



Mercredi 16 janvier 2013

Centres de Gestion de la  
Fonction Publique Territoriale  
de Bretagne  
Centre organisateur : CDG 35

---

## CONCOURS D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL 2013

Spécialité :  
« Restauration »

### CONCOURS INTERNE ET DE 3<sup>ème</sup> VOIE

---

Une épreuve écrite 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 : 2h00  
Coefficient : 2

Les réponses doivent être portées uniquement sur le sujet.

Ce sujet comporte 9 pages. Veuillez vérifier que ce document est complet.

#### 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.

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

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

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

1. Dans le cadre d'une liaison chaude, à quelle température minimale doit-on maintenir les préparations culinaires ? (*entourez la bonne réponse*)

+63°C minimum

+65°C maximum

+60°C minimum

2. Combien de temps maximum peut-on conserver des préparations froides pour le service ?

- sur un présentoir réfrigéré à 10°C : .....

.....

- sur un présentoir non réfrigéré : .....

.....

3. Le feu commence à prendre dans une des friteuses de la cuisine.

Expliquez, dans l'ordre, comment vous intervenez ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Pendant combien de jours peut-on conserver en chambre froide une denrée pour qu'elle décongèle ? (*entourez la bonne réponse*)

J+2

J+3

J+4

5. Pendant combien de jours un repas témoin doit-il être conservé ?

.....

.....

.....

6. Citez 4 vitamines liposolubles et 4 vitamines hydrosolubles :

Vitamines liposolubles	Vitamines hydrosolubles

7. Citez 4 systèmes de distribution que l'on peut trouver en restauration commerciale et collective :

.....

.....

.....

.....

8. Citez les éléments de base de réalisation des potages suivants :

Potage	Éléments de base
Consommé Madrilène	
Potage Darblay	
Potage Saint-Germain	

9. Quels sont les 4 contrôles minimum que vous devez réaliser pour une livraison de viande sous vide ?

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

10. Donnez les 10 différents modes de cuisson utilisés en cuisine :

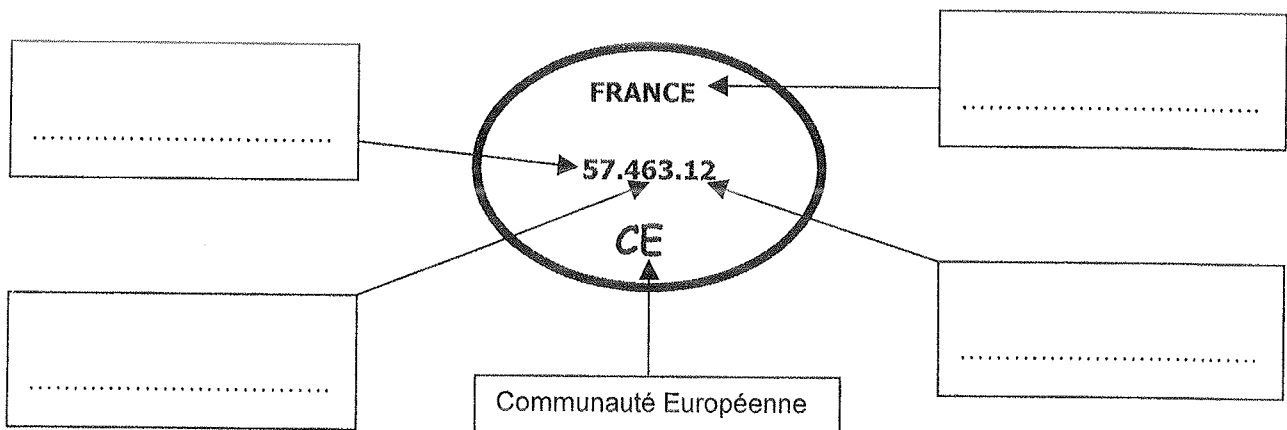
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

11. Dans la réglementation de la viande, l'inspection sanitaire impose l'apposition d'estampille sanitaire sur l'animal.

a) Il en existe deux sortes, lesquelles ?

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

b) Sur le schéma ci-dessous, indiquez les éléments qui la composent :



12. Dans le tableau ci-dessous, donnez les critères de classification du bœuf et du mouton :

Lettre	Conformation	Chiffre	Engraissement
E	.....	1	.....
U	.....	2	.....
R	.....	3	.....
O	.....	4	.....
P	.....	5	.....

13. Donnez la traduction française et la signification des termes suivants :

HACCP : .....

.....

GBPH : .....

.....

14. Répondez par vrai ou faux (*entourez la bonne réponse*) :

a) La réglementation en vigueur impose une formation continue à l'hygiène.

VRAI                      FAUX

b) Pour manipuler des denrées, le port de gants est obligatoire.

VRAI                      FAUX

c) Le balayage à sec en cuisine est toléré.

VRAI                      FAUX

d) L'utilisation de torchons est interdite en cuisine collective.

VRAI                      FAUX

15. Définissez et décrivez le principe de nettoyage / désinfection :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

16. Vous avez déjà réceptionné des denrées alimentaires sous vide ou surgelées. Des contrôles spécifiques doivent être faits du point de vue de l'hygiène alimentaire concernant la livraison de ce type de denrées dont les procédures doivent être formalisées dans un document.

