

SESSION 2014

**CAPET
CONCOURS EXTERNE
ET CAFEP**

**Section : HÔTELLERIE - RESTAURATION
Option : PRODUCTION ET INGÉNIERIE CULINAIRE**

ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE

Durée : 5 heures

Calculatrice électronique de poche - y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

CORSICA LACTA

En dehors de la page de garde, le sujet comporte 12 pages. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet. L'énoncé est composé de 5 dossiers indépendants qu'il est préférable de traiter dans l'ordre indiqué.

SOMMAIRE

Contenu du sujet « CORSICA LACTA »		Pages
Sommaire		1
Dossier 1	Analyse du contexte	2
Dossier 2	Conception du projet culinaire	2
Dossier 3	Recrutement et formation d'une équipe pour le salon	3
Dossier 4	Installation du stand et organisation du travail de production	3
Dossier 5	Sécurité alimentaire et organisation du travail	4

Dossier documentaire		Pages
<i>Annexe 1</i>	<i>Rapport d'activité économique sur la Corse et l'arrondissement d'Ajaccio</i>	4 à 7
<i>Annexe 2</i>	<i>Cahier des charges des produits laitiers sélectionnés pour le salon et des sachets sous vide ISULAVAC</i>	8
<i>Annexe 3</i>	<i>Le laboratoire de production</i>	9 et 10
<i>Annexe 4</i>	<i>Le stand de démonstration</i>	11 et 12

Le sujet est librement inspiré d'une entreprise réelle. Pour les besoins de l'épreuve, les données ont été modifiées, complétées et adaptées. De ce fait, elles ne correspondent plus à la réalité même si elles restent cohérentes.

Vous êtes un chef de cuisine responsable et reconnu dans le métier capable de proposer des solutions pertinentes et innovantes, faisant montre de sens didactique dans le cadre de la production et de l'ingénierie culinaire.

Dans le cadre du Salon de la gastronomie d'Ajaccio, les entreprises agroalimentaires « CORSICA LACTA » (Produits laitiers) et « ISULAVAC », (matériel de conditionnement et sacs sous-vide) comptent unir leurs forces pour exposer leurs produits sur un même stand et vous proposent d'en assurer l'animation. Ce salon est une vitrine incontournable du secteur professionnel pour la restauration commerciale, accessoirement pour le grand public, c'est l'occasion pour les producteurs et industriels de promouvoir des produits phares de leur catalogue. Vous serez en charge de la production différée, du recrutement et de la formation de quelques jeunes cuisiniers et de la mise en place du stand que vous animerez pendant le salon. Pour information, CORSICA LACTA et ISULAVAC sont tous deux sponsors officiels du concours culinaire de « haute cuisine différée » qui doit se dérouler durant le salon.

Dossier 1 : Analyse du contexte

L'organisateur du salon vous communique trois rapports d'activité économique et de l'emploi, vous vous proposez d'en faire une synthèse pour encadrer votre travail.

1.1 Dans le contexte économique régional, vous démontrez l'intérêt d'utiliser du matériel de conditionnement et des produits laitiers dans la production culinaire.

Dossier 2 : Conception du projet culinaire

CORSICA LACTA et ISULAVAC vous informent au travers d'un cahier des charges fourni en annexe de la nature de leurs produits. Ils vous proposent de mettre en œuvre les produits sélectionnés par la laiterie à travers des recettes originales que vous présenterez lors du salon.

2.1 A partir du cahier des charges de l'annexe 2, proposer une recette par produit laitier pour 100 pièces. Les recettes devront être sucrées et/ou salées. Chaque recette devra faire apparaître un intitulé et un descriptif technique sommaire.

2.2 Rédiger une fiche technique valorisée (100 pièces).

Dossier 3 : Recrutement et formation d'une équipe pour le salon

Vous avez comme tâche de recruter et former à la production et à la démonstration une petite équipe de jeunes professionnels.

Le laboratoire de recherche et développement est mis à votre disposition par CORSICA LACTA et ISULAVAC à proximité du salon.

3.1 Concevoir une annonce pour le recrutement des cuisiniers sur la durée du salon. Comment assurer sa diffusion ?

3.2 Comment prévoyez-vous d'organiser la formation de votre personnel, avant le salon ?

3.3 Doter vos jeunes professionnels d'un argumentaire pour qu'ils soient en mesure de présenter la cuisson/conservation sous vide.

Dossier 4 : Installation du stand et organisation du travail de production

CORSICA LACTA et ISULAVAC sont en relation avec une agence de communication qui va gérer avec vous, en collaboration avec un « standiste professionnel », la préparation du stand qui va vous accueillir ainsi que votre équipe de démonstration au **SALON DE LA GASTRONOMIE D'AJACCIO** :

- du mercredi 20 mars au dimanche 24 Mars 2013 (avant Pâques et les vacances de printemps) ;
- au Palais des congrès d'Ajaccio (au centre ville), vitrine incontournable du secteur gastronomique professionnel et grand public en Corse ;
- le salon propose trois jours réservés aux professionnels plus un weekend tous publics.

