



**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 – FÉVRIER 2024 »

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

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 (3 points)

Selon vos connaissances, que signifie TVA, quelle en est sa définition et les différents taux qui lui sont associés ?

Question n° 2 (6 points)

Le bilan est un document de synthèse du système de comptabilité générale.

Donnez la définition du bilan et représenter dans un tableau (actif/passif) les classes de comptes qui lui sont associées.

Question n° 3 (3 points)

Donnez les définitions des termes culinaires suivants :

- Chemiser
- Fraiser
- Réduire
- Tourner un légume
- Sauter
- Saisir

Question n° 4 (4 points)

Citez 4 types de services utilisés en restauration et expliquez-en les principales caractéristiques.

Question n° 5 (4 points)

Le vin occupe une place d'exception dans la gastronomie française.

Sur votre feuille de composition, faire correspondre le numéro de chaque « Région viticole » avec la lettre « Vins » d'appartenance

Exemple : 1 Champagne = E Champagne

1. Champagne
2. Alsace
3. Bordelais
4. Bourgogne
5. Vallée de la Loire

- A. Côtes de Blaye
- B. Muscadet
- C. Nuits Saint Georges
- D. Gewurztraminer
- E. Champagne

Question n° 6 (2 points)

Combien de type de licences « bar » existe-t-il en France ? Précisez lesquelles.

Question n° 7 (1 point)

À quelle température doit-on régler un congélateur ?

1. - 10° C
2. - 15° C
3. - 18° C

Question n° 8 (3 points)

Les produits de nettoyage sont utilisés, tous les jours, en unité pour assurer l'entretien des locaux et des matériels. Ces produits, parfois dangereux, sont à l'origine d'incidents ou d'accidents liés aux composants ou aux erreurs de manipulation. À ce titre, on distingue certains pictogrammes.

Donnez la signification des dangers de chaque pictogrammes.



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5



Figure 6

Question n° 9 (2 points)

Citez 4 allergènes

Question n° 10 (2 points)

Quelles sont les caractéristiques d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) ?