

CONCOURS D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^e CLASSE DES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

ÉPREUVE DE VÉRIFICATION DES CONNAISSANCES TECHNIQUES AU SEIN DE LA SPÉCIALITÉ

Concours externe, Concours interne, Troisième concours

Note de cadrage indicatif

Cette note de cadrage ne constitue pas un texte réglementaire dont les candidats pourraient se prévaloir, mais un document indicatif destiné à éclairer les candidats et les formateurs.

Intitulé réglementaire de l'épreuve :

Décret n°2007-917 du 15 mai 2007 modifié fixant les modalités d'organisation des concours pour le recrutement d'adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement.

Concours externe - Concours interne - Troisième concours

Une épreuve consistant en la vérification au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, que l'exercice de la spécialité, au titre de laquelle le candidat concourt, implique de façon courante.

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Bon à savoir

- L'épreuve de **vérification des connaissances techniques** concerne les candidats des 3 voies de concours
- En plus de cette épreuve, les candidats doivent passer une épreuve de **résolution d'un cas pratique**
- Une note de cadrage permet de se renseigner sur cette autre épreuve
- Toute note inférieure à 5 sur 20 à l'une des épreuves entraîne l'élimination du candidat

À QUOI CORRESPOND LE SUJET DE VÉRIFICATION DES CONNAISSANCES TECHNIQUES ?

>> Le sujet

Il se compose de questions destinées à vérifier :

- les connaissances techniques de base du candidat, notamment en matière d'**hygiène** et de **sécurité**
- et les connaissances **dans la spécialité** dans laquelle il est inscrit.

Les questions du sujet :

- appellent des réponses courtes : un mot, quelques lignes, un nombre, un calcul...
- peuvent prendre la forme de tableaux, schémas, graphiques, tableaux à compléter, à concevoir ou à exploiter...

>> Sur quels sujets portent les questions ?

Les questions de **connaissances techniques de base** du candidat et en matière d'**hygiène** et de **sécurité** concernent, par exemple :

- les règles d'hygiène et de sécurité : situations professionnelles, produits et matériels...
- le calcul de quantités, de longueurs, de surfaces, de volumes et de durées, les conversions entre unités de mesure
- la lecture de plans
- ...

Les questions sur la spécialité

Les **spécialités** qui peuvent être ouvertes dans le cadre du concours sont précisées dans l'article 8 du **décret n° 2007-913 du 15 mai 2007** modifié portant statut particulier du cadre d'emplois des **adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement** :

- 1° Agencement et revêtements ;
- 2° Equipements bureautiques et audiovisuels ;
- 3° Espaces verts et installations sportives ;
- 4° Installations électriques, sanitaires et thermiques ;
- 5° Lingerie ;
- 6° Magasinage des ateliers ;
- 7° Restauration.

Les questions peuvent porter sur :

- les matériaux, matières et matériels utilisés dans la spécialité ;
- le vocabulaire technique dans la spécialité ;
- le matériel de sécurité individuel dans la spécialité ;
- des calculs propres à la spécialité ;
- les règles d'hygiène et de sécurité propres à la spécialité ;
- ...

EXEMPLE DE SUJET PROPOSÉ LORS D'UNE PRÉCÉDENTE SESSION

L'exemple présenté concerne la spécialité Restauration

Questions de connaissances

Question 1 (3 points)

L'agent présenté sur la photo est en poste à l'autoclave.



a/ Citez deux risques possibles pour cet agent.	b/ Citez deux moyens de prévention pour éviter ces risques.
.....	
.....	
.....	
.....	

c/ En restauration collective, à quoi sert un tablier (jetable et non jetable) ?

.....

.....

.....

Question 2 (2 points)

Vous souhaitez réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective. Citez 4 actions que vous mettez en place.

.....

.....

.....

.....

CONCOURS EXTERNE, INTERNE, 3^{ème} CONCOURS
D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE
DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

Epreuve écrite d'admissibilité

Vérification, au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, que l'exercice de la spécialité, au titre de laquelle le candidat concourt, implique de façon courante.

