



EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE DE 1ERE CLASSE

Mercredi 13 janvier 2010

***Une épreuve écrite à caractère professionnel,
portant sur la spécialité
"RESTAURATION"***

***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 heure 30

Coefficient 2

Le sujet comprend 7 pages (y compris celle-ci) et **le dossier documentaire comprend 4 pages** (y compris la page de présentation).

- ⇒ Seuls matériels autorisés : matériel d'écriture et calculatrice
- ⇒ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur la copie et le sujet :
- . 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 ou le dossier,
 - . usage d'un stylo (bille, plume ou feutre) noir ou bleu ordinaire uniquement autorisé,
 - . pas d'utilisation d'encre d'autre couleur ou de surligneur, pour écrire, surligner ou souligner.

A partir des documents ci-joints, répondre sur le sujet aux questions suivantes.

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

Document 1

• « *La marguerite alimentaire* » (1 page)

Document 2

• « *Règlement interne des restaurants scolaires de la Commune de X - Hygiène du personnel* » (2 pages)

Question n° 1 (20 points) : **L'équilibre alimentaire - Document n° 1 « la marguerite alimentaire »**

Vous travaillez dans le restaurant scolaire d'une école primaire. Votre hiérarchie vous demande de réaliser un plan alimentaire sur une semaine de quatre jours.

Les menus doivent être équilibrés et formés de cinq composantes (une entrée, un plat protidique, un plat glucidique ou un légume, un produit laitier et un dessert).

1 - Choisir dans les propositions de plats ci-dessous et compléter le tableau « plan alimentaire hebdomadaire »

Propositions de plats pour la semaine des menus du 8 au 12 mars 2010

<u>Entrées :</u> Carottes râpées Concombre à la vinaigrette Salade de pâtes aux crevettes Asperges sauce mousseline	<u>Plats protidiques :</u> Sauté de porc grand-mère Filet de flétan sauce bonne femme Escalope de dinde à la crème Goulasch à la hongroise	<u>Légumes ou féculents :</u> Haricots verts persillés Jardinière de légumes Frites Semoule de blé
<u>Produits laitiers :</u> Edam Camembert Fromage blanc Petit suisse aromatisé	<u>Desserts :</u> Poire Kiwi Flan nature Œufs à la neige	

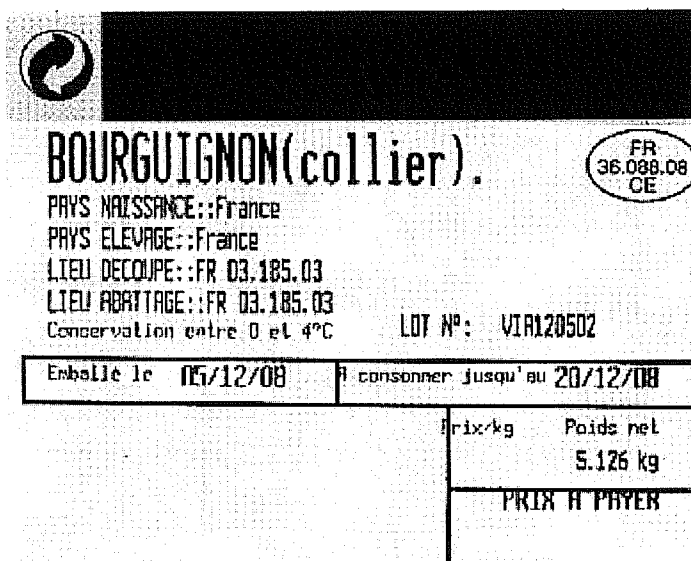
PLAN ALIMENTAIRE HEBDOMADAIRE

Semaine du 8 au 12 mars 2010

	LUNDI 8/3	MARDI 9/3	JEUDI 11/3	VENDREDI 12/3
Hors d'Œuvre				
Aliments Protidiques				
Aliments glucidiques ou Légumes frais				
Produits laitiers				
Desserts				

Question n° 2 (19 points) : Réception des denrées alimentaires

Vous réceptionnez des produits bruts et plus précisément un bourguignon dans le collier dont voici l'étiquette :



2-1 (1 point) - Relever le numéro d'agrément du fournisseur :

.....

