



**MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Gendarmerie nationale

ÉPREUVES DE SÉLECTION

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

« ZONE PACIFIQUE – 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 5).

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)

En principe, il est considéré deux cas de figures pour les factures d'avoir, lesquels ?

Question n° 2 : (3 points)

- Donnez une définition de la TVA collectée.
- Inscrivez la formule pour obtenir le montant de TVA.

Question n° 3 : (2,5 points)

Recopiez et faites associer chacun des numéros de compte à sa dénomination correspondante suivant le plan comptable général.

701	Vente de produits finis
411	Clients
512	Banque
607	Achats de marchandises
101	Capital

Question n° 4 : (2 points)

La dotation aux provisions est obligatoire afin de donner une image fidèle de l'évaluation du patrimoine de l'entreprise. Quels sont les éléments d'actif à provisionner susceptibles d'une dépréciation probable ?

Question n° 5 : (1 point)

Mentionnez le document obligatoire pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires, même s'ils ne sont pas soumis à agrément.

Question n° 6 : (2 points)

Les fromages sont classés en 8 familles différentes. Mentionnez en 4 selon vos connaissances.

Question n° 7 : (3 points)

Recopiez le tableau et faites correspondre chaque matériel à sa catégorie en inscrivant une croix (une seule possibilité par matériel).

Catégories Matériels	Matériel de service <i>(Utilisé en salle restaurant)</i>	Matériel de cuisine <i>(Utilisé en cuisine)</i>
<i>Cafetière (Exemple)</i>	x	
Éminceur		
Limonadier		
Four mixte		
Carafe		
Assiette à pain		
Sauteuse		

Question n° 8 : (2 points)

Donnez la définition des termes culinaires suivants :

Barder :

Dégraissier :

Manier :

Pocher :

Question n° 9 : (1,5 point)

Citez les 3 familles de microbes présentes en restauration collective.

Question n° 10 : (2,5 points)

En pâtisserie, la crème pâtissière est un élément de base pour la réalisation de certaines recettes. Donnez le nom des crèmes obtenues dans les cas suivants :

1. crème pâtissière + crème chantilly
2. crème pâtissière + crème chantilly + gélatine
3. crème pâtissière + beurre pommade
4. crème pâtissière + gélatine + meringue italienne
5. crème pâtissière + crème d'amandes

Question n° 11 : ANNEXE 1 (2,5 points)

Certains produits provoquant des allergies ou des intolérances sont présents dans les denrées alimentaires. Ils doivent faire l'objet d'une information au consommateur.

En vous aidant de l'annexe 1, répondez aux questions suivantes :

1. Combien de familles d'allergènes font l'objet d'une déclaration obligatoire ? Citez deux exemples de familles d'allergènes.
2. Comment identifier les allergènes présents dans les matières premières utilisées ?

Question n° 12 : (2 points)

Citez 4 façons différentes de coupes de légumes.

Question n° 13 : (2,5 points)

Recopiez et associez chacun des légumes ci-dessous à sa catégorie correspondante :

- | | |
|-------------------|----------------|
| - Pommes de terre | Inflorescences |
| - Asperges | Racines |
| - Céleri-rave | Bulbes |
| - Oignons | Tubercules |
| - Artichauts | Rhizomes |

Question n° 14 : (1,5 point)

Pour mettre en place une démarche de prévention des accidents du travail, pour l'employeur, il est nécessaire de s'appuyer sur les neuf grands principes généraux (L.4121-2 du Code du travail) qui régissent l'organisation de la prévention. Citez 3 de ces principes.

Question n° 15 : (1 point)

Quelle pâte est utilisée traditionnellement pour fabriquer des croissants ?

Question n° 16 : (1 point)

Qu'est-ce qu'un équipement de protection individuelle (EPI) ?

Question n° 17 : (1 point)

Qu'est-ce que la "marche en avant" en cuisine ?

Question n° 18 : (2 points)

Citez deux grandes composantes du PMS (plan de maîtrise sanitaire).