L'entrée est gratuite et l'audience nationale. Ouverture de 9 h 00 à 18 heures.

La fréquentation prévue : 15000 visiteurs - 60 exposants.

L'organisateur de l'événement : Event-R.

4.1 Présenter le schéma général de fabrication en faisant apparaître le système de production que vous choisirez. (fabrication en amont au laboratoire, liaison et distribution).

4.2 L'implantation proposée par le standiste qui figure en annexe 4, vous semble-t-elle judicieuse ? Apportez votre expertise en fonction de votre projet culinaire.

4.3 Pour la semaine précédant le salon, présenter un planning détaillé de l'organisation du travail sur le modèle : « Qui ? Quoi ? Où ? Comment ? ».

4.4 Présenter une journée type de l'organisation du travail quotidien pendant le salon.

4.5 Selon vous, quelles sont les caractéristiques culinaires des produits CORSICA LACTA à valoriser lors des démonstrations ?

Dossier 5 : Sécurité alimentaire et organisation du travail

Les prestations réalisées en sous-vide et distribuées sur votre stand posent questions en matière de sécurité alimentaire.

5.1 Rappeler les principes du texte européen sur la sécurité alimentaire (CE 178 /2002).

5.2 Préciser dans le cadre de votre organisation du travail (production, stockage, transport....) les risques bactériologiques inhérents à la méthode de la production/conservation sous vide.

5.3 Proposer pour chaque CCP (Critical Control Point) des exemples de points de maîtrise et de surveillance. Vous pouvez vous appuyer sur votre fiche technique.

Annexe 1 : Rapport d'activité économique sur la Corse et l'arrondissement d'Ajaccio

1 Insee, 2005 : « Hôtels-restaurants » de petits établissements inégalement répartis sur le territoire corse¹

En Corse, un établissement du secteur privé sur six relève de l'hôtellerie-restauration. Quelque 3500 hôtels, restaurants et cafés sont implantés dans l'île, souvent de petite taille et majoritairement gérés sous forme d'entreprise individuelle :

- 81% des établissements sont implantés sur une commune littorale ;
- sur 10 établissements, 5 sont des restaurants purs, 3 des hébergements (avec ou sans restauration), 2 des cafés ;
- seule une vingtaine d'établissements embauche plus de 50 personnes en pleine saison ;
- 1/3 des établissements sont implantés sur Ajaccio et Bastia qui concentrent la moitié de la population insulaire.

¹ Insee, régions, Corse, publications, dossiers, « hôtels-restaurants », 2005 (<http://www.insee.fr/fr/regions/corse/default.asp?page=themes/dossiers/ecoc109hcr/ecoc1091.htm>).

2 « Bref » de l'Insee octobre 2012 : Développement économique en Corse²

→ Transports

Répartition des passagers transportés selon le type de trafic en 2011

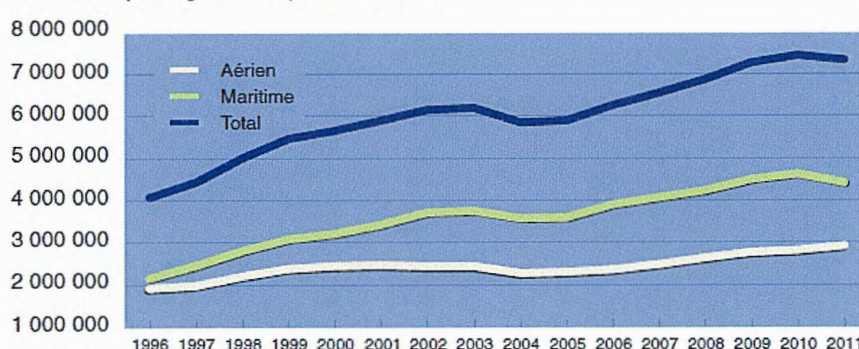
(nombre de passagers au départ et à l'arrivée)

Ports et (ou) aéroports	Maritime		Aérien	Total
	Lignes régulières	Croisières	Lignes régulières et charter	
Ajaccio	1 178 653	909 752	1 175 874	3 264 279
Bastia	2 278 302	12 376	1 025 317	3 315 995
Bonifacio	241 020	20 469	///	261 489
Calvi	154 252	72 959	294 451	521 662
Figari	///	///	444 021	444 021
L'Île-Rousse	366 182	232	///	366 414
Porto-Vecchio	97 770	39 338	///	137 108
Propriano	130 559	9 739	///	140 298
Ensemble	4 446 738	1 064 865	2 939 663	8 451 266
Evolution 2011/2010	- 4,5 %	23,7 %	3,8 %	1,2 %

Source : Observatoire régional des transports de la Corse.

