

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

## MEILLEURE COPIE

Concours interne

**ADJOINT·E TECHNIQUE PRINCIPAL·E DE 2<sup>e</sup> 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 particules terreux du 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 refroidis 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 moin de 2h oui
16/01/20	haricot vert	10 KG	13 h 30	+ 63,9	14 h 30	8,2	< 1 H en moin 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 ».

<b>Quiche COURGETTE TOMATE ROQUEFORT</b>		
<b>Nombre de parts</b>	150	
<u>Ingrédients</u>		
Quantité	Unité	Ingrédients
Pâte brisée		
5	kg	<b>Farine</b>
2,5	kg	<b>Beurre</b>
125	g	<b>sel</b>
25	unité(s)	<b>Jaunes d'œufs</b>
Garniture		
6,25	kg	<b>Courgettes</b>
3,75	kg	<b>Tomates cerises</b>
1,87	kg	<b>Roquefort</b>
Appareil (liquide)		
94	Unité (s)	<b>Œufs</b>
8,75	Litres	<b>Crème UHT</b>
1,87	kg	<b>Roquefort</b>

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.).