

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

Option Cuisinier·e

ÉPREUVE DE CONNAISSANCES THÉORIQUES

① Une intoxication alimentaire est appelé une TIAC toxy infection alimentaire collectif, elle est due à une mauvaise manipulation humaine ou biologique de denrées alimentaire qui rend malade les clients voir pire elle peut provoquer la mort. Elle est suspecter en règle général suite au minimum à 2 malade provoqué suite à la prise de repas dans un restaurant commercial ou collectif. Suivant la virulence on le détecte quelques minutes, quelques heures voir quelque heures après avoir mangé.

② Les causes possibles de TIAC :

- mauvaise hygiène du personnel de cuisine (contacte)
- la marche en avant des denrées non respecté (contamination croisée)
- stockage des produits alimentaires dans un endroit mal adapté (respect des T°C)
- le conditionnement des plats finis qui ne respecte pas les températures (froid + 3°C, chaud + 63° C)
- les procédures de refroidissement ou de remise en température non respecter (refroidi en moin de 2H00 et remise en température en moins d'1H00)
- un problème dans le produit avant la manipulation des cuisinier soit à la base soit pendant les transport de celui-ci.

③ La loi Egalim implique une qualité dans l'assiette car elle a pour objectif de travailler avec :

- des produits en circuit court (local)
- des produits BIO

et respectant un cahier des charges pour l'éducation de nos enfants dans le bien être et bien mangé certainement dans un but de sensibilisé les plus jeunes à l'alimentation mais aussi à la découverte comme le végétarien.

④ Sur un plan de nettoyage nous retrouvons :

- le nom de l'établissement
- le lieux ou local à traité
- le produit à utilisé (DDA)
- la concentration du DDA
- le temps d'action du DDA
- la fréquence de nettoyage (journalier, semaine, mois...)
- la fiche de suivi du nettoyage avec date et signature de la personne qui le fait.

⑤ Les 4 actions d'un détergent désinfectant est efficace dès que l'on vérifie :

- l'action chimique (bonne concentration du produit)
- l'action physique (à la bonne température ou à ne pas dépasser max + 50°C)
- l'action mécanique (en frottant le sol ou autre grâce au we brosse)
- et méthode de rinçage.

⑥ La température maximal de l'huile de friture est 180°C, il faut vérifier son état avant et après chaque utilisation.

⑦ TPH correspond à la densité de l'huile après utilisation dès lors de l'utilisation l'huile ce charge de dépôt qui rend cette huile de moins en moins propre pour l'utilisé.

- Fluide :
- Épaisse :

⑧ Nous trouvons sur la fiche contrôle du suivi de l'huile de friture :

- le bain de friture utilisé (si il en plusieurs)
- la date d'utilisation
- si le bain a était ou non filtré
- si le bain a était ou non changé
- la fréquence de nettoyage
- la signature et le nom de la personne qui en est en charge
- signature du responsable (chef ou gérant).

⑨ → le nom des fournisseurs

- la date de livraison
- la prise de température d'un des produit contrôlé
- le nom du produit contrôlé
- la conformité ou non du produit
- le nom et la signature de la personne qui est en charge du contrôle
- l'heure de livraison
- le N° de commande ou de livraison
- observation ou procédure en cas de non conformité de la réception.

⑩ - que le produit cuisiné a était stocké dans de bonne condition (chaud + 63°C / froid + 3°C)

- que le produit a bien était refroidis dans les règles (de + 63°C à + 10°C en moins de 2H00)
- et que le produit soit remis en T°C dans les règles aussi (de + 3°C à + 63°C en moins d'1H00) et tout ça bien tracé sur les fiches de traçabilité.

⑪ • Produits frais ⇒ chambre froide positif (+ 3°C)

- Produits appertisé (conserves) ⇒ en épicerie sec
- Produits surgelées ⇒ chambre froide négative (- 18°C)
- Produits sous vide crue ⇒ chambre froide positive
- Produits sous vide cuit ⇒ chambre froide positive
- Produits lyophilisé ou déshydraté ⇒ épicerie sec

⑫ La liaison chaude est la fabrication de plats chaud en direct (sur place) ou à emporté en respectant les procédures de cuisson et de températures + 63°C minimum du début de la réalisation du plat jusqu'à la distribution au clients qu'il soit dans une salle de restaurant à côté de la cuisine ou dans un autre endroit.

La liaison froide permet de travailler plats plusieurs jours à l'avance max J + 3 et de respecter les principes de refroidissement et de stockage. On passe de + 63°C à + 10°C en moins de 2H00 et nous stockons à + 3°C jusqu'à J + 3 et une remise en T°C de 3°C à + 63°C en moins d'une heure. Cette liaison nous permet de travailler en amont et d'avoir une souplesse de travail et une bonne organisation.