

Coordination Régionale  
des Centres de Gestion  
d'Occitanie

# ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE Examen Professionnel

**SPECIALITE**

**« Restauration »**

**Jeudi 18 janvier 2018**

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 destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.

Durée : 1h30

Coefficient : 2

**Ce sujet comporte 9 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 : TECHNIQUES CULINAIRES ET CULTURE DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

1.1 Donner la définition des termes suivants. (3 points)

Barder : -----  
-----

Embossage : -----  
-----

Fouler : -----  
-----

Fraiser : -----  
-----

Singer : -----  
-----

Tourer : -----  
-----

1.2 Donner la liste des principaux ingrédients des sauces et crèmes ci-dessous  
(3 points)

Sauce mousseline

-----  
-----

Sauce beurre blanc

-----  
-----

Sauce béarnaise

-----  
-----

Sauce mornay

-----  
-----

Crème pâtissière

-----  
-----

Crème au beurre

-----  
-----

1.3 Citer la différence entre : *(2 points)*

- Une sauce bolognaise et une sauce napolitaine

-----  
-----  
-----

- Des gnocchis à la parisienne et des gnocchis à la romaine

-----  
-----  
-----

1.4 Suite à une commande de matériel, le service restauration de la commune de X reçoit :

- Des plaques à pâtisserie de dimensions 60 cm x 40 cm. Peut-on les utiliser dans un four « gastro GN1/1 » ? Justifier votre réponse. *(1 point)* :

-----  
-----  
-----

- Une cuillère à pomme parisienne. Peut-on confectionner des billes de tomate ? Justifier votre réponse. (1 point)

-----  
-----  
-----

- Un couteau « filet de sole ». Peut-il servir pour lever des filets de saumon ? Justifier votre réponse. (1 point)

-----  
-----  
-----

1.5 Nous sommes au mois de janvier, citer trois fruits et trois légumes de ce mois-ci (3 points) :

- -----
- -----
- -----
- -----
- -----
- -----

Donner un intitulé d'entrée avec un de ces légumes (0.25 point)

- -----

Donner un intitulé de dessert avec un de ces fruits (0.25 point)

- -----

1.6 Cocher la bonne réponse, à chaque réponse fausse, donner la bonne réponse (3 points) :

- Pour réaliser un bœuf bourguignon, utilise-t-on de la bavette ?

Vrai                       Faux

-----

- L'araignée est-elle un morceau de viande ?

Vrai                       Faux

-----

- En boucherie, l'engraissement d'une carcasse est exprimé sur l'échelle dite « EUROP » ?

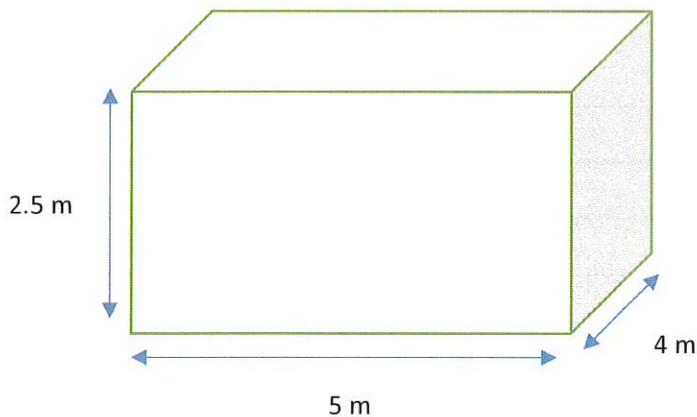
- Vrai                       Faux

- Pour être bien cuit, un rôti de porc doit être cuit à cœur à  $55^{\circ}$  ?

- Vrai                       Faux

## QUESTION 2 : CALCULS

Suite à un passage de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP), dans les locaux de l'école municipale, il a été demandé la mise aux normes d'hygiène du local plonge. A cet effet, le Maire de la commune a convié son responsable de cuisine à calculer la surface à carreler pour la réfection des murs et du sol du local plonge. Ce local, avec une hauteur sous plafond de 2.5m, mesure 5m de long sur 4m de large uniquement sur 3 côtés et ne possède pas de fenêtre.