Durée : 2 h
Coefficient : 2

SPECIALITE : RESTAURATION

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 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.
- L'utilisation d'une calculatrice non programmable sans mémoire alphanumérique et sans imprimante est autorisée pour cette épreuve écrite
- 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.
- Vous répondrez aux questions directement sur le sujet lui-même, en prenant soin de l'agrafer à l'intérieur de votre copie.

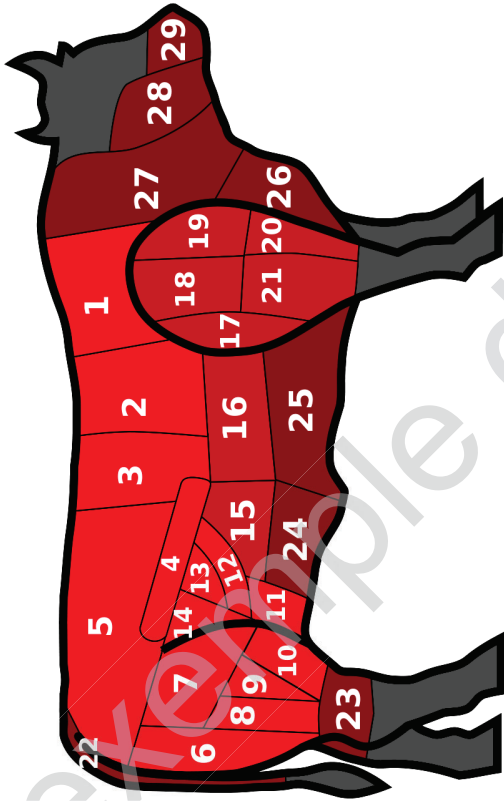
Ce sujet comprend 14 pages.

Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué.

S'il est incomplet, en avertir un surveillant.

Question 3 (2 points)

En face de chaque numéro, indiquez le nom du morceau de bœuf et proposez un plat cuisiné avec ce morceau.



N°	Nom du morceau de bœuf	Plat cuisiné
1		
3		
18		
27		

Question 4 (2,5 points)
Reliez entre eux les termes et les définitions correspondantes

Frémir	●	Retirer la mousse qui se forme à la surface d'une préparation pour en éliminer les impuretés.	●
Ecumer	●	Consserver un liquide sur le feu à une température suffisamment élevée pour obtenir un faible mouvement du liquide, tout en étant proche de l'ébullition.	●
Infuser	●	Exposer à forte température pour coaguler rapidement.	●
Rissoler	●	Faire macérer un ingrédient aromatique dans un liquide porté à ébullition afin de le parfumer, le plus souvent des herbes aromatiques, des épices, etc.	●
Saisir	●	Faire jaunir dans de la matière grasse ou au four.	●
Upériser	●	Stériliser un liquide en le chauffant très rapidement et très brièvement entre 140 et 150°C, avant de le refroidir presque instantanément pour le conditionner sans altérer ses qualités.	●
Macédoine	●	Couper en tranches très minces la viande ou les légumes.	●
Emincer	●	Mélange de légumes ou de fruits coupés finement.	●
Emulsionner	●	Ecorce extérieure colorée de l'orange ou du citron	●
Zeste	●	Technique qui a pour but d'assembler de manière homogène deux liquides ou matières qui ne se mélangent pas facilement, grâce à un fouettage énergétique.	●

Question 5 (2 points)

Remplacez les mots suivants dans la définition ci-dessous :
analyse - dangers - production - sanitaire - méthode - HACCP - sûreté - d'autocontrôles.

