera réalisé avec un produit alimentaire intermédiaire (PAI)

ANNEXE 2

➢ **Complétez le tableau en proposant des spécialités et produits marqueurs du Pacifique. Donner un descriptif pour chaque préparation**. **(4 points ; 0.25/réponse**)

INTITULE DE LA PRÉPARATION	PRODUITS MARQUEURS	DESCRIPTIF
Entrée (*sur place en liaison directe)* - …….	- ……. - …….	- …….

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

<u>Poisson</u> *(PCEA en liaison froide produit dans la cuisine du restaurant et remis en température sur site)* - ……	- …… - ……	- ……
<u>Viande</u> *(produite en liaison chaude)* - ……	- …… - ……	- ……
<u>Dessert</u> *(à base de Produit Alimentaire Intermédiaire)* - ……	- …… - ……	- ……

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Dossier 3 : SCHÉMA DES SYSTÈMES DE PRODUCTION (7 points)

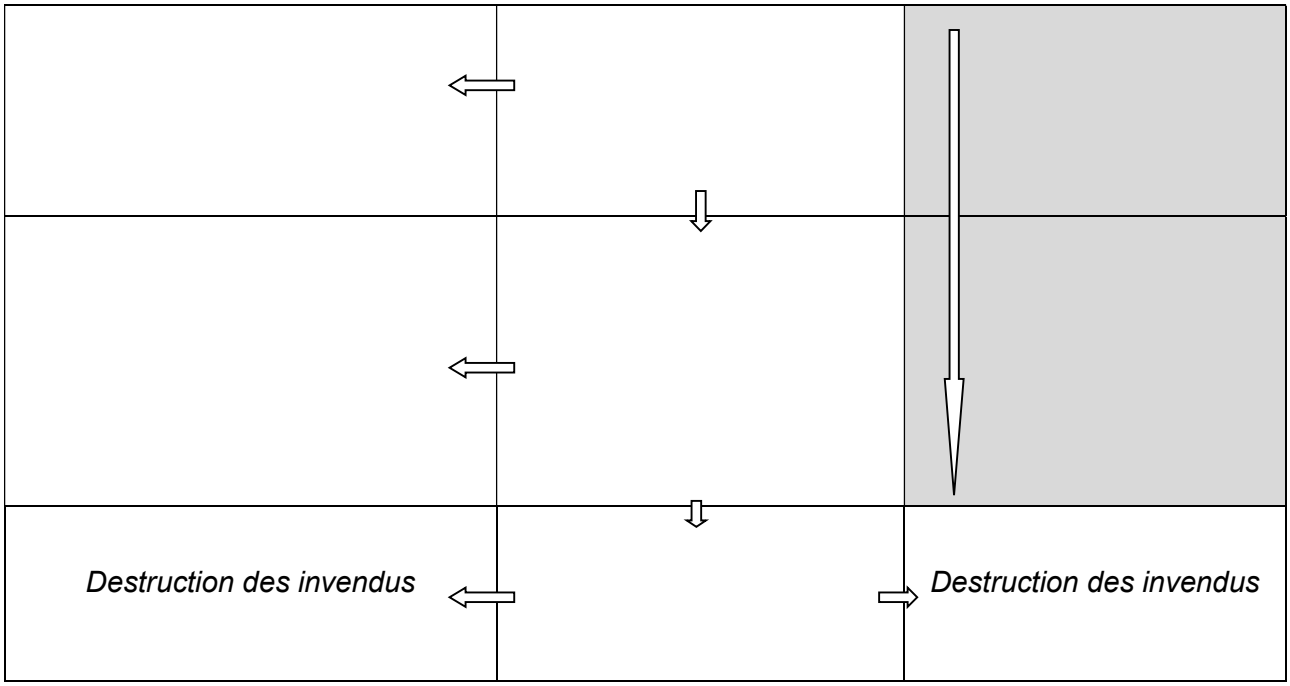
ANNEXE 3

- **<u>Schéma des systèmes de production, distribution</u> (7 points)**
  (Colonnes liaison chaude et liaison froide 0.25/réponse)
  (Colonne étapes 0.75/réponse)

Liaison froide	Étapes	Liaison chaude
Cuisine de production *Température à cœur + 65°c*	**PRODUCTION**	
Bacs gastros avec couvercles		
Cellule de refroidissement rapide de +63° à +10° en moins de 2h **0.25 pt**		
local spécifique *Apposition de marque de salubrité*		*local spécifique* *Apposition de marque de salubrité*
	TRANSPORT	

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE



CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : ☐☐ / ☐☐ / ☐☐☐☐

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Dossier 4 : PROTOCOLE DE RÉCEPTION DES DENRÉES (6 points)

ANNEXE 4

DOCUMENT D'AUTOCONTRÔLE DES DENRÉES LIVRÉES

- **Donner votre définition des autocontrôles liés à la production de préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A.) (1 point) :**

. ……
……
……
……
……

- **Déterminer les points critiques et leurs préconisations lors d'un autocontrôle au point de réception du lieu de distribution**
  (5 points ; 0.5 / réponse)

	Points critiques	Préconisations
Transport	-	-
Stockage	-	-
Étiquetage	-	-
Personnel	-	-
Matériel	-	-

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

Dossier 5 : IMPLANTATION DES LOCAUX (8 points)

Dossier 5 : IMPLANTATION DES LOCAUX (8 points)

ANNEXE 5

- **A l'aide du schéma « implantation des locaux », retrouver et noter les noms des locaux de production (ci-dessous à gauche) (1.75 points)**
- **Proposer et représenter sur le schéma « implantation des locaux », le circuit des produits et des personnels en respectant les règles de la marche en avant. En noir pour les secteurs souillés et en vert pour le secteur propre (2 points) ; circuit souillé (2 points)**

1. ……..…..
2. ……..…..
3. **Réserve tubercules**
4. **Bureau du chef**
5. **Office salle**
6. ……..……..…..
7. ……..…..……..
8. **Garde manger**
9. ……..…..……..
10. ……..…..……..
11. ……..…....
12. **Passe**
13. **Zone restaurant**

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

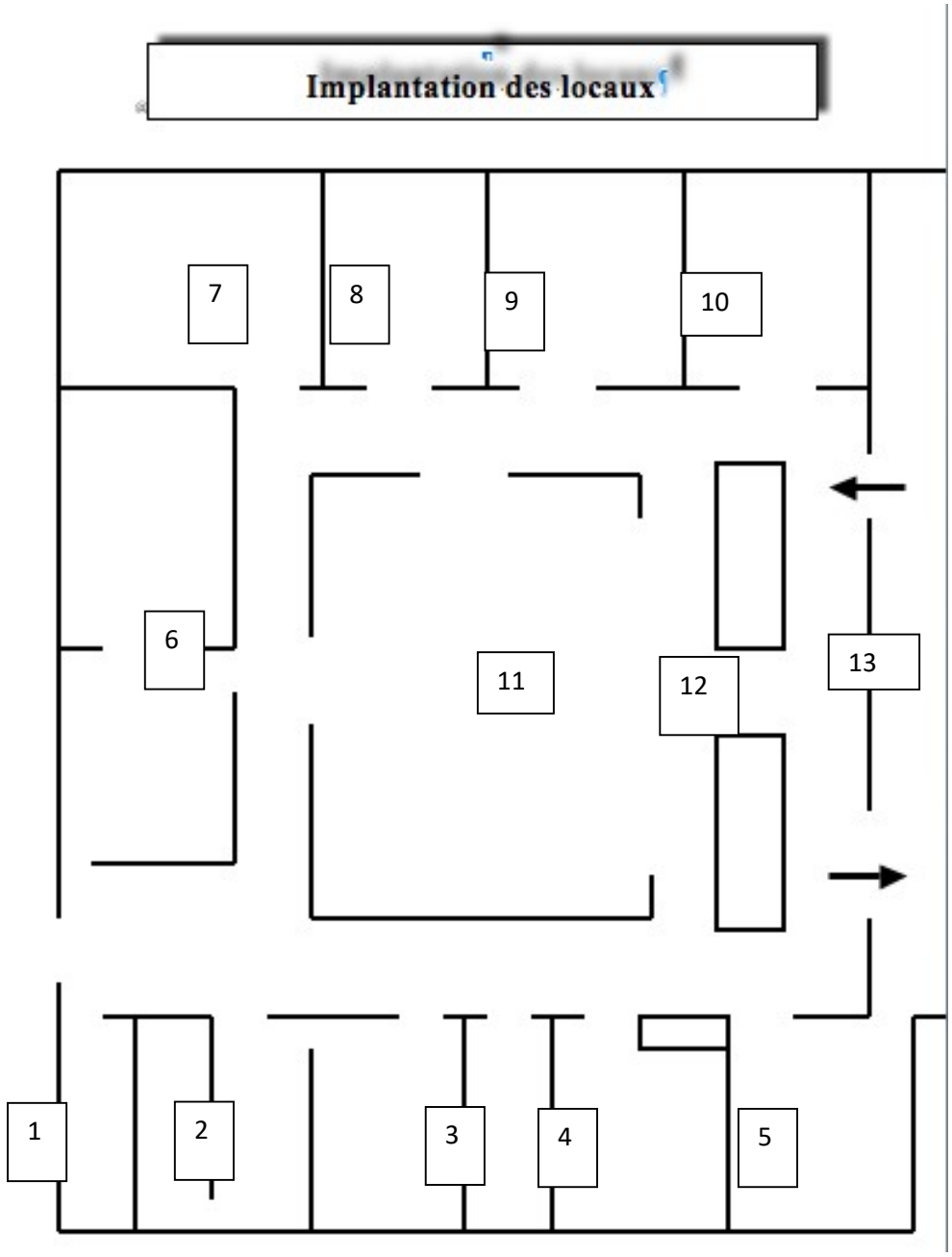
Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)



