

Examen professionnel
D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE 2020
Spécialité : Restauration

Epreuve 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 8 pages et 1 annexe. Veuillez vérifier que ce document soit complet.

Il est composé de 4 questions :

- question 1 : 2 points
- question 2 : 8 points
- question 3 : 7 points
- question 4 : 3 points

Répondez directement sur ce document puis insérez-le dans la copie. S'il vous manque de la place pour répondre à une question, vous pouvez continuer d'écrire sur la copie en prenant soin d'indiquer le numéro de la question au préalable.

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 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, date fictive....) **mais seulement utiliser les éléments qui vous sont fournis dans les questions ou annexes.**

Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser **une seule et même couleur** non effaçable (sont interdits les stylos billes effaçables type « friXion ») 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 sans imprimante ainsi que du correcteur (blanco) est autorisée.

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

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

Reproductions effectuées en accord avec le Centre Français d'exploitation du droit de copie.

ATTENTION :
Détaillez et expliquez tous vos calculs.
Les abréviations et sigles devront être écrits en toutes lettres.

Vous êtes adjoint technique principal de 2^{ème} classe et travaillez à la cuisine centrale de la commune de Plouboued.

QUESTION N° 1 - (2 points)

A. Répondez aux affirmations du tableau ci-dessous :

		Vrai	Faux
Liaison directe	La température de cuisson des préparations culinaires doit être de + 66°C minimum		
	La distribution se fait directement après la cuisson		
Liaison froide	Les plats sont conditionnés en barquettes fermées hermétiquement		
	Les plats sont refroidis de +63°C à + 3°C en moins de 2 heures		
Liaison chaude	Les plats sont conditionnés en barquettes fermées hermétiquement		
	Le transport s'effectue en bacs isothermes à + 63°C		

B. Pourquoi devez-vous étiqueter les plats élaborés à l'avance ? Quelles informations doivent figurer sur l'étiquette ?

QUESTION N° 2 - (8 points)

A. Les potages :

Le chef veut proposer une carte de potages. Il vous demande une suggestion. Proposez une appellation pour chaque élément de base.

Produits de base	Appellations
À base de crustacés	
À base de légumes taillés	
À base de bouillon aromatique	
À base de légumes crus et servi froid	

B. Les viandes de boucherie – le porc

Vous avez réceptionné 5 pièces de porc. Proposez, pour chaque morceau, une préparation à réaliser et précisez le mode de cuisson. (4 modes de cuisson différents attendus).

Morceaux reçus	Préparations	Modes de cuisson
<i>(exemple) Filet mignon</i>	<i>Noisettes de porc curry coco</i>	<i>Sauter</i>
Epaule		
Carré		
Echine		
Gorge		

C. Compositions culinaires des plats

Complétez le tableau ci-dessous.

Appellations des plats	Fruits et/ou légumes principaux à commander	Plats d'été	
		Oui	Non
Potage Argenteuil	_____		
Garniture Parmentier	_____		
Œuf mollet à la florentine	_____		
Gaspacho andalou	_____		
Crème Esau	_____		
Tartelette Bourdaloue	_____		

D. Les desserts à base de pâtes :

Indiquez les pâtes de base des desserts ci-dessous.

Dessert	Pâte utilisée
Tarte aux pommes	_____
Fraisier	_____
Profiteroles	_____
Millefeuille	_____

E. Dans la liste ci-dessous, quels sont les produits que l'on peut cuire en mode « Braiser ». Barrez les mauvaises réponses.

Fraises	Osso buco	Endives	Pommes de terre
Filet mignon de porc		Entrecôte	Jambon à l'os
Steak haché.			

QUESTION N° 3 - (7 points)

A. L'hygiène est primordiale en restauration collective. Listez dans le tableau ci-dessous les consignes nécessaires à une bonne hygiène corporelle. Deux réponses attendues par ligne.

Consignes à respecter	
Corps	
Cheveux	
Ongles	
Mains	
Nez, bouche	

B. Pourquoi le choix de la matière coton de votre tenue de travail est-il essentiel ?
2 réponses attendues.

C. La dilution des produits dégraissant-désinfectant est de l'ordre de 5 % par litre. Quelle dose, en centilitre, allez-vous devoir utiliser dans 5 litres d'eau ?

D. Vous avez à votre disposition dans votre cuisine des gants à usage unique. Dans le tableau ci-dessous, cochez les cases quand il est obligatoire de les utiliser.

