

Concours INTERNE, EXTERNE et 3^{ème} concours

Spécialité : Restauration

Le mercredi 26 janvier 2017 à St Brieuc

Epreuve d'admissibilité

Épreuve de cas pratique : épreuve écrite consistant en la résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un agent de maîtrise territorial dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité restauration.

**Durée : 2 heures
Coefficient : 3**

Ce sujet comporte 7 pages. Veuillez vérifier que ce document est complet.

Vous devez répondre directement sur le sujet puis l'insérer dans la copie. Ces documents seront agrafés par les surveillants.

Vous pouvez traiter les questions dans l'ordre que vous souhaitez.

Toute note inférieure à 5 sur 20 entraîne l'élimination du candidat.

IMPORTANT

Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie ou le sujet : ni votre prénom ou votre nom, ni votre n° de convocation, ni votre signature ou paraphe.... Vous ne devez pas mentionner dans vos réponses des noms imaginaires ou existants (par exemple : nom d'une commune, nom d'un agent....).

Seuls sont autorisés les stylos bille non effaçables, plumes ou feutres d'encre NOIRE ou BLEUE (sont interdits les stylos bille effaçables type « friXion »). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur. Les crayons de couleur rouge, bleu, vert, marron, violet sont autorisés pour la question 4.

L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante ainsi que du correcteur (blanco) est autorisée.

Les feuilles de brouillon (de couleur) ne seront pas notées par les correcteurs.

Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury

SUJET

Vous êtes en poste dans la cuisine centrale d'une ville de 4 000 habitants. Votre travail consiste à fournir les cantines scolaires pour un effectif de 170 élèves, la maison de retraite qui compte 54 résidents et le centre nautique qui peut accueillir 35 personnes et reçoit des adolescents en classe de mer.

Vous devez fournir les cuisines satellites des divers restaurants en liaison chaude le midi et en liaison froide le soir. Le week-end, l'approvisionnement est assuré par l'un des restaurateurs de la ville.


Dans le cadre de la quinzaine commerciale, le 1^{er} prix est un voyage en Hongrie. Vous faites le choix de mettre en valeur les produits et mets d'Europe de l'Est.


La réussite de votre animation tiendra à sa bonne organisation et à sa préparation.

Veillez répondre aux questions suivantes.

Question n° 1 : (10 points)

Afin de préparer, l'événement vous établissez un tableau récapitulatif des plats de viande d'Europe de l'Est. Complétez le tableau ci-dessous :

Plats	Garniture	Viande	Catégorie	Mode de cuisson
Filet de bœuf Stroganoff 	----- ----- ----- -----	----- ----- ----- -----	----- ----- ----- -----	----- ----- ----- -----
Goulash 	----- ----- ----- -----	----- ----- ----- -----	----- ----- ----- -----	----- ----- ----- -----
Hamburger hongrois 	----- ----- ----- -----	----- ----- ----- -----	----- ----- ----- -----	----- ----- ----- -----

<p>Escalope de veau viennoise</p> 	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p>Boule de viande sauce tomate</p> 	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p>Blanquette de veau au paprika</p> 	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p>Epaule d'agneau Orloff</p> 	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p>Brochette d'agneau bohémienne</p> 	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>

<p>Grenadin de veau zingara</p> 	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p>Tafelspitz pot-au-feu (autrichien)</p> 	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>

Question n° 2 : (12 points)

Afin de compléter votre recherche sur les plats typiques des pays de l'Est de l'Europe :

- Donnez le nom de ces plats et l'origine de leur pays.
- Dans ce même tableau veuillez proposer votre réinterprétation de la recette traditionnelle dans votre future proposition de menu.

Définition du plat	Nom du plat	Pays d'origine	Nom du plat	Votre recette (présentation commerciale succincte)
<p>Purée d'aubergines cuites au four, montée à l'huile d'olives.</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p>Brioche garnie de saumon en filet, d'épinards, d'œufs durs, de riz et de cèpes.</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p>Petites quenelles de farce de chair, d'un appareil en forme de boule cuite en friture</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>

<p>Ce potage à base de betteraves est à la fois généreux et subtil on dit qu'il existe autant de recettes que de cuisiniers en Europe de l'Est,</p>	<p>----- ----- -----</p>	<p>----- ----- -----</p>	<p>----- ----- -----</p>	<p>----- ----- -----</p>
<p>Recette simple à base de pâte filo et de pommes fraîches. Cette gourmandise d'origine hongroise, est idéalement servie en dessert ou au goûter</p>	<p>----- ----- -----</p>	<p>----- ----- -----</p>	<p>----- ----- -----</p>	<p>----- ----- -----</p>
<p>Petits gâteaux ou pâtés en croûte de petite taille, cuits remplis de viande hachée, de pommes de terre, de fromage, de champignons etc.</p>	<p>----- ----- -----</p>	<p>----- ----- -----</p>	<p>----- ----- -----</p>	<p>----- ----- -----</p>

Question n° 3 : (2 points)

L'acier inoxydable est un matériau en adéquation parfaite avec l'alimentation ; c'est un acier constitué de fer avec un peu de carbone et dont la teneur en chrome est supérieure ou égale à 10,5%.

Deux types d'inox sont essentiellement employés en cuisine : l'inox austénitique et l'inox ferritique.

