

AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL

CONCOURS EXTERNE / INTERNE / 3^{ème} CONCOURS

SESSION 2015

Vérification au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, et à l'exclusion de toute épreuve rédactionnelle, des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, que l'exercice de la spécialité, au titre de laquelle le candidat concourt, implique de façon courante

RESTAURATION

A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

- **Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni signature ou paraphe.**
- **Seul l'usage d'un stylo soit noir soit bleu est autorisé (bille, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.**

Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le Jury.

Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce document comprend 3 pages

**CONCOURS EXTERNE / INTERNE / 3^{ème} CONCOURS
AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL**

SESSION 2015

EPREUVE D'ADMISSIBILITE**Durée : 2 heures / Coefficient : 2**

Vérification au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, et à l'exclusion de toute épreuve rédactionnelle, des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, que l'exercice de la spécialité, au titre de laquelle le candidat concourt, implique de façon courante.

Restauration

SUJET

Dans le cadre d'une prise de poste dans une restauration collective, vous devez mettre en place un plan de maîtrise sanitaire conformément à la réglementation.

- Question N°1 - (1 point)

Citez les objectifs du P.M.S.

- Question N°2 - (1 points)

Quelles sont les trois thèmes principaux qu'aborde le P.M.S. ?

- Question N°3 - (1 point)

Que signifie le sigle H.A.C.C.P. et citez les 7 principes du système.

- Question N°4 - (5 points)

Quels sont les principaux documents de contrôle à mettre en place pour assurer la maîtrise de la sécurité alimentaire dans votre restaurant ?

- Question N°5 - (2 points)

Qu'est ce qu'un repas témoin ?

- Question N°6 - (1 point)

Donnez la définition de :

- D.L.C.
- D.L.U.O.

- Question N°7 - (2 points)

Quelles sont les règles du contrôle des réceptions de marchandises ?

- Question N°8 - (3 points)

Quelles sont les règles :

- de refroidissement des denrées (cellule de refroidissement)
- de remise en température :

- Question N°9 - (2 points)

Vous devez mettre en place un Plan de Nettoyage et de Désinfection, quelles sont les informations qui doivent être mentionnées ?

- Question N°10 - (2 points)

En restauration collective les contaminations les plus souvent rencontrées sont de quatre types, quels sont ces quatre types de dangers ?