

ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE

CONCOURS INTERNE, EXTERNE ET 3^{ème} CONCOURS
SESSION 2020

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION

Jeudi 16 janvier 2020

ÉPREUVE :

Vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.

Durée : 1 heure ; coefficient : 2

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- ♦ **Vous devrez répondre uniquement sur le sujet qui vous a été distribué et en aucun cas sur les feuilles de brouillon. Vous devrez ensuiteagrafer le sujet à l'intérieur de votre copie d'épreuve. Les épreuves ne devront pas être rédigées au crayon de papier sous peine d'annulation.**
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- ♦ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce sujet comprend 4 pages, y compris celle-ci.

Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué
s'il est incomplet, en avertir le surveillant.

1) Donnez la signification des abréviations suivantes (3 points)

- AOC :
- PMS :
- DDPP :
- HACCP :
- EPI :
- DLC :

**2) Depuis 2014, la réglementation européenne INCO impose d'informer au consommateur la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire.
Citez au moins 5 de ces allergènes (2.5 points)**

-
-
-
-
-

**3) Chaque corps gras a une température critique qui est atteinte quand apparait de la fumée noire et âcre à la surface.
Indiquez cette température pour les corps gras ci-dessous (2 points)**

- Huile d'olives :
- Huile de tournesol, maïs et végétaline :
- Margarine :
- Beurre :

4) La législation sur la préparation culinaire élaborée à l'avance (PCEA) est très précise. Veuillez répondre aux questions ci-dessous en cochant oui ou non (1.5 points)

Un plat qui vient d'être cuisiné doit-il être refroidi à +10°C en moins de deux heures ?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
En liaison froide un plat cuisiné doit-il être transporté à une température en dessous ou égale à +3°C ?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
La zone critique et propice au développement microbien impose t'elle d'abaisser rapidement la température de +63°C à +10°C ?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>

5) Le Plan de Maitrise Sanitaire est composé de 4 grandes parties, quelles sont-elles ? (4 points)

- 1
- 2
- 3
- 4

6) En 2015, le sigle DLUO a été remplacé par un autre. Indiquez ce sigle et donnez sa signification (0.5 point)

..... :

7) Qu'est-ce que le Document Unique ? (1 point)

.....
.....
.....
.....

- 8) En restauration, nous sommes susceptibles d'être témoin de différents types de feux. Indiquez le type de feu correspondant à la classification ci-dessous (1.5 points)

Feu de classe A :

Feu de classe C :

Feu de classe F :

- 9) Vous utilisez tous les jours des produits lessiviels dans vos restaurants. Vous retrouvez souvent les pictogrammes ci-dessous. Veuillez expliquer la signification de chacun des pictogrammes ci-dessous (1.5 points)

	<p>.....</p>
	<p>.....</p>
	<p>.....</p>

- 10) Indiquez sur les pointillés le type d'ovoproduit utilisé et détaillez vos calculs (2.5 points)

OEUFS	En g ou kg	Détail des calculs en g
4 œufs entiers	200 g
6 blancs	180 g
6 jaunes	120 g
..... œufs entiers	1,200 kg
70 blancs
..... jaunes	960 g
6	300 g	6 x 50 g