

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
Cuisine
Commercialisation et Services en Restauration

SESSION 2018



Épreuve académique
CULTURE PROFESSIONNELLE

Aucun document ou matériel autorisé.

Le sujet se compose de 5 pages.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée.



L'épreuve dure une heure.
Vous devez traiter le sujet dans sa globalité.

SUJET	
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS Cuisine et CSR Session : 2018	Durée : 1 heure
Repère CGM Cuisine : CUI Repère CGM CSR : CSR	Page 1 /5

Le questionnaire de culture professionnelle CGM CSR et cuisine

Partie 1 : Questionnaire à choix multiple

→ Question 1 : Le rhum est			→ Question 7 : Le gaspacho est un potage		
1	<input type="checkbox"/>	Une eau-de-vie de céréales	1	<input type="checkbox"/>	Chaud
2	<input type="checkbox"/>	Une eau-de-vie de canne à sucre	2	<input type="checkbox"/>	Froid
3	<input type="checkbox"/>	Une liqueur de Martinique	3	<input type="checkbox"/>	Gratiné
→ Question 2 : Le pourcentage de matière grasse dans le beurre est			→ Question 8 : Pour accorder un vin avec une sole grillée, je conseille		
1	<input type="checkbox"/>	8%	1	<input type="checkbox"/>	Un vin rouge corsé
2	<input type="checkbox"/>	35%	2	<input type="checkbox"/>	Un vin blanc sec
3	<input type="checkbox"/>	82%	3	<input type="checkbox"/>	Un vin blanc moelleux
→ Question 3 : L'asperge est classée dans			→ Question 9 : La cuisson d'un œuf dur est		
1	<input type="checkbox"/>	Rhysome	1	<input type="checkbox"/>	3 minutes
2	<input type="checkbox"/>	Légume fleur	2	<input type="checkbox"/>	5 minutes
3	<input type="checkbox"/>	Légume racine	3	<input type="checkbox"/>	10 minutes
→ Question 4 : Vous conservez les crèmes glacées à			→ Question 10 : L'étape de maturation de la fabrication du fromage se nomme		
1	<input type="checkbox"/>	Température ambiante	1	<input type="checkbox"/>	L'affinage
2	<input type="checkbox"/>	4°C	2	<input type="checkbox"/>	Le caillage
3	<input type="checkbox"/>	-18°C	3	<input type="checkbox"/>	Le vieillissement
→ Question 5 : « Rôtir » est une cuisson			→ Question 11 : Le taux de TVA appliqué à une prestation de vente à emporter est		
1	<input type="checkbox"/>	Dans un liquide	1	<input type="checkbox"/>	5,5 %
2	<input type="checkbox"/>	Par brunissement	2	<input type="checkbox"/>	20 %
→ Question 6 : Un cépage est			→ Question 12 : Le matériel utilisé pour la distillation est		
1	<input type="checkbox"/>	Une vinification typique de Savoie	1	<input type="checkbox"/>	Un réducteur
2	<input type="checkbox"/>	Une variété de raisin	2	<input type="checkbox"/>	Un alambic
3	<input type="checkbox"/>	Un terroir particulier d'une région	3	<input type="checkbox"/>	Un four à éthers

Partie 2 : Questions de culture professionnelle

→ Question 13 : Citer chronologiquement les étapes du protocole de lavage des mains.

→ Question 14 : Citer deux AOC de viande bouchère.

✓

✓

→ Question 15 : Lister l'ensemble des ingrédients et citer les grandes étapes de la recette d'une crème anglaise.

→ Question 16 : Expliquer la démarche pour déterminer un prix de vente d'un plat vendu à la carte.

→ Question 17 : Le plateau de fruits de mer se compose notamment d'huitres creuses, plates et de moules. Proposer trois autres produits de votre choix pour le compléter. Suggérer également un produit d'accompagnement.

Fruits de mer : →

→

→

Accompagnement : →

→ Question 18 : Dans le cadre d'un repas à thème, vous composez un menu valorisant trois régions françaises différentes :

	Région	Proposition
Entrée		
Plat principal		
Dessert		

→ Question 19 : Sur la carte des desserts figure la « tarte Tatin ». Proposer un argumentaire de vente pour ce dessert emblématique.

→ Question 20 : Quelle est la composition et l'utilité d'une marinade pour un gibier ?

→ Partie 3 : Note de synthèse

Document 1

La mention « fait maison »

Depuis le 15 juillet 2014, la mention « fait maison » s'impose à tous les établissements de restauration, traditionnelle, de chaîne, rapide mais aussi les traiteurs qui vendent des plats préparés dans leur boutique, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur leur stand à l'occasion d'une foire, d'une fête, etc.

Le « fait maison » identifie les plats élaborés par le cuisinier et valorise ainsi son métier. Pour le consommateur, le « fait maison » permet de distinguer la cuisine d'assemblage de la cuisine confectionnée à partir de produits crus comme on le fait traditionnellement dans une cuisine.

Le logo ou la mention désignant le « fait maison » doivent être placés de manière visible sur les supports d'information (menus, cartes, site internet ...).

Le dispositif du « fait maison » est très simple : il n'y a aucune procédure de certification ou de labellisation, aucun examen de passage, aucun contrôle préalable.

- Le « fait maison » concerne les produits crus transformés sur place, c'est-à-dire non cuits ou non dénaturés par quelque procédé que ce soit.
- Les seules exceptions à cette règle concernent les produits que le consommateur ne s'attend pas à ce qu'ils soient confectionnés sur place, tels que les pâtes, les fromages, le pain. Ainsi, la pâte feuilletée doit dorénavant être cuisinée par le restaurateur pour porter la mention « fait maison ».
- Lorsque le restaurateur utilise un produit d'une marque de renom, le plat ne pourra pas être dit « fait maison ». Il sera précisé l'utilisation de ce produit de marque.
- La phrase « les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts » ne figurera que sur les cartes des restaurants souhaitant mettre en avant les plats « fait maison ».

LE LOGO « FAIT MAISON »



QU'EST-CE QU'UN PLAT « FAIT MAISON » ?

C'est UN PLAT
CUISINÉ
SUR PLACE



Source = <https://www.economie.gouv.fr/fait-maison> - 10/10/17 - 15h20

À partir de la lecture de l'article (**document 1**), rédiger une courte note de synthèse en prenant le soin de définir la notion de « fait maison », d'en présenter les avantages et les inconvénients pour le client et le restaurateur.

Pour conclure, en tant que futur(e) professionnel(le), donner votre avis sur ce label et la démarche de labellisation en général.