



CENTRE DE GESTION DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE DE MARTINIQUE

EXAMEN PROFESSIONNEL D'AVANCEMENT DE GRADE
D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE, SESSION 2022

Mercredi 26 octobre 2022

SPECIALITE « RESTAURATION »

Une épreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. 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 : une heure trente ; coefficient 2)

A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

ATTENTION : Vous devez répondre directement aux questions sur votre sujet, dans l'ordre qui vous convient, et agraffer celui-ci à votre feuille de composition.

- 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 7 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^{ERE} PARTIE (6,5 points)
Connaissance des produits et vocabulaire

1. A l'aide de flèches, relier chaque légume à sa famille d'appartenance (1,5 points)

Légumes			Famille
Laitue	○	○	Légume fruit
Carottes	○	○	Légume tubercule
Tomate	○	○	Légumes fleur
Oignon	○	○	Légume feuille
Pomme de terre	○	○	Légume Bulbe
Brocoli	○	○	Légume racine

2. A l'aide de l'extrait de la fiche technique, déterminer les quantités de denrées nécessaires pour la réalisation de 48 portions de pâte Brisée, en complétant le tableau suivant. (1,25 points)

Extrait de la fiche technique 8 portions		
Intitulé de la préparation : PATE BRISEE		
Denrée	Unité	Quantité
Farine	Kg	0,250
Beurre	Kg	0,125
Jaune d'œuf	Pièce	1
Sel	Pm	Pm
Eau	L	0,05

Denrées	Quantité pour 48 portions
Farine	
Beurre	
Jaune d'œuf	
Sel	
Eau	

3. Pour la préparation des pâtisseries, on utilise des œufs EXTRA FRAIS. Indiquer le nombre maximal de jours de conservation afin de bénéficier de la mention EXTRA FRAIS. (0,25 point)

.....

4. Cocher la bonne réponse (0,5 point) :

a. Quelle est la température de cuisson du sucre pour réaliser une meringue italienne ?

- + 110°C
- + 115°C
- + 121°C
- + 128°C

b. Le quasi se trouve sur quel animal ?

- Agneau
- Bœuf
- Veau
- Porc

c. Qu'est-ce que chiqueter ?

- Pincer les bords d'une tarte avec une pince spéciale
- Pratiquer avec la lame d'un couteau, de légères entailles régulières et obliques sur les bords d'une abaisse feuilletée pour en faciliter le gonflage pendant la cuisson
- Sertir de lames de truffe ou de langue écarlate, taillées en petites crêtes, la surface de filets de volaille ou de poisson
- Saupoudrer très légèrement de farine

d. La méthode d'analyse des 5 M correspond à la maîtrise des risques sur :

- Milieu, Main d'œuvre, Méthode, Matières premières, Matériel
- Moyen, Main d'œuvre, Méthode, Matières premières, Matériel
- Milieu, Manipulation, Méthode, Matières premières, Matériel
- Milieu, Main d'œuvre, Marché, Matières premières, Mise en place

5. **A l'aide du document**, citer les caractéristiques qui justifient la différence de prix au Kg entre ces deux poulets (1,5 points)

DOCUMENT	
Poulet fermier	Poulet standard
	
<p>Nourri sans OGM (<0,9%). Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75% de céréales minimum. Elevé en plein air. Durée d'élevage : 81 jours minimum. Chair qui offre une grande tendreté, fondante et très savoureuse Prix d'achat : 15€/kg</p>	<p>Peu d'exigences au niveau de l'alimentation Élevés dans des bâtiments sans accès à l'extérieur, avec des densités de peuplement très élevées. Chair à la texture un peu grossière, assez tendre mais un peu sèche Prix d'achat : 6€/kg</p>

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. Selon vous, quel poulet faudrait-il choisir afin d'avoir un plat de bonne qualité ? Justifier votre réponse. (1 point)

.....

7. A votre avis, pourquoi avez-vous intérêt à privilégier des produits locaux pour cuisiner. (0,5 point)

.....

2^{ème} PARTIE (6,25 points)
Production, matériel

1. Préciser un avantage et un inconvénient pour chaque type de production. (1 point)

Type de production	Avantages	Inconvénients
Production directe ou liaison à flux tendu		
Production différée ou liaison différée		

2. Compléter le document suivant relatif au process de liaison froide et chaude. (1 point)

Liaison froide
Production
Conditionnement
Refroidissement rapide De°C à°C en moins de heures
Etiquetage
Stockage à°C
Remise en température à°C en moins de heure
Distribution

Liaison chaude
Production
Conditionnement
Température :°C
Etiquetage
Maintien en température°C
Distribution

3. Positionner dans le bon ordre, les étapes pour habiller un poisson (1,25 points) :

Vider – Essuyer – Ébarber – Écailler –laver

1	
2	
3	
4	
5	
6	• Stocker en chambre froide

4. Sélectionner les opérations qui peuvent être réalisées en utilisant ce matériel. (1 point)



<p>Monter des blancs d'œuf</p>  <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON	<p>Mixer un potage</p>  <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON
<p>Emincer des carottes</p>  <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON	<p>Réaliser une pâte à pizza</p>  <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON

5. Identifier le matériel indiqué et préciser son utilité. (2 points)

	Nom du matériel	Utilité du matériel (Terme culinaire ou professionnel attendu)
		
		

		
		

3^{eme} PARTIE (7,25 pts)
Hygiène et sécurité

- 1.
2. Donner la signification des lettres du sigle HACCP (0,5 point)
.....
.....
.....
3. Quel est le rôle de HACCP ? (1 point)
.....
.....
.....
4. Indiquer la signification des deux pictogrammes de danger présents sur l'étiquette d'un produit que vous utilisez pour le nettoyage des locaux (0,5 point)

Pictogramme	Signification



5. Identifier les risques de son poste de travail

Document 1

Le document unique d'évaluation des risques (DUER) est obligatoire dans toutes les entreprises dès l'embauche du 1^{er} salarié.

L'employeur consigne dans ce document le résultat de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité auxquels peuvent être exposés les salariés.

L'évaluation des risques professionnels est de la responsabilité de l'employeur et s'inscrit dans le cadre de son obligation générale d'assurer la sécurité et de protéger la santé des salariés.

Cette évaluation respecte les principes généraux de prévention.

WWW.service-public.fr

5.1 Quelle est l'utilité du DUER ? (1 point)

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

5.2 Le DUER est-il obligatoire ? (0,25 point)

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

6. Décrivez 4 situations qui peuvent conduire à un accident de travail en précisant le danger et le risque pour chacune d'elle. (4 points)

Danger	Risque	Situation