



**MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Gendarmerie nationale

ÉPREUVES DE SÉLECTION

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

« ZONE PACIFIQUE – 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 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 points)

Indiquez, sur votre feuille de composition, à quoi correspondent les classes de comptes suivantes :

- Classe 1 :
- Classe 3 :
- Classe 6 :
- Classe 7 :

Question n° 2 (2 points)

Reproduisez le tableau ci-dessous sur votre copie et affectez chaque impôt « direct ou indirect » à la bonne catégorie, en cochant la bonne case (une seule croix par ligne) :

Impôt \ Catégories	Impôt direct	Impôt indirect
Impôt sur les sociétés (Exemple)	X	
Droits d'assise (alcool, tabac...)		
Impôt sur le revenu (personne physique)		
Taxe sur la valeur ajoutée (TVA)		
Droits de douane		

Question n° 3 (2,5 points)

La brigade de restaurant (service de salle) fonctionne selon un organigramme bien défini. Hormis le directeur, citez cinq postes d'une brigade en restauration (*traditionnelle ou gastronomique*).

Question n° 4 (1 point)

Que désigne le terme « ovoproduit » ?

Question n° 5 (3 points)

Mentionnez 3 techniques de conservation des aliments par la chaleur.

Question n° 6 – ANNEXE 1 (4,5 points)

À l'aide de l'**annexe 1**, donnez la définition d'un plat témoin.

Quels produits ne sont pas concernés pour la réalisation des plats témoins ?

À quel moment les plats témoins doivent-ils être réalisés ?

Question n° 7 (1 point)

Expliquez l'objectif principal de la méthode HACCP.

Question n° 8 (2 points)

Donnez les définitions des termes culinaires suivants :

- Chiqueter
- Foncer
- Fraiser
- Monder

Question n° 9 (3 points)

Quels sont les 3 risques de danger microbien en restauration ?

Question n° 10 (2 points)

Les immobilisations correspondent à des biens durables destinés à rester de manière permanente au sein d'un établissement. On distingue trois grandes catégories d'immobilisations. Quelles sont-elles ?

Selon le Plan Comptable Général, à quelle classe de compte les immobilisations sont-elles rattachées ?

Question n° 11 (5 points)

Citez 5 modes de cuisson couramment utilisés en restauration pour la viande de boucherie.

Question n° 12 (2 points)

Citez 2 obligations contractuelles spécifiques à l'employeur.

Gendarmerie nationale



Série 98

RESTAURATION COLLECTIVE

CENTRE DE
PRODUCTION
MULTIMÉDIA DE
LA GENDARMERIE
NATIONALE



Les plats témoins

1) Préambule	2
2) Les dispositions	2
2.1) Les dispositions obligatoires	2
2.2) Les dispositions non obligatoires	3
3) Protocole prédéfini	3
4) Pour finir	4



Les plats témoins

Code F9802_06 / intégration 25/07/2018 - mise à jour 16/02/2022 - génération 20/09/2024

© CPMGN 2021 - Document réalisé au Centre de Production Multimédia de la Gendarmerie Nationale à Limoges (cpmgn@gendarmerie.interieur.gouv.fr).

1) Préambule

- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 08/03/2012 modifiant la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 relative à l'application de 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 ;
- Guide pour la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration collective militaire, édité par le bureau vétérinaire de la direction centrale du service de santé des armées, version n° 5 du 30 novembre 2021.

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs.

En tant qu'échantillons représentatifs, ils sont ainsi **susceptibles d'être analysés** pour rechercher d'éventuels agents pathogènes (*bactéries, toxines, virus*) et **servent aux enquêtes** épidémiologiques déclenchées en cas de suspicion de toxi-infections alimentaires collectives (Cf. fiche de documentation [F9803_02 - La toxi-infection alimentaire collective](#)).

Ils sont laissés à la disposition exclusive des services officiels de contrôle.



Fig.1 – Recherche des agents pathogènes (Source : domaine public)

2) Les dispositions

2.1) Les dispositions obligatoires

Tous les organismes de restauration sont assujettis à la réalisation des plats témoins. De manière générale, ils doivent être réalisés pour les denrées préparées ou manipulées, servies à plusieurs consommateurs (*au minimum deux*). En outre, un plat servi à deux repas différents fera l'objet d'un double prélèvement (*midi et soir*).

