

EXAMEN D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE SESSION 2018

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION

Jeudi 18 janvier 2018

ÉPREUVE :

Une épreuve écrite à caractère professionnel portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.

Durée : 1h30 ; 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.
- ♦ Le détail des calculs doit obligatoirement apparaître sur votre copie (la calculatrice est autorisée).

Ce sujet comprend 10 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.

Sujet noté sur 50 points

Question 1 : Culture culinaire (16 points)

- **Termes culinaires (2 points)** *Entourer la bonne réponse liée à la définition.*

TERMES	DEFINITION
EPLUCHER ECALER ECAILLER	Oter la coquille d'un œuf dur
CISELER EMINCER TRONÇONNER	Fines tranches de légumes au couteau
RAIDIR RISSOLER PINCER	Faire colorer vivement des aliments dans un corps gras chaud
REFROIDIR SANGLER SAISIR	Saisir au froid sur glace un appareil chaud

- **A quoi correspond le terme « GASTRONORME»? (0.5 points)** *Entourer la bonne réponse.*

Un gourmet

un bac de dimension normalisée

Une maladie infectieuse

- **Les sauces de base et liaisons (3.5 points)** *Entourer le mode de liaison ou nom de la sauce correspondant à chaque technique de réalisation ou définition.*

TECHNIQUE DE RÉALISATION	MODE DE LIAISON
Mélanger la farine et le beurre ramolli, l'incorporer dans la préparation, remuer au fouet	ROUX BEURRE MANIE BEURRE FARINE
Ajouter les parcelles de beurre dans une préparation liquide tout en remuant le récipient hors du feu	BRILLER LA SAUCE MONTER AU BEURRE LUSTER
Ajouter de la farine à un aliment raidi ou rissolé et la colorer au four	SINGER TORREFIER FARINER
DÉFINITION	NOM DE LA SAUCE
Sauce béchamel + purée d'oignons	HOLLANDAISE MORNAY SOUBISE
Béarnaise + purée de tomates	HOLLANDAISE CHORON TOMATE
Velouté de volaille + gelée + crème fraîche	CHAUD-FROID POIVRADE POULETTE
Sauce poivrade + crème fraîche + gelée de groseilles	GRAND-VENEUR AIGRE-DOUX VENAISON

Répondez directement sur le sujet qui devra être agrafé à l'intérieur de votre copie

● **Les viandes de boucherie (3 points)** A chaque préparation culinaire sa pièce de viande, entourer la bonne réponse.

PREPARATIONS CULINAIRES	PIECE DE VIANDE		
CURRY D'AGNEAU	Jambon	Epaule d'agneau	Selle anglaise
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE	Noix de veau	Filet de bœuf	Jarret de veau
COTE DE BOEUF GRILLEE	Train de côtes	Filet de bœuf	Selle anglaise
COTE DE PORC SAUTEE CHARCUTIERE	Jambon	Carré de porc	Selle anglaise
TOURNEDOS SAUTE CHATELAINE	Filet de bœuf	Epaule d'agneau	Train de côtes
OSSO BUCCO MILANAISE	Epaule d'agneau	Noix de veau	Jarret de veau

● **Les modes de cuisson (3 points)** Entourer le mode de cuisson correspondant à chaque préparation culinaire.

PREPARATION CULINAIRE	MODE DE CUISSON		
ESCALOPE DE DINDE CHASSEUR	Griller	Sauter	Rôtir
BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE	Pocher	Poêler	Ragoût
AIGUILLETTE DE BOEUF BOURGEOISE	Braiser	Frيره	Poêler
POULET A L'AMERICAINE	Sauter	Frيره	Griller
CARRE D'AGNEAU PERSILLE	Ragoût	Rôtir	Poêler
CANETONS AUX OLIVES	Poêler	Pocher	Frيره

● **Pâtisserie (4 points)** Entourer la pâte correspondant à chaque pâtisserie.

