



## Vérification des connaissances techniques

Concours **EXTERNE, INTERNE ET TROISIEME**  
**CONCOURS** d'adjoint technique territorial principal  
de 2<sup>ème</sup> classe des établissements d'enseignement

**CONCOURS**

Session  
2009/2010

**Durée : 2 h - Coefficient : 2**

Mardi 24 Novembre 2009

\*\*\*\*\*

### RESTAURATION

**Epreuve : Vérification** au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, **des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité**, que l'exercice de la spécialité, au titre de laquelle le candidat concourt, implique de façon courante. (Durée : 2 h00 ; coefficient 2).

\*\*\*\*\*

- ↪ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur votre copie.
- ↪ Seul l'usage de l'encre bleue ou noire est autorisé. L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou surligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- ↪ Les feuilles de brouillon ne sont pas prises en compte.
- ↪ Le non respect des règles énoncées peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

**A la fin de l'épreuve, vous devez impérativement joindre le sujet à votre copie**

**QUESTION 1 : Tenue du personnel**

En cuisine, la tenue du personnel a une fonction très importante.

Vous devez compléter le tableau suivant :

ELEMENTS	FONCTIONS
Calot ou coiffe	
Veste, tablier, pantalon	
Chaussures	

**QUESTION 2 : Sécurité du personnel**

Un des cuisiniers s'est blessé au doigt (coupure superficielle). Vous devez citer au moins trois mesures à prendre pour permettre la reprise de l'activité professionnelle :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**QUESTION 3 : Connaissance du matériel**

Qu'est-ce que le froid positif ?

.....

.....

.....

.....

**QUESTION 4 : Protocole de nettoyage / désinfection**

Le protocole d'entretien du matériel de cuisine doit être particulièrement respecté.

Vous devez compléter le tableau suivant :

ETAPES / ACTION	JUSTIFICATION / EXPLICATION
Mouiller	Enlever les souillures visibles à l'aide d'une lingette humide
	Appliquer un produit désinfectant afin d'éliminer toutes traces de bactéries
Frotter	
	Optimise la désinfection
Rincer	
	Eliminer toute trace d'eau

**QUESTION 5 : Liaison froide**

Vous devez compléter le tableau suivant :

PHASES ESSENTIELLES	REGLES D'HYGIENE ET MATERIEL UTILISE
Préparation et cuisson des préparations	Respect des conditions de stockage des marchandises, des règles d'hygiène, d'usage et de marche en avant
Refroidissement	
Conditionnement	
Stockage	
Remise en température	
Distribution	

**QUESTION 6 : P.A.I**

Le P.A.I, Produit Alimentaire Intermédiaire, est un terme générique pour définir l'ensemble des produits utilisés en restauration.

Vous devez renseigner le tableau suivant :

GAMME	EXPLICATIONS / DESCRIPTION	AVANTAGES	EXEMPLE DE LEGUMES
Gamme 1	Légumes frais, bruts à préparer entièrement	Produits de qualité, apport en vitamine important	Haricots verts frais
Gamme 2			
Gamme 3			
Gamme 4			
Gamme 5	Produits cuits sous vide	Prêt à l'emploi	Betterave cuite