

**EXAMEN PROFESSIONNEL D'AVANCEMENT DE GRADE  
ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE**  
**SESSION 2020**  
**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**

**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 surlieur pourra être considérée comme un signe distinctif.  
Sauf indication contraire indiquée dans le sujet, toutes les réponses doivent figurer sur la copie. Tous croquis ou tableaux doivent être reportés sur votre copie.
- Les sujets et les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas ramassées.
- Seuls les documents comportant la mention :  
**« DOCUMENT A COMPLÉTER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE »** seront ramassés et agrafés à votre copie.  
Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur ce document (Nom, N°, etc.).
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

**Ce sujet comprend 11 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 ...
- L'utilisation d'une calculatrice électronique programmable ou non programmable sans dispositif de communication à distance est autorisée.  
En cas de calculs, ceux-ci devront être justifiés.

**Liste des documents :**

<b>Document A</b>	La liste des ingrédients de la quiche lorraine. La cuisine de référence-2015.
<b>Document B</b>	Le bon de commande.
<b>Document C</b>	Les desserts. Nathan technique-2007.
<b>Document D</b>	Les morceaux de viande d'agneau. Nathan technique-2007.
<b>Document E</b>	Le Couple temps/température. Nathan technique-2007.

**Liste des annexes :**

**Annexe 1 : document à compléter et à rendre avec votre copie**

Attention : la page 10 est une page blanche

**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.*

**Question 1 : (4 points)**

Vous êtes en charge de la préparation des entrées, vous devez confectionner des quiches lorraines pour 40 personnes.

- 1.A Vous comptabiliserez les quantités d'ingrédients nécessaires à la fabrication des quiches lorraines en vous aidant du document A et vous listerez les différentes étapes de réalisation.

A l'aide du document B :

- 1.B Vous établirez le prix de revient de l'ensemble des quiches.  
(Détaillez vos calculs)

Vous êtes chargé(e) de la réception des livraisons du jour au magasin.

- 1.C Expliquer la procédure de réception des marchandises.
  - 1.D Définir DLC et DDM. Vous expliquerez leurs différences.

**Question 2 : (3 points)**

- 2.A A l'aide du document C, compléter l'annexe 1 (document à compléter et à joindre avec votre copie), en associant une pâte ou un entremets, une crème et un fruit pour créer le dessert présenté.

## 2.B Définir les termes culinaires suivants :

✓ Vanilline ✓ Puncher

**Question 3 : (4 points)**

Vous êtes chargé(e) de la cuisson des morceaux d'agneau suivants :

- |                           |                                       |
|---------------------------|---------------------------------------|
| Rouelle de gigot,         | Carré d'agneau,                       |
| Selle d'agneau,           | Noisette d'agneau,                    |
| Morceaux d'épaule de 50g, | Morceaux de collier d'agneau de 50 g. |

3.A En vous aidant du document D, recopiez sur votre copie le tableau ci-dessous et replacer les morceaux d'agneau en fonction du mode de cuisson approprié :

MODE DE CUISSON	MORCEAUX D'AGNEAU
Sauter :	
Rôtir :	
En râgout :	

3.B Donner la définition de DAB.

3.C Préciser sa fonction ?

3.D Donner la signification des initiales suivantes : T.I.A.C.

**Question 4 : (4 points)**

4.A Que permet l'estampille sanitaire présente sur une carcasse d'animal ?

4.B Citer au moins 4 rôles du vétérinaire dans un abattoir.

4.C Citer au moins trois morceaux de viande de première catégorie dans le bœuf.

4.D Certaines volailles bénéficient :

- d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP),
- d'une Indication Géographique Protégée (IGP)
- et/ou d'un label rouge

Préciser le(s) rôle(s) de ces 3 signes officiel de qualité.

**Question 5 : (5 points)**

5.A Sur votre copie et sous forme d'un tableau, indiquer la température de stockage des produits suivants :

- |                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| ✓ Des poires fraîches | ✓ Rognons de veau |
| ✓ Crème liquide       | ✓ Sachet de riz   |

A l'aide du document E :

5.B Quel appareil utilise-t-on pour vérifier les températures au moment de la distribution ?

5.C Pourquoi la réglementation exige-t-elle une cuisson de +63°C en liaison différée ?

