



**MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Gendarmerie nationale

ÉPREUVES DE SÉLECTION

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

« ZONE CLASSIQUE – FÉVRIER 2026 »

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 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: (4 points)

Le bilan comptable d'une entreprise est constitué de l'actif et du passif.

Indiquez par une croix l'appartenance à l'actif ou au passif de chaque élément du tableau ci-dessous (reproduisez le tableau sur votre feuille de composition).

<u>Éléments</u>	<u>Actif</u>	<u>Passif</u>
Immobilisations corporelles		
Dettes fiscales et sociales		
Emprunts auprès d'un établissement de crédit		
Immobilisations incorporelles		
Provisions pour risques et charges		
Dettes fournisseurs		
Stocks de marchandises		
Banque		

Question n° 2: (2 points)

Expliquez la différence entre la TVA collectée et la TVA déductible.

Question n° 3: (2 points)

Quelles classes de comptes permettent de définir le bilan comptable d'une entreprise ?

Question n° 4: (2 points)

Expliquez le principe de prudence en comptabilité générale.

Question n° 5: (3 points)

Qu'est-ce que le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en restauration ?

Question n° 6: (2 points)

Décrivez la méthodologie pour décongeler une viande congelée (l'emballage de la viande sera retiré).

Question n° 7: (2 points)

Quelles sont les obligations d'un établissement de restauration vis-à-vis du consommateur en ce qui concerne la présence d'allergènes ?

Question n° 8: ANNEXE 1 (4 points)

À l'aide de la fiche TIAC (**annexe 1**), citez les quatre catégories d'enregistrement (autocontrôles) que les services vétérinaires des armées vérifient pour les cinq derniers jours lors de leur enquête TIAC.

Précisez également les actions immédiates que doit entreprendre le responsable de l'organisme dès connaissance d'une suspicion de TIAC.

Question n° 9: (2 points)

Décrivez la technique de cuisine consistant à émonder une tomate.

Question n° 10: (2 points)

Que sont les produits de 4^{ème} gamme et de 5^{ème} gamme ?

Question n° 11: (2 points)

Quels ingrédients entrent dans la composition de la recette traditionnelle de la crème pâtissière ?

Question n° 12: (2 points)

Qu'est-ce qu'une brunoise de légumes ?

Question n° 13: (2 points)

À quelle famille de fruits appartiennent les pommes, les poires et les coings ?

Question n° 14: (3 points)

Quels sont les 3 éléments énergétiques contenus dans les aliments ?

Question n° 15: (2 points)

Qu'est-ce qu'un vin dit « tranquille » ?

Question n° 16: (2 points)

Quel est le principe du service « plat sur table » ? Quel en est le principal avantage ?

Question n° 17: (2 points)

Que sont les troubles musculo-squelettiques (TMS) ? Quel est leur lien avec la restauration ?



Série 98

RESTAURATION HÔTELLERIE LOISIRS

CENTRE DE
PRODUCTION
MULTIMÉDIA DE
LA GENDARMERIE
NATIONALE



La toxi-infection alimentaire collective (TIAC)

1) Préambule	2
2) L'origine des TIAC	2
3) Le protocole à suivre	2
3.1) La déclaration auprès des autorités compétentes doit intervenir dans les plus brefs délais	2
3.2) L'enquête des services vétérinaires des armées implique un contrôle détaillé	3
4) Pour finir	3



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° 6 du 04 octobre 2024.

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est définie par l'apparition d'au moins deux cas groupés présentant des symptômes identiques, généralement digestifs, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

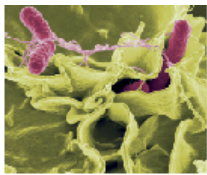



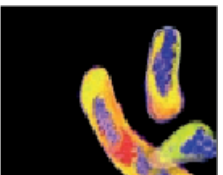

Les symptômes les plus courants sont :

- les vomissements ;
- les diarrhées ;
- les maux de ventre ;
- la fièvre.

2) L'origine des TIAC

L'origine des TIAC est principalement causée par les salmonelles, staphylocoques dorés, clostridium botulinum, clostridium perfringens, listeria monocytogenes, escherechia coli.

Principales bactéries impliquées dans les TIAC (source : National Institutes of Health).