Epluchage des légumes	Découper des viandes à ragoût	Cuire des steaks hachés	Mélanger et dresser des entrées froides	Trancher un rôti	Mettre en place les yaourts sur la rampe du self

E. Stockage des denrées : Placez tous les produits ci-dessous dans le tableau des lieux de stockage.

2 kg de Pagre frais – 10 kg de tomates calibre 47 – 1 globe de bœuf – 8 kg de hoki surgelés – 10 kg de riz rond – 20 kg d'oignons de Roscoff – 2 cartons de poires au sirop – 50 kg de pommes de terre.

Lieux de stockage	produits
Enceinte réfrigérée +3 à+4°C	
Enceinte réfrigérée +6 +8°C	
Réserve à tubercules	
Enceinte réfrigérée +0 +2°C	
Réserve sèche	
Enceinte réfrigérée négative	

F. Veuillez donner le nom de la méthode à laquelle appartiennent les règles suivantes :

1^{ère} règle : Les aliments souillés ne croisent pas les produits propres.

2^{ème} règle : le circuit plonge est hors du circuit chaud.

QUESTION N° 4 - (3 points)

A. Dans un groupe scolaire, 102 enfants sont scolarisés en maternelle et 204 en primaire.

- 1. Vous élaborez des escalopines de volaille aux champignons. Sachant que le grammage de viande est de 70 gr pour les enfants de l'école maternelle et de 90 gr pour les autres, combien de Kg de viande devez-vous commander ?**

- 2. Complétez la fiche technique en annexe 1. Arrondir au centième.**

Escalopines de volaille aux champignons – tagliatelles fraîches : fiche pour 8 portions				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire HT (€)	Prix total HT (€)
Beurre	Kg	0,10	7,00	
Filet de dinde	Kg	0,72	5,9	
Echalotes	Kg		0,7	0,07
Fond brun de veau	L		0,04	0,02
Tagliatelles	Kg	0,50	2	1
Crème fleurette	Kg	0,10	2,90	
Sel	Kg		1,50	0,02
Total pour 8 portions				
Total pour 1 portion				

Examen professionnel
D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE 2020
Spécialité : Restauration

Epreuve 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 8 pages et 1 annexe. Veuillez vérifier que ce document soit complet.

Il est composé de 4 questions :

- question 1 : 2 points
- question 2 : 8 points
- question 3 : 7 points
- question 4 : 3 points

Répondez directement sur ce document puis insérez-le dans la copie. S'il vous manque de la place pour répondre à une question, vous pouvez continuer d'écrire sur la copie en prenant soin d'indiquer le numéro de la question au préalable.

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 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, date fictive....) **mais seulement utiliser les éléments qui vous sont fournis dans les questions ou annexes.**

Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser **une seule et même couleur** non effaçable (sont interdits les stylos billes effaçables type « friXion ») 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 sans imprimante ainsi que du correcteur (blanco) est autorisée.

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

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

Reproductions effectuées en accord avec le Centre Français d'exploitation du droit de copie.

ATTENTION :
Détaillez et expliquez tous vos calculs.
Les abréviations et sigles devront être écrits en toutes lettres.

Vous êtes adjoint technique principal de 2^{ème} classe et travaillez à la cuisine centrale de la commune de Plouboued.

QUESTION N° 1 - (2 points)

A. Répondez aux affirmations du tableau ci-dessous :

		Vrai	Faux
Liaison directe	La température de cuisson des préparations culinaires doit être de + 66°C minimum		
	La distribution se fait directement après la cuisson		
Liaison froide	Les plats sont conditionnés en barquettes fermées hermétiquement		
	Les plats sont refroidis de +63°C à + 3°C en moins de 2 heures		
Liaison chaude	Les plats sont conditionnés en barquettes fermées hermétiquement		
	Le transport s'effectue en bacs isothermes à + 63°C		

B. Pourquoi devez-vous étiqueter les plats élaborés à l'avance ? Quelles informations doivent figurer sur l'étiquette ?

QUESTION N° 2 - (8 points)

A. Les potages :

Le chef veut proposer une carte de potages. Il vous demande une suggestion. Proposez une appellation pour chaque élément de base.

