



**MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

CONCOURS EXTERNE ET INTERNE DE CONTRÔLEUR DE CLASSE NORMALE DES SERVICES TECHNIQUES

- SESSION 2022 -

Mercredi 6 avril 2022

Spécialité « HEBERGEMENT - RESTAURATION »

Traitement de questions et résolution de cas pratiques dans la spécialité choisie, à partir d'un dossier technique, permettant d'évaluer le niveau de connaissances du candidat ou de la candidate, sa capacité à les ordonner pour proposer des solutions techniques pertinentes et à les argumenter.

Le dossier ne peut excéder 20 pages.

(Durée: 3 heures – Coefficient 2)

Calculatrice autorisée

Le sujet comporte 8 pages (énoncé et dossier technique inclus)

Il vous est rappelé que votre identité ne doit figurer que dans l'en-tête de la copie (ou des copies) mise(s) à votre disposition. Toute mention d'identité ou tout signe distinctif porté sur toute autre partie de la copie ou des copies que vous remettez en fin d'épreuve entraînera l'annulation de votre épreuve.

Si la rédaction de votre devoir impose de mentionner des noms de personnes ou de villes et si ces noms ne sont pas précisés dans le sujet à traiter, vous utiliserez des lettres pour désigner ces personnes ou ces villes (A ..., B..., Y..., Z...).

IMPORTANT

- 1. LES COPIES SERONT RENDUES EN L'ÉTAT AU SERVICE ORGANISATEUR. A L'ISSUE DE L'ÉPREUVE, CELUI-CI PROCÉDERA À L'ANONYMISATION DE LA COPIE.**
- 2. NE PAS UTILISER DE CORRECTEUR OU D'EFFACEUR SUR LES COPIES.**
- 3. ÉCRIRE EN NOIR OU EN BLEU – PAS D'AUTRE COULEUR.**
- 4. IL EST RAPPELÉ AUX CANDIDATS QU'AUCUN SIGNE DISTINCTIF NE DOIT APPARAÎTRE SUR LA COPIE.**

SUJET

QUESTIONS TRONC COMMUN (3 points)

1 – Voici un extrait de tableur EXCEL

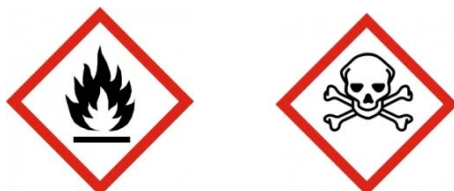
	A	B	C	D
1	Produit	Prix unitaire e	Quantité	Total en €
2	Lot de 50 masques FFP2	49,99	10	499,90
3	Pot gel hydroalcoolique	16,99	6	101,94
4	TOTAL en €			601,84

Donnez les formules qui sont inscrites dans : (0,50 point)

- la case D2 (0,25 point)
- la case D4 (0,25 point)

2 – En utilisant votre ordinateur, vous faites usage régulièrement de raccourcis par le biais de votre clavier. Donnez 2 exemples de raccourci que vous utilisez sur Windows (0,5 point)

3 –



Donnez la définition des pictogrammes ci-dessus (0,5 point)

4 – Définissez l'acronyme de l'EPI (0,25 point) ?

Donnez 2 EPI que vous utilisez dans le cadre du travail (0,25 point)

5 – Donnez 4 directions générales au sein du ministère de l'intérieur ? (0,5 point)

0 ou 1 réponse juste : 0 point

2 ou 3 réponses justes : 0,25 point

4 réponses justes : 0,5 point

6 – Aujourd'hui, en France, quelle est la durée d'un mandat (0,5 point) :

- du Président de la République ? (0,25 point)
- du maire d'une commune ? (0,25 point)

CAPACITES REDACTIONNELLES (1 point)

- sur la rédaction / faute d'orthographe (0,50 point)
- sur la propreté de la copie (0,50 point)

QUESTIONS (6 points)

- 1 - Donnez la définition de la crème Chiboust ou crème Saint-Honoré.
- 2 - Quelle est la différence entre une chambre twin et une chambre double ?
- 3 - A partir du document 6, détaillez les indications portées sur une estampille alimentaire.
- 4 - Citez les trois températures clefs dans la méthode HACCP.
- 5 - Donnez les définitions d'un AOC et un AOP. Quelle en est la principale différence ?
- 6 - Dans les comptes de produits du plan comptable hôtelier, quels sont les trois principaux produits ?

