

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Cuisine

Commercialisation et Services en Restauration

SESSION 2024



Épreuve d'admissibilité

Phase écrite : CULTURE PROFESSIONNELLE

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

Le sujet se compose de 9 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 deux heures.
Vous devez traiter le sujet dans sa globalité.***

SUJET	
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS Cuisine et C.S.R. Session : 2024	Culture Professionnelle Durée : 2 heures
Repère : 24 CGM CUI/CSR E2	Page 1/9

Concours Général des Métiers
Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

Épreuve de culture professionnelle

Compétences évaluées, communes aux deux spécialités
Cuisine et C.S.R.

Analyser et tirer profit des informations du corpus documentaire.

Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles,
culturelles et technologiques.

Rédiger de manière structurée
en respectant les règles essentielles de la langue française.

QUESTIONNAIRE DE CULTURE PROFESSIONNELLE

➔ Question 1 : à quelle famille de fromage appartient le Roquefort ?

1	☐	Pâte molle à croûte lavée
2	☐	Pâte persillée
3	☐	Pâte molle à croûte fleurie

➔ Question 2 : que signifie la mention IGP ?

1	☐	Indication générale protégée
2	☐	Indication géographique protégée
3	☐	Indication globale produit

➔ Question 3 : lequel de ces crustacés vit en eau douce ?

1	☐	La langoustine
2	☐	La crevette grise
3	☐	L'écrevisse

➔ Question 4 : quel déchet faut-il éviter de déposer dans un composteur ?

1	☐	Viande
2	☐	Épluchures de légumes
3	☐	Marc de café

➔ Question 5 : le Porto est un ?

1	☐	Vin de liqueur
2	☐	Vermouth
3	☐	Apéritif Anisé

➔ Question 6 : en cuisine, lequel de ces animaux est classé parmi les volailles ?

1	☐	Le lapin
2	☐	Le lièvre
3	☐	Le mouton

➔ Question 7 : un client qui ne mange que des produits locaux et de saison est appelé ?

1	☐	Locavore
2	☐	Vegan
3	☐	Flexitarien

➔ Question 8 : lequel de ces fruits est classé parmi les agrumes ?

1	☐	Le kumquat
2	☐	Le fruit du dragon
3	☐	La carambole

→ Question 9 : la facture d'un client s'élève à 85 €. Grâce à sa carte de fidélité, il va bénéficier de 15% de réduction. Calculer le montant de la facture après avoir appliqué cette réduction.
→ Question 10 : vous accueillez une cliente anglaise, lors de la prise de commande, elle vous dit : « I am really sorry but I am allergic to eggs, peanuts and fish ». Traduire cette phrase.
→ Question 11 : le rapport d'hygiène de votre restaurant stipule un renforcement du protocole HACCP afin d'éviter les TIAC. Pouvez-vous définir ces deux acronymes ?
→ Question 12 : vous souhaitez valoriser un café issu du commerce équitable au sein de votre établissement. Proposer un cocktail et un dessert, à base de café.
→ Question 13 : vous réapprovisionnez votre stock de boissons. Quel grand principe de gestion des stocks de produits alimentaires allez-vous appliquer ?
→ Question 14 : citez 4 allergènes parmi les 14 allergènes de la liste officielle.
→ Question 15 : le thé gourmand est à la carte des desserts, proposer 4 mignardises ou mini desserts qui peuvent accompagner une boisson chaude.
→ Question 16 : les factures énergétiques sont en augmentation, vous sensibilisez votre personnel aux actions à mettre en œuvre au quotidien pour réaliser des économies d'énergie. Proposer 4 actions concrètes :

LE RESTAURANT MAURO COLAGRECO, PREMIER RESTAURANT ZÉRO DÉCHET AU MONDE



Créé en 2006 par l'Italo-Argentin Mauro Colagreco, le restaurant Mirazur est aujourd'hui réputé pour sa démarche entièrement éco-responsable. Installé à Menton, le propriétaire de cet espace a dû repenser son offre gastronomique afin de la rendre compatible avec les initiatives durables. Cela lui vaut justement la certification comme premier restaurant zéro déchet au monde.

Le Mirazur, un restaurant aux multiples distinctions

En février 2020, Le Mirazur devient le premier restaurant et la première entreprise à obtenir la certification Plastic free (sans plastique). [...]