- **Q : Expliquer le principe de la « marche en avant » ? (2.25 points)**

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

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

Dossier 6 : PLANNING DE ROULEMENT DU PERSONNEL (3 points)

ANNEXE 6

Le planning hebdomadaire de travail
Légende :
H1 : ouverture de 8h à 11h15 et de 12h00 à 16h30
H2 : coupure de 12h à 15h30 et de 19 h à 23h15
H3 : fermeture de 15h30 à 18h30 et de 19h00 à 24 h00

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Chef	Fermeture hebdo	H1	H1	H1	H3	H3	H1
Pâtissier		H2	H2	H2	H3	H3	H3
Chef de partie 1		H1	repos	H1	H2	H2	H2
Chef de partie 2		H3	H3	repos	H1	H1	H1
Commis 1		H1	H1	repos	H2	H2	H2
Commis 2		H3	repos	H3	H1	H1	H1
Employé à l'essai		H2	H1	H1	H1	H2	repos

- **Vous complétez le tableau en répondant aux questions du stagiaire et en lui expliquant les intérêts de ces horaires aménagés. (3 points ; 1 point / réponse)**

Questions relatives au stagiaire	Horaires et commentaires
Quels sont ses horaires le mardi ?	……
Quels sont ses horaires le vendredi ?	……
Quels sont ses jours de repos ?	……

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Dossier 7 : ÉLABORATION D'UNE FICHE DE FABRICATION (7 points)

ANNEXE 7

- **Complétez la fiche technique du dessert « Tarte à la noix de coco » (7 points ; 0,5/réponse)**

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION _ Tarte à la noix de coco

Denrées	Unité	Quantité	Technique de réalisation
Pâte brisée sucrée			**Confectionner la pâte brisée** : _____ la farine et la disposer en _____. _____ le beurre et ajouter ensuite le sucre, le sel, le jaune mélangé avec l'eau froide. Incorporer tous les éléments. _____ et rassembler en boule. Filmer et réserver au froid 30 mn. **Appareil à crème prise** : Dans une calotte inox, _____ les jaunes, rassembler avec les œufs entiers, le lait, la crème, le sucre, la pulpe de coco râpée fraîche et parfumer avec la liqueur. _____ au chinois étamine. _____ la pâte, _____ le cercle, chiqueter. Verser l'appareil dans le fond de tarte jusqu'au bord. Cuire au four T° 120° C pendant 40 mn. Retirer le _____ au 2/3 de la cuisson. **Finition** : Saupoudrer de sucre glace et _____ à la salamandre ou au chalumeau Dresser sur plat rond avec papier dentelle
Farine		0.250	
Beurre	Kg		
Sucre	Kg	0.025	
Sel fin	Kg	0.005	
Œuf (1 jaune)	Kg		
Eau	Litre	0.05	
Appareil à crème prise			
Œuf jaune	U	3	
Œuf entier	U	3	
Lait	Litre	0.200	
Crème fleurette	Litre	0.200	
Sucre	Kg	0.050	
Pulpe de noix de coco fraîche	Kg	0.050	
Liqueur de coco	Litre		
Finition			
Sucre glace	Kg	0.020	

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

PRÉSENTATION DU DOSSIER « COUTURE, CONFECTION »

Le dossier comporte 15 pages (sans la page de garde).

Vous répondrez directement dans le dossier

Constitution du sujet :

- **Présentation du dossier** page : 1
- **Barème de notation** page : 2

➢ **Partie 1 : Développement de produit – Esthétique** pages : 3 à 9
  - **Travail demandé** page : 3
  - **Dossier réponses** :
    - Identification du caractéristique stylistique page : 4
    - Histoire du costume page : 5, 6
    - Proposition des variantes de la jupe Marine page : 7, 8, 9

➢ **Partie 2 : Développement de produit - Fonctionnel et technique** pages : 10 à 15
  - **Travail demandé** page : 10
  - **Dossier réponses** : page : 10
    - Sélection matières et fournitures page : 11
    - Fiche technique matière page : 12
    - Sélection test laboratoire page : 13
    - Fiche dessin technique produit et sections page : 14
    - Le matériel et la sécurité page : 15

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

BAREME DE NOTATION

Domaines et critères d'évaluation	Appréciations	
Contextualisation-décodage d'un cahier des charges esthétique et fonctionnel		
• **Identification des caractéristiques stylistiques**/ architecturales et exactitudes de la source d'inspiration et de la description des analogies (formes, lignes…)	……. /6	**/12**
• **Histoire du costume.** Exactitude des réponses.	……. /4	
• **Proposition des variantes** de la jupe Marine (exercices 1, 2 et 3)	……. /2	
Etude de la matière		
• **Les sélections des matières et fournitures** sont cohérentes au regard du cahier des charges du produit, des moyens de production et des coûts.	……. /4	**/ 16**
• **Fiche technique matière.** Clarté, précision et exactitude du compte-rendu et des consignes	……. /6	
• **Laboratoire d'essais textiles**. Pertinence dans l'utilisation des résultats de laboratoire concernant les tests de confectionnabilité.	……. /6	
Etude technique		
• **Fiche dessin technique**. Choix adapté de la solution technologique	……. /6	**/ 12**
• **Le matériel et la sécurité**. Exactitude du nom et de la fonction	……. /6	
TOTAL GENERAL		**/40**

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

PARTIE 1

Développement de produit – Esthétique

TRAVAIL DEMANDE

On vous demande de participer au développement esthétique d'un produit pour cette nouvelle collection.

1/ **Identifier les caractéristiques stylistiques** : ***……/6pts***

A. A l'aide des documents supports, Partie 1 - Ressources 2 « mode » et Ressources 3 « architecture »

- Compléter le tableau de la colonne 2 (n° de l'architecture) en associant les robes colonne 1. *0.5 pt/réponse*
- Décrire les analogies dans la colonne 3, utiliser un vocabulaire adapté pour décrire les formes, les lignes, l'organisation, les volumes, les couleurs**.** *0.5pt/réponse*

2/ **Histoire du costume** ; ***……/4pts***

B. Compléter le tableau en faisant correspondre : les œuvres avec les créations et les stylistes. *0,40 pt/réponse**.***

C. Compléter le tableau en faisant correspondre les robes avec les dates et caractéristiques proposées. *0,20pt/réponse*.

3/ **Proposer des variantes de la jupe Marine *:***

A l'aide des documents supports, Partie 2 – Extrait du cahier des charges – la jupe « MARINE »

……/2pts

D. Exercice n°1 et n°2 ***:*** *……/0.5 pt* *……/0.5 pt*

Dessiner sur les figurines proposées des modifications en respectant les consignes du cahier des charges en vous inspirant des sources iconographiques proposées. Le travail doit être sous forme de croquis rapide mais précis.

E. Exercice n°3 ***:*** *…….. /1 pt*

Choisir parmi un des modèles transformé exercice 1 ou 2 et finaliser au propre avec des outils adaptés en effectuant un rendu d'un camaïeu de couleur de votre choix (utiliser des crayons de couleur ou écrire le nom des couleurs).

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

1/ **Identifier les caractéristiques stylistiques** : ……. */6pts*

- Travail demandé page 3, questions A, à l'aide des documents supports- Partie 1 - Ressources 2 « mode » et Ressources 3 « architecture »

0,5/pt par réponse

Colonne 1	**Colonne 2**	**Colonne 3**
n° de la robe	n° de l'architecture	Description des analogies (*vocabulaire* et *points communs*)
1		……
2		……
3		……
4		……
5		……
6		……

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

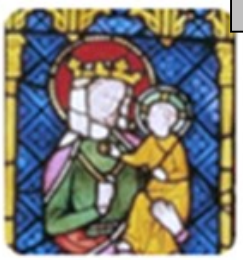
Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

➢ Travail demandé page 3, questions B — 0, 40 pt par réponse

Les œuvres	Les créations	Les stylistes
1	a b c d	**Yves Saint Laurent** : A un des précurseurs en la matière, il crée cette robe à l'imprimé inspiré de l'œuvre de Mondriaan.
2		**Junya Watanabe** : B Plus inspiré par les formes que par les motifs, il revisite le 17ème siècle de Paul Rubens.
3 		**Jean-Charles de Castelbajac** : C influencé par le Pop Art Américain des années 1960.
4		**Jean-Paul Gaultier** : D fait référence à l'art des cathédrales en présentant des robes imprimés vitrail.

A compléter

1		
2		
3		
4		

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

➢ Travail demandé page 3, questions C 0, 20 pt par réponse

Robe houppelande du 15ème siècle	Robe Années folles 1920, attribuée à Chanel	Robe à la française, 1760.	Robe Mondrian, Yves Saint Laurent 1965.