Question n° 19 : (1 point)

Traditionnellement, dans quels verres sert-on le champagne (2 réponses) ?

Question n° 20 : (1 point)

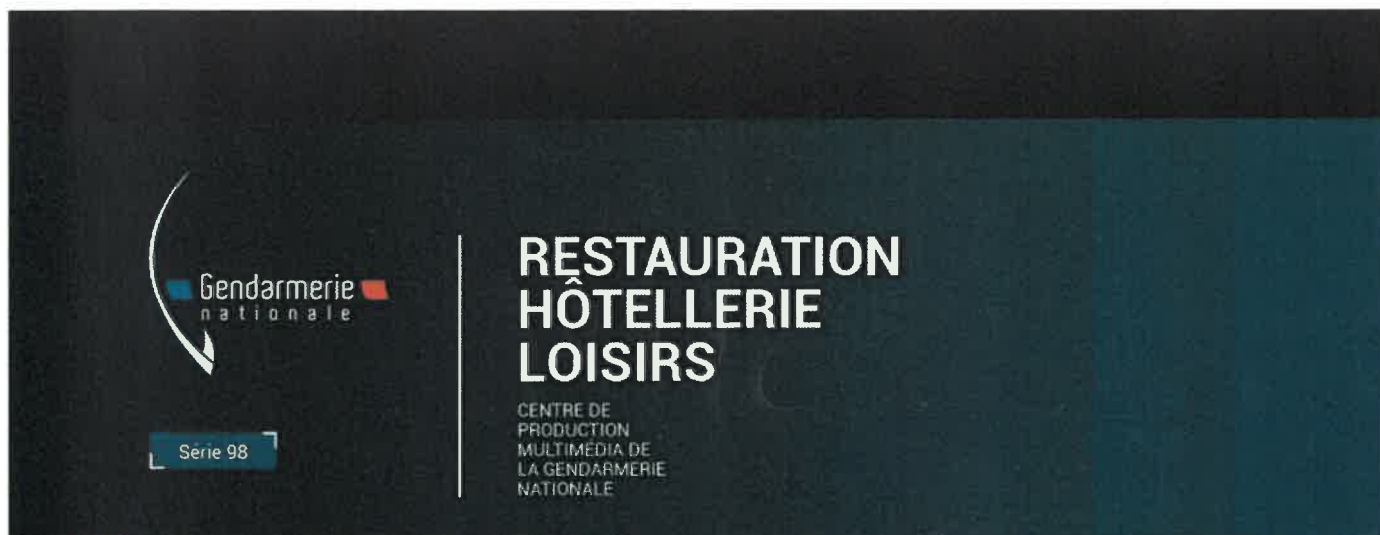
En cuisine, qu'est-ce qu'un bouquet garni ?

Question n° 21 : (1 point)

Qu'est-ce qu'une "fiche technique" en cuisine ?

Question n° 22 : (2 points)

Qu'est-ce qu'un "chef de rang" et "sommelier" ?



Le risque allergique en restauration collective

1) Préambule	2
2) Allergènes et allergies alimentaires	2
3) Obligations réglementaires	3
3.1) L'obligation d'information	3
3.2) L'affichage	4
3.3) Les recueils d'informations	6
3.4) La documentation	7
4) Pour finir	7



1) Préambule

- Code de la consommation articles R. 412-12 à R. 412-16 (Livre IV, Titre Ier « Conformité », chapitre II « Mesures d'application », section 3 « Dispositions relatives aux denrées non préemballées », sous-section 2 « Information relative à la présence de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances ») ;
- 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°6 du 04 octobre 2024 ;
- Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées (NOR : EINC1431134D) ;
- Règlement (UE) 1169/2011 du Parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- Avis n° 66 du CNA (Conseil national de l'alimentation) du 12 janvier 2010.

Le nombre d'allergies ou d'intolérances alimentaires tend à augmenter au sein de la population et certaines études estiment qu'environ 3 à 4 % des adultes et 6 à 8 % des enfants seraient concernés par ce phénomène.

