



## CONCOURS D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> 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)**

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

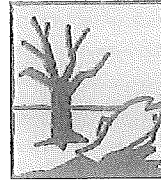
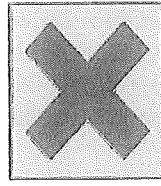
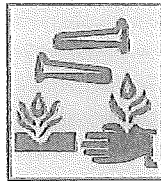
- **Quel est le nombre de serre-file à prévoir pour 25 personnes ? (0.5 pts)**

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

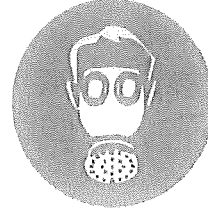
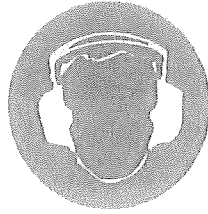
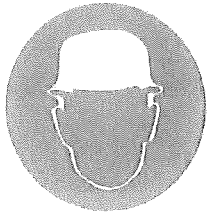
- **Quel est le nombre minimum d'extincteur à eau pulvérisée, pour 200 m<sup>2</sup> de plancher ? (0.5 pts)**

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

- 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

- Citez 3 équipements de protection individuelle à utiliser lors du nettoyage et de la désinfection d'un four : (0,5 pts)

.....

.....

.....

- A quelle température doit être une chambre froide positive pour la 4/5<sup>ème</sup> gamme ? Entourez la bonne réponse. (0,5 point)

a . 6°C    b . 8°C    c . 3°C

- A quelle température doit être une chambre froide négative ? Entourez la bonne réponse. (0,5pts)

a . -12°C    b . -22°C    c . -18°C

- A quelle température doit être une réserve sèche ? Entourez la bonne réponse. (0,5 point)

a . 3°C    b . 25°C    c . température ambiante

- Dans le cadre d'une préparation froide, les contaminations du produit peuvent être faites par ... Entourez la ou les bonnes réponses. (0,5 point)

a . la matière première  
 b . la lumière  
 c . le personnel  
 d . le matériel  
 e . les équipements de protection

- Combien de fois par jour, faut-il se laver les mains ? Entourez la ou les bonnes réponses. (0,5 point)

a . 1 fois  
 b . 3 fois  
 c . après chaque opération  
 d . autant de fois possibles

- Avant le tranchage de produits cuits sous vide, donnez quatre mesures préventives à mettre en œuvre. (1 point)

.....

.....

.....

- 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          |