



**MINISTÈRE  
DE L'INTÉRIEUR**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Gendarmerie nationale**

## ÉPREUVES DE SÉLECTION

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

« ZONE CLASSIQUE – SEPTEMBRE 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 une 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** : (3 points)

Citez les taux de TVA appliqués pour les propositions suivantes :

Repas pris sur place dans un restaurant =

Boissons alcoolisées =

Pain/viennoiseries =

Électricité (consommation) =

Jus de fruits bouteilles =

Plateau de fruits de mer (coquillages ouverts) =

**Question n° 2** : (1,5 point)

Énumérez 3 types de réductions commerciales existant en comptabilité.

**Question n° 3** : (2,5 points)

Lors de l'écriture d'inventaire d'ajustement des stocks, le plan comptable général prévoit 2 étapes en fin d'exercice, lesquelles ? Quel est le compte d'imputation utilisé pour l'ajustement des stocks ?

**Question n° 4** : (1 point)

Citez les 2 types d'amortissement possibles en comptabilité.

**Question n° 5** : (2,5 points)

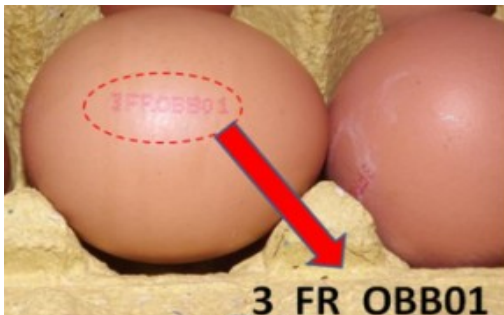
1. Citez les 3 types de lait d'origine animale reconnus par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la qualité) servant à fabriquer des fromages d'appellation contrôlée.
2. Donnez 2 fromages à pâte persillée d'appellation d'origine contrôlée.

**Question n° 6** : (2 points)

Les abats ou la triperie constituent un ensemble de produits alimentaires qui comportent tous les viscères comestibles d'animaux et sont classés en deux familles selon leur couleur. Mentionnez 2 abats rouges puis 2 abats blancs.

**Question n° 7** : (2 points)

Les œufs sont identifiés par un marquage porté sur l'étiquetage de l'emballage et sur chaque coquille. En vous reportant à la photo ci-dessous, donnez la dénomination puis la signification du code du chiffre **3**.



**Question n° 8** : ANNEXE 1 (2,5 points)

Un employeur doit veiller à la santé et à la sécurité de ses travailleurs en mettant en place des actions de prévention, d'information et de formation. À l'aide du document joint :

- Donnez le nom du document obligatoire relatif à l'évaluation des risques, que doit mettre en place l'employeur au sein de son organisme.
- Que doit-il comporter ?

**Question n° 9** : (2 points)

L'organisation et la séparation des flux limitent les risques de contamination en terme d'hygiène et de sécurité alimentaire. Quels sont les différents flux à maîtriser au sein d'un établissement de restauration ?

**Question n° 10** : (2 points)

D'après vos connaissances en hygiène alimentaire, précisez la différence entre nettoyage et désinfection.

**Question n° 11** : (2 points)

Citez deux des sept principes fondateurs de la méthode HACCP, pilier du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

**Question n° 12 :** (2 points)

Selon leurs niveaux d'élaboration et de conservation, les produits alimentaires sont classifiés en différentes gammes :

- Donnez la définition d'un produit de 1ère gamme.
- Donnez la définition d'un produit de 2ème gamme.

**Question n° 13 :** (1 point)

En référence à la législation au travail, donnez la signification du terme EPI.

**Question n° 14 :** (3 points)

Recopiez le tableau ci-dessous et complétez-le.

|   | <b>DLC</b> | <b>DDM</b> |
|---|------------|------------|
| <b>Signification</b> (donnez la définition)       |            |            |
| <b>Mentions</b> (notions écrites sur l'étiquette) |            |            |

**Question n° 15 :** (1 point)

Qu'est-ce qu'un "menu à la carte" dans un restaurant ?

**Question n° 16 :** (2 points)

Citez deux allergènes majeurs devant être déclarés (information au client).

**Question n° 17 :** (1 point)

Quelle pâte est utilisée traditionnellement pour fabriquer des pains au chocolat (ou chocolatines) ?

**Question n° 18** : (1 point)

Qu'est-ce qu'une "marinade" ?

**Question n° 19** : (1 point)

Qu'est-ce qu'une "liaison" en cuisine ?

**Question n° 20** : (1 point)

Donnez une définition succincte d'un commis de cuisine.