Pour les cuisines centrales et les cuisines sur place, les plats témoins doivent être réalisés de manière systématique pour toutes les denrées servies aux consommateurs.

Dans le cas de cafétérias d'entreprise, il conviendra d'effectuer un prélèvement par famille de produits (conformément à l'analyse des dangers de l'établissement).

Pour les restaurants satellites, les plats témoins doivent être réalisés pour les produits fabriqués sur place et les produits livrés subissant des manipulations (*découpage, tranchage, mixage...*).

Pour les plats en sauce, il faudra conserver la sauce à part et en quantité suffisante.



Pour le service de petites portions (*charcuterie, feuilleté...*), il conviendra de prélever la quantité nécessaire à l'analyse.

2.2) Les dispositions non obligatoires

Il n'est pas nécessaire de réaliser les plats témoins pour :

- les prestations ponctuelles, différentes du menu du jour (*groupe de visiteurs, repas de direction*), régimes spéciaux (*sans sel*) ;
- les repas organisés et payés par une personne physique (*repas de mariage...*) ou morale (*repas d'une amicale ou d'un club*).

Tous les plats servis doivent être échantillonnés, sauf certaines denrées :

- les produits préparés à la vue du consommateur (*grillades, wok...*) ;
- les produits agro-alimentaires préemballés en portion individuelle et servis en l'état (*exemple : yaourts, portions de fromage, biscuiterie sèche, etc.*) ;
- les fruits frais entiers ;
- le pain.

3) Protocole prédéfini

La réalisation des plats témoins suit un protocole prédéfini.

Afin d'être les plus représentatifs possible, ils doivent être réalisés sur la chaîne de distribution au cours du service.



Fig.2 – Exemple de plat témoin. (Source : domaine public)

La quantité prélevée

La quantité prélevée par plat doit être de **100 grammes au minimum**.

Le matériel utilisé

Afin de ne pas contaminer les échantillons, il est important d'utiliser :

- des couverts propres ;
- des contenants propres, de volumes adaptés et fermant hermétiquement (*boîtes ou sachets*).

Cas particulier

Dans le cas des plateaux de fromages, deux possibilités sont envisageables :

- soit prélever au minimum un fromage par jour, de manière à ce que tous les fromages servis durant la semaine puissent être contrôlés ;
- soit conserver la dernière portion de chaque lot.



Pour les ingrédients proposés en libre-service (« *topping* »), ils doivent être prélevés dès lors que ceux-ci ont été travaillés sur site (*tranchage de dés de jambon ou de fromage...*).



Afin d'éviter tout risque de contamination, l'opérateur doit être en tenue de travail propre et conforme, et se laver les mains de manière hygiénique avant de réaliser les prélèvements.

L'identification du plat témoin

Un moyen d'identification individuel doit indiquer :

- le nom de l'opérateur ;
- la date du prélèvement ;
- le service (midi ou soir) ;
- les produits devant être présents dans le plat témoin ;
- le lieu de prélèvement (*cuisine, chaîne de distribution...*) ;
- la température de conservation.



PLAT TÉMOIN	
L M M J V S D	
SERVICE :	<input type="checkbox"/> MIDI <input type="checkbox"/> SOIR
Nom de l'opérateur :	
Date du prélèvement :	
Nature du produit :	
Lieu de prélèvement :	
À conserver entre 0 °C et + 3 °C	

Fig.3 – Exemple d'identification sur bac ou sous forme d'étiquette (Source : domaine public)

4) Pour finir

L'échantillon prélevé et identifié sera placé dans une enceinte réfrigérée dont la température sera comprise **entre 0 °C et + 3 °C**.

Tous les plats d'un même service doivent être regroupés par jour de la semaine en conservant une copie du menu réellement servi.

Les plats témoins doivent être conservés pendant **5 jours au minimum** après le jour de la présentation au consommateur.

Ce document et tous les textes, images, illustrations, iconographies ou fichiers attachés sont exclusivement destinés à un usage professionnel.

L'usage, l'impression, la copie, la publication ou la diffusion sont strictement interdits en dehors de la Gendarmerie nationale.

