



MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

ÉPREUVES DE SÉLECTION

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

SPÉCIALITÉ « RESTAURATION COLLECTIVE »

1ère phase

« Mise en situation professionnelle »

Épreuve visant à évaluer les connaissances techniques et professionnelles du candidat dans le domaine de la restauration collective.

Durée : 2 heures – Coefficient 2

IMPORTANT

Toutes les réponses doivent être portées par le candidat sur la feuille de composition. Les mentions du candidat figurant directement sur le sujet ne seront pas prises en compte.

Aucun signe distinctif (ou signature) ne doit apparaître sur votre copie sous peine d'exclusion de la sélection.

Question n°1

Le vin occupe une place d'exception dans la gastronomie française.

Sur la copie de composition, faire correspondre le numéro de chaque région viticole avec la lettre leur « qualité et typicité principale » afin de faire correspondre chaque région aux caractéristiques de son vin :

(exemple : 1 Alsace = K Vins blancs secs, frais et fruités ; 2 Champagne =).

Région viticole :

1. Alsace
2. Champagne
3. Jura
4. Bourgogne
5. Savoie
6. Vallée du Rhône
7. Provence
8. Corse
9. Languedoc-Roussillon
10. Sud-ouest
11. Bordelais
12. Cognac
13. Vallée de la Loire

Qualités et typicités principales

- A. Vins légers et fruités
- B. Vins blancs secs
- C. Vins légers à corsés
- D. Vins effervescents frais et vifs – Vins tranquilles légers et fruités
- E. Vins rouges charpentés, corsés, aromatiques
- F. Vins élégants, fruités, racés, de légers à corsés
- G. Vins rouges corsés, charpentés – Vins blancs moelleux et liquoreux
- H. Vins doux naturels en majorité – Vins traditionnels secs, légers, fruités
- I. Vins effervescents frais et vifs – Vins tranquilles légers et fruités
- J. Eau-de-vie de vin
- K. Vins blancs secs, frais et fruités
- L. Vins blancs secs
- M. Vins rouges corsés et généreux – Vins blancs secs, moelleux et liquoreux

Question n°2

Après avoir donné une définition précise et détaillée d'une immobilisation corporelle, vous expliquerez ce qu'est la valeur nette comptable d'une immobilisation.

Question n°3

En restauration collective, le risque de toxi-infection alimentaire collective est redouté par tous les gérants d'organismes. Afin de limiter au mieux ce risque, la méthode dite des « 5M » est utilisée pour identifier, analyser et hiérarchiser les causes et les effets des dangers dans un diagramme de fabrication. Décrivez cette méthode.

Question n° 4

La cuisine française doit sa réputation, entre autres, à la qualité et à la grande variété de ses sauces. Après avoir donné la définition du « fond », expliquez les différentes étapes de réalisation du fond brun de veau.