L'HACCP est une méthode qui prévoit l'_____ des dangers à chaque étape de la _____ en vue de leur maîtrise. L'intérêt est d'assurer la sécurité _____ des denrées. Cette _____ est préventive de l'apparition d'un danger et corrective dans le cas où le danger apparaît. Elle se fonde sur la responsabilité du professionnel qui se doit d'assurer et de s'assurer de la _____ de ses produits par le biais _____ . Il est à sa charge de déterminer les _____ liés à sa production et de trouver un moyen de les maîtriser en se basant sur les principes de l'_____.

Question 6 (2,5 points)

a) Les chambres froides positives :

1/ Quelle est la température de conservation en chambre froide positive ?
.....
.....
.....
2/ Donnez 3 exemples de denrées conservées en chambre froide positive.
.....
.....
.....

b) Les chambres froides négatives :

1/ Quelle est la température de conservation en chambre froide négative ?
.....
.....
2/ Donnez 3 exemples de denrées conservées en chambre froide négative.
.....
.....
.....

Question 7 (2 points)

Identifiez dans la liste ci-dessous les causes possibles de la toxicité des aliments (plusieurs réponses justes) :

- ☐ La contamination des matières crues.
- ☐ Trop de sel.
- ☐ La rupture de la chaîne du froid.
- ☐ De la matière grasse en grande quantité.
- ☐ Un délai trop long entre la préparation, le stockage, la distribution et la consommation.
- ☐ Des plats avec trop de légumes.
- ☐ Une erreur de cuisson ou une cuisson insuffisante.
- ☐ L'utilisation du vinaigre.

Question 8 (2 points)

a) Expliquez le rôle du calcium dans l'organisme.
.....
.....
.....
b) Citez 3 denrées alimentaires de familles différentes contenant du calcium.
.....
.....
.....

Question 9 (3 points)

Vous devez réaliser une pâte à crêpes pour 220 personnes.

a/ En partant des quantités pour 12 personnes, calculez les quantités pour 220 personnes (remplissez le tableau ci-dessous). Vous posez tous les calculs.

Quantité pour 12 personnes :

Farine	600 g	Oeufs	12 oeufs
Lait	150 cl	Sucre vanillé	6 sachets
Beurre	120 g	Sel	6 pincées

Quantités pour 220 personnes : (Arrondi au chiffre supérieur)

Produit	Calcul	Résultat	Produit	Calcul	Résultat
Farine			Oufs		
Lait			Sucre vanillé		
Beurre			Sel		

b/ A partir des quantités obtenues à la question précédente, calculez le coût (total et par personne) de cette recette, en prenant en compte les prix suivants par produit. Vous posez tous les calculs:

Prix (sel non compris)

Coût	Produit	Calcul	Résultat
1,09€/kg	Farine		
47 cent/L	Lait		
2,07 € la boîte de 6 œufs	Oufs		
7,55 €/kg	Beurre		
2,39€ les 10 sachets	Sucre vanillé		
TOTAL =			
PAR PERSONNE =			

Questions d'hygiène, de sécurité et de calculs

Question A (2 points)

a/ Dans le cadre du travail, quels sont les risques pour la santé des manutentions manuelles ? (Quatre réponses attendues)

.....

.....

.....

b/ Proposez deux solutions pour limiter les risques de manutention manuelles.

.....

.....

.....

Question B (1,5 point)

En face de chaque situation exposée, indiquez un risque possible :

Situation	Risque possible
Sol glissant, passage encombré	
Objets nombreux mal rangés sur une étagère	
Contact avec des produits souillés, eaux usées	
Absence de vestiaire	
Consignes nombreuses et contradictoires	
Travail sous forte chaleur	

Question C (1,5 point)

a/ Dans le cadre du travail, comment peut-on être exposé aux produits chimiques ? (Trois éléments de réponse attendus).

.....

.....

.....

b/ Que faire en cas de contact d'un produit corrosif avec la peau ou les yeux ? (trois éléments de réponse attendus).

.....

.....

.....

.....

Question D (0,5 point)

Qu'est-ce que le comité social territorial (CST) ?

.....

.....

Question E (0,5 point)

Quel est le rôle de l'agent chargé de la fonction d'inspection (ACFI) ?

