

Spécialité :
RESTAURATION

Le mercredi 14 janvier 2015 à St Brieuc

Epreuve d'admissibilité

Une épreuve consistant en la vérification au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, et à l'exclusion de toute épreuve rédactionnelle, 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

**Durée : 2 heures
Coefficient : 2**

Toute note inférieure à 5 sur 20 entraîne l'élimination du candidat.

Ce sujet comporte 9 pages. Veuillez vérifier que ce document est complet.

Vous devez répondre directement sur ce document puis l'insérer dans la copie. Ces documents seront agrafés par les surveillants.

Vous pouvez traiter les questions dans l'ordre que vous souhaitez.

IMPORTANT

Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie : ni votre prénom ou votre nom (ou nom fictif), ni votre n° de convocation, ni votre signature ou paraphe.

Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne...) autre que celle figurant le cas échéant sur le sujet ou dans le dossier ne doit apparaître sur votre copie.

Seul l'usage d'un stylo noir ou bleu est autorisé (bille, 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.

Le non-respect des règles indiquées ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.

Les feuilles de brouillon (de couleur) ne seront en aucun cas corrigées

Question n° 1 : (0,25 point)

Indiquez le mode de distribution correspondant aux préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).

.....

.....

.....

.....

Question n° 2 : (0,5 point)

Expliquez brièvement le principe de la liaison chaude.

.....

.....

.....

.....

Question n° 3 : (0,25 point)

Citez la température minimale à respecter en liaison chaude.

.....

.....

.....

.....

Question n° 4 : (0,75 point)

Précisez à quoi correspond cette température.

.....

.....

.....

Question n° 5 : (0,25 point)

Citez un risque encouru pour les préparations si la chaîne du chaud est rompue.

.....

.....

.....

Question n° 6 : (0,25 point)

Indiquez le délai de consommation d'une PCEA à consommer chaude, conservée au froid positif, à partir de sa première remise en température.

.....

.....

.....

.....

Question n° 7 : (0,5 point)

Justifiez le fait que la réglementation impose un refroidissement rapide des PCEA avant stockage au froid.

.....

.....

.....

.....

Question n° 8 : (0,25 point)

Définissez un plat témoin.

.....

.....

.....

Question n° 9 : (0,25 point)

Indiquez le nombre de jours pendant lesquels un plat témoin doit être conservé et préciser dans quelle condition.

.....

.....

.....

Question n° 10 : (1,5 point)

Lors de la réception de blancs de poulet sous vide, citez les contrôles qui doivent être effectués.

.....

.....

.....

.....

Question n° 11 : (0,25 point)

Expliquez le principe du conditionnement sous-vide.

Question n° 12 : (0,25 point)

Indiquez le nombre de jours de conservation d'un plat cuisiné mis sous vide dans un restaurant possédant un appareil de mise sous vide.

Question n° 13 : (0,5 point)

Expliquez le principe de la marche en avant.

Question n° 14 : (0,25 point)

Citez le but de la marche en avant.

Question n° 15 : (0,25 point)

Proposez une solution concernant le réaménagement de l'organisation de travail d'une cuisine trop petite pour appliquer la marche en avant dans l'espace.

Question n° 16 : (1 point)

Citez les quatre composantes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) imposé en restauration d'après le « Paquet Hygiène ».

.....

.....

.....

.....

Question n° 17 : (0,5 point)

Expliquez brièvement la méthode HACCP.

.....

.....

.....

.....

Question n° 18 : (0,25 point)

Justifiez la nécessité de mettre en place un plan d'auto-contrôle.

.....

.....

.....

.....

Question n° 19 : (0,5 point)

D'après le document 1 en page 9, l'échantillon de sauce Mornay analysé est-il conforme ? Soulignez sur le document 1 les critères microbiologiques qui permettent d'établir cette conclusion.

.....

.....

.....

Question n° 20 : (0,75 point)

Proposez trois causes possibles de contamination.

.....

.....

.....

.....

Question n° 21 : (0,75 point)

Proposez trois mesures correctives.

.....

.....

.....

