ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2ème CLASSE DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET DE 3ème VOIE

SESSION 2015

Epreuve écrite d'admissibilité

Vérification, au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, 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 : 2 heures
Coefficient : 2

SPECIALITE : RESTAURATION

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

- **Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni votre numéro de convocation, ni signature ou paraphe.**
- **Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne, ...) autre que celles figurant le cas échéant sur le sujet ne doit apparaître dans votre copie.**
- **Seul l'usage d'un stylo à encre soit noire, soit bleue est autorisé (bille non effaçable, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.**
- **Vous répondez aux questions directement sur le sujet lui-même, en prenant soin de l'agrafer à l'intérieur de votre copie.**

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'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.

Ce sujet comprend 14 pages, y compris celle-ci.

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

QUESTIONS DE CONNAISSANCES TECHNIQUES

Question n°1 (1,5 point)

Afin de contrôler plus facilement l'équilibre nutritionnel d'un menu, des couleurs sont associées à chaque groupe d'aliments. Précisez lesquelles dans le tableau ci-dessous.

Groupe d'aliments	Couleur associée
Produits laitiers	
Viandes, poissons, œufs, abats	
Légumes et fruits	
Produits sucrés	
Corps gras	
Céréales et légumes secs	

Question n°2 (1,5 point)

Citez les six catégories de nutriments.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n°3 (1 point)

Citez quatre abats rouges.

.....

.....

.....

.....

.....

Question n°4 (1 point)

Comment sont fermées les barquettes en restauration collective ?

.....

.....

.....

Question n°5 **(1 point)**

Citez quatre mesures en restauration collective permettant d'éviter une intoxication alimentaire.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n°6 **(2 points)**

Précisez les températures maximales de conservation des aliments suivants.

Glaces	
Viande de volaille	
Viande hachée	
Préparation culinaire élaborée à l'avance	

Question n°7 **(2 points)**

Voici des micro-organismes (bactéries) responsables de toxi-infections alimentaires : complétez le tableau en vous aidant de l'exemple.

origines	Micro-organisme
Volaille	Campylobacter
Charcuterie, poisson, œufs, viande peu cuite…	
	Listeria
Viande peu cuite (steak haché…)	

Question n°8 (3 points)

A partir du schéma ci-après, indiquez

a. **La température à partir de laquelle il n'y a plus de risques de développement microbien.**

.....

.....

b. **La zone à hauts risques pour le développement microbien.**

.....

.....

c. **Expliquez le procédé de pasteurisation. Pourquoi pasteurise-t-on ?**

.....

.....