2-2 (1 point) - Relever le numéro de lot du bourguignon :

.....

2-3 (1 point) - L'origine de la viande est la France. **Sur quel document devons nous informer obligatoirement le consommateur de l'origine des bovins ?**

.....

2-4 (1 point) - **Relever la D.L.C. et expliquer la signification de ce sigle :**

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

2-5 Vous réceptionnez dans la même journée : des produits surgelés, des légumes et fruits frais et de la viande sous vide. **Quels sont les contrôles à effectuer lors de la réception ? (3 réponses pour chaque produit)**

Produits surgelés (3 points)

-
-
-

Légumes et fruits frais (3 points)

-
-
-

Viande sous vide (3 points)

-
-
-

2-6 (6 points) - Ces produits une fois contrôlés doivent être stockés dans différents endroits et à une température requise. **Compléter le tableau ci-dessous :**

Produits réceptionnés	Lieux de stockage	Températures de stockage
Produits surgelés		
Légumes et fruits frais		
Viande sous vide		

Question n° 3 (20 points) - **Production et « paquet hygiène »** :

3-1 (10 points) - **Définir les termes suivant** :

- Un appareil :
-
- Chemiser :
-
- Abaisser :
-
- Un roux :
-
- Évider :
-
- Déglacer :
-
- Détendre :
-
- Décanner un beurre :
-
- Une duxelle :
-
- Lier :
-

3-2 (1 point) - Vous utilisez une cellule de refroidissement dans votre cuisine. **Définir une cellule de refroidissement.**

.....

.....

.....

3-3 (3 points) - Indiquer la procédure à respecter pour refroidir rapidement des plats chauds.

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

3-4 (2 points) - Indiquer la procédure à respecter pour remettre en température un plat passé en cellule de refroidissement pour être consommé chaud (exemple : un goulasch à la hongroise).

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

3-5 (1 point) - Après chaque préparation réalisée, vous devez garder des échantillons témoins. Combien de jours doit-on garder ces échantillons témoins ?

.....
.....

3-6 (1 point) - Une étiquette est apposée sur chaque échantillon témoin. Quelles indications doivent obligatoirement y figurer ?

.....
.....

3-7 (2 points) - Pour valider votre plan de nettoyage, vous effectuez des contrôles de surfaces. Expliquer comment vous réalisez ce contrôle et pourquoi il est indispensable.

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

Question n° 4 (6 points) - A partir du document 2 « Hygiène du personnel »

4-1 (2 points) - Quelle est la tenue vestimentaire obligatoire d'une femme et d'un homme pour travailler en cuisine ?

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

4-2 (2 points) - Quand doit-on se laver les mains et comment ?

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

4-3 (1 point) - Vous avez la responsabilité d'un restaurant scolaire et deux agents de service travaillent avec vous. Un de ces agents arrive à 11 heures, et vous explique que ce matin il a été pris de vomissements et de diarrhées. Il vous assure que maintenant il va mieux et qu'il est capable d'assurer son service. **Quelles directives allez-vous prendre face à ce problème de santé ?**

.....

.....

(1 point) - **Argumenter votre réponse**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 5 (15 points) : Gestion

Calculer à l'aide du tableau ci-dessous le coût alimentaire d'une portion de Goulasch à la hongroise que vous avez servie aujourd'hui. Le fournisseur de la viande vous fait une remise de 15% sur le prix total hors taxe du bœuf bourguignon. Le fournisseur des légumes vous fait une remise de 10% sur le prix total hors taxe des oignons et des tomates. La T.V.A pour les denrées alimentaires est de 5,5%.

