

**CONCOURS INTERNE
POUR L'ACCÈS AU GRADE D'INSPECTEUR DES FINANCES PUBLIQUES
AFFECTÉ AU TRAITEMENT DE L'INFORMATION EN QUALITÉ D'ANALYSTE**

ANNÉE 2024

ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ N° 3

Durée : 1 heure 30 - Coefficient : 1

**Version anglaise à partir d'un texte issu
d'une revue ou d'une documentation informatique**

Seuls sont pris en compte les points obtenus au-dessus de 10.

Le candidat trouvera au verso la manière de servir la copie dédiée.

Il devra obligatoirement se conformer aux directives données.

NOTE AUX CANDIDATS

→ Passation de l'épreuve :

1. Sur les copies :

- vous devrez **composer lisiblement sur les copies avec un stylo foncé** : bleu ou noir. Toute copie illisible lors de la numérisation du fait d'une encre trop claire **ne sera pas corrigée** (**l'usage de stylo à encre effaçable est fortement déconseillé**) ;
- l'usage du surligneur et des stylos de couleurs est interdit ;
- pour toute correction, il est recommandé de privilégier **un correcteur type ruban** plutôt que liquide.

2. Vous devrez numéroter votre composition correctement dans l'encadré en haut de la copie.

Chaque numérotation doit contenir le numéro de la feuille et le nombre total de feuilles de votre composition (exemple : 01/05, 02/05 ... 05/05).

3. Vous devrez, sur chaque feuille A3, remplir en **MAJUSCULES** toutes vos informations d'identification : Nom de naissance, Premier prénom, Numéro de candidature, rempli de gauche à droite, et Date de naissance.

Nom de naissance :	N	O	M																						
Premier prénom :	P	R	E	N	O	M																			
Numéro candidature :	0	0	0	0	1	2	3	4			Né(e) le :	0	1	/	0	7	/	1	9	9	2				
<small>(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)</small>																									
<small>(Remplir cette partie à l'aide de la notice)</small>																									
Concours / Examen :	Concours interne d'inspecteur des Finances Publiques														Session :	2024									
Epreuve n° :	3														Matière :	Version anglaise									
CONSIGNES	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES. • Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance. • Numéroter chaque feuille A3 dans le cadre à droite et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre. • Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire. • N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon. 																			Feuille :			/		
																						/			

4. Il ne doit pas y avoir de rature dans le pavé d'identification. Si nécessaire, vous pouvez demander une feuille vierge au responsable de salle.

5. Vous devrez composer uniquement sur les supports de composition officiels de l'épreuve : les feuilles de format A3 comportant le bandeau d'identification.

6. Notez que, dans tous les cas, les feuilles ne doivent être ni découpées, ni agrafées, ni collées.

Les copies sont anonymisées lors des opérations de scannage. Ainsi, les correcteurs n'ont aucune information sur l'identité du candidat.

→ Lors de la collecte des copies :

Vous devrez rendre **uniquement les feuilles de composition officielles**. Tout autre support (sujet, brouillon) sera écarté de la correction.

VERSION ANGLAISE À PARTIR D'UN TEXTE ISSU D'UNE REVUE OU D'UNE DOCUMENTATION INFORMATIQUE

Les candidates et les candidats peuvent avoir à leur disposition sur la table de concours le matériel d'écriture, une règle, un correcteur, des surligneurs.

Have your cake and print it : the 3D culinary revolution is coming

Engineers show 3D printing's potential by turning cartridges of paste and powder into cheesecake.

It was perhaps no surprise, when researchers set out to push the boundaries of 3D printing, that their attempts to rattle out cheesecakes were not immediately successful.

The first trial started well enough, but as the printer gradually built up the dessert, squirting one layer and then the next, the creation began to slump before quietly collapsing into a gloopy heap.

Despite the early setback, detailed in a research report on Tuesday, engineers at Columbia University pressed on and soon had the printer squeezing out puddings that were recognisable, if not quite irresistible.

The aim of the project was to demonstrate that 3D printing – a technology used more for models and machine parts – had the potential to revolutionise the kitchen, by turning cartridges of food paste and powder into edible, and perhaps one day even enticing, meals.

"The cheesecake is the best thing we can showcase right now, but the printer can do a whole lot more," said Jonathan Blutinger, an engineer at Columbia's Creative Machines Lab in New York. "We can print chicken, beef, vegetables and cheese. Anything that can be turned into a paste, liquid or powder."

A chicken paste roast might not appeal to foodies and fans of the craft of cooking, Blutinger believes that printed food is on its way, a natural consequence of software meeting the archaic, analogue world of cookers, steamers and frying pans.

"I think it's an inevitability. Once software touches an industry, we don't look back. It propels it forward in ways we never thought possible. That hasn't really happened for food yet," he said.

"The vision is to have a food printer mixed with a laser cooker that can be a one-stop-shop sort of kitchen appliance. It's your own personal digital chef."

Writing in the journal *npj Science of Food*, the researchers describe a 3D printer capable of constructing edible products from seven different ingredients. For the cheesecake, which took 30 minutes to squirt out, this meant biscuit paste, peanut butter, strawberry jam, Nutella, banana purée, cherry drizzle and frosting. The printer is armed with a blue laser to cook layers on the hoof if required.

After five failed attempts to print the dessert, the researchers hit on the right shape and thickness for the different layers to keep the cake from collapsing. In the name of research, even the failures were tasted. "It definitely tasted like something I hadn't tried before," said Blutinger. "I rather enjoyed it, but it's not a conventional mix. We're not Michelin chefs."

[...]

The Guardian, March 21, 2023