



**MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Gendarmerie Nationale

ÉPREUVES DE SÉLECTION

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

ZONE CLASSIQUE – MARS 2022

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 1 document (numérotation pages 1 à 2).

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 (2,5 pts)

En restauration les pâtes de base sont fréquemment utilisées dans de nombreuses préparations salées ou sucrées.

Citez la pâte que vous utiliserez afin de réaliser des gougères. Donnez sa composition et expliquez sa réalisation.

Question n° 2 (2,5 pts)

Donnez la définition des termes culinaires suivants :

1. Brunoise
2. Bouquet garni.
3. Filmer
4. Épépiner
5. Peler

Question n° 3 (5 pts)

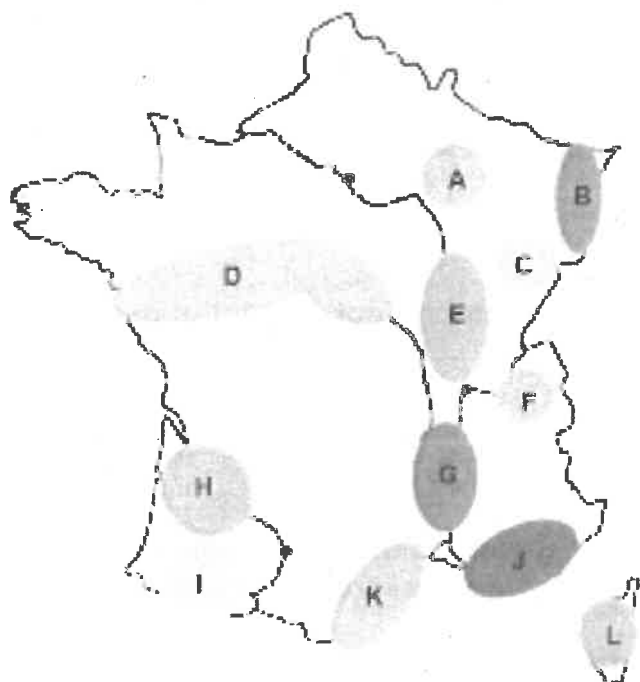
1. Citez le taux de TVA normal utilisé en France métropolitaine ainsi que les différents taux réduits.

2. Citez les taux utilisés pour les propositions suivantes :

- 2.1 Repas pris sur place dans un restaurant
- 2.2 Boissons alcoolisées
- 2.3 Électricité (consommation)
- 2.4 Légumes frais
- 2.5 Viande surgelée
- 2.6 Jus de fruits

Question n° 4 (5 pts)

1. Sur votre feuille de composition, indiquez les vignobles AOC pour chaque région représentées par une lettre sur la carte ci-dessous :



2. Quelles sont les 3 appellations utilisées depuis 2009 pour classer les vins Français ?

Question n° 5 (5 pts)

En vous aidant du document en annexe (date limite de conservation et date de durabilité minimale), répondez aux questions suivantes :

1. Quel est l'objectif de l'étiquetage des denrées alimentaires ?
2. Qui décide de la DLC indiquée sur le produits ?
3. Quelle est la différence entre une DDM et une DLUO ?
4. Combien de jours pouvez-vous encore utiliser un produit dont la DLC est dépassée d'une journée ?
5. Puis-je utiliser, dans une préparation culinaire et en petite quantité, un produit dont la DLC n'est pas dépassée, mais dont les conditions de stockage portées sur son étiquetage n'ont pas toujours été respectées ?

FICHES PRATIQUES



Date limite de conservation et date de durabilité minimale :

Ce que vous devez savoir

Les produits alimentaires préemballés comportent une mention indiquant la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM). Pour éviter tout risque d'intoxication, il est nécessaire de bien les comprendre.

L'apposition d'une date de durabilité minimale (DDM) sur l'étiquetage des denrées alimentaires a pour objectif de faire connaître au consommateur la date jusqu'à laquelle ces denrées conservent leurs qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc.

Pourvu que leur emballage n'ait pas été altéré, les denrées dont la DDM est dépassée peuvent être consommées sans risque par le consommateur.

Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables, la DDM est remplacée par une date limite de consommation (DLC).

La denrée ne peut plus être commercialisée au-delà de cette date et est susceptible de présenter un risque en cas de consommation.

