

**ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1<sup>ère</sup> CLASSE**  
**CONCOURS EXTERNE ET CONCOURS INTERNE**  
**SESSION 2016**

**SPÉCIALITÉ : RESTAURATION**

**ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :**

Épreuve écrite consistant en la 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 composerez directement sur le présent sujet qui sera agrafé à l'intérieur de la copie d'examen. Aucune réponse ne sera portée sur la copie.
- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur le sujet ni sur la copie d'examen, ni votre nom ou un nom fictif, ni votre numéro de convocation, ni signature ou paraphe.
- ♦ Seul l'usage d'un stylo à encre soit noire, soit bleue est autorisé (bille non effaçable, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou pour souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- ♦ L'emploi du blanc correcteur est autorisé
- ♦ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.
- ♦ L'utilisation d'une calculatrice non programmable de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée. Les calculatrices solaires sont déconseillées.
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury
- ♦ Expression écrite négligée et/ou fautes d'orthographe = - 1 point maximum

**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

**Question 1 : 2 points**

La cuve d'une sauteuse basculante au gaz est de forme parallélépipédique. Ses dimensions sont les suivantes :

- Longueur : 1 000 mm
- Profondeur : 300 mm
- Hauteur : 400 mm

a/ Calculez le volume en litres et convertir ensuite en  $m^3$ .

.....

.....

.....

b/ Si on remplit la sauteuse d'eau avec un débit de 200 litres/heure, en combien de temps sera-t-elle pleine ?

Exprimez le résultat arrondi en heure et en minutes.

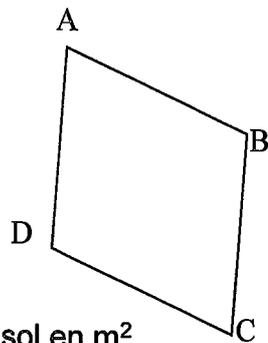
.....

.....

.....

**Question 2 : 1 point**

La cuisine va s'équiper d'une nouvelle chambre froide positive. Son emplacement sera de la forme suivante - les dimensions au sol sont :  $AC = 3\text{ m}$  et  $DB = 6\text{ m}$



Calculez sa surface au sol en  $m^2$ .

.....

.....

.....

**Question 3 : 0,25 point**

Quelle information obligatoire doit apparaître en restauration depuis le 1<sup>er</sup> Juillet 2014 ?

.....  
.....

**Question 4 : 0,75 point**

Enumérez les 5 M.

- 1) M.....
- 2) M.....
- 3) M.....
- 4) M.....
- 5) M.....

**Question 5 : 2 points**

Remplissez le tableau ci-dessous en indiquant les 5 M et énumérez, pour chacun, des points critiques lors de la réception de marchandises.

	1) M	2) M	3) M	4) M	5) M
RECEPTION	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....

**Question 6 : 1 point**

Sur quels éléments s'appuie le « paquet hygiène » ?

.....  
.....

**Question 7 : 1 point**

Citez 2 autocontrôles en cuisine centrale :

.....

.....

.....

.....

**Question 8 : 0,5 point**

Que signifie P.E.P.S. ?

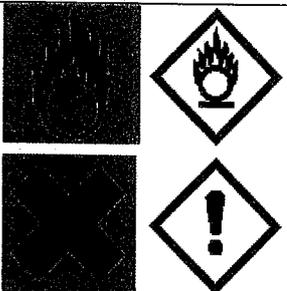
.....

.....

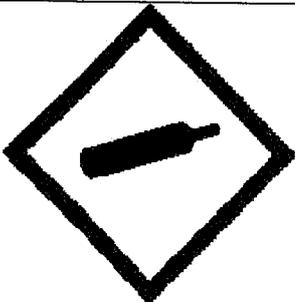
.....

**Question 9 : 1,75 points**

A/ Voici les anciens et nouveaux pictogrammes. À quelle date les anciens pictogrammes disparaîtront ?

	.....
---	-------

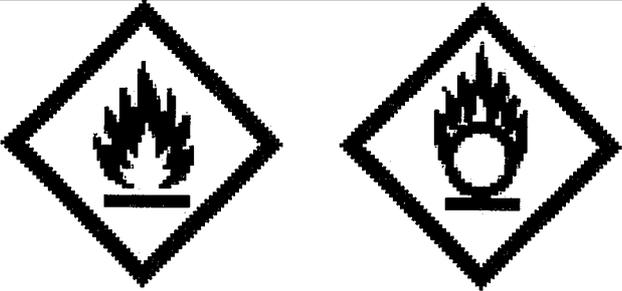
B/ Quand ce produit est-il dangereux ?

	.....
---	-------

C/ Que devez-vous faire avec un produit portant ce symbole ?

	.....
---	-------

D/ Quelle est la différence entre ces deux symboles ?

	.....
--	-------

**Question 10 : 0,25 point**

Que doit-on faire en premier lors du nettoyage d'un trancheur à jambon ?

.....  
.....

**Question 11 : 1 point**

Citez 4 actions à faire lors du nettoyage d'un trancheur à jambon :

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

**Question 12 : 1 point**

Citez 4 informations que vous devez noter lors du contrôle à réception de marchandises.

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

**Question 13 : 0,25 point**

Quelle est la plage de température autorisée pour le stockage des viandes ?

.....

**Question 14 : 0,5 point**

Citez 2 actions pour éviter une contamination croisée dans une chambre froide.

.....  
.....

**Question 15 : 0,25 point**

Que signifie le logo Éco-emballage ?

.....  
.....

**Question 16 : 0,25 point**

Dans quelle poubelle doit-on jeter les caisses en bois ?

.....

**Question 17 : 0,5 point**

Que signifie Biogaz ?

.....  
.....

**Question 18 : 0,25 point**

Quelles sont les couleurs du logo AOP ?

.....

**Question 19 : 1 point**

Que signifient les termes suivants :

- Cuire à blanc

.....

.....

- Duxelle

.....

.....

**Question 20 : 1 point**

Qu'est qu'un riz Pilaf ?

.....

Quelle est sa particularité ?

.....

**Question 21 : 0,5 point**

Quelles sont les 2 significations en cuisine du mot « araignée » ?

.....

.....

**Question 22 : 0,25 point**

Un œuf est-il extra frais jusqu'à 10 jours ?

.....

**Question 23 : 0,25 point**

Un petit suisse est-il plus gras que de l'emmental ?

.....

**Question 24 : 0,5 point**

Quelle est dans une fourchette de 5°C, les températures à cœur d'un rôti de bœuf saignant ?

.....

**Question 25 : 1,5 points**

Vous devez cuire des brocolis surgelés à la vapeur en bac perforé. Indiquez 2 avantages et 2 inconvénients à ce type de cuisson.

**Avantages :**

.....

.....

**Inconvénients :**

.....

.....

**Question 26 : 0,25 point**

À quelle température à cœur doit-on maintenir un plat chaud lors de la distribution des repas ?

.....

**Question 27 : 0,25 point**

Quelle est la température maximale de présentation des denrées froides sur une rampe de self durant la distribution des repas ?

.....