

**Examen professionnel**  
**d'Adjoint Technique de 1<sup>ère</sup> 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

	<b>GAMME</b>	<b>TYPE DE PRODUITS</b>
<b>Exemple :</b>	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.

<b>Intitulé du plat : ENDIVES ROULEES AU JAMBON. (dont un plat témoin)</b>					
<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.

<b><u>GAMME OPERATOIRE</u></b>		
<b><u>ENDIVES ROULEES AU JAMBON</u></b>		
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.