

EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1^{ère} CLASSE

- Session 2014 -

MERCREDI 15 JANVIER 2014

Épreuve écrite

Spécialité : RESTAURATION

Épreuve écrite à caractère professionnel

L'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

(Durée : 1h30 - coefficient 2).

Avant de commencer à composer votre épreuve écrite, il convient de lire **attentivement** les consignes suivantes :

- 1- 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*)
- 2- Vérifiez qu'il ne vous manque pas de page (*aucune réclamation ne sera possible après cette vérification*)
- 3- L'utilisation d'une calculatrice (sans imprimante) est autorisée
L'utilisation d'un téléphone portable en fonction calculatrice est interdite
- 4- Vous devrez obligatoirement répondre aux questions directement sur le sujet
- 5- Afin de conserver l'anonymat, vous ne devez en aucun cas inscrire votre nom sur ce sujet. Vous devrez inscrire votre nom uniquement à l'endroit indiqué sur la copie jointe, déposée sur la table
- 6- Les feuilles de brouillon ne seront pas corrigées
- 7- Soyez attentif à la présentation et à l'orthographe de vos réponses

***Le sujet qui vous a été distribué comporte 14 pages
numérotées de 1 à 14***

Document 1 : « Fiche de données de sécurité du produit DES FORTE »
(page 9 à 13)

Document 2 : « Procédure Retrait rappel des produits » (page 14)

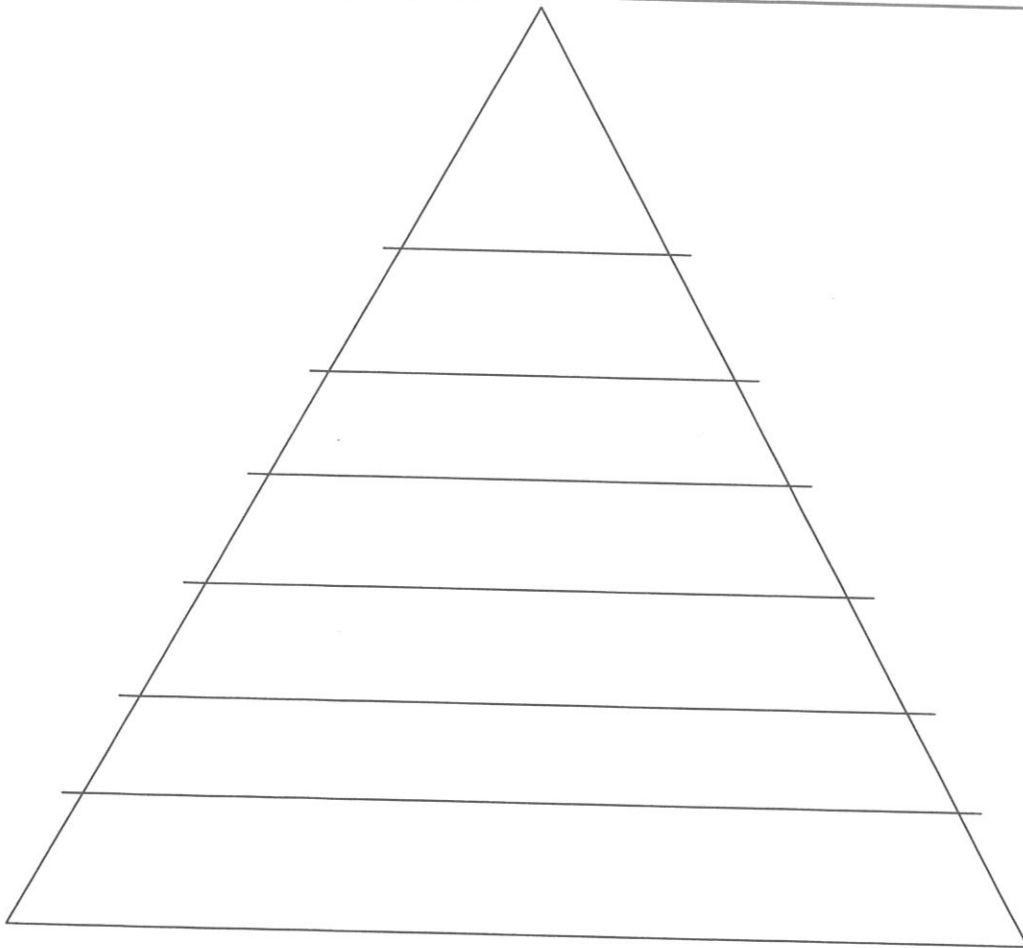
Pour information, le sujet sera noté sur un nombre total de 30 points

I - L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

1.1 Les aliments sont classés en plusieurs catégories ou familles. Ils doivent être consommés en quantité différente afin de garantir le bon équilibre alimentaire.