La date limite de consommation (DLC)

La DLC indique une limite impérative. Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, et, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine.

Fixée sous la responsabilité des professionnels au terme d'essais de vieillissement, la DLC est apposée sur des produits tels que les charcuteries, les viandes fraîches ou les plats cuisinés réfrigérés.

Généralement, les denrées assorties d'une DLC se conservent au réfrigérateur. Leur sécurité au bout de la DLC n'est garantie que si les conditions de conservation sont respectées.

La DLC s'exprime sur les conditionnements par la mention « **À consommer jusqu'au...** » suivie de l'indication du jour et du mois ou d'une référence à l'endroit où cette date figure sur l'étiquetage :



Il est important de respecter cette date et de ne pas consommer un produit périmé, surtout si la température d'entreposage ou de conservation, mentionnée sur l'emballage, n'a pas été respectée (rupture de la chaîne du froid).

Bon à savoir

Enfin, il ne faut jamais congeler un produit dont la date limite de consommation est proche, atteinte ou dépassée.

La date de durabilité minimale (DDM)

La DDM, terme qui a remplacé la date limite d'utilisation optimale (DLUO), n'a pas le caractère impératif de la DLC.

Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu une partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant présenter un risque pour celui qui le consommerait.

Ainsi, il n'est pas nécessaire de jeter les produits concernés quand la DDM est dépassée, pourvu que leur emballage ne soit pas altéré.

Tel est le cas, par exemple :

- du café qui, passé un certain délai, perd de son arôme ;
- des aliments de diététique infantile, qui perdent de leur teneur en vitamines une fois la DDM dépassée ;
- des pâtisseries sèches qui, en vieillissant, perdent de leurs qualités gustatives.

La DDM est exprimée sur les conditionnements par la mention « **À consommer de préférence avant le...** » complétée par l'une des indications suivantes ou par une référence à l'endroit où cette indication figure sur l'étiquetage :

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.



Vous avez rencontré un problème en tant que consommateur ?

Signalez-le sur www.signal.conso.gouv.fr, le site de la DGCCRF

Crédit photo : ©Pixabay

- jour et mois pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois .
- mois et année pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois ;
- année pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois.

Seuls les produits munis d'une DLC doivent impérativement être retirés de la vente et de la consommation, dès lors que cette date est atteinte.



À noter

Sont exemptés de DLC ou de DDM les denrées vendues non préemballées. les fruits et légumes frais, les boissons alcoolisées, les vinaigres, les sels de cuisine, les sucres solides, les produits de la boulangerie et de la pâtisserie normalement consommés dans les vingt-quatre heures après leur production et certains produits de confiserie.

Texte de référence

- [Règlement \(UE\) n°1169/2011](#) – article 24 et annexe X concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Liens utiles

- [ANSES](#) Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail



**MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Gendarmerie Nationale

ÉPREUVES DE SÉLECTION

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

ZONE PACIFIQUE – MARS 2022

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 1 document (numérotation pages de 1 à 4)

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 (2,5 pts)

Donnez la définition des termes culinaires suivants :

1. Brunoise
2. Chapelure
3. Bouquet garni
4. Zeste
5. Frémir

Question n° 2 (5 pts)

Vous êtes comptable dans la société COMPTA. Enregistrez la facture d'achats suivante dans les comptes en T à la date du 01/01/N et le paiement à la date du 31/1/N :

| Ets T' Shirt 4 Rue du maillot 21000 DIJON | | Facture n° 0001 | |
|---|----------|--|------------|
| | | Sté COMPTA Rue des écritures 21000 DIJON | |
| Facture du 01/01/N | | | |
| Désignation | Quantité | PU | Montant HT |
| Tee-shirt | 100 | 1,24 | 124,00 |
| | | Total HT | 124,00 |
| | | TVA 20 % | 24,80 |
| | | Net à payer | 148,80 |
| Paiement par chèque à 30 jours fin de mois. | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| 607 Achat de marchandises | |
| D | C |
| | |
| 401 Fournisseur T'Shirt | |
| D | C |
| | |

| | |
|--|---|
| 44566 T.V.A. sur autres biens et services | |
| D | C |
| | |
| 512 Banque | |
| D | C |
| | |

Question n° 3 (2,5 pts)

1. Citez les trois types de lait d'origine animale reconnus par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la qualité) servant à fabriquer des fromages d'appellation contrôlée.
2. Citez deux fromages à pâte persillée d'appellation d'origine contrôlée.

