### Centres de Gestion de la Jeudi 18 janvier 2018

### Fonction Publique Territoriale

**de la région Bretagne**

Centre organisateur : CDG 22

#### CONCOURS

#### D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2ème CLASSE 2018

# Spécialité : « RESTAURATION »

Vérification, au moyen d’une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou à compléter, des connaissances théoriques de base dans la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 1 heure

Coefficient : 2

**Ce sujet comporte 10 pages. Veuillez vérifier que ce document est complet.**

**Il est composé de 17 questions.**

**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….) **mais seulement utiliser les éléments qui vous sont fournis dans les questions ou annexes.**  Seuls sont autorisés les stylos billes non effaçables, plumes ou feutres d’encre NOIRE ou BLEUE (sont interdits les stylos billes 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** |

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



1. Le contrôle des marchandises mérites une attention particulière quels sont ces contrôles ? Citez quatre éléments. **1 point**

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Stockage des denrées, veuillez à l’aide de flèches relier les denrées dans leurs zones de stockage. **2 points**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Denrées** |  |  |
| St Pierre |  |
| Tomates cal 47 |  | **Lieux de stockage** |
| Aloyau |  | Enceinte réfrigérée +3 à+4°C |
| Petits pois surgelés |  | Enceinte réfrigérée +6 +8°C |
| Roussette |  | Réserve à tubercules |
| Riz rond |  | Enceinte réfrigérée +0 +2°C |
| Oignons de Roscoff |  | Réserve sèche |
| Pêches au sirop |  | Enceinte réfrigérée négative |
| Pommes de terre |  |  |

1. L’une des priorités c’est de respecter la marche en avant, cochez les bonnes réponses. **1 point**

🞏 Les aliments crus ne doivent pas se croiser

🞏 Les aliments souillés ne croisent pas les produits propres.

🞏 Le circuit chaud est à l’intérieur du circuit froid.

🞏 Le circuit plonge est hors du circuit chaud.

1. Quelle est la différence entre un court-mouillement et un court-bouillon ? **1 point**

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Citez le nom du produit obtenu en additionnant un fond blanc de volaille et un roux blanc. **0,5 point**

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Citez deux sauces dérivées du velouté de volaille. **1 point**

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Parmi ces préparations, laquelle n’est pas à base de pâte feuilletée ? cochez la réponse. **0,5 point**

🞏 Talmouse 🞏 Tarte fine 🞏 Jalousie 🞏 Friand 🞏 Palmier

🞏 Flammenkueche 🞏 Dartois 🞏 Allumette 🞏 Pithiviers

1. Donnez la définition des termes culinaires suivants : **1,5 point**

Chaufroiter : ------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fleuron : -------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nacrer : -------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Une plaque à induction fonctionne par : (cochez la bonne réponse) **0,5 point**

Electromagnétique 🞏

Electromécanique 🞏

Electrosynthétique 🞏

1. Quelle fonction n’est pas assurée par un four polycuiseur ? (cochez la bonne réponse) **0,5 point**

🞏 Chaleur tournante 🞏 Chaleur pulsée 🞏 Régéthermie

🞏 Chaleur par sole et par voute 🞏 Cuiseur vapeur

1. La cuisson dans un blanc. **2 points**

**a -** Citez les éléments entrant dans la composition d’un blanc.

EAU, --------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**b -** Quel est l’intérêt de la technique ?

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**c -** Citez deux aliments que l’on cuit généralement dans un blanc.

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. L’entretien des chambres froides : (**1,5 point)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Détergent désinfectant multi-usages en milieu alimentaire bactéricide et fongicide. Agréable à utiliser avec son parfum citron, il est tout particulièrement recommandé pour toutes les opérations de plonge ou de trempage, notamment des instruments de découpe et autres petits matériels. Diluer PM dans l'eau de 0,5% à 1% selon le degré de salissure (de 50 à 100ml/10L d'eau). Augmenter la dose en cas de salissures abondantes. Utiliser cette solution pour nettoyer et désinfecter les surfaces. Laisser agir 5 minutes minimum pour un traitement bactéricide et 15 minutes minimum pour un traitement fongicide. Rincer soigneusement les surfaces à l'eau potable. À n’utiliser que dilué dans l’eau. Produit certifié : ISO 9001, ISO 14001 et EMAS. |

**a -**Justifiez si le produit ci-dessus peut être utilisé en entretien des chambres froides.

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**b -** Relevez deux actions de ce produit et expliquez-les.