Denrées	Bon d'économat pour 8 personnes	Prix au kg	Prix total hors taxe	Total remise	Prix total hors taxe après remise
Bœuf bourguignon	1 kg	7,80 €			
Oignons	0,500 kg	1,80 €			
Tomates	0,500 kg	1,40€			
Paprika	0,020 kg	52,50 €			
Beurre	0,050 kg	4,00 €			
				Total hors taxes	
				T.V.A.	
				Total T.T.C	
				Coût de la portion	



EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE DE 1ERE CLASSE

**Spécialité
"RESTAURATION"**

Dossier documentaire
4 pages (y compris celle-ci)



EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE DE 1ERE CLASSE

Spécialité
"RESTAURATION"

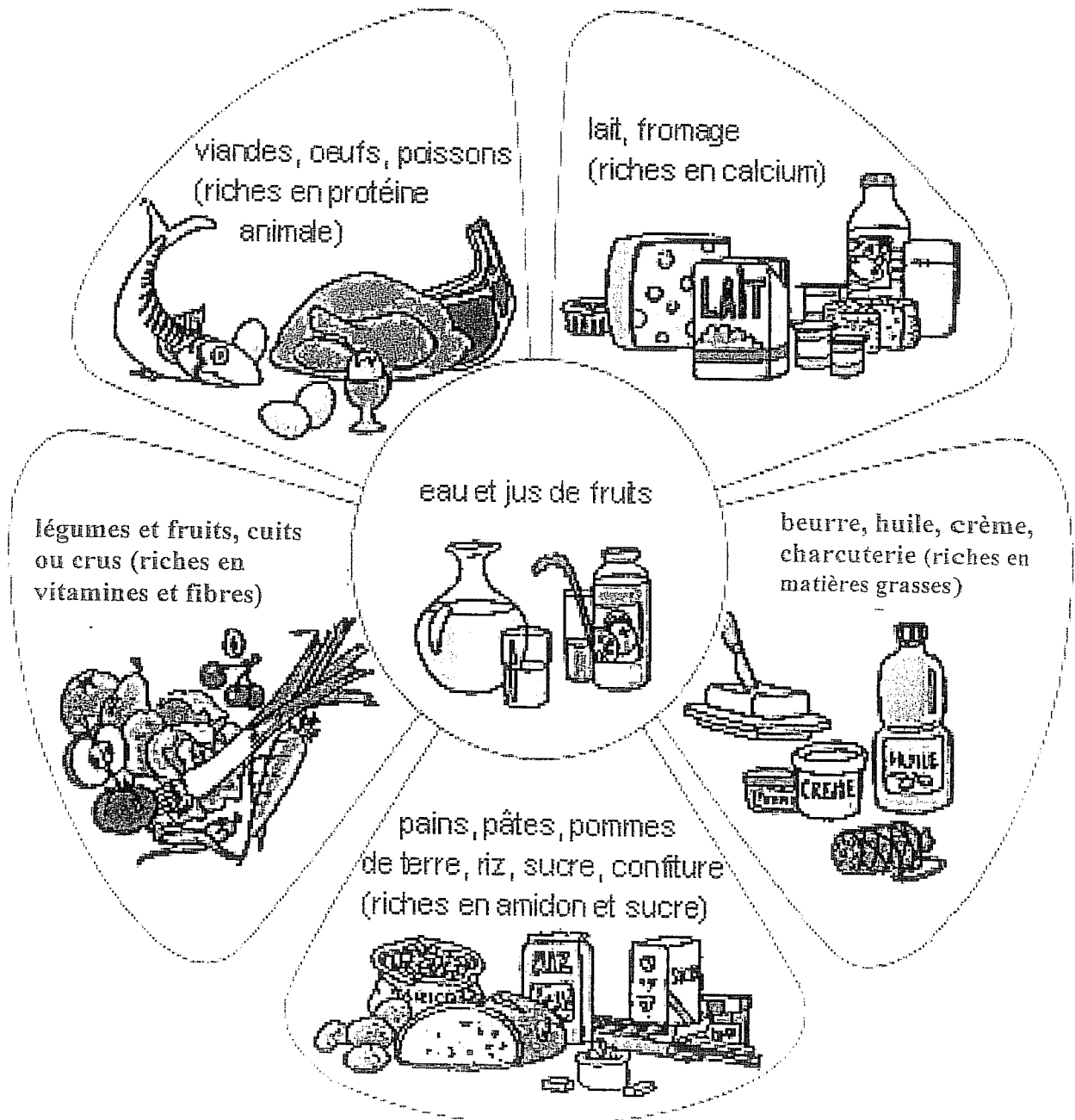
Dossier documentaire

4 pages (y compris celle-ci)

DOCUMENT N°1

« LA MARGUERITE ALIMENTAIRE »

Les repas d'une journée doivent obligatoirement fournir au moins un aliment de chacun de ces six groupes !