Dans ce contexte, il souhaite connaître la surface totale à carreler jusqu'au plafond avec de la faïence blanche ainsi que la surface du sol avec un carrelage antidérapant. Détailler vos calculs. (2,5 points)

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----



3.3 A la fin du service, il reste du plat chaud du jour, peut-on le resservir le lendemain, chaud, pour le service de midi ? Justifier votre réponse (1.5 points) :

-----  
-----  
-----  
-----

3.4 Vous venez de recevoir une commande de produits frais. Quelles sont les informations à reporter sur la fiche de contrôle de livraison ? (1.5 points) :

- -----
- -----
- -----
- -----
- -----
- -----

3.5 Depuis le 21/12/2009, il faut se référer au tableau réglementaire de températures de conservation des aliments. Citer la température de conservation des produits suivants : (2 points)

<b>Produits</b>	<b>Températures</b>
Viandes hachées	
Viandes de volailles	
Produits de la pêche frais	
Ovoproduits frais	
Préparations culinaires élaborées à l'avance	
Glaces	
Préparations de viandes congelées	
Produits de la pêche congelés	

3.6 Il faut stocker 80 gr de plats témoins dans un bac gastro à 8° pendant 4 jours maximum et uniquement pour les plats servis chauds. Confirmer ou rectifier si besoin en justifiant votre réponse. (2.5 points)

---

---

---

---

---

---

---

#### **QUESTION 4 : HYGIENE ET SECURITE**

4.1 Pour obtenir une décontamination optimale des légumes il existe un protocole bien précis. Indiquer les principales étapes ? (2 points)

---

---

---

---

---

---

---

4.2 L'état de santé d'un cuisinier sur son lieu de travail est primordial. Si celui-ci ne veut pas « contaminer » ses préparations, quelles précautions doit-il prendre s'il est atteint : (2 points)

- D'une infection respiratoire ? (Rhume, toux)

---

---

---

---

- D'une coupure, une plaie légère ?

---

---

---

---

- D'une infection gastro-intestinale ?

---

---

---

---

- D'une plaie sévère et infectée ou d'un panaris ?

---

---

---

---

4.3 A l'aide du document ci-dessous, donner les règles d'hygiène à respecter lorsque l'on veut hacher de la viande fraîche ? (3 points)

## Les règles à respecter pour proposer de la viande hachée

- Le hachage comme le tranchage fragilisent l'aliment. Les micro-organismes y trouvent un refuge idéal pour se multiplier.
- De la réception jusqu'à la consommation, des précautions doivent être prises.



La viande hachée, en particulier les steaks tartares, sont, dès la préparation, très fragiles. Mais en respectant toutes les règles d'hygiène, les risques sont maîtrisés et le client ne pourra être que satisfait.

### La fraîcheur avant tout

- ↻ Choisissez des denrées de bonne qualité et d'une fraîcheur irréprochable.
- ↻ Vérifiez la couleur, l'odeur et l'absence de poissage.
- ↻ La présence de **l'estampille sanitaire sur l'emballage est obligatoire** (avec pays d'origine, les numéros du département, de la commune puis d'agrément de l'abattoir ou du laboratoire).
- ↻ La viande hachée peut vous être vendue fraîche, sous film, sous atmosphère protectrice, ou encore sous vide. Elle doit être stockée au froid, **entre 0 et 2 °C**.
  - ↻ Utilisez-la bien avant la date limite de consommation (DLC).
  - ↻ Si vous recevez la viande hachée surgelée, évitez toute rupture de la chaîne du froid et stockez-la à -18 °C, jusqu'à la date limite d'utilisation optimale (DLUO).
  - ↻ Pour les viandes hachées surgelées, optez pour **une cuisson directe, sans décongélation préalable** pour éviter la multiplication microbienne, et cuisez-la à cœur, surtout pour des convives fragiles (enfants et personnes âgées). Le steak haché reste en effet le plat vedette dans les menus enfants.

La présence de l'estampille sanitaire sur l'emballage est obligatoire (avec pays d'origine, les numéros du département, de la commune, d'agrément de l'abattoir ou du laboratoire).



### Éviter la contamination par le matériel

- ↻ Utilisez de la viande de première fraîcheur si vous la hachez vous-même.
- ↻ Celle-ci doit être hachée moins de deux heures avant la consommation et conservée au froid jusqu'à la cuisson. Hachez seulement **les quantités dont vous avez besoin**. L'excédent devra être jeté (et non congelé ou mis sous vide).
- ↻ Ne jamais introduire de déchets de parage ni de jus issu de la découpe de la viande dans la viande hachée.
- ↻ Utiliser des ustensiles en bon état et parfaitement propres.
- ↻ Les plans de travail doivent être également bien nettoyés et désinfectés.
- ↻ Ne pas oublier le lavage des mains lors des différentes étapes de préparation.

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

4.4 Dans la cuisine de votre établissement il a été mis en place un P.M.S. Que signifient ces initiales ? (0.25 point)

-----  
-----

4.5 Dans ce P.M.S., nous parlons de la méthode dite des « M ». Quel est leur nombre et citez-les. (1.5 points)

-----  
-----  
-----  
-----  
-----