

**ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE
2^{ème} CLASSE DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT**
Concours interne, externe et 3^{ème} concours

Session 2013

Epreuve écrite d'admissibilité

**Durée : 2 heures
Coefficient : 2**

Spécialité : restauration

L'épreuve consiste en la vérification au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, que l'exercice de la spécialité, au titre de laquelle le candidat concourt, implique de façon courante.

AVERTISSEMENT

- ✎ **Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni votre numéro de convocation, ni signature ou paraphe.**
- ✎ **Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne, ...) autre que celles figurant le cas échéant sur le sujet ne doit apparaître dans votre copie.**
- ✎ **Seul l'usage d'un stylo à encre noire ou bleue est autorisé (bille non effaçable, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.**
- ✎ **Vous répondez aux questions directement sur le sujet lui-même, en prenant soin de l'agrafer à l'intérieur de votre copie.**

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.

La calculatrice est autorisée

Ce document contient 9 pages, y compris celle-ci

Questions de connaissances

Question 1 (1 point)

Pour confectionner les plats, différents corps gras sont utilisés. Voici quelques températures critiques de quelques corps gras les plus courants :

Beurre : 130°C

Huile d'arachide : 220°C

Margarine : 140°C

Huile d'olive : 210°C

Huile de noix : 140°C

a) Qu'appelle-t-on le point (ou température) critique d'un corps gras ?

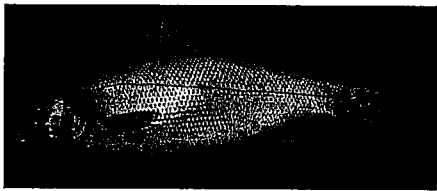
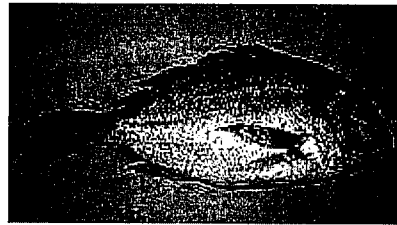
b) Citez une conséquence du dépassement de cette température critique.


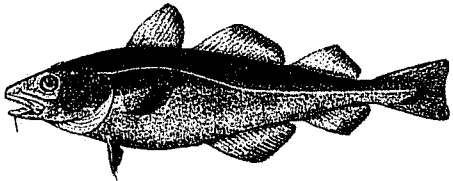
Question 2 (1 point)

Comment appelle-t-on le procédé qui consiste à éviter la contamination croisée ?

Question 3 (1 point)

Indiquez le nom des poissons suivants. Précisez s'il s'agit de poissons d'eau de mer ou de poissons d'eau douce.

	Nom du poisson	Eau de mer / eau douce
		
		

Question 4 (2 points)

Cochez la case correspondant au composant principal de chaque aliment cité.

Aliments	Protides	Glucides	Lipides
Sandre			
Beurre			
Pommes de terre			
Fruits de mer			

Question 5 (2 points)

Donnez deux intérêts de la cuisson sous vide.

Question 6 (2 points)

Citez deux règles d'utilisation ou d'entretien visant à assurer le bon fonctionnement d'une chambre froide.

Question 7 (2 points)

Citez deux germes potentiellement responsables d'intoxications alimentaires.

--

Question 8 (1,5 point)

Indiquez les bonnes températures de stockage des produits proposés en vous aidant des températures ci-dessous (vous pouvez utiliser plusieurs fois les mêmes températures) :

- - 18°C
- Entre 0°C et + 4°C
- + 2°C
- Température ambiante
- +6°C à + 8° C
- - 2°C

Denrées	Températures de stockage
Crème UHT	
Fraises	
Pistoles de chocolat	
Fromage râpé sous atmosphère contrôlée	
Champignons appertisés (conserves)	
Purée de fruits rouges surgelée	

Question 9 (1,5 point)

a) Quel est le terme scientifique du sel ?

--

b) Donnez deux rôles au sel.

--

Question 10 (2 points)

Indiquez les termes correspondant aux définitions suivantes.

Terme	Définition
	Tige cylindrique à bout rond en acier finement rainuré, fixée sur un manche et servant à aiguiser les couteaux.
	Permet de filtrer les fonds, les sauces et les potages.
	Permet de débarrasser et de maintenir les sauces au chaud.
	Donner une légère coloration dorée à un aliment en le faisant doucement rissoler dans un corps gras.

