

Centre organisateur : CDG 22

---

## EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE DE 1<sup>ère</sup> CLASSE 2014

### Spécialité : Restauration

---

Une épreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.

Durée : 1 h 30  
Coefficient : 2

**Ce sujet comporte 12 pages. Veuillez vérifier que ce document est complet.**

Il est composé de 3 questions :

- question 1 : 4 points
- question 2 : 4 points
- question 3 : 12 points

**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 ou sur votre questionnaire** : ni votre prénom ou votre nom, ni votre n° de convocation, ni votre signature.... Vous ne devez pas mentionner dans vos réponses des noms imaginaires ou existants (par exemple, nom d'une commune, nom d'un agent....) **mais seulement utiliser les éléments qui vous sont fournis dans les questions.**

Seul l'usage d'un stylo noir et 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.

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

Les feuilles de brouillon (de couleur) ne seront pas notées par les correcteurs.

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

**QUESTION 1 (4 points) :**

**ATTENTION : Détaillez tous vos calculs.**

**A** - Une entreprise X emploie deux équipes comprenant un même nombre d'ouvriers. Cette entreprise paie un salaire journalier de 96 € à chaque ouvrier de la 1<sup>ère</sup> équipe et 88 € à chaque ouvrier de la 2<sup>ème</sup> équipe.

Sachant que la somme totale dépensée est de 1104 € par jour, calculez le nombre d'ouvriers de chaque équipe.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**B** - Cette même entreprise, qui fait travailler les deux équipes, veut revoir les effectifs. Elle a calculé que la 1<sup>ère</sup> équipe pourrait faire une partie d'un travail donné en 13 jours, et que la 2<sup>ème</sup> équipe pourrait le faire en 17 jours. L'entreprise décide ainsi de prendre le tiers des ouvriers de la 1<sup>ère</sup> équipe et le cinquième de ceux de la 2<sup>ème</sup> équipe.

a) Calculez la proportion de travail effectué en un jour par chaque équipe.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b) En combien de jours le travail pourrait-il être exécuté ? (arrondir au jour près)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

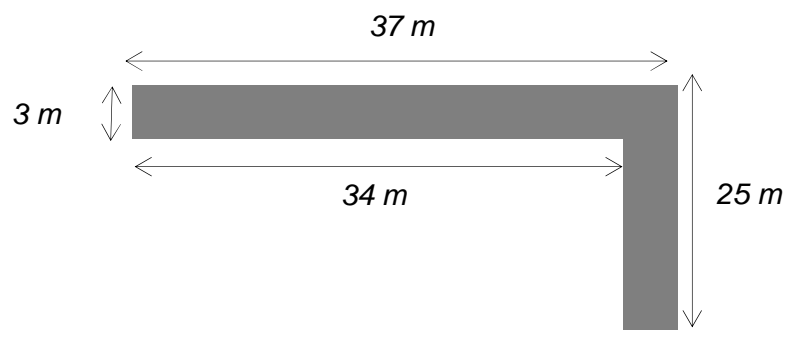
.....

.....

.....

.....

C - Il convient de regravillonner sur 70 mm d'épaisseur l'allée menant à votre maison. Voici le plan de l'allée ci-dessous :



a) Déterminez le volume de gravier nécessaire en  $m^3$  (arrondir au dixième).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b) La densité du gravier est de 1,6. Le prix de la tonne est de 27,75 € HT. Après avoir calculé le tonnage, calculez le coût HT pour l'achat du gravier.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- c) La TVA étant de 5,5 %, déterminez le montant de la TVA puis le coût TTC pour l'achat de ce gravier (arrondir au centième).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- d) On estime qu'il faut 32 minutes pour étendre 500 kg de gravier.  
Déterminez le nombre de « séquences » de 500 kg de gravier à faire.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

En combien de temps le gravier sera-t-il mis en place ? Donnez le résultat en heures (arrondir à l'unité) puis en journées de travail, à raison de 7h/jour (arrondir à l'unité).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**B** - La forme et les couleurs des panneaux varient en fonction de leur signification. Indiquez la signification des panneaux ci-dessous.  
 Attention : la totalité des points ne sera accordée que si les deux éléments de réponses relatifs à chaque panneau sont corrects.

	Signification de la forme et de la couleur du panneau	Signification du panneau
	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....
	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....
	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....
	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....

