



**MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Gendarmerie nationale

ÉPREUVES DE SÉLECTION

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

« ZONE PACIFIQUE – 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 pages de 1 à 7)

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: (1 point)

Quel est le rôle principal d'un compte de résultat ?

Question n° 2: (1 point)

Comment se définit une immobilisation en comptabilité ?

Question n° 3: (1 point)

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

Question n° 4: (1 point)

Quel est le prix moyen unitaire (au kg) de 20 kg de carottes si vous en achetez 10 kg à 1,00 €/kg et 10 kg à 1,50 €/kg ?

Question n° 5: (3 points)

Citez les 3 types de dangers que le système HACCP permet de prévenir. Donnez un exemple pour chaque type de danger.

Question n° 6: (1 point)

Définissez le principe du refroidissement rapide d'une préparation chaude.

Question n° 7: (2,5 points)

Citez cinq allergènes à déclaration obligatoire.

Question n° 8: (3 points)

Dans le tableau ci-dessous (que vous recopierez sur votre feuille de composition), faites correspondre le thème à la température maximale associée (ou plage de température) en mettant une croix (une seule réponse par ligne).

| Thème | Entre 0 °C et 2 °C | Entre 0 °C et 4 °C | -18 °C | Température ambiante |
|---|--------------------|--------------------|--------|----------------------|
| Décongélation d'un rôti de veau | | | | |
| Stockage de cuisses de poulets fraîches | | | | |
| Stockage de conserves de petits pois | | | | |
| Stockage de viande hachée fraîche | | | | |
| Stockage de pâtes sèches | | | | |
| Stockage de crème glacée | | | | |

Question n° 9 : ANNEXE 1 (3 points)

La fiche « TRAÇABILITÉ » (**annexe 1**) présente deux approches pour l'enregistrement des données de traçabilité des matières premières : l'une à la livraison, l'autre au jour le jour.

Selon le document joint, pourquoi l'approche au jour le jour, bien que plus complexe, est-elle jugée plus efficace lors d'un incident comme une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) ?

Question n° 10 : (1,5 point)

Citez les ingrédients utilisés pour réaliser un roux. Quel est son rôle ?

Question n° 11 : (1 point)

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

Question n° 12 : (1 point)

Dans quelle famille de fruits trouve-t-on les oranges et les citrons ?

Question n° 13 : (4 points)

Dans le tableau ci-dessous (que vous recopiez sur votre feuille de composition), faites correspondre l'aliment à la particularité associée en mettant une croix (une seule réponse par ligne).

| Aliment | Riche en glucides | Riche en lipides | Riche en protides |
|----------------|-------------------|------------------|-------------------|
| Pain | | | |
| Avocat | | | |
| Riz | | | |
| Steak de bœuf | | | |
| Beurre | | | |
| Saumon | | | |
| Pomme de terre | | | |
| Poulet | | | |

Question n° 14 : (1 point)

Que signifie flamber une volaille ou un gibier ?

Question n° 15 : (1 point)

À quoi sert un fusil pour un cuisinier ?

Question n° 16 : (1 point)

À quoi sert une mandoline en cuisine ?

Question n° 17 : (1 point)

Comment s'appelle un vin qui contient du gaz carbonique ?

Question n° 18 : (2 points)

Citez deux risques d'accidents du travail fréquents et spécifiques au milieu de la restauration.



Série 98

RESTAURATION HÔTELLERIE LOISIRS

CENTRE DE
PRODUCTION
MULTIMÉDIA DE
LA GENDARMERIE
NATIONALE



La traçabilité des denrées alimentaires

| | |
|--|---|
| 1) Préambule | 2 |
| 2) Tous les organismes de restauration sont concernés par la traçabilité | 3 |
| 3) La réglementation prévoit certaines obligations en matière de traçabilité | 3 |
| 4) Obligation d'enregistrement des données de traçabilité | 4 |
| 5) Méthodes d'archivage possibles | 5 |
| 6) Les données recueillies doivent être conservées | 6 |
| 7) Pour finir | 6 |



1) Préambule

- Règlement (CE) 178/2002 du Parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- 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.