.....

.....

Question F (2,5 points)

Pour chacune des 10 questions, entourez la bonne réponse :

Q 1

Le Document Unique de l'Evaluation des Risques appelé aussi DUERP est obligatoire

A. Vrai

B. Faux

Q 2

Que signifient les abréviations D.U.E.R.P. ?

A. Document Unique d'Evaluation des Risques du Personnel

B. Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels

Q 3

L'employeur est le seul responsable de l'évaluation des risques

A. Vrai

B. Faux

Q 4

Le Document Unique (ou DUERP) doit être mis en place à partir de 9 salariés

A. Vrai

B. Faux

Q 5

La pénibilité n'est pas prise en compte dans le Document Unique (ou DUERP)

A. Vrai

B. Faux

Q 6

Il existe un formulaire type à suivre obligatoirement pour réaliser le Document Unique (ou DUERP)

A. Vrai

B. Faux

Q 7

Le Document Unique (ou DUERP) est un dossier réservé à l'employeur, non communicable aux agents

A. Vrai

B. Faux

Q 8

Seuls sont pris en compte dans le Document Unique (ou DUERP) les risques liés à l'activité physique

A. Vrai

B. Faux

Q 9

Le Document Unique (ou DUERP) établi par l'entreprise est définitif

A. Vrai

B. Faux

Q 10

Le Document Unique (ou DUERP) est souvent appelé registre de sécurité

A. Vrai

B. Faux

Question G (0,75 point)

Citez trois facteurs de risque du burn-out (épuisement professionnel).

.....

.....

.....

Question H (0,5 point)

Quelle est la différence entre un accident du travail et une maladie professionnelle ?

.....

.....

.....

Question I (1 point)

I1 / Dans le cadre d'un accident de travail ou de trajet, que doit faire - d'un point de vue administratif - l'employeur ?

.....

.....

.....

I2 / Dans le cadre d'un accident de travail ou de trajet, que doit faire - d'un point de vue administratif - la victime ?

.....

.....

.....

Question J (0,75 point)

A quoi servent : un détergent, un désinfectant et un dégraissant ?

Détergent :

Désinfectant :

Dégraissant :

Question K (1,5 point)

Une station de sports d'hiver propose deux tarifs de remontées mécaniques.

1^{er} tarif : 64 €/jour

2^{ème} tarif : 40 €/jour + une carte d'abonnement de 350 €

Quel est le tarif le plus avantageux pour 14 jours ?

(Tous les calculs doivent être posés)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question L (1,5 point)

Le Tour de France va traverser la commune.

A cette occasion, le centre-ville va être aménagé pour assurer le confort et la sécurité de tous.

70 éléments de mobiliers urbains (bancs, pots de fleurs, bancs) vont être installés devant la mairie.

Sachant qu'il faut 4 heures pour installer 20 mobiliers urbains, combien d'heures faudra-t-il aux agents techniques pour installer les 70 mobiliers urbains ?

(Tous les calculs doivent être posés)

.....

.....

.....

Question M (1,5 point)

Le budget de fonctionnement de la commune était de 45 millions d'euros l'an passé.

Cette année, il a baissé de 5 %.

A combien s'élève le budget cette année ?

(Tous les calculs doivent être posés)

.....

.....

.....

Question N (1,5 point)

Un livreur met 1h30 pour parcourir 150 km.

Quelle est sa vitesse moyenne ?

(Tous les calculs doivent être posés)

.....

.....

.....

Question O (1,5 point)

La commune va équiper son nouveau gymnase. Elle dispose d'un budget de 1 584 €.

Le catalogue de fourniture propose :

- des tapis de sol à 15 € pièce
- des ballons de basket à 34 € pièce
- des ballons de handball à 27 € pièce

Le responsable du gymnase décide de commander 50 tapis de sol et 15 ballons de basket.

Combien de ballons de handball va-t-il acheter ?

(Tous les calculs doivent être posés)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....