

EXAMEN PROFESSIONNEL

Donnant accès au grade de :

Adjoint technique de 1^{ère} classe

Ouvert le : 19 janvier 2016

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 : _____

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

Session 2016

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

Colonne réservée

Numéro d'ordre
de remise de la copie



Note attribuée



Signature des correcteurs :

Consignes aux candidats (suite)

Déroulement de l'épreuve.

- Un seul exemplaire du sujet sera distribué à chaque candidat
- **Vous devez répondre aux questions directement sur le sujet.**
- 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. Ils doivent immédiatement poser leur stylo, se lever munis de leur seule copie et se diriger vers le surveillant de leur secteur afin de rendre leur copie. Le candidat continuant d'écrire après la fin de l'épreuve 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.
- 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 brouillons ne sont ni ramassés ni corrigés.**
- Les candidats n'ayant pas émargé seront réputés ne pas avoir rendu leur copie.

1. Question 1 - Organisation de la production : 10 points

1.1. Retrouvez la pâte utilisée dans les plats proposés dans la cantine « Le Met à la bouche ». Mettre les chiffres dans la case correspondante.

Galette des rois	<input type="checkbox"/>	1. Pâte à frire
Beignets aux pommes	<input type="checkbox"/>	2. Pâte à choux
Profiteroles au chocolat	<input type="checkbox"/>	3. Pâte feuilletée
Tarte aux pommes	<input type="checkbox"/>	4. Pâte à génoise
Forêt noire	<input type="checkbox"/>	5. Pâte brisée

1.2. Donnez la définition de PCEA.

.....

1.3. Énoncez le principe de la liaison chaude.

.....

.....

1.4. Énoncez un avantage et un inconvénient de la liaison chaude.

.....

.....

1.5. Précisez la température à cœur et la durée de stockage des aliments en liaison chaude.

.....

.....

1.6. Proposez un menu complet équilibré.

Entrée :

Plat :

Fromage :

Dessert :

2. Question 2 - Vocabulaire de cuisine : 7 points

Donnez le nom correspondant à la définition :

..... : former des pliages avec une détrempe pour le feuilletage

..... : feuilletage garni de forme rectangulaire

..... : retirer le centre d'un fruit à pépins (pommes)

..... : retirer les coquilles d'œuf sous un filet d'eau

..... : extraire le jus d'un fruit ou d'un agrume

..... : remuer une sauce ou une crème avec une spatule en bois pendant la cuisson

2.1. Donnez la définition complète.

(À quoi correspond la date, à quel type de produit, à quelle température, on stocke le produit...).

DLC :

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

DLUO :

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

3. Question 3 - Prévention et Sécurité : 11 points

3.1. Indiquez deux risques au cours de l'entretien d'une trancheuse à jambon en cuisine, et proposez deux moyens de prévention.

Deux risques :

.....
.....

Deux moyens de prévention :

.....
.....

3.2. Le mélange d'eau de javel avec un produit détartrant est dangereux. Citez le risque auquel l'utilisateur s'expose, et proposez un moyen de prévention pour éviter ces risques.

Risque :

.....

Moyen de prévention :

.....
.....

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 ?

.....
.....

3.3. Indiquez un risque au cours de l'entretien du sol. Proposez deux moyens de prévention.

Risque :

.....

Deux moyens de prévention :

.....
.....

3.4. Justifiez le port de chaussures de sécurité lors de l'entretien des locaux :

.....
.....

- 3.5. Indiquez un risque en nettoyant un four.
Proposez un moyen de prévention.

Risque :

.....
.....

Moyen de prévention :

.....
.....

4. Question 4 - Microbiologie appliquée : 6 points

- 4.1. Définir le terme « bionettoyage ».

.....

- 4.2. Définir le terme « désinfection ».

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

- 4.3. Définir un « bactéricide ».

.....
.....

- 4.4. Justifiez l'interdiction d'un balayage à sec du sol.

.....
.....

- 4.5. Enoncez le rôle du savon antiseptique utilisé pour le lavage des mains.

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

4.6. Indiquez le contenu d'un plan de nettoyage et de désinfection dans la restauration collective.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Question 5 - Connaissances des milieux professionnels : 6 pts

5.1. Identifiez deux types de nuisibles pouvant être présents en zone de production.
(cuisine).

Indiquez le protocole pour éliminer ou prévenir leur présence.

.....

.....

.....

.....

.....

5.2. Donnez la signification des pictogrammes :



5.3. Vous utilisez un détergent désinfectant alimentaire, citez deux précautions d'utilisation.

.....

.....

.....

.....

.....

5.4. Définir la marche en avant.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

HYGIÈNE EN RESTAURATION

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



**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 verrerie reste alors particulièrement brillante. S'utilise avec un doseur électronique
- **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%

**Rince +
eau dure**

CODE : 1301541 5kg

Conforme à la législation relative au nettoyage des récipients susceptibles de contenir des denrées alimentaires.

G.E.H.
Spécialiste hygiène
Gadis Europe Hygiène

Service aux professionnels :
11 rue de Skopje - ZAE Cap Nord - BP 26737 - 21067 DIJON CEDEX
Tél. : 03 80 70 20 00 - Fax : 03 80 70 94 55 -
E mail : gadis.europe.hygiene@wanadoo.fr

BIODÉGRADABILITÉ SUPÉRIEURE À 90% Lot N° **0507075**

- Puis-je utiliser le produit avec la machine pour nettoyer le matériel de cuisine ?

.....

.....

- La machine a une contenance de 85 litres, sur quelle quantité de produit vais-je me baser pour programmer le rinçage ?

.....

.....

Total sur 40 points.

Note finale sur 20.