



Coordination Régionale
des Centres de Gestion
d'Occitanie

AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL CONCOURS INTERNE ET TROISIÈME CONCOURS

SPÉCIALITÉ

« Restauration »

Jeudi 24 janvier 2019

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

Ce sujet comporte 14 pages (total sur 40 points)

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- ♦ Répondre sur le sujet. Toutefois, si vous manquez de place, vous pourrez répondre sur la copie anonymée en prenant soin de reporter le numéro de la question.
- ♦ Rendre l'intégralité du dossier à la fin de l'épreuve.
- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre devoir, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni signature ou paraphe.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- ♦ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.
- ♦ L'usage d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.

Question 1 : Cuisine autour du monde*1 point*

Les crêpes et galettes à base de riz, maïs, blé, soja..., sont de plus en plus présentes dans les restaurants collectifs. Les coûts de revient et l'intérêt qu'elles suscitent auprès de la clientèle permettent cette multiplication. Proposer une recette type des continents suivants :

Continents	Nom de la recette	Principaux ingrédients
ASIE		
AFRIQUE		
AMERIQUE		
EUROPE		

Question 2 : Les allergènes*1 point*

Combien reconnaît-on officiellement de produits « allergènes » ?

- 10
- 14
- 16

Est-ce que l'affichage est obligatoire ?

Est-ce que les agrumes rentrent dans les produits dits allergènes ?

Intolérance et allergie sont-ils synonymes ?

Oui	Non

Question 3 : Les produits entamés*1 point*

Vous entamez des produits alimentaires, vous les reconditionnez. Procéder au nouvel étiquetage.

Exemple (1^{re} ligne du tableau) :

Produit	Conservation	Produit entamé le :	DLC à fixer	Observation
Concentré de tomates	DDM	01 Juin 2019	15 Juin	Couche huile + film Surface huilée, film
Lait stérilisé brique	DDM	01 Juin 2019		
Jambon blanc supérieur sous vide	DLC 30 jours	01 Juin 2019		
Cornichons 5/1 au vinaigre	DDM	01 Juin 2019		
Saumon fumé tranché sous vide	DLC 21 jours	01 Juin 2019		

Question 4 : Couple temps / Température*1 point*

Citer les 3 opérations du couple temps/température nécessitant la mise en place de CCP

Question 5 : Vocabulaire spécifique*1 point*

Définir le terme DDM (ex. DLUO) ?

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

Question 6 : Les cuissons

1 point

Quelle différence il y a-t-il entre « juste température » et « basse température » ?

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

Question 7 : Environnement durable

1 point

Quelles sont les mesures simples que vous pouvez prendre dans votre cuisine de production pour favoriser la prise de conscience d'une économie citoyenne ?

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

Question 8 : Fiche technique

2 points

Réaliser la fiche technique complète du Bœuf Bourguignon. **Compléter tous les champs de l'annexe 1 (pour 10 personnes).**

Question 9 : Plan de nettoyage

1 point

L'affichage du plan de nettoyage est obligatoire. Que comporte le document affiché ?

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

Question 10 : La sécurité des locaux

1 point

Lors du nettoyage de la trancheuse à jambon, quelles sont les précautions à prendre ?

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

Question 11 : La qualité organoleptique*1 point*

Quels sont les avantages d'un plat bien présenté ? (Qualité visuelle).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question 12 : Vocabulaire culinaire*1 point*

Compléter le tableau ci-joint

	Mesure des apports énergétiques journaliers
Braiser à brun	
	Pâte ressemblant à la pâte brisée, uniquement sucré
Histamine	

Question 13 : Les produits*1 point*

Classer ces fromages des plus maigres au plus gras.

Emmental – Cantal – Saint Maure – Brie

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

Question 14 : Sécurité alimentaire

1 point

Pourquoi procéder à un retrait des produits non conformes ? Comment procédez-vous ?

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

Question 15 : PMS

1 point

Avec quels types de société, la contractualisation est obligatoire (contrat de maintenance et prévention) ?

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

Question 16 : Informations convives

1 point

Que devez-vous transmettre comme informations obligatoires à vos convives ?

.....
.....

Si vous preniez une initiative d'information supplémentaire, laquelle prendriez-vous par exemple ?

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

Question 17 : Produits

1 point

Citez une appellation :

- D'une volaille AOC :
- D'une volaille Label Rouge :
- D'une volaille IGP Occitanie :

Question 18 : Les cuissons*1 point*

Etablir les meilleures associations avec les morceaux de viandes du tableau ci-dessous et leurs cuissons respectives suivantes (1 seule réponse possible) ?

Griller- Braiser – Vapeur – Basse température – Ragoût

VIANDES	CUISSONS
Epaule agneau	
Pavé de bœuf	
Filet de poulet	
Joue de bœuf	
Canard maigre	

Question 19 : Pâtisserie*1 point*

De quels types de pâtes de pâtisserie sont issues les recettes suivantes ?

Forêt noire	
Paris Brest	
Jalousie pommes	
Pâté en croûte	
Flamiche	

Question 20 : Taille des légumes*1 point*

Citer 4 tailles (de légumes) en formes de dés ou de cubes ?

.....

Question 21 : les potages

1 point

Les potages froids sont très prisés pendant les périodes chaudes et peuvent être présentés sur vos buffets type « bar à soupe ».

Citer les ingrédients principaux qui composent ces principaux potages ?

Gaspacho :

Vichyssoise :

Consommé froid Bœuf :

Question 22 : Préparations préliminaires

1 point

Vous réceptionnez un poisson entier et souhaitez « lever les filets ». Quelles sont les opérations préalables et nécessaires avant de « lever les filets » ?

