

**EXAMEN PROFESSIONNEL**  
**D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1<sup>ère</sup> CLASSE**  
**Spécialité « RESTAURATION »**  
**SESSION 2016**

**EPREUVE ECRITE**

**19 janvier 2016**

**Intitulé de l'Epreuve :** 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 : 1h30

Coefficient : 2

\*\*\*\*\*

**Vérifiez que le sujet comporte bien 8 pages.**

**Page de garde : 1 page**

**Questions : 4 pages (page 2 à 5)**

**Document en Annexe : (5 pages)**

- 1- Schéma représentant les circuits alimentaires en restauration collectives. (page 6)
- 2- Recette du risotto aux carottes (page 7)
- 3- Calendrier des fruits et légumes de saison (page 8)
- 4- Respecter le principe de la marche en avant (page 9)
- 5- Certifié « haccp » (page 10)

**Calculatrice autorisée.**

**A LIRE ATTENTIVEMENT :**

↳ Vous ne devez pas répondre directement sur le sujet.

↳ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni signature ou paraphe.

↳ Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne, ...) autre que celles figurant le cas échéant sur le sujet ou dans le dossier ne doit apparaître dans votre copie.

↳ Seul l'usage d'un stylo soit noir, soit bleu est autorisé (bille, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.

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

↳ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Tournez la page S.V.P.

**Question 1 - REGLEMENTATION ET HYGIENE : (6.5 points)**

A l'aide de l'annexe 4 et 5 et de vos connaissances répondez aux questions ci-dessous.

a) **Définir le terme H.A.C.C.P :** (1 point)

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

b) **Qu'est-ce que la marche en avant dans une cuisine ?** (1 point)

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

c) **Au menu ce jour, la cuisine centrale de l'école Jean Moulin propose une blanquette de veau. Le chef de cuisine vous demande de préparer le plat témoin. Qu'est-ce que le plat témoin ?** (2 points)

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

d) **Définir les termes suivant :** (2.5 points)

DLC : .....

DLUO : .....

Relier les termes DLC et DLUO aux produits correspondant.

- Farine blanche   ▪
  - Yaourt aux fruits   ▪
  - Lait ½ écrémé   ▪
  - Beurre doux   ▪
  - Chips   ▪
  - Steak de bœuf   ▪
- DLC
- DLUO

**Question 2 - TECHNIQUE (10 points)**

A l'aide de vos connaissances et de l'annexe 1 répondez aux questions ci-dessous.

- a) **A partir de l'annexe 1, expliquer en quelques lignes ce que sont les circuits N° 1, N°2 et N°3 (4.5 points)**

Circuit N°1 :

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

Circuit N°2 :

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

Circuit N°3 :

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

- b) **Compléter** : (1.5 points)

Thermostats 2 = .....°C (degré Celsius)

Thermostats .....= 180 °C (degré Celsius)

Thermostats 7 = .....°C (degré Celsius)

- c) **Donner deux effets de la cuisson sur les aliments** : (1 point)

<u>EFFETS PHYSIQUES</u>	<u>EFFETS NUTRITIONNELS</u>
-	-
-	-

**d) Donner la définition des mots suivants : (3 points)**

Fraiser :

.....  
.....

Emulsion :

.....  
.....

Dessécher :

.....  
.....

Julienne :

.....  
.....

Blanchir :

.....  
.....

Déglacer :

.....  
.....

**Question 3 - ORGANISATION ET GESTION : 3.5 points**

A l'aide de vos connaissances et des annexes 2 et 3 répondez aux questions ci-dessous.

a) A l'aide l'annexe 2. (1 point)

