
CONCOURS EXTERNE
D'ADJOINT TECHNIQUE DE 1^{ère} CLASSE 2012

Spécialité : « Restauration »

Vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou à compléter, des connaissances théoriques de base dans la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 1 h
Coef. : 2

Ce sujet comporte 7 pages. Veuillez vérifier que ce document est complet.

Vous répondrez sur ce document.

Vous pouvez traiter les questions dans l'ordre que vous souhaitez.

IMPORTANT

Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie : ni votre prénom ou votre nom, ni votre n° de convocation, ni votre signature.... Vous ne devez pas mentionner dans vos réponses des noms imaginaires ou existants (par exemple, nom d'une commune, nom d'un agent....) **mais seulement utiliser les éléments qui vous sont fournis dans les questions.**

Seul l'usage d'un stylo noir ou bleu est autorisé (bille, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.

L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.

Les feuilles de brouillon (de couleur) ne seront pas notées par les correcteurs.

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

1) Dans quel ordre doit-on accomplir les tâches suivantes de façon à respecter le protocole de nettoyage d'un plan de travail ? (numérotez l'ordre des tâches à accomplir)

Tâches	racler	rincer abondamment	Retirer les plus grosses souillures	laisser agir le produit	sécher	appliquer le produit de la centrale de lavage
Ordre	-----	-----	-----	-----	-----	-----

2) Le lieu de travail peut se révéler une source de risques pour la santé. Quels sont les principaux risques en restauration ? (4 réponses attendues).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3) Que faut-il faire pour éviter les risques liés à la manutention ? (4 précautions attendues).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4) Depuis le 1er janvier 1995, quelle est la principale norme à laquelle doit répondre le matériel mis à disposition du personnel dans les cuisines ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5) Complétez la fiche technique ci-dessous.

Champignons à la grecque tomates : Fiche traditionnelle pour 8 portions				
ingrédients	Unités	Quantités	Prix unitaire HT	Prix total HT (en Euros)
Champignons de paris frais	Kg	1.500	2,90
Oignons rouges frais	Kg	0,100	1,50
Tomates grappes fraîches	Kg	1,90	0,95
Huile d'olive	Litre	0,10	0,50
Vin blanc	Litre	0,20	0,91
Citron	Pièce	2	0,38
Ail frais	Kg	2,90	0,15
Bouquet garni	Pièce	0,02	0,02
Coriandre en pot de 40 g	Pièce	0,125	0,35
Poivre en grains	Kg	10,00	0,10
Total pour 8 portions			
Total pour 1 portion			

6) Comment appelle-t-on une symptomatologie d'origine gastro-intestinale qui apparaît sur au moins deux cas groupés et dont la cause à une même origine alimentaire ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7) Sur quels éléments de preuves repose la détermination de l'origine d'une contamination ? (2 éléments attendus).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8) Quels sont les contrôles à effectuer lors de la réception de marchandises ? (6 réponses attendues).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

9) Répartissez les denrées suivantes selon leurs gammes et leurs conditions de stockage.

Denrées	Gammes	Conditionnement	Température de stockage	Lieu de stockage
Haricots verts surgelés
Viande de bœuf sous vide
Laitue fraîche
Petits pois en boîte 5/1
Ciboulette ciselée surgelée
Concentrés de tomate
Mesclun de salade sous air contrôlé
Endives
Tarte citron

10) Des associations de santé publique sollicitent le pouvoir politique pour la mise en place d'une journée hebdomadaire végétarienne dans la restauration collective. Formulez un menu équilibré sans protéines animales et justifiez vos associations. Menu = 3 plats de l'entrée au dessert.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

11) La Société et le pouvoir politique exigent une part d'aliments bio dans la conception des menus. Donnez quatre exemples d'aliments selon les deux types ci-dessous en justifiant vos choix.

- Aliments d'origine végétale (4 exemples)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Aliments d'origine animale (4 exemples)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

12) Dans DLUO, quelle est la définition du O ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

13) Quelles sont les catégories de produits relevant d'une DLC ou d'une DLUO ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....
14) Quel est le protocole de lavage des légumes frais ?

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

15) Les repas reçus en liaison chaude ou en liaison froide sont maintenus à des températures définies par la réglementation. Quelles sont ces températures ?

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

16) Indiquez les avantages et les inconvénients de la cuisson basse température.

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

17) Donnez la définition d'une « sauce courte » et citez deux exemples.

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

18) Dans le tableau suivant, donnez pour chaque plat la catégorie, la pièce de viande traitée et indiquez le mode de cuisson en cochant la case correspondante.

Plats	Catégorie	pièce de viande	Mode de cuisson				
			Poêler	Ragoût à brun	Ragoût à blanc	braiser	Sauter
Fricassée d'agneau à l'estragon
Quasi de veau à la provençale
Veau marengo
Ossobuco milanaise
Beefsteak et sa poêlée de cèpes à la bordelaise

19) Quel ustensile utilisez-vous quand vous devez cuire « à la nappe » ?

Rayez la mention inutile

Spatule ou fouet

20) Comment interprétez-vous les pictogrammes suivants ?

Pictogrammes	Type de risque	Définition du risque	précautions à prendre (EPI)
			
			
			