A compléter

1		
2		
3		
4		

Exercice n°1 :

3/ **Proposer des variantes de la jupe Marine :** ***……/2pts***

➢ *Travail demandé page 3, questions D.* *…../0.5pt*

Créer l'empiècement de devant et le bas de la jupe ***de manière asymétrique*** en vous inspirant des formes présentes dans les réalisations de l'architecte, Frank GEHRY (document support- variantes de la jupe MARINE- sources iconographiques 1). Travail sous forme de croquis rapide mais précis.

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

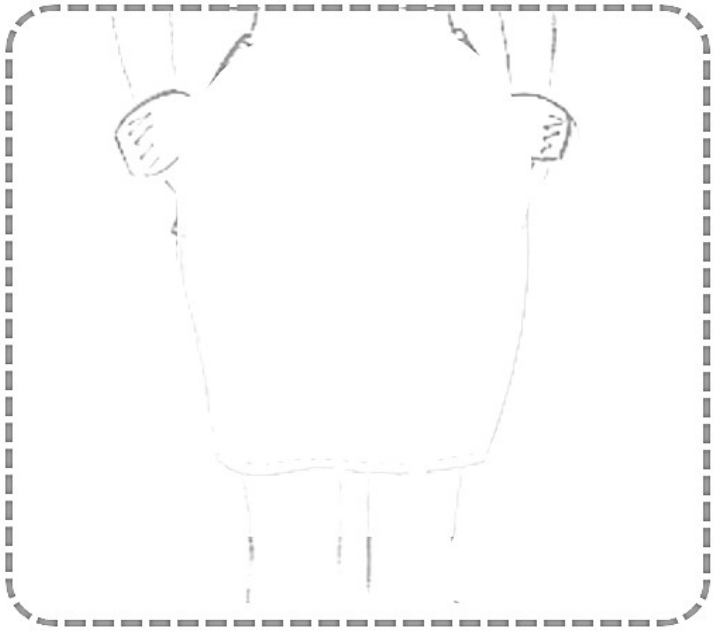
Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

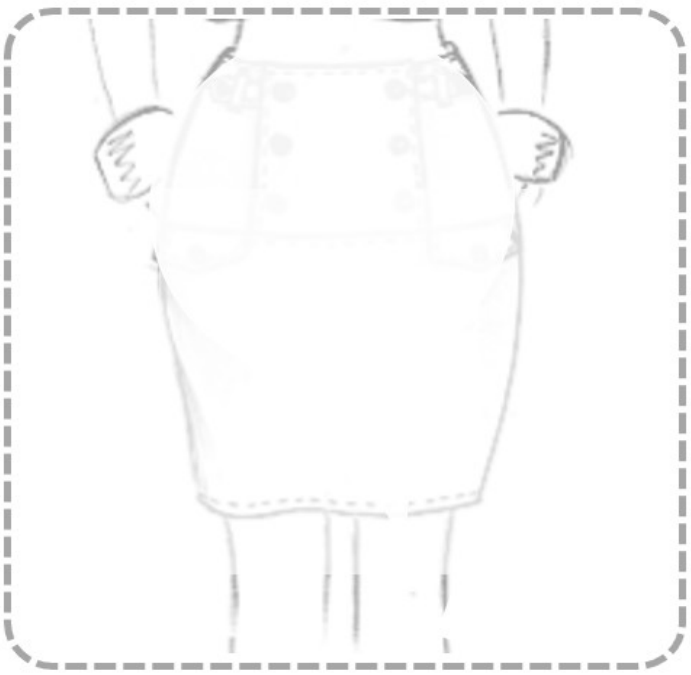
(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)



Exercice n°2 :

- *Travail demandé page 3, questions D :* *...../0.5pt*

Transformer l'empiècement de devant et le bas de la jupe ***de manière symétrique*** en vous inspirant des formes présentes dans les réalisations de l'architecte, Oscar NIEMEYER (document support- variantes de la jupe MARINE- sources iconographiques 2). Travail sous forme de croquis rapide mais précis



NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

Exercice n°3 :

- *<u>Travail demandé page 3, questions E</u>* : *.../1pt*

Finaliser au propre et proposer un camaïeu de couleur de votre choix, afin de mettre en valeur les différents empiècements ou superpositions de tissu (utiliser des crayons de couleur ou écrire le nom des couleurs).

Proposer ci-dessous une description écrite détaillée du modèle transformé ainsi que la gamme de couleurs.

……
……
……
……..

……
……

……
……

……
……

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Gamme de couleur :

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

PARTIE 2

Développement de produit – Fonctionnel et technique

TRAVAIL DEMANDE

Les modifications apportées à la jupe « MARINE » prévue pour la collection printemps/été 2023, doivent permettre aux jeunes femmes d'avoir une jupe originale et agréable à porter.

De ce fait, une étude préalable est nécessaire :

1. **ETUDE DE LA MATIERE**……. */16 pts.*

A. Sélectionner la matière et les fournitures de la jupe MARINE ***…/4pts (****1 pt/réponse)*

B. Compléter la fiche technique de la matière choisie **…. */6pts*** *(0.5 pt/réponse)*

C. Sélectionner les essais de laboratoire qui permettront de vérifier la qualité de l'étoffe choisie**……/6pts** *(0.5 pt/réponse)*

2. **ETUDE TECHNIQUE**……. */12pts*

D. Compléter la fiche sections page 29 à l'aide du dessin technique **…./6 pts** *(1 pt/réponse)*

E. Compléter le document « Le matériel et la sécurité » **…./6 pts** *(0.75 pt/réponse)*

CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Exercice 1

Sélection matières et fournitures

Travail demandé page 10, questions A :

En respectant les caractéristiques demandées dans l'annexe, Partie 2 – Extrait du cahier des charges – la jupe « MARINE », sélectionner et compléter la matière et les fournitures de la jupe MARINE à l'aide des documents supports - Partie 2 - Ressources 1 et Ressources 2.

……4 pts *(0.5 Pt /réponse)*

CHOIX	JUSTIFICATIF
Matière principale :	…..... …..... .....
Renfort :	....
Boutons :	....
Boucles de ceinture :	....

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

Exercice 2

Travail demandé page 10, questions B :

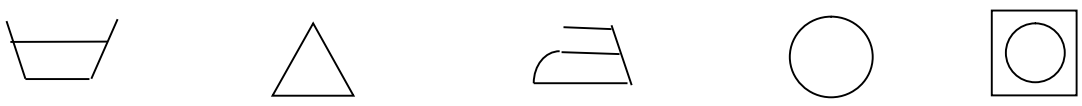
En fonction de la matière principale sélectionnée, compléter la fiche matière ci-dessous ***……/6pts***

FICHE TECHNIQUE MATIERE	
Type de produit : …… /0.5 **Nom du modèle :……/0.5**	**Saison :…… /0.5**

Matière	Fournitures		
Référence : ……/**0.5** Composition :…… ……/**0.5** Armure :……/**0.5** Dessin d'armure : …../**0.**	Nom …../**0.5**	Référence/Nom ……/**0.5**	Quantité……/**0.5**

Matériel……./**0.5**		Accessoires et autres petits matériels……/**0.5**
Type de machine	Type de point	Désignation

Etiquette entretien……./**0.5**



CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Exercice 3

Laboratoire d'essais textiles

Travail demandé page 10, questions C : ***……. /6pts*** *(0.5 Pt/réponse)*

Le cahier des charges décrit les caractéristiques de la matière souhaitée pour la jupe MARINE. Recherchez dans les essais de laboratoire, 3 tests permettant de vérifier la qualité de l'étoffe, à l'aide du document support - Partie 2 - Ressources 3.

CARACTERISTIQUES	NATURE	NORME	MATERIEL

NE RIEN ÉCRIRE

DANS CE CADRE

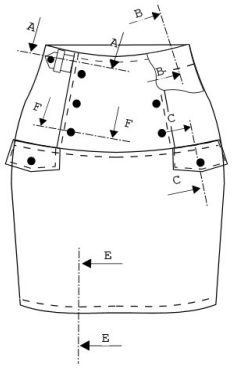
Exercice 4

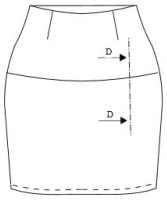
Fiche dessin technique : Positionner les lettres des plans sécants du dessin technique ci-dessous A-A ; B-B ; C-C ; D-D ; E-E ; F-F dans les cases des solutions technologiques ci-dessous correspondantes.

