



**MINISTÈRE  
DE L'INTÉRIEUR**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Gendarmerie Nationale**

**ÉPREUVES DE SÉLECTION**

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

**ZONE PACIFIQUE – SEPTEMBRE 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 2 documents (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. Guéridon
2. Épépiner
3. Blanchir des légumes
4. Peler
5. Viande persillée

**Question n° 2 (5 pts)**

En restauration, il existe plusieurs types de service traditionnel à table. Citez cinq types de service que vous connaissez et expliquez succinctement la méthode pour chacun d'eux.

**Question n° 3 (2,5 pts)**

Après avoir cité la pâte utilisée pour fabriquer une quiche traditionnelle, nommez les ingrédients servant à fabriquer une pâte feuilletée traditionnelle.

**Question n° 4 (5 pts)**

Sur votre feuille de composition reproduisez le tableau ci-dessous et à l'aide du document 1 « Impôts directs et impôts indirects » en annexe, affectez chaque impôt à la bonne catégorie, en cochant la bonne case (une seule croix par ligne) :

Impôt \ Catégorie	Impôt direct	Impôt indirect
Impôt sur les sociétés		
Redevance audiovisuelle		
Taxe sur la valeur ajoutée		
Impôt sur la fortune immobilière		
Contribution sociale généralisée		
Taxe sur les produits pétroliers		
Droits d'accise (alcool, tabac...)		
Taxe d'habitation		
Impôt sur le revenu (personne physique)		
Droits de douane		

**Question n° 5 (5 pts)**

Vous êtes gérant d'un restaurant et votre chef de cuisine vous demande s'il peut conserver, ou non, une partie des olives non utilisées de la boîte de conserve qu'il vient d'ouvrir.

A l'aide du document 2 « E7 - Gestion des entamés », décrivez les différentes obligations et modalités que votre chef cuisinier doit mettre en œuvre pour pouvoir conserver ces olives.

# Quelles sont les différences entre impôts directs et impôts indirects ?

La distinction entre les impôts directs et impôts indirects est couramment employée pour dissocier l'impôt sur le revenu et la taxe sur la valeur ajoutée (TVA). Toutefois, la classification de l'ensemble des impôts directs et indirects est plus complexe à déterminer car elle combine des problématiques juridiques et économiques.

Dernière modification : 13 septembre 2021

## Pourquoi la distinction est-elle complexe à déterminer ?

On perçoit aisément que l'impôt sur le revenu est le modèle type de l'impôt direct, car il est établi et collecté sur la base d'un avis d'imposition adressé à chaque contribuable. La taxe sur la valeur ajoutée (TVA) est le modèle de l'impôt indirect, qui n'est pas acquitté auprès du Trésor public directement par le contribuable qui en supporte le coût.

Le critère pour qualifier un impôt direct serait donc celui de l'existence d'un rôle d'imposition. Pourtant, si le critère est théoriquement bon, il ne correspond pas à la réalité. L'impôt sur les sociétés étant auto-liquidé par les entreprises au moment où elles s'en acquittent, on devrait conclure qu'il s'agit d'un impôt indirect alors qu'il s'agit bien d'un impôt direct.

## L'importance de la notion d'incidence fiscale

La notion d'incidence fiscale permet d'analyser sur qui, en dernière instance, pèse la charge d'un impôt. L'incidence fiscale permet ainsi de déterminer si l'impôt est direct ou indirect.

On considère qu'un impôt direct est un impôt pour lequel il y a identité entre celui qui doit d'après les textes s'acquitter de l'impôt (l'assujéti) et celui qui est en dette par rapport au fisc et qui supporte le coût du paiement (le redevable).

S'agissant de l'impôt sur le revenu, de la contribution sociale généralisée (CSG) ou encore de l'impôt sur les sociétés, c'est le redevable (la personne bénéficiaire des revenus ou des bénéfices) qui est assujéti au paiement : ce sont donc des impôts directs.

S'agissant de la TVA ou des droits de mutation à titre onéreux (DMTO, dus à raison de l'acquisition d'un immeuble par exemple), l'assujéti (commerçant ou notaire) n'est que le redevable légal. Le redevable effectif qui supporte la charge de l'impôt est une tierce personne (le client ou l'acquéreur de l'immeuble) : ce sont des impôts indirects.



## E7 - Gestion des entamés

### Que considère-t-on comme un produit entamé et quels sont les risques ?

Tout produit alimentaire ayant subi une ouverture de son conditionnement (voire un déconditionnement complet) et qui n'est pas immédiatement utilisé doit être considéré comme un produit entamé.

Après ouverture du conditionnement des contaminations du produit sont possibles. De plus, cette ouverture expose le produit à des conditions différentes (rupture du vide, contact de l'air ...). Des multiplications bactériennes peuvent avoir lieu, qui réduisent la durée de conservation du produit et peuvent à terme le rendre impropre à la consommation. En conséquence, la durée de conservation définie par le fabricant d'un produit (DLC ou DDM) et figurant sur l'étiquetage n'est valable que si le conditionnement reste intact. Ces dates limites n'ont plus aucune valeur lorsque le produit est entamé, de sorte qu'il convient de définir une nouvelle durée maximale de conservation ou « durée de vie interne » **qui ne peut excéder la durée de conservation initialement fixée par le fabricant.**

### Comment protéger les produits entamés ?

Il faut :

- les protéger des contaminations, en les plaçant par exemple dans un récipient de « qualité alimentaire » (bac plastique ou inox), fermé par un couvercle ou filmé ;
- les conserver à température appropriée ;
- définir une nouvelle durée de conservation (« durée de vie interne ») ;
- mettre en place un système de suivi qui permette d'identifier le produit ;
- éventuellement, assurer la traçabilité des utilisations successives de ce produit après entame.

