



EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE DE 1ERE CLASSE

Mercredi 16 janvier 2008

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 5 pages (y compris celle-ci) et le dossier documentaire comprend 6 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 :
- . 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 uniquement autorisé,
 - . pas d'utilisation d'encre d'autre couleur ou de surligneur, pour écrire ou surligner.

A partir des documents joints,
répondez sur le sujet aux cinq questions suivantes.

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

Question n° 1 (5 points)

Sur la base de votre expérience et du document 1 qui traite des sources de contaminations indirectes dans le domaine de l'agro-alimentaire, remplissez le tableau proposé en identifiant 5 matériels ou surfaces potentiellement contaminants avec une explication pour chacun.

Un exemple est présenté dans le tableau.

Matériels ou surfaces contaminants	Explications
<u>Exemple</u> Le torchon	Le torchon est utilisé pour essuyer toutes les surfaces. Il transporte alors les germes, donc il contamine.

Question n° 2 (2 points)

Reliez par un simple trait, les noms des bactéries pathogènes aux aliments qui peuvent être contaminés par celles-ci.

(Donnez 2 aliments par bactérie au maximum)

SALMONELLE ◆

◆ STEACK HACHE

ESCHERICHIA COLI ◆

◆ ŒUFS FRAIS

LISTERIA ◆

◆ SAUCE CHASSEUR

STAPHYLOCOQUE DORE ◆

◆ YAOURT NATURE

◆ BŒUF BOURGUIGNON

