



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 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

Le « compte de résultat » et le « bilan » sont les états principaux de synthèse du système de comptabilité générale :

Donnez la définition de ces états et énumérez les classes de comptes qu'ils utilisent.

Question n° 2

Expliquez les termes professionnels suivants :

- Chauffante
- Chemiser
- Déglacer
- Dresser
- Historier

Question n° 3

De nombreuses préparations et certains modes de service nécessitent l'utilisation d'une cellule de refroidissement rapide. Expliquez le principe du refroidissement rapide et rappelez la réglementation dans le domaine.

Question n° 4

L'AOP (appellation d'origine protégée) est un signe officiel de qualité et d'origine. À ce titre, il existe en France 45 fromages bénéficiant d'une AOP.

Citez les 3 types de lait servant à fabriquer ces fromages AOP et donnez pour chaque type 2 fromages ayant une AOP.

Question n° 5

En comptabilité, la valeur des immobilisations est répartie sur leur durée d'utilisation probable au moyen d'amortissements.

- 1.1. Quelle sera la durée d'utilisation théorique d'une immobilisation dont le taux d'amortissement linéaire est de 20 % ?
- 1.2. Quelle sera la base amortissable de départ d'une immobilisation achetée 12 000 € TTC (10 000 € HT + 2 000 € TVA) ?