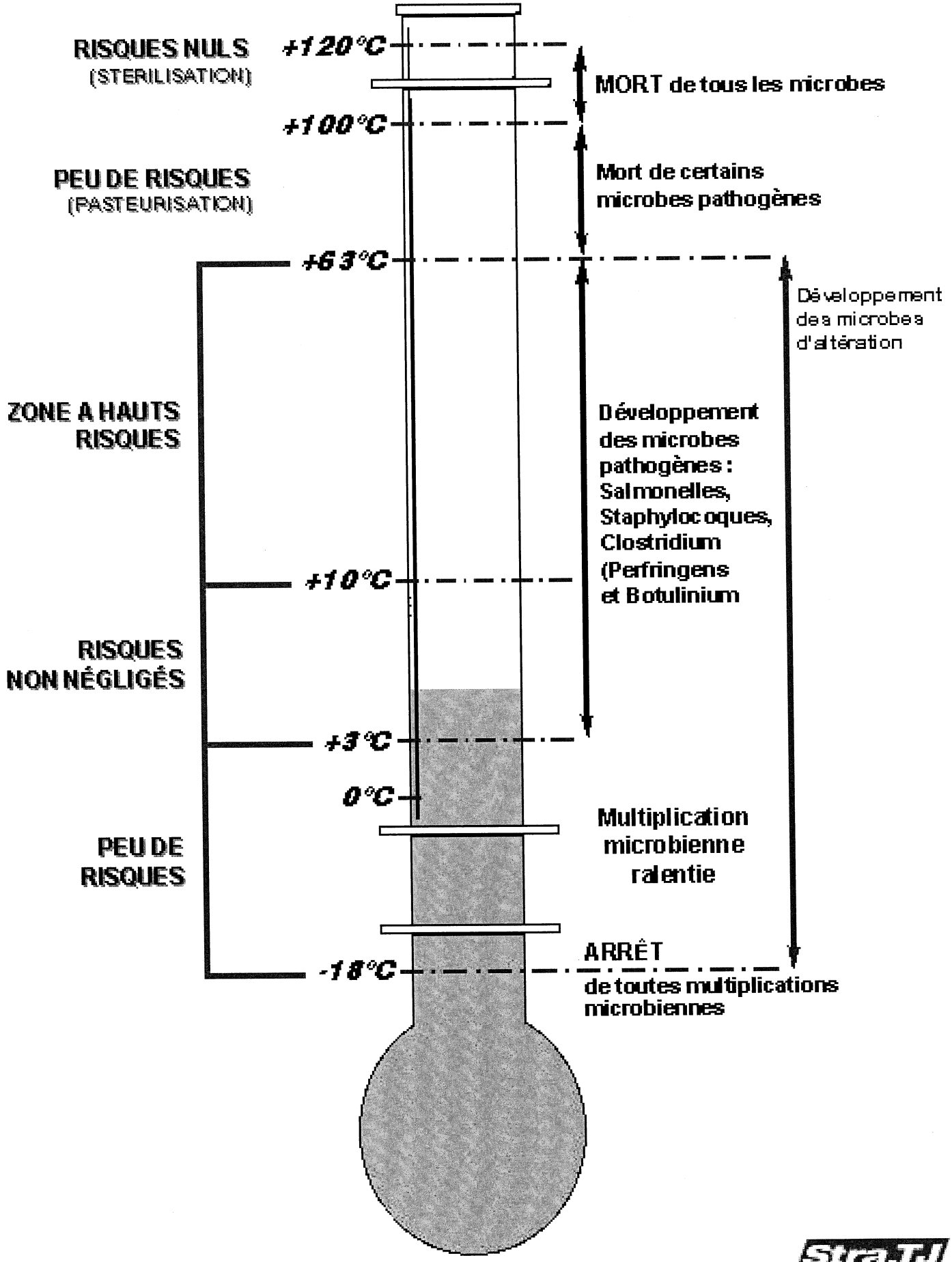
.....

.....

.....

.....

Températures et Risques Microbiens



Question n°9 (0,5 point)

Expliquez le mode de cuisson « rissoler ».

.....

.....

.....

.....

Question n°10 (1 point)

Le terme « habillage » englobe les différentes phases de la préparation d'une volaille. Citez ces phases dans l'ordre.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n°11 (1 point)

Définissez le terme « en brunoise ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n°12 (3 points)

Sur le buffet réfrigéré des entrées, vous installez : des pamplemousses, une salade de pommes de terre non assaisonnées avec du thon, du céleri rémoulade et du taboulé.

a. Indiquez le plat qui contient principalement

- de l'amidon :

.....

- de la vitamine C :

.....

- des protéines :

.....

- des lipides :

.....

b. La vitamine C (mettre une croix dans la bonne case)

	Oui	Non
A un rôle anti-oxydant : elle empêche le brunissement des pommes après les avoir épluchées		
On la trouve principalement dans les produits laitiers		
Elle est liposoluble		
Elle participe à la résistance des structures os, dents		

c. Parmi les plats cités ci-dessus, quel est le plat que vous ne proposerez pas à une personne intolérante au gluten ?

.....

Question n°13 (2 points)

Que signifie « braiser à brun » une viande ? Expliquez la technique.

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

Question n°14 (1 point)

Citez quatre façons de préparer des œufs.

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

Question n°15 (0,75 point)

Donnez trois exemples de produits utilisés pour réaliser une liaison à base d'amidon.

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

Question n°16 (0,75 point)

Vous devez préparer des meringues françaises, comment vous y prenez-vous ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

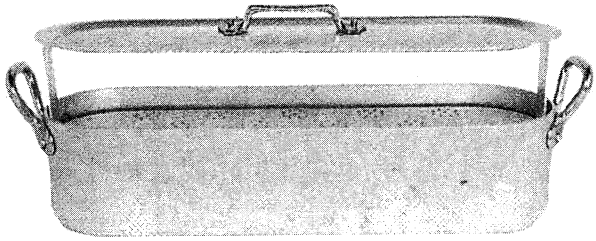
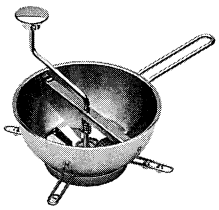
.....

