

Retranscription à l'identique de la copie remise par la/le candidat·e

MEILLEURE COPIE

Concours externe

ADJOINT·E TECHNIQUE PRINCIPAL·E DE 2^e CLASSE

Session 2022

Spécialité Restauration

ÉPREUVE DE CONNAISSANCES THÉORIQUES

Question 1 :

Une intoxication alimentaire est le fait de manger un aliment ou une préparation avariée ou contaminée par une bactérie.

On peut la suspecter dès l'apparition de symptômes tel que les nausées, température, vomissements.

Question 2 :

6 causes possibles d'une intoxication alimentaire :

- Date limite de consommation dépassée
- Contamination croisée
- Problème d'hygiène lors de la manipulation
- Problème de température en liaison chaude
- Problème de température en liaison froide
- Problème de conditionnement

Question 3 :

Les 3 objectifs de la loi Egalim sont d'une part de développer une alimentation saine sûre et durable, l'absence de plastique dans la restauration collective (gobelet, couverts...), le bien être animal et dans le respect de l'environnement en production alimentaire.

Question 4 :

Les points spécifiques que l'on retrouve inscrits sur un plan de nettoyage / désinfection sont :

- le nom du local
- les différents éléments qui constituent ce local (petit et gros matériel, murs...)
- fréquence de nettoyage / désinfection avec le mode de nettoyage, nom du produit à utiliser, temps d'action, équipement de protection individuel à avoir (EPI)
- partie à signer justifiant le nettoyage effectué

Question 5 :

Les 4 actions d'un détergent désinfectant permettant d'être pleinement efficace sont :

- Action chimique (le produit)
- Température
- Temps d'action
- Action mécanique (brossage)

Question 6 :

La température maximale de l'huile de friture est de 180°C, on vérifie son état après chaque fin de service si elle est utilisée.

Question 7 :

La mesure PH correspond à l'acidité ou l'alcalinité d'un produit ou substance.

Entre 0 et 6, le produit est acide

Entre 7 et 8, le produit est neutre (eau, savon bactéricide)

Entre 9 et 14, le produit est alcalin

Question 8 :

Les informations à compléter sur une fiche de contrôle du suivi de l'huile de friture sont :

- Nom du produit
- Date de vidange de la friteuse
- Date de changement d'huile
- Date de mise en service de la friteuse (d'utilisation)
- Date de nettoyage de la friteuse
- Initiales de la personne effectuant les opérations d'utilisation ou de nettoyage de la friteuse

Question 9 :

Les 8 informations à compléter sur une fiche de contrôle à réception sont :

- La date (date du jour de livraison)
- L'heure
- Nom du fournisseur
- Gamme de produits (surgelés, légumes...)
- Température des marchandises
- Conformité par rapport au bon de commande
- Température du camion de livraison
- État du camion de livraison
- Tenue correcte du chauffeur-livreur
- État des marchandises (DLC, conserves non cabossées...)

Question 10 :

Les 3 conditions qui permettent de réutiliser un plat cuisiné sont :

- Une baisse en température de + 63°C à + 10°C maximum en moins de 2 heures
- Conditionnement et maintien à + 3°C maximum
- Remise en température de + 10°C à + 63° minimum en moins d'une heure

Question 11 :

Les différentes gammes de produits sont :

- 1^{ère} gamme : produits frais et bruts, conservation à température ambiante ou réfrigération à DLC
- 2^{ème} gamme : produits en conserves ou semi conserves, conservation en réserve sèche (+ 15°C)
- 3^{ème} gamme : produits surgelés, conservation à - 18°C minimum
- 4^{ème} gamme : produits frais sous atmosphère contrôle, conservation par réfrigération (+ 3°C)
- 5^{ème} gamme : produits cuits sous vide, conservation par réfrigération (+ 2°C)
- 6^{ème} gamme : produits ionisés, déshydratés. Conservation à température ambiante ou réserve sèche.

Question 12 :

La liaison chaude est le fait qu'une préparation culinaire de sa fabrication, stockage, livraison ou mise en service ne peut descendre en dessous de + 63°C en température.

La liaison froide est le fait qu'une préparation culinaire à + 63°C est mise en refroidissement (+ 63°C à maximum + 10°C en moins de 2 heures) puis est stockée à + 3°C maximum. Sa remise en température (pour un restaurant satellite ou un autre service) doit être faite en moins d'une heure (de + 10°C à + 63°C minimum).

En ce qui concerne les entrées froides, elles sont préparées à une température ne pouvant excéder + 10°C et stockées par réfrigération à + 3°C maximum pour être présentées en vitrine ou livrées avec une température de consommation à + 10°C maximum.