LYCEE RENE CHAR	Modèle : JUPE MARINE	Référence : U11 Saison : 2018	Nom Prénom

Dessin à plat :

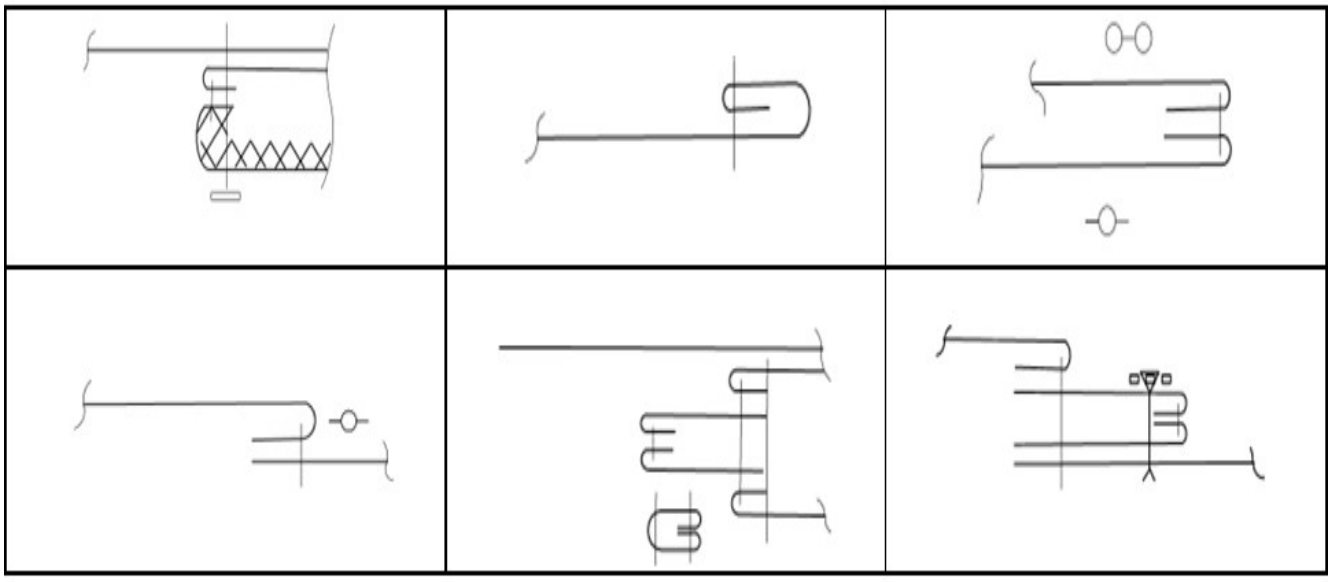
Devant





Dos

Solutions technologiques



CMEN-DOC v3 A4 ©NEOPTEC

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription :

Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Exercice 5

Le matériel et la sécurité

……/6pts *(0.75pt/ réponse)*

L'atelier « Tara » qui doit confectionner la jupe « Marine » doit accueillir un apprenti.

Sa piqueuse Plate Industrielle doit répondre aux normes de sécurité.

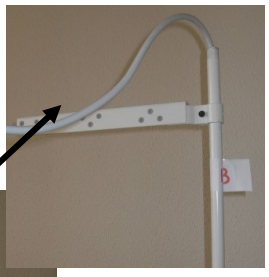
A l'aide du document support « Le matériel et la sécurité » dans Partie 2 - Ressources 4.

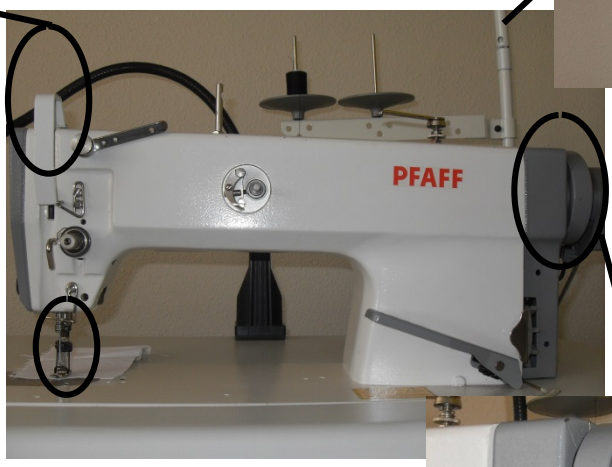
Dans les cases grises des petits tableaux ci-dessous :

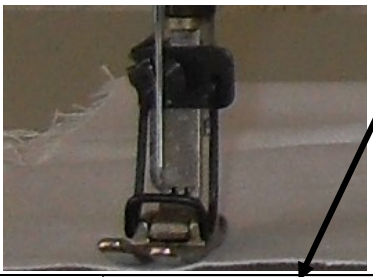
- Donner **le nom** et **la fonction** de chaque système de sécurité.

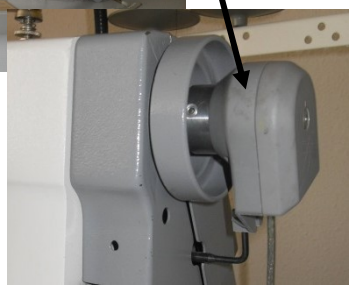
Nom :	
Fonction :	

Nom :	
Fonction :	









Nom :	
Fonction :	

Nom :	
Fonction :	

P O L Y N E S I E F R A N Ç A I S E

MINISTERE
DE L'EDUCATION,
DE LA MODERNISATION
DE L'ADMINISTRATION,
en charge du numérique

DIRECTION GENERALE
DES RESSOURCES HUMAINES

CONCOURS **EXTERNE** POUR LE RECRUTEMENT DES **ADJOINTS D'EDUCATION DE CATEGORIE B** RELEVANT DE LA FONCTION PUBLIQUE DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

SECONDE EPREUVE D'ADMISSIBILITE :

Une analyse d'une documentation à caractère scientifique ou technique portant sur la spécialité « enseignement et action de formation pratique ou professionnelle dans les centres de jeunes adolescents dans le domaine Tourisme et Artisanat».

SUJET DE SECOURS

Option : Couture, Confection

DOCUMENTS SUPPORTS

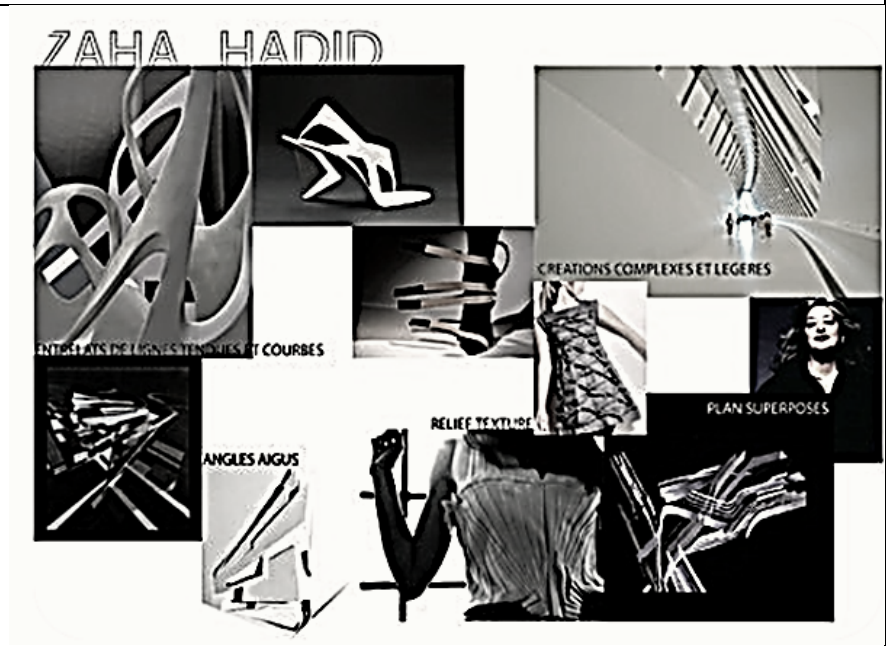
Le dossier compte 13 pages (page de garde incluse).

PARTIE 1
Développement de produit – Esthétique

Ressources 1

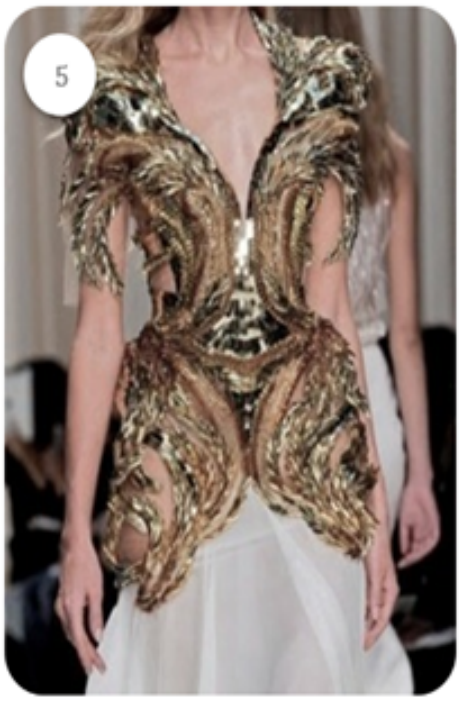
Quand la mode s'inspire de l'architecture

Ephémère par nature, la mode entretient pourtant des liens privilégiés avec l'architecture, conçue pour durer.
Des connexions au carrefour des arts, de la pensée à la communication, les liens qui rapprochent la **mode** et **l'architecture** vont bien au-delà des édifices. Il suffit d'observer la création actuelle pour s'en convaincre. Qui pourrait nier l'évidente parenté formelle entre le dressing haute couture et futuriste d'**Iris Van Herpen** et le style de **Zaha Hadid** ?

