



**MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR
ET DES OUTRE-MER**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Gendarmerie nationale

ÉPREUVES DE SÉLECTION

« CORPS DE SOUTIEN TECHNIQUE ET ADMINISTRATIF
DE LA GENDARMERIE NATIONALE »

« ZONE CLASSIQUE – FEVRIER 2023 »

SUJET PRINCIPAL

SPÉCIALITÉ « **RESTAURATION COLLECTIVE** »

1ÈRE PHASE

« Mise en situation professionnelle »

Épreuve visant à évaluer les connaissances techniques et professionnelles du candidat dans le domaine de la restauration collective.

Durée : 2 heures – Coefficient 2

Le dossier documentaire comporte une annexe (numérotation page 1/1).

IMPORTANT

Toutes les réponses doivent être portées par le candidat sur la feuille de composition.

Les mentions figurant directement sur le sujet ne seront pas prises en compte.

Aucun signe distinctif (ou signature) ne doit apparaître sur la copie sous peine d'exclusion de la sélection.

Question n°1 (4 pts)

Citez les huit classes de compte (1 à 8) du plan comptable général.

Question n°2 (3 pts)

Expliquez de manière succincte les termes de vocabulaire culinaires suivants :

- 2.1 – Clarifier un œuf ;
- 2.2 – Crémer une sauce ;
- 2.3 – Ciseler un oignon ;
- 2.4 – Flamber une crêpe ;
- 2.5 – Rôtir ;
- 2.6 – Blanchir les légumes.

Question n°3 (6 pts)

Donnez pour chaque plat sa région ou son pays d'origine.

Exemple : Fondue au fromage = Suisse

Plat	Pays / Région
Choucroute	Savoie
Tartiflette	Maroc
Paella	La Réunion
Rougail saucisse	Nouvelle-Calédonie
Bougna	Alsace
Couscous	Espagne

Question n°4 (5 pts)

Vous êtes cuisinier et vous devez ouvrir une conserve de cornichons. Ces cornichons sont destinés en final à être disposés sur une assiette de charcuterie.

À l'aide de la fiche annexe « Déboîtage et déconditionnement », décrivez le mode opératoire que vous allez mettre en œuvre (de la mise à disposition par le magasinier de la conserve jusqu'au stockage au frais des cornichons avant mise sur assiette plus tard).

À noter que l'établissement de restauration dispose de tous les locaux réglementaires et de tout le matériel nécessaire à la bonne mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité.

Question n°5 (2 pts)

Sur les produits d'alimentation courante, il existe différentes dates de consommation.

5.1 - À quoi correspondent les appellations DLC, DDM ?

5.2 - Quelles sont leurs significations ?

E4 - Déboîtage et déconditionnement

Le déboîtage est l'opération d'ouverture des boîtes de conserve ; le déconditionnement consiste à enlever l'enveloppe de protection qui est au contact direct de la denrée. A l'issue de ces opérations, les denrées sont nues donc sans protection vis-à-vis des contaminations.

Quels risques doit-on prendre en compte au cours du déboîtage et du déconditionnement ?

Le déboîtage et le déconditionnement sont des opérations associées à des risques de contamination :

- des denrées alimentaires déconditionnées (suppression de la protection physique) ;
- des autres denrées alimentaires en cours de préparation et des matériels du fait des éventuelles souillures présentes sur les boîtes ou sur les conditionnements.

Il convient également de prendre en compte les risques :

- de corps étrangers (particules de métal après déboîtage, etc.) ;
- de multiplication bactérienne après ouverture des boîtes et des conditionnements si les denrées séjournent à température ambiante avant utilisation.

Où réaliser le déboîtage et le déconditionnement ?

Il convient de respecter les principes de sectorisation (séparation des activités propres et sales, destination des locaux cf. chapitre III). Un local (ou un poste de travail) spécifiquement dédié aux opérations de déboîtage et de déconditionnement est souhaitable. A défaut d'un tel local, une séparation des activités dans le temps peut être réalisée, sous réserve d'une organisation spécifique prévoyant notamment des opérations de nettoyage et de désinfection. Cette organisation peut alors utilement être formalisée (procédure ou instruction, consignes affichées, module spécifique de formation des opérateurs, etc.).

Comment réaliser le déboîtage et le déconditionnement ?

- s'assurer de l'intégrité du conditionnement (boîte non abîmée, conditionnement plastique intact, etc.) et vérifier les DLC/DDM ;
- relever les informations de traçabilité, en particulier celles relatives à la présence d'allergènes à déclaration obligatoire (selon l'organisation mise en place pour assurer une traçabilité interne), cf. BPH 3.5 ;
- pour les boîtes de conserve, procéder à une décontamination des couvercles selon un protocole adapté au niveau de contamination avéré :
 - Boîtes peu poussiéreuses (par exemple lorsqu'une protection est assurée par un suremballage plastique) : nettoyer le couvercle de manière sommaire par essuyage avec une lingette humide, de préférence désinfectante (autorisée contact alimentaire), ou selon le protocole suivant.
 - Boîtes poussiéreuses ou souillées : réaliser un nettoyage du couvercle avec un produit détergent et désinfectant (respecter le temps de contact préconisé par le fabricant) et rincer ;
- ouvrir la boîte ou le conditionnement à l'aide d'un matériel adapté en parfait état d'entretien et de propreté (veiller en particulier à la propreté des ouvre-boîtes) ;
- le cas échéant, égoutter le produit ;
- examiner le produit pour rechercher toute trace éventuelle d'altération (odeur anormale, couleur suspecte, etc.), voire de corps étranger ;
- verser le contenu de la boîte / du conditionnement dans un récipient adapté, propre. Si le produit doit subir un entreposage avant utilisation, ce récipient doit être muni d'un couvercle ou fermé à l'aide de film plastique alimentaire ;
- en cas d'utilisation différée du produit, assurer au plus vite son entreposage en chambre froide entre 0 et +3 °C.

En fonction des volumes traités, les opérations de déconditionnement peuvent être longues à réaliser. Dans ce cas, il s'avère nécessaire d'organiser le travail dans la perspective d'éviter le maintien des denrées à des températures non conformes pendant une durée trop longue. La climatisation du local où s'effectuent les opérations de déconditionnement peut se révéler utile.

Les produits ainsi déconditionnés sont à utiliser de préférence le jour de leur déconditionnement. Dans le cas contraire, ces produits doivent être gérés selon les règles applicables aux produits entamés (cf. fiche E7 - « Gestion des entamés »), en particulier en matière d'identification, de traçabilité et de respect des dates limites. En aucun cas, la DLC du produit ne doit être dépassée, y compris au moment de sa consommation en l'état ou de son traitement assainissant (cuisson à cœur).