Les salmonelles	Les staphylocoques dorés	Le clostridium perfringens	Le clostridium botulinum	La listeria monocytogenes	L'escherechia coli
					

3) Le protocole à suivre

3.1) La déclaration auprès des autorités compétentes doit intervenir dans les plus brefs délais

Toute suspicion de TIAC doit être déclarée OBLIGATOIREMENT et dans les plus brefs délais par le responsable de l'organisme de restauration et/ou par toute autre personne en ayant connaissance, au médecin des armées de rattachement.

En pratique, dès qu'il a connaissance de la survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement, le responsable de l'organisme de restauration :

- doit inviter les consommateurs concernés à consulter rapidement leur médecin traitant ;



- doit signaler sans délai cet effet indésirable inhabituel au médecin des armées de rattachement qui déclenchera, le cas échéant, une alerte spécifique pouvant conduire à la réalisation d'une enquête épidémiologique.



En l'absence de coordonnées du médecin des armées de rattachement, le signalement doit être réalisé auprès du Centre d'Épidémiologie et de Santé Publique des Armées (CESPA) : en première intention par téléphone (en jours et horaires ouverts : 04.91.63.76.33, en jours et horaires non ouverts : 06.75.67.93.67), en seconde intention par messagerie (cespa-survepid.resp.fct@intradef.gouv.fr).

Le service vétérinaire des armées de rattachement pourra être utilement contacté par le responsable de l'organisme de restauration dans de telles circonstances.

3.2) L'enquête des services vétérinaires des armées implique un contrôle détaillé

L'enquête (une enquête épidémiologique multidisciplinaire, comprenant une enquête alimentaire) repose sur des investigations menées au sein de l'organisme de restauration par un vétérinaire des Armées. Elles doivent permettre d'identifier les facteurs et circonstances à l'origine de la TIAC.

Ces investigations passent notamment, par un recueil d'informations auprès des personnels de la restauration et impliquent une expertise très détaillée des conditions de fonctionnement de la cuisine, avec la réalisation de prélèvements alimentaires (*en particulier, sur des plats témoins*).

De plus, la chaîne alimentaire est concernée par un contrôle sur :

- **les plats témoins** (voir fiche de documentation [F9802_06](#)) consignés et conservés dans l'organisme. Il s'agit d'éviter toute destruction malencontreuse des plats témoins des cinq derniers jours et d'assurer de leurs bonnes conditions de conservation (*relevés des températures des enceintes réfrigérées*) ;
- **les matières premières** identifiées et consignées ayant servi à confectionner les repas des cinq derniers jours. Il s'agit d'éviter toute utilisation de matières premières appartenant à des lots identiques à ceux ayant été utilisés pour la confection des repas des derniers jours. Il convient pour cela d'utiliser le système de traçabilité mis en place dans l'organisme ;
- **les restes éventuels** s'ils ont été conservés. Il convient de les consigner afin d'éviter leur destruction tout en vérifiant leurs bonnes conditions de conservation ;
- **les menus** des cinq derniers jours indiquant les repas effectivement servis aux consommateurs ;
- **les enregistrements** réalisés dans les cinq derniers jours dans le cadre des autocontrôles. Ils concernent la surveillance des bonnes pratiques d'hygiène ou programme prérequis (PrP), des points critiques (CCP : Critical Control Point - Voir fiche de documentation [F9802_01](#)), des programmes prérequis opérationnels (PrPO) et de toutes les pièces de traçabilité.



La prise de ces mesures conservatoires est fondamentale pour la bonne réalisation de l'enquête TIAC.

4) Pour finir

Afin d'éviter toute détérioration, destruction ou mauvaise condition de conservation, des mesures conservatoires doivent être prises immédiatement par le responsable d'organisme.

Pour cela, il doit disposer :

- d'une procédure ou d'une instruction relative à la gestion des TIAC et des produits non conformes, qui doit être présente dans le plan de maîtrise sanitaire ;
- d'un accès immédiat aux coordonnées des personnes à contacter en cas d'urgence (*SAMU*,



médecin, autorités compétentes...).



Le strict respect de ces mesures conservatoires est fondamental pour assurer la sécurité alimentaire au quotidien.

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.

