

EXAMEN PROFESSIONNEL PAR VOIE D'AVANCEMENT AU GRADE D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE

SESSION 2020

ÉPREUVE DE 3 à 5 QUESTIONS

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

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 : 1 heure 30

Coefficient : 2

SPECIALITE : RESTAURATION

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- Vous répondrez uniquement sur votre 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.
- L'utilisation d'une **calculatrice** programmable ou non-programmable sans dispositif de communication à distance est autorisée.
- 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 9 pages.

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

S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

RAPPEL : LES RÉPONSES DOIVENT ÊTRE PORTÉES UNIQUEMENT SUR LE SUJET. VOUS JOINDREZ LE SUJET À VOTRE COPIE

QUESTION 1 : CULTURE CULINAIRE ET TECHNOLOGIQUE (20 points)

✚ Indiquer pour les préparations ci-dessous, le type de pâte utilisée (5 points) :

- Quiche lorraine :
- Pommes Dauphine :
- Lasagnes :
- Allumettes au fromage :
- Gougères :
- Beignets de pommes :
- Pâté en croûte :
- Savarin Belle Fruitière :
- Moka :
- Croissant au jambon :

✚ Choisir la pièce de viande appropriée pour permettre la réalisation des préparations culinaires suivantes (5 points) :

Filet de bœuf, noix ou sous noix, selle d'agneau, jambon, train de côtes, jarret de veau, épaule d'agneau, carré de porc,

Préparations culinaires	Pièce de viande
- Curry d'agneau	
- Escalope de veau viennoise	
- Côte de bœuf grillée	
- Côte de porc charcutière	
- Tournedos sauté Châtelaine	
- Osso bucco milanaise	
- Lamb chop grillée aux herbes	
- Rouelle de porc braisée dijonnaise	
- La chateaubriand	
- Les piccatas	

✚ Que signifient les termes suivants (2,5 points) :

- DDPP:
- UCP:
- GEMRCN:
- IGP:
- TIAC:

✚ On vous demande de proposer un choix de purée pour accompagner un rôti de porc, citer le produit de base correspondant à chaque appellation (2,5 points).

<i>APPELLATIONS</i>	<i>PRODUIT DE BASE</i>
DUBARRY	
CRECY	
FRENEUSE	
SAINT GERMAIN	
ARGENTEUIL	

✚ Les œufs : Associer le bon chiffre à la bonne lettre (3 points).

1	Quantités d'œufs pour 1 litre	A	10 minutes	1/.....
2	Quantités de jaunes pour 1 litre	B	6 minutes	2/.....
3	Quantité de blancs pour 1 litre	C	4 minutes	3/.....
4	Œuf coque	D	48 pièces	4/.....
5	Œuf mollet	E	20 pièces	5/.....
6	Œuf cocotte	F	32 pièces	6/.....

✚ Expliquer la différence entre DDM et DLC (2 points).

.....

.....

.....

.....

QUESTION 2 : HYGIENE ALIMENTAIRE - SECURITE ALIMENTAIRE **REGLEMENTATIONS (25 points)**

✚ **Définir la méthode HACCP (3 points). S'appuyer sur l'annexe 1**

.....

.....

.....

.....

.....

✚ **Remettez dans l'ordre les principes de la méthode HACCP (3,5 points).**
S'appuyer sur l'annexe 1

N°	Principes
	Prévoir des corrections, si la surveillance détecte des points critiques non maîtrisés
	Etablir une surveillance (auto – contrôles)
	Déterminer les limites critiques séparant l'acceptable de l'inacceptable
	Identifier le ou les dangers éventuels associés à la production alimentaire
	Déterminer les points critiques
	Etablir un système documentaire
	Vérifier les résultats

✚ **Numérotez de 1 à 7, selon l'ordre de déroulement les opérations de fabrication d'un plat cuisiné en liaison froide (3,5 points).**

NUMEROS	PHASES
	PREPARATION – CUISSON
	STOCKAGE DENREES BRUTES
	LIVRAISONS
	STOCKAGE PLATS CUISINES
	DISTRIBUTION
	REFROIDISSEMENT CONDITIONNEMENT
	CONSOMMATION

✚ **Les 5 M : remplissez le tableau (5 points).**

M	1 exemple de contamination
M.....	
M.....	
M.....	
M.....	
M.....	

