

Spécialité : RESTAURATION

Le mercredi 26 janvier 2017 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 ou le sujet** : ni votre prénom ou votre nom, ni votre n° de convocation, ni votre signature ou paraphe.... Vous ne devez pas mentionner dans vos réponses des noms imaginaires ou existants (par exemple : nom d'une commune, nom d'un agent....).

Seuls sont autorisés les stylos bille non effaçables, plumes ou feutres d'encre NOIRE ou BLEUE (sont interdits les stylos bille effaçables type « friXion »). 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 ainsi que du correcteur (blanco) 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 n° 1 : (1,5 point)**

---

Citez trois contrôles à effectuer lors de la réception de denrées alimentaires :

-----

-----

-----

-----

**Question n° 2 : (0,5 point)**

---

Que doit-on faire lorsqu'un produit ne répond pas aux exigences de ces contrôles ?

-----

-----

-----

-----

**Question n° 3 : (0,5 point)**

---

Expliquez le principe de la stérilisation et son intérêt.

-----

-----

-----

-----

**Question n° 4 : (0,5 point)**

---

Expliquez le principe des PCEA.

-----

-----

-----

-----

**Question n° 5 : (0,5 point)**

---

Définissez le service en liaison froide.

-----

-----

-----

-----

**Question n° 6 : (3 points)**

---

Relevez les couples temps-température exigés par la réglementation des PCEA en liaison froide, destinées à être mangées chaudes.

- Lors du refroidissement :

-----

-----

- Lors du stockage :

-----

-----

- Lors de la régithermie :

-----

-----

-----

**Question n° 7 : (1 point)**

---

Définissez un plat témoin.

-----

-----

-----

-----

**Question n° 8 : (1 point)**

---

Décrivez le mode opératoire de prélèvement d'un plat témoin.

---

---

---

---

---

**Question n° 9 : (1,75 point)**

---

Énoncez les 7 principes de la méthode HACCP.

---

---

---

---

---

**Question n° 10 : (1 point)**

---

Définissez un point critique.

---

---

---

---

---

**Question n° 11 : (2 points)**

---

Citez les quatre composantes du Plan de Maîtrise sanitaire imposé par le « Paquet Hygiène ».

---

---

---

---

---

**Question n° 12 : (1 point)**

---

Définissez le principe de la traçabilité.

---

---

---

---

---

**Question n° 13 : (1 point)**

---

Justifiez l'importance des auto-contrôles.

---

---

---

---

---

**Question n° 14 : (1 point)**

---

Expliquez la différence entre une DLC et une DLUO.

---

---

---

---

---

**Question n° 15 : (0,75 point)**

---

Énoncez les différents éléments de l'équipement du personnel travaillant en cuisine.

---

---

---

---

---

**Question n° 16 : (1,25 point)**

---

Expliquez la méthode des 5 M et précisez la signification des 5 M.

---

---

---

---

---

**Question n° 17 : (1 point)**

---

Expliquer le principe de la marche en avant.

---

---

---

---

---

**Question n° 18 : (1,5 point)**

---

Expliquez en quoi consiste le document unique.

---

---

---

---

---

**Question n° 19 : (1 point)**

---

Définir le bionettoyage.

---

---

---

---

---

**Question n° 20 : (3 points)**

---

Citez les indications figurant sur un plan de nettoyage.

---

---

---

---

---

---

**Question n° 21 : (0,5 point)**

---

Citez la mention qui doit figurer sur les produits d'entretien utilisés dans le secteur restauration.

---

---

---

---

---

---

**Question n° 22 : (1 point)**

---

Citez les 4 paramètres d'efficacité d'un bionettoyage (Paramètres du cercle de Sinner).

---

---

---

---

---

---

**Question n° 23 : (2 points)**

---

Proposez un repas équilibré pour le déjeuner.

---

---

---

---

---

---

### Question n° 24 : (2 points)

Pour chaque aliment, indiquez le nutriment principal et son rôle dans l'organisme.

	Nutriment principal	Rôle pour l'organisme
<b>Œufs</b>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
<b>Salade verte</b>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
<b>Carottes</b>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
<b>Huile</b>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

### Question n° 25 : (1,5 point)

Indiquez les parties du corps de l'animal correspondant à chaque catégorie de qualité de viande.

Catégorie	Parties du corps de l'animal
<b>1ère catégorie</b>	<hr/> <hr/>
<b>2ème catégorie</b>	<hr/> <hr/>
<b>3ème catégorie</b>	<hr/> <hr/>



**Question n° 28 : (1 point)**

Citez 4 signes de fraîcheur d'un poisson.

-----

-----

-----

-----

**Question n° 29 : (1,25 point)**

Indiquez la nature des différents éléments présents sur l'estampille ci-dessous :