**C** - Les adjoints techniques territoriaux sont exposés à certains risques professionnels. Pour s'en protéger, des actions préventives doivent être mises en œuvre.

A chaque situation de travail, présentée ci-dessous, associez le risque qui la concerne et une mesure de prévention à réaliser conformément à l'exemple donné.

Exemple :

Situation de travail	Identification du risque	Mesure de prévention
<p><i>Dans le cadre de la réalisation de tranchées sur la voirie, les agents sont en interférence et coactivités avec les usagers de la route.</i></p>	<p><i>Risque routier (éboulement, effondrement)</i></p>	<p><i>L'agent doit mettre en place une signalisation temporaire de chantier</i> <i>OU</i> <i>Blindage</i> <i>(...)</i></p>
<p>L'agent chargé de l'entretien des locaux utilise différents produits types détartrant, détergent, shampoing pour assurer le nettoyage des locaux.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Dans le cadre de son intervention de rippeur, l'agent manutentionne plusieurs centaines de kilos par jour.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>L'agent chargé de la maintenance des bâtiments est appelé à intervenir sur le tableau électrique pour remplacer un disjoncteur.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>L'agent chargé de la plonge en restauration collective travaille dans un milieu humide.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

**QUESTION 3 (12 points) :**

**A** - En France, environ 10 % des enfants présentent des allergies alimentaires. La législation recense 14 allergènes majeurs. Citez en quatre :

.....

.....

.....

.....

.....

**B** - Donnez la définition d'un circuit court.

.....

.....

.....

.....

**C** - Que signifie les sigles suivants :

DDPP : .....

.....

UCP : .....

.....

GEMRCN : .....

.....

IGP : .....

.....

**D** - Quels sont les 5 objectifs nutritionnels du GEMRCN ?

.....

.....

.....

.....

.....

**E** - Un rôti de porc est servi avec un choix de 4 purées. Donnez l'aliment principal de chaque purée.

Purée crécy.....

Purée dubarry .....

Purée florentine .....

Purée esaü .....

**F** - Les différentes purées sont liées aux œufs frais. Faites un protocole simple pour le cassage des œufs frais en respectant les PND et PMS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**G** - Qu'est-ce qu'un porteur sain ?

.....

.....

.....

**H** – Compte tenu des traitements subis par la matière première, la préparation de steaks hachés en restauration collective est une opération à risque. Elle implique donc une cuisson à cœur.

Indiquez la température minimale de cuisson à cœur des steaks hachés.

.....

.....

**I** – Indiquez à quels modes de gestion correspondent les définitions suivantes :

<b>Définitions</b>	<b>Modes de gestion</b>
La collectivité délègue tout ou partie de l'organisation et de l'élaboration des repas à une entreprise.	
La collectivité gère en interne l'organisation d'un service restauration et l'élaboration de ses repas.	

J – Vous travaillez au restaurant scolaire de l'école Paul Baratgin. Vous devez préparer la commande de repas à la cuisine centrale. Complétez le tableau de commande de l'école élémentaire sur le même modèle que celui de l'école maternelle.

## Commande Repas

### ***Ecole Paul Baratgin maternelle***

Nombre total de repas annoncé : 113    31/01/2014

Enfants : 101

Adultes : 12

CATEGORIE DE PLATS	BARQUETTES INDIVIDUELLES		BARQUETTES 2 Portions		BARQUETTES 8 Portions enfants
	Adultes	Enfants	Adultes	Enfants	
<b><u>CHAUD</u></b>					
Viande, Poisson, Œuf	.....	1 .....	6 .....	2 .....	12 .....
Légumes	.....	1 .....	6 .....	2 .....	12 .....
<b><u>FROID</u></b>					
Entrée	.....	1 .....	6 .....	2 .....	12 .....

# Commande Repas (à compléter)

## *Ecole Paul Baratgin élémentaire*

Nombre total de repas annoncé : 128

31/01/2014

Enfants : 119

Adultes : 9

CATEGORIE DE PLATS	BARQUETTES INDIVIDUELLES		BARQUETTES 2 Portions		BARQUETTES 4 Portions enfants
	Adultes	Enfants	Adultes	Enfants	
<b><u>CHAUD</u></b>					
Viande, Poisson, Œuf	.....	.....	.....	.....	.....
Légumes	.....	.....	.....	.....	.....
<b><u>FROID</u></b>					
Entrée	.....	.....	.....	.....	.....

~~~~~