En fonction de la sensibilité de la personne allergique, de l'allergène, de la quantité d'allergène ingérée, les manifestations d'allergies peuvent aller du léger désagrément jusqu'aux cas graves, voire mortels.

Face à ce réel problème de santé publique, afin que les consommateurs présentant des allergies ou des intolérances alimentaires puissent choisir leurs aliments sans risque pour leur santé, la réglementation a rendu obligatoire, au 1^{er} juillet 2015 pour les organismes de restauration, l'information du consommateur quant à la présence des substances ou produits susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances.

Cette information générale de l'ensemble des consommateurs ne fait pas obstacle à des dispositions de prise en charge spécifique de personnes pour lesquelles les allergies alimentaires représentent un risque majeur.

2) Allergènes et allergies alimentaires

Un allergène est une substance (antigène, le plus souvent une protéine) capable de sensibiliser l'organisme de certains individus et de déterminer, lors de sa réintroduction, des manifestations allergiques.

Les allergies alimentaires sont de plus en plus nombreuses et les aliments les plus fréquemment responsables d'allergies chez les enfants sont :

- l'oeuf ;
- l'arachide ;
- le lait ;
- le poisson.

Chez l'adulte ce sont :

- les fruits ;
- les fruits secs oléagineux ;
- et certains légumes ou herbes aromatiques.



Les symptômes observés peuvent aller de simples manifestations gastro-intestinales ou cutanées à des manifestations beaucoup plus graves type choc anaphylactique et oedème de Quincke [Réaction allergique qui se manifeste par un gonflement des tissus au niveau du visage et des voies respiratoires. Le pharynx, le larynx mais aussi les lèvres, la langue et les paupières peuvent être touchés et gonfler jusqu'à bloquer les voies respiratoires. Cette réaction allergique est également connue sous le nom d'angio-oedème ou encore d'oedème angioneurotique.] qui peuvent être mortelles.

Il n'y a pas de relation dose/effet chez les sujets allergiques. Des doses minimales peuvent provoquer des réactions.

Les valeurs seuils, c'est-à-dire les plus petites doses capables de déclencher des réactions allergiques, ne sont pas fixées réglementairement car les connaissances scientifiques ne sont pas suffisantes.

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

L'obligation d'information s'applique à quatorze grandes familles de produits dits « allergènes à déclaration obligatoires » (ADO) listées en annexe II du règlement (UE) n° 1169/2 011 soit :

- céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales ;
- crustacés et produits à base de crustacés ;
- oeufs et produits à base d'oeufs ;
- poissons et produits à base de poissons ;
- arachides et produits à base d'arachides ;
- soja et produits à base de soja ;
- lait et produits à base de lait (y compris le lactose) ;
- fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits ;
- céleri et produits à base de céleri ;
- moutarde et produits à base de moutarde ;
- graines de sésame et produits à base de graines de sésame ;
- anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant ;
- lupin et produits à base de lupin ;
- mollusques et produits à base de mollusques.

3) Obligations réglementaires

Pour les denrées alimentaires dont l'étiquetage comprend une liste d'ingrédients, le nom des allergènes à déclaration obligatoire (ADO) est mis en évidence par une impression qui les distingue clairement du reste de la liste des ingrédients, par exemple au moyen du corps de caractère, du style de caractère ou de la couleur du fond.

pâte (50%) farine de blé (gluten) eau
crème (lait) sel
garniture (50%) lait (lait) noix 25%, cran-
(lait), prune de porc 10%, poivre, muscade,
eau, sel, présure, fécule de pomme de terre,
conservateur: acétate de sodium, nitrate de
potassium, nitrite de sodium, colorant:
erythroline

3.1) L'obligation d'information

L'obligation d'information concerne toutes les préparations culinaires dès lors qu'un des allergènes à déclaration obligatoire est présent dans la préparation à la suite de son incorporation volontaire dans la préparation, que ce soit comme matière première, comme ingrédient ou comme auxiliaire technologique.

