

Examen professionnel
d'Adjoint Technique de 1^{ère} classe

Session 2010

Spécialité « Restauration »

Intitulé de l'épreuve

Epreuve 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 1h 30 – Coefficient 2.

ATTENTION: un seul exemplaire du sujet sera distribué à chaque candidat.

Consignes aux candidats

- Vous devez répondre aux questions directement sur le sujet.
- Les brouillons ne seront pas acceptés et pas corrigés.
- En cas d'erreur, servez-vous éventuellement de blanc correcteur ou rayez proprement la mauvaise réponse.
- Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur cette copie.

Suite au verso

Consignes aux candidats (suite)

Déroulement de l'épreuve.

- En premier lieu, les candidats doivent compléter la partie anonymat de leur copie et la coller.
- Aucun document personnel n'est autorisé sur la table durant le déroulement des épreuves.
- Seul le petit matériel d'écriture est autorisé sur la table de composition (stylos, crayons, gomme, règle, correcteur liquide) et le cas échéant une calculatrice non programmable.
- Les copies et feuilles de brouillon sont fournies par le Centre de gestion organisateur.
- Les calculatrices autorisées doivent être non programmables et sans imprimante.
- Sont interdits entre les candidats, tout échange de calculatrices, matériel d'écriture, brouillons ou copies.
- Les téléphones mobiles doivent rester strictement éteints et rangés pendant la durée des épreuves.
- Lorsque la durée de l'épreuve est arrivée à expiration, les candidats en sont informés et sont invités à cesser d'écrire et à poser leur stylo. Le candidat continuant d'écrire s'expose à l'annulation de sa copie par le jury.
- Le jury peut, le cas échéant, décider l'exclusion immédiate de la salle de concours ou d'examen de tout candidat n'ayant pas respecté l'une des consignes.

Respect de l'anonymat.

- Il est demandé aux candidats de composer à l'encre bleue ou noire.
- Aucun nom, prénom, signature, paraphe, initiales, nom de collectivité autres que ceux mentionnés le cas échéant dans les libellés de sujets, ne doit être portés sur la copie.
- Le jury veille au respect de la règle de l'anonymat. Tout signe distinctif constaté sur la copie entraînera l'attribution d'une note de zéro sur vingt.

Ramassage des copies.

- Le candidat doit remettre au surveillant une copie rendue anonyme par ses soins, même vierge de toute production, et doit obligatoirement signer la feuille d'émargement.
- Les candidats n'ayant pas émargé seront réputés ne pas avoir rendu leur copie.
- Les candidats rendant une copie accompagnée de plusieurs intercalaires sont invités à les insérer dans la copie et à préciser le nombre d'intercalaires dans la case de la copie prévue à cet effet.
- Les brouillons ne sont ni ramassés ni corrigés.

SPECIALITE

« RESTAURATION »

PARTIE 1/5 PTS

Vous devez répondre sur la même feuille que les questions

Thème : ÉQUIPEMENTS :

Que signifie le sigle " NF-HA " ?
Quel organisme a autorité pour l'attribuer?
Donnez un exemple de matériel sur lequel on le trouve

Thème : ENTRETIEN NETTOYAGE :

Quatre actions sont indispensables à la réussite d'un bon nettoyage Par exemple :
" l'action chimique des effets des composants chimiques d'un produit sur la saleté (dispersion, dissolution, effacements, etc.) "
en vous appuyant sur les actions ci-dessous, expliquez leur rôle

l'action mécanique :

l'action thermique

l'action du temps :

Thème : LECTURE DE CONSIGNES

Après avoir lu l'étiquette ci-contre, quelles précautions allez-vous prendre pour stocker et manipuler ce produit

Irritant pour les yeux et la peau.
Conserver hors de la portée des enfants.
Éviter le contact avec la peau et les yeux.
En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau. Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.
En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou l'étiquette.
Ne pas mélanger avec d'autres produits.



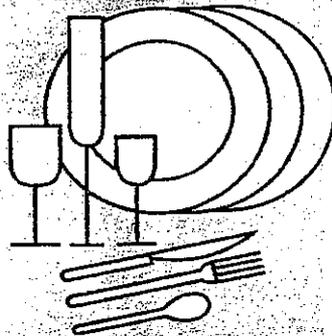
Xi-irritant

Thème : SÉCURITÉ ET ÉCONOMIE DES PRODUITS

Après avoir lu attentivement cette étiquette, veuillez répondre aux questions ci-dessous.

