
CONCOURS INTERNE ET DE 3^{ème} VOIE D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL 2011

Spécialité « Restauration »

Epreuve écrite d'admissibilité QUESTIONNAIRE

Epreuve consistant en la vérification au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, et à l'exclusion de toute épreuve rédactionnelle, 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

Ce sujet comporte 5 pages. Veuillez vérifier que ce document est complet.

Il est composé de 3 parties :

- partie 1 : 12,25 points
- partie 2 : 12 points
- partie 3 : 5,75 points

Vous répondrez directement sur le sujet qui sera à insérer dans la copie. Celui-ci sera agrafé à la copie par le surveillant à la fin de l'épreuve.

IMPORTANT

Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie : ni votre prénom ou votre nom (ou nom fictif), ni votre n° de convocation, ni votre 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). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.

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

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

Les feuilles de brouillon (de couleur) ne seront en aucun cas corrigées.

SUJET

PARTIE 1

Vous avez reçu ce matin les résultats d'analyses microbiologiques de la crème caramel maison dont les résultats sont les suivants :

Nature du prélèvement : crème caramel maison
Température du produit : 3°C
Lieu du prélèvement : chambre froide
Date de fabrication : 22/11/2010
Date du prélèvement : 23/11/2010
Date d'analyse : 24/11/2010
D.L.C. : 25/11/2010
Conditionnement : en ramequin

Bactéries	Résultats	Normes
Flore mésophile/g	< 300 000	< 300 000
Coliformes totaux/g	< 1000	< 1000
Coliformes fécaux/g	< 10	< 10
Staphylococcus auréus/g	1500	< 100
Anaérobies sulfite-réducteurs/g	< 30	< 30
Salmonelle dans 25 g	Absence	Absence

Conclusion : Produit de qualité microbiologique non satisfaisante du fait d'un taux excessif de Staphylococcus auréus.

Il vous faut réagir et prendre les mesures qui s'imposent afin que ce problème ne se renouvelle pas.

1 - Quelle est l'origine de cette bactérie ? (2 points)

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

2 - Comment cet aliment a-t-il pu être contaminé ? (2 points)

1^{ère} possibilité :
2^{ème} possibilité :
3^{ème} possibilité :
4^{ème} possibilité :

3 - Indiquez 4 recommandations que vous allez donner au personnel afin que ce problème ne se renouvelle pas : (2 points)

-
-
-
-

4 - Citez 2 conditions qui éviteraient la multiplication des microbes : (2 points)

-
-

5 - Citez 5 éléments obligatoires de la tenue vestimentaire en laboratoire de production : (1,25 point)

-
-
-
-
-

6 - Quelles sont les 2 premières actions à mener si un feu de friture se déclare dans votre office ? (1 point)

-
-
-
-

7 - Selon l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, quels sont les 4 éléments qui doivent figurer sur le plan de nettoyage et de désinfection ? (2 points)

-
-
-
-

PARTIE 2

1 - Votre collectivité souhaite accueillir des enfants souffrant d'allergies. Quelles sont les modalités d'accueil que la restauration doit mettre en œuvre ?
(2 points)

-
-

2 - Proposez, dans le tableau ci-dessous, un menu équilibré à 4 composants sur une semaine de 5 jours. (10 points)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

PARTIE 3

1 - Citez 4 morceaux de l'ailoyau de bœuf : (1 point)

-
-
-
-

2 - Les cuissons. Classez en trois familles, dans le tableau ci-dessous, les modes de cuisson suivants : frire, rôtir, poêler, braiser, griller, sauter, pocher démarrage à froid, démarrage à chaud. (1,5 point)

Expansion	Mixte	Concentration

3 - Les termes culinaires. Associez un verbe à une définition. (1,25 point)

Blanchir – Coucher – Inciser ou Ciseler – Napper – Parer – Tourner – Pincer – Monder – Gratiner – Foncer

- : Mettre au four ou à la salamandre une préparation pour obtenir une couche dorée.
- : Eliminer à une pièce les parties non consommables ou inutiles.
- : Eliminer peaux et enveloppes de certains fruits ou légumes dans l'eau bouillante.
- : Faire de petites entailles sur un poisson, fruit ou légume, pour en faciliter la cuisson.
- : Façonner généralement sur plaque et à l'aide d'une poche des appareils mous : pâte à chou, meringue...

4 - Quels sont les principaux apports nutritionnels des aliments suivants :
(2 points)

Aliments	Principaux apports nutritionnels
Camembert	
Lentilles	
Huile	
Orange	