Une transition discrète vers le zéro déchet

Pour commencer, l'établissement renonce au film alimentaire et à la cuisson sous vide. [...] La transition effectuée par Mauro Colagreco [...] n'est visible qu'au jardin et en cuisine. Le potager sera justement au cœur de la démarche environnementale dans laquelle s'inscrit le restaurant. De ce fait, la quantité de produits frais sera accrue au détriment des emballages polluants.

Comme parade écologique à la cuisson et à la conservation sous vide, le restaurant fait usage de contenants en terre cuite ou en acier inoxydable avec des couvercles. [...]

Comment le restaurant parvient-il au zéro déchet ?

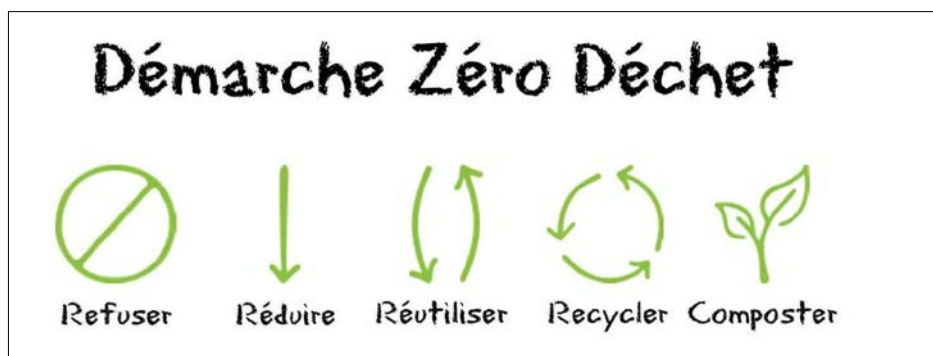
Au-delà de la culture de produits frais et de la renonciation à la cuisson sous vide, le restaurant mène d'autres actions afin de limiter au mieux les déchets :

- Le compostage des coquilles d'œufs, [...] des épluchures diverses....
- Les restes de pains sont recyclés en nourriture pour les poules.
- Les os, les parures ou les carcasses des viandes et poissons sont recyclés en fumets, en bouillon ou en sauces.

Par ailleurs, l'établissement consacre une journée de sensibilisation et de formation de son personnel aux bonnes pratiques en matière de zéro déchet. [...]

Source : <https://takaterra.com/fr/blog/premier-restaurant-zero-dechet-monde.html> le 29 Novembre 2023 à 11h30

QU'EST-CE QUE LE ZÉRO DÉCHET ?



Source : [https://mylittlecabane.fr/modules/ybc_blog/views/img/post/Demarche_zero_dechet_\(2\).jpg](https://mylittlecabane.fr/modules/ybc_blog/views/img/post/Demarche_zero_dechet_(2).jpg) Le 29 Novembre 2023 à 14h21

Aujourd'hui, une multitude de consommateurs s'est résolue à atteindre le zéro déchet dans leur mode de consommation quotidienne. Ce défi revêt une grande importance pour notre environnement pollué par des objets à courte durée de vie.

Quel est le principe du zéro déchet ?

Comme son nom l'indique, le zéro déchet est une tendance visant à limiter le taux d'ordures générées aussi bien à titre individuel que collectif. Cela passe notamment par l'abandon d'accessoires à usage unique au profit d'articles plus durables. Aussi, elle consiste en un changement dans nos habitudes de consommation au quotidien.

La pratique sera ensuite vulgarisée par Béa Johnson en 2013. [...] Elle propose la règle des 5 R. [...] Si l'idée vous tente, voici les éléments dont vous aurez besoin :

