

CONCOURS EXTERNE, INTERNE, 3^{ème} CONCOURS

ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL TERRITORIAL DE 2^{ème} CLASSE

SESSION 2018

SERIE DE QUESTIONS, TABLEAUX, GRAPHIQUES

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

Vérification au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.

Durée : 1 heure
Coefficient : 2

SPÉCIALITÉ : 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 initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- 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 sujet comprend 7 pages.

**Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend
le nombre de pages indiqué.
S'il est incomplet, en avertir le surveillant.**

- Le candidat s'il traite les questions dans un ordre différent prendra le soin de préciser le numéro de la question avant d'y répondre.
- Des réponses rédigées sont attendues et peuvent être accompagnées si besoin de tableaux, graphiques, schémas ...
- Seuls les documents comportant la mention :
« DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS ».
seront ramassés et agrafés à votre copie de concours.
Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur ce document (Nom, N°, etc.).

Question 1 Les sauces ayant pour base un fond, répondent à la même règle.

Complétez le schéma ci-dessous sur l'annexe1 en page 5 (A rendre avec votre copie).

FOND	+	=
SAUCE DE BASE	+	=

(1 point)

Question 2 Complétez sur l'annexe 2 en page 5 (A rendre avec votre copie) le tableau de classification et de saison des légumes, donnez un seul exemple de légumes ainsi que la saison de celui-ci

CLASSIFICATION	Exemples de légumes et de saison
RACINE
RHIZOME
TUBERCULES
BULBES
INFLORESCENCES
TIGES
FEUILLES
LEGUMES/FRUTS
GOUSSES/GRAINES	<u>Exemple : haricot vert / de juin à octobre</u>
CHAMPIGNONS

(1 point)

Question 3 Citez au moins 6 étapes obligatoires à effectuer lors de la réception et le stockage des produits ?
(1,5 point)

Question 4 A Donnez les ingrédients d'une pâte à frire.
B Donnez deux exemples de dessert l'utilisant.
(1 point)

Question 5 Proposez quatre présentations commerciales de potages industriels ainsi que leur mode de conservation.
Tableau à compléter sur l'annexe 3 en page 6 (A rendre avec votre copie).

Présentation commerciale	Mode de conservation
Potage instantané, déshydraté ou lyophilisé	au sec, à l'économat
Potage concentré, en brique ou appertisé
Potage pasteurisé
Potage	à -18°C
.....	

(1,5 point)

Question 6 Citez 2 crèmes dérivées de la crème pâtissière :
(1 point)

Question 7 Citez 2 coupes glacées pouvant être réalisées en collectivité ainsi que leur composition ?
(1 point)

Question 8 Donnez au moins trois exemples de pâte utilisée en pâtisserie et leurs utilisations.
Complétez le tableau en annexe 4 en page 6 (A rendre avec votre copie).

PATES UTILISEES EN PATISSERIE	EXEMPLES
Ex : PATES SECHES	Ex : TARTES
PATES
PATES.....
PATES.....
PATES.....

(1,5 point)

Question 9 Citez au moins 4 types d'ovoproduit utilisés en pâtisserie.
(1 point)

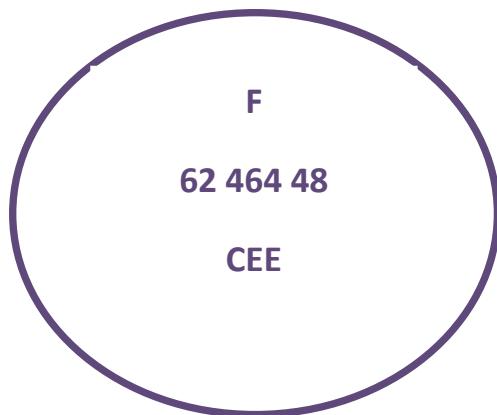
Question 10 Quelles sont les raisons pour lesquelles une préparation issue d'une liaison froide peut être contaminée ?
(1 point)

Question 11 Définissez : « produit issu d'un circuit court »
(1 point)

Question 12 Donnez les 3 caractéristiques d'une bonne conservation attestant la qualité d'un produit alimentaire.
(1,5 point)

Question 13 Quand utiliser des gants jetables à usage alimentaire (2 exemples) ?
(1 point)

- Question 14** 14.A Proposez 2 hors d'œuvre à base de charcuterie crue
14.B Proposez 2 hors d'œuvre à base de charcuterie cuite
(1 point)
- Question 15** Citez 4 exemples d'épices ainsi que leurs principales utilisations ?
(1 point)
- Question 16** Quelles indications apparaissent sur l'estampillage vétérinaire ci-dessous ?
Complétez le tableau ci-dessous en annexe 5 en page 7 (A rendre avec votre copie).



F	
62	
48	
C.E.E	

(1 point)

- Question 17** Citez au moins 2 morceaux de viande de porc que l'on trouve dans la longe ?
(1 point)
- Question 18** Quels sont les 4 points de cuisson à la sonde ?
Donnez la dénomination et les températures.
(1 point)

Documents reproduits avec l'autorisation du C.F.C.

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.

Annexe 1

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

Question 1 Les sauces ayant pour base un fond, répondent à la même règle.
Complétez le schéma ci-dessous.

FOND	+	=
SAUCE DE BASE	+	=

(1 point)

Annexe 2

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

Question 2 Complétez le tableau de classification et de saison des légumes, donnez un seul exemple de légumes ainsi que la saison de celui-ci

CLASSIFICATION	Exemples de légumes et de saison
RACINE
RHIZOME
TUBERCULES
BULBES
INFLORESCENCES
TIGES
FEUILLES
LEGUMES/FRUTS
GOUSSES/GRAINES	<u>Exemple : haricot vert / de juin à octobre</u>
CHAMPIGNONS

(1 point)

Annexe 3
« DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS ».

Question 5 Proposez quatre présentations commerciales de potages industriels ainsi que leur mode de conservation.

Complétez le tableau.

Présentation commerciale	Mode de conservation
Potage instantané, déshydraté ou lyophilisé	au sec, à l'économat
Potage concentré, en brique ou appertisé
Potage pasteurisé
Potage	à -18°C

(1,5 point)

Annexe 4
« DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS ».

Question 8 Donnez au moins trois exemples de pâte utilisée en pâtisserie et leurs utilisations.
 Complétez le tableau.

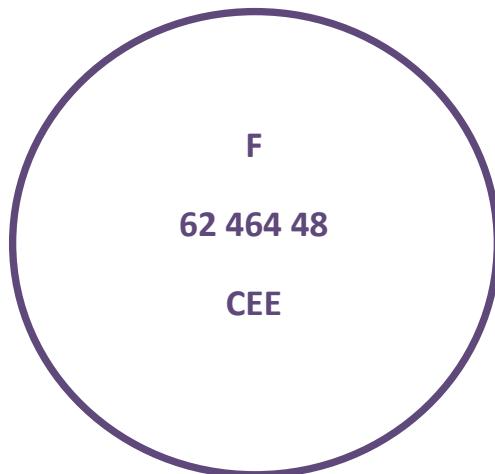
PATES UTILISEES EN PATISSERIE	EXEMPLES
Ex : PATES SECHES	Ex : TARTES
PATES

(1,5 point)

Annexe 5

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

Question 16 Quelles indications apparaissent sur l'estampillage vétérinaire ci-dessous ?
Complétez sur votre copie le tableau ci-dessous.



F	
62	
48	
C.E.E	

(1 point)