

EXAMEN PROFESSIONNEL
D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE 2018

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 8 pages. Veuillez vérifier que ce document soit complet.

Il est composé de 5 questions :

- question 1 : 2,75 points
- question 2 : 1,25 points
- question 3 : 2,75 points
- question 4 : 5,25 points
- question 5 : 8 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 sur votre questionnaire : 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 ou annexes.**

Seuls sont autorisés les stylos non effaçables, billes, plumes ou feutres d'encre NOIRE ou BLEUE (sont interdits les billes 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.



ATTENTION : Détaillez tous vos calculs.

QUESTION N°1 (2,75 points)

Adjoint technique principal de 2^{ème} classe à la cuisine centrale de Techniville, votre responsable vous demande de passer la commande de rôti de veau pour un prochain service de 180 enfants en élémentaire, 75 enfants en maternelle et 25 adultes.

Grammage	Maternelle	Elémentaire	Adulte
Rôti de veau cuit	60 g	80 g	120 g

A/ Quelle quantité de rôti de veau cuit vous sera-t-elle nécessaire ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

B/ Le boucher vous propose deux produits.

Calculez le poids cru à commander pour chaque produit (arrondir au kg supérieur)

Calculez le coût d'achat pour ces deux produits.

Indiquez quel sera votre choix et pour quelles raisons.

Produits	Origine	Tarif	Rendement (perte à la cuisson)
Rôti de veau	UE	10,50 €/kg	30 %
Rôti de veau Label Rouge	France	12 €/kg	20 %

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

QUESTION N°2 (1,25 point)

Votre responsable vous demande de préparer un service de rôti de porc pour le repas annuel des 1800 séniors de la commune. A raison de 85 gr net dans l'assiette, sachant que vous aurez une perte de 25 % avec le parage et de 30 % à la cuisson, quelle quantité de longe brute devez-vous prévoir en approvisionnement ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

QUESTION N°3 (2,75 points)

A/ Quelle doit être la température de conservation des produits de deuxième gamme ?

.....

.....

B/ Quelle doit être la température de conservation des produits de troisième gamme ?

.....

.....

C/ A quelle température devez-vous stocker les préparations en liaison froide avant de les remettre en température ?

.....

.....

D/ Vous devez remettre en température une préparation livrée en liaison froide. Quelles sont les températures et la durée à respecter ?

.....

.....

.....

E/ Quelle différence faites-vous entre une zone de stockage en froid positif et une zone de stockage en froid négatif ?

.....

.....

.....

QUESTION N°4 (5,25 points)

A/ Combien de temps doit-on conserver un plat témoin ?

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

B/ En quoi consiste une étude de vieillissement ?

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

C/ Vous réceptionnez une livraison d'escalopes de poulet fraîches sous vide. Citez six points de contrôle à effectuer.

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

D/ Les escalopes vous sont livrées à la température de 8°C. Que faites-vous et pourquoi ? Expliquez votre réponse.

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

E/ L'utilisation d'un gel hydro-alcoolique peut-il se substituer au lavage des mains ? Expliquez votre réponse.

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

F/ Qu'est-ce qu'une commande fémorale sur un lave-main ? Quelle est son utilité ?

.....

.....

.....

.....

.....

G/ Citez quatre éléments obligatoires sur un poste de lavage des mains.

.....

.....

.....

.....

QUESTION N°5 (8 points)

A/ Donnez la signification des abréviations ci-dessous :

V.B.F :

.....

.....

P.C.E.A. :

.....

.....

.....

P.A.I :

.....

.....

P.M.S :

.....

.....

D.D.P.P :

.....

.....

.....

B/ Définition des termes suivants :

Abaisser :

.....

.....

Une gastrique :

.....

.....

Une duxelles :

.....

.....

Un appareil :

.....

.....

C/ Escoffier c'est (cochez la bonne case)

Une technique qui consiste à dépouiller une sole

Un célèbre cuisinier auteur d'un guide considéré comme la bible des cuisiniers

Enlever les cosses de certains légumes pour n'en conserver que les graines (petits pois...)

D/ En France, quelle est la bactérie la plus incriminée dans les TIAC ?

.....

.....

.....

E/ Citez l'ensemble des éléments aromatiques d'une sauce béarnaise.

.....

.....

.....

F/ Citez quatre éléments permettant d'assurer la qualité d'un repas servi en restauration collective.

.....

.....

.....

.....

.....
.....
G/ Citez quatre labels de qualité pour les produits alimentaires.

.....
.....
.....
.....
.....
H/ Citez quatre morceaux que vous pouvez utiliser pour la préparation d'un sauté de veau, de porc, d'agneau.

.....
.....
.....
.....
Situez-les sur l'image de l'annexe 1.

I/ Citez trois muscles de première catégorie dans le bœuf.

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

Schéma de viande de veau