Placez dans la pyramide les différentes catégories d'aliments figurant ci-dessous, suivant le nombre de parts et la quantité de consommation recommandée par jour. La base de la pyramide correspondra à la quantité de consommation la plus importante et le haut de la pyramide correspondra aux produits à consommer en petite quantité.
(7 pts)

- Les matières grasses : avec grande modération
- Les produits laitiers : de 2 à 4 par jour selon les besoins
- Les sucreries : juste pour le plaisir
- Les féculents, pain, légumes secs : 4 à 6 parts par jour
- Les fruits et légumes : au moins 5 portions par jour
- Les viandes, poissons, œufs : 1 part et demie par jour
- L'eau : à consommer à volonté



1.2 Que signifient les initiales suivantes (1 pt):

PNNS :.....

.....

.....

.....

GEM/RCN :.....

.....

.....

.....

II- ENTRETIEN DES LOCAUX

La fiche de données de sécurité du « DES FORTE »

2.1 Quels sont les premiers secours à mettre en œuvre en cas :

d'inhalation de ce produit ? (0.5 pt):

.....

.....

.....

- d'ingestion de ce produit ? (0.5 pt) :

.....

.....

.....

- de contact avec la peau ? (0.5 pt) :

.....

.....

.....

- de contact avec les yeux ? (0.5 pt):

.....

.....

.....

2.2 Quels types de protections individuelles doit-on porter lorsqu'on utilise ce produit ?

- Pour la protection des voies respiratoire. (0.5 pt)

.....

.....

.....

.....

- Pour la protection des mains (0.5 pt)

.....

.....

.....

.....

- Pour la protection des yeux (0.5 pt)

.....

.....

.....

.....

- Pour la protection de la peau (0.5 pt)

.....

.....

.....

.....

2.3 Quelles sont les informations toxicologiques de ce produit en cas : (1.5 pts)

- d'ingestion ? (0.5 pt) :

.....

.....

.....

.....

- de contact avec la peau ? (0.5pt):

.....

.....

.....

.....

- de contact avec les yeux ? (0.5pt) :

.....

.....

.....

.....

2.4 Quelle est l'écotoxicité de ce produit ? (0.5 pt)

.....

.....

.....

.....

.....

2.5 Quelles sont les propriétés de ce produit ? (à quoi sert-il ?) (1 pt)

.....

.....

.....

.....

.....

III RÈGLES D'HYGIÈNE

3.1 Que signifient les initiales suivantes ? :

DDCSPP (0.5 pt):

.....

.....

.....

ARS (0.5 pt):

.....

.....

.....

TIAC (0.5 pt):

.....

.....

.....

3.2 Les TIAC

a) Quels organismes (administrations) doit on alerter en cas de suspicion de TIAC ? (0.5 pt)

.....

.....

b) A partir de combien de cas doit on les alerter ? (0.5 pt)

.....

.....

c) Quels sont les symptômes de la TIAC ? (0.5 pt)

.....

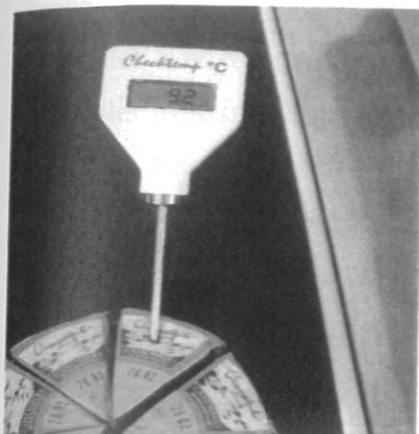
.....

d) Que font les services de la DDCSPP en cas de TIAC ? (0.5 pt)

.....

.....

3.3 Bonnes pratiques d'hygiène et risques



En regardant cette photo, est-ce que quelque chose vous gêne ? Si oui, quoi et pourquoi ? (le fromage sort de l'armoire froide) (1 pt)

.....

.....

.....

.....



En regardant cette photo, est-ce que quelque chose vous gêne ? Si oui, quoi et pourquoi ? (1 pt)

.....

