

**CONCOURS INTERNE ET TROISIEME CONCOURS
D'AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL – 2015-**

MERCREDI 14 JANVIER 2015

EPREUVE : 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 7 pages y compris la page de garde.

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**.
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.

Votre identité devra uniquement être reportée dans le coin cacheté de la copie. Rabattre la partie noircie et la coller en humectant les bords.

Concours d'agent de maîtrise spécialité Restauration

QUESTION 1 :

Le "Paquet Hygiène" est un ensemble de textes règlementaires relatifs à la sécurité sanitaire des aliments et destinés pour tous les professionnels du secteur alimentaire.

Indiquer les trois textes de référence du « paquet hygiène ». **(3 points)**

QUESTION 2 :

a) Que signifie l'abréviation : P.M.S. en restauration ? **(1 point)**

b) Donner la définition d'un P.M.S. **(1 point)**

QUESTION 3 :

La méthode des 5M permet de rechercher les causes d'un problème ou d'un dysfonctionnement et de proposer des mesures préventives.

Complétez le tableau 5 M ci-dessous en donnant pour chacun des M un exemple de risque lors d'un contrôle à réception. **(5 points 0,5 point par bonne réponse)**

	Exemple de risque lors d'un contrôle à réception
M.....	
M.....	
M.....	
M.....	
M.....	

QUESTION 4 :

Citez le couple temps/température d'un refroidissement rapide. **(1 point)**

QUESTION 5 :

Citez le couple temps/température d'une remise en température. **(1 point)**

QUESTION 6 :

Combien de jour à l'avance peut-on cuisiner un plat en liaison froide ? **(1 point)**

QUESTION 7 :

A qu'elle température se conserve un plat cuisiné après refroidissement ? **(1 point)**

QUESTION 8 :

Conformément l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, indiquez dans le tableau ci-dessous la fréquence de présentation des plats définis. **(7 points)**

Plats	Fréquence de présentation
Crudités de légumes ou fruit en entrée/20 minimum
Dessert de fruits crus/20 minimum
Poisson ou préparation à base de poisson contenant plus de 70% de poisson et ayant un rapport P/L supérieur ou égal à 2/20 minimum
Viande non hachée de bœuf, veau ou agneau/20 minimum
Légumes cuits autres que secs, seul ou en mélange contenant au moins 50% de légumes/20
Légumes secs, féculents ou céréales seul ou en mélange/20
Plat protidique ayant un rapport P/L inférieur à 1/20 maximum

QUESTION 9 :

a) En milieu scolaire, que signifie l'abréviation : P.A.I. ? **(1 point)**

b) Expliquez en quelques lignes en quoi consiste un P.A.I. **(1 point)**

QUESTION 10 :

- a) Dans le champ de la sécurité au travail, que signifie l'abréviation E.P.I. ? **(1 point)**
- b) Citez 4 E.P.I. que l'on peut trouver en cuisine. **(4 points)**

QUESTION 11 :

Donnez la liste des principaux ingrédients des recettes ci-dessous (minimum 3 par recette). **(5 points)**
(Attention : si un des ingrédients est inexact la réponse sera considérée comme fausse)

Recette	Principaux ingrédients
Potage cultivateur
Gnocchi à la Parisienne
Œufs farcis Chimay
Garniture de la sauce Dieppoise
Sauce charcutière

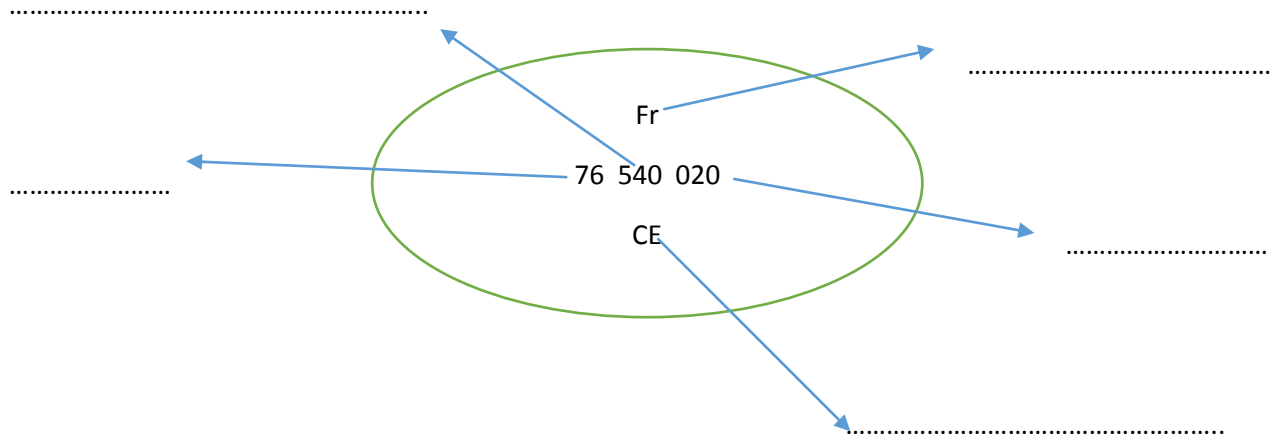
QUESTION 12 :

a) Donnez la signification de l'abréviation T.I.A.C. **(1 point)**

b) Expliquez en quelques lignes *ce qu'est une T.I.A.C.* **(1 point)**

QUESTION 13 :

Indiquez les éléments qui composent une estampille sanitaire. **(5 points)**



QUESTION 14 :

Qu'est-ce qu'un nettoyage en restauration ? **(1 point)**

QUESTION 15:

Qu'est-ce qu'une désinfection en restauration ? **(1 point)**

QUESTION 16 :

Voici la fiche technique d'un gratin dauphinois pour 100 personnes. Indiquez les poids nécessaire à la réalisation de cette recette pour 260 convives. (6 points)

ingrédients	Quantités pour 100 personnes	Quantités pour 260 personnes
Pomme de terre	8,2 kgkg
Lait	2 litreslitres
Crème	1,8 litreslitres
Emmental râpé	1 kgkg
Ail	40 grgr
Muscade	10 grgr

QUESTION 17 :

Donnez la définition des termes techniques culinaires suivants.

a) **Foncer (1 point)**

b) **Abaisser (1 point)**

c) **Coucher (1 point)**

d) **Monder (1 point)**

e) **Singer (1 point)**

QUESTION 18 :

Donnez la particularité essentielle de la vitamine D. **(1 point)**

QUESTION 19 :

Dans le tableau ci-dessous indiquer de quel animal proviennent **les morceaux cités ci-dessous.** **(6 points)**

Morceaux	De quel animal provient ce morceau ?
Morceau de « râble »	
Morceau de « merlan »	
Morceau de « darne »	
Morceau de « sot l'y laisse »	
Morceau de « crosse »	
Morceau d' « araignée »	

Total de la notation 60/60 divisé par 3 pour obtenir la note sur 20.