Les récentes crises alimentaires (*ESB* [encéphalopathie spongiforme bovine : syndrome de la vache folle.], *dioxine du poulet...*) ont démontré que l'identification de l'origine des aliments et de la nourriture est de première importance pour la protection des consommateurs. La traçabilité est la capacité à retracer tout type de denrées destinées à l'alimentation à travers toutes les étapes de la production, de la transformation jusqu'à la distribution.



Exemple d'affiche traçabilité (source : domaine public)

Depuis le 1er janvier 2005, la traçabilité des denrées alimentaires doit être mise en oeuvre par l'ensemble des opérateurs de la chaîne alimentaire.

Elle permet :

- **en cas d'alerte sanitaire**, de retrouver si les produits incriminés sont présents en stock ou ont été mis en fabrication et/ou en consommation au sein d'un organisme de restauration (*traçabilité dite descendante ou aval*).
- **en cas de survenue d'une toxi-infection alimentaire dans un organisme de restauration**, de retrouver l'origine des denrées (*fournisseur, jour de livraison, n° de lot ...*) ayant servi à élaborer le ou les plats suspects (*traçabilité dite ascendante ou amont*).



- **en cas de survenue d'un cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire**, de s'assurer que les dispositions relatives à l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes à déclaration obligatoire (ADO) ont été respectées.

2) Tous les organismes de restauration sont concernés par la traçabilité

Les organismes de restauration doivent pouvoir fournir aux autorités les informations qui pourraient s'avérer utiles :

- dans le cadre de la gestion d'une crise ;
- pour faire face à l'obligation de loyauté et de transparence vis-à-vis du consommateur.

Toutes les denrées alimentaires, ainsi que les ingrédients et additifs reçus par un organisme de restauration et les produits (*matières premières, repas ou fractions de repas*), livrés par une cuisine centrale à des cuisines satellites, sont également concernés.

Enfin, les matériaux au contact des denrées (*exemple : les conditionnements à usage unique*) sont concernés par la traçabilité.

3) La réglementation prévoit certaines obligations en matière de traçabilité

La réglementation impose de pouvoir retrouver l'origine des matières premières utilisées dans les établissements de restauration.

Il s'agit de **réaliser un système de recueil d'informations relatif aux matières premières réceptionnées.**

Les données commerciales

Elles comprennent :

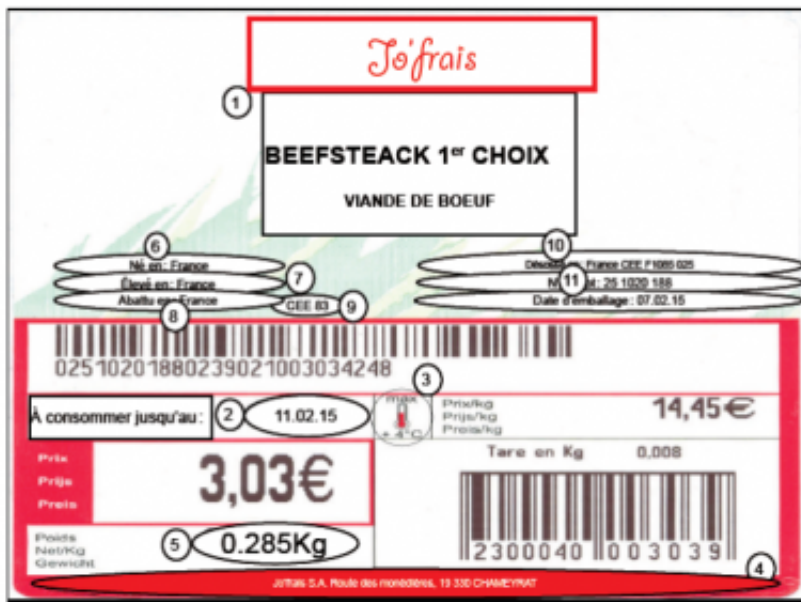
1. la dénomination de vente du produit ;
2. la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM) ;
3. les conditions particulières de conservation ;
4. le nom et l'adresse du conditionneur ;
5. la quantité nette.