PATISSERIE	TYPE DE PATE			
BEIGNET AUX POMMES	Pâte levée	Pâte à chou	Pâte à frire	Pâte à crêpes
ECLAIR AU CAFE	Pâte à biscuit	Pâte à crêpes	Pâte à chou	Pâte feuilletée
BABA AU RHUM	Pâte à crêpes	Pâte feuilletée	Pâte levée	Pâte sucrée
CHAUSSON AUX POMMES	Pâte feuilletée	Pâte à crêpes	Pâte à crêpes	Pâte sucrée
ROULE A LA CONFITURE	Pâte à chou	Pâte levée	Pâte à biscuit	Pâte à crêpes
CREPE SOUFFLEE	Pâte feuilletée	Pâte à crêpes	Pâte à chou	Pâte sucrée
TARTE AU CITRON	Pâte sucrée	Pâte à chou	Pâte à crêpes	Pâte feuilletée
MOKA	Pâte à crêpes	Pâte à biscuit	Pâte feuilletée	

Question 2 : Hygiène et sécurité alimentaire (24 points)

- **Les plats témoins** : Indiquer leur durée et leur température de conservation **(1 point)**.

.....

.....

.....

- Qu'est-ce que la « **marche en avant** » dans une cuisine ? **(1.5 points)**.

.....

.....

.....

.....

.....

- Expliquer la différence entre « **NETTOYER** » et « **DESINFECTER** » **(2 points)**.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Quand devez-vous vous laver les mains ? Expliquer, donner des exemples précis. **(2 points)**.

.....

.....

.....

.....

.....

- Quelles sont les indications que doit au moins contenir un plan de nettoyage et de désinfection ? Indiquer au moins 3 éléments **(3 points)**.

.....

.....

.....

.....

.....

- **Le temps nécessaire à la remise en température des plats cuisinés doit se faire en moins de... Entourer la bonne réponse (1 point) :**

En moins de 1 Heure

En moins de 2 Heures

En moins de 3 Heures

- **Afin de respecter la législation des plats cuisinés à l'avance, lors de la remise en température des PCEA, indiquez la bonne température minimum à atteindre.**

Entourer la bonne réponse (1 point) :

+85° C

+ 41° C

+ 63° C

● **Les gammes de produits.** Entourer la bonne réponse correspondant à chaque définition (2.5 points) :

DÉFINITION	GAMMES DE PRODUITS		
PRODUITS SURGELES	1	2	3
PRODUITS APPERTISES	2	3	4
PRODUITS A L'ETAT BRUT	1	3	4
PRODUITS CUISINES PRETS A ETRE SERVIS SOUS VIDE	3	4	5
PRODUITS VEGETAUX CRUS SOUS ATMOSPHERE CONTROLEE PRETS A L'EMPLOI	3	4	5

● **La sécurité alimentaire (1 point).**

Que signifie **D.L.C.** :

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

Que signifie **D.D.M.** (ex D.L.U.O.) :

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

● **Quelles sont les obligations de contrôle lors de la réception des marchandises ? Indiquer 5 éléments (2.5 points).**

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

Que doit-on faire immédiatement après ces contrôles ? (1 point).

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

Répondez directement sur le sujet qui devra être agrafé à l'intérieur de votre copie

● Donner le sens des pictogrammes ci-dessous (1 point) :



● Compléter le document ci-dessous (cases vides) et indiquer le nom du tableau (4.5 points).

Titre :

Où ?		QUAND ?	COMMENT ?		QUI ?
ZONE/MATERIEL		fréquence		Matériels utilisés	Responsable
Cuisine	Plan de travail				
Cuisine	Sol	Fin de service	Produit détergent Laisser agir 10 mn Brosser Rincer Racler	Station de lavage Balai brosse Raclette	Brigade
Cuisine	Bouche d'égout				
Cuisine	Murs Cloisons Etagères	1 fois par semaine	Produit désinfectant Frotter Rincer	Station de lavage Raclette	Brigade

Question 3 : Conversion et équilibre alimentaire (10 points)

● **Conversion (2 points) :**

Pour chaque denrée de base, compléter le tableau suivant pour **200 personnes** (cases vides).

