
CONCOURS D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL
PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE
DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT 2016

Spécialité : « Restauration »

Une épreuve écrite consistant en la résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un adjoint technique territorial des établissements d'enseignement dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 2h00

Coefficient : 3

Il vous est demandé de répondre directement sur le sujet, en complétant les annexes comme suit :

Question 1 a) : Annexe 1 à compléter
Questions 1 b) : Annexe 3 à compléter

Question 2 : Annexe 2 à compléter

Question 3 a) : Annexe 4 à compléter
Question 3 b) : Annexe 5 à compléter

S'il vous manque de la place, vous pouvez compléter sur la copie en prenant soin d'indiquer le n° de la question traitée.

IMPORTANT

Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie : 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 » et les crayons à papier). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou surligner, 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 sans imprimante, ainsi que du correcteur (blanco) est autorisée.

Les feuilles de brouillon ne seront pas corrigées par les correcteurs

Ce dossier comporte 8 pages, annexes comprises.

Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué

S'il est incomplet, en avertir le surveillant

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

Adjoint technique territorial principal de 2^{ème} classe des établissements d'enseignement, vous êtes responsable de cuisine au Lycée Gustave Flaubert.

Vous devez servir entre 12 h et 13 h, 350 déjeuners en moyenne par jour, avec un fonctionnement en libre-service intégral.

Pour cela, votre équipe est composée de 2 cuisiniers et de 5 agents de service dont 3 agents à temps complet (soit 35 h hebdomadaires) et 2 agents à mi-temps.

Dans le cadre de vos missions, il vous est demandé de :

Question 1 : Organiser rationnellement la production des repas

(10 points)

- a) A l'aide des éléments ci-dessus et en vous appuyant, le cas échéant, sur votre expérience professionnelle, vous décrierez le déroulement d'une journée type (horaires et tâches principales) d'un responsable de cuisine et d'un cuisinier de la brigade.

Compléter l'annexe 1 (*le nombre de lignes est donné à titre indicatif*).

- b) A l'aide de la fiche technique de fabrication d'un sauté de bœuf proposée en **annexe 2** :

- **Compléter le tableau A de l'annexe 3 en :**

- listant les étapes nécessaires à la préparation de ce plat (1^{ère} colonne) ;
- indiquant le temps correspondant à chacune de ces étapes (préparation, cuisson, conservation) - (2^{ème} colonne) ;

- **Compléter le tableau B de l'annexe 3 en :**

- reportant dans la première colonne, les différentes étapes de la préparation ;
- indiquant les temps humains et techniques nécessaires pour chaque étape (voir exemple).

(Dans ces deux tableaux, le nombre de lignes est donné à titre indicatif).

Question 2 : Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat ou d'un menu, puis analyser les résultats.

(2 points)

Compléter le tableau de l'annexe 2, en indiquant les totaux pour chaque ingrédient ainsi que le « Coût Unitaire d'une portion », sachant que la fiche technique est établie pour 100 portions.

Vous pouvez utiliser une calculatrice.

Compléter l'annexe 2.

Question 3 : Participer à la mise en œuvre des procédures de la démarche HACCP

(8 points)

- a) Compléter le tableau des situations qui peuvent se présenter à vous pendant la préparation du menu, le déroulement du service et la remise en état.

Compléter l'annexe 4.

- b) Conformément aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, vous listerez chronologiquement, dans le tableau **de l'annexe 5**, les différentes étapes à respecter, de la fin de cuisson d'un poulet rôti entier à sa découpe pour une distribution en liaison directe (libre-service).

Compléter l'annexe 5 (*le nombre de lignes est donné à titre indicatif*)

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION DU SAUTE DE BŒUF POUR 100 PORTIONS				
INGREDIENTS	Unité	Quantité	Prix Unitaire en euros	TOTAL en euros (3 chiffres après la virgule)
Sauté de bœuf en 30 / 40 g	kg	12,000	8,000	
Carottes	kg	2,000	2,000	
Huile de tournesol	l	0,700	0,676	
Bouquet garnis	u	2,000	1,400	
Gros sel	kg	0,100	2,480	
Sel fin	kg	0,200	3,330	
Poivre	kg	0,100	2,940	
Oignons gros	kg	2,000	3,100	
Roux à l'huile	kg	0,400	0,800	
Eau	l	8,000	0,000	
Vin rouge	l	1,000	5,000	
	Coût total pour 100 portions →			
	Coût unitaire d'une portion			

N° correspondant	Situation	Réponse	Justifiez votre réponse
1	A l'issue du service, je remets le reste du sauté de bœuf en chambre froide.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
2	Je range en chambre froide : <ul style="list-style-type: none">- Le reste du jambon tranché- La salade verte non lavée- Le reste de charcuterie tranchée- Le seau de mayonnaise (ouvert le matin même)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
3	Je hache la viande rouge le matin pour préparer la sauce bolognaise le soir.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
4	Je remets en chambre froide les hors d'œuvre du midi restant sur le linéaire pour les servir au repas du soir.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	

OPERATIONS TECHNIQUES	EXPLICATIONS SUCCINCTES
<i>Fin de cuisson du poulet</i>	

MERCI DE NE PAS RETOURNER LE SUJET