

MEILLEURE COPIE

Concours interne

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

TERRITORIAL·E

SESSION 2020

*Spécialité **restauration***

SÉRIE DE QUESTIONS, TABLEAUX, GRAPHIQUES

Question 2

Le protocole de nettoyage des végétaux permet de désinfecter les légumes et d'éliminer les parties terreuses des végétaux, il est nécessaire de respecter le temps de désinfection du produit et de rincer les végétaux

Question 3.A

Lors d'un refroidissement en cellule de refroidissement le produit doit être à + 63°C et doit être refroidi en moins de 2h à + 10° C

Question 5A

Les fiches des produits, pictogramme, utilisation des manipulations des produits, quel EPI à utiliser

Question 5B

5A1 : toxique

5A2 : chimique

5A3 : incubation chimique

ANNEXE 1

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

« Les lieux de stockage en cuisine »

Lieux de stockage	Température cible
Fruit et légume	+ 4°C à + 8°C
Chambre froide viande	+ 0 à + 3°C
Chambre froide BOF	+ 0 à + 4°C
Chambre négative	- 18°C
Épicerie	température ambiante + 15°C à + 20°C
Chambre froide jour	+ 0°C à + 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	
16/01/20	poisson blanc	1,3 KG	13 h 30	+ 63,2°C	14 h 10	7,2	< 40 M en moins de 2h oui
16/01/20	haricot vert	10 KG	13 h 30	+ 63,9	14 h 30	8,2	< 1 H en moins de 2 h

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	Unitée	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
1,87	kg	Roquefort
Appareil (liquide)		
94	Unité (s)	Œufs
8,75	Litres	Crème UHT
1,87	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.).