Iris Van Herpen Créatrice Haute Couture, collection Automne-Hiver 2011-2012	**Zaha Hadid** Architecte qui gravite dans l'univers de la mode
	

Les entreprises spécialisées dans la création de vêtements féminins s'inspirent régulièrement, comme les créateurs de haute couture, des tendances dans l'art, dans le design ou encore dans l'architecture.
Désireuse de satisfaire une clientèle à la recherche de robes originales, l'entreprise « Elite » cherche à évoluer dans l'utilisation de nouvelles matières textiles et dans la conception de ses produits.

Ressources 2 « mode »



Ressources 3 « Architecture »

Variantes de la jupe MARINE

Sources iconographiques 1

Frank Gehry : le « Concert hall Walt Disney » Los Angeles & « la maison dansante » Prague

Sources iconographiques 2

Oscar Niemeyer : Cathédrale de Brasilia & « Le Volcan » salle de spectacle au Havre.

PARTIE 2
Développement de produit – Fonctionnel et technique

EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES
La jupe « MARINE »

Saison : Printemps – été 2023
Clientèle : femmes actives
Style vestimentaire : Streetwear, inspiration vêtements militaires
Grade de qualité : prêt à porter « boutique »

DESCRIPTIF :

Jupe courte, légèrement entravée avec un large empiècement sur le devant fermée par un double boutonnage, agrémentée de rabats décoratifs et de 2 pattes en pointes avec passants. Empiècement sur le dos avec 2 pinces.

CARACTERISTIQUES DES MATERIAUX :

MATIERE PRINCIPALE :

Coloris Gris, tissu opaque (non transparent)
Apparence de fines côtes obliques
Matière agréable à porter et confortable
Bonne solidité des fibres
Bonne absorption de l'humidité
Tissu moyennement froissable, repassage facile
Bonne tenue des couleurs au lavage
Faible rétrécissement
Masse surfacique comprise entre 200 et 400 g/m²

RENFORT ET FOURNITURES :

- 50 cm de renfort thermocollant laize 90 cm, prix entre 2,20 euros/m et 4,50 euros/m
- 10 Boutons métalliques diamètre 18 ou 20mm, respectant l'esprit du modèle.
- 2 Boucles métal 25 à 35 mm, respectant l'esprit du modèle féminin.
- 1 bobine , Fil de coloris ton / ton, résistant.

Ressources 1

Catalogue des matières premières

Cotonnade

80 % coton, 18 % polyester, 2 % élasthanne.
Coloris : gris souris.
Armure : toile.

Laize utile : 148 cm.
Poids : 230 g /m²
Prix : 8,25 €/m

Propriétés textiles :

- bonne résistance des fibres ;
- bon pouvoir absorbant (ISO 2) ;
- froissable ;
- opacité moyenne ;
- stabilité dimensionnelle après lavage concluant ±1,5% de variation ;
- bonne tenue des couleurs à l'eau ;
- bonne élasticité.

Gabardine

97 % coton, 3 % élasthanne.
Coloris : gris acier.
Armure : sergé.

Laize utile : 147 cm.
Poids : 355 g /m²
Prix : 12,95 €/m

Propriétés textiles :

- bonne résistance des fibres ;
- très bon pouvoir absorbant (ISO 2) ;
- moyennement froissable ;
- bonne opacité ;
- stabilité dimensionnelle après lavage concluant ±1% de variation ;
- bonne tenue des couleurs à l'eau ;
- très bonne élasticité.

Imperméable

100 % polyester, enduction hydrophile.
Coloris : gris cendre.
Armure : sergé.

Laize utile : 147 cm.
Poids : 600 g /m²
Prix : 14,80 €/m

Propriétés textiles :

- indéchirable ;
- imperméable (ISO 5) ;
- infroissable ;
- bonne opacité ;
- stabilité dimensionnelle après lavage concluant ±0,5% de variation;
- très bonne tenue des couleurs à l'eau ;
- pas d'élasticité.

Soie sauvage

100 % soie.
Coloris : gris clair.
Armure : toile.

Laize utile : 138 cm.
Poids : 90 g /m²
Prix : 21,90 €/m

Propriétés textiles :

- très bonne résistance des fibres ;
- bon pouvoir absorbant (ISO 2) ;
- froissable ;
- opacité moyenne ;
- stabilité dimensionnelle après lavage concluant ±1,5% de variation ;
- bonne tenue des couleurs à l'eau ;
- faible élasticité.

Piqué Coton

100 % coton.
Coloris : gris bleuté.
Armure : cannelé.

Laize utile : 148 cm.
Poids : 225 g /m²
Prix : 12,90 €/m

Propriétés textiles :

- bonne résistance des fibres ;
- bon pouvoir absorbant (ISO 2) ;
- bonne opacité ;
- froissable ;
- stabilité dimensionnelle après lavage concluant ±2,5% de variation ;
- tenue des couleurs moyenne à l'eau ;
- élasticité moyenne.

EXTRAIT DU CATALOGUE DES RENFORTS

Maille thermocollante 	Composition : 100% Polyamide. *Coloris* : gris foncé. *Laize* : 75 cm. *Utilisation* : sur tissus extensibles, maille. *Prix* : 5,85 €/m. Supporte une température élevée. *Temps de pression* : de 10 à 12 secondes.	**Toile thermocollante** 	Composition : 32% Polyamide, 68% Viscose. *Coloris* : gris clair. *Laize* : 150 cm. *Utilisation* : sur tissu léger, pour parementure, col, poignet, etc. *Prix* : 9,60 €/m. Supporte une température élevée. *Temps de pression* : de 10 à 20 secondes.
Percale thermocollante 	Composition : 58% Coton, 42% Viscose. *Coloris* : gris clair. *Laize* : 90 cm. *Utilisation* : sur tissus épais pour veste, manteau, pantalon, jupe, etc. *Prix* : 4,20 €/m. Supporte une température élevée. *Temps de pression* : de 10 à 20 secondes.	**Non-tissé thermocollant** 	Composition : 100 % Polyester. *Coloris* : gris clair. *Laize* : 90 cm. *Utilisation* : sur tissu fluide et délicats, pour parementure, col, poignet, etc. *Prix* : 5,30 €/m. Supporte une température élevée. *Temps de pression* : pressions courtes de 2 à 5 secondes, et laisser reposer les pièces thermocollées à plat pendant 15 minutes.

EXTRAIT DU CATALOGUE DES FOURNITURES

B 11819 	*Matière* : plastique. *Coloris* : gris moyen. *Aspect* : imitation tissage, à queue. ∅ = 20 mm. *Prix* : 12,60 € la boite de 30 pièces.	**B15029** 	*Matière* : métal. *Coloris* : argenté. *Aspect* : ancre marine, à queue. ∅ = 20 mm. *Prix* : 35,50 € la boite de 20 pièces.
B 12166 	*Matière* : plastique. *Coloris* : gris perle. *Aspect* : brillant, à queue. ∅ = 20 mm. *Prix* : 15,50 € la boite de 40 pièces.	**B 37604** 	*Matière* : nacre. *Coloris* : blanc. *Aspect* : brut, 2 trous. ∅ = 20 mm. *Prix* : 21,70 € la boite de 50 pièces.
B 44065 	*Matière* : métal. *Coloris* : argenté. *Aspect* : brossé, 4 trous. ∅ = 25 mm. *Prix* : 16,80 € la boite de 40 pièces.	**B 44 505** 	*Matière* : plastique *Coloris* : gris transparent. *Aspect* : bijou, à queue. ∅ = 18 mm. *Prix* : 16,80 € la boite de 35 pièces.
B 40181 	*Matière* : métal. *Coloris* : argenté. *Aspect* : blason, à queue. ∅ = 18 mm. *Prix* : 17,50 € la boite de 15 pièces.	**B 11323** 	*Matière* : plastique. *Coloris* : anthracite. *Aspect* : mat, 4 trous. ∅ = 18 mm. *Prix* : 10,20 € la boite de 50 pièces.

Ressources 2

Extrait catalogue : boucles de ceinture

	BC40C Boucle 40 mm Métal brun		BC25R Boucle 25 mm Métal argenté
	BC25C Boucle 25 mm Laiton		BC45C Boucle 45 mm Argent brossé
	BC30R Boucle 30 mm Argent brossé		BC25C Boucle 25 mm Métal argenté

Ressources 3

Laboratoire d'essais textiles

	CARACTÉRISTIQUES	NATURE	NORMES	OBJECTIFS	MATÉRIELS
1	**De composition**	Analyse chimique - Qualitative - Quantitative	NF ISO 1833-1 NF ISO 1833-2	Définir ou contrôler la composition du matériau correspondant à l'étiqutage du produit. Vérifier les pourcentages dans le cas de mélanges.	Microscope Chimie
2	**Générales des étoffes**	- Armure - Contexture - Masse au m2 - Epaisseur du tissu - Défauts des tissus visible	NF G 07 154 NF G 07 316-3 NFG07 15 0 NF EN ISO 5084	Vérifier la conformité du matériau utilisé. Vérifier si la matière ne comporte pas de défauts	Rapport d'armure Compte fils Balance électronique Micromètre Visiteuse
3	**Solidité des matériaux**	- Résistance à la traction - Résistance à la déchirure - Résistance à l'abrasion	NF EN ISO 13934-2 NF G 07148 NF EN ISO 12947-1	S'assurer que la résistance de la matière soumise à un effort de traction correspond à l'emploi envisagé. Evaluer la résistance à la déchirure d'une matière. Evaluer le risque d'usure prématurée d'une matière.	Dynamomètre Dynamomètre Abrasimètre
4	**Aptitude à l'emploi**	- Résistance au boulochage - Autodéfroissabilité	NF G 07121 ISO 9867	-Déterminer la facilité d'une matière à former des bouloches.	Pilling tester : patins de liège Cylindre creux