**Question n° 21** : (1 point)

Qu'est-ce qu'un "inventaire" en restauration ?

**Question n° 22** : (3 points)

Recopiez le tableau et faites correspondre chaque « poisson » à sa classification morphologique en y inscrivant une croix (une seule possibilité par réponse).

| <i><b>Poissons</b></i> | <i><b>Poissons d'eau de mer</b></i> |                       |          | <i><b>Poissons d'eau douce</b></i> |
|------------------------|-------------------------------------|-----------------------|----------|------------------------------------|
|                        | <b>Poissons ronds</b>               | <b>Poissons plats</b> |          | <b>Poissons ronds</b>              |
|                        | 2 filets                            | 2 filets              | 4 filets | 2 filets                           |
| <i>Exemple</i> Brochet |                                     |                       |          | X                                  |
| Turbot                 |                                     |                       |          |                                    |
| Esturgeon              |                                     |                       |          |                                    |
| Cabillaud              |                                     |                       |          |                                    |
| Flétan                 |                                     |                       |          |                                    |
| Saumon                 |                                     |                       |          |                                    |
| Saint-Pierre           |                                     |                       |          |                                    |

# Qu'est-ce que le document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP) ?

Vérfié le 20 décembre 2023 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)

Le **document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP)** est **obligatoire** dans toutes les entreprises dès l'embauche du 1<sup>er</sup> salarié. L'employeur y consigne le résultat de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité auxquels peuvent être exposés les salariés.

Comment l'employeur recense-t-il les risques professionnels ? Quel est le contenu du DUERP ? Comment consulter le DUERP ? Comment mettre à jour le DUERP ? Nous faisons un point sur la réglementation.

L'évaluation des risques professionnels est de la responsabilité de l'employeur. Elle s'inscrit dans le cadre de son obligation générale d'**assurer la sécurité et de protéger la santé** des salariés.

Cette évaluation respecte les principes généraux de prévention.

## Principes généraux de prévention

Les 9 principes généraux qui régissent l'organisation de la prévention sont les suivants :

- **Éviter** les risques, c'est-à-dire supprimer le danger ou l'exposition au danger
- **Évaluer** les risques, c'est-à-dire apprécier l'exposition au danger et l'importance du risque pour prioriser les actions de prévention à mener
- **Combattre les risques à la source**, c'est-à-dire intégrer la prévention le plus en amont possible, notamment dès la conception des lieux de travail, des équipements ou des modes opératoires
- **Adapter le travail** à l'homme, en tenant compte des différences individuelles, dans le but de réduire les effets du travail sur la santé
- **Tenir compte de l'évolution de la technique**, c'est-à-dire adapter la prévention aux évolutions techniques et organisationnelles
- **Remplacer un produit ou un procédé dangereux** par ce qui l'est moins, lorsqu'un même résultat peut être obtenu avec une solution présentant des dangers moindres
- **Planifier** la prévention en intégrant technique, organisation et conditions de travail, relations sociales et environnement
- **Donner la priorité aux mesures de protection collective** et utiliser les équipements de protection individuelle en complément des protections collectives si elles se révèlent insuffisantes
- **Donner les instructions appropriées aux salariés**, c'est-à-dire les former et les informer pour qu'ils connaissent les risques et les mesures de prévention

## Démarche d'évaluation des risques professionnels

La démarche d'évaluation est structurée et comprend les **étapes** suivantes :

1. Préparation de l'évaluation des risques
2. Identification des risques
3. Classement des risques

#### 4. Proposition des actions de prévention

L'évaluation des risques se définit comme le fait d'identifier les dangers et les risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, dans tous les aspects liés au travail.

Elle comporte un inventaire des dangers et une analyse des risques identifiés dans chaque unité de travail de l'entreprise ou de l'établissement, y compris ceux liés aux ambiances thermiques.

##### Exemple :

Les escaliers et l'électricité représentent un danger dans l'entreprise.

L'électrocution en changeant une ampoule ou la chute dans un escalier sont des risques.

Cette démarche présente des particularités en fonction de l'effectif de l'entreprise (moins de 50 salariés ou au moins 50 salariés).

## Moins de 50 salariés

### Comment l'employeur recense-t-il les risques professionnels ?

L'employeur recense les risques, puis les classe selon des critères propres à l'entreprise (fréquence d'exposition et gravité par exemple).

Les intervenants suivants contribuent également à cette évaluation des risques :

- Salarié intervenant dans les activités de protection et de prévention des risques professionnels dans l'entreprise, lorsqu'il a été désigné par l'employeur
- Service de prévention et de santé au travail auquel l'employeur adhère
- CSE, s'il existe

L'identification, l'analyse et le classement des risques permettent de définir et de prioriser les actions de prévention couvrant les dimensions techniques, humaines et organisationnelles.