.....

.....

.....



En regardant cette photo, est-ce que quelque chose vous gêne ? Si oui, quoi et pourquoi ? (1 pt)

.....

.....

.....

.....

.....



En regardant cette photo, est-ce que quelque chose vous gêne ? Si oui, quoi et pourquoi ? (1 pt)

.....

.....

.....

.....

.....

3.4 En restauration collective je peux :
(2.5 pts) :

(cochez la bonne réponse)

	VRAI	FAUX
- travailler avec des ongles vernis	☐	☐
- travailler avec mes bagues	☐	☐
- travailler avec mes bracelets	☐	☐
- travailler avec ma montre	☐	☐
- travailler avec mon alliance	☐	☐
- travailler avec un pansement	☐	☐
- ne pas me laver les mains si je porte des gants	☐	☐
- utiliser un torchon pour l'essuyage	☐	☐
- sortir à l'extérieur avec mes chaussures de sécurité	☐	☐
- utiliser un tablier pour m'essuyer les mains	☐	☐

IV Organisation / Gestion

4.1 Complétez les parties non grisées (dernières colonnes) du tableau ci-dessous (2.5 pts)

1 ^{er} service maternelle	8 tables de 4 places	6 tables de 6 places	Nombre d'enfants accueillis :
2 ^{ème} service maternelle	6 tables de 4 places	7 tables de 6 places et 1 table de 5	Nombre d'enfants accueillis :
1 ^{er} service primaire	12 tables de 6 places	9 tables de 8 places	Nombre d'enfants accueillis :
2 ^{ème} service primaire	10 tables de 6 places 1 de 5 places	6 tables de 8 places et 1 table de 7 places	Nombre d'enfants accueillis :
			Nombre d'enfants accueillis :

4.2 La cuisine centrale livre les repas dans votre restaurant satellite selon les effectifs prévisionnels. En fonction du plat, elle livre une quantité inférieure ou supérieure aux effectifs prévus. Calculez le nombre de portions livrées pour le menu du 18/12/2013 en complétant le tableau ci-dessous. (Arrondir à l'unité inférieure) (2.5 pts).

MENU	EFFECTIF PRÉVU	AJUSTEMENT PAR LA CUISINE	Nombre de portions livrées
BETTERAVES	289	- 12%	=
BŒUF BOURGUIGNON	289	- 8 %	=
COQUILLETES	289	+ 10 %	=
CAMEMBERT	289	- 5%	=
POIRE	289	- 6 %	=

FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ **ECOLAB®**

Conforme au règlement européen CE 1907/2006 et à ses amendements

DES FORTE

Code : 110769E

Version : 3

Date de révision : 4 Août 2008

1. Identification du produit chimique et de la personne physique ou morale responsable de sa mise sur le marché

Identification de la substance ou de la préparation

Nom du produit : DES FORTE

Utilisation du produit : ☒ Détergent désinfectant
produit uniquement pour usage professionnel

Identification de la société/entreprise

☒ Producteur/ : ECOLAB Snc
Distributeur/ 8, rue Rouget de Lisle
Importateur FR-92442 ISSY LES MOULINEAUX Cedex
FRANCE
Tel +33 (0)1 40 93 93 94
Fax +33 (0)1 40 93 94 98
ACV.Institutional@ecolab.com
Téléphone d'urgence: 01 45 42 59 59 (ORFILA)

centre anti-poison : Tél centre anti-poison: 03 83 32 36 36 (Nancy)

2. Identification des dangers

☒ Le produit est classé dangereux selon la directive 1999/45/CE et ses amendements.

Classification : ☒ Xi; R41, R38
N; R50

Dangers pour la santé humaine : ☒ Risque de lésions oculaires graves. Irritant pour la peau.

Dangers pour l'environnement : ☒ Très toxique pour les organismes aquatiques.

Pour plus de détails sur les conséquences en termes de santé et les symptômes, reportez-vous à la section 11.

