



ÉPREUVES DE SÉLECTION

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

« ZONE PACIFIQUE – 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 deux annexes numérotées de 1 à 7 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 : (5 points) connaissances

Recopiez le tableau et faites correspondre chaque matériel à sa catégorie en inscrivant une croix (une seule possibilité par matériel).

Matériels \ Catégories	Matériel de service (Utilisé en salle de restaurant)	Matériel de cuisine (Utilisé en cuisine)
Panière à pain (EXEMPLE)	X	
Rince-doigts		
Trancheur		
Limonadier		
Carafe		
Sauteuse		
Mixeur batteur-mélangeur		
Assiette d'attente		
Four à convection		
Éminceur		
Cafetière		

Question n°2 : (4 points) connaissances

Expliquez de manière succincte les termes de vocabulaire culinaires suivants :

- égoutter ;
- dénoyauter ;
- dresser ;
- mariner.

Question n° 3 : (3,5 points) connaissances

Citez les 7 classes de comptes utilisés dans la comptabilité d'une entreprise.

- classe 1 :
- classe 2 :
- classe 3 :
- classe 4 :
- classe 5 :
- classe 6 :
- classe 7 :

Question n° 4 : (3,5 points) annexe 1

À l'aide de la fiche pratique sur la conservation alimentaire, expliquez le principe général de la conservation à froid. Puis citez la technique de conservation qui consiste à faire baisser la température d'un produit jusqu'à -18°C très rapidement.

Question n°5 : (4 points) annexe 2

À l'aide de la fiche « TVA », calculez la TVA dû par monsieur X, qui dirige un magasin et qui a réalisé les opérations suivantes. Détaillez vos calculs.

Au cours du mois, monsieur X a vendu les produits suivants (avec une TVA à 20%) :

- un téléviseur (1 000 € HT) = € de TVA collectée ?
- un smartphone (500 € HT) = € de TVA collectée ?
- un casque audio (100 € HT) = € de TVA collectée ?

Monsieur X a également acheté les éléments suivants (avec une TVA à 20%) :

- une caisse enregistreuse (500 € HT) = € de TVA déductible ?
- un petit mobilier de rangement (100 € HT) = € de TVA déductible ?
- une imprimante laser professionnelle (400 € HT) = € de TVA déductible ?

Montant de la TVA à payer ?

FICHES PRATIQUES



Conservation des aliments : Toutes les techniques

Congélation, réfrigération, pasteurisation...
Savez-vous en quoi consistent les différentes
techniques de conservation des aliments ?

Les traitements de conservation appliqués aux aliments visent à préserver leur comestibilité et leurs propriétés gustatives et nutritives en empêchant le développement des bactéries, champignons et microorganismes qu'ils contiennent et qui peuvent dans certains cas entraîner une intoxication alimentaire.

Les trois méthodes utilisées pour la conservation des aliments reposent sur :

- **la chaleur** : pasteurisation, stérilisation, appertisation, semi-conserves ;
- **le froid** : surgélation, congélation, réfrigération ;
- **autres techniques** : conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée, lyophilisation, déshydratation et séchage, fermentation, salage, confisage, saumurage, fumage ou fumaison, ionisation, etc.

Les techniques de conservation par la chaleur

Le traitement des aliments par la chaleur est la technique la plus utilisée pour la conservation de longue durée.

► La pasteurisation

Elle a pour but la destruction des micro-organismes pathogènes et d'altération. La technique utilisée consiste à soumettre les aliments à une température comprise entre 85° C et 100° C pendant une durée déterminée et à les refroidir brutalement. Avantage de cette méthode : elle préserve les caractéristiques des denrées alimentaires, notamment leur saveur. Les denrées pasteurisées comportent une date limite de conservation (DLC) et sont à conserver au frais.

► La stérilisation

Il s'agit d'un traitement thermique à des températures supérieures à 100° C visant à détruire toute forme microbienne, ce qui assure la stabilité à température ambiante des denrées.

► Le traitement à ultra haute température (UHT)

Avec cette méthode de conservation, le produit (lait, par exemple) est porté à une haute température au-delà de 135° C pendant une courte période (1 à 5 secondes), puis immédiatement et très rapidement refroidi. Il est ensuite conditionné aseptiquement. Ce traitement permet une conservation longue à température ambiante.

► L'appertisation (conserves)

Ce procédé associe deux techniques :

- un conditionnement dans un récipient étanche ;
- un traitement thermique (en général la stérilisation).

Les produits obtenus peuvent se conserver plusieurs années à température ambiante (5 ans maximum). Elles comportent une date de durabilité minimale, la date passée, la denrée perd de ses qualités gustatives ou nutritives sans pour autant constituer un danger pour celui qui la consommerait.