✚ Quelles sont les six questions à se poser pour l'élaboration d'un plan de nettoyage-désinfection (3 points). S'appuyer sur l'annexe 2

- ➔
- ➔
- ➔
- ➔
- ➔
- ➔

✚ VRAI – FAUX (4,5 points)

Affirmations	VRAI	FAUX
La formation du personnel est obligatoire		
La méthode HACCP ne s'applique qu'aux cuisines neuves		
Le balayage à sec est autorisé		
Les produits surgelés peuvent se décongeler à température ambiante		
Le plan de nettoyage et de désinfection doit être affiché dans chaque secteur d'activité		
La méthode HACCP s'intéresse uniquement au travail en liaison froide		
Les principaux germes sont détruits à une température négative (-18°C)		
Pour éviter de se laver les mains on utilise des gants jetables.		
La température de conservation des produits carnés est la même que celle des fruits et légumes.		

✚ Entourer les bonnes affirmations (2,5 points)

Affirmations
➔ A quelle température au minimum doit être servi un plat chaud ? a) +50°C b) +63°C c) +43°C
➔ Le refroidissement d'un plat cuisiné doit s'effectuer en moins de : a) 1 heure b) 2 heures c) 3 heures
➔ La remontée en température d'un plat cuisiné en liaison froide doit être effectuée en moins de : a) 2 heures b) 1 heure c) 45 minutes
➔ Le délai de conservation des plats cuisinés en liaison froide est de jour de fabrication + a) 2 jours b) 3 jours c) 4 jours
➔ Je peux utiliser un produit dont la DDM est dépassée : a) Oui b) Non

QUESTION 3 : CONVERSIONS – COÛT DES MATIERES (15 points)

 A partir de l'extrait de la mercuriale en annexe 3, compléter les deux tableaux

Calcul des quantités pour 44 personnes

Tarte comme une « Vercouline » Mesclun à l'huile de Noix								
Pour 8 personnes								Pour 44 personnes
NATURE	U	1	2	3	4	5	Total en g	Total en kg
CHARCUTERIE								
Jambon sec tranché	KG			0,150		
CRÈMERIE								
Œufs	pce	1			3	
Beurre	KG	0,125	0,010			
Bleu d'Auvergne	KG			0,200		
Lait	KG				0,200	
Crème	KG				0,200	
LÉGUMERIE								
Pommes de terre	KG			0,150		
Mesclun	KG					0,100
Economat								
Farine	KG	0,250	0,040			
Noix concassées	KG			0,060		
Huile de noix	KG					0,150
Vinaigre de vin	KG					0,050

