

Concours INTERNE, EXTERNE et 3^{ème} concours

Spécialité :
Restauration

Le mercredi 14 janvier 2015 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 ses fonctions dans la spécialité espaces naturels, espaces verts.

Durée : 2 heures
Coefficient : 3

Ce sujet comporte 10 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 : ni votre prénom ou votre nom (ou nom fictif), ni votre n° de convocation, ni votre signature ou paraphe.

Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne...) autre que celle figurant le cas échéant sur le sujet ou dans le dossier ne doit apparaître sur votre copie.

Seul l'usage d'un stylo noir ou bleu est autorisé (bille, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.

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

L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.

Les feuilles de brouillon (de couleur) ne seront en aucun cas corrigées

SUJET

Vous êtes en poste dans une cuisine scolaire de la ville d'Armorbourg. Celle-ci organise une semaine anniversaire en l'honneur des vingt-cinq ans de son jumelage avec la ville sœur espagnole de Villabrava.

En cette occasion et afin de sensibiliser les écoliers sur l'importance de cette collaboration inter-ville, il vous est demandé d'organiser un repas sur le thème de l'Espagne.

Vos approvisionnements ainsi que vos locaux seront la clé de la réussite de cette organisation.

Veillez répondre aux questions suivantes.

Question n° 1 : (5 points)

Les matériels ont une place prépondérante dans votre cuisine. Vous êtes susceptible d'avoir mis en place la Méthode des 5 S dont s'inspirent les grandes enseignes de collectivités. Complétez le tableau suivant :

5 S	Objectifs (<i>plusieurs possibilités de réponses, ou pas</i>)
Seiri Trier et débarrasser	<hr/> <hr/> <hr/>
Seiton Ranger	<hr/> <hr/> <hr/>
Seiso Nettoyer et inspecter	<hr/> <hr/> <hr/>
Seiketu Conserver en ordre et propre	<hr/> <hr/> <hr/>
Shituke Formaliser/faire - respecter/ranger	<hr/> <hr/> <hr/>

Question n° 2 : (3 points)

Afin d'optimiser vos préparations, il est souhaitable d'utiliser un matériel adéquat pour le stockage et la cuisson de vos produits.

Complétez le tableau ci-dessous :

Produits utilisés	Matériel et °C de stockage	matériel de cuisson(<i>exemple</i>)
Paëlla en conserve	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Frites surgelées	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Courgettes fraîches	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Poulet PAC	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Pommes de terre (brut)	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>

Question n° 3 : (4 points)

Afin d'optimiser vos préparations, une bonne connaissance des produits français et européens est nécessaire : remplissez les tableaux suivant :

Plats espagnols	Nom du plat	Ingrédients principaux	Explications commerciales
	_____	Poissons, charcuterie, légumes, fromages omelette beignets.	Ces petites assiettes qui accompagnent les verres de vin ou de bière dans les bars espagnols. Des fines tranches de jambon, du fromage ou même des rations de plats traditionnels. Suivant les régions d'Espagne que l'on visite, nous en trouverons de différentes.
	_____	Tomates, mie de pain, poivrons rouges, concombres, basilic oignon blanc, ail, huile d'olive extra vinaigre.	Soupe froide composée d'un jus épais de légumes
	_____	Jambon sec	Le jambon espagnol de qualité Bellota est considéré le meilleur jambon du monde par sa saveur
	_____	Poisson, pain, safran, coquillages, calamar, vin blanc, poivrons, oignons	Un plat de poisson, plein de saveurs iodées et de fantaisie.
	_____	Riz, coquillage, poisson, poulet, safran poivrons, oignons	Un plat typique de la cuisine espagnole plus précisément de Valencia
	_____	Plat d'agneau et pois chiches, de diverses viandes.	le plat le plus célèbre de cuisine typique de la capitale espagnole. plat d'agneau et pois chiches.
	_____	Farine eau sel vanille et friture	Appelé aussi chichis apprécier avec une sauce chocolat plat espagnol de prédilection.
	_____	Pâte sablée, fromage frais, amandes, menthe, anis...	Un dessert traditionnel ancestral bientôt labellisé, à l'origine consommé à Pâques, frais délicieusement parfumé à la menthe et au citron, parfois à l'anis.

Question n° 4 : (1,5 points)

Connaissances des produits espagnols. Veuillez cocher la case correspondant à l'origine du produit :

Noms des produits	Espagnol	Portugais	Italien
Balsamique de Modène			
Jerez			
Vinhoverdé			
Cabrales			
Coppa			
Turrón			
Truffe d'Alba			
Bœuf d'Alentejana			
San Miguel			
Campari			
Serra Da Estrella			
Porto			
Malaga			
Amaretto			
Madère			

Question n° 5 : (2 points)

En France et en Europe nous avons des produits AOP  (Appellation d'Origine Protégée).
Veuillez cocher la case correspondante au pays d'origine :

Produits	France	Espagne	Portugal	Italie
Ananas des Açores (fruits)				
Parmigiano-Reggiano (fromage)				
El Segrià (huile d'olive)				
Jambon sec de Corse				
Nisa (fromage)				
Ossau Iraty (fromage)				
Urgélia (fromage)				
Jambon di Carpegna				

Question n° 6 : (1,5 point)

Les modes de cuisson : répondez par vrai ou faux en cochant la bonne réponse.