L'employeur évalue les risques de son activité en particulier dans les domaines suivants :

- Choix des procédés de fabrication
- Choix des équipements de travail
- Choix des substances ou préparations chimiques
- Aménagement ou le réaménagement des lieux de travail ou des installations
- Organisation du travail
- Définition des postes de travail

Cette évaluation prend en compte l'impact différencié de l'exposition au risque en fonction du sexe du salarié.

Les résultats de cette évaluation se traduisent par la **définition d'actions de prévention des risques et de protection** des salariés.

Cette liste est intégrée dans le DUERP et ses mises à jour.

### Quel est le contenu du DUERP ?

Le DUERP doit comporter les éléments suivants :

- Inventaire des dangers et résultat de l'évaluation des risques identifiés dans l'entreprise
- Liste des actions de prévention des risques et de protection des salariés

Les résultats de l'évaluation des risques doivent être retranscrits dans le DUERP pour répondre à 3 exigences :

- **Cohérence** : en regroupant sur un seul support, les données issues de l'analyse des risques auxquels les travailleurs sont exposés
- **Commodité** : pour réunir sur un même document les résultats des différentes analyses des risques réalisées, facilitant ainsi le suivi de la démarche de prévention des risques en entreprise
- **Traçabilité** : un report systématique des résultats de l'évaluation des risques doit être effectué pour que l'ensemble des éléments analysés figure sur un support papier ou informatique

Il n'existe pas de modèle imposé par le code du travail. Toutefois, certaines branches professionnelles (propreté et bâtiment par exemple) proposent des outils d'aide à l'élaboration du document.

L'employeur a le choix du support qui lui semble le plus adapté à ses besoins (document papier ou numérique).

L'employeur doit annexer au DUERP les données collectives utiles à la traçabilité des expositions des salariés aux facteurs de risques professionnels (<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F32459>) .

Cette exposition peut être en relation avec une contrainte physique importante, un environnement physique agressif ou un rythme de travail particulier.

L'employeur doit également indiquer la proportion de salariés exposés à ces facteurs au-delà des seuils qui ont été définis par le code du travail. Par exemple, salarié exposé à des vibrations mécaniques, une température extrême ou une activité entraînant des mouvements répétitifs.

Ces informations permettent à l'employeur d'établir la déclaration des expositions du salarié sur son compte professionnel de prévention (C2P) (<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F15504>) .

## Comment consulter le DUERP ?

Le DUERP est tenu à la disposition des personnes suivantes :

- Travailleur, ancien travailleur et toute personne ou instance pouvant justifier d'un intérêt à y avoir accès
- Membres de la délégation du personnel du CSE
- Service de prévention et de santé au travail
- Agents du système d'inspection du travail
- Agents des services de prévention de la Carsat
- Agents des organismes professionnels de santé, de sécurité et des conditions de travail
- Inspecteurs de la radioprotection pour les travailleurs exposés aux rayonnements ionisants, pour les installations et activités dont ils ont respectivement la charge

L'employeur doit afficher les règles de consultation de ce document à une place convenable et aisément accessible dans les lieux de travail.

Dans les entreprises ou établissements dotés d'un règlement intérieur, cet avis est affiché au même emplacement que celui réservé au règlement intérieur.

## Quand le DUERP doit-il être mis à jour ?

La mise à jour du DUERP présente des particularités selon la taille de l'entreprise :

## Entreprise de moins de 11 salariés

Le DUERP est mis à jour dans les situations suivantes :

- Lors de toute **décision d'aménagement modifiant les conditions de travail** ou impactant la santé ou la sécurité des salariés (utilisation d'un nouveau produit chimique dangereux par exemple)
- Lorsqu'une **information supplémentaire** intéressant l'évaluation d'un risque dans une unité de travail est recueillie (par exemple, apparition de maladies professionnelles)

## Entreprise de 11 salariés et plus

Le DUERP est mis à jour dans les situations suivantes :

- Lors de toute **décision d'aménagement modifiant les conditions de travail** ou impactant la santé ou la sécurité des salariés (utilisation d'un nouveau produit chimique dangereux par exemple)
- Lorsqu'une **information supplémentaire** intéressant l'évaluation d'un risque dans une unité de travail est recueillie (par exemple, apparition de maladies professionnelles)
- **Au moins 1 fois par an**

Le DUERP est transmis par l'employeur à chaque mise à jour au service de prévention et de santé au travail auquel il adhère.