.....
.....

Question 23 : Préparations culinaires

1 point

Quelles sont les définitions associées au terme « clarifier » ?

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

Question 24 : Les rendements

1 point

Quelle est la méthode de calcul du rendement d'un produit ?

.....
.....

Question 25 : Les repas témoins

1 point

Quelles sont les règles encadrant les échantillonnages des repas témoins ?

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

Question 26 : L'étiquetage des produits*1 point*

Que doit figurer sur l'étiquette de conservation d'un produit cuisiné par vos soins, refroidi réglementairement et stocké au froid ?

.....

Question 27 : Les procédures du PMS*1 point*

De quelles procédures relèvent les exemples suivants ? Cocher la case correspondante.

	PRP	PRPO	CCP
Le refroidissement =			
Le plan de nettoyage			
La tenue de travail =			

Question 28 : Le diagramme de fabrication*1 point*

Qu'est-ce qu'un diagramme de fabrication ? Est-il obligatoire ?

.....

Question 29 : Nutrition - Santé*1 point*

Dans les objectifs nutritionnels fixés par le plan santé, certaines de ces affirmations sont fausses, rayez si cela est le cas.

- Limiter les matières grasses dont les apports de sucres ajoutés
- Systématiser les fruits et légumes
- Ajouter les protéines et corps gras choisis chez les personnes âgées
- Supprimer les corps gras en général

Question 30 : Stockage des marchandises*1 point*

Compléter le tableau des températures de stockage suivant :

0 à 2°C		6 à 8°C	
	Economat, stockage sec		Viandes, volailles fraiches

Question 31 : Organisation du travail*1 point*

Deux types d'organisation du travail sont réalisables dans un contexte professionnel, lesquelles ?

-
-

Pourquoi privilégier l'organisation dans l'espace dans l'ensemble de vos structures ?

.....

.....

.....

.....

Question 32 : Fiche de non-conformité*2 points*

En vous appuyant sur le document BL **document n°1 compléter la fiche de non-conformité en annexe n°2.**

Question 33 : Matériels*1 point*

La plupart des cuisines de collectivité sont équipées de « fours mixtes ». Ces fours présentent l'avantage de pouvoir utiliser la touche programmation.

Exemple : Poulet rôti 4/4 programme 40 min à 180°C

Quels sont les avantages ?

.....

.....

.....

.....

Question 34 : La qualité personnelle

1 point

Plusieurs concours de cuisine de renom valorisent votre profession, et mettent en avant vos qualités professionnelles. Citer un concours représentatif sur le plan national ?

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

Question 35 : La qualité nutritionnelle

1 point

Vous êtes confrontés ou avez été confronté « aux régimes alimentaires ». La tendance aujourd'hui est « de bien se nourrir ».

Quelle différence faire entre régime alimentaire et équilibre alimentaire ?

Régime alimentaire :

Equilibre alimentaire :

Question 36 : Les coûts alimentaires

1 point

La cuisson sous vide permet un rendement moyen de 90% après cuisson. Il n'est pas toujours possible d'utiliser la cuisson sous vide dans vos établissements. Certaines techniques permettent cependant d'obtenir de bons rendements après cuisson. Lesquelles ?

.....
.....

Question 37 : Le lavage de la vaisselle

1 point

Vocabulaire : Que signifie le terme « dérochage » ?

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

Question 38 : La pâtisserie*1 point*

Les appareils et crèmes : à quelles recettes appartiennent ces proportions ? Compléter le tableau.

1/ crème mousseline

2/ crème anglaise

3/ crème au beurre

Crème	Crème	Crème
Lait 1,00 L Jaune d'œuf 10 pièces Sucre 0,200 kg Vanille PM	Lait 1,00 L Jaune d'œuf 10 pièces Sucre 0,200 kg Vanille PM Beurre 0,300 kg Maïzena 0,040 kg	Œufs 12 Sucre 0,750 kg Beurre 1,000 kg Vanille PM

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

BŒUF BOURGUIGNON

10 personnes

Phases techniques essentielles	Denrées	Unités	QUANTITES	Total	
<p>Base :</p> <p>Rissoler les morceaux de viande, suer la garniture aromatique, mouiller avec la marinade.</p> <p>Cuisson :</p> <p>Cuire au four à couvert pendant 3 heures.</p> <p>Finition :</p> <p>Décanner les morceaux de viande, lier la sauce, rectifier les assaisonnements.</p> <p>Servir.</p>	Boucherie				
	Epicerie				
	Fruits et legumes				
	Divers				

« PANIER MARAICHER »

Ferme d'en Haut

82665 VILLE CAMAU

05 63 70 70 00



Destinataire :

« LA BRIQUE GRISE »

31888 SOTOULE

BON DE LIVRAISON n° 21-2351

Date de la commande : 5/12/2018

Date de livraison : 10/12/2018

RÉF.	DÉSIGNATION	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE HT	TOTAL HT	TVA (5.5%)	TOTAL TTC
Kg	Pommes de terre « Bintje »	300	2.20			
Kg	Poireaux	20	2.45			
pièce	Mesclun sous vide (3°C) / 500g	10	6.20			
pièce	Carottes fanes fraîches	10	1.85			
kg	Ail de Lautrec	0.500	7.50			
kg	Brocolis	30 20	3.42			

*Reserves: Brocolis livrés 20,000 Kg.
 Mesclun obtinée et à température de
 10 ± 0 (colis refusé) voir fiche Non Conformance.
 D (chef de cuisine)
 10/12/2018
 D*