

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

**MEILLEURE COPIE**  
Concours interne  
**ADJOINT·E TECHNIQUE PRINCIPAL·E DE 2<sup>e</sup> CLASSE**  
Session 2022  
Spécialité Restauration  
Option Restauration collective : liaison chaude, liaison froide  
**ÉPREUVE DE CONNAISSANCES THÉORIQUES**

Question 1 : une intoxication alimentaire, est une intoxication liée à l'injection d'un aliment contaminer par une bactérie, elle est suspecter dès lorsque l'on a des symptômes (mal de ventre, vomissement, diharée).

Question 2 : une intoxication alimentaire peut être causée par :

- une denrée périmée (date dépasser)
- une denrée déjà contaminer
- un non respect des règles d'hygiène
- un non respect de la chaîne du froid
- une mauvaise cuisson d'un aliment
- une mauvaise remise en température.

Question 3 : les 3 objectif de la loi egalim sont :

- l'approvisionnement local
- le manger mieux (produits labelisé)
- l'impact environnemental sur la consommation

Question 4 : les points spécifiques inscrits sur un plan de nettoyage/désinfection sont :

- nom de la zone ou du matériel à nettoyer
- la fréquence à la quelle celui-ci doit être effectuer
- le produit qui doit être utiliser
- la dilution du produit

Question 5 : les 4 action d'un détergent désinfectant sont :

- Action mécanique
- Action du temps (agissement du produit)
- Action de rinçage
- Action de pulvérisation et séchage

Question 6 : la température maximal de l'huile de friture est de 180° sont état doit être vérifier à chaques utilisation.

Question 7 : la mesure du TPH correspond au taux d'impurtées contenus dans l'huile.

Bon 10%

Moyen 20%

à changer 25%

Question 8 : sur une fiche de contrôle du suivi de l'huile doit s'y trouver :

- la date du contrôle
- le pourcentage du TPH
- s'il y a eu ou non filtration de l'huile
- s'il y a eu ou non changement de l'huile
- la température à laquelle l'huile était lors du contrôle
- le nom du personnel ayant effectuer le contrôle

Question 9 : une fiche de contrôle à réception doit comporter :

- la date de réception
- le nom du fournisseur
- le numéro de lot du produit
- la D.L.C. du produit
- la température du produit
- la température du camion tranporteur
- la conformité ou non du produit
- nom du réceptionneur

Question 10 : Un plat cuisiné peut être réutiliser :

- Si la température et le temps de refroidissement on était respecter.
- Si la qualité organoleptique est inchanger
- Si la conservation en pièce réfrigéré et la température de celle-ci est bien respecter.

Question 11 : il existe 6 gammes de produits alimentaire :

- gamme 1 = les produits frais
- gamme 2 = les conserves
- gamme 3 = les surgelés
- gamme 4 = les produits épluchés, lavés
- gamme 5 = les produits cuit, sous vides
- gamme 6 = les produits déshydrater, lyophiliser.

Question 12 : - la liaison chaude est le procéder permettant de servir des plats chauds sur place ou en cuisine annexes, si la température de ce procéder est maintenu à + 63°C tout au long du service ou du transport (vérification avant départ, et à l'arriver).

- Quand à elle la liaison froide permet aux cuisine centrales de produire en décaller car la liaison froide permet le transport d'aliment cuisiner puis refroidis de + 63° à + 10° en moins de 2 Heure et succissite un reconditionnement à chaud de + 10° à + 63° en moins d'une Heures.

En liaison froide la température doit être vérifier avant départ et à l'arriver.