

## **EXAMEN PROFESSIONNEL**

### **ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL TERRITORIAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE**

**SESSION 2018**

**3 à 5 QUESTIONS**

#### **ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :**

**Une épreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.**

Durée : 1 heure 30  
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 10 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** À l'aide de l'annexe 1 pages 5 et 6 retrouvez les différentes appellations de la viande de bœuf.

Complétez le tableau en document 1 en page 9 (A rendre avec votre copie).

APPELATION	DEFINITION DE L'ANIMAL
	Femelle n'ayant jamais vêlé. Abattue à environ 28mois
	Femelle de moins de 5 ans ayant vêlé.
	Femelle de plus de 5ans ayant vêlé. Abattue entre 6 et 8 ans généralement.
	Mâle non castré de moins de 2 ans (taurillon). Abattu entre 15 et 18 mois.
	Mâle non castré de plus de 2 ans
	Mâle castré de plus de 2 ans. La viande est meilleure lorsque l'animal est abattu entre 3 et 5 ans. Il est abattu généralement entre 24 et 30 mois.

(3 Points)

**Question 2** Vous êtes en charge de la préparation des desserts, vous devez confectionner une pâte à choux pour 100 convives.

2.A Complétez le tableau en document 2 en page 10 (A rendre avec votre copie) et complétez les ingrédients nécessaires à la fabrication d'un litre de pâte à choux ainsi que les techniques de réalisation.

DENREES UTILISEES (Pour un litre)	TECHNIQUES DE REALISATION
-	-
-	-
-	-
-	-

2.B Donnez la définition des termes culinaires ci-dessous :

- Etamine
- Dessécher
- Coucher
- Appareil

2.C Pour garnir les choux vous devez réaliser une crème pâtissière à chaud. Afin que celle-ci puisse être refroidie correctement donnez la procédure obligatoire d'un refroidissement rapide et quel matériel utilisez-vous.

(6 Points)

**Question 3**

3.A Donnez la définition de la traçabilité de la viande.

3.B Pourquoi devons-nous avoir une traçabilité de la viande ?

3.C Donner la définition du P.M.S.

3.D Que contient-il et qui doit en prendre connaissance ?

3.E Donnez la définition d'une T.I.A.C.

(5 Points)

**Question 4**

4.A Donnez la définition d'une Duxelles et d'une Farce ?

4.B Citez au moins trois critères indispensables pour l'hygiène alimentaire lors de la fabrication des farces.

(3 Points)

**Question 5**

Afin de minimiser les déchets alimentaires produits dans le restaurant scolaire, vous devez à l'aide de l'annexe n°2 page 7, Complétez le tableau en document 3 en page 10 (A rendre avec votre copie) en indiquant les 3 types de produits en restauration et donner des exemples de revalorisation après la collecte.

Déchets produits	Nature	Mode d'élimination	Valorisation après collecte
	Déchets putrescibles et biodégradables provenant des préparations culinaires ou des restes récupérés à la plonge	Conteneurs étanches, rangés dans un local réfrigéré Stockés à l'abri des rongeurs	
	Déchets en papier, verre, plastique, métaux, bois	Conteneurs de couleurs distinctes	
	Résidus des cuissons, fritures	Récupérateurs spéciaux	

(3 Points)

**Liste des documents :**

DOCUMENT 1 « le bœuf »  
(2 pages)

DOCUMENT 2 « le traitement des déchets »  
(1 page)

**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



Le bœuf

Critères et différents morceaux

Sous l'appellation bœuf, on consomme la viande de différents bovins sacrifiés à des périodes différentes de leur vie. La législation impose un système d'identification qui précise 3 mentions destinées aux consommateurs : l'origine (pays de naissance, d'élevage et d'abattage), la catégorie (âge et sexe de l'animal) et le type racial (race à viande, laitière ou mixte). Que trouvons-nous en France sous l'appellation "Boeuf"

La GENISSE (ou Taures) : Femelle n'ayant jamais vélé abattue à plus ou moins 28 mois.

