

EXAMEN PROFESSIONNEL

Donnant accès au grade de :

Adjoint technique de 1^{ère} classe

Ouvert le : 18 janvier 2012

Epreuve de : 3 à 5 questions à réponses brèves

A remplir en caractères d'imprimerie et à cacheter par le candidat

Nom et Prénoms : _____

Date de naissance : _____

Signature : _____

Nombre de feuilles
intercalaires jointes

↓

Colonne réservée

Numéro d'ordre
de remise de la copie

↓

Note attribuée

↓

Signature des correcteurs :

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

Session 2012

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.

1^{ère} partie : 5 points

Vous êtes responsable d'une unité de restauration servant 200 repas / service. En prévision de commandes à venir, vous devez compléter la fiche technique suivante en complétant les éléments manquants (cases grises). Vous indiquerez le coût de revient final à la portion de la matière d'œuvre.

FICHE TECHNIQUE pour 200 couverts				
Denrées	Unités	Quantité	Prix unitaire HT	Prix Total HT
Pâte feuilletée ou brisée	KG		4,78 €	38,24 €
	KG		2,22 €	44,4 €
Caramel liquide	L	4	3,76 €	€
Beurre		2	€	3,18 €
	CL	40	2,39 €	€
TOTAL DENREES HT				€
(+ ou - 10%) Prix Portion HT				€

2^{ème} partie : 2 points

A la lecture de l'extrait suivant, retrouvez et définissez 2 éléments nutritionnels indispensables à notre santé, en complétant le tableau suivant :

LE BIEN-ETRE DANS LE POT

DANONE

Rien ne remplace le plaisir d'un yoghourt, produit laitier à la fois très bon et très frais, rempli de bienfaits. Nature ou aux fruits, avec ou sans Bifidus Actif, il y en a toujours un pour conclure une petite faim. Le secret nutritionnel du Yoghourt Nature de Danone, c'est son apport de 188 mg de calcium par pot, soit près d'un quart des Apports Journaliers Recommandés. Ce sont aussi ses ferments lactiques, actifs parce qu'ils sont vivants, si précieux pour contribuer à l'équilibre de la flore intestinale. Il fournit aussi des protéines d'excellente qualité et très digestes, essentielles à nos muscles, et des vitamines du groupe B. Pour préserver ses vertus intactes, la fraîcheur du réfrigérateur jusqu'à l'heure de la dégustation est indispensable !

Source : Magazine trimestriel des marques du groupe Danone (Danoné n°24, Automne 2001)

Eléments nutritionnels	Définitions
(0,5 pts)	(0,25 pts)
1/	
(0,5 pts)	(0,25 pts)
2/	

3/ Définissez la notion « oligo-éléments » : (0,5 pt)

3eme partie : 3 points

Vous êtes responsable des commandes de marchandises. Indiquez dans le tableau suivant les différents points de contrôle à effectuer lors d'une livraison.

Fiche de contrôle livraison	
N° Etape	
1	<i>Exemple : Date et heure de livraison</i>
2	0,50 pts
3	0,50 pts
4	0,50 pts
5	0,50 pts
6	0,50 pts
7	0,50 pts

4eme partie : 8 points

A/ Dans votre unité de production, vous utilisez régulièrement la cuisson sous vide.

Afin d'expliquer la technique et ses différentes étapes à un jeune stagiaire, vous énumérez dans le tableau suivant, les étapes principales de réalisation d'une cuisson sous vide, jusqu'à sa distribution.

N° Etape	Etapes principales de réalisation
1	<i>Exemple : Réception, contrôle et stockage des marchandises</i>
2	0,50 pts
3	0,50 pts
4	0,50 pts
5	0,50 pts
6	0,50 pts
7	0,50 pts
8	0,50 pts
9	0,50 pts
10	<i>Exemple : Finition et distribution</i>

B/ Définissez les termes professionnels suivants, utilisés dans la cuisson sous-vide :

- Le principe de la Marche en avant : (1 pt)
- P.C.E.A : (1 pt)
- DLC : (1 pt)
- DLUO : (1 pt)

5eme partie : 2 points

A/ A l'occasion de la Semaine du Goût, vous décidez de proposer dans votre restaurant, des plats à thèmes différents chaque jour, issus de la gastronomie mondiale.

Complétez le tableau suivant, en associant aux pays proposés, un des plats énoncés dans la liste ci-jointe :

Rollmops – Guacamole – Spaëtzles au fromage – Chicken Pie – Osso-Bucco Milanaise – Barbecue Ribs – Moussaka – Zarzuela de Pescado – Waterzooï – Baklavas – Travers de porc au caramel – Nems – Mafé – Curry de légumes – taboulé à la menthe - Zakouski

PAYS	PLATS TYPIQUES	
Royaume Uni		0,25 pts
Maroc/Tunisie		0,25 pts
Vietnam		0,25 pts
Grèce		0,25 pts

B/ Que veulent dire les 2 sigles de qualité du cadre communautaire suivants : (1 pt)

- > A.O.P :
- > I.G.P :