CAS PRATIQUE (10 points)

En qualité de contrôleur de classe normale des services techniques, vous êtes responsable d'un organisme de restauration administrative au Mans. A l'occasion de la foire annuelle à l'oignon, le restaurant du cercle (capacité de 150 personnes) ouvre ses portes en partenariat avec une association pour les orphelins. A noter qu'en raison de votre position, la vente d'alcool n'est pas autorisée.

Pour préparer au mieux cette journée, votre directeur vous demande d'examiner les dossiers suivants :

- A - la modification de la carte des entrées ;
- B - le calcul de la fiche technique de la nouvelle entrée ainsi que le coût matière ;
- C - l'étude de la rentabilité de cet évènement.

A - Vous devez analyser ces ventes à l'aide de la carte des entrées (document 3) :

1. Calculer le pourcentage de la meilleure vente des entrées. Quelle est-elle et de combien ?
2. Étudier la rentabilité (marge brute) de toute la carte des entrées sous forme de tableau.
3. Faire une proposition de retrait de l'entrée la moins rentable et des actions sur les entrées à faible rentabilité.

B - Vous devez à partir de la fiche technique « Terrine de campagne et sa confiture d'oignons » (document 2) et de l'extrait de mercuriale (document 1)

1. Calculer le ratio matière, le prix de vente sera de 9,90 € à la carte.
2. Le ratio matière doit se situer entre 25 et 30% : quelle est votre analyse et que proposez-vous ?

C - Votre Directeur souhaite connaître la rentabilité de cette journée « Foire aux oignons ».

Le ticket moyen est de 30,00 €. Le service sera assuré le midi et le soir. La salle sera utilisée au maximum de sa capacité d'accueil.

1. Quel est le résultat avant impôts attendu pour cette journée ?
2. Pouvez-vous donner le seuil de rentabilité en euros pour cette journée ?

Vous présenterez à votre directeur vos réponses sous la forme d'un email.

Dossier documentaire :

Document 1	Extrait de la Mercuriale	page 3
Document 2	Terrine de Campagne et sa Confiture d'Oignons du Mans	page 4
Document 3	Analyse des entrées à la carte	page 5
Document 4	Tableau de répartition des charges	page 6
Document 5	Compte de résultat différentiel	page 7
Document 6	Estampille sanitaire	page 8

Extrait de la Mercuriale (HT)

Ail	Kg	3,80 €
Carotte	Kg	1,70 €
Cognac	Litre	29,90 €
Échalote	Kg	2,95 €
Échine de porc	Kg	9,26 €
Farine	Kg	0,52 €
Gorge de porc	Kg	6,10 €
Huile d'olive	Litre	3,65 €
Lard	Kg	5,50 €
Œuf entier	Unité	0,24 €
Oignon	Kg	2,04 €
Persil	Botte	1,11 €
Porto	Litre	15,98 €
Salade	Unité	1,21 €
Sirop d'érable	Litre	26,54 €
Sucre semoule	Kg	1,60 €
Vin rouge	Litre	7,50 €
Vinaigre balsamique	Litre	6,50 €

Terrine de Campagne et sa Confiture d'Oignons du Mans

Fiche Technique pour 10 portions

Matière première	Unité	Quantité	Pu	Prix total
Gorge de porc	Kg	0,5		
Échine de porc	Kg	0,7		
Lard	Kg	0,6		
Oignon	Kg	1,5		
Échalote	Kg	0,05		
Œuf entier	Unité	4		
Huile d'olive	Litre	0,17		
Cognac	Litre	0,08		
Porto	Litre	0,08		
Persil	Botte	1		
Sirop d'érable	Litre	0,17		
Sucre semoule	Kg	0,1		
Salade	Unité	2		
Vinaigre balsamique	Litre	0,1		
			Cout Matière	
			Assaisonnement 2%	

Analyse des entrées à la carte

	Prix de vente TTC	Plats vendus	Coût matière HT
Soupe à l'oignon	6,40 €	104	1,28 €
Tarte à l'oignon	8,20 €	85	1,82 €
Duo d'oignon	11,00 €	30	3,14 €
Quiche oignons - lardons	9,20 €	19	3,10 €
Foie gras mi-cuit à la compotée d'oignon	14,50 €	12	6,25 €

Tableau de répartition des charges

Elements	Montants des Charges en €	Charges variables en €		Charges fixes en €	
Matières consommées	3200	100%		0%	
Charges de personnel	2100	20%		80%	
Autres frais généraux	900	40%		60%	

Foire aux Oignons du Mans 2022

Compte de résultat différentiel

Éléments	Montant en €	%
Chiffre d'affaires		100
Charges variables		
Marge sur cout variable		
Charges fixes		
Résultat courant avant impôts		

Foire aux Oignons du Mans 2022

ESTAMPILLE SANITAIRE