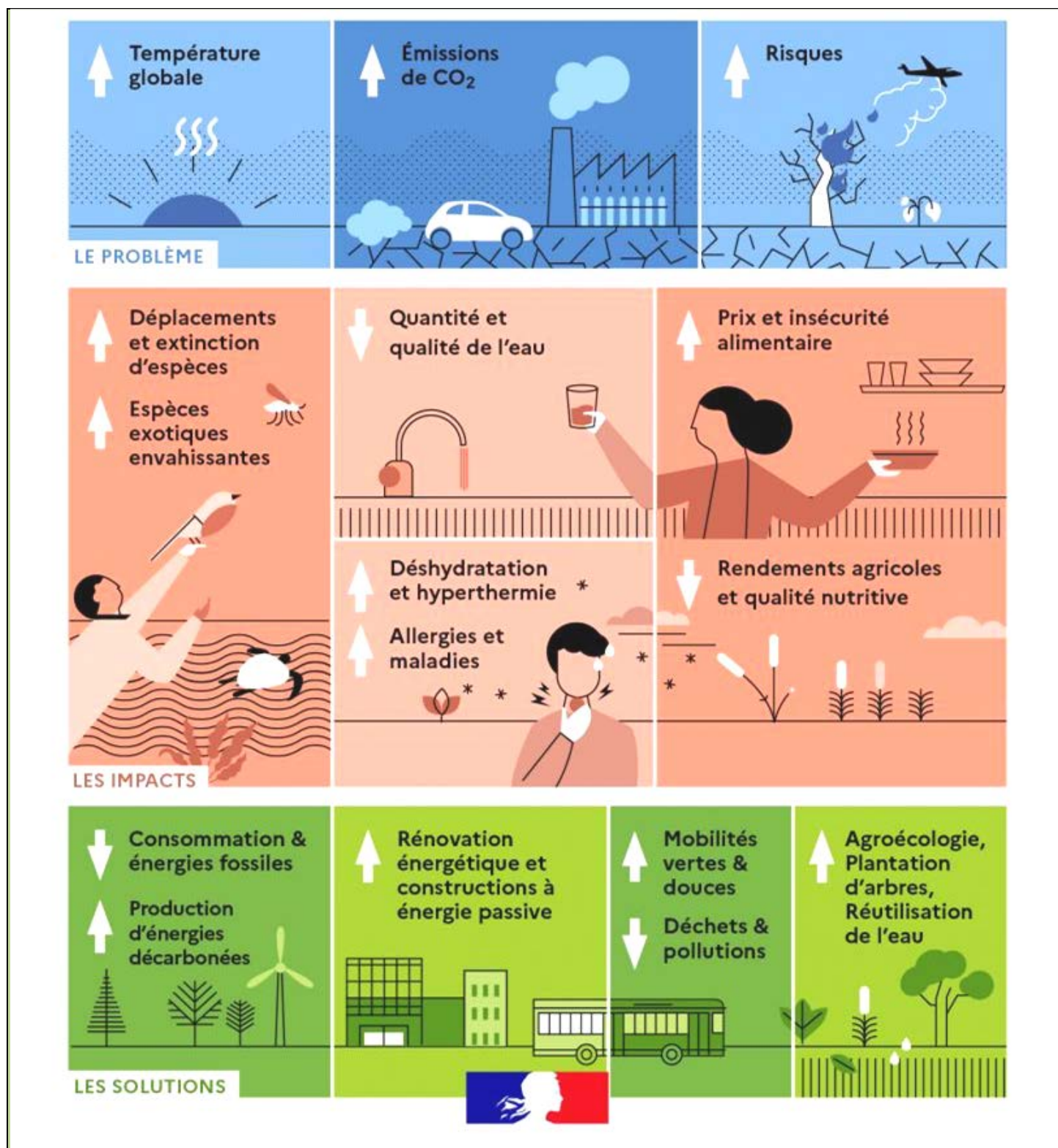
- Refuser
- Réduire
- Réutiliser
- Recycler
- Rendre à la Terre (composter)

Concrètement, ce mouvement engagé consiste à privilégier des articles durables au détriment des objets jetables.

Source : <https://takaterra.com/fr/blog/zero-dechet.html> Le 29 Novembre 2023 à 11h30

RAPPORT DE SYNTHÈSE DU GIEC¹

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE AUJOURD'HUI



Source : [mardiducimat: le 6e rapport du GIEC entre urgences et remèdes - Nièvre \(nievre.fr\)](https://mardiducimat.fr/le-6e-rapport-du-giec-entre-urgences-et-remedes) Le 29 novembre 2023 à 16 h 16

¹ Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat

À partir de la lecture du **DOCUMENT 1** :

- **Repérer et lister (ANNEXE 1)** les pratiques abandonnées par le chef et celles qu'il a adoptées dans sa pratique zéro déchet.

À l'aide des **DOCUMENT 1, DOCUMENT 2, DOCUMENT 3**, en tant que futur professionnel et citoyen :

- **Proposer et décrire** votre concept de restauration engagé dans une démarche éco-responsable et respectueuse de notre planète.

Votre réponse **argumentée** sera **structurée** sur l'**ANNEXE 2**. (25 lignes maximum)

ANNEXE 1

Pratiques abandonnées par le Chef	Nouvelles pratiques zéro déchet

Note de synthèse (25 lignes maximum)

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.