



CONCOURS EXTERNE ET INTERNE D'AGENT DE MAITRISE

SESSION 2021

EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE :

Vérification, au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, et à l'exclusion de toute épreuve rédactionnelle, 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

Spécialité : restauration

A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- Vous composerez directement sur le présent sujet qui sera agrafé à l'intérieur de la copie. Aucune réponse ne sera portée sur la copie.
- Il ne vous sera remis qu'un seul exemplaire du questionnaire.
- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur le sujet 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 électronique de fonctionnement autonome, programmable ou non-programmable, sans dispositif de communication à distance et sans imprimante 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 document comprend 8 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

Vous répondrez aux questions suivantes :

1) Donner la définition détaillée de chaque sigle suivant (3 points)

B.B.C. :

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

P.E.P.S. :

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

D.D.M. :

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

D.C.R. :

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

5 M :

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

P.C.E.A. :

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

2) Quelles informations doivent figurer sur un plat témoin ? (1 point)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3) Expliquer en quelques lignes la loi EGALIM et donner 4 exemples de son but en restauration collective ? (2 points)

Loi EGALIM :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4 exemples :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4) Quels sont les 6 signes de qualité indiqués dans la loi EGALIM ? (1 point)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5) Quel sont les 4 facteurs à mettre en œuvre pour une hygiène assurée des locaux ? (1 point)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6) Remplir le tableau hygiène (1 point)

Produit chimique	Définition
Bactéricide
.....	Produit qui tue les levures
Sporicide
.....	Produit qui tue les champignons

7) Vous avez besoin de 60 kg de viande pour votre production. Lors de la cuisson, sur 100 gr de produit brut il ne reste que 80 gr de produit cuit.

Quel est le pourcentage de perte et quelle quantité devez-vous commander ? (1 point)

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

8) Indiquer les 3 types de hottes qui peuvent exister dans une cuisine centrale et préciser leurs spécificités (3 points)

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

9) Qu'est-ce que des eaux grasses ? (1 point)

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

10) Quels sont les 5 principes à utiliser lors de la mise en place du plan hygiène dans une cuisine ? (1 point)

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

11) Donner la définition : (2 points)

A. Un produit détergent :

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

B. Un produit désinfectant :

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

C. Expliquer la différence entre un produit détergent et un produit désinfectant :

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

12) Un produit détergent n'est efficace que s'il respecte 4 phases. Indiquer ces 4 phases : (1 point)

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

13) Quelle est la différence entre un régime végétarien et un régime flexitarien ? (1 point)

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

14) Quels sont les avantages de la cuisson basse température ? (0,5 point)

.....

.....

.....

.....

.....

15) Quelles sont les températures de référence pour la cuisson basse température ? (0,5 point)

.....

.....

.....

.....

.....