



**MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Gendarmerie nationale

ÉPREUVES DE SÉLECTION

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

« ZONE CLASSIQUE – JANVIER 2025 »

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 1 annexe (numérotation page de 1 à 1)

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)

En gestion comptable, l'utilisation de comptes est obligatoire. Associez les classes de comptes avec la nature des comptes correspondants (éléments à recopier sur votre copie de composition) :

<i>ex classe 1</i>	fournisseurs / clients
classe 2	stocks
classe 3	<i>ex capital</i>
classe 4	caisse
classe 5	charges
classe 6	produits
classe 7	immobilisation

Question n° 2 – ANNEXE 1 (3 points)

À partir de l'**annexe 1**, enregistrez une facture d'achat dans les comptes appropriés, en utilisant les postes suivants :

- Achats de marchandises :
- TVA sur autres biens et services :
- Fournisseurs :

Question n° 3 (2 points)

Une immobilisation de 10 000 € HT est amortie sur 10 ans. Calculez l'annuité d'amortissement et expliquez brièvement le principe de l'amortissement linéaire.

Question n° 4 (1 point)

Définissez le principe de non-compensation en comptabilité.

Question n° 5 (1 point)

Donnez la définition de la « TVA ».

Question n° 6 (3 points)

Citez trois types de restauration.

Question n° 7 (2 points)

Citez quatre types de service couramment utilisés en restauration.

Question n° 8 (3 points)

Indiquez trois types de fond de base en cuisine.

Question n° 9 (2 points)

La température de conservation des aliments est déterminée par 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.

Indiquez, sur votre feuille de composition, les températures de conservation imposées pour les produits suivants :

- Glaces, crèmes glacées ;
- Viandes hachées ;
- Ovoproduits à l'exception des produits UHT ;
- Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés.

Question n° 10 (5 points)

Associez les vins ci-dessous avec les régions viticoles correspondantes :

Vins :

Saint-Émilion

Muscadet

Nuits-Saint-Georges

Gewurztraminer

Champagne

Régions :

Bordelais

Vallée de la Loire

Bourgogne

Alsace

Champagne

Question n° 11 (2 points)

Décrivez le principe de refroidissement rapide d'une préparation culinaire et précisez la durée et la température à atteindre.

Question n° 12 (3 points)

Donnez la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser une pâte sablée. Décrivez succinctement la méthode de réalisation.