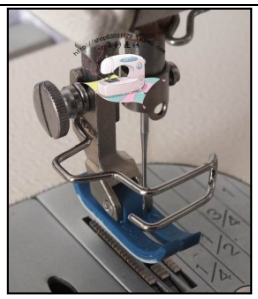
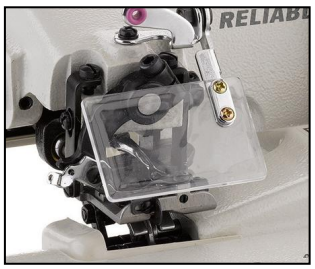
		- Perméabilité à l'eau - Pression hydrostatique - Pouvoir adiathermique - Drapé d'un tissu - Pochage des étoffes - Résistance àl'éclatement	ISO 20811 NF G 07 057 NF EN ISO 20811 NF G 07 107 108 NF G 07109 NF G 35 104 NF G 07112 1	-Détecter les tissus qui se fripent au porter ou lors du transport. -Détecter une matière imperméable. -Vérifier l'imperméabilité d'un tissu, tout en conservant le passage de l'air. -Mesurer l'aptitude d'une matière à s'opposer au passage de la chaleur qui tend à la traverser. (mesure du pouvoir isolant) -Evaluer le drapé ou tombant d'une matière. -Mesurer la valeur de déformation d'une partie d'un vêtement. -Mesure l'allongement et l'éclatement des matériaux.	Arrosage Perméabilimètre . Skin Model Drapéomètre Appareil avec bras articulé Éclatomètre

	CARACTÉRISTIQUES	NATURE	NORMES	OBJECTIFS	MATÉRIELS
5	**Solidité de la teinture et de l'impression**	- A la lumière - Au frottement - de l'impression	NF G07 018 NF EN ISO 105 B02 NF G 07 105 X12	Éviter la dégradation d'un coloris après exposition à la lumière. Naturelle: vitrine, à l'usage. Artificielle : stockage .	Xénotest Cotation de 0 à 5 Crockmeter

		- A la sueur - A l'eau - A l'eau de mer - A l' eau de piscine	NF EN ISO105 D02 NF EN ISO 105 E04 NF EN ISO 105 EO1 NF EN ISO 105 E02 NF EN ISO 105 E03	Evaluer le risque de dégradation de dégorgement de la teinture sur une autre matière par frottement: - Sec et humide - solvant Évaluer le risque de dégorgement de la teinture sur une autre matière en présence de sueur. Prévoir le dégorgement des coloris. Prévoir le dégorgement et la dégradation des coloris des articles de bain.	Cotation de 0 à 5 à l'aide de l'échelle des gris. Perspiromètre
6	**Aptitude à l'entretien**	- Stabilité dimensionnelle - Résistance de la teinture au lavage. - Résistance au repassage	NF G 071275 NF EN ISO 105 C01 ISO 105 X11	Connaître le comportement de la matière lors de l'entretien, modification des dimensions. Connaître le comportement de la matière lors du au lavage. Connaître le comportement de la matière lors du repassage.	Machine à laver Machine à laver Fer à repasser
7	**Comportement au feu**	- Propagation de la flamme - Inflammation	NF EN ISO 6941 NF EN ISO 12952	Mesurer la vitesse de propagation de la flamme. Estimer l'aptitude à l'inflammation par mesurage du temps minimal d'allumage.	

Ressources 4

Le matériel et la sécurité

<table>
<tr><th colspan="4">LES RISQUES AU POSTE DE TRAVAIL</th></tr>
<tr><td>Remonte fil non protégé</td><td>Electrocution</td><td>Blessure au doigt ou à la main, au visage</td><td>Vêtement ou cheveux happés par la courroie</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td colspan="4">SOLUTIONS</td></tr>
<tr><td> </td><td>Contrôler l’état du tapis de la pédale, la présence de tampons ou roulettes en caoutchouc sur les pieds du bâti.
Branchements aériens.</td><td> 
  </td><td> </td></tr>
<tr><td>Protège front.</td><td>Isolation correcte
Aucun fil électrique au sol.</td><td>Protège doigt
Ecran plexiglace.</td><td>Cartère de courroie.</td></tr>
</table>

POLYNESIE FRANÇAISE

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

DIRECTION GENERALE
DES RESSOURCES HUMAINES
.....

CONCOURS **EXTERNE** POUR LE RECRUTEMENT DE **9** **ADJOINTS D'EDUCATION DE CATEGORIE B** RELEVANT DE LA FONCTION PUBLIQUE DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

SECONDE EPREUVE D'ADMISSIBILITE :

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 16 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 répondrez directement dans le dossier

Présentation du sujet **Page 3**

Organisation et production culinaire **Pages 4 à 6**

Documents réponses : **Pages 7 à 16**

- Document N°1 Page 7
- Annexe 2-A Page 8
- Annexe 2-B Page 9
- Annexe 3 Page 9
- Annexe 3 (Suite) Page 10
- Annexe 4 Page 11
- Annexe 5-A Page 12
- Annexe 5-B Page 12
- Annexe 5-C Page 13
- Question A Page 14
- Question B Page 14
- Question C Page 14
- Annexe 6 Page 14
- Annexe 7-A Page 15
- Annexe 7-B Page 16

DOSSIERS	THÈMES ABORDES	POINTS
Dossier 1	**Produits marqueurs et spécialités**	**/4**
Dossier 2	**La cuisson sous vide**	**/6**
Dossier 3	**Les menus**	**/6**
Dossier 4	**Les procédés de conservation**	**/6**
Dossier 5	**Les produits semi élaborés**	**/6**
Dossier 6	**Hygiène des locaux**	**/6**
Dossier 7	**Lexique culinaire et Approvisionnement**	**/6**
	TOTAL	**/40**
	TOTAL	**/20**

PRÉSENTATION DU SUJET

RELAIS & CHATEAUX. Le Taha'a Island Resort& Spa	**Vous intégrez l'équipe de cuisine du Restaurant « The Ohiri» au Relais & Château « Le Taha'a Island Resort& Spa » en tant que chef de partie aux viandes et aux poissons (partie chaude). Vous assisterez le chef dans ses différentes missions afin de faire face au surcroît d'activités engendré à l'occasion du passage sur l'île de la célèbre course internationale de pirogue : « Hawaiki Nui Va'a».**

Fiche de présentation du Restaurant «The Ohiri »

CONCEPT **C'est un établissement ouvert depuis 15 ans dont le concept est basé sur l'hôtellerie de luxe. La restauration possède trois sites : Un « bistrot » autour de plats typiques de la Polynésie et des pays du Pacifique ; un restaurant Japonais et le restaurant gastronomique « The Ohiri »**
CAPACITÉ DE SERVICE **« The Ohiri » 30 couverts par service. Ouvert tous les jours**
CLIENTÈLE **Le restaurant accueille majoritairement une clientèle de luxe, étrangère Nord-Américaine, Japonaise et Européenne.**
PRESTATIONS **Afin de s'adapter à ces trois types de clients, les restaurants proposent des prestations très différentes**

Organisation et production culinaire

Il reste une semaine avant la grande course internationale de pirogue Polynésienne « Hawaiki Nui Va'a » (Polynésie Française 987).

Pas de temps à perdre, vous assistez le chef dans la proposition des prestations et la finalisation de l'organisation. Une équipe de télévision anglaise va passer quelques jours pour réaliser un reportage sur la première équipe anglaise engagée dans la course.

Dossier 1 : UNE PRESTATION ANGLO-SAXONNE

➲Le contexte :

M. OWEN, propriétaire du Relais & Château sur l'île de Taha'a, est originaire de Liverpool (Angleterre). Il vient de recevoir par courriel (🗁 **ANNEXE N° 1),** une demande particulière du responsable d'une équipe de presse Anglaise. M. OWEN désire faire plaisir à ses compatriotes Anglo-Saxons en organisant un dîner composé de spécialités du Royaume uni.

➲Votre rôle :

Complétez le 🗁 DOCUMENT N° 1 avec vos propositions pour cette soirée.

Dossier 2 : LA CUISSON SOUS VIDE

➲Le contexte :
En raison d'une réduction de l'équipe de cuisine ; vous devrez organiser la production et utiliser la liaison froide pour la fabrication du plat de résistance.

➲Votre rôle :
Complétez le document en 🗁 ANNEXE 2-A afin de présenter à votre chef la meilleure organisation possible pour réaliser un carré d'agneau apprêté puis cuit sous vide à partir de l'agneau entier. La préparation pourra être servie les jours suivants.
Vous préciserez les avantages et les contraintes (ou limites) de ce mode de cuisson en 🗁 ANNEXE 2-B

Dossier 3 : LES MENUS

➲Le contexte :
Votre chef vous demande également d'établir des menus à thème pour la semaine prochaine. Ils devront être composés de spécialités régionales du Pacifique, Métropolitaines et Européennes.