### A quelle température doit-on conserver un produit entamé ?

Un produit entamé doit être conservé à une température adaptée :

- lorsque le produit est à l'origine réfrigéré ou congelé, son étiquetage mentionne la température de stockage à respecter. Après entame, cette température s'applique encore ;
- pour certains produits stérilisés (jus de fruits, lait, crème, etc.), le fabricant indique une température à respecter après ouverture ;
- pour les conserves, le produit après ouverture de la boîte est à conserver entre 0 et +3 °C ;
- dans le cas des produits secs (pâtes, épices, farines, etc.), la conservation après entame s'effectue au sec et si possible au frais.

*Nota : les produits entamés et décongelés font l'objet de dispositions spécifiques (cf. fiche « décongélation »)*

### Quelle est la « durée de vie interne » d'un produit entamé ?

De manière générale, il convient d'appliquer les recommandations du fabricant lorsqu'elles figurent sur l'étiquetage d'origine (indication de la durée de conservation « après ouverture »). Dans le cas contraire, la durée de vie « interne » est en principe à fixer au cas par cas par chaque établissement de restauration sur la base d'une analyse des dangers et en fonction de la nature du produit.

Les recommandations suivantes, basées sur l'expérience, peuvent être utilisées pour définir la « durée de vie interne » des entamés, sans nécessité d'une validation spécifique :

Type de denrées	Exemple de produits	Durée de vie interne après ouverture (J étant le jour d'ouverture)	Température de conservation
Produits réfrigérés et conserves entamées	De manière générale : viandes, produits de la mer, ovoproduits, charcuteries cuites, pâtisseries, 4 <sup>e</sup> gamme, 5 <sup>e</sup> gamme, fromages frais, etc.	J+1 (conseillé) voire J+2 (maximum)	Entre 0 et +3 °C
	Charcuterie sèche (jambon cru, rosette), fromages autres que les fromages frais	J+5	
Produits industriels stables	Seau de mayonnaise, moutarde	15 jours	
	Olives, cornichons Matières grasses solides (beurre, margarine)		
Produits secs Produits lyophilisés	Pâtes, riz, fruits secs Purée, fond de sauce Sel, sucre	Pas de délai spécifique	Conseillée < +20 °C et au sec.
Produits congelés	Tous	Pas de délai spécifique	Inférieure à -18 °C

Ce tableau peut être adapté en fonction des spécificités des produits utilisés et de contraintes spécifiques de fonctionnement de l'établissement. En tout état de cause, le principe doit être de limiter autant que faire se peut la consommation des produits entamés, ne serait-ce que pour des raisons d'ordre organoleptique.

**Attention :** la « durée de vie interne » ne peut en aucun cas amener à dépasser la DLC initiale d'un produit.

### Comment assurer l'identification et la traçabilité d'un produit entamé ?

#### *Identification interne des produits entamés*

Compte tenu des modifications de leurs conditions de conservation après ouverture, les produits entamés doivent être identifiés comme tels et porter, au minimum, les mentions d'identification internes suivantes :

- date d'ouverture (date en clair jj/mm) ;
- durée de vie interne fixée par l'organisme (« à consommer jusqu'au », suivi de la date en clair jj/mm) ;
- température de conservation.

Ces mentions d'identification pourront, par exemple, être apposées sur une nouvelle étiquette qui sera placée sur le nouveau conditionnement du produit (bac, film).

*Modèle d'étiquetage interne proposé*

<b>PRODUIT ENTAMÉ</b>	
<b>Entamé le :</b>	
<b>A consommer jusqu'au :</b>	
<b>A conserver à</b>	<b>°C maximum</b>

Dans tous les cas, le système d'identification choisi ne devra pas être apposé directement au contact de la denrée mais sur son conditionnement, afin d'éviter tout risque de contamination.

***Traçabilité des produits entamés***

En termes de traçabilité des produits, le suivi des produits entamés constitue une difficulté particulière à prendre en compte. L'objectif est alors de pouvoir associer sans ambiguïté :

- les mentions d'identification interne du produit après ouverture ;
- l'étiquetage initial du produit (dénomination du produit, fabricant, numéro de lot, DLC ou DDM).

Ainsi, on peut ôter l'étiquetage initial du produit et le conserver à part (système de conservation des étiquettes des matières premières utilisées en production, fiche suiveuse, etc.) tout en permettant de faire le lien, sans ambiguïté, avec l'étiquette d'identification d'un entamé placée sur le produit.

Par ailleurs, si l'établissement souhaite assurer une traçabilité interne des produits, les modalités de suivi doivent permettre également d'identifier facilement chaque mise en production du produit entamé (nature des plats, jours et services des plats pour lesquels le produit a été utilisé).

**Quel document spécifique détenir dans le cadre du PMS ?**

Un document décrivant :

- les règles définies par l'organisme en matière de durée de vie interne ;
- les règles définies par l'organisme pour l'identification et la traçabilité des produits entamés (cet item pouvant être également décrit dans la procédure de traçabilité).

***La présente fiche peut servir de base à l'établissement de ce document, sous réserve d'une adaptation au fonctionnement propre et aux spécificités de l'organisme.***