Evolution des trafics passagers sur lignes régulières et charter

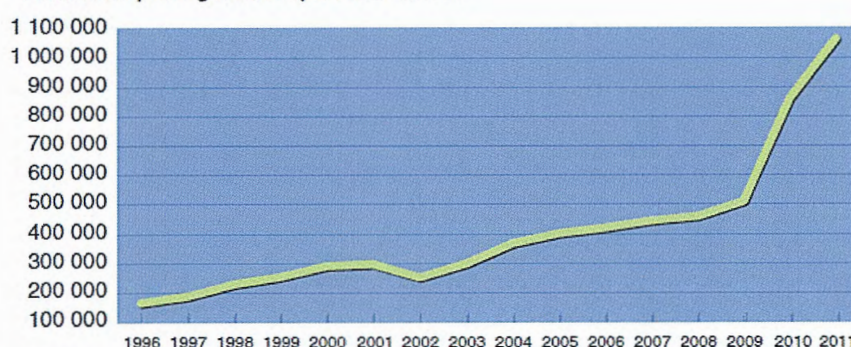
Nombre de passagers au départ et à l'arrivée



Source : Observatoire régional des transports de la Corse.

Evolution des trafics passagers croisières

Nombre de passagers au départ et à l'arrivée



Source : Observatoire régional des transports de la Corse.

² Insee Corse, La Corse en bref - édition 2012 - Développement économique, octobre 2012

3. Zoom sur l'hôtellerie-restauration ajaccienne³

Le secteur de l'hôtellerie-restauration impacte l'économie de l'arrondissement d'Ajaccio au même titre que le commerce, le bâtiment et le transport.

Répartition des établissements selon les secteurs d'étude en 2010

	Arrondissement d'Ajaccio		Corse
	nombre	%	%
Ensemble	9 388	100,0	100,0
dont : commerce	1 866	19,9	19,3
bâtiment travaux publics	1 450	15,4	16,6
hôtels-café-restaurants	1 025	10,9	12,7
transport	217	2,3	2,5

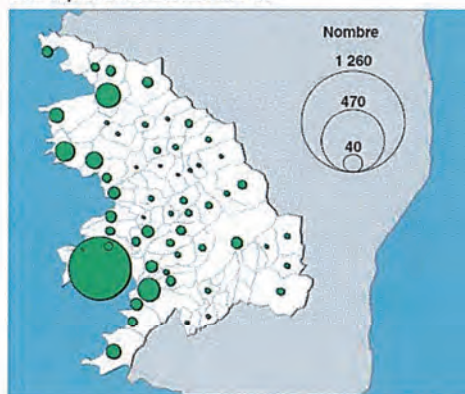
Source : Insee, Répertoire des entreprises et des établissements.

Répartition de l'emploi salarié par secteur d'activité au 31 décembre 2009

	Arrondissement d'Ajaccio		Corse	
	nombre	part en %	nombre	part en %
Agriculture	196	0,5	1 614	1,7
Industrie dont :	2 419	6,6	6 072	6,3
Industrie agroalimentaire	713	1,9	2 257	2,3
Industrie manufacturière dont :	723	2,0	2 124	2,2
Fabrication d'équipements électriques, électroniques, informatiques ; fabrication de machines	102	0,3	188	0,2
Fabrication de matériels de transport	189	0,5	218	0,2
Fabrication d'autres produits industriels	432	1,2	1 718	1,8
Industrie extractive, énergie, eau gestion des déchets et dépollution	983	2,7	1 691	1,8
Construction	3 402	9,2	11 527	12,0
Commerce et réparation	5 243	14,2	15 444	16,0
Services dont :	25 619	69,5	61 783	64,0
Transports et entreposage	2 585	7,0	6 596	6,8
Hébergement et restauration	1 658	4,5	5 073	5,3
Information et communication	645	1,7	1 203	1,2
Activités financières	871	2,4	2 149	2,2
Activités immobilières	278	0,8	862	0,9
Activités scientifiques et techniques, services administratifs et de soutien	2 792	7,6	6 704	7,0
Administration publique, enseignement, santé humaine et action sociale	15 327	41,5	35 638	36,9
Autres services	1 463	4,0	3 558	3,7
Total	36 879	100,0	96 440	100,0

Source : Insee, Connaissance locale de l'appareil productif (Clap) 2009.

