



**ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE**  
**CONCOURS EXTERNE ET INTERNE**  
**Spécialité « Restauration »**  
**SESSION 2018**

**ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ**

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. 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, ni sur le sujet, ni sur votre copie, ni votre nom ou 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.
- Expression écrite négligée et/ou fautes d'orthographe : - 1 point maximum

Ce document comprend 7 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

**Question 1 : 1 point**

Citez deux catégories d'additifs alimentaires ainsi que leurs buts technologiques :

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

**Question 2 : 0,25 point**

Donnez le temps maximum d'un refroidissement rapide à cœur d'un plat :

.....

**Question 3 : 1,25 points**

Que signifie « cuisson basse température » ? Peut-on faire de la cuisson basse température dans un four à gaz ? Justifiez votre réponse :

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

**Question 4 : 0,5 point**

Quel est le grammage recommandé par le GERM CN d'une portion de pâtes pour un enfant de maternelle ?

.....

Quel est le grammage d'une portion de filet de poisson meunière recommandé par le GERM CN pour un enfant de primaire ?

.....

**Question 5 : 2 points**

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous la composition d'une tarte alsacienne aux pommes pour 8 personnes. Vous complétez la colonne correspondant aux quantités pour 40 personnes.

Ingrédients	Quantité pour 8 personnes	Quantités pour 40 personnes
<b>Pâte brisée</b>		
Farine	0,250 kg	
Sucre semoule	0,025 kg	
Sel fin	0,005 kg	
Beurre	0,125 kg	
Œuf (jaune)	1P	
Eau	0,05 L	
Farine (pour abaisser)	0,050 kg	
Beurre pour cercle	0,010 kg	
<b>Garniture</b>		
Pommes	0,600 kg	
Citron	½ P	
<b>Appareil à crème prise</b>		
Œuf (jaune)	1 P	
Œufs (entiers)	2 P	
Sucre semoule	0,050 kg	
Lait	0,20 L	
Vanille	PM	

Retrouvez l'élément manquant de la recette et en quelle quantité :

.....

**Question 6 : 0,5 point**

Choisissez 2 morceaux de bœuf parmi la liste ci-dessous pouvant servir pour faire un ragout :

Côtes de bœuf – araignée – paleron – onglet – bavette – jumeau – carré de bœuf

**Question 7 : 1 point**

Donnez les quatre principaux contrôles à effectuer lors de la réception des marchandises :

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

**Question 8 : 1 point**

Définissez la marche en avant, puis expliquez ce qu'est une zone contaminée et une zone propre :

.....

.....

.....

.....

**Question 9 : 1 point**

Associez le mode d'élevage inscrit sur les œufs en le reliant au chiffre correspondant :

- 1. . En cage
- 2. . Plein air
- 3. . Bio
- 0. . Au sol

Sur le marquage d'un œuf, dans l'exemple suivant, quel est le code ISO et que signifie-t-il ?  
(3 FR JMA 05)

.....

**Question 10 : 1,5 points**

Quels sont les 3 types de dangers en hygiène alimentaire ?  
Donnez pour chacun, un exemple :

TYPES DE DANGER	EXEMPLES

**Question 11 : 1 point**

Pour chacun des vêtements de cuisinier suivants, indiquez sa fonction sur l'aspect uniquement de l'hygiène :

VÊTEMENTS	HYGIÈNE
CHAUSSURES DE SÉCURITÉ	
PANTALON	
VESTE	
COIFFE	

**Question 12 : 1 point**

Associez par une flèche le produit et son utilisation correspondante :

DÉTARTRANT
DÉCAPANT
DÉSINFECTANT
SOLVANT

Dissolve les substances comme les graisses
Agit sur les salissures adhérentes aux surfaces
Agit contre le tartre
Tue les micro-organismes

**Question 13 : 1 point**

Indiquez pour chacun des déchets, ci-dessous, de quelle manière ils doivent être traités pour le recyclage :

DÉCHETS	TRAITEMENT
PALETTE EN BOIS	
HUILE DE FRITEUSE	
BAC A GRAISSE	
CARTON D'EMBALLAGE	

**Question 14 : 1,5 points**

À quoi sert le plat témoin ?  
Quelles sont les 4 mentions obligatoires que l'on doit trouver sur un plat témoin ?

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

**Question 15 : 1 point**

Définissez la traçabilité et donnez les documents à utiliser permettant de la mettre en place :

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

**Question 16 : 1 point**

Que signifie T.A.C.T., développez et complétez le tableau (donnez un exemple de consigne pour chacune des lettres du TACT) :

Lettre	Signification	Exemple de consigne
T		
A		
C		
T		

**Question 17 : 1 point**

La réglementation INCO impose que la restauration indique la présence des 14 principaux allergènes dans les plats. Citez 4 de ces allergènes

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

**Question 18 : 0,75 point**

En liaison froide quel est le temps préconisé pour réchauffer des légumes (entourez la bonne réponse) ?

- a. 20 mn
- b. 45 mn
- c. 60 mn

Combien de temps peut-on laisser, sur une rampe réfrigérée, une assiette de tomates vinaigrette et jusqu'à quelle température :

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

**Question 19 : 0,75 point**

Donnez la signification des sigles suivants :

D.D.M.....

I.G.P.....

T.I.A.C.....

**Question 20 : 1 point**

Que signifie « biodéchets » ? Donnez un exemple :

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