5.D Quelles opérations permettent de ralentir la prolifération des micro-organismes en production différée ?

5.E Sur votre copie et sous forme d'un tableau (voir exemple ci dessous) que vous adapterez et recopierez sur votre copie, reclassez chronologiquement les étapes suivantes dans le cadre d'une production en liaison froide.

- Conditionnement
- Distribution
- Étiquetage
- Transport
- Production
- Remise en température de + 10 °C à + 63 °C en moins d'une heure
- Stockage satellite à + 3 °C pendant 3 jours maximum
- Stockage central à + 3 °C pendant 3 jours maximum
- Refroidissement de + 63 °C à + 10 °C en moins de 2 heures

Ordre chronologique	Etape
1	
2	
3	
4	Etiquetage
5	

## Document A

Ingédients de la quiche lorraine pour 8 personnes :

- **Pâte brisée :**

- 250 g de farine
- 150 g de beurre pommade
- 1 pincée de sel fin
- 1 jaune d'œuf
- un peu d'eau froide



- **Garniture :**

- 200 g de poitrine fumée
- 200 g emmental
- huile

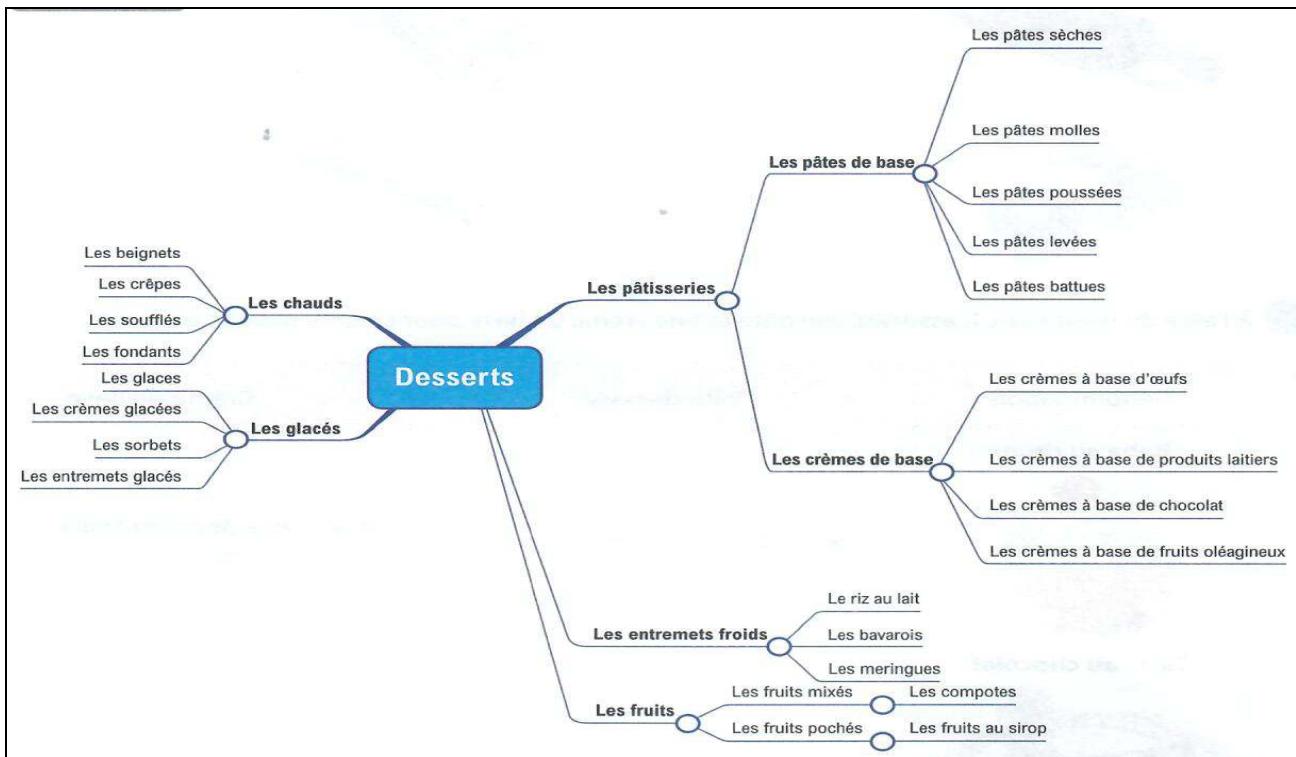
- **Appareil à crème prise salé :**

- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 1/4 de litre de lait entier
- 1/4 de litre de crème entière liquide
- sel fin
- piment d'Espelette (ou poivre du moulin)
- noix de muscade râpée

