



CONCOURS EXTERNE ET INTERNE D'ADJOINT TECHNIQUE DE 1^{ERE} CLASSE

Mardi 27 janvier 2009

*Une épreuve écrite portant sur la spécialité
"RESTAURATION"*

*Cette épreuve consiste en la vérification,
au moyen d'une série de questions à réponses courtes
ou de tableaux ou graphiques à constituer ou compléter,
des connaissances théoriques de base du candidat
dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.*

Durée : 1 heure

Coefficient 2

Le sujet comprend 7 pages (y compris celle-ci).

- ⇒ Seuls matériels autorisés : matériel d'écriture et calculatrice
- ⇒ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur la copie :
 - . pas de signature ou paraphe, ni votre nom ou de nom fictif,
 - . aucune référence (nom de collectivité, nom de personne...) autre que celles figurant le cas échéant sur le sujet,
 - . usage d'un stylo (bille, plume ou feutre) noir ou bleu uniquement autorisé,
 - . pas d'utilisation d'encre d'autre couleur ou de surligneur, pour écrire ou surligner.

Répondez sur le sujet aux questions suivantes.

Les questions peuvent être traitées dans l'ordre qui vous convient.

Vous travaillez dans un restaurant d'enfants fonctionnant en liaison froide.
Vous devez fabriquer le menu suivant :

- Quiche lorraine
- Côte de porc
- Pommes de terre
- Riz au lait

Ce menu n'est pas équilibré.

1. Apportez 2 modifications nécessaires pour équilibrer ce menu : **(2 points)**

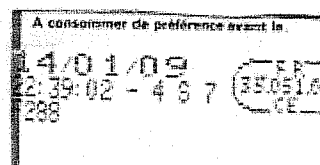
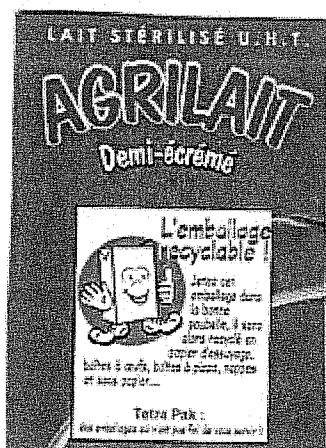
.....

.....

.....

.....

2. LE LAIT **(7 points)**



Relevez sur l'étiquette :

- Le traitement subi pour la conservation : (1 pt)
- La DLUO : (1 pt)

Donnez la signification de DLUO : (1 pt)

Citez deux aliments pouvant remplacer le lait dans un menu : (1 pt)

.....

Sur cette étiquette apparaît la marque de salubrité délivrée par la DSV.

Donnez la signification du sigle DSV :

(1 pt)

.....

A partir de vos connaissances, complétez le tableau suivant :

(2 pts)

	Avant ouverture		Après ouverture	
	Temps de conservation	Température de conservation	Temps de conservation	Température de conservation
Lait pasteurisé				
Lait UHT				

3. LA LIAISON FROIDE

(3 points)

En liaison froide, des températures et des temps sont à respecter.

Complétez le tableau suivant :

	Températures	Temps
Refroidissement		
Stockage		
Remise en température		

4. L'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE

(20 points)

En restauration collective une méthode définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments.

Donnez son nom :

(1 pt)

.....

4-1. Cette méthode nécessite de mettre en œuvre les 5 M. Complétez le tableau suivant : (5 pts)

	Pour chaque M, donnez une mesure préventive pour éviter la contamination des denrées préparées
Milieu	
Méthode	
Matériel	
Matières premières	
Main- d'œuvre	

4-2. Définissez la marche en avant : (2 pts)

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

4-3. Décrivez un poste de lavage des mains réglementaire : (4 pts)

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

4-4. Enumérez quatre situations possibles au cours d'une journée de travail où vous devez vous laver les mains : (4 pts)

.....

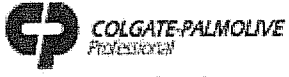
.....

.....

.....

4-5. Voici une fiche extraite d'un plan d'hygiène d'une collectivité :

ZONE CUISSON

<p>■ SURFACES : PLAN DE TRAVAIL</p> <p>■ PRODUIT : ACTISENE C300 Détergent désinfectant</p> <p>■ DOSAGE : Dilution à 1%</p> <p>■ MATERIEL : • Poste de désinfection • Raclette alimentaire</p> <p>■ TEMPERATURE : 35° C</p> <p>■ METHODE : Pulvériser une solution d'ACTISENE C300 à l'aide du poste de désinfection Etaler et frotter si nécessaire. Laisser agir 5 mn Rincer à l'eau claire, racler avec une raclette alimentaire</p> <p>■ FREQUENCE : Après chaque service</p> <p>■ CONTROLE : Visuel et microbiologique par le responsable de cuisine</p>	
---	--

Calculez la quantité de produit que vous utiliserez pour 5 litres d'eau. Présentez vos calculs et donnez la réponse en cl. (2 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cette fiche indique deux recommandations importantes. Justifiez les :

Laisser agir :

(1 pt)

.....
.....

Rincer à l'eau claire :

(1 pt)

.....
.....

5. CALCULS

(3 points)

Calculez les quantités d'ingrédients et le prix de revient du riz au lait. Complétez le tableau suivant :

	Quantités pour 8 personnes	Quantités pour 350 personnes	Prix unitaire hors taxe	Prix total hors taxe pour 350 personnes	Prix TTC pour 350 personnes (TVA 5,5 %)
Riz rond	0,2 Kg		1,15		
Lait	1 L		0,62		
Sucre	0,130 Kg		0,94		
				Coût marchandises	
				Frais généraux 30 %	
				TOTAL	

6. VOCABULAIRE

(5 points)

Définissez les termes suivants :

RISSOLER :

.....
.....

ECALER :

.....
.....

CISELER :

.....
.....

ETUVER :

.....
.....

SAISIR :

.....
.....