



ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2EME CLASSE

Concours externe, interne, troisième voie
Spécialité : Restauration

Epreuve du 20 janvier 2022

SUJET

Epreuve : 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 : 1 heure

Coefficient 2

CONSIGNES : à lire avant de prendre connaissance du sujet

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, 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 un nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, 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.
- **Seules les réponses apportées sur les sujets seront corrigées : les réponses portées sur les copies et/ou feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.**
- L'utilisation d'une calculatrice non programmable et de fonctionnement autonome est autorisée.
- Tous les calculs doivent être détaillés sur le sujet

- **QUESTION 1 : Étiquetage alimentaire (0,50 point) :**
« A consommer avant le », « à consommer jusqu'au », à consommer de préférence avant le », ces mentions figurent sur les emballages des produits alimentaires.
Que signifient les mentions DLC et DDM ?

Mentions	Définitions	
DLC	0,25 pt
DDM	0,25 pt

- **QUESTION 2 : Plats témoins (2 points) :**
Les plats témoins sont des « échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs qui sont mis à disposition des services officiels de contrôle pour être prélevés en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) (arrêté du 29 septembre 1997).
Répondre aux questions, ou entourer la bonne réponse

	Vos réponses	
A quel moment devez-vous réaliser les plats témoins ?		0,25 pt
Citez un contenant des plats témoins		0,25 pt
Quelle est la quantité minimale de prélèvement pour un échantillon ? (en gramme)		0,25 pt
Citez un exemple de ce qui doit être inscrit sur l'échantillon pour l'identifier		0,25 pt
Quelle est la température de stockage des prélèvements ?		0,25 pt

Quelle est la durée minimale de stockage du repas témoin ?			0,25 pt
Un prélèvement doit être réalisé pour un plat présenté une seconde fois (excédents)	Oui	Non	0,25 pt
Il y a obligation de réaliser un plat témoin pour les produits préparés à la vue du consommateur	Oui	Non	0,25 pt

- **QUESTION 3 : Le vocabulaire professionnel : Donnez la définition des mots suivants (2,5 points)**

Fraiser	•	0,25 pt
Duxelles sèche	•	0,25 pt
Fumet de poisson	•	0,25 pt
Julienne	•	0,25 pt
Singer	•	0,25 pt
Cuire à l'anglaise	•	0,25 pt
Lustrer au nappage	•	0,25 pt
Mirepoix	•	0,25 pt

Habiller un poisson	•	0,25 pt
Décanter de la viande	•	0,25 pt

- **QUESTION 4 : Les sigles (1,5 point) : Donnez la définition des sigles suivants :**

BOF		0,50 pt
PAC		0,50 pt
PAI (dans l'industrie alimentaire)		0,50 pt

- **QUESTION 5 : La liaison froide réfrigérée (0,75 point) : Expliquez le principe de la liaison froide (froid positif)**

	0,75 pt
--	---------

- QUESTION 6 : Élaboration des menus de la semaine (2 points) : Le chef vous demande de compléter le tableau suivant (parties grisées) :

Remplissez les cases grisées dans le tableau des menus

	MARDI	VENDREDI
Semaine N°1	Proposez un féculent	Proposez un plat végétarien
Semaine N°2	Proposez un dessert lacté	Proposez une entrée

Menus 5 Composants avec 1 composante bio					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1	Concombres à la crème Colin Sauce normande Purée de carottes Yaourt nature sucré Pomme de saison	Soupe de potimarron Emincé de boeuf Sauce Aigre Douce Fromage de Léa Orange	Carottes râpée citron Carré de porc *Emincé porc mat. Sauce Charcutière Légumes Fromage à la coupe Beignet	Boulettes de viande Couscous au poulet *Emincé poulet mat. Légumes couscous Rouy Salade de fruits exotique	Crudité Gratin dauphinois Petit suisse Fruit
Menu sans viande	Idem menu standard Crème aux œufs Médicane	Steak de soja basilic Pain+yaonada Ananas	Galette végétale falafel Compote de fruits pomme/fraise Pain+chocolat	Boulettes de soja basilic Crème chocolat saveur coquilles Barre bretonne	Idem menu standard Grand brezel céréales MOF Nectar multi fruit
Semaine 2	Salade de crudités Le menu alternatif végétarien de la semaine "Omelette nature" Purée de pommes de terre Fromage à pâte molle	Potage de légumes Cuisse de poulet *Emincé de volaille mat. Sauce Chasseur Riz pilaff Fromage blanc Fruit de saison Kuepfe au saumon	Charcuterie Rôti de boeuf Sauce Poivre Chou fleur- Pâtes Petit louis Carpaccio d'ananas Primeur burger et pâtes Brioche chocolat au MOF Jus de pomme	Fricassé de porc Scc Andalouse Petit pois et carottes aux petits oignons Tomme blanche Tarte Normande aux pommes Escalope paine de blé Banane Pain+confiture fraise	Salade de blé Poisson Sauce Dieppoise Printanière de légumes Cantadou ail et fines herbes Fromage frais aux fruits Idem menu standard Compote fraîche pomme/fraise/myrtille Pain au chocolat
Menu sans viande	Idem menu standard Kinder mousse chocolat Mandarine	Crème vanille sur lit de caramel Brownie choco/noisette	Primeur burger et pâtes Brioche chocolat au MOF Jus de pomme	Escalope paine de blé Banane Pain+confiture fraise	Idem menu standard Compote fraîche pomme/fraise/myrtille Pain au chocolat
Goûter					

• **QUESTION 7 : La feuille de commande (4 points)**

Les agents de service vous font communiquer leur commande de repas pour demain.

