

Coordination Régionale
des Centres de Gestion
d'Occitanie

ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET TROISIEME CONCOURS

SPECIALITE

« Restauration »

Jeudi 18 janvier 2018

L'épreuve d'admissibilité consiste en la vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.

Durée : 1h00

Coefficient : 2

Ce sujet comporte 5 pages (total sur 40 points)

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- ♦ Répondre sur le sujet.
- ♦ 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.
- ♦ L'usage d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- ♦ 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.

QUESTION 1 : CONNAISSANCES GENERALES ALIMENTAIRES ET TECHNIQUES CULINAIRES

1.1 Expliquer la différence entre la qualité d'une viande (choix : 1er choix, 2ème choix...) et sa catégorie : (1ère catégorie, 2ème catégorie...) (4 points)

Qualité : -----

Catégorie : -----

1.2 Définir les sigles suivants : (3 points)

ARS : -----

PNNS : -----

AOP : -----

1.3 Donner la définition des termes culinaires ou expressions suivants :(4,5 points)

Circuits courts : -----

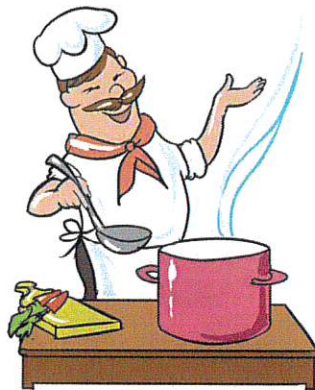
Crème Chiboust : -----

Nage : -----

QUESTION 2 : HYGIENE ET SECURITE

2.1 Qu'est-ce qu'un avis de rappel ? Par quel organisme ou institution est-il publié ?
(6 points)

2.2 Dans le cadre d'un plan de maitrise sanitaire (PMS) développer en 3 points les obligations liées au personnel travaillant en restauration (hors procédures de travail et hors protocoles culinaires) (4,5 points)



1) -----

2) -----

3) -----

QUESTION 3 : NUTRITION / EQUILIBRE ALIMENTAIRE

3.1 Identifier les 6 groupes d'aliments représentés dans l'image ci-dessous et compléter le tableau suivant : (4 points)



FAMILLES	ALIMENTS	NUTRIMENTS	CODE COULEUR
			Rouge
		Glucides lents Protéines végétales Fibres	Marron
	Haricots verts, épinards, compote, pruneaux Radis, salade verte, pomme, ananas	Eau Fibres Vitamines A et C Minéraux	
	Camembert, morbier, yaourt, fromage blanc, petit suisse, crèmes desserts lactées		
		Lipides	
		Glucides rapides	

3.2 Parmi les 14 allergènes référencés dans liste des pouvoirs publics, préciser deux allergènes dans le menu suivant : (6 points)

- Salade de pâtes à l'Italienne au Pesto et tomates confites

- Filet de loup à la Dieppoise

- Duo de purées (céleri – pommes de terre)

- Clafoutis léger aux poires et aux mendiants

QUESTION 4 : CALCUL

Pendant l'absence du chef de cuisine, le gestionnaire du collège dans lequel vous travaillez vous demande de vérifier la facture récapitulative de viande pour la période du 10 décembre 2017 au 10 janvier 2018. (8 points)

Sachant :

- Que tous les prix de base sont actualisés à la hausse de 1.7% au 1^{er} janvier 2018
- Que les produits hors marché sont soumis à une remise sur catalogue de 3.5%
- Que le taux de TVA est de 5,5 %

D'après le tableau suivant, calculez le montant total de la facture en précisant le sous total au 31 décembre 2017 (Arrondis : 2 décimales)

Dates	Produits	M : marché HM : hors marché	Quantités en kg	Prix unitaires Hors Taxe (Tarif 2017)
10/12/17	Paleron sous vide	M	12,8	5,1
13/12/17	Blanquette de veau s/v	M	15,7	11,30
15/12/17	Filet mignon de porc s/v	HM	8,2	11,15
17/12/17	Bourguignon mx 70 g s/v	M	13,7	5,90
20/12/17	Filet de bœuf bardé PAC	HM	9,35	16,85
05/01/18	Côtes de porc vrac	M	18,4	5,40
09/01/18	Sauté de veau s/v	M	14,85	13,8

Sous total au 31 / 12 / 2017 : ----- HT

Sous total au 31 / 12 / 2017 : ----- TTC

MONTANT total de la facture : ----- HT

MONTANT total de la facture : ----- TTC