3. Composition/Informations sur les composants

Fiche d'information sur les composants en accord avec le règlement détergent 648/2004/CE:

<5% tensio-actif non ionique

contient des désinfectants

Substance/préparation : Préparation

Nom des substances	EINECS	CAS	%	Classification
☒ (3-aminopropyl)-N-dodécylpropane-1,3-diamine	219-145-8	2372-82-9	2 - 5	Xn; R22 C; R35 N; R50
Oxyde d'alkylamine	263-016-9	61788-90-7	2 - 5	Xi; R41, R38 N; R50
acide acétique	200-580-7	64-19-7	1 - 2	R10 C; R35
Alcool gras éthoxylé =< C15 et =<5 OE	Polymère.		0.5 - 1.0	Xi; R41 N; R50
Voyez section 16 pour le texte intégral des phrases R mentionnées ci-dessus				

Date d'édition : 4 Août 2008

Page 9

DES FORTE

Les limites d'exposition professionnelle, quand elles sont disponibles, sont énumérées à la section 8.

4. Premiers secours**Premiers secours**

- Inhalation** : Transporter la personne incommodée à l'air frais. Appelez un médecin en cas de persistance ou d'aggravation des effets néfastes sur la santé.
- Ingestion** : Rincez la bouche avec de l'eau. Transporter la personne incommodée à l'air frais. Ne pas faire vomir sauf indication contraire émanant du personnel médical. Appelez un médecin en cas de persistance ou d'aggravation des effets néfastes sur la santé.
- Contact avec la peau** : Rincer la peau contaminée à grande eau. Retirer les vêtements et les chaussures contaminés. Continuez de rincer pendant 10 minutes au moins.
- Contact avec les yeux** : Rincer immédiatement les yeux à grande eau, en soulevant de temps en temps les paupières supérieures et inférieures. Les brûlures chimiques doivent être traitées sans tarder par un médecin. Consulter un médecin immédiatement.
- Traitements spécifiques** : Non disponible.

Pour plus de détails sur les conséquences en termes de santé et les symptômes, reportez-vous à la section 11.

5. Mesures de lutte contre l'incendie

- Moyens d'extinction - Utilisables** : En cas d'incendie, asperger d'eau (en brouillard), de mousse, de poudre chimique sèche ou de gaz carbonique (CO₂). Cette substance est très toxique pour les organismes aquatiques. L'eau du réseau d'extinction d'incendie qui a été contaminée par ce produit doit être conservée en milieu fermé et ne doit être déversée ni dans le milieu aquatique, ni aucun égout ou conduit d'évacuation.
- Moyens d'extinction - Non utilisables** : Aucun connu.
- Risque lié aux produits de décomposition thermique** : En présence d'incendie, circonscrire rapidement le site en évacuant toute personne se trouvant près des lieux de l'accident. Cette substance est très toxique pour les organismes aquatiques. L'eau du réseau d'extinction d'incendie qui a été contaminée par ce produit doit être conservée en milieu fermé et ne doit être déversée ni dans le milieu aquatique, ni aucun égout ou conduit d'évacuation.
- Équipement de protection spécial pour le personnel préposé à la lutte contre l'incendie** : Les produits de décomposition peuvent éventuellement comprendre les substances suivantes:
oxydes de carbone
oxydes d'azote
- Les pompiers devront porter un équipement de protection approprié ainsi qu'un appareil de protection respiratoire autonome avec masque intégral fonctionnant en mode pression positive.

6. Mesures à prendre en cas de rejet accidentel

- Précautions individuelles** : Empêcher l'accès aux personnes non requises et ne portant pas de vêtements de protection. NE PAS TOUCHER ni marcher dans le produit répandu. Éviter de respirer les vapeurs ou le brouillard. Assurer une ventilation adéquate.
- Précautions relatives à l'environnement** : Matière propre à polluer l'eau. Peut-être nocif pour l'environnement en cas de déversement de grandes quantités.
- Petit déversement :** Diluer avec de l'eau et éponger si la matière est soluble dans l'eau ou absorber avec un matériau sec inerte et placer dans un contenant à déchets approprié.
- Grand déversement accidentel** : Bloquer toute pénétration possible dans les égouts, les cours d'eau, les caves ou les zones confinées. Contenir les fuites et les ramasser à l'aide de matières absorbantes non combustibles telles que le sable, la terre, la vermiculite, la terre à diatomées. Les placer ensuite dans un récipient pour élimination conformément à la réglementation locale (voir section 13).

DES FORTE

Remarque : voir section 8 pour les équipements de protection personnelle et section 13 pour l'élimination des déchets.

