

EXAMEN PROFESSIONNEL D'ACCÈS AU GRADE D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE

ÉPREUVE ÉCRITE

Durée : 1h30 – Coefficient 2

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 et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat

RESTAURATION

CONSIGNES : A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

- ✔ Assurez-vous que vous disposez d'un sujet correspondant à la spécialité choisie lors de votre inscription (aucun autre sujet ne sera distribué après cette vérification).
- ✔ Vous devrez obligatoirement répondre aux questions directement sur le sujet.
- ✔ Complétez vos nom, prénom et signature sur la copie. Rabattez l'angle et collez-le.
- ✔ Les calculatrices autorisées sont celles non programmables ou programmables alphanumériques, ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'une imprimante.
- ✔ En aucun cas le téléphone portable ne peut être utilisé pendant l'épreuve (que ce soit en mode calculatrice ou horloge).
- ✔ Il ne vous sera remis qu'un seul exemplaire du sujet.
- ✔ **ATTENTION ! AUCUN NOM OU SIGNE DISTINCTIF (signature, paraphe, n° de candidat...) ne doit apparaître sur votre copie.**
- ✔ **SEUL L'USAGE D'UN STYLO A ENCRE BLEUE OU NOIRE EST AUTORISÉ. L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou surligner, de même que l'utilisation d'un surligneur sera considérée comme un signe distinctif.**
- ✔ Les feuilles de brouillon ne doivent pas être jointes aux copies. Elles ne seront pas corrigées.
- ✔ Le non-respect des règles ci-dessous peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

Ce sujet comprend 9 pages.

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

S'il est incomplet, en avertir un surveillant.

Document 1 : Groupe d'aliments

Document 2 : Fiche technique du tzatziki

PARTIE 1 : HYGIÈNE DES ALIMENTS

a. Donnez la définition de la marche en avant et ses grands principes. **(1 point)**

.....

.....

.....

.....

.....

b. Complétez le tableau suivant. **(1.25 point)**

TENUE	JUSTIFICATIONS
-	- Les cheveux plus ou moins propres peuvent tomber et contaminer les plats.
- Port du masque pour certaines préparations et au conditionnement.	-
- Blouse en coton blanc ou veste+ pantalon en coton clair.	-
- Port de gants parfois.	-
-	- Protection en cas de chute d'un objet lourd. - Chaussures antidérapantes. - Pas de risque de transporter des germes pathogènes de l'extérieur.

c. Citez 4 occasions de se laver les mains en cuisine. **(1 point)**

.....

.....

.....

.....

NE RIEN INSCRIRE

NE RIEN INSCRIRE

d. Complétez le tableau suivant. **(1 point)**

	TEMPÉRATURE UTILISÉE	ACTIONS SUR LES MICRO-ORGANISMES
Réfrigération		<i>La multiplication des MO est ralentie</i>
Pasteurisation	+70° C	
Surgélation	-18° C	
Stérilisation		<i>Les MO et les spores sont tués</i>

PARTIE 2 : ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

A l'aide du document 1 et de vos connaissances personnelles, donnez deux exemples d'aliments pour chacun des groupes. **(2.5 points)**

GROUPES D'ALIMENTS	EXEMPLES
Groupe 1 : Les protides	<i>Volaille</i>
Groupe 2 : Les produits laitiers	
Groupe 3 : Les lipides	
Groupe 4 : Les glucides	
Groupe 5 : Les fruits et légumes	
Groupe 6 : Les boissons	<i>Eau minérale</i>

PARTIE 3 : MENUS / COMMANDE

a. À partir de la fiche technique annexée en document 2, indiquez le grammage respectif par type de convive. **(1.5 point)**

GRAMMAGES PORTIONS INDIVIDUELLES		
MATERNELS	PRIMAIRES	ADULTES
gr	gr	gr

b. Sur la base du coût journalier par portion du menu ci-dessous, calculez le coût moyen hebdomadaire et mensuel. Détaillez vos calculs. **(3 points)**



Menu mois XXX : SCOLAIRE

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
1,35 €	2,04 €	1,60 €	1,78 €	
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
1,45 €	1,40 €	1,83 €	1,65 €	
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
2,08 €	2,26 €	2,40 €	1,74 €	
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
1,37 €	1,56 €	1,96 €	1,28 €	
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
1,42 €	1,47 €	1,52 €	1,56 €	