Produits de base	Appellations
À base de crustacés	
À base de légumes taillés	
À base de bouillon aromatique	
À base de légumes crus et servi froid	

B. Les viandes de boucherie – le porc

Vous avez réceptionné 5 pièces de porc. Proposez, pour chaque morceau, une préparation à réaliser et précisez le mode de cuisson. (4 modes de cuisson différents attendus).

Morceaux reçus	Préparations	Modes de cuisson
<i>(exemple) Filet mignon</i>	<i>Noisettes de porc curry coco</i>	<i>Sauter</i>
Epaule		
Carré		
Echine		
Gorge		

C. Compositions culinaires des plats

Complétez le tableau ci-dessous.

Appellations des plats	Fruits et/ou légumes principaux à commander	Plats d'été	
		Oui	Non
Potage Argenteuil	_____		
Garniture Parmentier	_____		
Œuf mollet à la florentine	_____		
Gaspacho andalou	_____		
Crème Esau	_____		
Tartelette Bourdaloue	_____		

D. Les desserts à base de pâtes :

Indiquez les pâtes de base des desserts ci-dessous.

Dessert	Pâte utilisée
Tarte aux pommes	_____
Fraisier	_____
Profiteroles	_____
Millefeuille	_____

E. Dans la liste ci-dessous, quels sont les produits que l'on peut cuire en mode « Braiser ». Barrez les mauvaises réponses.

Fraises	Osso buco	Endives	Pommes de terre
Filet mignon de porc		Entrecôte	Jambon à l'os
Steak haché.			

QUESTION N° 3 - (7 points)

A. L'hygiène est primordiale en restauration collective. Listez dans le tableau ci-dessous les consignes nécessaires à une bonne hygiène corporelle. Deux réponses attendues par ligne.

Consignes à respecter	
Corps	
Cheveux	
Ongles	
Mains	
Nez, bouche	

B. Pourquoi le choix de la matière coton de votre tenue de travail est-il essentiel ?
2 réponses attendues.

C. La dilution des produits dégraissant-désinfectant est de l'ordre de 5 % par litre. Quelle dose, en centilitre, allez-vous devoir utiliser dans 5 litres d'eau ?

D. Vous avez à votre disposition dans votre cuisine des gants à usage unique. Dans le tableau ci-dessous, cochez les cases quand il est obligatoire de les utiliser.

Epluchage des légumes	Découper des viandes à ragoût	Cuire des steaks hachés	Mélanger et dresser des entrées froides	Trancher un rôti	Mettre en place les yaourts sur la rampe du self

E. Stockage des denrées : Placez tous les produits ci-dessous dans le tableau des lieux de stockage.

2 kg de Pagre frais – 10 kg de tomates calibre 47 – 1 globe de bœuf – 8 kg de hoki surgelés – 10 kg de riz rond – 20 kg d'oignons de Roscoff – 2 cartons de poires au sirop – 50 kg de pommes de terre.

Lieux de stockage	produits
Enceinte réfrigérée +3 à+4°C	
Enceinte réfrigérée +6 +8°C	
Réserve à tubercules	
Enceinte réfrigérée +0 +2°C	
Réserve sèche	
Enceinte réfrigérée négative	

F. Veuillez donner le nom de la méthode à laquelle appartiennent les règles suivantes :

1^{ère} règle : Les aliments souillés ne croisent pas les produits propres.

2^{ème} règle : le circuit plonge est hors du circuit chaud.

QUESTION N° 4 - (3 points)

A. Dans un groupe scolaire, 102 enfants sont scolarisés en maternelle et 204 en primaire.

- 1. Vous élaborez des escalopines de volaille aux champignons. Sachant que le grammage de viande est de 70 gr pour les enfants de l'école maternelle et de 90 gr pour les autres, combien de Kg de viande devez-vous commander ?**

- 2. Complétez la fiche technique en annexe 1. Arrondir au centième.**

Escalopines de volaille aux champignons – tagliatelles fraîches : fiche pour 8 portions				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire HT (€)	Prix total HT (€)
Beurre	Kg	0,10	7,00	
Filet de dinde	Kg	0,72	5,9	
Echalotes	Kg		0,7	0,07
Fond brun de veau	L		0,04	0,02
Tagliatelles	Kg	0,50	2	1
Crème fleurette	Kg	0,10	2,90	
Sel	Kg		1,50	0,02
Total pour 8 portions				
Total pour 1 portion				

Examen professionnel
D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE 2020
Spécialité : Restauration

Epreuve 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 8 pages et 1 annexe. Veuillez vérifier que ce document soit complet.