7. Manipulation et stockage

- Manipulation** : ☒ Ne pas mettre en contact avec les yeux, la peau ou les vêtements. Ne pas ingérer. Éviter le rejet dans l'environnement. Après la manipulation, toujours bien se laver les mains à l'eau et au savon.
- Stockage** : ☒ Stocker conformément à la réglementation locale. Stocker dans le récipient d'origine à l'abri de la lumière directe du soleil dans un endroit sec, frais et bien ventilé à l'écart des matériaux incompatibles (cf. la section 10). Garder le récipient hermétiquement fermé lorsque le produit n'est pas utilisé.
☒ Stocker entre les températures suivantes: 0 et 30°C
- Matériaux d'emballage recommandés** : Conserver dans l'emballage d'origine.
- Code ICPE** : ☒ 172

8. Contrôle de l'exposition/protection individuelleNom des substances☒ Acide acétiqueLimites d'exposition professionnelle

INRS (France, 6/2006).

VLE: 25 mg/m³ 15 minute(s).

VLE: 10 ppm 15 minute(s).

Contrôle de l'exposition**Contrôle de l'exposition professionnelle**

- :
- ☒
- Les ouvriers exposés à des concentrations supérieures à la limite d'exposition doivent porter des appareils de protection respiratoire appropriés et homologués.

Protection respiratoire (EN 143, 141)

- :
- ☒
- Les conditions d'utilisation normales et prévues du produit ne nécessitent pas l'emploi d'un appareil de protection respiratoire.

Protection des mains (EN 374)

- :
- ☒
- 4 heures : caoutchouc butyle , caoutchouc nitrile

Protection des yeux (EN 166)

- :
- ☒
- Lunettes de sécurité. Lunettes de protection, écran partiel ou total du visage

Protection de la peau (EN 467)

- :
- ☒
- Tablier de sécurité . Chaussures de protection appropriées.

9. Propriétés physiques et chimiques**Informations générales****Aspect****État physique**

- : Liquide.

Couleur

- :
- ☒
- Jaune. [Pâle]

Odeur

- : Acide acétique.

Informations importantes relatives à la santé, à la sécurité et à l'environnement**pH**

- :
- ☒
- 5 à 8 (100%)

Point d'ébullition

- :
- ☒
- Non disponible.

Point de fusion

- : Non disponible.

Point d'éclair

- : > 100°C

Le produit ne favorise pas la combustion.

Inflammabilité (solide, gaz)

- : Non applicable.

Propriétés d'explosivité

- : Non applicable.

Limites d'explosivité

- : Non applicable.

Propriétés comburantes

- : Non disponible.

Pression de vapeur

- : Non applicable.

Masse volumique

- :
- ☒
- 0.99 à 1.01 g/cm
- ³
- (20 °C)

Solubilité

- : Facilement soluble dans l'eau froide, l'eau chaude.

Coefficient de partage n-octanol/eau

- : Non applicable.

DES FORTE

Viscosité : Non disponible.
 Densité de vapeur : Non disponible.
 Taux d'évaporation (acétate de butyle = 1) : Non applicable.

10. Stabilité et réactivité

Stabilité : Produit stable en condition normale d'utilisation.
 Ne pas mélanger avec d'autres produits.

11. Informations toxicologiques**Effets aigus potentiels sur la santé**

Inhalation : ☒ Exposition aux produits de décomposition peut présenter des risques pour la santé. Les effets graves d'une exposition peuvent être différés.
 Ingestion : ☒ Irritant pour la bouche, la gorge et l'estomac.
 Contact avec la peau : ☒ Irritant pour la peau.
 Contact avec les yeux : ☒ Risque de lésions oculaires graves.
 Cancérogénicité : ☒ Aucun effet important ou danger critique connu.
 Mutagénicité : ☒ Aucun effet important ou danger critique connu.
 Toxicité pour la reproduction : ☒ Aucun effet important ou danger critique connu.

12. Informations écologiques**Écotoxicité**

☒ 50- Très toxique pour les organismes aquatiques.

Persistance et dégradabilité

☒ Les tensio-actifs contenus dans ce produit sont en accord avec les exigences du Règlement détergent 648/2004/CE.

13. Considérations relatives à l'élimination

Méthodes d'élimination des déchets : ☒ Il est recommandé d'éviter ou réduire autant que possible la production de déchets. La mise au rebut de ce produit, des solutions et des sous-produits devra en permanence respecter les exigences légales en matière de protection de l'environnement et de mise au rebut des déchets ainsi que les exigences de toutes les autorités locales. Évitez la dispersion des matériaux déversés, ainsi que leur écoulement et tout contact avec le sol, les voies navigables, les drains, le milieu aquatique environnant, tout égout ou conduit d'évacuation. Peut suivre la filière déchet d'emballage après vidange complète. L'emballage peut être recyclé seulement s'il est complètement vide.

