

(Remplir cette partie à l'aide de la notice)

Concours / Examen : CSTCN Externe Recrutement : NATIONALE
 Epreuve : CAS PRATIQUE Spécialité : HEBERGEMENT-REST. Session : 2021

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

Citez les acronymes suivants :

- 1) HACCP = Hazard Analysis Critical Control point
- 2) PMS = Plan de maintenance Sanitaire
- 3) EPI = Equipement de protection Individuel
- 4) PMR = Personne à mobilité réduite.

Questions

- 1) Ingrédients - - morceaux de bœuf coupé en gros morceaux
- oignons
 - carottes
 - pommes de terre
 - vin rouge
 - sel / poivre
 - garniture aromatique

La veille, faire mariner la viande avec les oignons, carottes, recouvrir de vin rouge et laisser 12h au frigo.

Le lendemain, saisir la viande dans une marmite avec les oignons afin de colorer la viande. Ajouter les carottes et pommes de terre. Puis laisser cuire quelques minutes. Recouvrir les ingrédients ayant servi à la marinade et laisser cuire pendant 2h30 à feu doux. Servir avec des tagliatelles.

2) Etapes pour le rafraîchissement d'un plat chaud :

- 1) Préparer le plat à + 63 degrés
- 2) Conditionner le plat + étiquetter pour la traçabilité

③ Refroidissement dans une cellule de refroidissement passage de $+63^{\circ}$ à 10° en moins de 2h.

④ Stockage en chambre froide pendant 3 jours maximum à $+4^{\circ}$

3) 5 pâtisseries à base de pâte à choux =

① Éclair au chocolat

② Religieuse

③ ~~Choux~~ Choux à la crème

④ Profiteroles

⑤ Paris - Brest.

4)

5) Une chambre à blanc est une chambre que l'on prépare pour un nouveau client (Remise en état totale de la chambre). Alors qu'une chambre en recouche c'est une chambre que l'on doit refaire pour un client qui reste une nuit de plus. Les tâches sont donc différentes (vider les poubelles, refaire le lit sans changement de draps, changer les serviettes si demandés; remplir le mini-bar...).

6) Licence 4 = débit de bassin alcoolisée

Licence de restauration simple

Licence de restauration avec possibilité de

servir de l'alcool (sauf font).

Etude de cas.

Lors de la conception d'un restaurant il est important de respecter plusieurs grands principes :

- Respecter la manche en avant dans le temps et dans l'espace. En effet afin d'éviter toutes contaminations il est nécessaire que le sale et le propre ne se croisent pas. Pour cela il faut donc ne pas avoir besoin de faire manche arrière ~~dans~~ dans les locaux lors des différentes préparations.
- Il est nécessaire d'identifier les points critiques c'est à dire les moments où les risques sanitaire, chimique et biologique sont les plus importants afin de mettre en place des processus pour contrôler aux mieux ces moments.
- Mise en place de procédures et process afin de communiquer aux personnel la façon dont ils doivent réaliser chaque tâche pour garantir une sécurité alimentaire optimale
- Mise en place de contrôle et auto-contrôle afin de s'assurer que toutes les procédures sont bien respectées et efficaces.

La mise en place de ses contrôles peut se résumer en 7 points :

- ① Contrôle des produits lors de la réception (Température, produits conformes, quantité ...)
- ② Contrôle des températures des chambres froides
- ③ Contrôle du personnel (Tenue ...)
- ④ Contrôle des produits lors du déconditionnement (dlc, étiquetage, traçabilité ...)
- ⑤ Contrôle des produits en cours d'utilisation (produits filmés, étiquetage ...)
- ⑥ Contrôle des produits finis (Plats terminés, températures ...)
- ⑦ Contrôle du nettoyage de chaque zone.

A savoir, les restaurateurs n'ont aucune obligation

de moyens (il m'est pas obligatoire de mettre des choses en place) mais ils ont une obligation de ~~résultat~~ résultat. En cas de contrôle le restaurateur ~~est~~ doit être en capacité de prouver que sa façon de faire permet d'avoir une sécurité alimentaire conforme.

Lors des travaux le restaurant devant rester ouvert plusieurs solutions sont envisageables :

- > faire appel à une société de restauration collective qui s'occupera de la ^{préparation et} livraison de repas chaud ou froid à distribuer sur place
- > organiser les travaux après le service par zone à la nuit
- > proposer des paniers repas à emporter.
- > Mise en place d'un restaurant provisoire.

Dans le cadre de ce projet la mise en place d'un service de restauration ~~peut~~ assuré par une société de restauration permettrais l'avancement rapide des travaux du restaurant. Les repas arrivant déjà prêt à servir, ~~l'organisation~~ et la création d'une zone de distribution et une salle serai les seuls aménagement provisoire à prévoir. La SRC s'occupant du reste.

Concours section : CST externe HEBERGEMENT ET RESTAURATION NATIO

Epreuve matière : CAS PRATIQUE

N° Anonymat : ZGGIP556 YC Nombre de pages : 8

15.5 / 20

(Remplir cette partie à l'aide de la notice)

Concours / Examen : CSTN EXTERNE Recrutement : NATIONALE

Epreuve : CAS PRATIQUE Spécialité : HEBERGEMENT-REST Session : 2021

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

5. / 7.

Concours section : CST externe HEBERGEMENT ET RESTAURATION NATIO

Epreuve matière : CAS PRATIQUE

N° Anonymat : **ZGGIP556 YC** Nombre de pages : 8

15.5 / 20

Proposition d'aménagement pour une
cuisine faisant 400 couverts par service.

6.17.

Extérieur

↑
Sortie

↓
Entrée

Salle de
restauration

Dépose plateau

Distribution

Plonge
batterie

Préparation
chaude

CF
Tempor

Préparation
froide

CF
Tempor

⊕

Lavage
Vaisselle

Débatage / Légumes /
Déconditionnement

CF ⊕
de jour.

Salle de
repos

CF ⊕ 4°

Bureau

Vestiaire +
Sanitaire F

Extérieur

Local
déchets
négligés

CF ⊖

CF ⊕ BoF

Vestiaire
+ Sanitaire H.

Stockage
non-alimentaire

Stockage
Sec ⊕ Basson

Bureau
réception

Quai de déchargement

↑

7. / 7.