Il est composé de 4 questions :

- question 1 : 2 points
- question 2 : 8 points
- question 3 : 7 points
- question 4 : 3 points

Répondez directement sur ce document puis insérez-le dans la copie. S'il vous manque de la place pour répondre à une question, vous pouvez continuer d'écrire sur la copie en prenant soin d'indiquer le numéro de la question au préalable.

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 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, date fictive....) **mais seulement utiliser les éléments qui vous sont fournis dans les questions ou annexes.**

Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser **une seule et même couleur** non effaçable (sont interdits les stylos billes effaçables type « friXion ») 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 sans imprimante ainsi que du correcteur (blanco) est autorisée.

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

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

Reproductions effectuées en accord avec le Centre Français d'exploitation du droit de copie.

ATTENTION :
Détaillez et expliquez tous vos calculs.
Les abréviations et sigles devront être écrits en toutes lettres.

Vous êtes adjoint technique principal de 2^{ème} classe et travaillez à la cuisine centrale de la commune de Plouboued.

QUESTION N° 1 - (2 points)

A. Répondez aux affirmations du tableau ci-dessous :

		Vrai	Faux
Liaison directe	La température de cuisson des préparations culinaires doit être de + 66°C minimum		
	La distribution se fait directement après la cuisson		
Liaison froide	Les plats sont conditionnés en barquettes fermées hermétiquement		
	Les plats sont refroidis de +63°C à + 3°C en moins de 2 heures		
Liaison chaude	Les plats sont conditionnés en barquettes fermées hermétiquement		
	Le transport s'effectue en bacs isothermes à + 63°C		

B. Pourquoi devez-vous étiqueter les plats élaborés à l'avance ? Quelles informations doivent figurer sur l'étiquette ?

QUESTION N° 2 - (8 points)

A. Les potages :

Le chef veut proposer une carte de potages. Il vous demande une suggestion. Proposez une appellation pour chaque élément de base.

Produits de base	Appellations
À base de crustacés	
À base de légumes taillés	
À base de bouillon aromatique	
À base de légumes crus et servi froid	

B. Les viandes de boucherie – le porc

Vous avez réceptionné 5 pièces de porc. Proposez, pour chaque morceau, une préparation à réaliser et précisez le mode de cuisson. (4 modes de cuisson différents attendus).

Morceaux reçus	Préparations	Modes de cuisson
<i>(exemple) Filet mignon</i>	<i>Noisettes de porc curry coco</i>	<i>Sauter</i>
Epaule		
Carré		
Echine		
Gorge		

C. Compositions culinaires des plats

Complétez le tableau ci-dessous.

Appellations des plats	Fruits et/ou légumes principaux à commander	Plats d'été	
		Oui	Non
Potage Argenteuil	_____		
Garniture Parmentier	_____		
Œuf mollet à la florentine	_____		
Gaspacho andalou	_____		
Crème Esau	_____		
Tartelette Bourdaloue	_____		

D. Les desserts à base de pâtes :

Indiquez les pâtes de base des desserts ci-dessous.

Dessert	Pâte utilisée
Tarte aux pommes	_____
Fraisier	_____
Profiteroles	_____
Millefeuille	_____

E. Dans la liste ci-dessous, quels sont les produits que l'on peut cuire en mode « Braiser ». Barrez les mauvaises réponses.

Fraises	Osso buco	Endives	Pommes de terre
Filet mignon de porc		Entrecôte	Jambon à l'os
Steak haché.			

QUESTION N° 3 - (7 points)

A. L'hygiène est primordiale en restauration collective. Listez dans le tableau ci-dessous les consignes nécessaires à une bonne hygiène corporelle. Deux réponses attendues par ligne.

Consignes à respecter	
Corps	
Cheveux	
Ongles	
Mains	
Nez, bouche	

B. Pourquoi le choix de la matière coton de votre tenue de travail est-il essentiel ?
2 réponses attendues.

C. La dilution des produits dégraissant-désinfectant est de l'ordre de 5 % par litre. Quelle dose, en centilitre, allez-vous devoir utiliser dans 5 litres d'eau ?

D. Vous avez à votre disposition dans votre cuisine des gants à usage unique. Dans le tableau ci-dessous, cochez les cases quand il est obligatoire de les utiliser.

