

**CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET DE 3<sup>ème</sup> VOIE  
ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE**  
**SESSION 2022**

**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 elle/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 cas prises en compte.

**Ce sujet comprend 3 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<sup>ème</sup> classe au sein de la cuisine centrale de Techniville produisant environ 900 repas par jour, pour les écoles et les ainés de la commune en liaison chaude.

Le site est également doté sur place d'un self accueillant les agents municipaux.

Vous devez remplacer un agent absent, pour assurer la réception des marchandises en première partie de matinée puis gérer ensuite le self sur site.

Afin de vérifier vos capacités à prendre ce poste, le responsable du site par rapport à cette problématique, vous demande de répondre aux questions suivantes :

- Question 1** Qu'est-ce qu'une intoxication alimentaire et quand peut-on la suspecter ?  
(1,5 point)
- Question 2** Citez 6 causes possibles d'une intoxication alimentaire.  
(3 points)
- Question 3** Quels sont les 3 objectifs de la loi Egalim ?  
(1,5 point)
- Question 4** Quels sont les points spécifiques que l'on retrouve inscrits sur un plan de nettoyage/désinfection.  
(2 points)
- Question 5** Quelles sont les 4 actions d'un détergent désinfectant (utilisé pour le nettoyage) permettant d'être pleinement efficace ?  
(1 point)
- Question 6** Quelle est la température maximale de l'huile de friture et quand faut-il vérifier son état ?  
(1 point)
- Question 7** Lors du contrôle de l'huile de friture, on mesure le pourcentage de TPH.  
A quoi correspond cette mesure ?  
Donnez les 3 classifications avec leur pourcentage.  
(1,5 point)

- Question 8** Citez 6 informations à compléter sur une fiche de contrôle du suivi de l'huile de friture.  
(1,5 point)
- Question 9** Citez 8 informations à compléter sur une fiche de contrôle à réception.  
(2 points)
- Question 10** Citez 3 conditions qui permettront de réutiliser un plat cuisiné.  
(1,5 point)
- Question 11** Quelles sont les gammes de produits alimentaires et leurs procédés de conservation ?  
(2 points)
- Question 12** Donnez la définition ainsi que la température de maintien d'une liaison chaude et d'une liaison froide.  
(1,5 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.*