► Les semi-conserves

Les semi-conserves sont des denrées alimentaires périssables, conditionnées en récipients étanches aux liquides, et ayant subi un traitement de conservation (pasteurisation, salage, séchage, etc.) en vue d'en assurer une conservation plus limitée que les conserves.

Elles doivent être stockées au froid. Elles comportent le plus souvent une date limite de consommation, mais peuvent comporter, compte tenu de leur durée de conservation (le plus souvent de quelques mois), une date de durabilité minimale.

Les techniques de conservation par le froid

Le froid arrête ou ralentit l'activité cellulaire, les réactions enzymatiques et le développement des micro-organismes. Il prolonge ainsi la durée de vie des denrées alimentaires en limitant leur altération. Néanmoins, les micro-organismes éventuellement présents ne sont pas détruits et peuvent reprendre leur activité dès le retour à une température favorable.

► La réfrigération

Cette technique consiste à abaisser la température pour prolonger la durée de conservation des aliments. À l'état réfrigéré, les cellules des tissus animaux et végétaux restent en vie pendant un

temps plus ou moins long, et les métabolismes cellulaires sont seulement ralentis. La température des aliments réfrigérés est comprise entre 0° C et +4° C pour les denrées périssables les plus sensibles.

► La congélation

La congélation permet d'abaisser la température d'une denrée alimentaire de façon à faire passer à l'état solide l'eau qu'elle contient. Cette cristallisation de l'eau contenue dans la denrée permet de réduire l'eau disponible pour des réactions biologiques et donc de ralentir ou d'arrêter l'activité microbienne et enzymatique.

► La surgélation

La surgélation consiste à congeler rapidement une denrée saine et en parfait état de fraîcheur, en abaissant sa température très rapidement jusqu'à moins 18° C en tous points.

Grâce à ce procédé, l'eau contenue dans les cellules se cristallise finement limitant ainsi la destruction cellulaire. Les produits ainsi traités conservent leur texture, leur saveur et peuvent être conservés plus longtemps. Les produits surgelés doivent être étiquetés comme tels et ne doivent pas, au cours de leur stockage ou de leur transport, subir de variations de températures.

Les produits congelés ou surgelés ne doivent pas être recongelés après une décongélation.

Les autres techniques de conservation

► Modification de l'atmosphère

- **Le conditionnement sous vide** réduit la quantité d'air autour de la denrée alimentaire et donc l'action de l'oxygène sur celle-ci. Cela permet d'empêcher d'une part le développement des micro-organismes, dont la prolifération est une des causes de l'altération du produit, et d'autre part les réactions d'oxydation également à l'origine de dégradations du produit.
- **Le conditionnement sous atmosphère modifiée (emballage étanche)** permet de remplacer l'air qui entoure la denrée alimentaire par un gaz ou un mélange gazeux (en fonction du type de produit), et de prolonger ainsi la durée de vie de celle-ci. Cette technique de conservation est associée à un stockage à basse température tout au long de la durée de vie du produit. Une mention inscrite sur l'étiquetage indique « conditionné sous atmosphère protectrice ».

► Séparation et élimination de l'eau

- **La déshydratation et le séchage** consiste à éliminer partiellement ou totalement l'eau contenue dans l'aliment. Du fait d'une faible activité de l'eau (A_w), les micro-organismes ne peuvent proliférer, et la plupart des réactions chimiques ou enzymatiques de détérioration sont ralenties.
- **La lyophilisation** consiste à congeler un aliment puis à le placer sous vide : l'eau passe ainsi directement de l'état solide à celui de vapeur (sublimation). La forme et l'aspect des produits sont bien conservés, leur qualité aromatique est bien supérieure à celle des produits séchés. Du fait de son coût, cette technique est réservée aux denrées alimentaires à forte valeur ajoutée tels que les champignons, le café soluble, certains potages instantanés et les céréales pour petit déjeuner.
- **Le salage** vise à soumettre la denrée alimentaire à l'action du sel soit en le répandant directement à la surface de l'aliment (salage à sec), soit en immergeant le produit dans une solution d'eau salée (saumurage). Cette technique est essentiellement utilisée en fromagerie, en charcuterie et pour la conservation de certaines espèces de poissons (harengs, saumon, etc.) ou denrées alimentaires végétales (condiments).
- **Le saumurage** consiste à plonger des aliments (charcuteries, fromages, poissons, condiments, etc.), dans une préparation composée de sel, d'eau, de divers ingrédients (aromates, sucres, etc.) et éventuellement d'additifs autorisés.
- **Le confisage** consiste à préparer des denrées alimentaires en vue de leur conservation en les faisant cuire lentement dans une graisse (de porc, d'oie, de canard), en les enrobant de sucre, en les plongeant dans du sirop de sucre (confiserie, fruits confits) ou en les mettant en bocaux dans de l'alcool (fruits à l'eau-de-vie), du vinaigre (câpres, pickles, cornichons, oignons) ou dans une préparation à l'aigre-doux (*chutney*).
- **Le fumage ou la fumaison** consiste à soumettre une denrée alimentaire à l'action des composés gazeux qui se dégagent lors de la combustion de végétaux. Le fumage joue le rôle d'aromatization et/ou de coloration. Il s'applique principalement aux produits carnés pour lesquels le séchage suivi du fumage permet de conserver les viandes et poissons grâce à l'action combinée de la déshydratation et des antiseptiques contenus dans la fumée.