Epluchage des légumes	Découper des viandes à ragoût	Cuire des steaks hachés	Mélanger et dresser des entrées froides	Trancher un rôti	Mettre en place les yaourts sur la rampe du self

E. Stockage des denrées : Placez tous les produits ci-dessous dans le tableau des lieux de stockage.

2 kg de Pagre frais – 10 kg de tomates calibre 47 – 1 globe de bœuf – 8 kg de hoki surgelés – 10 kg de riz rond – 20 kg d'oignons de Roscoff – 2 cartons de poires au sirop – 50 kg de pommes de terre.

Lieux de stockage	produits
Enceinte réfrigérée +3 à+4°C	
Enceinte réfrigérée +6 +8°C	
Réserve à tubercules	
Enceinte réfrigérée +0 +2°C	
Réserve sèche	
Enceinte réfrigérée négative	

F. Veuillez donner le nom de la méthode à laquelle appartiennent les règles suivantes :

1^{ère} règle : Les aliments souillés ne croisent pas les produits propres.

2^{ème} règle : le circuit plonge est hors du circuit chaud.

QUESTION N° 4 - (3 points)

A. Dans un groupe scolaire, 102 enfants sont scolarisés en maternelle et 204 en primaire.

- 1. Vous élaborez des escalopines de volaille aux champignons. Sachant que le grammage de viande est de 70 gr pour les enfants de l'école maternelle et de 90 gr pour les autres, combien de Kg de viande devez-vous commander ?**

- 2. Complétez la fiche technique en annexe 1. Arrondir au centième.**

Escalopines de volaille aux champignons – tagliatelles fraîches : fiche pour 8 portions				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire HT (€)	Prix total HT (€)
Beurre	Kg	0,10	7,00	
Filet de dinde	Kg	0,72	5,9	
Echalotes	Kg		0,7	0,07
Fond brun de veau	L		0,04	0,02
Tagliatelles	Kg	0,50	2	1
Crème fleurette	Kg	0,10	2,90	
Sel	Kg		1,50	0,02
Total pour 8 portions				
Total pour 1 portion				

Examen professionnel
D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE 2020
Spécialité : Restauration

Epreuve 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 8 pages et 1 annexe. Veuillez vérifier que ce document soit complet.

Il est composé de 4 questions :

- question 1 : 2 points
- question 2 : 8 points
- question 3 : 7 points
- question 4 : 3 points

Répondez directement sur ce document puis insérez-le dans la copie. S'il vous manque de la place pour répondre à une question, vous pouvez continuer d'écrire sur la copie en prenant soin d'indiquer le numéro de la question au préalable.

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 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, date fictive....) **mais seulement utiliser les éléments qui vous sont fournis dans les questions ou annexes.**

Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser **une seule et même couleur** non effaçable (sont interdits les stylos billes effaçables type « friXion ») 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 sans imprimante ainsi que du correcteur (blanco) est autorisée.

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

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

Reproductions effectuées en accord avec le Centre Français d'exploitation du droit de copie.

ATTENTION :
Détaillez et expliquez tous vos calculs.
Les abréviations et sigles devront être écrits en toutes lettres.

Vous êtes adjoint technique principal de 2^{ème} classe et travaillez à la cuisine centrale de la commune de Plouboued.

QUESTION N° 1 - (2 points)

A. Répondez aux affirmations du tableau ci-dessous :

		Vrai	Faux
Liaison directe	La température de cuisson des préparations culinaires doit être de + 66°C minimum		
	La distribution se fait directement après la cuisson		
Liaison froide	Les plats sont conditionnés en barquettes fermées hermétiquement		
	Les plats sont refroidis de +63°C à + 3°C en moins de 2 heures		
Liaison chaude	Les plats sont conditionnés en barquettes fermées hermétiquement		
	Le transport s'effectue en bacs isothermes à + 63°C		

B. Pourquoi devez-vous étiqueter les plats élaborés à l'avance ? Quelles informations doivent figurer sur l'étiquette ?

QUESTION N° 2 - (8 points)

A. Les potages :

Le chef veut proposer une carte de potages. Il vous demande une suggestion. Proposez une appellation pour chaque élément de base.

