

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

MEILLEURE COPIE

Concours interne

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

Session 2022

Spécialité Restauration

ÉPREUVE DE CONNAISSANCES THÉORIQUES

Question 1 :

Une intoxication alimentaire est liée à une contamination microbienne appelée TIAC = Toxi Infection Alimentaire Collective. Elle est peut être suspectée à partir du moment où au moins deux personnes ayant mangé la même chose au même moment. Signes : Maux de ventre – Vomissements – Malaise.

Question 2 :

Les 6 causes possibles d'une intoxication alimentaire peuvent être :

- Chimique
- Allergique
- Physique
- Biologique
- Mécanique

Question 3 :

Les 3 objectifs de la loi Egalim sont :

- Introduire 50% de produits durables de qualité dont 20% de produits BIO (Meilleur rendement des agriculteurs).
- Réduire le gaspillage alimentaire.
- Éliminer le plastique type paille, gobelet, couvert et d'ici 2025 les contenants au moyen de réchauffe en plastique.

Question 4 :

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

- La zone de nettoyage / désinfection
- La fréquence (quotidienne, hebdomadaire, mensuel etc...)
- La date du document
- Le type de produit à utiliser
- Le dosage
- Le temps d'action.

Question 5 :

Les 4 actions d'un détergent désinfectant sont :

- Éliminer toutes salissures visible à l'œil nu
- Éliminer toutes bactéries ou germes non visible à l'œil nu
- Laisser le temps nécessaire d'action sur la surface à nettoyer
- Laisser sécher naturellement.

Question 6 :

La température maximale de l'huile de friture est de 180°C, elle doit être vérifiée après chaque utilisation.

Question 7 :

Le pourcentage de TPH de l'huile de friture correspond au taux de dangerosité de l'huile. Si le taux est trop élevé, l'huile doit être changée.

Les 3 classifications sont :

- Acceptable ou conforme
- Non acceptable ou non-conforme.

Question 8 :

Les 6 informations sur la fiche de suivi de l'huile de friture :

- La date d'utilisation de l'huile de friture
- La durée de l'huile de friture
- Le temps de chauffe total d'utilisation (\simeq Maximum 20h00)
- Si elle a été filtré ou non
- Si elle a été remplacé ou non
- La personne ayant réalisée les différentes actions (Émargement, paraphes).

Question 9 :

Les 8 informations sur la fiche de contrôle à réception sont :

- Date de réception de la marchandise
- Type de produit contrôlé
- La température de réception de la marchandise
- La date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale du produit (DLC ou DLUO)
- La marque de salubrité de la marchandise présente ou non
- Si l'emballage est correct ou non
- La personne qui est en charge de la réception
- Si la réception est conforme ou non
- On peut préciser également l'endroit de la prise de température (entre deux sachets, deux cartons, deux poches etc...)

Question 10 :

Les 3 conditions qui permettront de réutiliser un plat cuisinés :

- Si le produit (plat cuisiné) n'est pas descendu en dessous de 63°C lors du service
- Si le plat cuisiné est bien été refroidit en cellule de refroidissement, c'est à dire de + 63°C à + 10°C en moins de 2h00 Maximum
- Si le plat cuisiné a été réchauffé ou remis en température dans les conditions favorables. Réchauffer à + 63°C en moins d'une heure.

Question 11 :

	Produit	Conservation
1 ^e Gamme	Produit brut	Température ambiante
2 ^e Gamme	Produit appertisés	Température + 3°C
3 ^e Gamme	Produit congelés surgelés	Température – 18°C
4 ^e Gamme	Produits végétaux crus	Température + 3°C
5 ^e Gamme	Produits végétaux cuits sous atmosphère	Température + 3°C

Question 12 :

La définition de la liaison chaude :

Réalisation de plat chaud dépassant les + 63°C, les plats doivent être conservés et acheminés (sur les satellites) dans des containers chaud. La température ne doit jamais descendre en dessous de + 63°C jusqu'au temps de service. Cette fabrication est souvent directe ou sur place.

La définition de la liaison froide :

Cette technique est souvent utilisée dans des cuisines centrale, les plats sont confectionnés à chaud (+ 63°C) puis obligatoirement refroidis en cellule de refroidissement, c'est à dire de + 63°C à + 10°C en moins de 2^h00.

Les plats sont ensuite stockés dans une chambre froide positive à + 3°C et acheminé dans un camion frigorifique à + 3°C.

Ils devront être réchauffés de + 3° à + 63°C en maximum 1^h00.