Quel nom est généralement donné à ce type de document ?

.....

.....

.....

17. Donnez les proportions des ingrédients pour réaliser les préparations suivantes :

- Génoise (base 125 gr de farine) : .....

.....

.....

- Pâte feuilletée (base 500 gr de farine) : .....

.....

.....

- Pâte à choux (base 0,25 l d'eau) : .....

.....

.....

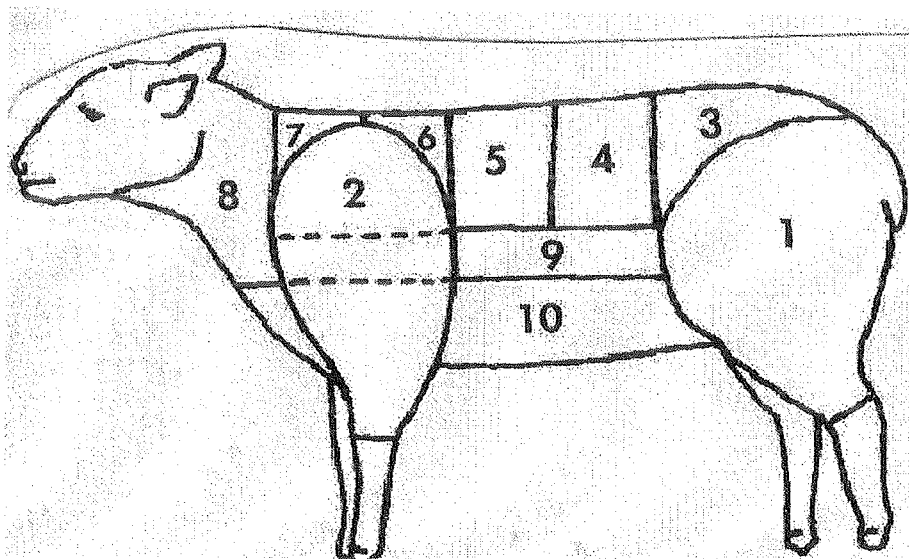
- Pâte à foncer (base 250 gr de farine) : .....  
.....  
.....

**18.** Beaucoup de situations professionnelles que vous rencontrez présentent des risques d'apparition d'un danger alimentaire.

Citez deux situations professionnelles types à risque (de la réception des denrées à la distribution des repas) les plus fréquemment repérées et expliquez succinctement pourquoi, en complétant le tableau ci-dessous :

SITUATIONS PROFESSIONNELLES À RISQUE	EXPLICATIONS

19. À partir du schéma ci-dessous (viande de mouton), vous complétez le tableau en citant les différents morceaux et en les classant dans leur catégorie.



1ère catégorie		2ème catégorie		3ème catégorie	
N° du morceau	Nom du morceau	N° du morceau	Nom du morceau	N° du morceau	Nom du morceau



20. Le compte-rendu non satisfaisant de la dernière analyse bactériologique d'une préparation froide (coquille de poisson macédoine (\*)) ci-dessous, fait apparaître les résultats suivants :

(\* Coquilles de poisson macédoine à partir de produits de 4<sup>ème</sup> gamme et 5<sup>ème</sup> gamme (poisson et macédoine surgelés, sauce prête à consommer, salade pour le décor...).

<b>Analyses microbiologiques Coquille de poisson macédoine</b>	<b>Critères UFC/g</b>	<b>Résultats</b>
Flore totale aérobie mésophile (Micro organismes à 30°C)	500 000	2 500 000
Coliformes totaux (Coliformes à 30°C)	1 000	2 500
Coliformes thermo-tolérants (Coliformes à 40°C)	10	< 10
Staphylocoques aureus	100	< 100
Anaérobies sulfito-réducteurs	30	< 10
Salmonella dans 25 g (Recherche de salmonelles)	ABSENCE	ABSENCE

a) Repérez dans la liste ci-dessous la (ou les) cause(s) les plus probable(s) à l'origine de ce constat : (mettez une croix en face de la (ou des) cause(s) choisi(es))

<b>Case à cocher</b>	<b>Causes</b>
	Mauvaise désinfection des plans de travail
	Temps d'attente à température ambiante trop long après préparation
	Temps d'attente trop long sur le comptoir de distribution
	Hygiène corporelle (mains sales) ou pas de port de gants
	Mauvaise désinfection des outils
	Tenue de travail sale
	Vaisselle insuffisamment lavée
	Poisson mal cuit

b) Choisissez dans la liste des mesures correctives proposées ci-dessous, les 4 mesures qui vous paraissent les plus pertinentes au regard de cette situation. (Mettez une croix en face des mesures choisies)

<b>Case à cocher</b>	<b>Mesures correctives</b>
	Stocker au froid les préparations terminées avant leur présentation aux consommateurs dans une enceinte et à une température appropriées.
	Modifier le procédé de cuisson du poisson
	Changer de tenue professionnelle deux fois par jour
	Vérifier la propreté de la vaisselle
	Désinfecter les outils
	Planifier la fabrication de ce type de préparation plus près de la consommation
	Désinfecter les plans de travail
	Mettre en place un protocole de lavage des mains et de port de gants pour ce type de préparation