

ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE

CONCOURS EXTERNE ET INTERNE SESSION 2018

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION

Jeudi 18 janvier 2018

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 ensuite agraffer 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 6 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 30 points

I. PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMÉDIAIRES (P.A.I.) LES PRODUITS SEMI-ÉLABORÉS

Grâce à l'industrie agro-alimentaire qui leur a fait subir une préparation, les produits semi-élaborés ne peuvent pas être consommés en l'état par opposition aux produits prêts à l'emploi. Ils nécessitent donc une phase d'assemblage avec d'autres éléments. On les appelle P.A.I. : Produits Alimentaires Intermédiaires.

PRODUITS SEMI-ÉLABORÉS		PRODUITS ÉLABORÉS	
Fonds de tarte	Fonds de sauces	Mayonnaise	Potages en briques
Frites précuites	Champignons	Œufs pochés	Fruits au sirop
Légumes surgelés	Poudre à crème		

a) Citez quatre modes de conservation des produits semi-élaborés : (2 points)

-
-
-
-

Mais dans tous les cas, il faut respecter scrupuleusement les prescriptions portées sur les emballages et notamment les D.L.C et les D.L.U.O.

b) Citez six avantages de ces produits : (3 points)

-
-
-
-
-
-

Hygiène P.A.I. et produits élaborés

c) Pourquoi est-il nécessaire de désinfecter les boites de conserve avant déconditionnement ? (0,5 point)

-
-

d) Citez deux facteurs qui favorisent le développement des micro-organismes : (1 point)

-
-

e) Citez un moyen de prévention des contaminations biologiques : (1 point)

-
-
-

f) Pourquoi employer une mayonnaise industrielle plutôt qu'une mayonnaise fabriquée de façon traditionnelle ? (1 point)

-
-
-

g) Reliez par des flèches les bactéries responsables de T.I.A.C. selon la nature des aliments : (1,5 points)

Nom de la bactérie
Salmonella
Staphylococcus
Clostridium perfringens

Aliments incriminés
Fond de sauce, aliments cuits à l'avance refroidis trop lentement, réchauffage insuffisant
Préparation à base de produits carnés, œufs, préparation lactée, végétaux
Tout aliment manipulé par des individus porteurs de la bactérie, viande hachée, charcuteries

II. LA BRIGADE DE CUISINE

Complétez le tableau ci-dessous à l'aide des réponses suivantes : (5 points)

- Chef - Poissonnier - Rôtisseur - Pâtissier - Garde-manger - Tournant – Communard
- Entremétier - Saucier Second (sous-chef)

	Dirige la cuisine, embauche le personnel. Responsable de la gestion de la cuisine
	Remplace le chef pendant ses absences. C'est souvent un chef de partie compétent
	Réalise les fonds, élabore les plats en sauce
	Responsable de tous les produits stockés en chambre froide, prépare les entrées froides, buffets...
	Prépare les légumes, les garnitures, les œufs, les potages
	Prépare les rôtis, les grillades et les aliments traités en friture
	Prépare les préparations sucrées, les entremets et les pâtes utilisées par d'autres postes
	Prépare les fumets, les produits de la mer ou d'eau douce et leurs sauces
	Il remplace les chefs de partie absents, il connaît tous les postes
	Prépare les repas du personnel

III. LES PRÉPARATIONS CULINAIRES PRÉPARÉES A L'AVANCE

Les P.C.E.A. sont réalisées dans les cuisines centrales en quantités importantes.

Ces préparations sont différées dans le temps (consommation des plats plusieurs jours après leur réalisation) ou dans l'espace (livraison, distribution ailleurs que sur le lieu de production). Une estampille de salubrité et une étiquette de traçabilité doivent être apposées sur les conditionnements.

Quelles sont les 4 mentions obligatoires d'une étiquette de salubrité ? (4 points)

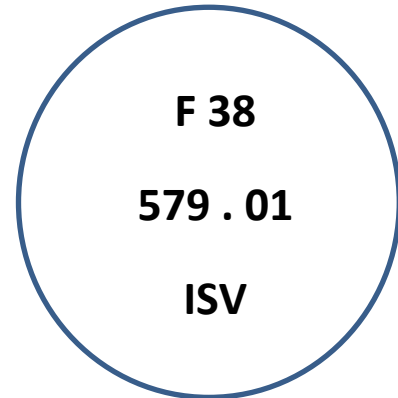
-
-
-
-

IV. MARQUE DE SALUBRITÉ OBLIGATOIRE

Toute cuisine centrale élaborant des plats cuisinés ne peut fonctionner sans avoir au préalable demandé un agrément de fonctionnement en préfecture à la direction des services vétérinaires. La concrétisation de toutes les mesures d'hygiène est l'attribution d'une marque de salubrité. Elle sera apposée sur le conditionnement après vérification et conformité des installations, et l'analyse bactériologique de prélèvements hebdomadaires garantissant la qualité hygiénique des P.C.E.A.

Nommez les informations portées sur l'estampille : (2,5 points)

F :
38 :
579 :
01 :
ISV :



V. LES FRUITS

Les fruits succèdent à la fleur après sa fécondation. Couramment consommés au dessert, ils entrent aussi dans la composition des hors d'œuvres, des salades ou garnitures.

Achat et commercialisation : les fruits doivent être achetés durant la période de production. La réglementation pour la France et pour la C.E.E. est identique à celle des légumes. Nous trouvons donc les fruits dans les 5 gammes répertoriées. Citez ces cinq gammes : (2,5 points)

1^{ère} GAMME :

2^{ème} GAMME :

3^{ème} GAMME :

4^{ème} GAMME :

5^{ème} GAMME :

VI. VOCABULAIRE CULINAIRE

Donnez la définition des termes suivants : (6 points)

Bain-marie :

.....

.....

.....

Bouquet garni :

.....

.....

.....

Décanter :

.....

.....

.....

Garniture aromatique :

.....

.....

.....

Singer :

.....

.....

.....

Torréfier :

.....

.....

.....