



MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

ÉPREUVES DE SÉLECTION

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

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

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

Après avoir donné la définition de la TVA, vous en expliquerez :

- 1.1. son principe ainsi que les différents taux applicables en France métropolitaine
- 1.2. l'incidence de cette taxe sur le résultat de l'entreprise

Question n° 2

Citez les différents types de cuissons utilisés pour les viandes rouges sautées ou grillées (décrivez succinctement).

Question n° 3

Sur les produits d'alimentation courante, il existe différentes dates de consommation.

- 3.1. À quoi correspondent les appellations DLC, DDM ?
- 3.2. Quelle est leur signification ?

Question n° 4

Reproduisez sur la feuille de composition le schéma ci-dessous et reliez par une flèche les différents vins à leurs régions d'appartenance.

VINS
Côte-Rôtie
Corbières
Arbois
Entre-deux-mers
Gevrey-Chambertin
Roussette-de-Bugey
Morgon
Riesling

RÉGIONS
Bordeaux
Savoie
Beaujolais
Languedoc-Roussillon
Alsace
Vallée du Rhône
Bourgogne
Jura

Question n° 5

En cuisine, il existe un vocabulaire varié permettant de nommer de façon précise une méthode, un ustensile, un objet. Donnez les définitions des termes suivants :

- Blanchir des légumes
- Appareil
- Blondir
- Clarifier un œuf
- Chiqueter
- Monder