

# CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Cuisine

Commercialisation et Services en Restauration

SESSION 2022



## Épreuve académique CULTURE PROFESSIONNELLE

*Aucun document ou matériel autorisé.*

*Le sujet se compose de 6 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.***

**Le questionnaire de culture professionnelle CGM CSR et Cuisine**

SUJET	
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS Cuisine et CSR Session : 2022	Durée : 1 heure
Repère CGM Cuisine : CUI Repère CGM CSR : CSR	Page 1 /6

# SUJET

## Concours Général des Métiers Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

### Épreuve de culture professionnelle

<b>Partie 1 : questionnaire à choix multiples</b>						<b>/ 6 points</b>
<b>Partie 2 : questionnaire de culture professionnelle</b>						<b>/ 8 points</b>
<b>Partie 3 : analyse et rédaction</b>	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise		
Analyser et tirer profit des informations du document						<b>/ 6 points</b>
Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles, culturelles et technologiques						
Rédiger de manière structurée en respectant les règles essentielles de la langue française						

**Justifications du profil global de compétences du candidat**  
*Cette appréciation sera obligatoirement développée pour permettre au jury de délibération de départager des profils similaires.*

**/20  
POINTS**

**Le questionnaire de culture professionnelle CGM CSR et cuisine**

## Partie 1 : questionnaire à choix multiples

→ Question 1 : le canard Montmorency apparaît sur la carte de votre restaurant. Il s'agit d'une volaille accompagnée d'une sauce

- |   |                          |              |
|---|--------------------------|--------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Aux pruneaux |
| 2 | <input type="checkbox"/> | À la pomme   |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Aux cerises  |

→ Question 2 : la crème Argenteuil est à base de

- |   |                          |         |
|---|--------------------------|---------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Carotte |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Asperge |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Tomate  |

→ Question 3 : le Pink Lady se compose de 1cl de jus de citron, 2 cl grenadine et 4cl

- |   |                          |            |
|---|--------------------------|------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | De whisky  |
| 2 | <input type="checkbox"/> | De téquila |
| 3 | <input type="checkbox"/> | De gin     |

→ Question 4 : vous refroidissez en cellule de refroidissement rapide une crème anglaise tout juste réalisée. Quel est le couple temps / température à respecter selon la réglementation en vigueur

- |   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
| 1 | <input type="checkbox"/> | De + 63° C à > + 10° C en moins de 2 h |
| 2 | <input type="checkbox"/> | De + 63° C à > + 10° C en moins de 1 h |
| 3 | <input type="checkbox"/> | De + 63° C à > + 12° C en moins de 2 h |

→ Question 5 : quel est le nom de la toxi-infection alimentaire collective (TIAC) présente plus particulièrement dans les œufs

- |   |                          |               |
|---|--------------------------|---------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Salmonelle    |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Staphylocoque |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Listéria      |

→ Question 6 : une cinquième saveur de base est essentiellement présente dans la cuisine asiatique. Comment se nomme-t-elle ?

- |   |                          |        |
|---|--------------------------|--------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Umami  |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Umaki  |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Isushi |

→ Question 7 : le mode de cuisson « poêler » appartient au type de cuisson

- |   |                          |                   |
|---|--------------------------|-------------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Avec brunissement |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Sans brunissement |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Combiné           |

→ Question 8 : la réaction de Maillard intervient lors (plusieurs réponses possibles)

- |   |                          |                                 |
|---|--------------------------|---------------------------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | De la torréfaction du café      |
| 2 | <input type="checkbox"/> | D'une cuisson avec brunissement |
| 3 | <input type="checkbox"/> | D'une cuisson pochée            |

→ Question 9 : quel vin pourriez-vous conseiller à la clientèle pour accompagner une volaille de Bresse pochée sauce crème ?

- |   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Un vin rouge corsé de Bordeaux         |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Un vin blanc sec de la vallée du Rhône |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Un vin rosé de Provence                |

→ Question 10 : l'amaretto est une liqueur à base

- |   |                          |                     |
|---|--------------------------|---------------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | De noyaux de cerise |
| 2 | <input type="checkbox"/> | D'amandes           |
| 3 | <input type="checkbox"/> | D'abricots          |

→ Question 11 : un client « végétarien » peut-il manger une omelette ?