.....

.....

Question n°17 (1 point)

Nommez les ustensiles suivants :

QUESTIONS DE CALCULS - SECURITE - HYGIENE

Question A (3 points)

a. **Qu'entend-on par risques psychosociaux ?**

.....

.....

.....

b. **A quels symptômes reconnait-on qu'une personne souffre de troubles psychosociaux ? (Trois symptômes attendus)**

.....

.....

.....

c. **Quelle est la meilleure lutte contre ces risques psychosociaux ?**

.....

.....

.....

Question B (2 points)

Citez les deux protecteurs individuels contre le bruit (PICB) existants.

.....

.....

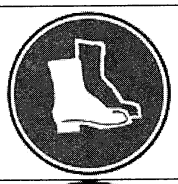
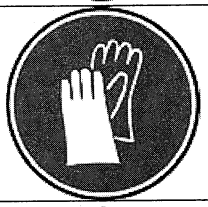
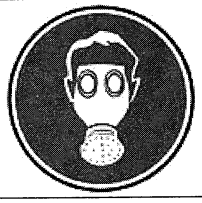
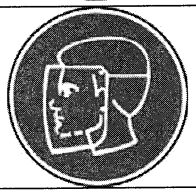
.....

.....

.....

Question C **(3 points)**

Complétez le tableau ci-dessous :

	Signification	Types de travaux à réaliser
	.....	Tous travaux
	.....	Manipulation de produits traitement phytosanitaire
	Gants de protection mécanique	.....
	.....	Pulvérisation et manipulation de certains produits
	.....	Tous les travaux exposant au bruit (tondeuse, tracteur, débroussailleuse, taille haie, tronçonneuse, etc.)
	Port obligatoire d'équipement de protection du visage	.....

Question D **(2 points)**

Expliquez le droit de retrait. Vous donnerez deux exemples de son application.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question E **(1 point)**

Convertissez :

1208	Kilogrammes (kg)	.....	Tonnes (t)
427,52	Kilomètres (km)	.....	Décimètres (dm)
256	Ares (a)	.....	Hectares (ha)
897	Millilitres (ml)	.....	Centilitres (cl)

Question F **(5 points)**

L'établissement dans lequel vous travaillez a mis à votre disposition un camion de fonction pour une durée de 3 semaines.
Le prix du carburant a varié lors de cette période. Ainsi, le litre d'essence coûtait :

Période	Prix du litre en €
Semaine 1	1,65
Semaine 2	1,68
Semaine 3	1,72

(Pour chaque calcul, vous justifierez votre réponse)

a. **Complétez le tableau suivant :**

	Lundi 7 décembre (semaine 1)	Mardi 8 décembre (semaine 1)	Lundi 14 décembre (semaine 2)	Jeudi 17 décembre (semaine 2)	Mercredi 23 décembre (semaine 3)
Kilomètres parcourus	0	100	300	500	780
Litres consommés	.....	5	.....	.....	.....

b. **Quelle est la semaine pendant laquelle votre établissement dépensera le plus en carburant ?**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

c. Calculez la TVA payée sur la dépense de carburant sur les trois semaines (taux de TVA : 20 %).

.....

.....

.....

.....

.....

d. Votre établissement est situé à Châteauroux. A quelle date avez-vous livré des marchandises à l'autre établissement situé à Châteaumeillant ? (Ce fut votre seule livraison de la journée). (Voir carte jointe).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

e. Sur la carte, que signifie 1/500000 ?

.....

.....

.....

f. Les marchandises à livrer représentaient 326 cartons de dimensions 50 cm × 50 cm × 50 cm. Quel était le volume minimum du camion (en m³) ?

.....