Effectif de base :

- Enfants : 276
- Adultes : 12

Le CPE (conseiller principal d'éducation) qui organise la vie scolaire et assure le lien entre les familles et l'équipe pédagogique vous fait savoir qu'une classe de 26 élèves avec 2 adultes seront absents.

Le CPE vous rappelle de tenir compte des allergies alimentaires dans la préparation des repas et des collations pour les effectifs présents :

REACTIONS ALLERGIQUES	Enfants	Adultes
Allergie au Gluten (1)	50	0
Allergie aux fruits à coques (2)	9	2
Allergie aux laitages (3)	3	3

- Complétez la nouvelle feuille de commande au plus juste ; justifiez les calculs.

Menu	Enfants	Adultes	
	BAC gastro (50 portions)	Barquette (10 portions)	
Salade de Carottes râpées bac(s) gastro. barquette(s).	2x 0,5 pt
	
	
	
Sauté de Dinde au curry bac(s) gastro. barquette(s).	2x 0,5 pt
	
	
	
Tagliatelles (1) bac(s) gastro. barquette(s).	2x 0,5 pt
	
	
	

	Enfants	Adultes	
Yaourt chocolat (3) yaourts chocolat. yaourts chocolat.	2x 0,25 pt
	
	
	
Biscuit amandes, noisettes (Pièce) (1) (2) biscuits amandes noisettes. biscuits amandes noisettes.	2x 0,25 pt
	
	
	

• **QUESTION 8 : La Gestion des « excédents » (2,50 points)**

Excédents ou restes, comment choisir ? En fin de service, certaines denrées n'ont pas été consommées.

- **Cochez les cases pour préciser s'il s'agit d'excédents (pouvant être présentés une seconde fois aux convives) ou s'il s'agit de restes qui devront être jetés à la fin du service**

		Excédents Pouvant être présentés une seconde fois aux convives	Restes Devront être jetés à la fin du service	
1	Denrées présentées aux convives : Denrées réfrigérées exposées en vitrine ouverte			0,25 pt
2	Denrées présentées aux convives : Denrées chaudes exposées en vitrine ouverte			0,25 pt
3	Denrées pré-emballées réfrigérées (yaourts, fromages en portions, ...) exposées à la vente à des températures conformes à leur étiquetage			0,25 pt
4	Boissons embouteillées (eaux, sodas)			0,25 pt
5	Denrées non présentées aux convives préparées pour ce service : maintenues aux températures réglementaires pendant toute la durée du service (armoires chaudes ou froides)			0,25pt
6	Denrées non présentées aux convives préparées pour un service ultérieur (préparations culinaires élaborées à l'avance : PCEA)			0,25 pt
7	Préparations chaudes dont la température à cœur est inférieure à + 63 °C pour des raisons culinaires (viandes rosées ou saignantes)			0,25pt
8	Denrées mixées, moulignées, hachées			0,25 pt
9	Denrées crues : Préparations réalisées sur place à partir de denrées d'origine animale crues (mayonnaise, mousse au chocolat, ...)			0,25 pt
10	Plats chauds élaborés en liaison chaude			0,25 pt

- **QUESTION 9 : Les bonnes pratiques d'hygiène, le monde microbien (1,75 point)**

1°	Quelle différence faites-vous entre l'action de nettoyer et l'action de désinfecter ?	0,50 pt
2°	Citez 3 règles à respecter lors du nettoyage d'un trancheur à jambon	0,75 pt
3°	Quelle peut-être l'origine d'une épidémie de salmonelle Enteritidis ?	0,50 pt

- **QUESTION 10 : Cuissons et remise en température (1point)**

1°	Quel est le couple temps/température à respecter lors de la remise en température des PCEA ?	0,50 pt
2°	Indiquez les avantages et les risques de la cuisson à basse température	0,50 pt

• **QUESTION 11 : Cochez la bonne case (1,5 point) :**

		VRAI	FAUX	
1°	Pour le refroidissement rapide d'un plat, il doit se faire de +63°C à +10°C à cœur en moins de deux heures			0,25 pt
2°	La décongélation à température ambiante est autorisée			0,25 pt
3°	La zone de distribution : le Scramble est un service en self où les éléments de distribution sont dissociés			0,25 pt
4°	La loi de la rotation des stocks (peps) s'applique dans la zone de stockage			0,25 pt
5°	Les chambres froides doivent avoir un thermomètre à l'intérieur et leur température doit être relevée deux fois par semaine			0,25 pt
6°	Une cuisine collective est toujours à caractère social			0,25 pt