Règlement interne des restaurants scolaires de la Commune de X

HYGIÈNE DU PERSONNEL

TENUE VESTIMENTAIRE FEMME

- ⇒ **Blouse de couleur claire** à manches courtes ou relevées au dessus des coudes
Ces blouses doivent être propres et remplacées dès que nécessaire (1 ou 2 fois par jour)
- ⇒ **Pantalon blanc** : propre tous les jours et à remplacer dès que nécessaire (1 ou 2 fois par jour)
- ⇒ **Tablier éventuel** (postes de la plonge et de la légumerie) : propre journallement
- ⇒ **Coiffure** : charlotte jetable enveloppant la totalité de la chevelure
- ⇒ **Souliers de couleur blanche** chaussés dans les vestiaires par le personnel afin de ne pas quitter le lieu de travail (propres tous les jours)
- ⇒ **Gants à usage unique** : ils ne sont utilisés que pour une tâche bien précise et doivent être jetés à la fin de chaque opération. Cela n'exclut pas le lavage des mains qui reste obligatoire.
- ⇒ **Montres, bracelets, gourmettes, bagues** sont interdits pendant le travail

TENUE VESTIMENTAIRE HOMME

- ⇒ **Veste blanche** à manches courtes ou relevées au dessus du coude : propre tous les jours et à remplacer dès que nécessaire (1 ou 2 fois par jour)
- ⇒ **Pantalon pied de poule** : propre tous les jours et à remplacer dès que nécessaire (1 ou 2 fois par jour)
- ⇒ **Coiffure** : charlotte jetable enveloppant la totalité de la chevelure
- ⇒ **Souliers de couleur blanche** chaussés dans les vestiaires par le personnel afin de ne pas quitter le lieu de travail (propres tous les jours)
- ⇒ **Gants à usage unique** : ils ne sont utilisés que pour une tâche bien précise et doivent être jetés à la fin de chaque opération. Cela n'exclut pas le lavage des mains qui reste obligatoire.
- ⇒ **Montres, bracelets, gourmettes, bagues** sont interdits pendant le travail

PROPRETÉ CORPORELLE

La réglementation indique que le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle.

⇒ **Propreté des mains, des bras, des ongles et des cheveux**

- Les ongles seront taillés et curés
- Interdiction d'avoir des ongles maquillés
- Les mains, les avant-bras et les ongles doivent être nettoyés avant le début du travail de la journée
- Les mains et avant-bras seront nettoyés à chaque souillure, après différentes manipulations, après usage des toilettes et de façon régulière dans la journée (toutes les heures au moins)
- Les douches et le lavage des cheveux doivent être fréquents (plusieurs fois par semaine ...)
- La douche est obligatoire pour tous les cuisiniers

⇒ **Usage des installations sanitaires**

Cet usage concerne surtout le lavage des mains et avant-bras et cette mesure s'adresse à tout le personnel.

À chaque reprise du travail, après usage des cabinets de toilette, après avoir manipulé des produits terreux, poubelles, emballages divers, après avoir éternué, s'être mouché ou toussé dans les mains

Toutes ces personnes doivent se laver les mains et les avant-bras (installations prévues à cet effet).

Un lavabo à commande non manuelle muni d'un distributeur de produits antiseptiques et d'essuie-mains à usage unique est à disposition.

ÉTAT DE SANTÉ

Tout employé doit se sentir concerné par l'état de sa propre santé

Si l'agent ressent des troubles intestinaux (diarrhées, vomissements,..), s'il a des affections suppurées sur les mains, les bras (plaie mal soignée), il est impératif de prévenir son responsable de service et il convient de consulter un médecin rapidement.

Si l'agent se coupe, s'écorche, il doit désinfecter impérativement sa plaie avec des produits prévus à cet effet et mettre un pansement, puis un doigtier, si nécessaire.

Toutes ces règles d'hygiène corporelle sont obligatoires et doivent être respectées scrupuleusement.

CONCLUSION

**UNE BONNE HYGIÈNE CORPORELLE ET
UNE BONNE HYGIÈNE DES LOCAUX
=
UNE BONNE SANTÉ DE NOS CONVIVES.**