Les données de traçabilité

Elles comprennent :

6. le pays de naissance ;
7. le pays d'engraissement ;
8. le pays d'abattage ;
9. le numéro d'agrément de l'abattoir ;
10. le pays et le n° d'agrément de l'atelier de découpe ;
11. le numéro qui permet d'assurer la relation entre la viande et l'animal ou groupe d'animaux (lot).





Exemple d'étiquette denrée (source : domaine public)

La date limite de consommation

La **date limite de consommation (DLC)**, facilement reconnaissable sur les emballages par la mention « à consommer jusqu'au... », prévient qu'il s'agit d'une date limite impérative. Passé ce délai, le produit doit être détruit pour ne pas impacter la santé du consommateur.

La date de durabilité minimale

La **date de durabilité minimale (DDM)** est apposée sur les denrées alimentaires qui ne sont pas soumises à une DLC.

La DDM est présentée sous la forme « à consommer de préférence avant... ». Cette mention a remplacé le terme « date limite d'utilisation optimale » (DLUO).

L'apposition d'une date de durabilité minimale (DDM) sur l'étiquetage des denrées alimentaires a pour objectif de faire connaître au consommateur la date jusqu'à laquelle ces denrées conservent leurs qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc. Pourvu que leur emballage n'ait pas été altéré, les denrées dont la DDM est dépassée peuvent être consommées sans risque par le consommateur.

4) Obligation d'enregistrement des données de traçabilité

En ce qui concerne la traçabilité des matières premières, deux approches sont envisageables :

- la première, consiste à enregistrer les données au moment de la livraison. La traçabilité est alors assurée dans le cadre des opérations de réception (*conservation des bons de livraison et des mentions essentielles d'étiquetage des denrées*) ;
- la seconde, plus complexe à mettre en oeuvre mais plus efficace, consiste à concevoir une organisation de la traçabilité des denrées au jour le jour. Ceci afin d'assurer le suivi du devenir des matières premières lors de leur mise en oeuvre effective et pas seulement à la livraison. Lors d'incident (*notamment en cas de toxi-infection alimentaire collective*) cette approche permet d'établir un lien entre ce qui est distribué aux consommateurs et les matières premières effectivement utilisées pour la préparation des aliments.

Il doit être possible de « remonter » le processus de fabrication d'un repas et d'accéder :

- aux informations relatives aux matières premières mises en oeuvre (*origine, lot, etc.*) ;
- aux conditions de préparation (*traçabilité qualitative*).



La traçabilité des denrées alimentaires

Code F9802_05 / intégration 25/07/2018 - mise à jour 29/11/2024 - génération 15/10/2025

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



La traçabilité des actions de maîtrise correspondant aux PrPO et CCP passe par la mise en place d'un système d'enregistrement (*fiche d'enregistrement de la température des chambres froides, refroidissement rapide, etc.*).

La conservation de ces enregistrements permet de disposer de la preuve de la maîtrise des points concernés.

5) Méthodes d'archivage possibles

Afin d'atteindre les objectifs fixés en matière de traçabilité, les méthodes suivantes peuvent être mises en oeuvre.



Exemple d'étiquette de produit (source : domaine public)

La conservation des étiquettes

Cette méthode, couramment employée, permet de détenir l'ensemble des informations nécessaires sous réserve qu'elles soient toutes sur l'étiquetage et que les modalités de conservation des étiquettes permettent de disposer des informations jusqu'au délai fixé pour la conservation des données.

Une attention particulière devra être apportée aux boîtes de conserve [Le numéro de lot est généralement inscrit sur le couvercle et non sur l'étiquetage.] et aux produits conditionnés sous vide [La date limite de consommation et le numéro de lot sont régulièrement inscrits sur le conditionnement et non sur l'étiquetage.].

