
**CONCOURS INTERNE ET 3^{EME} CONCOURS
D'AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL – 2017-**

JEUDI 26 JANVIER 2017

ÉPREUVE : Vérification au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, et à l'exclusion de toute épreuve rédactionnelle, des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, que l'exercice de la spécialité, au titre de laquelle le candidat concourt, implique de façon courante.

Durée 2 heures

Coefficient 2

Consignes à lire avant le commencement de l'épreuve

- Le sujet comporte 8 pages y compris la page de garde.

- **Un seul et unique sujet sera donné aux candidats même en cas d'erreur.**

- La calculatrice est autorisée.

- Il vous est demandé de répondre directement sur le sujet à l'aide ***d'un stylo à encre bleue ou noire***. L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou pour souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur. **Les brouillons ne seront pas ramassés, le cas échéant ceux-ci ne seront pas corrigés.**

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif, ni votre nom, ni le nom d'une collectivité fictive ou existante étrangère au traitement du sujet, ni signature, ni paraphe.

Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

MISE EN GARDE : 2 points maximum pourront être enlevés sur la note finale si : la présentation est négligée (calligraphie, ratures...) et/ou trop de fautes de syntaxe, grammaire et orthographe.

1. La démarche HACCP s'appuie sur une méthode logique classée par sept étapes.

Enumérer les sept étapes de cette démarche : (1.75 points)

⇒ Étape 1 :

⇒ Étape 2 :

⇒ Étape 3 :

⇒ Étape 4 :

⇒ Étape 5 :

⇒ Étape 6 :

⇒ Étape 7 :

2. Définir la marche en avant en restauration. (0.25 point)

3. Nommer et expliquer les deux notions qui caractérisent la marche en avant avec un exemple pour chacune. (1.5 points)

4. Quelle est l'utilité des 5 M dans votre travail ? (0.50 point)

5. L'analyse de la préparation des carottes râpées, réalisée par l'équipe HACCP de la cafétéria à l'aide de la méthode des 5 M, met en évidence les constats ci-après. Compléter le tableau suivant : (3.75 points)

5 M	Votre analyse de l'existant Ou CCP « points critiques pour leur maîtrise »	Vos mesures correctives : Mesures de maîtrise des dangers
.....	<ul style="list-style-type: none"> • Carottes épluchées, lavées à l'eau claire et rincées avec du vinaigre. • Absence de protocole écrit. • Râpage en légumerie. • Stockage en chambre froide en coupelles non filmées. 	
.....	<ul style="list-style-type: none"> • Carottes fraîches livrées en cagettes, non stockées en chambres froides. 	
.....	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de local préparation froide. • Pas de protocole de nettoyage désinfection du local affiché. 	
.....	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de plan de nettoyage et de désinfection du matériel (parmentière et coupe-légumes). 	
.....	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de port de gants. • Tâche accomplie par un stagiaire. 	

6. Définir les termes suivants : (0.75 point)

Parasite : ⇒

Parasitose alimentaire : ⇒

Cycle parasitaire : ⇒

7. Les sources de contamination de l'homme, relier les points entre eux : (2 points)

Parasites	Sources dans les aliments (plusieurs réponses possibles).
Toxoplasme Gondi •	• Boeuf
Anisakis spp •	• Chat
Ténia (<i>Taenia solium</i> et <i>saginata</i>) •	• Porc
Trichine (<i>Trichinella</i> spp) •	• Végétaux (indirectes)
	• Poisson

8. Au sujet du parasite *Anisakis* spp, citer deux mesures préventives pour éviter l'anisakiase¹.

(¹ Suivant la réglementation sanitaire de l'union européenne (CE) n°853/2004) (1 point)

9. Justifier cette affirmation : « pas de chien ou de chat en cuisine ! », surtout pour la trichine (*Trichinella* spp). (0.25 point)

10. Proposer trois mesures préventives spécifiques pour lutter contre la toxoplasmose, provoquée par le parasite toxoplasme gondi. (0.75 point)

11. Que faites-vous pour combattre ces parasites, donner 3 exemples. (0.75 point)

12. Une des meilleures façons d'éviter de contaminer les aliments que l'on prépare est de suivre rigoureusement des règles d'hygiène minimales. Quand doit-on se laver les mains ? Donner 5 exemples. (1.25 points)

Dans les opérations de nettoyage, le résultat final est influencé par 4 facteurs interdépendants, regroupés dans le Cercle de Sinner.

13. Citer et définir les quatre axes du cercle de Sinner ou T.A.C.T. (2 points)

14. Expliquer comment ces quatre axes sont interdépendants. (0.25 point)

15. Quelle(s) différence(s) entre une préparation émulsionnée et une préparation foisonnée ?
(0.50 point)

16. Donner deux exemples pour une préparation émulsionnée et deux exemples pour une préparation foisonnée. (0.50 point : la réponse doit être complète et ne comporter aucune erreur)

17. Sauce émulsionnée (instable froide) : cocher la ou les bonnes réponses. (0.25 point : la réponse doit être complète et ne comporter aucune erreur)

- Hollandaise
- Vinaigrette
- Béarnaise
- Mayonnaise
- Aucune des réponses ci-dessus

18. Sauce chaude blanche à base de lait et de roux blanc : cocher la ou les bonnes réponses. (0.25 point : la réponse doit être complète et ne comporter aucune erreur)

- Demi-glace
- Mayonnaise
- Béchamel
- Béarnaise
- Aucune des réponses ci-dessus

19. Sauce émulsionnée (instable chaude) : cocher la ou les bonnes réponses. (0.25 point : la réponse doit être complète et ne comporter aucune erreur)

- Beurre blanc
- Demi-glace
- Béchamel
- Sauce tomate
- Aucune des réponses ci-dessus

20. Laquelle ou lesquelles de ces sauces chaudes blanches réalisée(s) à base de :

-> **Fond de volaille lié aux roux blanc, crème et jaune d'œuf.**

-> **Fumet de poisson lié aux roux blanc, crème et jaune d'œuf.**

Cocher la ou les bonnes réponses. (0.25 point : la réponse doit être complète et ne comporter aucune erreur)

- Crème
- Allemande
- Velouté
- Normande
- Aucune des réponses ci-dessus

21. Base de cuisine généralement réalisée avec des carcasses de viandes blanches (veau, volaille) et une garniture aromatique. Elle servira à préparer des sauces blanches : allemande, poulette, suprême, velouté, ... : cocher la ou les bonnes réponses. (0.25 point : la réponse doit être complète et ne comporter aucune erreur)

- Fond blanc
- Fond brun
- Beurre blanc
- Coagula
- Aucune des réponses ci-dessus

22. Définir les taillages suivants présentés ci-dessous : (1 point)

⇒ Bâtonnets de légumes de 3 à 4 cm de long et de 5 mm de section.

.....

⇒ Fins filaments de 4 à 7 cm de long et de 1 à 2 mm d'épaisseur.

.....

⇒ Petits dés de 1 à 2 mm de section.

.....

⇒ Carrés, triangles, losanges de 1 cm de côté, 1 à 2 mm d'épaisseur.

.....