



# Programmes des épreuves des concours externes de recrutement des personnels techniques de recherche et de formation

## BAP G – Patrimoine immobilier, Logistique, Prévention

### G4 RECRUTEMENT DES ADJOINTS TECHNIQUES PRINCIPAUX DE RECHERCHE ET DE FORMATION

#### G4.6 Commis-se de cuisine et restauration [G5B46]

Domaines d'activité :

- Métier de la restauration
- Mise en œuvre des techniques culinaires pour la production de repas.

##### 1. Connaissance théoriques générales

Connaissances générales de niveau CAP/ bac pro (restauration).

- Connaissance sur l'organisation et l'encadrement d'une petite équipe de production
- Connaissance sur la nutrition et les allergènes
- Connaissance des techniques de maintenance et d'entretien : identification des réparations et maintien des installations
- Connaissance des règles d'hygiène et sécurité relatif aux ERP, des habilitations et des mesures de protection
- Connaissance du plan de maîtrise sanitaire et paquet hygiène
- Prévention des risques professionnels
- Connaissance des outils informatiques du domaine.

##### 2. Développement durable

- Connaissance des mesures environnementales : Application d'achats durables dans le cadre des marchés publics (bio, circuit de proximité, équitable, label et SIQO...).
- Rôle social et éducatif (nutrition, santé, pédagogie, rapport qualité prix...).
- Gestion du gaspillage et déchets avec mise en œuvre de réduction
- Réflexion à mener pour un environnement adaptée (ergonomie, HQE...).

##### 3. Connaissances pratiques

- Gestion du matériel : maintenance préventive, curative et nettoyage
- Compétence technique : gammes de produit, préparation culinaire, suivi élaboration de la recette, technique et organisation de la production, réception et commande, technique culinaire chaud et froid.
- Hygiène et sécurité : règles de base HACCP, maîtrise documentaire, connaissance élémentaire des températures, marche en avant, procédure d'étiquetage, procédure de conservation...
- Outils informatique : notion de base en traitement de texte, tableur, messagerie électronique dans son domaine d'activité
- Gestion des ressources financières : expression du besoin en produits, feuille de sortie, gestion du prix de revient objectif, création fiche technique.