## Document B : Le bon de commande

Désignation des produits	Conditionnement et prix
	0,48€ HT/KG TVA 5,5% - <b>0,50 € TTC/KG</b>
	Fournisseur : Lactel Conditionnement : 1 x 6 <b>0.64€ le litre de lait</b>
	<b>Conditionnement</b> Brique 1Lx12 <b>5,45€/litre</b>
	Œufs entiers (21 œufs) <b>4€/litre</b>
	Jaunes d'œufs (59 jaunes) <b>6,49€/litre</b>
	Produit : Lardon fumé Jean Floch de Bretagne DLUO : 20 jours Colisage : Barquette de 1 kg net, s/atmosphère protectrice Prix : A la barquette Origine : France / <b>Prix au kg : 6.99€</b>
	Emmental râpé <b>1 kg 6,40€</b>
	Beurre noisette 1/2 sel - 250g de la Laiterie de VERNEUIL / <b>2.89 €</b>

## Document C : Les desserts



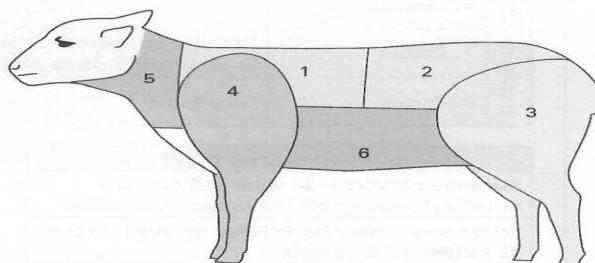
## Document D

### Les morceaux de viande d'agneau

#### Morceaux d'une viande d'agneau

	Morceaux		Modes de cuisson	
	Entiers	Détaillés	Morceaux entiers	Morceaux détaillés
1 <sup>re</sup> catégorie	1. Carré 2. Selle 3. Gigot	Côtelettes <i>Lamb chop</i> Noisette, canon Tranche de gigot	Rôtir Rôtir – Poêler Braiser	Sauter Griller Sauter Griller
2 <sup>re</sup> catégorie	4. Épaule	Détaillé en morceaux de 50 g pour la réalisation de ragoût	Rôtir – Poêler Braiser	Ragoût Pocher
	5. Collier 6. Poitrine	Détaillé en morceaux de 50 g pour la réalisation de ragoût		Ragoût Pocher

Appellations spécifiques
<b>Baron</b> : partie arrière d'une carcasse d'agneau comprenant la selle et les deux gigots
<b>Canon</b> : filet d'agneau et petit filet roulé dans sa panoufle, ficelés et préparés entiers
<b>Lamb chop</b> : tranche taillée dans la selle d'agneau non désossée
<b>Noisette</b> : tranche taillée dans le filet issu de la selle d'agneau désossée
<b>Panoufle</b> : partie représentant les flancs de l'animal
<b>Rouelle</b> : tranche taillée dans le gigot d'agneau non désossé



## Document E

### Le Couple temps/température

Les procédés de conservation thermiques tels que la pasteurisation<sup>1</sup> et la stérilisation<sup>2</sup> nécessitent la maîtrise du couple temps/température. Il s'agit de la combinaison du degré et du temps de cuisson. Le couple temps/température consiste à prévoir les phénomènes de multiplication ou de réduction et/ou destruction des bactéries lors de la cuisson d'une denrée.

Si la température est élevée, les bactéries seront éliminées plus rapidement. Plus la température est basse, plus le temps sera long pour tuer les bactéries.

