



CONCOURS D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE DES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

CONCOURS EXTERNE, INTERNE

Spécialité : Restauration

- SESSION 2013 -

Mercredi 20 Novembre 2013

Épreuve écrite – durée 2 heures – Coefficient 2

Épreuve écrite 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.

Le sujet comprend **8 pages** y compris celle-ci.

RÈGLEMENT :

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni signature ou paraphe
- Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne,...) autre que celle figurant, le cas échéant, sur le sujet ou dans le dossier ne doit apparaître dans votre copie
- Seul l'usage d'un stylo noir ou bleu est autorisé (bille, plume ou feutre). Vous ne devez pas écrire au crayon à papier
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte
- L'utilisation de la calculatrice (non programmable) est autorisée pendant la durée de l'épreuve

Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury

N.B :

Une présentation peu soignée donne lieu à la perte d'un point, tout comme plus de 10 fautes d'orthographe.

SUJET :

1°) Questions relatives à la sécurité dans les locaux : (5 pts)

- **Qu'est-ce qu'un établissement recevant du public (E.R.P.) ? (0.5 pts)**

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

- **Quel est le nombre de secouristes à prévoir pour 10 employés ? (0.5 pts)**

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

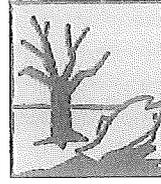
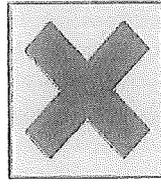
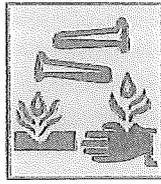
- **Quel est le nombre de serre-file à prévoir pour 25 personnes ? (0.5 pts)**

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

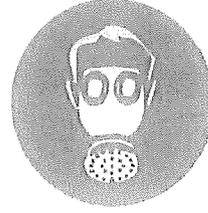
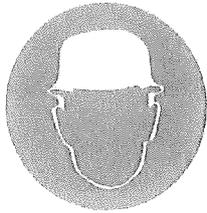
- **Quel est le nombre minimum d'extincteur à eau pulvérisée, pour 200 m² de plancher ? (0.5 pts)**

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

- Complétez les pictogrammes suivants : (2 pts)



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



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

- Est-il possible d'éteindre un feu de classe B (hydrocarbures, alcools, solvants, le polystyrène, acétone, la peinture, certaines matières plastiques comme le polyéthylène, les graisses et huiles, en résumé, les feux « liquides »), avec un extincteur à eau pulvérisée ? (0.5 pts)

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

- Est-il possible d'éteindre un feu de classe C (le gaz naturel, le butane, le propane, le gaz manufacturé), avec un extincteur à poudre polyvalente ? (0.5 pts)

.....

.....

.....

2°) Questions relatives à la sécurité alimentaire : (7 pts)

- Définissez : (1.5 pts)

DLC :

.....

.....

.....

DLUO :

.....

.....

.....

TIAC :

.....

.....

.....

- Quel est le bon couple temps-température, de la liaison froide (refroidissement et remise en température).

Entourez la bonne réponse : (0.5 pts)

- a . Maintien à +63°C pendant 2 heures
- b . Refroidissement de +63°C à + 10°C en 2 heures, puis remise en température de +10°C à +63°C en 1 heure
- c . Refroidissement de +53°C à +10°C en 3 heures, puis remise en température de +10°C à +53°C en 1 heure

- Est-il possible d'utiliser de l'eau de javel pour décontaminer des légumes pour crudités ?
(0,5 point)

.....

.....

.....

- La reprise de la multiplication microbienne est favorisée par un refroidissement du produit pendant et après le conditionnement et son maintien à une température comprise... Entourez la bonne réponse (0,5 point)

a . entre 10 et 63°C

b . entre 0 et 10°C

c . à plus de 63°C

3°) Questions relatives la préparation alimentaire : (8 points)

- Que signifie le terme « organoleptique » ? (0,5 point)

.....

.....

.....

- Que veulent dire les 2 sigles de qualité : (0,5 point)

A.O.P. :

.....

I.G.P. :

.....

- Remplacez dans le tableau, les termes culinaires suivants. (5 points)

Décanter / Abats / Tamiser / Assaisonner / Pilon / Frémir / Salpicon / Mandoline / Sauter / Inciser / Julienne / Incorporer / Suer / Raidir / Darne / Suprême / Battre / Singer / Hacher / Fumet

	Parties comestibles des animaux de boucherie, non classées en catégories : têtes, pieds, cervelles, cœurs, foies, rognons, amourettes, tripes.
	Mélanger un aliment avec un autre.
	Éléments détaillés en petits dés.
	Travailler énergiquement un appareil ou une préparation au fouet
	Partie charnue de l'aile d'une volaille.
	Faire des incisions peu profondes à la surface d'un poisson pour en faciliter sa cuisson.
	Faire passer une denrée à travers une passoire pour éliminer les grumeaux (farine).
	Faire sauter une viande sans coloration pour en raffermir les fibres. Ex: fricassée de volaille.
	Fins filaments de carottes, navets, truffes, champignons, zestes de citron, d'orange, etc.
	Accommoder un mets avec des ingrédients qui en relèvent le goût. (sel, poivre, etc...)
	Saupoudrer de farine une préparation en cuisson, afin d'obtenir la liaison de la sauce.
	Ustensile de cuisine, généralement en inox, servant à tailler les légumes en tranches plus ou moins épaisses.
	Faire chauffer tout en remuant un aliment dans un corps gras, afin de concentrer les sucs dans la matière grasse.
	Partie inférieure de la cuisse des volailles
	Tranche épaisse, taillée à cru transversalement, dans un gros poisson (colin, saumon, thon).
	Faire bouillir très lentement.
	Cuire rapidement des petites pièces de viande, de poisson ou de légumes dans une sauteuse ou dans une poêle avec un peu de matière grasse.
	Fond de cuisine : <u>fumet de poisson</u> .
	Réduire en petits morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un robot électrique
	Retirer les morceaux de viandes d'une sauce et les placer dans un autre récipient.

- Qu'est-ce que la démarche HACCP ? (0.5 point)

.....

.....

.....

- Reliez la gamme au produit. (1,5 points)

Première gamme		Produit déshydraté
Deuxième gamme		Produit sous vide cru
Troisième gamme		Produit appertisé
Quatrième gamme		Produit sous vide cuit
Cinquième gamme		Produit surgelé
Sixième gamme		Produit frais