L'exploitant n'est toutefois pas tenu de reporter les indications de la présence éventuelle de traces de substances allergènes qui peuvent figurer sur l'étiquetage des matières premières, ingrédients ou auxiliaires technologiques utilisés.



En revanche, compte tenu de la gravité potentielle des accidents pouvant survenir chez certains consommateurs allergiques, en présence uniquement de traces d'allergènes, il convient évidemment de maîtriser au maximum les risques de contamination croisée involontaire ou les introductions accidentelles d'allergènes dans les préparations culinaires. Ceci implique que ces risques soient pris en compte dans l'analyse des dangers menée dans le cadre de la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration collective.

Cette analyse :

- doit déboucher sur une parfaite connaissance des matières premières travaillées (*fiches techniques des produits, contrôles à réception, traçabilité*) ;
- implique la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène de fabrication pour éviter toute introduction fortuite par contamination croisée (*suivie scrupuleux des recettes*) ;
- implique la formation des personnels concernant la gestion du danger allergène, le respect des règles de nettoyage et de désinfection.

Ainsi, tous les établissements de restauration, y compris une cuisine satellite [Structure intermédiaire entre la cuisine centrale chargée de la production et la zone de distribution.], doivent être en mesure de fournir les informations relatives à la présence d'ADO dans les plats qu'ils distribuent aux consommateurs.

3.2) L'affichage

Le consommateur doit être mis en mesure d'accéder directement et librement à l'information sur la présence d'un ou plusieurs ADO pour toutes les denrées proposées à la consommation.

Ces informations doivent être portées à sa connaissance, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public.

La solution la plus simple est souvent l'apposition d'une affiche bien visible dans les locaux de distribution ou à l'entrée de la salle de restauration.

1/ Modèle de fiche de recueil des informations sur la présence d'allergènes

Préparation culinaire : *salade composée*

INGREDIENTS	ALLERGENES													
	Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Oufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait lactose	Fruits à coque	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites >10mg/kg	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques
<i>Salade verte</i>														
<i>Œufs</i>			X											
<i>Dés de surimi Marque X</i>	X	X	X	X										X
<i>Olives noires Boite S/I Y</i>														
<i>Moutarde</i>										X				
<i>Vinaigre</i>														
<i>Huile</i>					X									
<i>Sel</i>														
<i>Poivre</i>														
PLAT	X	X	X	X	X					X				X

Tab 1- Informations aux consommateurs



Le risque allergique en restauration collective

Code F9803_11 / intégration 25/07/2018 - mise à jour 20/11/2024 - génération 01/04/2025

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

PLAT	ALLERGENES													
	Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Oufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait, lactose	Fruits à coque	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites >10mg/kg	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques
ENTREES														
Salade composée	X	X	X	X	X					X				X
Salade de tomates					X					X				
PLATS														
Moules marinières														X
DESSERTS														
Gâteau aux noix	X		X				X	X						

Tab 2- Informations aux consommateurs

Pour faciliter l'accès du consommateur à l'information, il peut être opportun d'assurer un affichage à plusieurs endroits :

- information relative aux entrées froides à proximité immédiate du buffet de hors-d'oeuvre ;
- information relative aux plats principaux près du point de distribution « chaud ».

D'autres solutions sont envisageables comme la mise en place d'étiquettes à proximité immédiate des préparations culinaires de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant aux denrées auxquelles elles se rapportent. Ce type d'étiquette doit comprendre a minima la dénomination de la préparation culinaire et la liste des ADO qu'elle contient.

La réglementation laisse également la possibilité de ne porter à la connaissance du consommateur que les modalités selon lesquelles l'information est tenue à sa disposition :

- affichage de type : « Les informations sur la présence d'allergènes dans les préparations culinaires servies sont tenues à votre disposition dans le classeur consultable au début de la chaîne de distribution ».



L'accès aux documents d'information doit rester libre et direct.