DENREES POUR 8 COUVERTS			DENREES POUR 200 COUVERTS		
Eléments de base	Unités	Quantités	Eléments de base	Unités	Quantités
Carottes	Kg	0.600	Carottes	Kg	
Navets	Kg	0.400	Navets	Kg	
Haricots verts	kg	0.200	Haricots verts	kg	
Petits pois (surgelés)	kg	0.200	Petits pois	kg	

● **Equilibre alimentaire (8 points) :**

Dans le tableau ci-dessous, apporter vos critiques par rapport aux menus proposés et proposez des suggestions d'amélioration.

MENU 1	MENU 2	MENU 3
Céleri rémoulade	Tomate vinaigrette	Assiette de charcuteries
Steak au poivre	Poulet rôti	Nuggets Poulet
Pommes allumettes	Haricots verts	Frites
Camembert	-	-
Tarte aux pommes	Salade de fruits	Sundae fraise

Les MENUS	Trop riches en :	Manquent de :	Suggestions :
MENU 1			
MENU 2			
MENU 3			

Annexe 1

Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires

Publié par la Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre) – Janvier 2017

Afin de garantir au consommateur une sécurité et une qualité alimentaires maximales, le respect de règles sanitaires par le restaurateur et le commerçant est strictement réglementé et soumis à des contrôles fréquents, notamment en ce qui concerne les risques microbiologiques, sources d'intoxication alimentaire.

Hygiène du personnel

Toute personne travaillant en contact des aliments doit :

- avoir un niveau élevé d'hygiène corporelle,
- porter des tenues adaptées, réservées aux périodes de travail (gants, charlotte, tablier, masque...).

Une personne souffrant de plaies ou de diarrhée, ou atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, n'est pas autorisée à manipuler les denrées alimentaires.

Des cabinets d'aisance (comportant des lave-mains avec dispositifs de lavage et séchage à proximité) doivent être mis à disposition des employés.

Toutefois, dès lors que les salariés ne sont pas contraints de porter des vêtements de travail spécifiques ou des équipements de protection individuelle, l'employeur n'est pas obligé de mettre un vestiaire collectif à disposition. Il doit seulement prévoir un meuble de rangement sécurisé dédié aux effets personnels de ses salariés et placé à proximité de leur poste de travail.

Le lavage des mains doit être effectué systématiquement à la reprise du travail, à la sortie des toilettes (...)

La formation aux règles d'hygiène à appliquer en restauration est obligatoire : les manutentionnaires de denrées alimentaires doivent être encadrés et disposer d'instructions pour le respect des règles sanitaires.

Stockage et conservation des aliments

Les matières premières et ingrédients entreposés doivent être conservés dans des conditions adaptées, notamment des conditionnements hermétiques, afin d'éviter toute détérioration ou contamination les rendant impropres à la consommation.

La chaîne du froid ne doit en aucun cas être rompue et doit être contrôlée en permanence. Les exploitants doivent disposer de locaux adaptés, suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières et des produits transformés, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

Le respect de la chaîne du chaud s'impose également : un aliment doit être rapidement monté en température supérieure à 63° et y être maintenu.

La descente thermique doit être la plus rapide possible pour atteindre la température de conservation à froid (3°).

Les denrées alimentaires conservées ou servies à basse température doivent être réfrigérées dès que possible.