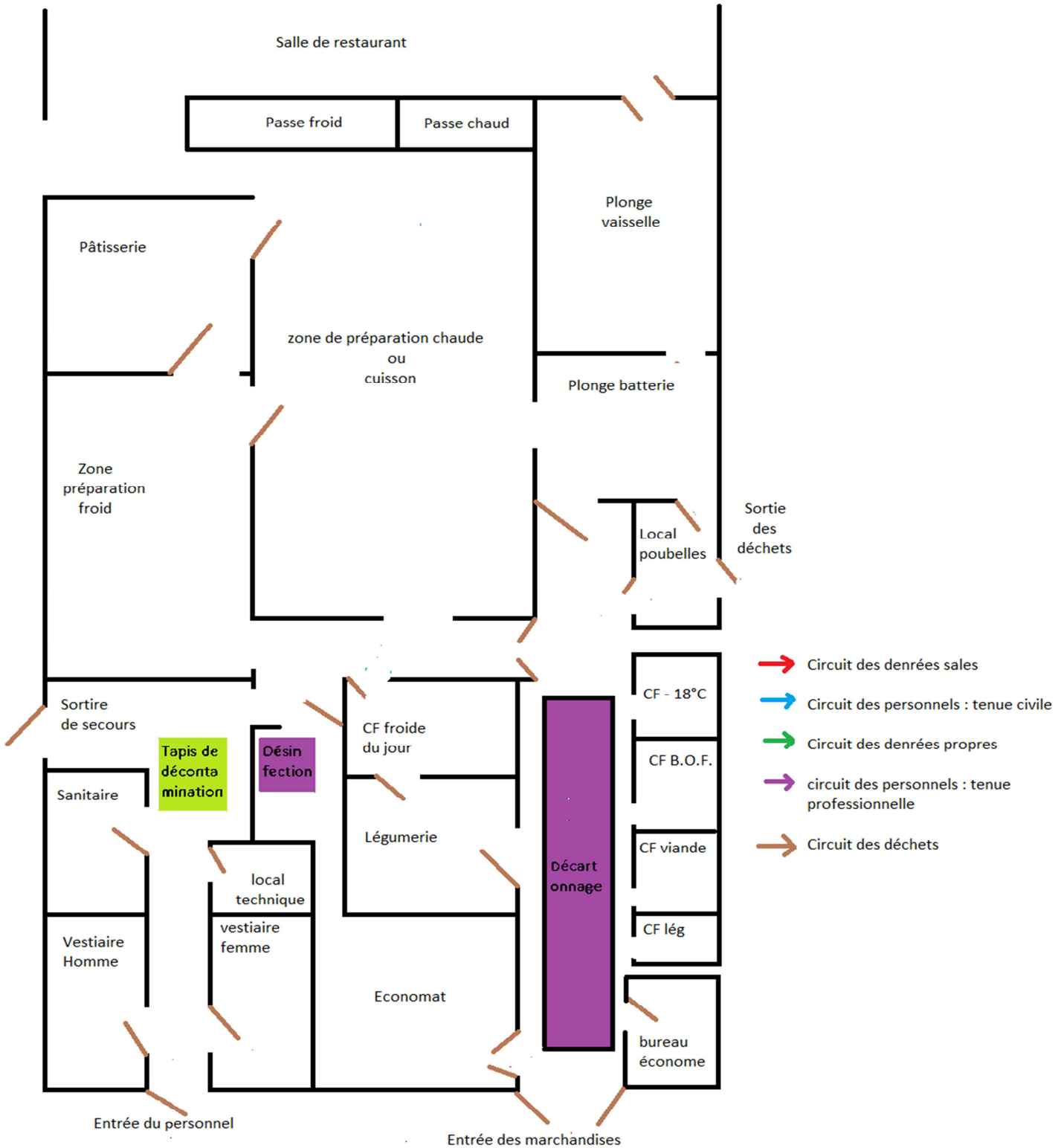
Lequel est le meilleur conducteur de chaleur ?

Lequel contient du nickel ?

Justifiez cet apport de nickel :

Question n° 4 : (4 points)

Le circuit de la marche en avant est un facteur important de l'hygiène et de l'ergonomie. Veuillez en respectant les couleurs, flécher le plan ci-dessous



Question n° 5 : (2 points)

L'étude ergonomique répond aux questions d'organisation des locaux dès leur conception lors de la construction, lors de la rénovation ou à l'occasion de l'agrandissement d'un établissement.

Dans ce cas, de quel type d'ergonomie parle-t-on ?

L'ergonomie peut également résoudre des dysfonctionnements dans les situations de travail, des problématiques liées à la sécurité ou à l'organisation générale.

De quelle autre type d'ergonomie parle-t-on dans ce cas ?

Question n° 6 : (5 points)



Ceci est un GASTROVAC A quoi sert ce matériel ?

Question n° 7 : (5 points)

Les bonnes pratiques d'hygiène sont un élément fondamental du plan HACCP.

Elles sont basées aussi sur certaines méthodes. La méthode dite des **5 M** permet de rechercher méthodologiquement, les causes d'un problème ou d'un mauvais fonctionnement et de proposer des mesures préventives.

Quelle est la signification de ces 5 M ?