Cout MP mois

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN INSCRIRE

NE RIEN INSCRIRE

PARTIE 4 : ENTRETIEN ET HYGIÈNE DES LOCAUX

Secteur : Reserves Refrigerées

- **Chambres froides POSITIVE** 1 fois par semaine *Aide Cuisine 2* **Aucun protocole encore déclaré**
- **Chambres froides NEGATIVE** 1 fois par mois *Aide Cuisine 1* **Protocole Chambre froide négative -voir-**
Détergent tipol, 2.5% à 40°C
Lavette verte
Saau
Raclette à main

a. Au regard de l'extrait de plan de nettoyage présenté ci-dessus, établissez le protocole de nettoyage pour la chambre froide négative. **(1 point)**

Nom :

CHAMBRE FROIDE NEGATIVE

Produit lessiviel :

Matériel ou accessoire :

- Nettoyeur vapeur
- balai vapeur
- Raclette vapeur
- Balai brosse
- Raclette sol
- Lavette rouge
- Lavette verte
- Centrale désinfection
- Seau
- Buse vapeur
- Raclette à main
- Lavette microfibre
- Tampon vert

2. Cochez les matériels à utiliser

b. Quels sont les critères pour effectuer un bon nettoyage des locaux ? **(0.5 point)**

a) Respecter une dose précise de produit	<input type="checkbox"/>
b) Utiliser de l'eau la plus chaude possible	<input type="checkbox"/>
c) Utiliser des éponges naturelles	<input type="checkbox"/>
d) Respecter un temps d'action minimal	<input type="checkbox"/>
e) Brosser énergiquement les surfaces	<input type="checkbox"/>

PARTIE 5 : CONNAISSANCES GÉNÉRALES

a. Cochez la case correspondant à la bonne réponse. **(1.5 point)**

Pour le lait écrémé, quel est la couleur de l'emballage ?	a) bleu	<input type="checkbox"/>
	b) vert	<input type="checkbox"/>
	c) jaune	<input type="checkbox"/>
Le document indiquant les denrées nécessaires et les informations utiles à la réalisation d'un plat à un cuisinier se nomme :	a) bon d'économat	<input type="checkbox"/>
	b) fiche technique	<input type="checkbox"/>
	c) bon de sortie	<input type="checkbox"/>
Dans la classification des légumes, la couleur verte détermine la catégorie :	a) I	<input type="checkbox"/>
	b) II	<input type="checkbox"/>
	c) EXTRA	<input type="checkbox"/>
Les produits de cinquième gamme sont des produits :	a) surgelés	<input type="checkbox"/>
	b) cuits sous vide	<input type="checkbox"/>
	c) appertisés	<input type="checkbox"/>
Le sens qui associe saveur et arôme s'appelle :	a) odeur	<input type="checkbox"/>
	b) flaveur	<input type="checkbox"/>
	c) senteur	<input type="checkbox"/>
Dans les T.I.A les œufs sont en général porteurs de :	a) listéria	<input type="checkbox"/>
	b) staphylocoques	<input type="checkbox"/>
	c) salmonelles	<input type="checkbox"/>

b. Que signifient les termes culinaires suivants ? **(2.25 points)**

Monder :

.....

Clarifier :

.....

Julienne :

.....

NE RIEN INSCRIRE

NE RIEN INSCRIRE

c. Dans le tableau suivant, cocher à quel animal correspond chaque morceau cité. **(2.5 points)**

	Porc	Bœuf	Poisson	Agneau	Poulet
Poire					
Aiguillette					
Souris					
Merlan					
Baron					
Culotte					
Gorge					
Dos					

