



CENTRE DE GESTION DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE DE MARTINIQUE

EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE

PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE, SESSION 2017

Mercredi 14 juin 2017

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 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.

1ère partie – 10 points

1) Répondre aux deux questions suivantes. (1 point)

a) En cas de blessures ou d'accident, quel numéro doit-on appeler ?

.....

b) En cas d'incendie, quel numéro doit-on appeler ?

.....

2) Entourez la bonne réponse. (1 point)

- Plus un œuf est frais, plus il flotte, lorsqu'il est dans l'eau Oui - Non
- Le jaune d'œuf extra frais est gonflé et brillant Oui - Non
- Le blanc d'œuf extra frais est liquide Oui - Non
- Un œuf extra frais a moins de 9 jours après la date de ponte Oui - Non

3) Répondre par vrai ou faux en cochant la case correspondante. (4 points)

Affirmations	VRAI	FAUX
Pour goûter un plat, j'utilise une cuillère propre à chaque fois		
Le port de gant remplace le lavage des mains		
Je peux travailler avec une tenue sale		
Les produits pasteurisés doivent être conservés à n'importe quelle température		
Le froid positif agit sur les micro-organismes en les tuant		
Un aliment conservé sous vide est conditionné sans air		
Les hommes et les femmes ont des besoins énergétiques identiques		
Les lipides doivent représenter 40% de l'apport énergétique de la journée		

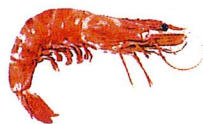
4) Répondre par « vrai » ou « faux » en cochant la case correspondante. (1.5 point)

Affirmations	VRAI	FAUX
C'est le chef de cuisine qui gère la cuisine et est le garant de l'image du restaurant		
La préparation poulet chasseur est à base de pomme de terre		
Le lapin est classé parmi les volailles		
La mayonnaise est une sauce émulsionnée instable		
Les légumes sont classés par rapport à la partie comestible		
La fraîcheur du poisson est en rapport avec son poids		

5) Répondre par « oui » ou « non ». (1.5 point)

Affirmations	OUI	NON
La viande de bœuf est une viande blanche		
Les langoustes et crabes frais doivent être vendus vivants		
La couleur des étiquettes de légumes frais donne des indications sur l'aspect et la présentation du produit		
Parler, mâcher, éternuer peuvent projeter des particules chargées de staphylocoques		
Les germes peuvent se réfugier dans les fissures, rayures, interstices entre deux pièces d'une machine		
Le milieu humide est propice au développement des germes		

6) Relier les images aux noms des crustacés représentés ci-dessous. (1 point)



Crevette grise

Langouste

Crevette rose

Tourteau

2^{ème} partie – 5 points

1) Citez les saveurs fondamentales des produits ci-dessous. (1 point)

Produits	Saveurs
Citron	
Miel	
Pamplemousse	
Morue	

2) Il est important d'utiliser les bons outils pour les bonnes tâches à effectuer. Mettez en place les deux postes de travail avec le matériel approprié pour un cuisinier. (1 point)

- Postes de travail : Eplucher des carottes, émincer des carottes
- Matériel : Plaques à débarrasser, couteaux éminceur, économe, planche

EPLUCHER DES CAROTTES	EMINCER DES CAROTTES
.....	
.....	

3) Quel est le temps nécessaire à la remise en température du plat cuisiné à l'avance. Entourez la bonne réponse. (1 point)

- en moins d'une heure

- en moins de trois heures

4) On peut classer les situations contaminantes d'après leur origine. A partir de la liste des mots suivants, placer les en face de la bonne situation. (1 point)

Listes de mots à placer : Milieu – Méthode - Matière première – Matériel – Main d'œuvre

Situation	Origine
Le personnel manipulant les aliments	
Le contact avec du matériel mal lavé	
Le non-respect des techniques de fabrication	
La mauvaise disposition des locaux	
L'utilisation d'aliments à risque comme les œufs	

5) Reliez chaque document à sa définition. (1 point)

FACTURE



J'accompagne la livraison.

BON DE LIVRAISON



Je permets le transfert de marchandises d'un lieu de stockage au service distributeur.

BON DE
REAPPROVISIONNEMENT



Je demande le règlement de la livraison.

3^{ème} partie – 5 points

- 1) Une méthode appelée H.A.C.C.P. est couramment utilisée, en particulier en restauration collective, pour prévenir les risques alimentaires. Que signifie le sigle H.A.C.C.P. ? (1 point)

.....

.....

.....

.....

- 2) Donnez le nom du document affiché dans les locaux permettant d'informer le personnel sur les procédures d'entretien. (1 point)

.....

.....

- 3) En collaboration avec la Caisse Régionale d'Assurance Maladie, le personnel de cuisine a suivi une action de prévention aux risques professionnels.

- a) Reliez par une flèche les causes d'accidents et les risques encourus. (1 point)

CAUSES		RISQUES
La personne faisant la plonge touche une prise de courant.		Risque d'intoxication alimentaire lors de l'utilisation des assiettes
Le sol de l'office n'a pas été nettoyé après le service.		Risque de brûlures dues au produit utilisé.
Le produit utilisé pour le lavage de la vaisselle à la machine n'est pas adapté.		Mauvais fonctionnement en cas d'incendie
Le produit utilisé pour la plonge est Inadapté et très corrosif		Risque d'électrocution
Les extincteurs n'ont pas été contrôlés depuis plusieurs années		Chute d'une personne pendant le service

b) Pour chaque risque, citez deux mesures préventives. (1 point)

RISQUES	MESURES PREVENTIVES
De chutes	
De coupures	

3) Proposez un menu pour la semaine du goût. Il devra mettre en avant les quatre saveurs fondamentales : salé, sucré, acide, amer. (1 point)

ENTREE :

.....

.....

.....

.....

.....

PLAT :

.....

.....

.....

.....

.....

DESSERT :

.....

.....

.....

.....

.....