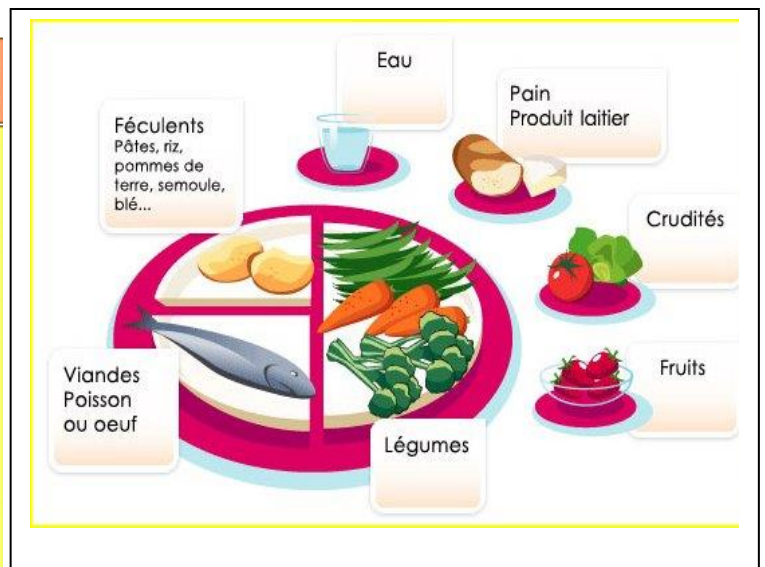
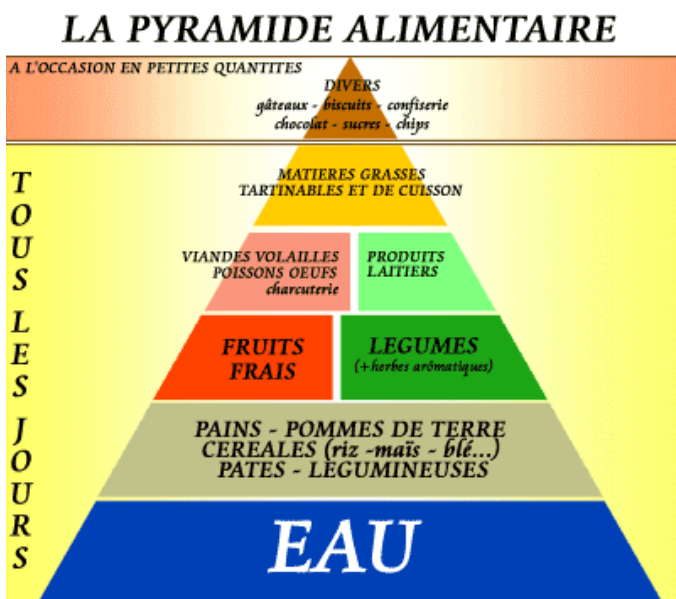
Les matériaux d'emballage ne doivent pas être une source de contamination

Locaux, matériels, équipements

Les locaux, les matériels et les équipements doivent respecter les principes suivants :

- *principe de la marche en avant*(...)
- conception des locaux de manière à faciliter l'entretien régulier (balayage à sec et lavage à grande eau interdits ; les torchons étant sources de contamination, préférer le séchage à l'air libre ou avec du papier jetable),
- nettoyage et désinfection des surfaces en contact direct avec les aliments (...)
- utilisation obligatoire d'un bac à graisse, destiné à séparer la graisse et les éléments solides des eaux usées, afin d'éviter obturation du réseau d'évacuation et la formation de mauvaises odeurs,
- interdiction des matériaux poreux (bois brut par exemple) et utilisation de matériaux étanches, lisses, non absorbants, lavables et non toxiques, comme par exemple l'inox ou l'émail (matériaux portant l'avis de conformité LERPAC ou NF hygiène alimentaire),
- régulation de la température pour éviter la rupture de la chaîne du froid et maintenir les aliments aux températures appropriées, notamment lors du stockage et du transport,
- aération adaptée pour éviter tout flux d'air pulsé d'une zone sale vers une zone propre,
- lave-mains avec dispositifs de lavage et séchage (distributeur de savon, papier jetable) séparés de ceux dédiés aux aliments,
- éclairage suffisant,
- séparation des zones des toilettes des locaux utilisés pour la manipulation ou la circulation des denrées alimentaires,
- séparation des produits de nettoyage et de désinfection des zones de manipulation et de stockage des denrées alimentaires,
- campagnes régulières de désinsectisation et de dératisation.

Annexe 2



Répondez directement sur le sujet qui devra être agrafé à l'intérieur de votre copie