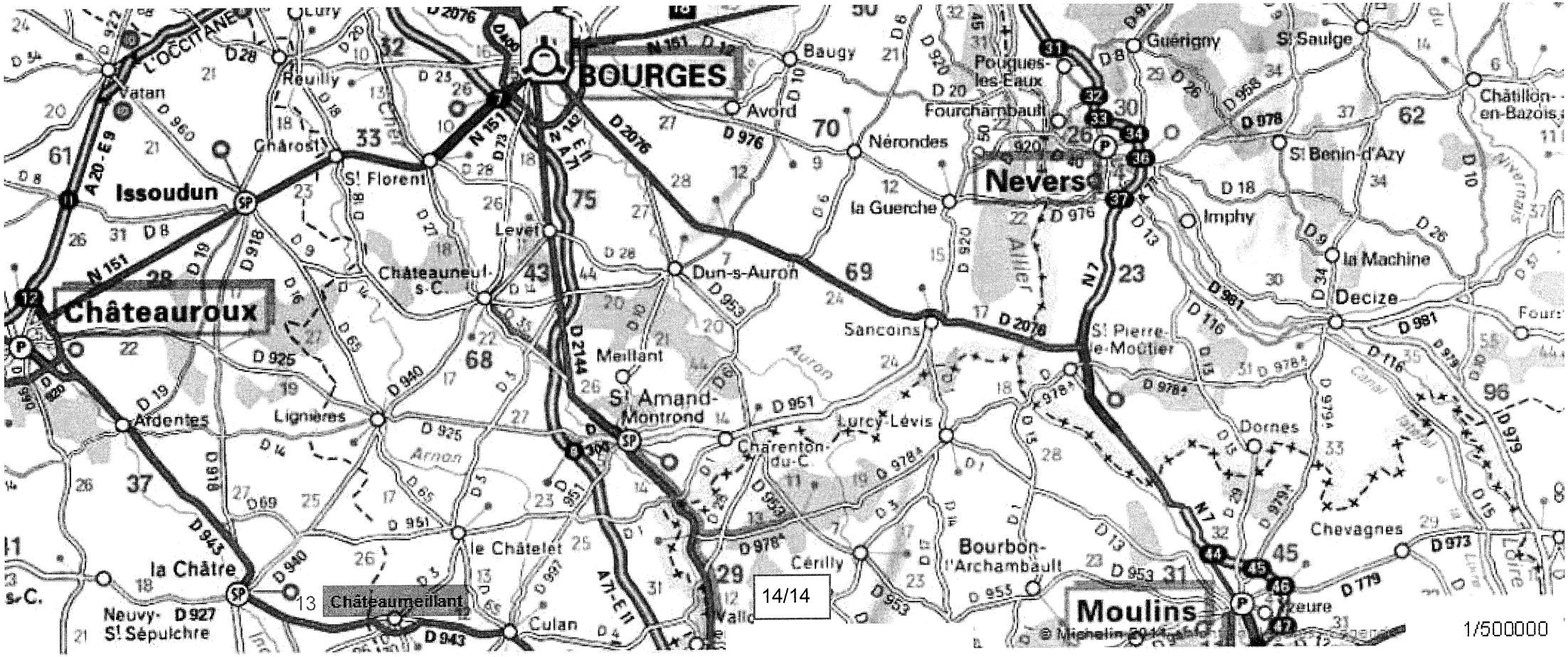
.....

.....

.....

.....

.....


BOURGES
Châteauroux
Issoudun
Nevers
Moulins
Châteaumeillant
St Florent
Levet
Châteauneuf-s-C.
Dun-s-Auron
Sancoins
Meillant
St Amand-Montrond
Charenton-du-C.
Lurcy-Lévis
Cérilly
Bourbon-l'Archambault
Dornes
Decize
St Pierre-le-Moûtier
Imphy
la Machine
St Benin-d'Azy
Châtillon-en-Bazois
Guérigny
St Saulge
Pougues-les-Eaux
Fourchambault
Nérondes
la Guerche
Baugy
Avord
Reuilly
Vatan
Charost
Lury
Ardentes
Lignières
le Châtelet
la Châtre
Neuvy-St Sépulchre
Culan
Chevagnes
Arnon
Auron
Allier
Loire
L'OCCITANE
A 20-E 9
N 151
N 7
D 2076
D 2144
A 71-E 11
D 943
D 925
D 940
D 918
D 976
D 953
D 951
D 978
D 981
D 979
D 973
D 779
D 927
13
14/14
1/500000
© Michelin 2011