

Sujet élaboré par le centre interdépartemental de gestion de la Grande Couronne,
le centre interdépartemental de gestion de la Petite Couronne
et le centre départemental de gestion de Seine-et-Marne

CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET DE 3^{ème} VOIE D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE

SESSION 2018

ÉPREUVE DE QUESTIONS

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

Une épreuve écrite consistant en la vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou à compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.

Durée : 1 heure

Coefficient : 2

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- ♦ L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- ♦ 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.

Ce dossier de 15 pages est un support de travail. Par conséquent toutes vos réponses devront figurer sur ce dossier que vous agraferez dans votre copie.

Il appartient au candidat de vérifier que le sujet comprend le nombre de pages indiqué.
S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

- Vous répondez aux questions directement sur le sujet dans l'ordre qui vous convient.
- Les réponses peuvent se présenter sous forme de phrases rédigées, de tableaux, de graphiques, de schémas...

Question 1 (1, 75 point)

a/Que veulent dire les 5 M dans le terme « Méthode des 5 M » ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b/En quoi consiste cette méthode ?

.....

.....

.....

.....

.....

Question 2 (1 point)

Qu'est-ce que le « Paquet hygiène » ? Quel est son objectif ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question 3 (4,75 points)

Les gammes de produits : remplissez le tableau ci-dessous suivant l'exemple donné.

	Appellation	Conservation	
1 ^{ère} gamme	Produits frais, bruts	<ul style="list-style-type: none"> - Lieu : réfrigérateur - Température : + 4° C / + 8°C - Durée : quelques jours à quelques semaines 	
2 ^{ème} gamme		Lieu : Température : Durée :	
3 ^{ème} gamme		Lieu : Température : Durée :	
4 ^{ème} gamme		Lieu : Température : Durée :	
5 ^{ème} gamme		Pasteurisation Lieu : Température : Durée :	Stérilisation Lieu : Température : Durée :

Question 4 (1,25 point)

Les excédents de production : cochez les réponses exactes dans le tableau ci-dessous.

Epices	Température ambiante		
Echalotes hachées	Température ambiante		
Viande hachée	63°C		
Purée de carottes	Préparée à l'avance, remise en température pour le service		
Yaourt en conditionnement hermétique	3°C		

Question 5 (0,75 point)

Quels sont les types / formats de boîtes appertisées les plus utilisés en restauration collective ?

.....
.....
.....
.....

Question 6 (3,5 points)

a/ Définissez les trois modes de cuisson suivants :

- Concentration :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Expansion :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Mixte :

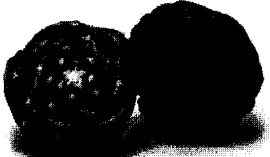




.....
.....
.....
.....
.....
.....

b/ Dans le tableau ci-dessous, classez les modes de cuisson suivants : bouillir, frire, braiser, pocher, rôtir, poêler, sauter, griller.

Concristion	Expansion	Mixte

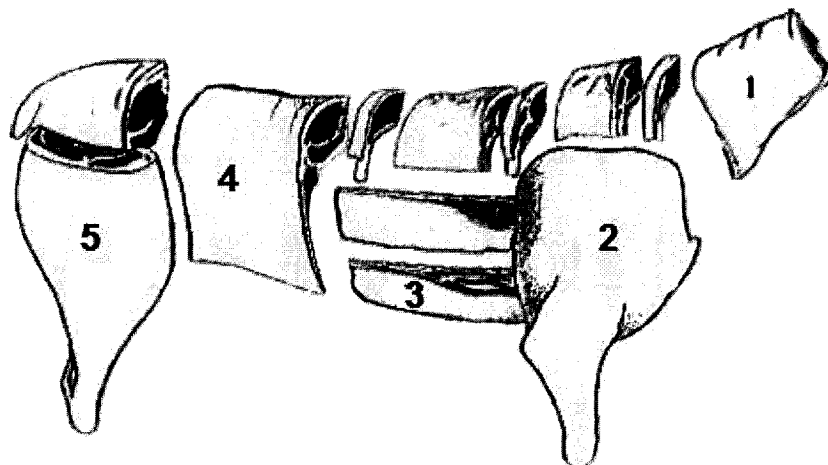
Question 7 (1,25 point)

Pour chaque légume ci-dessous, précisez sa famille.

Question 8 (1,25 point)

Complétez le tableau à l'aide de l'image de l'agneau découpé ci-dessous.



1	
2	
3	
4	
5	

Question 9 (3,5 points)

a/ Citez un avantage de l'apport en calcium.

.....
.....

b/ Citez deux produits alimentaires riches en calcium.

.....
.....

c/ Précisez les apports journaliers en calcium conseillés pour

- Un adolescent :mg/jour
- Un homme adulte :mg/jour

Question 10 (2 points)

Le 15 décembre, vous réceptionnez une commande de 10 cartons de 5 kg de pavés de saumon à 18 € HT le kg. Vous en sortez 35 kg le lendemain et 40 kg le 30 décembre. Remplissez la fiche de stock suivante.

Date	Entrées			Sorties		Total stock	Valeur stock HT (en €)	Valeur stock TTC (en €) (TVA 20 %)
	Quantité (kg)	Prix unitaire	Valeur HT	Quantité (kg)	Prix unitaire			
15/10/2017	80	18	1440			80	1440	1728
02/12/2017				40	18	40	720	864
15/12/2017								
16/12/2017								
30/12/2017								

QUESTIONS DE CALCUL, D'HYGIENE ET DE SECURITE

Question A (3 points)

Un produit chimique peut être amené à se détériorer.

a/ Citez trois facteurs extérieurs de détérioration.

