

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

- Session 2012 -

MERCREDI 18 JANVIER 2012

Épreuve écrite d'admissibilité

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 :

Le sujet qui vous a été distribué comporte 10 pages numérotées de 1 à 10

- 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

Pour information, le sujet sera noté sur un nombre total de **80 points**.

DOCUMENT 1 : « Fiche technique cordon bleu » (page 8)

DOCUMENT 2 : « Les signes officiels de qualité » (pages 9 et 10)

QUESTION 1 : Qualité nutritionnelle des produits

A l'aide de la fiche technique du cordon bleu (document 1), répondez aux questions suivantes :

1.1) Dans la rubrique COMPOSITION, listez les 5 principaux ingrédients : (2,5 points)

- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤

1.2) Dans la rubrique COMPOSITION ; liste des ingrédients, citez le deuxième et le troisième ingrédient de la ligne « viande de dinde traitée en salaison » : (1,5 points)

.....
.....

1.3) Calculez le pourcentage réel de viande de dinde présent dans le produit (faites figurer vos calculs) : (2,5 points)

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

1.4 Etablissez la liste des allergènes présents ou susceptibles de l'être dans le cordon bleu : (3,5 points)

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

1.5) Indiquez en gramme les trois principaux nutriments du cordon bleu ainsi que le rapport protides sur lipides (P/L) : (4 points)

.....

.....

.....

.....

1.6) Au regard des recommandations du GEM/RCN, quelle est la fréquence maximum recommandée de service du cordon bleu sur 20 repas ? (1 point)

.....

.....

QUESTION 2 : Les signes officiels de qualité des produits (Document 2)

2.1) Donnez la définition du sigle SIQO : (2 points)

.....

.....

.....

2.2) Combien de signe officiel de qualité existe-t-il ? (2 points)

.....

2.3) Listez les signes officiels de qualité : (3 points)

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

2.4) En France, quel est l'organisme en charge de la gestion des signes officiels de la qualité ? (3 points)

.....

.....

QUESTION 3 : Règles d'hygiène

3.1) Sur cette estampille quelle est la signification des indications suivantes : (3 points)

FR :

42 :

CE :



3.2) Plat témoin

a) A quoi servent les plats témoins ? (1,25 points)

.....
.....

b) Combien de jours doivent être conservés les plats témoins ? (1,25 points)

.....

c) Quelle quantité (en gramme) doit être conservée ? (1,25 points)

.....

d) Où doivent-ils être conservés ? (1,25 points)

.....

e) A quelle température doivent-ils être conservés ? (1,25 points)

.....

3.3) Bonnes pratiques d'hygiène



Au regard de cette photographie, est-ce que quelque chose vous gêne ? Si oui, quoi ? (2 points)

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



L'utilisation de cette éponge métallique présente-t-elle des dangers ? Si oui, lesquels ? (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....



Est-ce que quelque chose vous gêne ? Si oui, quoi ? (2 points)

.....

.....

.....

.....

3.4) Le lavage des mains est une des bonnes pratiques d'hygiène de base. Citez au moins 3 phases ou gestes de la vie professionnelle où le lavage des mains doit être systématique : (6 points)

.....

.....

.....

.....

3.5) Température des plats servis

- En dessous de quelle température les plats cuisinés servis chauds ne doivent ils pas descendre ? (1,25 points)

.....

- A quelle température les entrées et desserts doivent ils être conservés ? (1,25 points)

.....

- Jusqu'à quelle température (tolérance) les entrées froides et dessert peuvent ils être servis et dans quel délai ? (1,25 points)

.....

.....

QUESTION 4 : Gestion

Complétez le tableau ci-dessous en remplissant les cases grisées : (15 points)

FICHE DE STOCK

Désignation du produit: Haricots verts très fins boîte 5/1			Marque: Bonduelle		
Etablissement: Cuisine de l'enclos			localisation: réserve épicerie		
fournisseurs:			Prodiwest 2,79€ Pomona 2,84€		
date	entrée	sortie	PUMP *	stock	valeur du stock
10/01/2010	12	4	2,80 €	8	22,40 €
25/03/2010		4	2,80 €		
27/03/2010		1	2,80 €		
30/04/2010		2	2,80 €		
15/04/2010	24		2,80 €		
10/06/2010		22	2,80 €		
01/09/2010	48		2,80 €		
historique			total des achats		

*Prix unitaire moyen pondéré

QUESTION 5 : Sécurité au travail

Donnez la signification de ces symboles :

(3 points)



.....
.....

(3 points)



.....
.....

(3 points)



.....
.....

(3 points)



.....
.....

(3 points)



.....
.....