La JEUNE VACHE : Femelle de moins de 5 ans ayant déjà vélé.

La VACHE ADULTE : Femelle de plus de 5 ans ayant vélé et abattue entre 6 et 8 ans.

Le JEUNE BOVIN ou TAURILLON : Mâle non castré de moins de 2 ans. Abattu entre 15 et 18 mois.

Le TAUREAU : Mâle non castré de plus de 2 ans.

Le BOEUF : Mâle castré de plus de 2 ans généralement abattu entre 24 et 30 mois.

Notons que la race, l'âge, la méthode d'élevage et l'alimentation ont beaucoup plus d'importance que le sexe de l'animal dans la qualité de la viande.

Principales races françaises

Les races à viande : Charolaise, limousine, salers, blonde d'aquitaine, Parthnay, Maine Anjou, bazadaise, nivernaise.

Les races laitières : Normande, Française Frisonne Pie Noir (FFPN), montbéliardaise, prim'Holstein.

Les races mixtes : Normande, abondance, pie rouge de l'est, salers.

Les critères de qualité

La classification officielle retient deux critères principaux :

La conformation de l'animal, c'est à dire l'aspect : le développement des muscles en général mais aussi l'aspect de la cuisse, du dos et de l'épaule. Selon l'état de l'animal, il sera classé selon la grille E.U.R.O.P.

E= Excellente - U= Très bonne - R= Bonne - O= Assez bonne - P= Médiocre  
L'état d'engraissement de l'animal qui détermine la couverture de graisse sur les muscles ainsi que les infiltrations de gras dans la chair (viande persillée). Cet état d'engraissement est noté de 1 à 5  
1= Très faible - 2= Faible - 3= Moyen - 4= Fort - 5= Très fort.

## La traçabilité

La traçabilité est une procédure d'identification des animaux qui sert à assurer un suivi sanitaire du bétail et à apporter des garanties au consommateur sur l'origine de l'animal et la qualité du produit. Pour cela le D.A.B. (Document d'Accompagnement Bovin) est la carte d'identité de l'animal. Sur ce document figurent : le pays d'identification, le numéro d'identité de l'animal, le sexe, la race, la date de naissance, le numéro d'élevage de naissance, la race du père et de la mère ainsi que l'attestation sanitaire.

## Les labels

Exemples de bœufs classés Label Rouge :

Bœuf de Chalosse, Bœuf Excellence, Bœuf de Bazas, Bœuf blond d'Aquitaine (Aquitaine)

Bœuf Gascon, Bœuf fermier Aubrac (Midi Pyrénées)

Salers Label Rouge, Charolais du Bourbonnais (Auvergne)

Limousin Blason Prestige, Limousin Junior Blason Prestige (Limousin)

La Parthenaisien (Poitou Charentes)

Bœuf Fermier de Vendée, Bœuf Fermier du Maine (Pays de Loire)

Charolais Label Rouge (Bourgogne)

Belle Bleue (Nord Pas-de-Calais)

Bœufs classés en IGP (Indication Géographique Protégée) : Fleur d'Aubrac.

Bœufs classés en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) : Bœuf Maine Anjou, Taureau de Camargue, Fin Gras du Mézenc.

## ANNEXE 2

Une cuisine professionnelle produit chaque jour une quantité importante de déchets, dont l'élimination demande une attention particulière. Depuis 2002, la loi prévoit l'interdiction de la mise en décharge de déchets non triés et non traités.

### Le traitement des déchets

#### 1/ Les opérations de mise en œuvre.

On doit privilégier les deux opérations suivantes:

##### Le recyclage

C'est la récupération des matériaux usagés, transformés pour donner de nouveaux produits finis, commercialisables à leur tour.

Ex: *bouteilles en plastique transformées en fibre puis en vêtement en laine polaire*

##### La valorisation

C'est la récupération du produit usagé ou d'une partie de celui-ci en vue d'en réutiliser la matière ou la capacité énergétique pour un nouvel usage.

