

--	--	--	--	--	--

--



Spécialité : RESTAURATION

 $1/8$

DOCUMENTS :

Document n°1 : Températures de conservation (1 page)

Document n°2 : Infographie ÉGALIM (1 page)

Extrait du site internet : <https://agriculture.gouv.fr>

Document n°3 : Infographie signes officiels (1 page)

Extrait du site internet : <https://agriculture.gouv.fr>

Document n°4 : Analyse de menus et allergènes (1 page)

Extrait du site internet : <https://www.cerclmixtevannes.fr/>

Reproductions effectuées avec l'autorisation du CFC (20 rue des Grands Augustins – 75006 PARIS). Les documents reproduits sont des œuvres protégées et ne peuvent à nouveau être reproduits sans l'autorisation préalable du CFC.

A l'aide des documents annexés et de vos connaissances personnelles, veuillez répondre aux questions suivantes.

QUESTION 1 : HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - A l'aide du **document 1** et de vos connaissances

(7.50 points)

1-a) Quelle est la température idéale de stockage pour :

1 Les PCEA ?

.....

2 La viande hachée ?

.....

1-b) Citez deux risques majeurs liés à une mauvaise maîtrise des températures en restauration collective.

.....

.....

.....

1-c) Quel est le couple temps/température pour le refroidissement rapide des plats cuisinés avant leur stockage ?

.....

.....

Nom :

Prénom :

Né(e) le : / / Numéro identifiant :

Cadre ci-dessous réservé
au service concours

1-d-1) Que faut-il faire si un produit sous-vide arrive ouvert lors de sa réception ?

.....

.....

1-d-2) Quelles sont les risques pour la sécurité alimentaire ?

.....

.....

1-e) Indiquez, à l'aide d'une croix, la zone de stockage dans laquelle ranger les produits suivants :

PRODUITS RECUS	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	CHAMBRE FROIDE POSITIVE	CHAMBRE FROIDE LEGUMES	CHAMBRE FROIDE POISSON	ECONOMAT
Riz Basmati					
Pavés de saumon surgelés					
Maïs boîte 4/4					
Framboises surgelées					
Lentilles corail					
Frites fraîches					
Crème fraîche					
Filets de bar					
Légumes frais					

1-f) Citez trois moments où le lavage des mains est obligatoire en cuisine.

.....

.....

1-g) Expliquez en quelques lignes pourquoi l'hygiène des mains est essentielle en cuisine.

.....

.....

.....

.....

1-h) Pourquoi est-il important de laver les fruits et légumes avant de les consommer ?

.....

.....

.....

.....

1-i) Peut-on porter des bijoux en cuisine ? Pourquoi ?

.....

.....

.....

.....

QUESTION 2 : LOI ÉGALIM - A l'aide des **documents 2 et 3** et de vos connaissances (3.25 points)

2-a) Présentez brièvement au moins trois objectifs principaux de la loi ÉGALIM dans la restauration collective.

.....

.....

.....

.....

.....

2-b) La Loi ÉGALIM impose un quota de produits biologiques dans la restauration collective. Quel est ce quota ?

.....

.....

2-c) Que signifient les sigles suivants ?

- A.O.C :
- A.O.P :
- I.G.P :
- A.B :

2-d) Depuis 2025, la loi ÉGALIM interdit l'utilisation de certains contenants alimentaires en plastique en restauration collective. Quels types de contenants sont principalement concernés par cette interdiction et quelles alternatives pouvez-vous proposer ? Citez 3 contenants et 4 alternatives.

.....

.....

.....

.....

.....

QUESTION 3 : TECHNIQUES ET GESTION CULINAIRE (5.25 points)

3-a) Définissez chacun des termes culinaires suivants :

- Déglacer :
.....
.....
- Pocher :
.....
.....
- Réaliser une cuisson à basse température :
.....
.....

3-b) Citez trois modes de cuisson adaptés aux légumes frais.

.....

.....

.....

3-c) Pourquoi réalise-t-on un inventaire des stocks ? Citez deux raisons.

.....

.....

.....

.....

3-d) À partir des données indiquées, complétez le tableau ci-dessous :

PRODUIT	QUANTITÉ BRUTE (Kg)	TAUX DE PERTE (%)	QUANTITÉ NETTE
Carottes	5 kg	15 %	
Poireaux	4 kg		3 kg
Pommes	6 kg	10 %	
Saumon entier		40 %	1,8 kg
Épaule d'agneau désossée	2,5 kg	5 %	

QUESTION 4 : ANALYSE D'UN MENU DE LA SEMAINE ET ALLERGÈNES – A l'aide du **document 4** (4 points)

4-a) Repérez le/les repas qui ne respecte(nt) pas les principes de diversité alimentaire prévus par la loi ÉGALIM. Expliquez votre réponse.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4-b) Proposez une ou plusieurs modification(s) pour rendre ce/ces repas conforme(s).

.....

.....

.....

.....

.....

