

Centre de Gestion de la Fonction Publique territoriale de la Sarthe

CONCOURS D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1^{ère} CLASSE 2009

MARDI 27 JANVIER 2009

Epreuve écrite d'admissibilité

(1 heure ; coef 2)

Spécialité RESTAURATION

L'épreuve consiste en la 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 « restauration » (Durée : 1 heure – coefficient 2)

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

Le sujet qui vous a été distribué comporte 8 pages numérotées de 1 à 8

- 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.

Question 1

Vous travaillez dans un restaurant d'entreprise. Vous devez fabriquer des œufs mimosa et des crèmes renversées.

Pour la crème, vous utilisez des œufs frais dont voici l'étiquette.



1-1) Relevez :

La DLC :

Les coordonnées de l'emballleur

1-2) Relevez et expliquez à quoi correspond le calibre

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

Question 2

Pour vos préparations, vous pouvez également utiliser des œufs sans coquille (document publicitaire ci-dessous)

Les œufs liquides <ul style="list-style-type: none">■ Oeufs entiers, blancs et jaunes■ En 1, 5 et 15 kgs■ D.L.C. 35 jours	
Les œufs durs écalés <ul style="list-style-type: none">■ En sèaux de 75 et 150, et en barquettes de 6 œufs■ D.L.C. 28 jours	
Les œufs pochés <ul style="list-style-type: none">■ En carton de 48 alvéoles individuelles■ Tracabilité sur chaque œuf■ D.L.C. 31 jours	

Cette gamme bénéficie de la tracabilité EAN 128 avec étiquette détachable et auto-collante.

2-1) Donnez le nom de ce type de produit

.....
.....

2-2) Citez 3 intérêts de ce type de produit :

-
.....
-
.....
-
.....

2-3) Complétez le tableau suivant sur le stockage de ces produits :

Produits réceptionnés	Température de stockage	Lieu de stockage
Œufs frais		
Œufs liquides réfrigérés		
Oeufs durs sous vide		
Œufs durs congelés		

Question 3

L'utilisation d'œufs peut être à l'origine de TIAC

3-1) Donnez la signification de ce sigle :

.....
.....

3-2) Définissez une TIAC :

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

3-3) Citez 3 micro-organismes pouvant être à l'origine de TIAC :

-
-
-

3-4) Citez 3 mesures préventives à respecter pour éviter une TIAC :

-
-
-

3-5) Les TIAC peuvent être provoquées par des porteurs sains.

Définissez le terme « porteur sain » :

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

Question 4

Pour toutes vos préparations, vous devez réaliser des échantillons témoins.

4-1) Citez 2 rôles de ces échantillons

-
-

4-2) Combien de temps devrez-vous les conserver ?

.....

Question 5

Votre entreprise réalise des autocontrôles. Voici l'extrait d'un article du Docteur vétérinaire « *Christian Delagoutte* »

Les autocontrôles

La finalité des autocontrôles n'est pas de noircir et d'empiler du papier mais d'en tirer des intérêts

Le premier intérêt est de se situer dans une perspective d'amélioration continue. Je vous cite ce que l'on peut lire dans les documents ISO, « l'objet de l'amélioration continue d'un système de management de la qualité est d'augmenter la probabilité de satisfaire les clients et les autres parties intéressés... ».

On le comprend, des autocontrôles bien réalisés sont une source exceptionnelle de renseignements. Vous connaissez ainsi, vos points forts, les points à améliorer, les investissements à réaliser... Vos autocontrôles sont la preuve du bon fonctionnement de votre cuisine et vous répondez ainsi à l'obligation de résultats qui est le fondement de la réglementation actuelle. Les autocontrôles sont une preuve de la qualité de votre travail et des outils indispensables à une bonne communication interne et externe à votre cuisine.

La cuisine collective 2008

5-1) En quoi consistent les autocontrôles ?

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

5-2) Retrouvez les intérêts principaux des autocontrôles :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question 6

Calculez, à l'aide du tableau ci-dessous, le prix de revient des œufs mimosa pour 350 personnes. La TVA pour les denrées alimentaires est de 5.5% :

Denrées	Quantités (en Kg, Litre ou pièce) pour 8 personnes	Quantités (en Kg, Litre ou pièce) pour 350 personnes	Prix unitaire	Prix total HT	Prix total TTC
Œufs	12 pièces		0.09€		
Mayonnaise	0.12 L		1.79€		
Laitue	0.64 pièces		0.71€		
Coût total marchandise					
Frais généraux : 30%					
TOTAL					

Question 7

Votre restaurant est rectangulaire et ses dimensions sont les suivantes :

- Longueur 12 m
- Largeur : 6.75 m

L'encombrement est normal.

Vous devez calculer, à l'aide des éléments du tableau ci-dessous, le temps à prévoir pour l'entretien journalier de votre restaurant. Cet entretien journalier consiste en un dépoussiérage par aspiration et en un lavage au balai Faubert

Présentez vos calculs et arrondissez votre résultat final

Travail effectué	Méthode	périodicité	encombrement	Cadences (m2/heure/ouvrier)
Aspiration	Aspirateur à dépression	Tous les jours	Nul Normal	300 250
Cristallisation		1 fois par an	Nul	8
Lavage	Faubert	Tous les jours	Nul Normal	150 120

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question 8

Pour le lavage de cette salle, vous utilisez un détergent désinfectant alimentaire. Définissez les termes suivants :

Détergent :

.....

.....

.....

Désinfectant :

.....

.....

Question 9

Définissez les termes suivants :

Singer :.....
.....
.....

Foncer :.....
.....
.....

Ciseler :.....
.....
.....

Pocher :.....
.....
.....