

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

Cuisine

Commercialisation et Services en Restauration

SESSION 2025



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 8 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 : 2025	Culture Professionnelle Durée : 2 heures
Repère : 25-CGM-CUI-CSR-E2	Page 1/8

SUJET

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.

DOSSIER 1

QUESTIONNAIRE À CHOIX MULTIPLE

→ Question 1 : Identifier la légumineuse.		
1	☐	Oignon
2	☐	Lentille
3	☐	Haricot vert
→ Question 2 : Identifier le fromage au lait de vache.		
1	☐	Le Cantal
2	☐	Le Chavignol
3	☐	Le Brocciu
→ Question 3 : Que sert-on classiquement avec un carré d'agneau rôti aux primeurs ?		
1	☐	Un velouté
2	☐	Un jus
3	☐	Un fond de poêlage
→ Question 4 : Quel appoint de cuisson est classiquement recommandé pour un magret de canard ?		
1	☐	Bien cuit
2	☐	Rosé
3	☐	Bleu

→ Question 5 : Le kombucha est une boisson à base de :		
1	☐	Thé fermenté
2	☐	Lait fermenté
3	☐	Céréales fermentées
→ Question 6 : Qu'appelle-t-on le « circuit-court » ?		
1	☐	Achat par l'intermédiaire d'une plate-forme
2	☐	Achat par marché de producteurs locaux
3	☐	Achats auprès d'une centrale d'achat
→ Question 7 : Identifier l'alcool pour le flambage du steak au poivre.		
1	☐	Calvados
2	☐	Grand-Marnier
3	☐	Cognac
→ Question 8 : Un client végétalien peut-il manger ?		
1	☐	Du poulet
2	☐	Des œufs
3	☐	Des pois cassés

QUESTIONNAIRE CULTURE PROFESSIONNELLE

➔ Question 9 : Vous prévoyez d'accueillir un groupe de touristes anglais. Anticipez la prise de commande en traduisant les 2 phrases suivantes :

- puis-je prendre votre commande ?
- pour votre repas, le chef vous suggère le plat du jour.

➔ Question 10 : Depuis juillet 2015, les restaurateurs ont l'obligation d'informer la clientèle des allergènes présents dans les plats de leur carte. Citer 7 allergènes :

➔ Question 11 : Quelle est la définition de la congélation et sa température minimale exigée ? Quelle est son utilité ?

➔ Question 12 : Énumérer quatre actions concrètes que vous pouvez mettre en place au sein de votre établissement afin de réaliser des économies d'énergie et limiter la production de déchets.

→ Question 13 : Le pourboire est-il obligatoire en France ? Justifier la réponse.

→ Question 14 : Un client a consommé uniquement un steak tartare et une carafe d'eau, vous lui présentez l'addition d'un montant de 20€ HT. La TVA appliquée est de 10%. Quel est le montant TTC ?

→ Question 15 : Ce logo apparait au bas d'une bouteille de vin depuis le 3 octobre 2007. Que préconise-t-il ?



→ Question 16 : Quel mode de cuisson moderne pourriez-vous proposer pour préparer un rôle de lapin farci ?

ANALYSE ET RÉDACTION**DOCUMENT1****ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT :
LES ENJEUX DE LA CONSOMMATION DE VIANDE EN FRANCE**

La viande présente une empreinte carbone élevée. En France, sa consommation diminue depuis 20 ans.

C'est l'une des nombreuses données publiées par FranceAgriMer en septembre 2021 sur la consommation de produits carnés en France. Cette consommation a fortement augmenté de l'après-guerre à la fin des années 90, quand elle a atteint un pic de 94 kg par habitant. Depuis, elle connaît une évolution à la baisse, avec une exception toutefois pour la volaille qui représente 32,8 % de la consommation en 2020.

Quels sont les enjeux environnementaux de cette consommation de produits carnés ?

Notre alimentation a des impacts très variables sur l'environnement selon les produits consommés. On estime ainsi qu'entre une alimentation « classique » et un régime moins carné, les émissions de gaz à effet de serre passent de 1,6 tonne à 1 tonne de CO₂ équivalent par an et par habitant. Ceci est lié au fait que la production de viandes et laitages est plus émettrice de gaz à effet de serre que celle des fruits et légumes. Toutefois, selon les études, le niveau d'émissions varie selon le type de produits carnés : un kg de bœuf émet beaucoup plus de gaz à effet de serre qu'un kg de poulet, par exemple. C'est en particulier dû au fait que les ruminants produisent d'importantes quantités de méthane, gaz qui contribue fortement à l'effet de serre. D'après l'Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO), une partie des zones non cultivables est issue de la déforestation que ce soit pour les espaces de pâturage ou la mise en place de cultures destinées à l'élevage.

Au-delà du réchauffement climatique, l'élevage est une source d'émissions de polluants atmosphériques (ammoniac, particules) et de pollution de l'eau (nitrates issus des effluents). Par ailleurs la production d'aliments pour les animaux mobilise non seulement des surfaces agricoles, mais aussi des ressources en eau.

Quels sont les enjeux d'une alimentation plus durable ?

Dans un avis rendu en juillet 2022 sur les nouveaux comportements alimentaires, le Conseil national de l'alimentation (CNA) retient parmi les actions à développer pour atteindre un système alimentaire durable, le rééquilibrage entre la consommation d'aliments d'origine végétale et celle de produits d'origine animale.

Enfin, le Programme national nutrition santé 2019-2023 recommande au consommateur des régimes limitant la viande rouge (- de 500 g/semaine), les produits laitiers (2/jour) et la charcuterie (- de 150g /semaine) et augmentant la part de légumineuses et légumes secs (au moins 2 fois par semaine) et de fruits et légumes (5 par jour), naturellement riches en fibres. Ces recommandations intègrent pour la première fois le développement durable et les modes de production en conseillant de privilégier des aliments de saison, provenant de producteurs locaux et si possible « bio ». Ces recommandations nutritionnelles contribuent à la prévention de maladies chroniques comme le diabète, l'obésité, les maladies cardio-vasculaires et certains cancers tout en réduisant les impacts environnementaux liés à l'alimentation.

(SOURCE : notre-environnement.gouv.fr)

À partir de la lecture du texte **DOCUMENT1** :

ANNEXE 1

- **Repérer et lister** les enjeux d'une consommation importante de produits « carnés » dans le cadre d'une alimentation durable.

À l'aide du texte **DOCUMENT 1** et en tant que futur professionnel citoyen :

- **Proposer et décrire** en vous servant de votre expérience personnelle, un mode d'alimentation optimal pour la santé et respectueux de l'environnement.

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

ANNEXE 1

Note de service (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.