➲Votre rôle :
Complétez l' 🗁 ANNEXE 3 en proposant pour chaque menu, une entrée, un plat et un dessert et une argumentation commerciale d'un plat de chacun d'eux.

Dossier 4 : LES PROCEDES DE CONSERVATION

➲Le contexte : Situé sur une île isolée donc assez peu desservie en vivres, le chef souhaiterait que vous lui rappeliez les différents procédés de conservation des aliments. Le but étant bien sûr de conserver au mieux les livraisons. Il vous demande de terminer le document .

➲Votre rôle :
Complétez l' 🗁 ANNEXE 4 en citant les températures et quelques exemples de produits correspondant aux différentes appellations.

Dossier 5 : LES PRODUITS SEMI ELABORÉS

➲Le contexte :
Pour faire face à cette augmentation de fréquentation ponctuelle, vous allez utiliser des produits issus de l'I.A.A. (Industrie Agro Alimentaire).

➲Votre rôle :
Complétez l' 🗁 ANNEXE 5-A en donnant un exemple de P.A.I. et sa présentation commerciale pour chacun des plats du menu Européen :

➲Le contexte :
Sur les conditionnements des P.A.I., apparaissent les lettres D.L.C et D.L.U.O.

➲Votre rôle :
Expliquer les sigles en 🗁 ANNEXE 5-B

➲Le contexte : Vous êtes approvisionnés deux fois par semaine par bateau en fruits et légumes plus ou moins élaborés. Ceux-ci sont classés en différentes gammes. Le chef de cuisine vous demande de lui rappeler ces gammes.

➲ Votre rôle :
Identifier chaque produit à une gamme correspondante 🗁 ANNEXE 5-C

Dossier 6 : HYGIÈNE DES LOCAUX

➲Le contexte :
En restauration, l'hygiène des locaux est essentielle et obligatoire. Votre établissement y est particulièrement vigilant. Vous êtes chargé de faire respecter les procédures de nettoyage mises en place dans votre atelier.

➲Votre rôle :

A- Préciser la différence entre un nettoyage et une désinfection
B- Expliquer le rôle du détergent et ses obligations réglementaires
C- Déterminer à l'aide du tableau 🗁 ANNEXE 6 la fréquence des nettoyages des différents locaux indiqués

Dossier 7 : LEXIQUE CULINAIRE ET APPROVISIONNEMENT

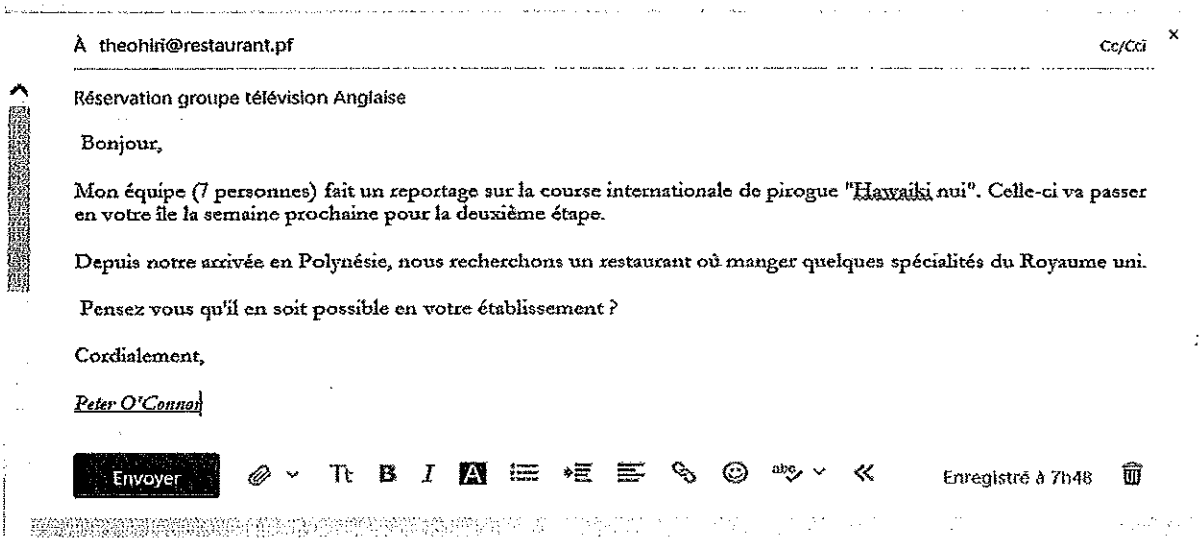
➲Votre rôle :
Complétez le lexique de l' 🗁 ANNEXE 7A

➲Le contexte :
Parmi vos fonctions, vous êtes amené à proposer un plat du jour. Aujourd'hui, vous préparez un « pavé de mahimahi rôti aux épices, sauce vanille et lait de coco, accompagné d'un gratin de uru et d'une banane rio pochée ».

➲Votre rôle :
Énumérer et quantifier les denrées du plat du jour pour 10 personnes. Remplissez la feuille de marché 🗁 ANNEXE 7B

Dossier 1 : UNE PRESTATION ANGLO-SAXONNE

ANNEXE 1



À theohiri@restaurant.pf Cc/Cci

Réservation groupe télévision Anglaise

Bonjour,

Mon équipe (7 personnes) fait un reportage sur la course internationale de pirogue "Hawaiki nui". Celle-ci va passer en votre île la semaine prochaine pour la deuxième étape.

Depuis notre arrivée en Polynésie, nous recherchons un restaurant où manger quelques spécialités du Royaume uni.

Pensez vous qu'il en soit possible en votre établissement ?

Cordialement,

Peter O'Connor

Envoyer Enregistré à 7h48

Document N°1

➢ **Complétez le tableau avec vos propositions pour le dîner autour du thème Anglo-Saxon (4 points ; 0.4 /réponse)**

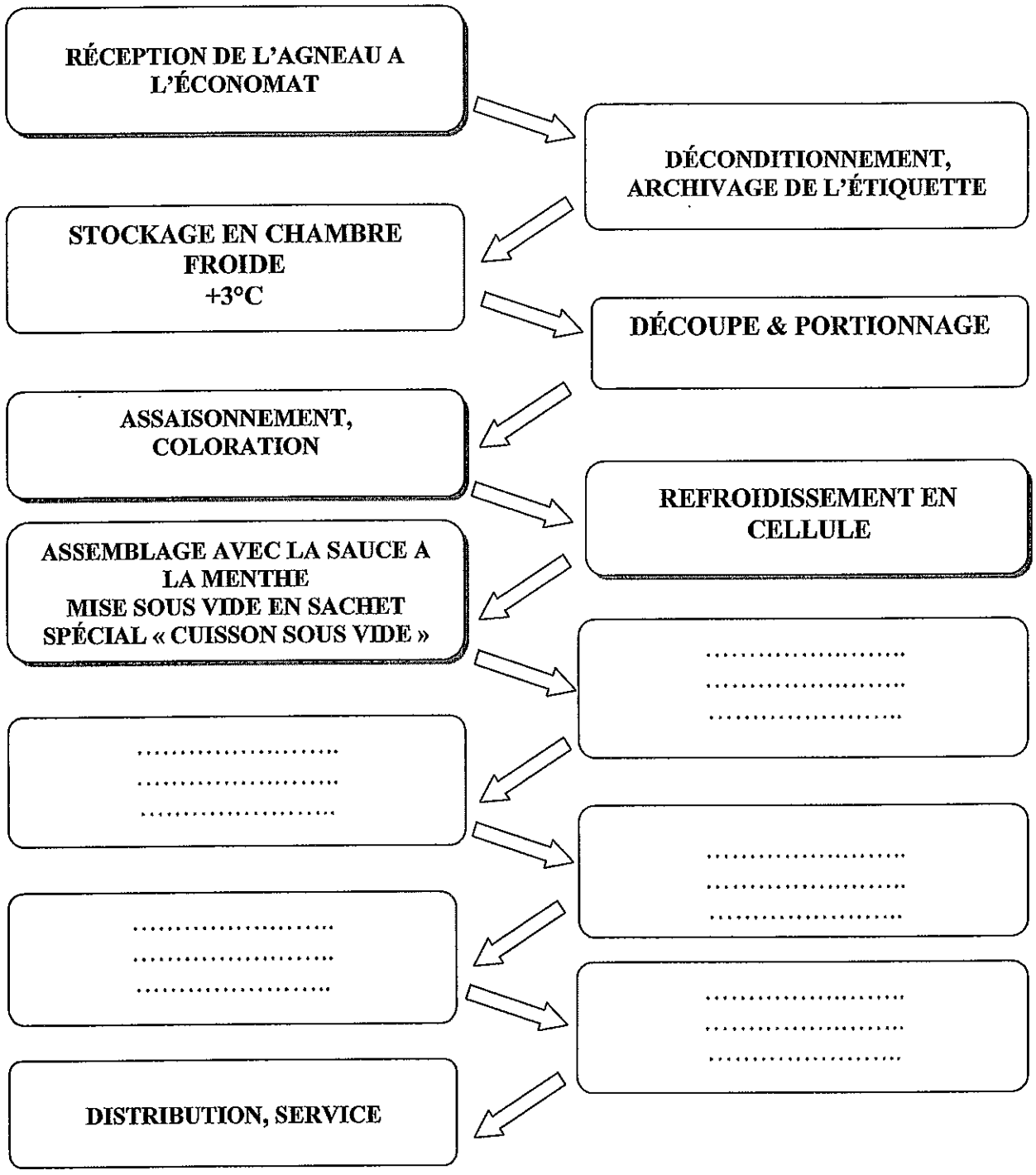
Spécialités Anglo-Saxonnes	Nom du plat	Les 2 principaux produits utilisés	Descriptif technique
Entrée	……	…… ……	…… …… ……
Plat de résistance	Shetland Lamb rack cooked under vaccum, mint sauce,	…… ……	…… …… ……
Garnitures d' accompagnement	• Young buttered carrots, • Corn on the cob	…… ……	…… …… ……
Dessert	……	…… ……	…… …… ……