4-c) En analysant le repas du mercredi, indiquez la présence d'allergènes dans le tableau ci-dessous. Si oui, précisez lesquels :

	PRÉSENCE D'ALLERGENE (OUI-NON)	SI OUI, LE(S)QUEL(S) ?
Taboulé aux légumes		
Galette de Soja (végétarien)		
Riz aux Poivrons		
Fromage blanc		
Compote sans sucre ajouté		

4-d) À l'aide de vos connaissances, complétez le tableau en apportant les modifications nécessaires aux plats selon les consignes alimentaires spécifiées :

MENU	PLAT	CONSIGNE ALIMENTAIRE	MODIFICATION A APPORTER
EXEMPLE	Quiche Lorraine	Sans Gluten	Utiliser une pâte sans gluten et remplacer la farine de blé par de la farine de riz ou de maïs.
ENTRÉE	Salade de tomates et mozzarella	Sans lactose	
PLAT	Steak Haché	Végétarien	
GARNITURE	Blé et Légumes vapeur	Sans Gluten	
DESSERT	Pannacotta aux fruits rouges	Sans Gélatine	

[illegible]

Fiche pratique sur la méthode HACCP

Températures de conservation



	Denrées	Température de conservation
	Viandes hachées	+2 °C
	Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé d'élevage ou sauvage	+3 °C
	Préparation de viandes	+4 °C
	Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (lapins / y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites (ex : autruche) et de petit gibier sauvage	+4 °C
	Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage) :	
	• Pour les carcasses entières et pièces de gros	+7 °C
	• Pour les morceaux de découpe	+4 °C
	Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits réfrigérés	+2 °C
	Produits de la pêche frais conditionnés	+2 °C
	Ovo produits à l'exception des produits UHT	+4 °C
	Lait cru destiné à la consommation en l'état	+4 °C
	Lait pasteurisé et fromages affinés	*
	Autres denrées alimentaires très périssables	+4 °C
	Autres denrées alimentaires périssables	+8 °C
	Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3 °C

Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.

*Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.

Ce document est extrait du GBPH et illustré par Octopus HACCP.

LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ET UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE

Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne
en répartissant mieux la valeur



Dispositif
de **construction du prix**
à partir des coûts
de production
et des prix de marché.



Mission des interprofessions :
élaborer des « **indicateurs
de référence** » des coûts
de production et des
indicateurs de marché.



**Relèvement du seuil
de revente à perte de 10 %**
sur les denrées alimentaires
et encadrement
des promotions.

Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production



**Interdiction
des néonicotinoïdes**
et produits à mode
d'action identique
pour protéger
la biodiversité
et les abeilles.



**Séparation
des activités de vente
et de conseil
des produits
phytosanitaires**,
interdiction des rabais,
remises et ristournes.



**Suspension
de l'utilisation
de dioxyde de titane**
dans les produits
alimentaires.



**Protection
des riverains**
à proximité des zones
de traitement
phytos.

Renforcer le bien-être animal



**Extension du délit
de maltraitance
animale** en élevage
aux activités de
transport et d'abattage.
**Doublement des
peines** qui passent
à 1 an de prison et
15 000 € d'amende.



Possibilité pour
les associations de
protection animale
de se **porter
partie civile**.



Désignation
d'un **responsable
de la protection
animale** dans
chaque abattoir.
Tout employé
acquiert un statut de
lanceur d'alerte.



Expérimentation
de la **vidéo-
surveillance
dans les
abattoirs
volontaires**.



Interdiction
de mise en
production de tout
bâtiment d'élevage
nouveau ou
réaménagé de
**poules pondeuses
en cages**.

Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous



**50 % de produits
sous signes de qualité
et d'origine** (dont
minimum 20 % bio) dans
la restauration collective
publique en 2022.



**Intensification de la lutte
contre le gaspillage
alimentaire** : dons étendus
à la restauration collective
et à l'industrie
agroalimentaire.



**Possibilité d'emporter
les aliments ou
boissons non
consommés** sur place
dans les restaurants et
les débits de boissons.

Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire



**Interdiction des contenants
alimentaires** de cuisson,
de réchauffe et de service
en plastique en restauration
collective des collectivités
locales en 2025.



**Interdiction des touillettes
et pailles en plastique**
dans la restauration, la vente
à emporter, les cantines et les
commerces alimentaires en 2020.



**Interdiction
des bouteilles d'eau
en plastique**
dans les cantines
scolaires en 2020.

Les signes officiels de la qualité et de l'origine

Une garantie officielle pour les consommateurs

1/4

Une exploitation agricole sur quatre est engagée dans un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine.



Garantie de l'origine



Garantie de la qualité supérieure



Garantie d'une recette traditionnelle



Garantie du respect de l'environnement et du bien-être animal

SOURCE : INAO, mars 2023.



Une démarche collective et volontaire de la part des producteurs



Le maintien d'un tissu économique en milieu rural, notamment en montagne



Des conditions de production strictes validées par l'État



Des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État

Ces signes concernent plus de 1100 produits en France, ce qui représente :



368

AOP/AOC VINS, SPIRITUEUX, CIDRES



74

IGP VINS



51

AOP LAITIÈRES



101

AOP AGRO-ALIMENTAIRES



146

IGP AGRO-ALIMENTAIRES



436

LABELS ROUGE

... et 2 spécialités traditionnelles garanties



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), établissement public placé sous la tutelle du ministère de l'Agriculture, accompagne les producteurs et gère les signes d'identification de l'origine et de la qualité pour les produits fabriqués en France.

Source : <https://agriculture.gouv.fr/infographie-les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-lorigine>

REPAS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes	Taboulé aux légumes	Œufs mimosa	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Steak haché	Nuggets de poulet	Galette de Soja (végétarien)	Poisson pané	Chili sin carne (végétarien)
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Frites	Riz aux Poivrons	Pâtes	Semoule
Produit laitier	Yaourt nature	Fromage	Fromage blanc	Petit-suisse	Fromage
Dessert	Fruit frais (pomme)	Flan Pâtissier	Compote sans sucre ajouté	Gâteau industriel	Fruit frais (banane)



Source image : <https://www.cerclemixtevannes.fr/formation-haccp-du-29-mars-2024/les-all%C3%A8rgenes-en-restauration-collective>