

EXAMEN PROFESSIONNEL
D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE 2022
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 dont 1 annexe à compléter. Veuillez vérifier que ce document soit complet.

Il est composé de 4 questions :

- question 1 : 5,5 points
- question 2 : 6,5 points
- question 3 : 4,25 points
- question 4 : 3,75 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.

A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

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'une personne, date fictive, lieu d'épreuve...) 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 bille effaçables type « friXion ») pour écrire et 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 sera considérée comme un signe distinctif.

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 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 à la cuisine centrale de la commune de Plouboued. Votre responsable vous demande de répondre aux questions suivantes.

QUESTION N°1 (5,5 points)

A. Donnez la définition des termes suivants :

Blanchir :

Monder :

Corner :

Singer :

B. Donnez les ingrédients des plats suivants (hors sel et poivre).

Salade piémontaise	Sauce au beurre blanc
.....
.....
.....
.....

C. Quel est le nom du parasite que l'on peut retrouver à la suite d'une mauvaise cuisson du poisson ?

.....

D. Indiquez le temps et la température de cuisson à cœur nécessaires pour supprimer ce parasite

.....

E. Indiquez quatre modes de cuisson du poisson.

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

F. Quel est l'intérêt de la cuisson basse température pour les aliments ?

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

G. Comment détruit-on la salmonelle ?

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

H. Peut-on utiliser l'œuf coquille en restauration collective ? Justifiez votre réponse

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

I. Vous devez faire cuire des pâtes pour 325 enfants, sachant que pour 175 enfants le grammage sera de 60 grammes et pour les autres enfants il sera de 80 grammes en poids brut. En fin de cuisson, vous aurez 2,5 fois le volume de départ.

Quelle sera la quantité en poids net servie pour l'ensemble des enfants ? Réponse en kilogrammes attendue.

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

QUESTION N°2 (6,5 points)

A. Donnez les sept principes de la méthode H.A.C.C.P. en complétant le schéma de l'annexe 1 en page 8.

B. La méthode des 5M : donnez la signification de chacun des 5M puis citez un exemple de risque associé, en complétant le tableau suivant :

Signification	Risque associé
M	
M	
M	
M	
M	

C. Que signifie le sigle T.I.A.C. ? A partir de combien de personnes se trouve-t-on en présence de T.I.A.C. ?

.....

D. Qui contactez-vous en cas de T.I.A.C. ? Donnez 2 réponses.

.....

E. Cochez dans le tableau ci-dessous les types d'aliments concernés par chacune des bactéries pathogènes.

Bactéries pathogènes	Aliments			
	Volaille	Charcuterie	Préparation à base d'œuf cru	Fromage au lait cru
Listéria				
Staphylocoque				
Salmonelle				

F. Indiquez la signification de T.A.C.T. dans la procédure de nettoyage et de désinfection.

T:
 A:
 C:
 T:

QUESTION N°3 (4,25 points)

A. Citez quatre grandes mesures de la Loi EGALIM (*Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous*) du 30 octobre 2018 en matière de restauration collective.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

B. Citez quatre labels de qualité ou liés au développement durable, reconnus dans la Loi EGALIM.

.....

.....

.....

.....

C. Qu'est-ce qu'un plan alimentaire ?

.....

.....

.....

D. Indiquez l'apport nutritionnel quotidien recommandé pour un adulte en bonne santé.

Homme :

Femme :

E. Donnez la quantité d'aliments bruts recommandés pour un adulte en bonne santé.

Aliments		Quantité en grammes ou unités
Pâtes	en accompagnement
	en plat principal
Viande (sans os)	
Filet de poisson	
Œuf	
Fromage	

QUESTION N°4 (3,75 points)

Votre responsable vous demande de confectionner une crème pâtissière pour 120 personnes. Il vous donne les quantités pour 10 personnes, à savoir 1,5 litre de lait, 170 g de farine, 330 g de sucre et 6 jaunes d'œufs.

A. Calculez les quantités d'ingrédients nécessaires à la réalisation d'une crème pâtissière pour 120 personnes. Réponse attendue en kilogrammes pour la farine et le sucre (arrondir au centième).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

B. A partir des prix unitaires donnés ci-dessous, calculez le coût total des matières premières nécessaires à la fabrication de la crème pâtissière puis le coût par personne (arrondir au centième).

Prix :

- Lait : 0,89€ le litre
- Farine : 0,42€ le kg
- Sucre : 0,74€ le kg
- Œufs : 2,75€ les 12 œufs

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

C. Donnez les différentes étapes de la recette de la crème pâtissière.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

D. Pour la réalisation de la crème pâtissière, vous avez utilisé uniquement les jaunes d'œufs. Que proposez-vous à votre responsable pour utiliser les blancs d'œufs restants ?

.....

.....

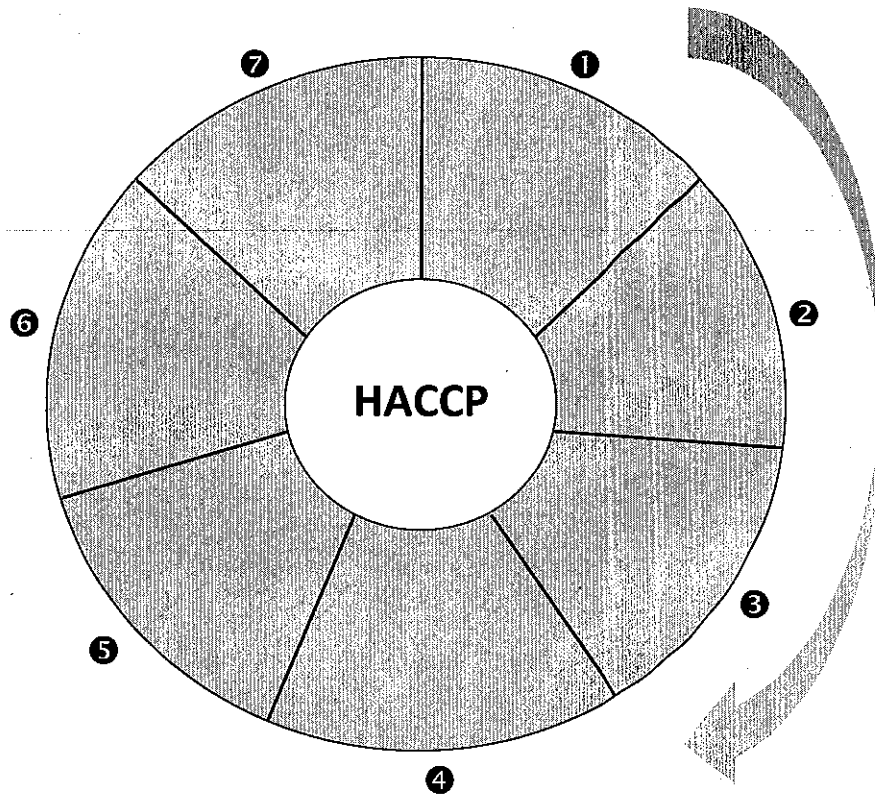
.....

.....

.....

ANNEXE 1 à compléter et à rendre avec la copie

Complétez en-dessous du schéma en face du numéro correspondant :



- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤
- ⑥
- ⑦