



CENTRE DE GESTION DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE DE MARTINIQUE

**CONCOURS INTERNE D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL
SESSION 2017**

Jeudi 01 février 2018

SPECIALITE « RESTAURATION »

EPREUVE DE VERIFICATION DES CONNAISSANCES TECHNIQUES

Vérification au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, et à l'exclusion de toute épreuve rédactionnelle, 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 heures ; Coefficient : 2)

A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

ATTENTION : Vous devez répondre directement aux questions sur votre sujet et agraffer celui-ci à votre feuille de composition. Si vous avez besoin de plus de place vous pouvez écrire sur votre copie en prenant soin de numéroté vos réponses.

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni votre numéro de convocation, ni signature ou paraphe.
- Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne, ...) **autre que celles figurant le cas échéant sur le sujet ou dans le dossier** ne doit apparaître dans votre copie.
- Seul l'usage d'un stylo à encre soit noire, soit bleue est autorisé (bille non effaçable, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou pour souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome est autorisée.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

Ce sujet comprend 9 pages.

Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué.

S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

1. Dans le cadre de la démarche qualité, le chef applique la législation en vigueur quant aux règles d'hygiène et aux mesures de sécurité.

1a) Rappelez quatre règles d'hygiène à respecter en cuisine (1 point)

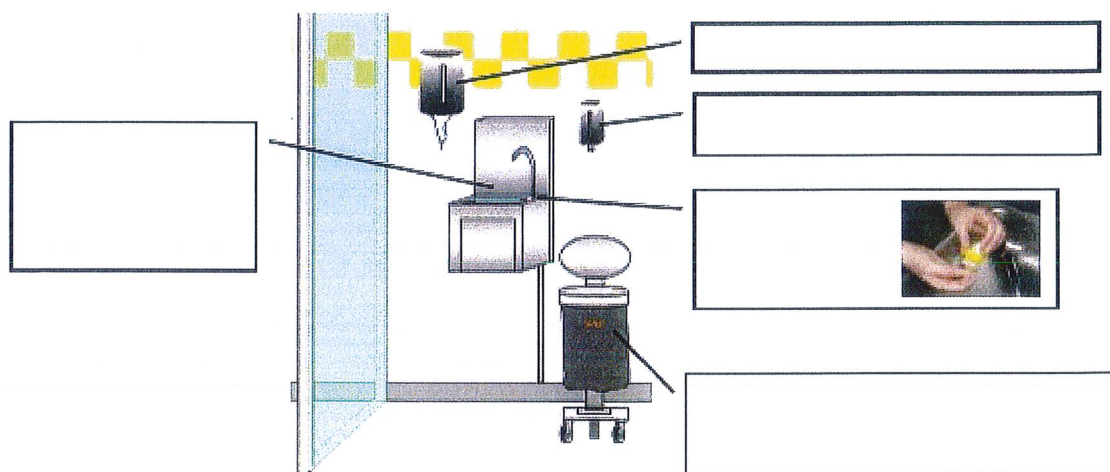
-
-
-
-

2. Afin de limiter la contamination, il est important de respecter certaines règles d'hygiène comme le lavage des mains, le nettoyage-désinfection du matériel, des plans de travail.

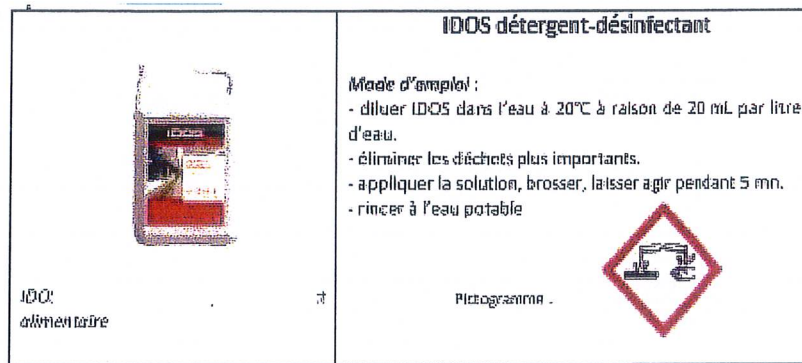
2a) Rappelez deux principes de « la marche en avant » à respecter lors de la mise en place de votre poste de travail. (1 point)

-
-
-

2b) Rappelez sur le schéma ci-dessous les 5 éléments réglementaires d'un poste de lavage des mains. (1,5 point)



3. Vous préparez un seau de 5 litres pour nettoyer-désinfecter en utilisant le produit suivant :



3a) Calculez la quantité de produit à mettre dans un volume de 5 litres d'eau. (1.5 point)

.....