Le report des informations présentes sur les produits peut être réalisé dans un tableau de synthèse :

| | | | | | | |
|------------|----------|-------------|---------|----------|------------|------------|
| 03/01/2022 | Jo'frais | Steak haché | 2099014 | 0,250 kg | 85.047.014 | 09/12/2024 |
|------------|----------|-------------|---------|----------|------------|------------|

Les images numériques

Que ce soit avec un appareil photo ou un scanner, les images numériques permettent de dématérialiser les informations et ainsi de diminuer le volume nécessaire à leur stockage.



Cependant, il est important de s'assurer que toutes les informations nécessaires sont présentes dans le champ visuel. Une méthode de sauvegarde des données est mise en oeuvre.

6) Les données recueillies doivent être conservées

Les informations doivent être conservées pendant une durée minimum de six mois après la D.L.C du produit élaboré (*cas des préparations culinaires élaborées à l'avance et soumises à une DLC*) ou 6 mois après la consommation du repas.



Les seules exceptions à la durée de conservation des données concernent :

- les fiches de non-conformité ;
- les autocontrôles microbiologiques et chimiques des préparations culinaires ;
- les bilans des audits internes ou externes (*contrôles vétérinaires*) ;
- les réclamations des clients lorsqu'elles sont en lien avec la sécurité sanitaire.

Les documents correspondants à ces exceptions sont à conserver durant trois ans minimum.

7) Pour finir

Les données conservées servent à traiter une alerte sanitaire. Une alerte sanitaire concerne les produits présentant un risque avéré pour la santé des consommateurs.

Elle peut être émise par le fournisseur et/ou les services officiels sous forme d'affichettes apposées sur le lieu de vente et par voie de presse (*journaux, radio, télévision...*).

On parle alors de la procédure de retrait et de la procédure de rappel des produits incriminés.

Toute alerte sanitaire doit être traitée sans délai :

- en recherchant le produit incriminé, sa présence en stock, voire en production ;
- en isolant le produit et en l'identifiant (« *ne pas consommer* ») ;
- en prévenant la structure vétérinaire de rattachement ;
- en informant le fournisseur qu'il doit échanger ou rembourser la marchandise défectueuse ;
- en informant les consommateurs, si cela apparaît opportun (à évaluer en liaison avec la structure vétérinaire de rattachement).



IMPORTANT RAPPEL DE PRODUIT

Date d'affichage : 18/10/2013

**Crevettes entières cuites 30/40 EUMADAGASCAR
PRODUCTEUR : Unima**

Achété entre le 02/10/2013 et le 11/10/2013

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Conditionnement | Vrac barquette 2kg |
| DLC/DLUD | 12/10/2013 |
| Lot | 327411 |
| Fournisseur (si # marque) | NOSSI BE |
| N° identif. vétérinaire | FR 62-474.100 CE |
| Gencod | |

En effet, un contrôle microbiologique a mis en évidence dans ce produit la présence de *Listeria monocytogenes*.

Ce produit a été commercialisé dans le rayon Litres Saucis Poissonnerie entre le 02/10/2013 et le 11/10/2013 ; il est donc demandé aux personnes qui en ont acheté, et qui en détendraient encore, de ne pas le consommer et de le rapporter.

Les personnes qui auraient consommé le produit mentionné ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. Les femmes enceintes doivent être particulièrement attentives à ces symptômes, ainsi que les personnes immunodéprimées et les personnes âgées. Ces symptômes peuvent évoquer une listériose, maladie qui peut être grave et dont les délais d'incubation peuvent aller jusqu'à huit semaines.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

LA DIRECTION

Appareils électroniques : 041 0310 Appareils optiques : N°1010 Appareils à l'usage médical : 040 014

040 014

Fig 4- Exemple d'affichette de rappel de produit (source : domaine public)

La traçabilité effectuée en amont d'une éventuelle alerte sanitaire permet de la gérer efficacement. Ainsi, une bonne gestion de la traçabilité doit permettre de savoir quels aliments ont été servis lors des repas et surtout à partir de quelles matières premières ils ont été confectionnés.

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.