Question n° 22 : (2,25 points)

Identifiez, en complétant les encadrés, les mentions obligatoires de l'étiquette ci-dessous :

POULET FERMIER D'ALSACE

Effilé-Elevé en plain air
âgé de 91 jours minimum

Label Rouge

Décret du 12.03.96
Homologation N°04-78
CLASSE A-FERMIER
ÂGÉ DE 91 JOURS MINIMUM
ALIMENTÉ AVEC 75 % DE CÉRÉALES
DÉLAI LIMITE DE CONSOMMATION :
9 JOURS APRÈS ABATTAGE
RECOMMANDATIONS AUX CONSOMMATEURS :
ÔTEZ LA BAGUE À L'AILE AVANT CUISSON
PRODUITS FRAIS
Tenir au frais entre 0 et + 4°C

873609

BRUNO SIEBERT
67120 ERGERSHEIM
Abattoir agréé
67-201-01





Question n° 23 : (1 point)

Complétez le tableau suivant concernant les volailles en indiquant deux exemples pour chacune des catégories.

| Volailles à chair blanche | Volaille à chair brune |
|---------------------------|------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |

Question n° 24 : (1 point)

Reliez chaque type de garantie au signe de qualité qui lui correspond.

| Types de garantie | Signes de qualité |
|---|--|
| Garantie d'origine |  |
| Garantie de protection de l'environnement |  |
| Garantie d'une qualité supérieure |  |
| Garantie d'un mode de production traditionnel |  |

Question n° 25 : (1 point)

Compléter le schéma ci-dessous concernant la traçabilité des œufs.



Nathan Technique – PSE 2nd Bac Pro

Question n° 26 : (1 point)

Compléter le tableau suivant en précisant l'apport principal en biomolécules des aliments suivants.

| Aliments | Apport principal |
|----------|------------------|
| Pomme | |
| Sucre | |
| Œuf | |
| Beurre | |

Question n° 27 : (1,25 point)

Complétez le tableau suivant en indiquant les groupes d'aliments qui doivent composer chacun des repas.

| Petit déjeuner | Dîner |
|-------------------------|-------------------------|
| | |

Question n° 28 : (1,5 point)

Complétez le tableau suivant en justifiant en quoi les affirmations suivantes préservent les vitamines des fruits et légumes.

| Il faut... | Justifications |
|--|----------------|
| Laver <u>rapidement</u> les fruits et les légumes | |
| Protéger les fruits et les légumes dans des emballages opaques | |
| Limiter la durée de cuisson | |

Question n° 29 : (1 point)

Les situations dangereuses sont nombreuses dans le domaine professionnel de la restauration.

Décrivez une situation professionnelle à risque dans le domaine de la restauration et proposez une mesure de prévention adaptée.

| Situation dangereuse | Mesure de prévention |
|----------------------------------|----------------------------------|
| | |


DOCUMENT 1

Laboratoires LOREGON
N° Échantillon : 909056
RAPPORT D'ANALYSE N° 516658
Émis le : 25/02/2013
Date début d'analyse : 23/02/2013
Date fin d'analyse : 23/02/2013
Code client : 2007
Référence demande : Prél. du 20/02/2013
Nature du produit : **Sauce Mornay**
Température du produit (°C) : + 26
Température du meuble (°C) : + 3
Lieu de prélèvement : Réfrigérateur
Conditionnement : BAC
N° de lot : /
Observations :

Prélèvement :
Site : CUISINE
Date & heure : 20/02/2013 à 10:28
Prélevé par : Chris DONET
Température de l'enceinte de transport (°C) : - 2
Température produit à l'arrivée (°C) : /
Date de fabrication : 20/02/2013
Date de péremption : /
Fabricant : /
Code sanitaire : /
Fournisseur : /

| DÉTERMINATION | MÉTHODE | RÉSULTAT | CRITÈRE |
|--|------------------|----------|-----------|
| Salmonella (recherche dans 25 g) | AES10/4-05/04 | Absence | Présence |
| Staphylocoques à coagulase + à 37 °C (Dén) | NF EN ISO 6888-2 | < 100 | 1 000 |
| Coliformes thermotolérants (Dén) | NF V 08-060 | 160 | 10 |
| Coliformes à 30 °C (Dén) | NF V 08-050 | 40 000 | 10 000 |
| Bact. anaérobies sulfito-réductrices à 46 °C (Dén) | XP V 08-061 | < 10 | 100 |
| Micro-organismes à 30 °C (Dén) | NF EN ISO 4833 | < 4 000 | 3 000 000 |

(e : nombre estimé)
REMARQUES :
CONCLUSION : échantillon non conforme selon les critères de l'arrêté du 21/12/79 abrogé.

 Adjoint au responsable
Service Microbiologie

Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse.

Nathan
Technique – Sciences
Appliquées 1ère Term

Document 2

RECETTE de la Sauce Mornay

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Ajouter la farine et bien mélanger jusqu'à ce que le mélange commence à roussir.

Verser le lait et porter à feu doux sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.

Assaisonner (sel, poivre, muscade).

Cuire encore 2 min jusqu'à obtenir une sauce épaisse et crémeuse.

Ajouter le fromage râpé et remuer jusqu'à incorporation rapide.

Refroidir en cellule de refroidissement et stocker dans des barquettes en enceinte froide.