**On vous demande de réaliser un risotto aux carottes pour 250 adultes.**

**Calculer la quantité de chaque ingrédient à préparer pour ce plat,**

Ingrédients	Quantités en kg
carottes	
oignons	
Huile d'olive	
Riz rond cru	

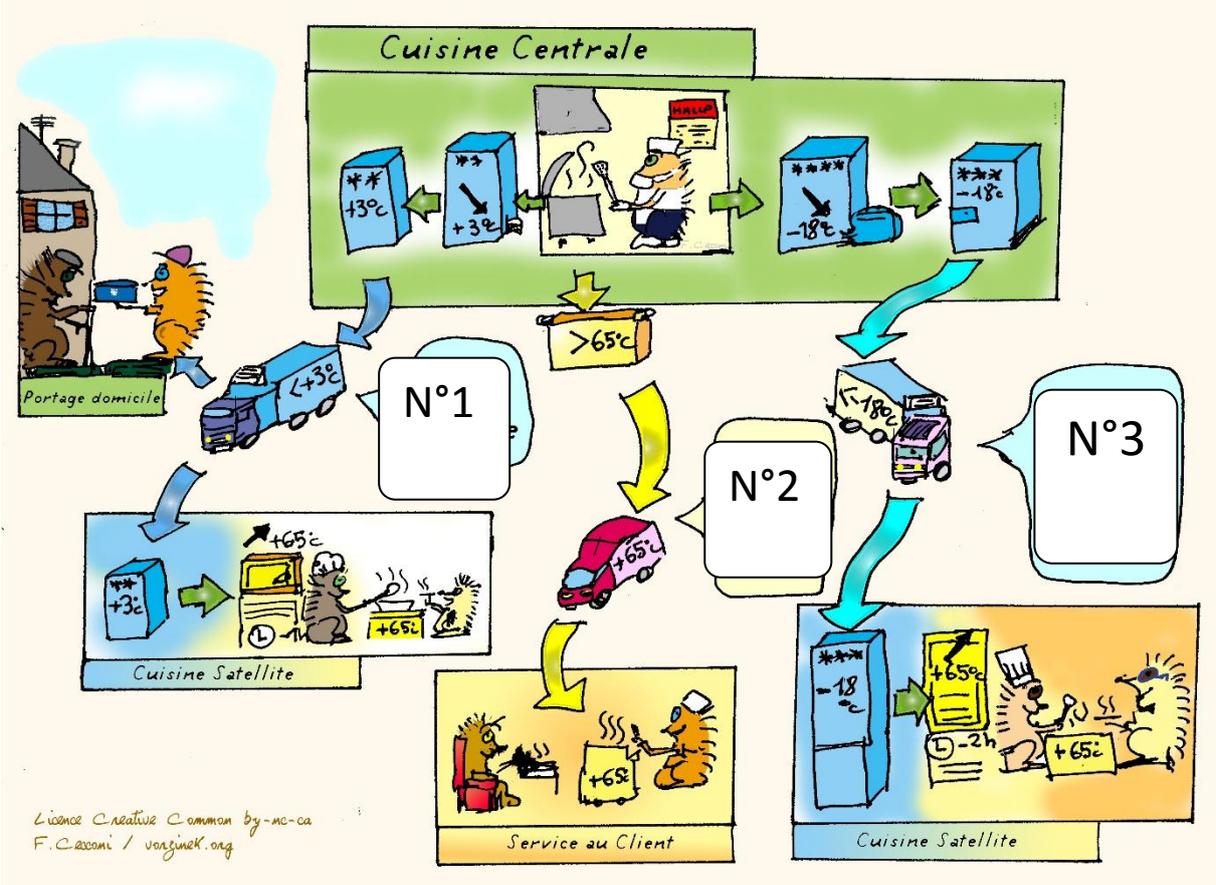
b) **Proposer des plats cuisiner de saison en vous aidant de l'annexe 3.** (1.5 points)

	Nom de la préparation	Ingrédients (au moins deux)
Un dessert pour le mois de janvier		
Une entrée pour le mois de mars		
Un dessert pour le mois d'août		
Une entrée pour le mois de Septembre		
Un plat pour le mois de Décembre		

c) **Les personnes âgées sont des sujets sensibles à la déshydratation. Proposer 3 aliments (autres qu'une boisson) permettant l'hydratation.** (1 point)

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

Annexe 1 : Schéma représentant les circuits alimentaires en restauration collective.



