



**ÉPREUVES DE SÉLECTION**

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

**« ZONE CLASSIQUE – SEPTEMBRE 2023 »**

**SUJET PRINCIPAL**

**SPÉCIALITÉ « RESTAURATION HÔTELLERIE LOISIRS »**

**1ÈRE PHASE**

**« Mise en situation professionnelle »**

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

**Durée : 2 heures – Coefficient 2**

Le dossier documentaire comporte une annexe numérotée de 1 à 4 pages.

**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 : (1 point) connaissances**

À partir de vos connaissances, expliquez qu'est-ce qu'un compte de résultat ?

**Question n° 2 : (1,5 points) connaissances**

Citez les 3 TVA utilisées en métropole ?

**Question n° 3 : (9 points) annexe**

À l'aide de l'annexe jointe, donnez les températures de conservations des aliments à chaud et à froid dans un établissement de restauration :

- viandes hachées ;
- abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) ;
- préparation de viande ;
- viandes séparées mécaniquement ;
- viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plume), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage ;
- viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé morceaux découpés (d'élevage ou sauvage) ;
- produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés ;
- produits de la pêche frais conditionnés ;
- ovo-produits (à l'exception des produits UHT) ;
- lait cru destiné à la consommation en l'état ;
- lait pasteurisé ;
- fromages affinés ;
- autres denrées alimentaires très périssables ;
- autres denrées alimentaires périssables ;

- préparations culinaires élaborées à l'avance ;
- plats cuisinés ;
- repas livrés chauds ;
- repas remis au consommateur.

**Question n° 4 : (4 points) connaissances**

Citez 4 abats.

**Question n° 5 : (4,5 points) connaissances**

*Cuisine de Noël*

Reporter sur votre copie la lettre de la question et y apporter votre réponse.

a) En Alsace, il est très courant de consommer des Bredeles à Noël. De quoi s'agit-il ?

b) De quel poisson est issu le caviar ?

c) Entre le canard, l'oie et l'autruche, de quel animal ne provient pas le foie gras ?

d) Si vous achetez pour les fêtes une huître de calibre 1, quel sera son poids approximatif ?

\* 86 à 110 g

\* 111 à 150 g

\* plus de 151 g

e) La traditionnelle bûche de Noël est le plus souvent composée de ?

f) Parmi le pudding, le panettone, la galette des rois, quel gâteau est traditionnellement dégusté à Noël ?

g) Quelle volaille est traditionnellement consommée à Noël ?

h) De quelles couleurs sont les œufs de lumps ?

i) Quelle est la saveur que l'on reconnaît le plus lorsque l'on boit du vin chaud ?

# LA MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

— **SÉRIE 98 - RESTAURATION COLLECTIVE**  
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



- 
- [Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054](#) du 08/03/2012 modifiant la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
  - [Arrêté du 21 décembre 2009](#) (NOR: AGRG0927709A) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail ; d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
  - [Règlement CE n° 853/2004](#) fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- 

## PRÉAMBULE

Les conditions de conservation d'un produit dépendent de l'évolution de sa flore microbienne ainsi que des caractéristiques physico-chimiques qui le composent et le rendent plus ou moins périssable, à plus ou moins long terme.

Dans ces conditions, la maîtrise des températures, mais également des dates de conservation, constitue un élément primordial impliquant tous les maillons de la chaîne alimentaire (*commerces de détail, entrepôts de stockage, entreprises de transports, etc.*). Afin d'y parvenir, chaque partie prenante dispose de procédures et de moyens adaptés tels que :

- l'étiquetage des produits ;
- les thermomètres à sonde ou laser ;
- le contrôle visuel de l'opérateur sur les appareils de mesure des enceintes.



**Bien que les délais et les températures de conservation des produits d'origine animale ou des denrées alimentaires doivent respecter la réglementation, ces produits peuvent être conservés à une température différente dans des conditions satisfaisant aux modalités prévues :**

- **soit dans des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés, propres au secteur concerné ;**
- **soit dans des conditions résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus.**

En tout état de cause les denrées présentées à la vente doivent comporter un étiquetage pour informer le consommateur. Celui-ci prend alors toute son importance dans la maîtrise des températures.

## LE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

Que ce soit dans la restauration collective ou en allant faire ses courses, il est indispensable de respecter la chaîne du chaud et/ou la chaîne du froid. Le règlement européen n° 853/2004 et l'arrêté du 21 décembre 2009 ont permis de fixer les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, de déterminer les températures liées à l'entreposage, au transport et à la conservation des denrées.

## la chaîne du froid

On appelle chaîne du froid ou chaîne frigorifique l'ensemble des opérations logistiques et domestiques (transport, manutention, stockage) visant à maintenir un ou des produits alimentaires à une température donnée pour assurer le maintien de sa salubrité ou ses qualités gustatives.



**Selon les produits, les normes fixent les températures limites et les tolérances de dépassement.**

Deux cas de figure sont possibles :

- les denrées réfrigérées : 0 °C à + 2 °C pour le poisson frais, + 2 °C à + 8 °C pour de nombreux produits alimentaires frais :

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION AU STADE DE L'ENTREPOSAGE OU DU TRANSPORT	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE OU DE RESTAURATION COLLECTIVE
Viandes hachées	+ 2 °C	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3 °C	+ 3 °C
Préparation de viandes	+ 4 °C	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plume), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 °C	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	+ 2 °C	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	+ 2 °C	+ 2 °C
Ovoproduits (à l'exception des produits UHT)	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C
La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits		

Tab.1 – Températures maximales des denrées réfrigérées

■ les denrées congelées :

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION AU STADE DE L'ENTREPOSAGE OU DU TRANSPORT	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE REMISE DIRECTE OU DE RESTAURATION COLLECTIVE
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparation de viandes congelées	- 18 °C	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	- 18 °C	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	- 9 °C	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C
La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.		

Tab.2 – Températures maximales des denrées congelées.

En cas de **rupture de la chaîne du froid**, les bactéries se développent. L'ingestion de ces bactéries peut alors **entraîner une intoxication alimentaire** dont les effets varient selon la fragilité de l'individu, pouvant être de la diarrhée, de la fièvre, ou aller jusqu'à la mort pour les cas les plus extrêmes.

### la chaîne du chaud

La conservation de mets servis et consommés chauds doit être maintenue à minimum à + 63 °C entre le moment de la préparation et celui du service. Cela implique l'utilisation d'un matériel spécifique et de courtes durées de transport (*exemple : livraison à domicile de repas chauds aux personnes âgées*).

En cas de **rupture de la chaîne du chaud**, les conséquences sont identiques en matière d'**intoxication alimentaire**.

La réglementation accorde cependant une tolérance en liaison froide ou en liaison chaude<sup>(1)</sup> basée sur le couple temps/température.

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION
Plats cuisinés	+ 63 °C
Repas livrés chauds	
Repas remis au consommateur	

Tab.3 – Température minimale en liaison chaude

<sup>(1)</sup> Voir la fiche : Le transport des aliments