

Retranscription à l'identique de la copie remise par la/le candidat·e

MEILLEURE COPIE

Concours externe

ADJOINT·E TECHNIQUE PRINCIPAL·E DE 2^e CLASSE

TERRITORIAL·E

SESSION 2020

Spécialité *restauration*

SÉRIE DE QUESTIONS, TABLEAUX, GRAPHIQUES

Question 2 :

Afin de nettoyer et désinfecter les végétaux :

- Premièrement, il est indispensable d'effectuer cette manipulation en légumerie.
- a) Rincer une première fois les végétaux à l'eau claire
- b) Immerger les végétaux dans un évier contenant de l'eau et un liquide adéquate type « SUMA Chlor » pendant quelques minutes
- c) Rincer abondamment les végétaux et cela deux fois de suite.

Attention aux végétaux type champignons qui ne se lavent pas avec une solution standard.

Question 3.A.

Il est indispensable d'utiliser une cellule de refroidissement afin de passer d'une température de + 63° C à une température située à moins de 10° C en moins de deux heures.

Question 5.A.

Trois documents peuvent permettre de connaître les spécificités des produits, premièrement, l'étiquette aposée sur le bidon, la poche ou autre.

Ensuite la fiche technique du produit.

Troisièmement il est possible d'avoir des renseignements sur le produit dans le PMS (Plan de maîtrise sanitaire) qui est obligatoire.

Les 3 interlocuteurs peuvent être, le Chef de cuisine, le représentant de la marque ou le centre anti-poison.

Question 5.B.

5.A1 : Produit toxique

5.A2 : Produit corrosif

5.A3 : Produit à ne pas inhaller sous peine de brûlures internes.

ANNEXE 1

« DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS ».

« Les lieux de stockage en cuisine »

Lieux de stockage	Température cible
Chambre froide positive : BOF	3° C
Chambre froide positive : fruits et légumes	8° C
Chambre froide positive : produits entamés	3° C
Chambre froide négative	- 18° C
Épicerie	16° C
Chambre froide positive viandes	3° C

Ce document sera ramassé et agrafé à votre copie de concours.
Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur ce document (Nom, N°, etc.).

ANNEXE 2

« DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS ».

« Fiche de refroidissement »

Date	Produits	Quantité	Produit chaud		Produit froid		Conformité
			Heure d'entrée	T° c d'entrée	Heure de sortie	T° c de sortie	
16/1/20	Poissons blanc	1 K 300	13 h 37	71° C 4	15 h 02	6° C	Conforme
16/1/20	Haricots vert	5 Kg	13 h 44	81° C 7	15 h 18	5° C	Conforme

Ce document sera ramassé et agrafé à votre copie de concours.
Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur ce document (Nom, N°, etc.).

ANNEXE 3

« DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS ».

« Fiche Technique de la Quiche Courgettes Tomates Cerises au Roquefort ».

Quiche COURGETTE TOMATE ROQUEFORT		
Nombre de parts	150	
<u>Ingrédients</u>		
Quantité	Unité	Ingrédients
Pâte brisée		
5	kg	Farine
2,5	kg	Beurre
125	g	sel
25	unité(s)	Jaunes d'œufs
Garniture		
6,25	kg	Courgettes
3,75	kg	Tomates cerises
1,9	kg	Roquefort
Appareil (liquide)		
94	Unité (s)	Œufs
8,8	Litres	Crème UHT
1,9	kg	Roquefort

Ce document sera ramassé et agrafé à votre copie de concours.
Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur ce document (Nom, N°, etc.).