Produits de base	Appellations
À base de crustacés	
À base de légumes taillés	
À base de bouillon aromatique	
À base de légumes crus et servi froid	

B. Les viandes de boucherie – le porc

Vous avez réceptionné 5 pièces de porc. Proposez, pour chaque morceau, une préparation à réaliser et précisez le mode de cuisson. (4 modes de cuisson différents attendus).

Morceaux reçus	Préparations	Modes de cuisson
<i>(exemple) Filet mignon</i>	<i>Noisettes de porc curry coco</i>	<i>Sauter</i>
Epaule		
Carré		
Echine		
Gorge		

C. Compositions culinaires des plats

Complétez le tableau ci-dessous.

Appellations des plats	Fruits et/ou légumes principaux à commander	Plats d'été	
		Oui	Non
Potage Argenteuil	_____		
Garniture Parmentier	_____		
Œuf mollet à la florentine	_____		
Gaspacho andalou	_____		
Crème Esau	_____		
Tartelette Bourdaloue	_____		

D. Les desserts à base de pâtes :

Indiquez les pâtes de base des desserts ci-dessous.

Dessert	Pâte utilisée
Tarte aux pommes	_____
Fraisier	_____
Profiteroles	_____
Millefeuille	_____

E. Dans la liste ci-dessous, quels sont les produits que l'on peut cuire en mode « Braiser ». Barrez les mauvaises réponses.

Fraises	Osso buco	Endives	Pommes de terre
Filet mignon de porc		Entrecôte	Jambon à l'os
Steak haché.			

QUESTION N° 3 - (7 points)

A. L'hygiène est primordiale en restauration collective. Listez dans le tableau ci-dessous les consignes nécessaires à une bonne hygiène corporelle. Deux réponses attendues par ligne.

Consignes à respecter	
Corps	
Cheveux	
Ongles	
Mains	
Nez, bouche	

B. Pourquoi le choix de la matière coton de votre tenue de travail est-il essentiel ?
2 réponses attendues.

C. La dilution des produits dégraissant-désinfectant est de l'ordre de 5 % par litre. Quelle dose, en centilitre, allez-vous devoir utiliser dans 5 litres d'eau ?

D. Vous avez à votre disposition dans votre cuisine des gants à usage unique. Dans le tableau ci-dessous, cochez les cases quand il est obligatoire de les utiliser.

Epluchage des légumes	Découper des viandes à ragoût	Cuire des steaks hachés	Mélanger et dresser des entrées froides	Trancher un rôti	Mettre en place les yaourts sur la rampe du self

E. Stockage des denrées : Placez tous les produits ci-dessous dans le tableau des lieux de stockage.

2 kg de Pagre frais – 10 kg de tomates calibre 47 – 1 globe de bœuf – 8 kg de hoki surgelés – 10 kg de riz rond – 20 kg d'oignons de Roscoff – 2 cartons de poires au sirop – 50 kg de pommes de terre.

Lieux de stockage	produits
Enceinte réfrigérée +3 à+4°C	----- ----- -----
Enceinte réfrigérée +6 +8°C	----- ----- -----
Réserve à tubercules	----- ----- -----
Enceinte réfrigérée +0 +2°C	----- ----- -----
Réserve sèche	----- ----- -----
Enceinte réfrigérée négative	----- ----- -----

F. Veuillez donner le nom de la méthode à laquelle appartiennent les règles suivantes :

1^{ère} règle : Les aliments souillés ne croisent pas les produits propres.

2^{ème} règle : le circuit plonge est hors du circuit chaud.

QUESTION N° 4 - (3 points)

A. Dans un groupe scolaire, 102 enfants sont scolarisés en maternelle et 204 en primaire.

- 1. Vous élaborez des escalopines de volaille aux champignons. Sachant que le grammage de viande est de 70 gr pour les enfants de l'école maternelle et de 90 gr pour les autres, combien de Kg de viande devez-vous commander ?**

- 2. Complétez la fiche technique en annexe 1. Arrondir au centième.**

Escalopines de volaille aux champignons – tagliatelles fraîches : fiche pour 8 portions				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire HT (€)	Prix total HT (€)
Beurre	Kg	0,10	7,00	
Filet de dinde	Kg	0,72	5,9	
Echalotes	Kg		0,7	0,07
Fond brun de veau	L		0,04	0,02
Tagliatelles	Kg	0,50	2	1
Crème fleurette	Kg	0,10	2,90	
Sel	Kg		1,50	0,02
Total pour 8 portions				
Total pour 1 portion				