



CENTRE DE GESTION DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE
DE MARTINIQUE

EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE DE 1^{ère} CLASSE SESSION 2015

Mercredi 24 juin 2015

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.

Ce dossier comporte 7 pages, y compris celle-ci.

- ✓ Ni dans votre copie, ni dans les documents éventuellement à joindre à votre copie vous ne devez faire apparaître de signes distinctifs tels que paraphe, signature, votre nom ou nom fictif.
- ✓ Seules les références (nom de collectivité, nom de personne, ...) figurant le cas échéant sur le sujet ou dans le dossier peuvent apparaître dans votre copie.
- ✓ Seul l'usage d'un stylo soit noir, soit bleu est autorisé (bille, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- ✓ 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.

1ère partie – 10 points

1) Cocher la case correspondant à la bonne réponse (2pts)

	VRAI	FAUX
Le roux est réalisé avec du beurre et de la farine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La cuisson des œufs à la coque dure 10 minutes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le rognon de bœuf est un abat blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le canard est classé dans les volailles à chair brune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'huile est un corps gras d'origine animale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La catégorie d'une viande donne des indications sur sa qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se laver les mains est une obligation après être allé aux toilettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les bijoux sont interdits en cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2) Choisir la bonne réponse en l'entourant (QCM) (0,5pt)

Comment cuit un plat qui doit mijoter ?

- Doucement et régulièrement
- Rapidement et à feu vif
- Doucement au dernier moment

Que peut-on « cuire à blanc » ?

- Des œufs
- Une pâte à tarte
- Une préparation mélangée à du lait

3) A l'aide d'une flèche, associer la pâte utilisée aux plats proposés (1,5pts)

Plats

- Médailillon de veau en croûte feuilletée
- Quiche lorraine
- Aumônières aux écrevisses
- Beignets de banane
- Pommes dauphines
- Entremets mangue passion

Pâtes

- Pâte feuilletée
- Pâte à crêpes
- Pâte à génoise
- Pâte à choux
- Pâte à frire
- Pâte brisée

4) Indiquer d'une croix dans la colonne adéquate, la catégorie des sauces suivantes : (1pt)

Catégories	SAUCES				
	Hollandaise	Vinaigrette	Beurre Blanc	Mayonnaise	Béarnaise
Sauce émulsionnée instable froide					
Sauce émulsionnée instable chaude					
Sauce émulsionnée stable froide					
Sauce émulsionnée stable chaude					

5) Que veulent dire les 2 sigles suivants : (1pt)

AOP :

IGP :

6) Indiquer le procédé qui ralentit le développement microbien, en cochant la réponse exacte (0,5 pt)

- Stérilisation
- Congélation
- Réfrigération

7) Associer au moyen de flèches les différentes températures et leur action sur les micro-organismes (1,5pts)

- | | | |
|---------------|---|---|
| + 120 °C | • | • Zone de température où la majorité des bactéries se développent activement |
| + 65° à 100°C | • | • Arrêt de la multiplication de nombreuses bactéries pathogènes et arrêt de la production de toxine |
| + 20° à 40°C | • | • Destruction de tous les micro-organismes |
| 0°C | • | • Ralentissement de la reproduction de micro-organismes |
| + 10°C | • | • Arrêt de la reproduction de tous les micro-organismes |
| -18°C | • | • Destruction progressive des bactéries mais résistance des spores |

8) Identifier le matériel suivant et donner une utilisation (2pts)

				
nom
utilisation

2ème partie – 5 points

1) Classez dans le tableau les légumes suivants en fonction de leur partie comestible : (1pt)

Légumes : Carotte, épinards, oignon, haricot vert, pomme de terre

Partie comestible	Tubercule	Racines	Bulbe	Feuille	Gousse
Légumes					

2) Une livraison arrive, indiquer deux contrôles à effectuer lors de la réception des marchandises. (0,5pt)

-
-

3) Des vacanciers vous sollicitent pour un service traiteur à domicile. Il s'agit d'une soirée sous forme de buffet.

Le buffet doit présenter des préparations chaudes et froides. Vous devez livrer le plat principal. Vous pensez travailler en liaison froide ou chaude.

Indiquer les températures de stockage pour conserver les plats cuisinés à l'avance : (0,5pt)

- En liaison chaude :
- En liaison froide positive :

4) A l'aide des bons termes choisis dans cette liste de mots, compléter le texte suivant en répondant à la question. (1pt)

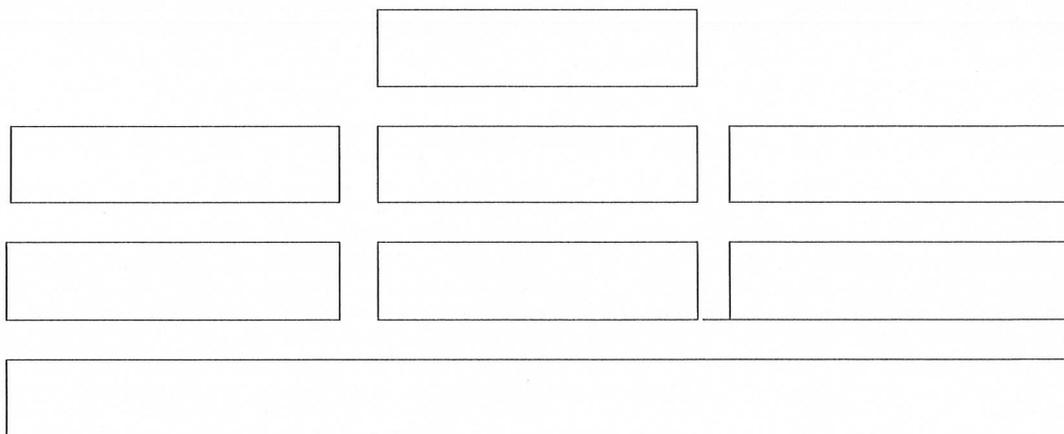
Attention, tous les termes ne sont pas à replacer.

