

**MINISTERE DE LA JUSTICE**

**Direction de la protection judiciaire de la jeunesse**

**CONCOURS EXTERNE ET INTERNE POUR LE RECRUTEMENT DE PROFESSEURS  
TECHNIQUES  
SESSION 2022**

**Spécialité Hôtellerie-restauration : Organisation et production culinaire**


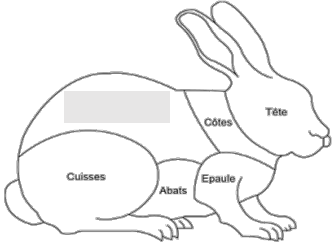





**Epreuve : Questions de connaissances portant sur les savoirs professionnels et les techniques relatifs à  
la spécialité (durée : 1 heure – coefficient 2)**

**Consignes importantes :**

- Veuillez à répondre aux questions sur une copie de composition. Les sujets ne seront pas ramassés ;
- Indiquez le numéro de la question avant chaque réponse.

**NB : Il convient de ne faire figurer dans votre réponse aucune identification, aucun signe distinctif, ni sur la feuille principale ni sur les intercalaires éventuels (nom, initiales, indication de lieux ou de services, même fictifs...) conformément au principe d'anonymat. Toute copie remise en contradiction avec ces instructions est passible de nullité.**

## Culture professionnelle : 10 points

1		<p>Quel est le nom de cet ustensile ?</p>		
2	Que veut dire abaisser ?			
3	Donner 3 exemples de cuisson par concentration			
4	Comment réaliser une crème mousseline ?			
5	Quel est le terme culinaire qui signifie ajouter un liquide dans une préparation ?			
6		<p>Quel est le terme du morceau de lapin en gris ?</p>		
7	Citer 3 guides culinaires renommés			
8	Pourquoi traditionnellement les tenues des cuisiniers sont-elles blanches ?			
9	Identifiez les noms des aliments et objets ci-dessous			
				
10		<p>Quel est le nom de ce rhizome?</p>		
11	Citez au moins deux types de diplômes vers lesquels orienter un jeune de 17 ans en difficulté scolaire qui souhaite travailler dans le domaine de la cuisine			
12	Quels sont les différents postes dans une brigade de cuisine ?			
13	Comment mettre en place la loi EGALIM dans un restaurant d'application ?			
14	Donnez 3 mesures que vous pouvez mettre en place dans un restaurant d'application dans une démarche de lutte contre le gaspillage			
15	Quelles obligations sont faites aux restaurants concernant les allergènes présents dans les plats ?			
16	Quels sont les éléments d'une tenue complète en cuisine ?			

17	Quelle est la température de stérilisation ?
18	Citez 2 bactéries pathogènes responsables des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
19	A quoi renvoient les normes HACCP « Hazard Analysis Critical Control Point » ?
20	Quelle instance nationale contribue à assurer la sécurité sanitaire humaine dans les domaines de l'alimentation notamment ?

**Questions de connaissances portant sur la spécialité professionnelle : 10 points**

Vous êtes professeur technique dans une unité éducative d'activités de jour disposant d'un restaurant d'application. L'équipe du restaurant est composée de vous-même et d'un éducateur et prend en charge habituellement 4 jeunes en cuisine dont un apprenti en 2ème année et 2 jeunes en service.

Vous avez une commande pour un repas servi au restaurant pour un groupe de 20 personnes à l'initiative du centre communal d'action sociale (CCAS).

Le menu est composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert détaillé comme suit :

- **Œufs mollets florentine**
  - **Darnes de colin pochées sauce mousseline (poisson frais entier)**
  - **Tarte au citron**
- A l'aide du modèle de tableau ci-dessous que vous reproduirez sur votre copie, détaillez les phases principales de la préparation de votre plat principal, les règles d'hygiène et de sécurité à respecter, ainsi que le matériel à utiliser.

Phases	Règles d'hygiène et/ou de sécurité	Matériel à utiliser
Mettre en place le poste le travail	S'assurer à réception que les conditions de transport sont adaptées au maintien de la température° ....	Paire de ciseaux à poissons .....

- Vous proposerez une fiche de travail pour organiser la préparation du repas, en utilisant un vocabulaire professionnel, complétez une fiche de travail (en 8 à 12 phases maximum) pour l'apprenti, et une fiche de travail pour un jeune en découverte professionnelle (en 6 à 10 phases) :

**Modèle de fiche de travail pour l'apprenti  
(8 à 12 phases maximum)**

N°	Tâches à réaliser
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

11	
12	

**Modèle fiche de travail pour un jeune en découverte professionnelle  
(6 à 10 phases maximum)**

N°	Tâches à réaliser
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

- Donnez 4 règles HACCP incontournables dans la gestion de cette production culinaire :