.....
.....
.....
.....

b/ Citez trois recommandations pour le stockage des produits chimiques.

.....
.....
.....
.....

Question B (1 point)

Pourquoi le nettoyage des mains à l'aide de solvants (alcool, acétone, white spirit, etc.) ou d'essence est-il absolument à proscrire ?

.....
.....
.....
.....

Question C (2 points)

a/ Mentionnez deux signes de dégradation des gants de travail.

.....
.....
.....
.....




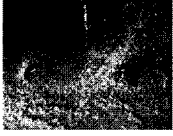
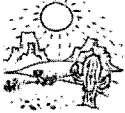



b/ Pourquoi est-il nécessaire de laver les gants de travail ?

.....
.....
.....
.....

Question D (2 points)

Certaines situations de travail comportent un risque potentiel pour la santé des travailleurs si les mesures de prévention nécessaires ne sont pas mises en œuvre.

Associez la situation et le risque potentiel en reportant le numéro choisi dans la case correspondante.

Environnement professionnel	Risque potentiel
 <p>Port de charges</p>	
 <p>Travail informatisé</p>	
 <p>Vibrations mécaniques</p>	
 <p>Exposition aux poussières</p>	
 <p>Températures extrêmes</p>	
 <p>Bruit</p>	
	
 <p>Agents chimiques dangereux</p>	

1 Trouble ou perte de l'audition

2 Dermatose, maladie pulmonaire

3 Burnout, dépression
(risques psycho-sociaux)

4 Troubles musculo-squelettiques des membres supérieurs, pathologies de la colonne vertébrale

5 Syndrome du canal carpien
(trouble musculo-squelettique)

6 Lombalgie, sciatique, « syndrome des vibrations »

7 Inflammation des muqueuses nasale, de la trachée, fibrose pulmonaire

8 Epuisement, fatigue, insolation

Question E (1 point)

Que signifient les sigles suivants ?

- CMR :

.....
.....

- CHSCT :

.....
.....

Question F (3 points)

Le Maire reçoit 5 personnes pour le déjeuner. Pour cette occasion, il souhaite une tarte en dessert.

Voici les ingrédients nécessaires pour 4 personnes :

- 250 g de farine
- 5 g de sel
- 150 g d'eau
- 200 g de beurre

a/ À quel volume, en centilitres, correspond la quantité d'eau donnée dans la recette ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

b/ Remplissez le tableau en indiquant les quantités nécessaires pour la recette de la tarte, pour le nombre de convives concernés.

	g	kg
farine		
sel		
eau		
beurre		

Question G (3 points)

Un peintre doit restaurer deux cadres de tableaux suivant les schémas de l'annexe (question G).

a/ Calculez la surface à peindre du cadre R.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

b/ Calculez la surface à peindre du cadre C.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

c/ Calculez la quantité de peinture nécessaire pour les deux cadres. On prendra en moyenne un rendement de peinture de 10m²/l. Le résultat sera donné en centilitre au centième près.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question H (2 points)

a/ Lors de son recensement en 1970, la ville de Techniville comptait 12 542 habitants. En 2000, la ville comptait 9 877 habitants. Quel est le pourcentage de perte d'habitants entre 1970 et 2000 ? Le résultat sera donné au centième près.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

b/ Actuellement la ville connaît un essor considérable et les prévisions pour 2020 font état d'une hausse de 22 % de la population par rapport à 2000. Quel sera le nombre d'habitants en 2020 ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question I (1 point)

Votre directeur vous demande d'aller livrer du matériel dans la ville A. Vous regardez sur une carte où se trouve la ville A et vous mesurez 7 cm.
L'échelle de la carte est de 1/400 000.

Combien de km séparent la ville A de votre point de départ ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

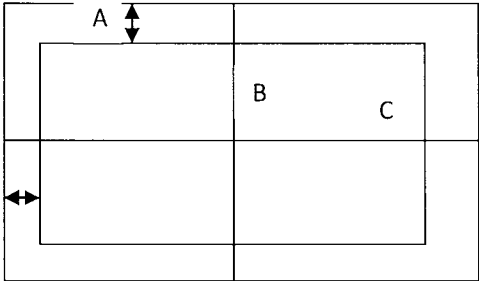
Question J (1 point)

Combien de temps mettrez-vous pour parcourir 20 km en roulant en moyenne à 70 km/h ?
Vous donnerez le résultat ainsi que tous les calculs intermédiaires en heures, minutes, secondes.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

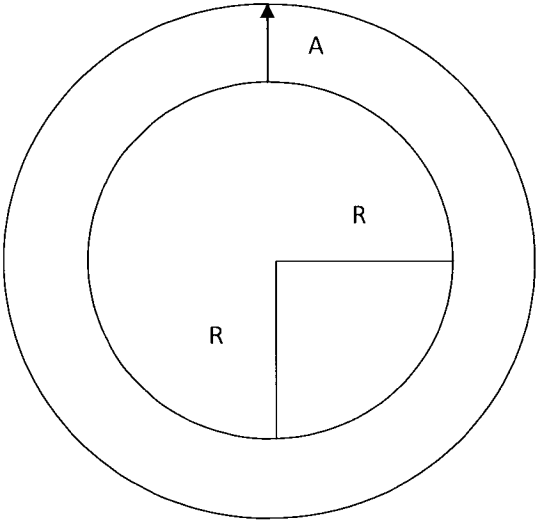
ANNEXE - QUESTION G

Cadre R



A = 10 cm
B = 80 cm
C = 120 cm

Cadre C



A = 10 cm
R = 40 cm

