

**CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET 3^{ème} CONCOURS
ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE**

SESSION 2020

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

À 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.
- 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 ramassées.
- L'utilisation d'une calculatrice électronique programmable ou non programmable sans dispositif de communication à distance est autorisée.

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.).

Vous êtes adjoint technique territorial principal de 2^{ème} classe au sein de la cuisine de la commune de Techniville.

Le Chef de cuisine vous demande de répondre aux questions suivantes :

Question 1 A l'aide de l' « annexe 1 », définir sous la forme d'un tableau les différents lieux de stockage des denrées alimentaire dans une cuisine.

Indiquer le nom des zones ainsi que la température relative à chaque lieu de stockage.
(4 points)

Question 2 Définissez le protocole de nettoyage et désinfection des végétaux
(2 points)

Question 3 (6 points)

Il est 13h30, vous devez refroidir des produits alimentaires non présentés au self et maintenus au chaud :

- 10 portions de poisson blanc nature (130g/pièce)
- 2 bacs gastronomes de haricots verts (soit environ 5kg)

3.A Préciser les éléments à respecter lors du refroidissement.
(2 points)

3.B Rédigez sur l' « annexe 2 » la fiche de refroidissement des produits ci-dessus avec logique afin d'obtenir la conformité.
(4 points)

Question 4 En vous aidant du « document 1 », fiche technique conçue pour 24 personnes.

Rédigez sur l'« annexe 3 », la fiche technique pour la réalisation de 150 parts de Quiche, courgettes et tomates au roquefort.
(5 points)

Question 5 (3 points)

5.A Votre équipe utilise des produits chimiques pour l'entretien des locaux, Citez 3 documents et 3 interlocuteurs pouvant vous renseigner sur les risques liés à leur utilisation.
(1.5 point)

5.B Précisez la signification des pictogrammes ci-dessous :



5.A1



5.A2



5.A3

(1.5 point)

Liste de(s) document(s)

Document 1 « Fiche technique Quiche, courgettes et tomates au roquefort ».
(1 page)

Liste de(s) annexe(s) :

Annexe 1 « Les lieux de stockage en cuisine »
(1 page) - 1 exemplaire

Annexe 2 « Fiche de refroidissement »
(1 page) - 1 exemplaire

Annexe 3 « Fiche technique – Quiche cougette tomate roquefort »
(1 page) - 1 exemplaire

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.

DOCUMENT 1

« Fiche technique Quiche, courgettes et tomates au roquefort ».

Quiche COURGETTE TOMATE ROQUEFORT		
Nombre de parts	24	
<u>Ingrédients</u>		
Quantité	Unitée	Ingrédients
Pâte brisée		
0.800	kg	Farine
0.400	kg	Beurre
20	g	sel
4	unité(s)	Jaunes d'œufs
Garniture		
1	kg	Courgettes
0.6	kg	Tomates cerises
0.3	kg	Roquefort
Appareil (liquide)		
15	Unité (s)	Œufs
1.4	Litres	Crème UHT
0.3	kg	Roquefort

ANNEXE 1

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

« Les lieux de stockage en cuisine »

Lieux de stockage	Température cible

**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 »

Paraphe personnel								
Conformité								
Produit froid	T°C de sortie							
	Heure de sortie							
Produit chaud	T° c d'entrée							
	Heure d'entrée							
Quantité								
Produits								
Date								

**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	24	
<u>Ingrédients</u>		
Quantité	Unitée	Ingrédients
Pâte brisée		
	kg	Farine
	kg	Beurre
	g	sel
	unité(s)	Jaunes d'œufs
Garniture		
	kg	Courgettes
	kg	Tomates cerises
	kg	Roquefort
Appareil (liquide)		
	Unité (s)	Œufs
	Litres	Crème UHT
	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.).**