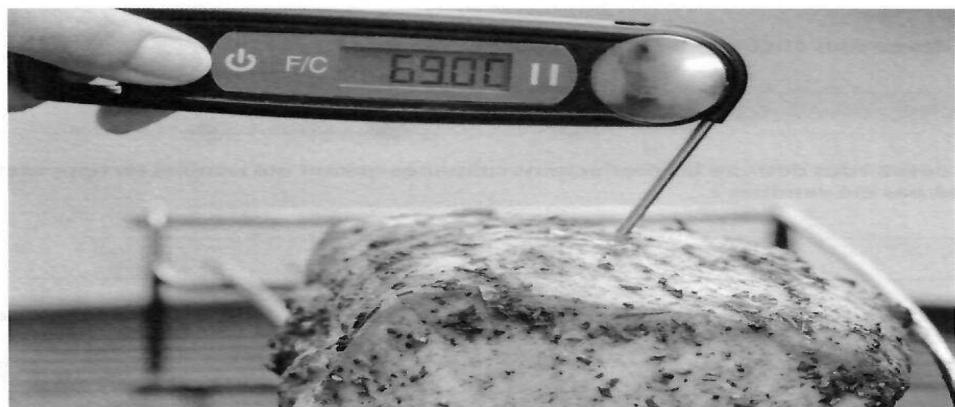
La connaissance des températures à cœur et du couple temps/température doit être maîtrisée

pour réaliser les cuissons basse température afin d'atteindre la qualité sanitaire exigée par la réglementation.

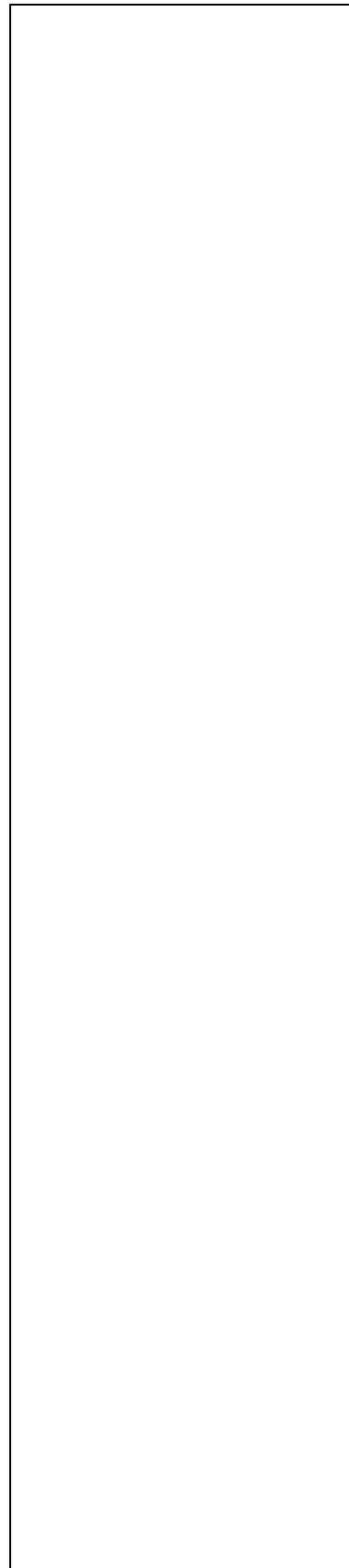
1. La pasteurisation est un procédé de conservation thermique qui consiste à chauffer l'aliment à une température comprise entre + 63 °C et + 100 °C suivi d'un refroidissement brusque afin d'éliminer les micro-organismes pathogènes et d'éviter la prolifération de ceux qui restent.

2. La stérilisation est un procédé de conservation thermique qui consiste à chauffer l'aliment à une température supérieure à + 100 °C suivi d'un refroidissement brusque afin d'éliminer tous les micro-organismes.

[www.cuisinebassetemperature.com](http://www.cuisinebassetemperature.com)



PAGE BLANCHE



PAGE BLANCHE

ANNEXE 1

DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE AVEC VOTRE COPIE

2.A A l'aide du document C, associer une pâte ou un entremets, une crème et un fruit pour créer le dessert présenté.

Dénomination	Pâte de base / Entremets	Crème de base	Fruit
Pêche melba			
			
Tarte Bourdaloue			
			
Tarte à la rhubarbe			
			
Poire Belle Hélène			
			
Tarte aux fraises			
			
Charlotte aux framboises			
			