

EXAMEN PROFESSIONNEL  
D'ADJOINT TECHNIQUE DE 1<sup>ère</sup> CLASSE 2016

Spécialité :  
Restauration

Une épreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.

Durée : 1 h 30  
Coefficient : 2

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

Il est composé de 5 questions :

- question 1 : 3,75 points,
- question 2 : 5 points,
- question 3 : 3 points,
- question 4 : 5,25 points,
- question 5 : 3 points.

**Vous répondez directement sur ce document. S'il vous manque de la place pour répondre à une question, vous pouvez continuer d'écrire sur la copie en prenant soin d'indiquer le numéro de la question au préalable.**

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

**IMPORTANT**

**Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie ou le sujet** : ni votre prénom ou votre nom, ni votre n° de convocation, ni votre signature ou paraphe... 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.**

Seuls sont autorisés les stylos non effaçables, plumes ou feutres d'encre NOIRE ou BLEUE (sont interdits les stylos à bille effaçables type « friXion »). 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 sans imprimante ainsi que du correcteur (blanco) est autorisée.

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

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

Reproductions effectuées en accord avec le Centre Français d'exploitation du droit de copie.

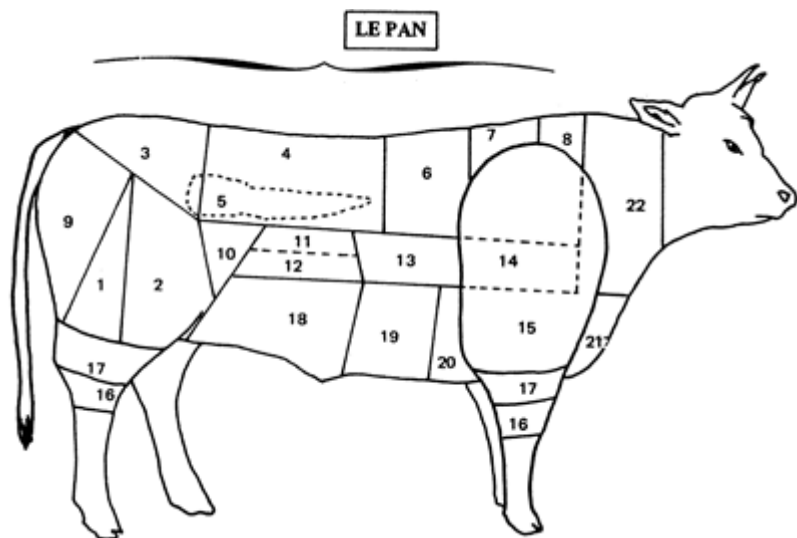
Les Centres de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de Bretagne



Vous êtes adjoint technique de 1<sup>ère</sup> classe dans la commune d'ATEVILLE en tant que cuisinier. Vous avez en charge la cuisine du restaurant scolaire élémentaire et maternel.

**QUESTION 1 (3,75 points) :**

A - Citez les morceaux de boucherie de bœuf suivants :



- 3 - .....
- 5 - .....
- 6 - .....
- 13 - .....

B – A partir de l'exemple, donnez les principaux éléments de composition des pâtisseries citées ci-dessous :

Exemple : - *Tarte aux pommes : pâte brisée, compote, lamelles de pomme en décor.*

- Moka : .....
- Eclair : .....
- Bavarois : .....
- Clafoutis : .....

C - Nommez trois produits végétaux dont la pleine saison est en février.

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

**QUESTION 2 (5 points) :**

**A -**

- Quel est le principe de fonctionnement de la friteuse à zone froide ?

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

- Citez 3 intérêts de la cellule de refroidissement rapide :

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

**B - Remettez dans l'ordre chronologique les étapes de confection d'un jus de rôti.**

Déglacer	1	
Vérifier la couleur et le goût	2	
Dégraisser	3	
Réduire	4	
Pincer les sucs	5	
Réserver au bain-marie	6	
Passer au chinois	7	
Ajouter la garniture aromatique	8	

**C - Citez quatre principales découpes de poisson.**

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

**QUESTION 3 (3points) :**

Vous devez commander des filets de julienne pour votre menu.