Hôtels-café-restaurants
Une implantation surtout littorale

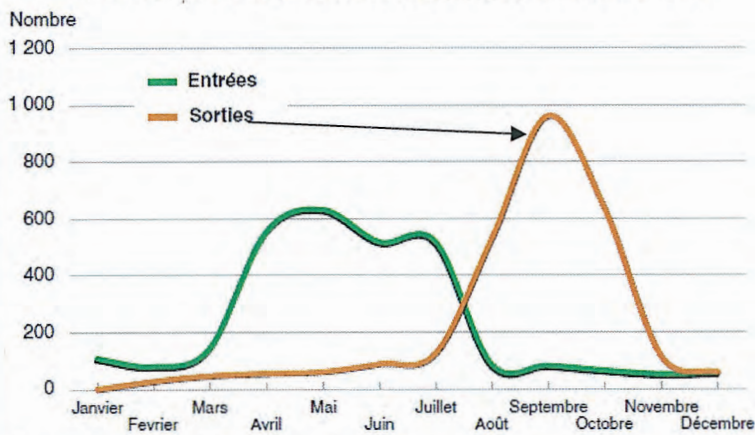


La ville d'Ajaccio ne concentre que 45 % des établissements, les autres sont présents sur les autres communes littorales touristiques du golfe d'Ajaccio, de Sagone et de Porto (35%).

³ Insee Corse, *Les dossiers de l'économie corse*, numéro 10, juillet 2012.

Le gros des embauches débute en avril

Entrées et sorties de personnel de l'hôtellerie-restauration en 2009

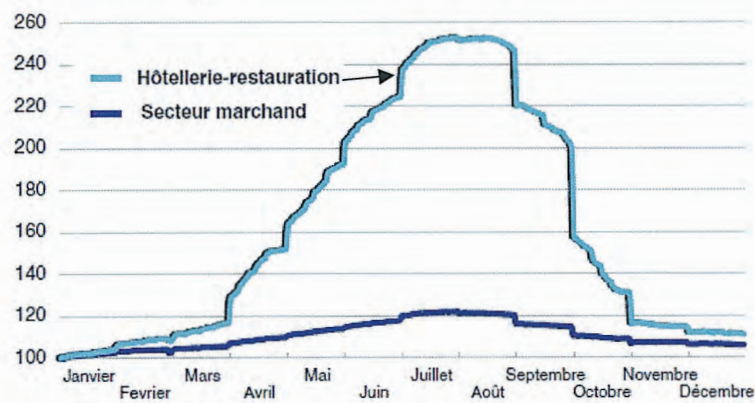


Source : Insee, DADS 2009.

Hôtellerie-restauration : une saisonnalité remarquable

Evolution du nombre d'emplois au jour le jour durant l'année 2009

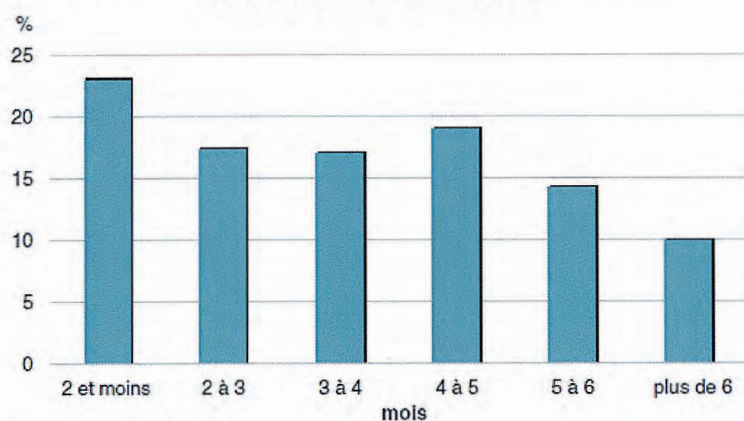
Indice base 100 au 1^{er} janvier



Source : Insee, DADS 2009.

De nombreux contrats courts

Répartition des postes de saisonniers de l'hôtellerie-restauration selon la durée du contrat en 2009



Source : Insee, DADS 2009.

- plus de 2000 contrats saisonniers sont signés sur 4300 emplois salariés répertoriés en saison ;
- la moitié des embauchés a moins de 27 ans et sont embauchés en moyenne pour 3 mois, (1 mois de moins que les + de 27 ans qui sont occupent des emplois qualifiés) ;
- les saisonniers du continent sont nombreux (800 postes qui représentent 36% des salariés saisonniers, 74% des professions intermédiaires et 54% des ouvriers qualifiés) ;
- les salariés les plus âgés sont les cadres et chefs d'entreprise, la moitié de ces effectifs dépasse les 50 ans ;
- les permanents (CDI) représentent ¼ des postes pourvus en 2009 et leur revenu moyen supérieur de 7,5% à celui des saisonniers ;
- les salaires sont moins élevés que dans le secteur marchand (13 à 29%) ;
- la majeure partie des entreprises emploie de 1 à 5 salariés ;
- les entreprises du secteur sont autonomes (siège en Corse).