ANNEXE 2 - A

LA CUISSON SOUS VIDE

Schéma de préparation du plat : Shetland Lamb rack (carré d'agneau de Shetland) cuit « sous vide » servi avec une sauce à la menthe

➢ **Renseigner les parties en pointillés (4 points ; 0.8 pt/réponse)**



ANNEXE 2 - B

➢ **Précisez les avantages et les contraintes (ou limites) de ce mode de cuisson en sous vide (2 points ; 0.2 pt/réponse)**

LA CUISSON SOUS VIDE	
5 AVANTAGES	**5 CONTRAINTES OU LIMITES**
……	……
……	……
……	……
……	……
……	……

Dossier 3 : LES MENUS

ANNEXE 3

➢ **A l'aide de la carte, faites une proposition de menu sur le thème du Pacifique (1 point ; 0.33 pt/réponse)**

Menu du Pacifique

Entrée : ……

Plat : ……

Dessert : ……

➢ **Donner l'argumentation commerciale* en trois lignes d'un plat du menu Pacifique.**
(*explication donné à un client) (1 point)

……

……

……

ANNEXE 3 (suite)

- **A l'aide de la carte, faites une proposition de menu sur le thème des Régions Métropolitaines (1 point ; 0.33 pt/réponse)**

Menu des Régions

Entrée Alsacienne : .....

Plat Méditerranéen : .....

Dessert Breton : .....

- **Donner l'argumentation commerciale* en trois lignes d'un plat du menu des régions.** (* explication donné à un client) (1 point)

.....

.....

.....

- **A l'aide de la carte, faites une proposition de menu sur le thème de l'Europe (1 point ; 0.33 pt/réponse)**

Menu Européen

Entrée Espagnole : .....

Plat Allemand : .....

Dessert Italien : .....

- **Donner l'argumentation commerciale* en trois lignes d'un plat du menu Européen.** (* explication donné à un client) (1 point)

.....

.....

.....

Dossier 4 : LES PROCEDES DE CONSERVATION (6 points ; 0,4/réponse)

ANNEXE 4

Techniques de conservation	Appellation	Caractéristiques	Exemple
Par le froid	**La réfrigération**	Température :	Poisson frais
	La congélation	Température :	.....
	la congélation rapide ou surgélation	Température :	.....
Par la chaleur	**La pasteurisation**	chauffage est inférieur à 100°C	Lait, miel, jus de fruits, produits laitiers
	La stérilisation	Supérieur à 100°C.	
	L'appertisation	Consiste à stériliser par la chaleur dans des contenants hermétiques (boîtes métalliques, bocaux)	.....
	Le traitement à ultra haute température (UHT)	Chauffer le produit à une température entre 135°C et 150°C, pendant un temps très court, entre 1 à 5 secondes	.....
	Les semi-conserves	Denrées alimentaires périssables, conditionnées en récipients étanches et ayant subi un traitement (stérilisation ou saumurage)	.....
Par séparation et élimination d'eau	**La déshydratation**	La concentration	.....
		La lyophilisation	.....
Traditionnels	**Salage**		.....
	Séchage		.....
	Fumage		.....
	Confire dans le sucre		Fruits confits, pêches au sirop
	Confire dans la graisse		Confit de canard
	Dans l'alcool		Griottes, prunes
	Dans du vinaigre		.....
	Fermentation		.....

Dossier 5 : LES PRODUITS SEMI ÉLABORÉS

Pour faire face à cette augmentation de fréquentation ponctuelle, vous allez utiliser des produits issus de l'I.A.A. (Industrie Agro Alimentaire). (6 points)

➢ **Expliquer ce que signifie le sigle P.A.I. : (0.4 point)**

.....

.....

.....

ANNEXE 5-A

➢ **Donner un exemple de P.A.I. et sa présentation commerciale pour chacun des plats du menu : (2 points ; 0.4/réponse)**

Plats	Exemple de P.A.I.	Présentations commerciales
Salade composée	.....	.....
Navarin d'agneau Pomme vapeur	.....	.....
Miroir framboise	.....	.....

ANNEXE 5-B

➢ **Sur les conditionnements des P.A.I., apparaissent les lettres D.L.C et D.L.U.O..**
Expliquer les sigles : (0.8 point ; 0.4/réponse)

Sigles	Explications
D.L.C.	....
D.L.U.O	....

ANNEXE 5-C

➢ **Relier chacun des produits livrés suivants : (2.8 points ; 0.4/réponse)**

Un sac de carottes	•
Sachet de betteraves entières cuites sous vide réfrigérées	•
Paquet de potiron sous vide frais	•
Paquet de taro sous vide surgelés	•
Un carton de boîte 4/4 de poires pochées	•
Seau de choux à choucroute surgelé	•
Un cageot d'ananas frais	•

•	1ère gamme
•	2e gamme
•	3e gamme
•	4e gamme
•	5e gamme

Dossier 6 : HYGIÈNE DES LOCAUX

En restauration, l'hygiène des locaux est essentielle et obligatoire. Votre établissement y est particulièrement vigilant. Vous êtes chargé de faire respecter les procédures de nettoyage mises en place dans votre atelier. (6 points)

A. Veuillez préciser la différence entre un nettoyage et une désinfection. (0.8 pt ; 0.4/réponse)

- **Le nettoyage** .....
  .....
- **La désinfection** .....
  .....

B. Préciser le rôle d'un détergent (0.8 point)

Un détergent .....
.....

C. Énumérer au moins trois obligations liées à son utilisation en restauration (1.2 point ; 0.4/réponse)

- .....
- .....
- .....

ANNEXE 6

➢ **A l'aide du tableau ci-dessous, veuillez déterminer la fréquence des nettoyages des différents locaux indiqués.(3.2 points ; 0.4/réponse)**

LOCAUX DE STOCKAGE		LOCAUX DE FABRICATION	
sols (y compris siphons de sols)	1 x jour	**sols (y compris siphons de sols)**	.....
murs	.....	**table inox, plan de travail, tables avec bac**	.....
supports poubelles, poste lavage des mains	.....	**mixeurs, cutter, trancheur, batteur-mélangeur, petits matériels**	.....
CHAMBRES FROIDES POSITIVES		**feu vif, grill, four à micro-onde, fours poly cuiseurs**	.....
murs, plafonds, étagères,	.....	**piano, plaque à induction, friteuse, marmite, sauteuse**	.....

Dossier 7 : LEXIQUE CULINAIRE ET APPROVISIONNEMENT (6 points)

ANNEXE 7-A

► **Complétez le lexique suivant (0.8 point ; 0.2/réponse)**

MOTS		SIGNIFICATIONS	
1	.....	Action de cuire des légumes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, puis rafraîchis aussitôt dans l'eau glacée et égouttés.	
2	ASSAISONNER	Condimenter un mets avec du sel, poivre, muscade, etc....	
3	BAHUT	.....	
4	.....	Enduire un moule ou un ustensile de beurre puis de farine ou sucre afin d'empêcher les mets d'attacher à la cuisson	
5	.....	Départ à l'eau froide	Enlever l'excès de sel (poitrine de porc salée) Raffermir les chairs (ris de veau) Retirer les impuretés de certaines viandes (os, volaille)
		Départ à l'eau bouillante	Enlever l'âcreté de certains légumes (choux, laitues)
			Travailler ensemble jaunes d'œuf et sucre pour les rendre mousseux

ANNEXE 7-B

➢ **Remplissez la feuille de marché en indiquant les unités et quantités nécessaire à la production du plat du jour de 10 (dix) portions (5.2 points ; 0.4/réponse complète)**

INTITULÉ

Pavé de mahimahi rôti aux épices, sauce vanille et lait de coco, accompagné d'un gratin de uru et d'une banane rio pochée

DENRÉE	Unité	Qté	DENRÉE	Unité	Qté
Mahimahi (filet)	**kg**	**1.5**	Lait de coco frais	l	0.125
……	…..	…..	**Garnitures**		
5 épices	fl	PM	……	…..	…..
Sel fin	kg	PM	……	…..	…..
Poivre moulu	kg	PM	……	…..	…..
……	…..	…..	Muscade	fl	PM
……	…..	…..	……	…..	…..
Sauce			……	…..	…..
……	…..	…..	Beurre	kg	0.025
……	…..	…..	……	…..	…..
……	…..	…..	**Décor**		
Vanille liquide (extrait)	l	PM	……	…..	…..