Sachant que vous devez retirer les arêtes pour vos convives, la perte liée à cette opération est d'environ 3 % et la perte liée à la cuisson est de 30 %.

Vous servez :

- 60 enfants en maternelle
- 140 enfants en primaire
- 30 adultes

Poids cuit par type de convive :

- maternelle : 50 g
- primaire : 70 g
- adulte : 100 g

**A -** Calculez le nombre de kilogrammes de poisson cuit dont vous avez besoin. Détaillez votre calcul.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**B -** Quelle est la quantité en kilogramme de filet de julienne que vous allez commander (résultat à donner avec 3 chiffres après la virgule) ? Détaillez et expliquez votre calcul.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**C -** Calculez alors la perte représentée par les arêtes et la cuisson ainsi que la perte totale (résultats à donner avec 3 chiffres après la virgule) ? Détaillez vos calculs.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**QUESTION 4 (5,25 points) :**

**A -** Définissez les sigles ou termes professionnels suivants :

- TIAC : .....
- .....
- Durée de seconde vie : .....
- .....
- Estampille sanitaire : .....
- .....

**B -** L'utilisation de denrées alimentaires nécessite la connaissance de règles spécifiques d'hygiène afin de servir des aliments sains à vos convives.

- a) Pour chacune des trois flores pathogènes citées ci-dessous, complétez le tableau en répondant aux deux questions suivantes :
- dans quel aliment est-on susceptible de retrouver chacune de ces flores pathogènes (citez deux exemples d'aliments) ? **Chaque exemple ne devra être mentionné qu'une seule fois ;**
  - donnez deux mesures préventives afin d'éviter toute contamination.

	Deux exemples d'aliments	Deux mesures préventives
Salmonelle	- ..... - .....	- ..... ..... - ..... .....
Escherichia Coli	- ..... - .....	- ..... ..... - ..... .....
Listéria	- ..... - .....	- ..... ..... - ..... .....

b) En faisant référence au document relatif à la réglementation en vigueur (annexe 1), reliez ces températures à la solution attendue.

Repas élaborés en liaison froide	+ 4 °C maximum
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	+ 63°C minimum
Préparations de viandes, viandes de volailles, ovo-produits	+ 3°C maximum
Plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds au consommateur	- 18°C maximum sans limite inférieure

**QUESTION 5 (3 points) :**

Votre cuisine se situe dans l'enceinte de l'école. Vous arrivez le matin dans votre cuisine et vous vous apercevez que l'armoire froide où sont stockés les produits laitiers est en panne.

Face à cet incident, indiquez 3 mesures préventives à mettre en place quant à la gestion des produits laitiers :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Mise à part la gestion des produits laitiers, citez 3 autres procédures que vous devez également mettre en place :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Température de conservation

**Les acteurs des différentes filières alimentaires doivent respecter les températures fixées par la réglementation ou, en l'absence de réglementation, celles fixées par le conditionneur sous sa responsabilité prescrites lors de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution. La date limite de consommation d'un produit, fixée par le fabricant, tient compte de ces températures.**



Pour les denrées d'origine animale ou denrées alimentaires en contenant, les températures d'entreposage, de transport et de mise en vente sont fixées par l'arrêté du 21 décembre 2009 et le règlement 853/2004. Pour les autres denrées, les températures sont fixées par l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Le consommateur doit lui aussi respecter les températures indiquées sur les étiquettes des aliments préemballés lors du transport et de la conservation des denrées périssables.

Températures maximales de conservation, de mise en vente et d'entreposage. Une température différente peut être fixée par le conditionneur, sous sa responsabilité, pour les denrées alimentaires préemballées (sous réserve de ne pas dépasser la température fixée par le règlement 853/2004).