HYGIÈNE EN RESTAURATION

**Brillance de la vaisselle
Limite le temps de séchage**



Conforme à la réglementation relative au nettoyage des surfaces
susceptibles de contenir des agents pathogènes



Service aux professionnels :

11, rue de Sambre - ZAE Cas Nord - BP 26737 - 21067 DIJON CEDEX

Tel : 03 80 73 00 00 Fax : 03 80 76 94 55

E-mail : g.e.h. @wanadoo.fr www.g.e.h. @wanadoo.fr

BIODÉGRADABILITÉ SUPÉRIEURE À 90%

**Liquide de rinçage
pour vaisselle en
machine**

• **UTILISATION** : L'addition de Rince + dans l'eau de rinçage réduit considérablement le temps de séchage de la vaisselle et empêche les dépôts calcaire. La vaisselle reste alors particulièrement brillante. S'utilise avec un doseur électronique

**Rince +
eau dure**

• **DOSAGE** : Régler le dosage entre 0,2 et 0,5g de produit par litre d'eau avec un doseur électronique

• **CONTIENT PARMIS D'AUTRES CONSTITUANTS** :
Tensio-actifs non ioniques de 15 à 30%
Acides organiques de 5 à 15%

CODE : 1301541 5kg

Lot N° 0507075

UTILISATION CONFORME DE PRODUITS

En vous référant à l'étiquette ci-dessus, puis-je me servir de la machine avec ce produit pour nettoyer le matériel de cuisine?

Justifiez vos réponses.

ÉCONOMIE :

Votre machine à laver la vaisselle à une contenance de 85 litres Selon les indications ci-dessus, sur quelle quantité de produit vais-je me baser pour programmer le rinçage?

Thème : RESPECT DES INFORMATIONS AFFICHÉES

Écrivez en face chaque panneau le comportement que vous devez avoir

cercle et diagonale rouge et objets noirs



fond bleu et objet blanc



fond jaune, traits et dessin noir



Thème : CONTRÔLE DE LIVRAISONS

"Aujourd'hui, 15 septembre 2009, vous venez de réceptionner des yaourts nature et de la farine parmi d'autres produits."

Il y a écrit sur l'un des emballages " D.L.U.O. : 3 juin 2010 et sur l'autre emballage : "D.L.C. 14 septembre 2009"

1/ que signifie les sigles : D.L.C :

D.L.U.O :

2/ Attribuez à chaque produit l'inscription qui lui convient

YAOURTS :

FARINE :

3/ quelle démarche adoptez-vous face à cette livraison ?

Thème : HYGIÈNE VESTIMENTAIRE

Faites une liste des vêtements OBLIGATOIRES que vous devez porter pour travailler en cuisine :

Thème : HYGIÈNE CORPORELLE

Se laver les mains est un souci permanent d'un bon employé consciencieux.... Citez au moins quatre moments incontournables avant ou après lesquels vous devez absolument vous laver les mains

Thème : SÉCURITÉ

Lors de la préparation d'un produit (type JAVEL) un de vos collègues a reçu quelques gouttes de ce produit dans les yeux... que faites-vous immédiatement ? Et ensuite ?

Thème : VOCABULAIRE

D'après le vocabulaire suivant, placez pour chaque action le terme technique qui convient

**VANNER - PARER - ABAISSER - REDUIRE - CLARIFIER - ETUVER - HABILLER
BLANCHIR -EMINCER - CISELER -**

- | | |
|----------------------|---|
| <input type="text"/> | étendre une pâte au rouleau |
| <input type="text"/> | couper des oignons en petits dés très fins |
| <input type="text"/> | séparer le blanc et le jaune d'un oeuf |
| <input type="text"/> | couper en tranches minces |
| <input type="text"/> | remuer une sauce ou une crème pendant la cuisson avec une spatule |
| <input type="text"/> | faire évaporer un liquide d'une sauce sous l'effet de la chaleur |
| <input type="text"/> | supprimer les parties non consommables d'un aliment |
| <input type="text"/> | préparer une viande, une volaille ou un gibier avant de le faire cuire |
| <input type="text"/> | mettre un aliment dans l'eau froide, porter à ébullition et égoutter aussitôt |
| <input type="text"/> | cuire très doucement et à couvert |

Thème : DRESSAGE ET DISTRIBUTION

Répondez par "VRAI" ou " FAUX " aux observations ci-dessous

- | | |
|--|----------------------|
| Un produit frais (crudités, charcuterie, etc. ;) prêt à l'envoi doit être dressé à 10° | <input type="text"/> |
| Un plat chaud est servi à la température idéale de 60° | <input type="text"/> |
| On peut récupérer le pain non utilisé pour le servir le lendemain | <input type="text"/> |
| On ne passe jamais le balai dans une salle de réfectoire ou à manger | <input type="text"/> |
| A l'issue d'un service les pots de glace non consommés seront jetés | <input type="text"/> |
| les déchets, quels qu'ils soient, sont mis dans un seul sac poubelle et en containers | <input type="text"/> |
| Il vaut mieux ne pas essuyer la vaisselle quand on l'a lavée en machine collectivité | <input type="text"/> |
| Pour essuyer le bord des plats on utilise un torchon propre | <input type="text"/> |
| Quand on sert des préparations différées, le transport s'effectue à n'importe quelle température | <input type="text"/> |
| Les steaks hachés sont d'abord décongelés avant la cuisson | <input type="text"/> |