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**c -** Indiquez deux conditions pour que ce produit soit efficace.

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Le protocole de décongélation des denrées : **2 points**

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation du poste de travail** | **Précautions à prendre** |
| Poste de travail | -------------------------------------------------------------------------------------------------------  -------------------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------------------- |
| Matériel nécessaire | -------------------------------------------------------------------------------------------------------  -------------------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------------------- |
| **Sortie des denrées alimentaires** | **Précautions à prendre** |
| La traçabilité | -------------------------------------------------------------------------------------------------------  -------------------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------------------- |
| Petites pièces (légumes, viande, poisson) | -------------------------------------------------------------------------------------------------------  -------------------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------------------- |
| Grosses pièces | -------------------------------------------------------------------------------------------------------  -------------------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------------------- |
| **Précautions particulières** | **Précautions à prendre** |
| Manipulation des denrées | ------------------------------------------------------------------------------------------------------  -------------------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------------------- |
| Traçabilité | -------------------------------------------------------------------------------------------------------  -------------------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------------------- |
| Stockage | -------------------------------------------------------------------------------------------------------  -------------------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------------------- |

1. La valorisation des déchets : **1 point**

Comment interprétez-vous les pictogrammes suivants ?

|  |  |
| --- | --- |
| **Pictogrammes** | **Interprétation du pictogramme ou logo** |
|  | ------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------ |
|  | ------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------ |
|  | ------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------ |
|  | ------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------------------------------ |

1. Complétez la fiche technique ci-dessous : **1,25 point**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Velouté Dubarry : fiche pour 8 portions** | | | | |
| **Ingrédients** | **Unité** | **Quantité** | **PU HT** | **Prix total HT (€)** |
| **Beurre** | Kg | 0,1 | 7,00 | ---------------  --------------- |
| **Blanc de poireau** | Kg | 0,15 | 1,5 | ---------------  --------------- |
| **Farine** | Kg | ---------------  --------------- | 0,7 | 0,07 |
| **Fond blanc de veau** | L | ---------------  --------------- | 0,04 | 0,1 |
| **Chou-fleur** | Kg | ---------------  --------------- | 1 | 1 |
| **Jaune d’œuf** | Pièce | 2 | ---------------  --------------- | 0,5 |
| **Crème épaisse** | Kg | 0,2 | 1 | ---------------  --------------- |
| **Sel** | Kg | ---------------  --------------- | 1,5 | 0,02 |
| **Total pour 8 portions** | | | | ---------------  --------------- |
| **Total pour 1 portion** | | | | ---------------  --------------- |

1. L’intolérance au gluten : **1 ,75 point**

**a -** Qu’est-ce qu’un régime sans gluten ?

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**b -** En consultant les menus ci-dessous, retrouvez les plats interdits par le régime sans gluten et proposez une alternative.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MIDI** | **Plat contenant du gluten ?**  ***Indiquez oui ou non*** | **Proposition** |
| Taboulé à l’ananas | ------------------------------------- | ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------ |
| Poulet rôti | ------------------------------------- | ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------ |
| Haricot verts persillés | ------------------------------------- | ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------ |
| Tarte aux pommes | ------------------------------------- | ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------ |
| **SOIR** |  |  |
| Bouillon de légumes au vermicelle | ------------------------------------- | ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------ |
| Poisson pané / beurre citron | ------------------------------------- | ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------ |
| Riz pilaf | ------------------------------------- | ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------ |
| Mousse au chocolat / tuile aux amandes | -------------------------------------  ------------------------------------- | ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------  ------------------------------------------------------------------ |

1. Les ovoproduits : **1 point**

**a -** Qu’est-ce qu’un « ovoproduit » ?

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**b -** Citez trois ovoproduits :

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------