l'intérieur - évaporer - l'extérieur - vibrer - le magnétron - la chaleur - une résistance - liquides - gazeux - la friction - du froid

« Comment les aliments chauffent-ils dans un four à micro-ondes ? »

A de cet appareil, l'organe qui produit des micro-ondes se nomme Ces micro-ondes provoquent des molécules d'eau qui rentrent dans la constitution des aliments et cette agitation ou friction des molécules produit de ou même l'ébullition des

5) Compléter l'organigramme ci-dessous avec les membres de l'équipe de cuisine (Chef de cuisine, pâtissier, chef de partie garde-manger, second, grillardin, chef de partie pâtisserie, aide chef de froid, commis, chef de partie rôti). (1pt)



6) A partir du texte, ci-dessous, présenter dans le tableau, les deux principales attentes de la clientèle des restaurants. (1pt)

Les clients amateurs de plats sains et bons sont de plus en plus nombreux

Bien manger pour garder son capital santé est une idée forte qui domine dans les messages de nos clients. Pour répondre aux attentes de cette clientèle qui cherche à manger vite et équilibré, aussi bien féminine que masculine, certains restaurateurs ont emboîté le pas de la nutrition et de l'équilibre alimentaire avec une offre nouvelle. Mais loin de la notion de régime, souvent jugée triste et ennuyeuse. En effet, si le client cherche à ne pas manger trop gras ou trop sucré, voire à éliminer les sauces et à réduire les calories, le repas au restaurant demeure la possibilité de manger de manière variée. L'amateur de repas équilibré souhaite trouver une réponse à ses exigences, à savoir, qualité, goût, saveur et variété dans l'assiette, pour un coût raisonnable.

Aujourd'hui, si les campagnes de lutte contre l'obésité et les messages invitant à augmenter sa consommation de fruits et légumes rencontrent une écoute auprès d'une certaine population, celle-ci ne se tourne nullement vers l'ascétisme. Lieu sympathique, présentation conviviale, originalité, sont des critères qui doivent s'harmoniser avec les notions de diététique. L'aspect sain d'un plat doit s'accorder avec la notion de plaisir. C'est important qu'il ait du goût.

Qualité des produits, fraîcheur, goût : les clients sont-ils si exigeants ?

Source : Néorestaurations, n°426, 2006



Santé	Plaisir
-	-
-	-

3^{ème} partie – 5 points

Doc 1 – Quelques situations d'intoxications (Source : SA CAP Editions)

SITUATION 1	SITUATION 2	SITUATION 3
42 lycéens intoxiqués à X... jeudi dernier : plusieurs heures après le repas, de nombreux jeunes se plaignent de maux de ventre, diarrhées, vomissements, maux de tête, fièvre. Les premiers résultats des analyses bactériennes ont permis de confirmer que l'intoxication est due à la présence de salmonelles dans le poulet grillé consommé la veille.	Dans le centre de vacances «Les Flots bleus», 37 personnes (30 enfants et 7 adultes) ont été victimes d'une intoxication alimentaire. Quelques heures après le repas, les symptômes sont apparus : diarrhées et vomissements. Après enquête et analyses, des staphylocoques pathogènes ont été retrouvés dans des choux à la crème préparés la veille. Parmi le personnel de cuisine, on a dépisté 2 porteurs sains qui ont été soignés.	Une viande en sauce est à l'origine d'une intoxication alimentaire qui s'est produite dans cet hôtel-restaurant d'une ville touristique très fréquentée pendant la saison. Plusieurs clients se sont plaints dans la nuit de douleurs abdominales et de diarrhées mais pas de fièvre. Le médecin a pensé à une probable intoxication alimentaire due à <i>Clostridium perfringens</i> . En effet, la viande n'avait pas été refroidie rapidement après cuisson.
Signes caractéristiques : (symptômes) : <i>Diarrhées, vomissements, fièvre...</i> Bactéries responsables : <i>salmonelles</i> Aliment contaminé : <i>poulet</i>	<i>Diarrhées, vomissements,</i> <i>Staphylocoques</i> <i>Chou à la crème</i>	<i>Douleurs abdominales, diarrhées</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Viande en sauce</i>

1) Relever les similitudes existantes entre les 3 situations décrites dans le doc 1. (1pt)

-
-
-
-

2) Dans la deuxième situation on a dépisté deux porteurs sains. (0,5 pt)
Définir le terme « porteur sain »

-
-

3) Donner la signification du sigle T. I. A. C. (0,5pt)

T :

I :

A :

C :

4) Indiquer pour les situations du document 1, s'il s'agit de TIAC. Justifier votre réponse. (0,5 pt)

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

5) Lister quatre symptômes possibles décrits par les clients. (0,5 pt)

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

6) Définir la marche en avant. (0,5 pt)

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

7) Sur l'extrait de la fiche technique de certains produits de nettoyage, on trouve des pictogrammes.

• Donner la signification des pictogrammes suivants. (0,75pt)



.....

.....

.....

• Indiquer une mesure de sécurité liée à l'utilisation de ces produits. (0,75pt)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