► Conservation par acidification

- **La fermentation** est la transformation naturelle d'un ou plusieurs ingrédients alimentaires sous l'action de levures, ou de bactéries. Les plus importantes transformations de denrées alimentaires par la fermentation sont au nombre de trois ; la fermentation alcoolique (vin), la fermentation lactique (choucroute, cornichons, fromages) et la fermentation acétique (vinaigre).

► Autres techniques

- **L'ionisation** repose sur l'exposition des denrées alimentaires à l'action de rayonnements ionisants électromagnétiques qui a pour but d'augmenter la durée de conservation des aliments en éliminant les micro-organismes.

Les sources de rayonnements ionisants font l'objet d'une liste exhaustive fixée par la réglementation. La liste des denrées alimentaires pouvant être traitées est limitée et concerne celles qui sont fréquemment contaminées et/ou infestées par des organismes et leurs métabolites, qui sont de nature à nuire à la santé publique (insectes, micro-organismes pathogènes, etc.).

Ce traitement de conservation correspond à une technique maîtrisée et encadrée par la réglementation, et n'a aucun rapport avec les contaminations accidentelles pouvant résulter du contact des denrées alimentaires avec des sources radioactives.

En complément des méthodes de conservation mentionnées auparavant, d'autres technologies de conservation telles que la **microfiltration**, le **chauffage ohmique**, procédé au cours duquel le produit est chauffé directement par un courant alternatif basse tension, les **ultrasons**, les hautes pressions, les champs magnétiques pulsés ou la **lumière pulsée** se développent.

Ces solutions qui permettent de traiter les produits d'une manière plus douce, parfois plus efficacement, en préservant leur propriétés gustatives et nutritives sont peu appliquées pour des raisons industrielles, réglementaires ainsi qu'économiques.

La TVA (Taxe sur la Valeur Ajoutée) est un impôt sur la consommation que doivent payer les consommateurs finaux. Les entreprises sont de leur côté chargées de la collecter pour le compte de l'Etat.

Quelles sont les différences entre la TVA collectée et la TVA déductible ? En tant qu'entreprise, suis-je soumis à la TVA ? Quel est le rapport entre le prix HT ou le prix TTC ? Autant de questions qui méritent des réponses claires. Et vous êtes au bon endroit !

TVA : définition

La TVA (Taxe sur la Valeur Ajoutée) est un impôt sur la consommation. Il est payé par les clients finaux aux vendeurs sur la base d'un taux pré-défini en fonction de la nature du produit ou du service acheté. Il faut savoir que les entreprises ne sont pas soumises à la TVA, elles se contentent de la collecter puis de la reverser à l'Etat. On distingue deux types de tarifs bien distincts : le **prix Hors Taxes (HT)** qui correspond à la tarification facturée par l'entreprise, sans prise en compte de la TVA. Et le **prix Toutes Taxes Comprises (TTC)** qui lui se compose du tarif HT et du montant de TVA correspondant.

En France métropolitaine, on distingue actuellement **4 taux de TVA distincts** :

20 % : il s'agit du **taux normal** en vigueur. Il concerne la plupart des biens ou services en vente.