Ex: *huile de friture transformée en savon*.



@ Liens:

<http://www.ecoemballages.fr>

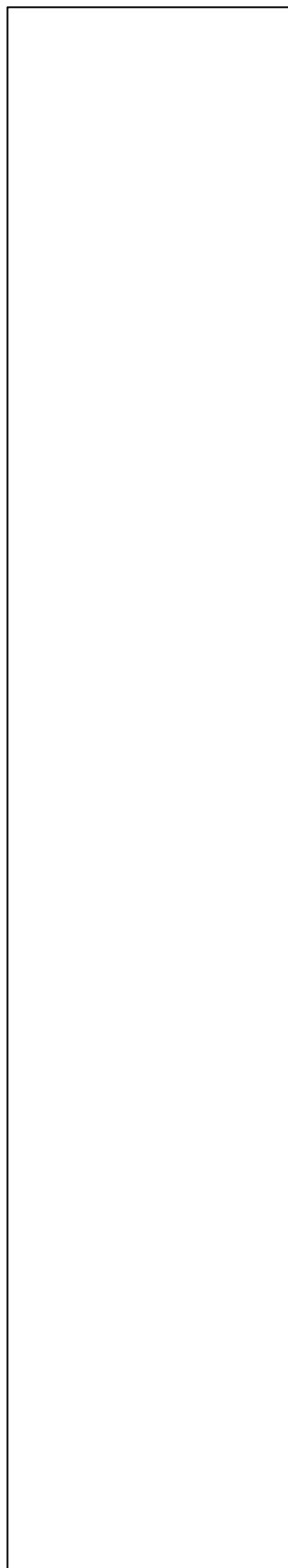
[http://www.accor.com/fr/groupe/dev\\_durable/environnement/environnement.asp](http://www.accor.com/fr/groupe/dev_durable/environnement/environnement.asp)

<http://cuisinaire.hautetfort.com/>

**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*

**PAGE BLANCHE**



**PAGE BLANCHE**

**Document 1**  
**« DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS ».**

**Question 1** À l'aide de l'annexe 1 pages 5 et 6 retrouvez les différentes appellations de la viande de bœuf.

Complétez le tableau

APPELATION	DEFINITION DE L'ANIMAL
	Femelle n'ayant jamais vêlé. Abattue à environ 28mois
	Femelle de moins de 5 ans ayant vêlé.
	Femelle de plus de 5ans ayant vêlé. Abattue entre 6 et 8 ans généralement.
	Mâle non castré de moins de 2 ans (taurillon). Abattu entre 15 et 18 mois.
	Mâle non castré de plus de 2 ans
	Mâle castré de plus de 2 ans. La viande est meilleure lorsque l'animal est abattu entre 3 et 5 ans. Il est abattu généralement entre 24 et 30 mois.

**Document 2**  
**« DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS ».**

**Question 2** Vous êtes en charge de la préparation des desserts, vous devez confectionner une pâte à choux pour 100 convives.

2.A Complétez le tableau en document 2 et complétez les ingrédients nécessaires à la fabrication d'un litre de pâte à choux ainsi que les techniques de réalisation.

DENREES UTILISEES (Pour un litre)	TECHNIQUES DE REALISATION

**Document 3**

**Question 5** Afin de minimiser les déchets alimentaires produits dans le restaurant scolaire, vous devez à l'aide de l'annexe n°2 page 7, Complétez le tableau en document 3 en indiquant les 3 types de produits en restauration et donner des exemples de revalorisation après la collecte.

Déchets produits	Nature	Mode d'élimination	Valorisation après collecte
	Déchets putrescibles et biodégradables provenant des préparations culinaires ou des restes récupérés à la plonge	Conteneurs étanches, rangés dans un local réfrigéré Stockés à l'abri des rongeurs	
	Déchets en papier, verre, plastique, métaux, bois	Conteneurs de couleurs distinctes	
	Résidus des cuissons, fritures	Récupérateurs spéciaux	