

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

Session 2014

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 responsable de salle 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. L'utilisation d'une autre couleur n'étant admise que si l'intitulé du sujet le précise expressément.
- 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.

PARTIE 1

/7 points

1) 3.5 points

Indiquez le protocole de désinfection des légumes (ex. : tomates) en précisant le ou les produits utilisés ainsi que les précautions d'emploi.

Protocole :

Produits utilisés :

Précaution d'emploi :

1.1) 0.5 points

Justifiez l'importance de la décontamination des végétaux.

1.2) 0.5 points

Définissez un germe pathogène.

1.3) 1 point

Comment sont traités le lait et la crème utilisés dans vos préparations.
Indiquez le lieu et la température de stockage avant et après ouverture.

1.4) 0.5 point

En cuisine citez deux risques liés à votre travail lorsque vous êtes en préparation.

1.5) 0.5 point

Donnez la définition de TIAC

1.6) 0.5 point

Vous avez effectué un plat témoin. Justifiez son rôle. Précisez la durée et la température de stockage du plat témoin.

2.1) 1.25 point

Retrouvez la pâte utilisée dans les plats proposés dans la cantine « *faim de loup* ».

PLATS

Tarte Lorraine aux mirabelles

Beignets de banane

Pommes dauphine

Buche au chocolat

Galette des rois

PATES.

Pâte feuilletée

Pâte brisée

Pâte à génoise

Pâte à choux

Pâte à frire

2.2) 1 point

Complétez le tableau ci-dessous.

| <i>ALIMENTS</i> | <i>GROUPES ALIMENTAIRES</i> |
|-----------------|-----------------------------|
| Lait | |
| Jambon blanc | |
| Farine | |
| Beurre | |

2.3) 0.25 point

Donnez la définition du sigle DLC

2.4) 0.25 point

Donnez la signification du sigle PAI.

2.5) 1.50 point

Indiquez trois mesures à prendre dans le cadre de l'activité professionnelle permettant de lutter contre la pollution de l'environnement.

2.6) 0.50 point

Citez deux plantes oléagineuses.

2.7) 0.50 point

Citez une graisse d'origine animale.

PARTIE 3

/4 points

3) 0.50 point

Citez les deux éléments principaux qui entrent dans la composition d'un potage Parmentier.

3.1) 1 point

Citez quatre éléments qui entrent dans la composition de crudités.

3.2) 2.50 points

complétez le tableau ci-dessous

| | GAMME | TYPE DE PRODUITS |
|------------------|--------------|-------------------------|
| Exemple : | 1 ère gamme | <i>Produits frais.</i> |
| | 2 ème gamme | |
| | 3 ème gamme | |
| | 4 ème gamme | |
| | 5 ème gamme | |
| | 6 ème gamme | |

PARTIE 4**/3,75 points**

4) 2.50 points

Vous devez réaliser le plat et le servir en liaison chaude selon la fiche technique ci-dessous.

| Intitulé du plat : ENDIVES ROULEES AU JAMBON. (dont un plat témoin) | | | | | |
|--|---------------------|-----------------------------------|-----------------|---------------------|---------------------|
| <u>INGREDIENTS</u> | <u>PRESENTATION</u> | <u>QUANTITE POUR 12 PERSONNES</u> | <u>CONFORME</u> | <u>NON CONFORME</u> | <u>OBSERVATIONS</u> |
| endives | Fraiches | 1.800 kg | ✗ | | RAS |
| Jambon blanc | Frais | 12 tanches | ✗ | | RAS |
| béchamel | déshydraté | 100 g | ✗ | | RAS |
| Lait ½ écrémé | Uht | 1 litre | ✗ | | RAS |
| Gruyère râpé | frais | 12 g | ✗ | | RAS |
| Muscade, sel poivre | frais | pm | ✗ | | RAS |

Compléter le tableau ci-dessous pour la réalisation de cette recette.

| <u>GAMME OPERATOIRE</u> | | |
|---|--|--------------|
| <u>ENDIVES ROULEES AU JAMBON</u> | | |
| REALISATION | | OBSERVATIONS |
| 1 | <i>Eplucher et laver les endives.</i> | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |
| 6 | | |
| CONDITIONNEMENT | | OBSERVATIONS |
| 1 | <i>Disposer les endives enroulées dans une plaque de cuisson ou gastronorme.</i> | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |
| 6 | <i>Service en liaison chaude.</i> | |

4.1) 0.50 point

Indiquez les mois les plus favorables à la consommation de l'endive

4.2) 0.75 point

Vous devez réaliser une Béchamel maison citez les ingrédients nécessaires pour la réalisation de cette sauce.