- |   |                          |     |
|---|--------------------------|-----|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Oui |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Non |

→ Question 12 : les calissons d'Aix sont une spécialité culinaire à base de melon et d'amandes

- |   |                          |             |
|---|--------------------------|-------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | De Bretagne |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Du Limousin |
| 3 | <input type="checkbox"/> | De Provence |

## Partie 2 : questions de culture professionnelle

→ Question 13 : vous accueillez prochainement un groupe de touristes anglophones. Traduire les termes suivants en anglais.

Huitre		Fromage de chèvre	
Canard		Cerises	

→ Question 14 : la mention HVE apparaît depuis 2011 sur les bouteilles de vin. Quel est la définition de ce sigle?

→ Question 15 : nommer deux chefs cuisiniers distingués par 3 étoiles au guide Michelin

- 
- 

→ Question 16 : comment pourriez-vous moderniser la traditionnelle tarte au citron meringuée ? Justifier votre réponse

→ Question 17 : un client souhaite régler son addition de 1250 € en espèces. Peut-il le faire ? Justifier votre réponse

→ Question 18 : depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2015, les restaurateurs ont pour obligation de mettre à disposition de la clientèle la liste des allergènes présents dans les plats de leur carte. Citer 4 allergènes

- 
- 
- 
- 

→ Question 19 : quelle est la définition d'une convention collective ? Quelle est son utilité ?

→ Question 20 : énumérer quatre actions que vous pourriez mettre en place au sein de votre établissement dans une démarche éco-citoyenne et environnementale.

- 
- 
- 
-

# Cibler les enfants dans votre restaurant

Un guide pratique pour cibler efficacement les enfants dans votre restaurant.



**Rendre votre restaurant « kids friendly<sup>1</sup> » peut vous attirer jusqu'à 25% de clientèle supplémentaire. Cela vous paraît curieux ?**

En quoi développer votre marketing envers les enfants, qui consomment entre 2 et 3 fois moins que les adultes, peut booster votre chiffre d'affaires ?

C'est très simple : un bon accueil des parents et de leurs enfants vous permet d'augmenter le panier moyen d'une table, tout en fidélisant l'ensemble de la famille. Au-delà de la rentabilité, les **retombées positives d'un marketing ciblé** sont nombreuses :

- Les parents cherchent et échangent leurs bonnes adresses (par le bouche à oreille, sur les blogs, forums,...)
- Des réseaux et sites complets sont dédiés aux restaurants « kids friendly »
- Vous créez une relation de confiance et de fidélité sur du long-terme...

**Quelles sont les solutions pour y parvenir ?**

## Le marketing par le prix

Le prix est un élément crucial dans votre démarche de séduction des familles. Dîner avec des enfants coûte cher : cet élément est pris en compte lors du choix d'un restaurant. Les menus enfants doivent donc permettre aux familles de sortir sans se ruiner : proposez-les à petits prix, car ce seront les repas des parents qui vous permettront de dégager du profit.

Vous pouvez même aller plus loin en offrant le menu enfant sous un certain âge, ou de manière ponctuelle, comme le jour de leur anniversaire ou pendant les vacances scolaires.

## Le marketing par le goût : luttiez contre la suprématie du steak-frites !

Nuggets-frites, steak haché-frites, desserts archi-sucrés... les parents n'en peuvent plus des menus enfants et le font savoir. **Pourtant, peu de restaurateurs aujourd'hui vont au-delà des plats basiques plutôt pauvres d'un point de vue diététique.**



<sup>1</sup> Kids friendly : Accueil chaleureux pour les enfants.

À partir de la lecture de l'article de presse **DOCUMENT 1** et de votre expérience professionnelle, rédiger une courte note de synthèse en prenant soin d'expliquer l'importance de l'accueil des enfants dans un restaurant.

Pour conclure, en tant que futur professionnel, proposer des actions permettant de vous différencier en offrant aux enfants un choix varié de produits et de services dans votre restaurant.