AFFIRMATION	Vrai	Faux
Poêler un filet mignon de porc c'est le cuire à la poêle		
Les légumes surgelés se cuisent départ eau chaude après décongélation		
La cuisson grillée d'un coquelet doit se terminer au four		
Braiser, c'est cuire un aliment à couvert dans un liquide lié et sur une garniture aromatique.		
Les aliments frits ne sont jamais recouverts ni clochés		
Une fricassée de volaille est un ragout à brun		

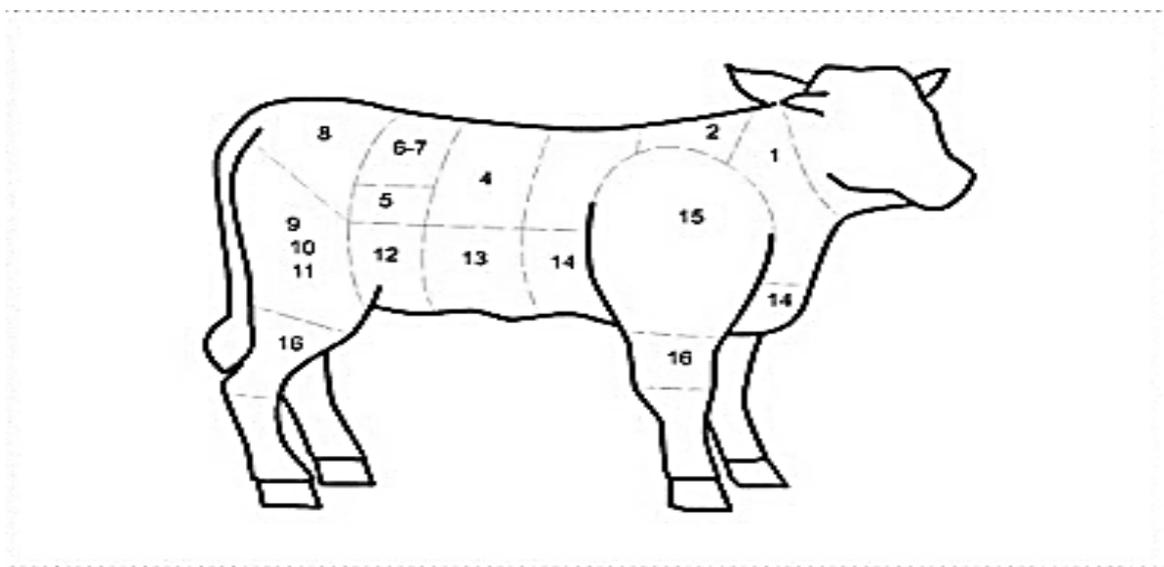
Question n° 7 : (4 points)

Citez les éléments de base de réalisation des sauces suivantes

Sauces	Éléments de base
Sauce ravigote (froide)	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Sauce béarnaise	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Sauce mousseline	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Beurre blanc	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Question n° 8 : (4 points)

A partir du document ci-dessous (carcasse d'un veau), complétez le tableau en citant les différents morceaux et en les classant dans leur catégorie respective.



1 ^{ère} catégorie		2 ^{ème} catégorie		3 ^{ème} catégorie	
N° du morceau	Nom du morceau	N° du morceau	Nom du morceau	N° du morceau	Nom du morceau
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____

Question n° 9 : (12 points)

Gestion d'économat. A l'aide de la mercuriale ci dessous, veuillez compléter les fiches techniques en annexes 1 et 2, puis le bon de sortie en annexe 3.

Mercuriale au 14 janvier 2015

Dénomination	Unité	Prix unitaire	Dénomination	Unité	Prix unitaire
Ail déshydraté	Kg	7.55	Huile de tournesol	L	1.3
Amandes effilées	Kg	24.37	Huile d'olive	L	3.62
Beurre doux	Kg	4.82	Jaune d'œuf (bidon 1 l)	L	5.12
Blanc de poireau	Kg	0.87	Lait demi écrémé	L	0.68
Bouquet garni	U	0.56	Langoustine surgelée	Kg	9.99
Carotte	Kg	0.45	Moule de bouchot	Kg	3.05
Calamar bracelet (surgelé)	Kg	13	Oignon émincé surgelé	Kg	1.47
Cannelle poudre	Kg	4.45	Oignon gros	Kg	0.58
Cassonade	Kg	1.8	Œuf (bidon de 2 L)	Bidon	2.67
Chorizo (0.2kg pièce)	pièce	1.99	Persil plat	Botte	0.95
Crème liquide	L	3.53	Petits pois surgelés	Kg	1.11
Cuisse de poulet	Kg	3.15	Poivre du moulin	Kg	6.35
Curry poudre	Kg	8.23	Poivron rouge	Kg	2.06
Crevette rose	Kg	12.45	Poivron vert	Kg	2.06
Fond de volaille (bte 600gr/30 l)	Boite	12.92	Ridor (safran) boite de 0.1 kg	Boite	21
			Riz spécial paëlla	Kg	2.1
			Sel fin	Kg	2.11
			Sucre semoule	Kg	0.97
			Tomates concassées Boite 5/1	Boite	3.43
			Vanille liquide	L	7.58

Bon de sortie des marchandises

Numéro de la semaine :	Menu ou Plats Paëlla Crème catalane
Date :	
Nombre de portions :	

Denrées	U	Qté	Denrées	U	Qté	Denrées	U	Qté
Viandes et volaille			Surgelés			Légumes		
Poissonnerie			Boulangerie					
						Fruits		
			Epicerie					
Crèmerie								
						PAI		
Charcuterie								
						Cave		