.....

.....

.....

4. Pour qu'un tel produit soit efficace, vous devez respecter le T.A.C.T. (Cercle de Sinner).

4a) Dans le tableau ci-dessous, notez la signification de chaque lettre de ce sigle et les consignes correspondantes pour le produit cités ci-dessous IDOS. (2 points)

SIGLE	Signification	CONSIGNES POUR IDOS
T		
A		
C		
T		

4b) Certains produits ont une action bactéricide et fongicide. Définissez ces 2 termes. (1 point)

- Bactéricide :
- Fongicide :

5. Certaines bactéries sont pathogènes. Ces bactéries peuvent être présentes dans les denrées comme les œufs, chez des individus malades, mais aussi chez des individus dits « porteurs sains ».

5a) Définissez micro-organisme pathogène. (1 point)

.....

.....

5b) Définissez le terme «porteur sain». (1 point)

.....

.....

6. La réglementation prévoit une surveillance de l'état de santé du personnel de cuisine et de service. A l'aide du document ci-dessous,

« Aucune personne atteinte ou porteuse d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires ... Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire doit informer immédiatement son responsable de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes. »

Extrait du règlement européen n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires du Paquet hygiène

Panel 1:

Vous êtes salariée du restaurant « L'Hôtelier du roi »

Oui, mon employeur me demande de passer une visite médicale.

PRESCRIPTION DU TRAVAIL

Vous ne présentez aucun symptôme d'infections de la peau, respiratoires ou intestinales, je vous délivre votre certificat d'aptitude à manipuler des denrées alimentaires que vous remettrez à votre employeur.

Panel 2:

Quand aura lieu la prochaine visite ?

Une fois par an si vous restez dans la même entreprise, ou lors de la reprise de votre travail après 6 mois d'interruption pour maladie ou suite à un congé de maternité. N'oubliez pas surtout de signaler à votre employeur tout symptôme qui vous paraîtrait incompatible avec votre métier !

6a) Relevez trois situations où la visite médicale est obligatoire. (1 point)

-
-
-

7. Vous réceptionnez plusieurs produits : framboises surgelées, œufs, gigot d'agneau, fruits de mer, lait UHT, riz, crème pasteurisée, saumon fumé sous vide.

7a) Citez 4 contrôles à faire à la réception. (2 points)

-
-
-
-

8. En attendant le service, vous filmez les denrées préparées et certaines sont placées dans une enceinte réfrigérée.

8a) Compléter le tableau à partir de la plaque signalétique de l'armoire froide (Document 2). (2 points)

Document 2

Symbole	Grandeur électrique	Unités électrique	Valeurs relevées
P			
U			
I			
f			

8b) Associez par une flèche chaque élément de sécurité ci-dessous à son rôle. (3 points)

- | | | |
|----------------|--------------------------|--|
| Disjoncteur | ☐ | ☐ Conducteur enterré assurant une liaison électrique avec la terre |
| Prise de terre | ☐ | ☐ Protège les circuits électriques des surtensions et surintensités |
| Coup de poing | ☐ | ☐ Coupe l'alimentation électrique en cas d'urgence |

9. *En rangeant dans la chambre froide, un de vos collègues a fait tomber quelques œufs mais n'a pas nettoyé. En rentrant dans la chambre froide, vous glissez.*

9a) Citez deux mesures de prévention qui permettent d'éviter les chutes. (1 point)

-
-

9b) Citez deux numéros à appeler en cas d'accident pour alerter les secours. (1 point)

Numéro d'appel	Organisme de secours
.....	
.....	