Catalogue Européen des Déchets : 200129*

14. Informations relatives au transport**Réglementation internationale du transport**

Informations réglementaires	Numéro UN	Nom d'expédition	Classe	Groupe d'emballage	Étiquette
Classe ADR/RID	☒ N3082	☒ MATIÈRE DANGEREUSE DU POINT DE VUE DE L'ENVIRONNEMENT, LIQUIDE, N.S.A. (Alkylamine(s))	☒	☒	☒

Date d'édition : 4 Août 2008

Page 12

DES FORTE

Classe IMDG

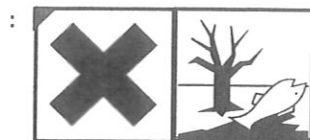
N3082

ENVIRONMENTALLY HAZARDOUS
SUBSTANCE, LIQUID, N.O.S.
(Alkylamine(s))

Veuillez observer les instructions particulières d'emballage pour le transport aérien.

15. Informations réglementairesRéglementations de l'Union Européenne

Symbole/symboles de dangers



Irritant, Dangereux pour l'environnement

Phrases de risque

R41- Risque de lésions oculaires graves.
R38- Irritant pour la peau.
R50- Très toxique pour les organismes aquatiques.

Conseils de prudence

S2- Conserver hors de la portée des enfants.
S26- En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
S37/39- Porter des gants appropriés et un appareil de protection des yeux/du visage.

Réglementations nationalesMaladie(s)
professionnelle(s)

N° 49 : amines.

16. Autres données

Texte complet des phrases R
citées dans les sections 2 et 3
- France

R10- Inflammable.
R22- Nocif en cas d'ingestion.
R35- Provoque de graves brûlures.
R41- Risque de lésions oculaires graves.
R38- Irritant pour la peau.
R50- Très toxique pour les organismes aquatiques.

Historique

Date d'impression

: 4 Août 2008

Date de révision

: 4 Août 2008

Version

: 3

Élaborée par

: Service des affaires réglementaires d'Ecolab pour l'Europe

Avis au lecteur

Fiche élaborée en prenant en compte les informations des fiches données de sécurité des substances entrant dans la composition du produit.

Version 3

Page 13

RESTAURATION MUNICIPALE
CUISINE CENTRALE

PROCEDURE
RETRAIT RAPPEL DES PRODUITS

Référence : PC IX/PR/02/V1
Création : 24/06/2013
Application : 01/08/13
Pagination : 1/2

OBJECTIF :

Cette procédure a pour objectif de donner la marche à suivre lors d'un retrait rappel produit d'un fournisseur et lors d'une TIAC.

TIAC = Toxi Infection Alimentaire Collective

Une toxi-infection alimentaire collective est définie par l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire

Marche à suivre :

Cas 1 :

Retrait rappel produit fournisseur

Lors de la réception d'un message de retrait rappel produit fournisseur, le chef de cuisine doit être prévenu immédiatement.

1. Vérifier que la marchandise concernée par le message de retrait n'est pas présente dans les stocks
2. Rechercher dans les archives des étiquettes des matières premières que la denrée concernée n'a pas été mise en œuvre dans un menu

Dans le cas où la denrée aurait été mise en œuvre, suivre les consignes du message de retrait rappel produit et prévenir la DDCSPP par téléphone et télécopie. Suivre les consignes des services officiels.(direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations)

Cas 2 :

Suspicion de TIAC

En cas de suspicion de TIAC dans l'un des restaurants scolaires municipaux, prévenir immédiatement le Maire, la Direction Générale des Services, le responsable de cuisine, le responsable de la restauration.

La DDCSPP et l'ARS doivent être prévenus sans délais.

Collecter les informations de traçabilité :

1. Rechercher les menus susceptibles d'être à l'origine de la TIAC
2. Rechercher dans les archives les étiquettes des matières premières utilisées dans ces menus
3. Mettre à disposition les plats témoins pour la DDCSPP et l'ensemble des documents du PMS qui seront vérifiés.
4. Suivre les consignes des services officiels et en particulier celles concernant l'enquête épidémiologique conduite par le médecin de l'ARS.