d. Que signifient les 2 pictogrammes suivants ? **(1 point)**

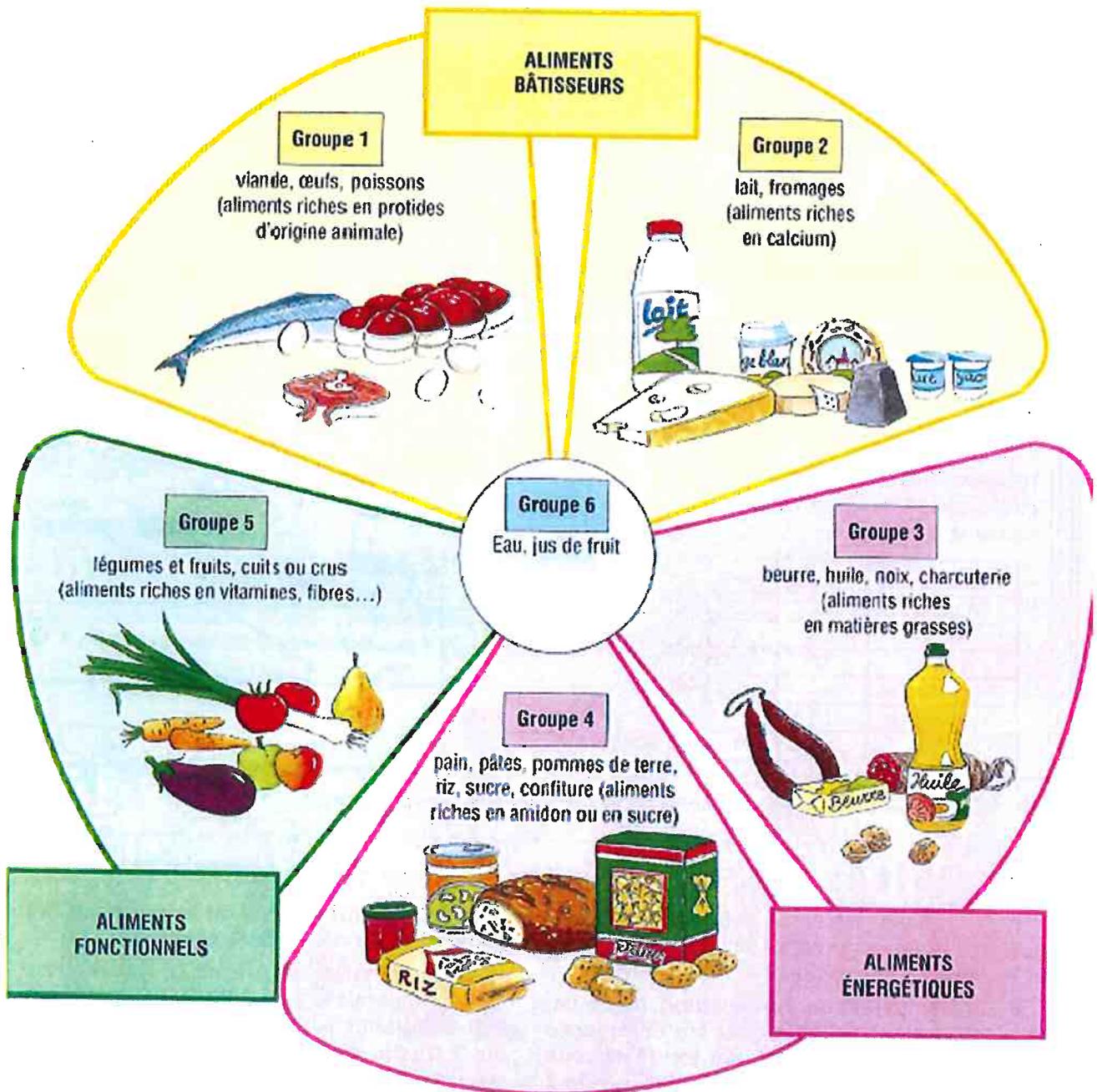


.....



.....

DOCUMENT 1



La règle à respecter pour avoir une alimentation équilibrée, c'est de puiser chaque jour dans tous les groupes d'aliments. Dans chacune des couleurs, les aliments sont interchangeables.

DOCUMENT 2

Tzatziki

Difficulté :  Bio :  Local : 
Temps :  Label :  Fait maison : 

*pour 125 convives Maternels - 50.5 gr.
pour 185 convives Primaires - 70.7 gr.
pour 20 convives Adultes (à domicile) - 101 gr.*



Ingrédients	Quantité
- Yaourt bulgare	63.600 <i>piece</i>
- Concombre	12.720 <i>kg</i>
- Pain de campagne	0.424 <i>kg</i>
- Menthe	0.106 <i>kg</i>
- Huile d' olive	0.106 <i>litre</i>
- Ail	0.106 <i>kg</i>
- Vinaigre de vin	0.064 <i>litre</i>

Progression de la recette

- Râper le concombre et le saler pour le dégorger;
- Mélanger le yaourt, l'ail haché, la menthe ciselée, huile et le vinaigre;
- Égoutter le concombre et le mélanger à la préparation;
- Servir sur du pain grillé.

Grammage portion (1 pers.) : 101 g
Coût portion (1 pers.) : 0.27 €

Valeurs nutritionnelles :

Protéines : 1.99 g	Energie : 51.98 Kcal
Lipides : 3.23 g (dont ajoutés : 0.08 g)	217.29 Kj
Glucides : 3.75 g (dont sucres : 0.87 g)	Calcium : 60.27 mg
P / L : 0.62	Sel : 90.34 mg

Allergènes :

- Présence : gluten, lait, sulfites.
- Trace : aucun