10 % : on parle ici de **taux intermédiaire**. Sont concernés par exemple :

- **Restauration** ou vente de produits alimentaires préparés
- **Location** de chambres d'hôtel, d'emplacement de camping ou de local meublé
- Entrées pour les infrastructures et événements culturels (salons, musées, fête foraine, parcs, exposition temporaires ou permanentes...)
- Transport de voyageurs

5,5 % : c'est le **taux réduit**. Il englobe les produits de grande consommation ou de première nécessité ainsi que certains produits culturels. Voici certains d'entre eux :

- Produits d'alimentation
- Aménagement, prestations et équipement aux personnes âgées ou handicapées
- Livres, places de cinéma, tickets pour événements sportifs...
- Boissons sans alcool

2,1 % : **taux "super-réduit"**. C'est un taux très particulier, qui ne concerne que peu d'éléments. On retrouve par exemple dans cette catégorie :

- Vente de journaux (papier ou en ligne)
- Médicaments remboursables
- Animaux vivants pour la boucherie

Vous pouvez retrouver l'intégralité des éléments pour chaque taux [ici](#), de même que les différences pour les départements d'outre-mer.

TVA déductible, TVA collectée et TVA à payer : bien faire la distinction

Nous avons éclairci dans la partie précédente la TVA du côté client, c'est-à-dire à quelle hauteur votre client est taxé lorsqu'il achète à votre entreprise. Maintenant, nous allons nous pencher sur les 4 termes qui vous concernent en tant que gestionnaire d'entreprise. Source de bien des confusions et régulièrement mal interprétés, ce sont pourtant grâce à eux que vous allez savoir ce que vous devez à l'Etat... ou s'il vous est redevable !



TVA collectée

C'est le montant de TVA que vous collectez pour le compte de l'Etat et dont doivent s'acquitter vos clients quand ils font des achats chez vous, en addition du prix HT. Le terme de collecte est ici très important à comprendre : en tant que collecteur vous n'êtes qu'un intermédiaire. Cet argent ne vous est pas destiné, puisque vous allez devoir chaque mois ou chaque trimestre reverser l'intégralité de cette somme à l'Etat.

Exemple : vous avez vendu une prestation pour 1000 € HT avec un taux de TVA de 20 % ? Cela vous fait donc 1200 € au total, dont 200 € que vous devez rembourser à l'Etat.

TVA déductible

Il faut ici faire le raisonnement inverse. Dès lors que l'entreprise fait un achat en France, elle doit également s'acquitter de la TVA en vigueur. Pour autant, ces montants de TVA ne s'ajoutent pas à vos charges : ils viennent se déduire de votre **TVA collectée**.

Exemple : vous avez fait un achat de 200 € HT avec un taux de TVA de 10 %, cela vous fait un montant de 20 €. C'est cette somme que vous allez pouvoir déduire de la TVA que vous avez collectée, et que vous devrez reverser à l'état.

Crédit de TVA

A la fin du mois, vous allez avoir un aperçu de vos achats et ventes. Et dans le cas où votre TVA déductible est supérieure à votre TVA collectée, cela veut dire que l'Etat vous est redevable et que vous pouvez lui demander de vous verser un **crédit de TVA**. Deux options s'offrent alors à vous :

- Vous pouvez demander à l'Etat de vous rembourser la somme due directement,
- ou alors conserver ce crédit de TVA pour le déduire de la TVA collectée le mois d'après.

Vous pouvez vous retrouver dans cette situation si :

- Vous réalisez des achats très onéreux ou en grande quantité mais peinez à vendre ;
- Vous vous approvisionnez au taux standard de 20 %, puis vendez avec un taux plus faible (dans les secteurs de la restauration, ou dans le bâtiment par exemple) ;
- Vous achetez en France mais vendez à l'étranger ;
- Vous avez investi.

TVA à payer

Si a contrario c'est votre TVA collectée qui est supérieure celle déductible, cela veut dire que vous allez devoir verser ce surplus à l'Etat.

Si les définitions sont claires, on va pouvoir passer aux calculs. Mais ne partez pas tout de suite voyons, ils sont simples, promis !

Calculer la TVA : les différentes opérations

Calcul du montant de la TVA à partir d'un prix HT

Les formules de calcul sont les suivantes :

Montant TVA = Prix HT * Taux de TVA

Montant TTC = Montant HT + Montant de TVA

Exemple avec un produit coûtant 200 € et une TVA de 20 % :

Montant de TVA = 200 € * 20 % = 40 €

A la sortie, vous vous retrouvez non seulement avec le montant de votre TVA, mais êtes également en possession du prix TTC :

Montant TTC = 200 € + 40 € = 240 €

Calculer le crédit de TVA et la TVA à payer

Les formules sont les suivantes :

- **Si la TVA déductible est plus grande que la TVA collectée :**

Crédit de TVA = TVA déductible - TVA collectée Dans ce cas, c'est l'Etat qui vous doit de l'argent.

- **Si la TVA collectée est plus grande que la TVA déductible :**

TVA à payer = TVA Collectée - TVA déductible Dans ce cas, c'est vous qui devez de l'argent à l'Etat.