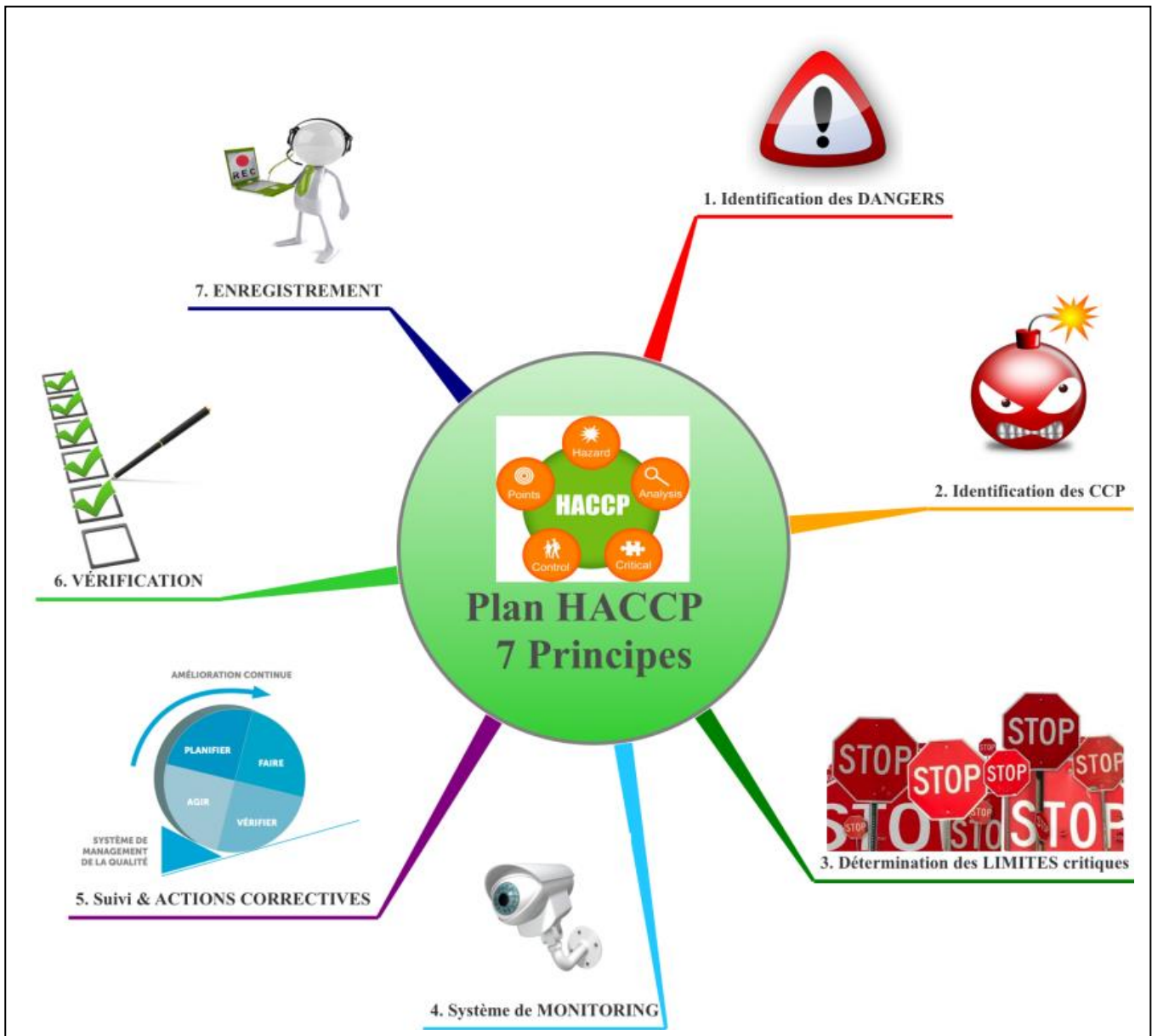
On considérera que le poids d'un œuf est de 0,060 Kg

Calcul du coût des matières

Tarte comme une « Vercoulaine » Mesclun à l'huile de Noix				
Pour 44 personnes				
NATURE	U	Total en kg	PUHT	PTHT
CHARCUTERIE				
Jambon sec tranché	KG
CRÈMERIE				
Œufs	pce
Beurre	KG
Bleu d'Auvergne	KG
Lait	KG
Crème	KG
LÉGUMERIE				
Pommes de terre	KG
Mesclun	KG
ECONOMAT				
Farine	KG
Noix concassées	KG
Huile de noix	KG
Vinaigre de vin	KG
Total denrées				...
Assaisonnement 2%				...
Coût matières Global				...
Coût matières pour 1 personne				...

ANNEXES

ANNEXE N°1 : le plan HACCP



ANNEXE N°2 : Extrait de l'arrêté du 29 sept 1997

Article 12 : un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires et des sanitaires, et du matériel est défini par écrit de façon claire et précise, conformément aux dispositions de l'article 5. Pour chacun des équipements et des différentes parties des locaux, ce plan comprend au moins les indications suivantes a) la fréquence et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées b) le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel c) le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur d) les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

ANNEXE N°3 : Extrait de la mercuriale de l'établissement

Produits	U	PUHT
Jambon sec tranché	KG	8,76
Œufs	pce	0,14
Beurre	KG	2,74
Bleu d'Auvergne	KG	7,57
Lait	KG	0,75
Crème	KG	3,67
Pommes de terre	KG	1,21
Mesclun	KG	6,86
Farine	KG	0,37
Noix concassées	KG	12
Huile de noix	KG	8,92
Vinaigre de vin	KG	2,21