

## **ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE DES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT**

**Spécialité « Restauration »**

**CONCOURS EXTERNE ET INTERNE**

**SESSION 2017**

**ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ**

Épreuve 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.

Durée : 2 heures

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.
- L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

**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 un surveillant

**Vous répondrez aux questions sur le sujet**

**Il ne sera remis qu'un seul exemplaire de sujet**

**HYGIÈNE/ SÉCURITÉ :**

**1 / Quels sont les 4 facteurs du TACT ou principe de SINER ? (1 point)**

.....

.....

.....

.....

**2 / À quoi sert le « TACT » ? (0,5 point)**

.....

.....

**3 / Quelle est la couleur d'une flamme d'un brûleur au gaz mal réglé ? (0,25 point)**

.....

.....

**4 / Quels sont les 3 dangers pour l'hygiène des aliments qui sont étudiés dans le HACCP ? (0,75 point)**

.....

.....

.....

**5 / Définissez la notion de bionettoyage : (0,25 point)**

.....

.....

.....

**6 / Pourquoi faut-il garder un plat témoin 5 jours ? (0,5 point)**

.....

.....

.....

**7 / Qui rédige un P.A.I. ? (0,25 point)**

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

**8 / La réglementation européenne INCO du 13 décembre 2014 impose des obligations sur l'étiquetage des aliments (1 point)**

- Indiquez à quelle date le décret en droit français indique la mise en place obligatoire de l'INCO.

.....

- Citez 3 mentions obligatoires sur l'étiquetage des aliments :

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

**9 / Que signifie les lettres S.S.T. et définissez : (0,5 point)**

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

**10 / En cas d'accident, classez dans l'ordre chronologique, les actions suivantes que doit faire un S.S.T. : (0,25 point)**

**Prévenir la hiérarchie, protéger, examiner, secourir, alerter**

.....  
.....

**11 / Indiquez 1 des 2 actions que doit faire un guide-file en cuisine en cas de danger : (0,25 point)**

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

**12 / Indiquez 1 des 2 actions que doit faire un serre-file en cuisine en cas de danger : (0,25 point)**

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

**PRÉPARATION :**

**13 / Sur la coquille de l'œuf, il est inscrit des chiffres et des lettres (exemple : 1 FR EGS 05) : (1 point)**

- Quel mode d'élevage signifie « 1 » ?

.....

- Que signifie « FR » ?

.....

- Que signifie « EGS » ?

.....

- Que signifie « 05 » ?

.....

**14 / Vous recevez des rôtis de bœuf en frais. Donnez 4 indications obligatoires sur l'étiquette : (1 point)**

.....

.....

.....

.....

**15 / Indiquez 3 éléments qui contribuent à la bonne qualité de la viande : (0,75 point)**

.....

.....

.....

**16 / Donnez les ingrédients et les quantités nécessaires pour réaliser des pâtes nouilles fraîches : (0,5 point)**

.....

.....

.....

**17 / Indiquez 2 critères de fraîcheur d'une volaille : (0,5 point)**

.....

.....

**18 / La présence du logo Bleu Blanc Cœur sur les emballages de viande est-elle un label de qualité officiel ? (mettre une croix dans la case correspondante) (0,25 point)**

OUI

NON

**19 / En réception de marchandise, à quelle température doit être le poisson frais ? (0,25 point)**

.....  
.....

**20 / Que signifie P.E.P.S. ? (0,25 point)**

.....  
.....

**21 / À quoi sert le P.E.P.S. ? (0,25 point)**

.....  
.....

**22 / Indiquez 2 avantages à utiliser des légumes de 3<sup>ème</sup> gamme : (0,5 point)**

.....  
.....

**CUISSON :**

**23 / Quelle est la température à cœur réglementaire pour un steak haché depuis janvier 2008 ? (0,25 point)**

.....  
.....

**24 / Citez 2 critères de fraîcheur d'un corps gras : (0,5 point)**

.....  
.....

**TECHNIQUE :**

**25 / Calculez le volume utile en m<sup>3</sup> d'une chambre froide négative pour une cuisine centrale de : hauteur 2000 mm ; largeur 4000 mm ; profondeur 3750 mm ? (0,5 point)**

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

**26 / À quelle température et combien de temps pouvez-vous garder des assiettes de crudités sur une rampe de self réfrigérée ? (0,25 point)**

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

**27 / Que signifient les modes de cuisson suivants ? (0,75 point)**

- Pocher dans un liquide bouillant :

.....  
.....

- Rôtir :

.....  
.....

- Poêler :

.....  
.....

**28 / Sur cette étiquette vierge d'une caisse de tomates, indiquez les 6 mentions obligatoires qui doivent être inscrites : (1 point)**


**29 / Indiquez le légume principal utilisé dans les potages suivants : (0,5 point)**

POTAGE	LÉGUME PRINCIPAL
CRECY	
SAINT GERMAIN	

**30 / Indiquez les ingrédients et le déroulé de la recette pour faire une béchamel avec 30 gr de farine : (0,5 point)**

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

**31 / Comment s'appelle la sauce à base de béchamel et de fromage râpé ? (0,25 point)**

.....  
.....

**32 / Sachant qu'un 1 kg d'œufs pasteurisés représente 21 œufs, de combien de kilos aurez-vous besoin pour confectionner des omelettes pour 375 personnes : (0,5 point)**

- 150 maternelles en 60 gr
- 200 élémentaires en 90 gr
- 25 adultes en 120 gr

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

**33 / Que signifie les lettres D.D.M. ? (0,25 point)**

.....  
.....

**34 / La D.D.M. remplace quel terme : (mettre une croix dans la case correspondante) (0,25 point)**

- D.D.P.P.
- D.L.U.O.
- D.D.S.V.

**35/ Quelles sont les 3 définitions du terme technique « blanchir » ? (0,75 point)**

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

**36 / Donnez la signification des termes de cuisine suivants : (1 point)**

- Un coquilleur :

.....  
.....

- Une russe :

.....  
.....

- La manigette :

.....  
.....

- Un pochon :

.....  
.....

**37 / Indiquez 2 avantages de la cuisson de nuit dans un four : (0,5 point)**

.....  
.....

**38 / Indiquez 2 avantages de la cuisson sous-vide : (0,5 point)**

.....  
.....

**39 / Comment appelle-t-on un menu sans viande ? (0,25 point)**

.....  
.....

**40 / À quelle date le décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire a-t-il été publié ? (0,5 point)**

.....