Question 11 (2 points)

Qu'est-ce qu'une « TIAC » ?

--

Question 12 (1,5 point)

Indiquez par une croix dans la case correspondante s'il s'agit d'un fromage de chèvre, de vache ou de brebis.

Fromage	Chèvre	Brebis	Vache
Beaufort			
Fourme d'Ambert			
Chabichou			

Question 13 (1 point)

Voici ci-dessous le menu proposé pour un repas de l'établissement dans lequel vous exercez vos fonctions. Classez les aliments de chaque plat dans le tableau ci-dessous.

Entrée Noix de Saint-Jacques à la crème
Plat Bavette d'ailoyau accompagnée de pommes de terre vapeur
Dessert Coupe de fromage blanc et son coulis de framboise

Groupes d'aliments	Aliments du menu
Produits laitiers	
Viandes, poissons, œufs	
Féculents, céréales et légumes secs	
Produits sucrés	

Question 14 (2,5 points)

En cuisine, différents assaisonnements sont utilisés, qui peuvent être des aromates ou des épices. Classez-les dans le tableau ci-dessous (mettre une croix dans la case correspondante).

APPELLATION	AROMATE	EPICE
Estragon		
Romarin		
Poivre		
Cannelle		
Oseille		
Paprika		
Gingembre		
Curry		
Cumin		
Persil		

Question 15 (1 point)

Concernant les microbes, que signifient les termes suivants ?

Aérobie :

Anaérobie :

Questions de calculs et de sécurité :

Question A (3 points)

Une collectivité décide d'encadrer la collecte et le traitement des déchets (assimilables aux ordures ménagères) à toutes les entreprises, établissements publics et commerces de son territoire, via la Redevance spéciale. La collectivité décide d'exonérer jusqu'à 1 100 litres de déchets produits hebdomadairement.

Sachant que la collecte intervient 3 fois par semaine ; calculez le nombre de litres que payera un commerçant remplissant un bac de 500 L et un bac de 340 L par semaine.

Question B (3 points)

Une ville de 22 000 habitants produit 6 652 tonnes de déchets par an. Combien de déchets en kg sont produits par an, par habitant ? Par jour, par habitant ?

Question C (4 points)

Un site pollué de 55 m de longueur et de 31 m de largeur nécessite l'excavation des terres souillées jusqu'à 1,5 m de profondeur.

a) Quel est le volume total de terre qui sera évacué (faire apparaître le calcul) ?

b) Le camion chargé du transport a une capacité de 15 m³. Combien de trajets sont nécessaires pour évacuer la totalité de la terre ?

Question D (2 points)

Dans le cas d'un bruit continu (8 heures) quelle est la valeur limite d'exposition de niveau sonore (dB) à laquelle des salariés ne doivent pas être exposés ?

Question E (2 points)

Un agent de votre équipe subit une électrisation alors qu'il est en train d'intervenir sur une installation électrique. Quelle est la conduite à tenir dans l'immédiat ?

Question F (2 points)

La résistance aux risques mécaniques des gants est caractérisée par 4 critères (a, b, c, d). Chacun de ces critères est affecté d'un coefficient définissant son niveau de protection :

Critères :	Protection : niveau de performance : (0 = faible protection ; 5 = excellente protection)
a- résistance à l'abrasion	De 0 à 4
b- résistance à la coupure par lame	De 0 à 5
c- résistance à la déchirure	De 0 à 4
d- résistance à la perforation	De 0 à 4

Les gants que vous utilisez sont ainsi référencés pour leur niveau de résistance mécanique : a : 2. b : 1. c : 4. d : 0.

Cochez les 4 affirmations justes :

Excellente protection contre la déchirure	<input type="checkbox"/>
Excellente protection contre la perforation	<input type="checkbox"/>
Protection nulle contre la déchirure	<input type="checkbox"/>
Protection minimum contre la coupure par lame	<input type="checkbox"/>
Bonne protection contre l'abrasion	<input type="checkbox"/>
Protection nulle contre la perforation	<input type="checkbox"/>
Protection nulle contre la coupure de lame	<input type="checkbox"/>
Excellente protection contre l'abrasion	<input type="checkbox"/>