## Annexe 2 :

### Risotto aux carottes



#### **Ingrédients pour 2 personnes:**

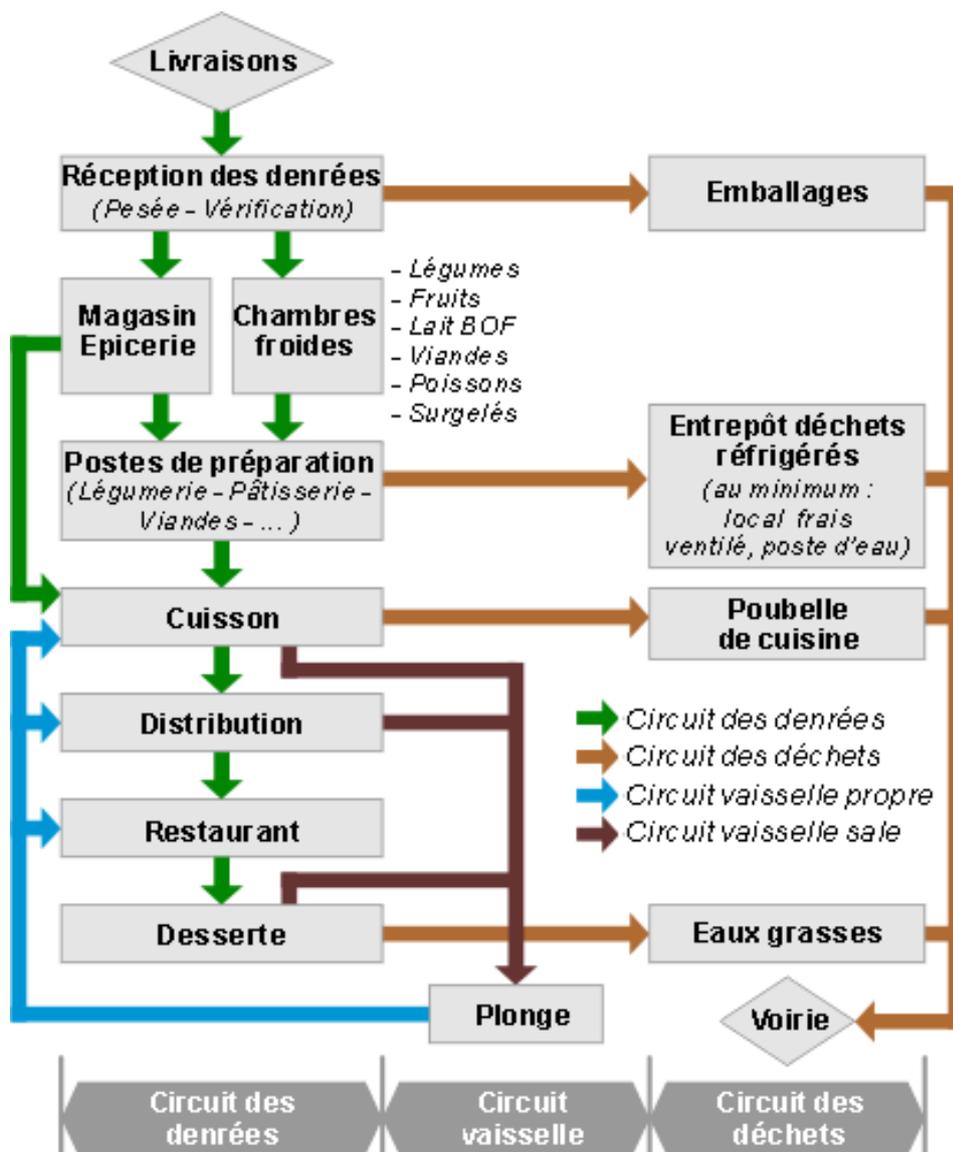
- 200g de carottes
- 100g oignon
- 2 c. à soupe (20g) d'huile d'olive
- 50 g de riz rond cru
- 1 bouillon cube de volaille dégraissé
- sel, poivre

#### **Préparation :**

- 1** Préparez le bouillon : portez à ébullition 650 ml d'eau avec un bouillon cube.
- 2** Epluchez les carottes, lavez-les et coupez-les en fines rondelles. Pelez l'oignon et émincez-le.
- 3** Chauffez l'huile d'olive dans une casserole et faites-y fondre l'oignon émincé. Ajoutez-y les carottes. Puis versez le riz rond. Mélangez quelques minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Puis versez le bouillon une louche à la fois, jusqu'à absorption totale du liquide.
- 4** Poivrez. Servez chaud.



**ANNEXE 4 : Respecter le principe de la marche en avant**



# ANNEXE 5 : CERTIFIE «HACCP »

## REGLE DES 5 M

## Tableau d'analyse des dangers

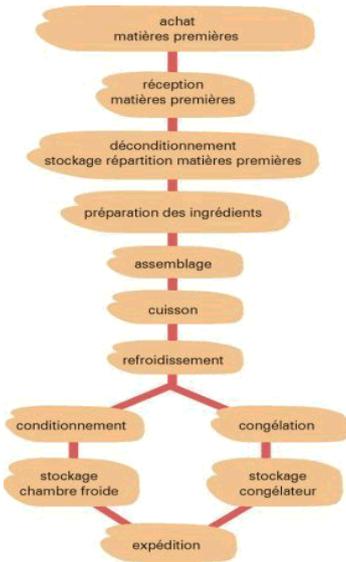
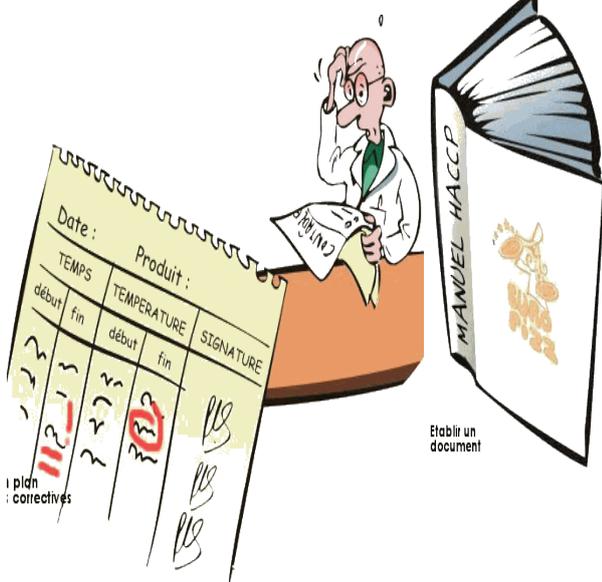


Diagramme de fabrication



ETAPES	DANGER	MESURE PREVENTIVE	CCP
1	...	...	...
2	...	...	...
3	...	...	...
4	...	...	...
5	...	...	...
6	prolifération bactérienne	refroidissement rapide	OUI
7	...	...	...



Etablir un document