Question n° 4 (5 pts)

A l'aide du document en annexe, reproduisez sur votre feuille de composition le schéma ci-dessous et reliez avec une flèche la technique de conservation à son effet sur le développement des micro-organismes ou à sa particularité :

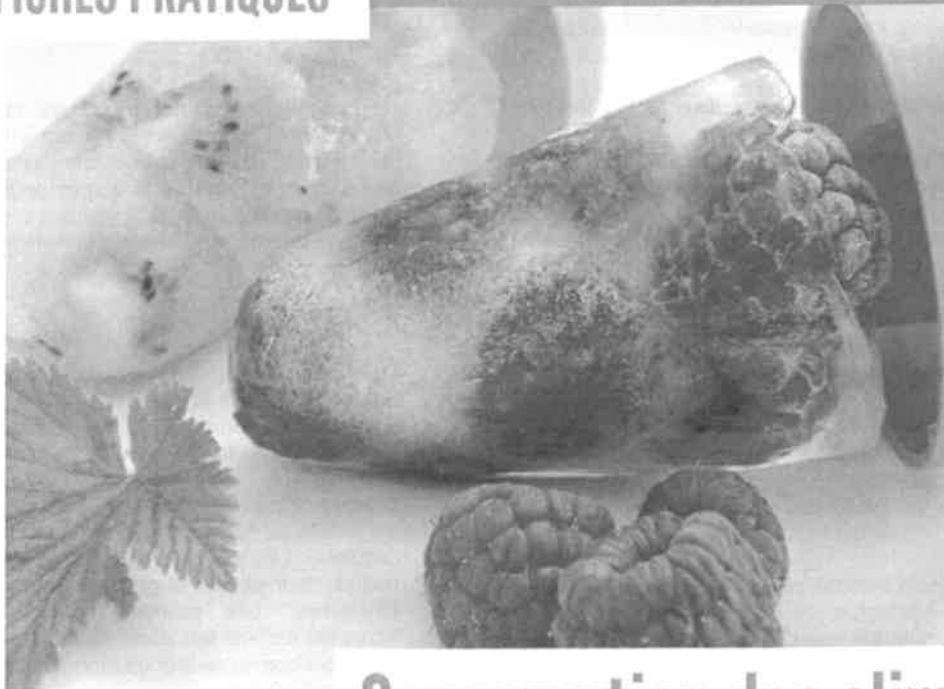
| | |
|----------------|--|
| Réfrigération | Destruction partielle des micro-organismes sauf les spores de bactéries |
| UHT | Ralentissement du développement microbien |
| Pasteurisation | Le produit est porté à une haute température quelques secondes |
| Surgélation | Destruction totale des micro-organismes et des spores |
| Stérilisation | Abaisser très rapidement la température en limitant la destruction cellulaire des produits |

Question n° 5 (5 pts)

Dans un restaurant, qu'il soit traditionnel ou gastronomique, l'organisation est primordiale. Ainsi, une brigade de cuisine est composée de personnels ayant chacun un rôle bien défini.

Citez cinq postes que l'on peut trouver au sein d'une brigade de cuisine (exemple : plongeur).

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'aromatisation 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.

Textes de référence

Code de la consommation : [Article R.412-18](#),
Alinéa 9 du [règlement \(UE\) n°1169/2011](#) et du
conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information
des consommateurs sur les denrées alimentaires

[Décret n°55-241 du 10 février 1955](#) relatif aux
conserves et semi-conserves

[Décret n°64-949 du 9 septembre 1964](#) concernant
les produits surgelés

[Décret 2001-1097 du 16/11/2001](#) relatif au traitement
par ionisation des denrées destinées à l'alimentation
humaine ou animale

[Arrêté du 25 juin 1982](#) relatif aux traitements de
conservation autorisés pour la préparation des semi-
conserves d'animaux marins

Liens utiles

Fiches pratiques :

- [Dates limite de conservation et de durabilité minimale](#)
- [Chaîne du froid](#)

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.



Vous avez rencontré un problème en tant que consommateur ?

Signalez-le sur www.signal.conso.gouv.fr, le site de la DGCCRF

Crédit photo : ©Pixabay