

CONCOURS D'AGENT TECHNIQUE

Spécialité « restauration »

Mercredi 21 avril 2004

Epreuve d'admissibilité

(durée : 1h00 – coef. 2)

Vérification au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou compléter des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.

Consignes

*Ne tournez pas la page avant le signal du début de l'épreuve
qui vous sera donné par l'organisateur.*

Le questionnaire comprend **5 pages**.

- Vous disposez d'une heure et vous ne serez pas autorisé(e) à sortir pendant la durée de l'épreuve.
- Evitez au maximum de raturer lorsque vous répondez aux questions ; dans le doute, la réponse sera considérée comme fautive par les correcteurs. Il ne vous sera remis qu'un **seul exemplaire** du questionnaire. Seuls les stylos à encre bleue ou noire sont autorisés.
- Au début de l'épreuve, le surveillant vous fera émarger la liste de présence.
- A la fin de l'épreuve, il recueillera votre copie, en aucun cas vous ne devez quitter la salle avant d'avoir effectué cette formalité, sous peine d'être éliminé(e).
- Avant de commencer, vérifiez que votre questionnaire comprend bien les **5 pages**.

ATTENTION

Répondre directement sur ce questionnaire sans y écrire votre nom.

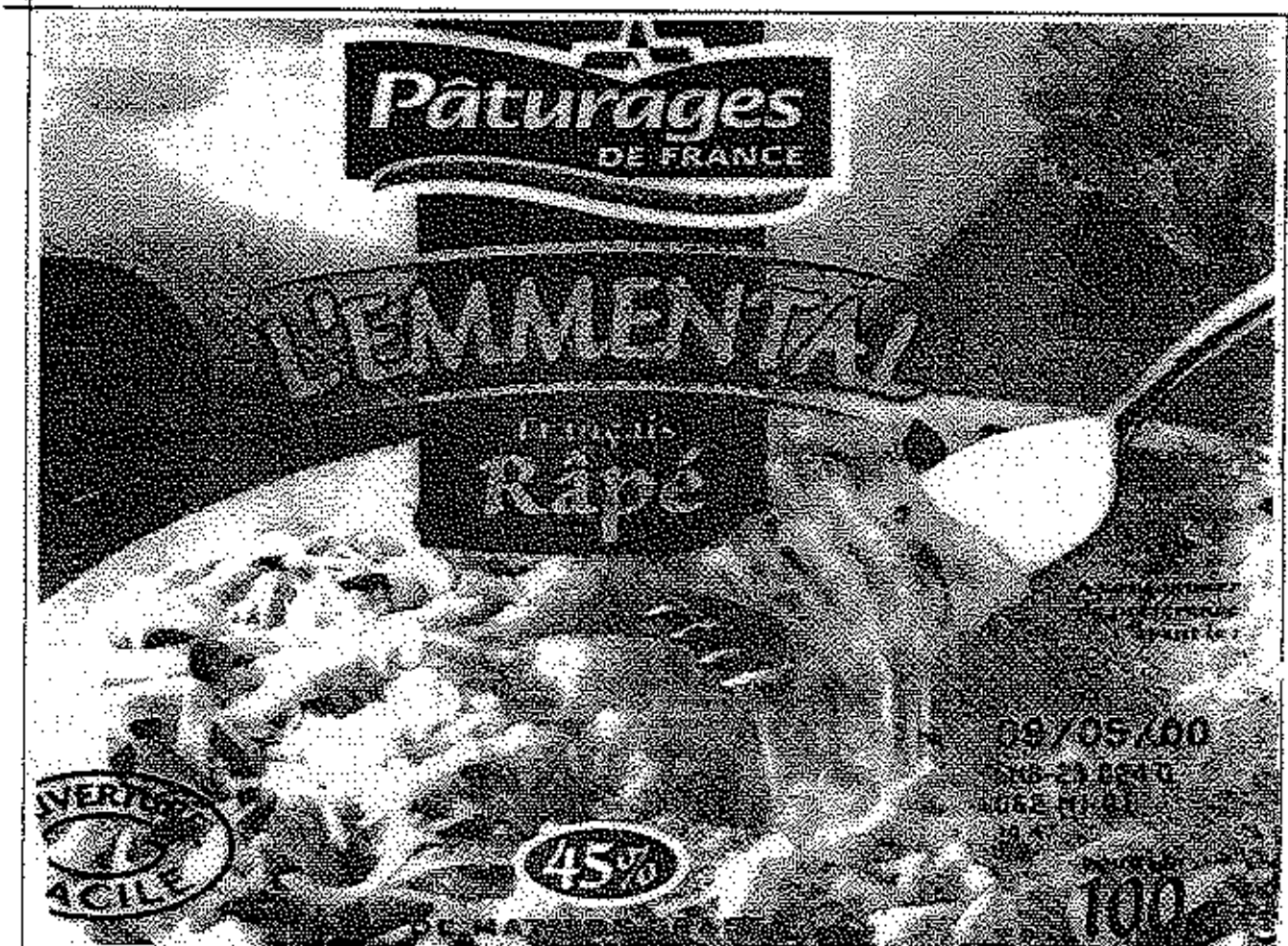
Toute personne qui rompra l'anonymat en signant ou en inscrivant son nom, son numéro de candidat sur le questionnaire en dehors de l'onglet prévu à cet effet sera éliminée.

CONCOURS D'AGENT TECHNIQUE spécialité restauration

Vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou compléter, des connaissances théoriques de base dans la spécialité - (1h00 ; coef.2)

1) Vous réceptionnez des denrées alimentaires.

1.1 Indiquez les mentions obligatoires devant figurer sur les étiquette de ces produits (9 pts)



Conseil d'utilisation

à consommer de préférence dans les 4 jours après ouverture.
À conserver entre + 4°C et 8°C.

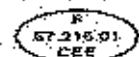
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g :	
1566 kJ soit 377 kcal	
Protéines	29 g
Glucides	Traces
Lipides	29 g
Calcium	1 g*

* soit 125 % de l'apport journalier recommandé

12 litres de bon lait frais de nos régions sont nécessaires pour fabriquer 1 kilo d'emmental PÂTURAGES DE FRANCE.

Grâce à la richesse naturelle de l'emmental, une consommation de 100 g couvre 125 % de l'apport journalier recommandé en calcium. Apprécié pour ses qualités culinaires, l'emmental râpé Pâturages de France apportera une touche de saveur à tous vos plats : pâtes, gratins, pizzas, sauces...

Conditionné sous atmosphère protectrice.



Distribué par :
SCA Lait et dérivés
BP 23 - 75721 Paris cedex 15

Poids net du lot :
3 x 150 g + 100 g gratuit = 400 g^e



Pour tout renseignement sur ce produit, écrivez au Service consommateurs Pâturages de France RP 18 - 35370 Argentré du Plessis (joindre l'emballage à votre courrier)

1.2 Expliquez la signification des lettres DLUO (1 pt)

1.3 Expliquez la signification des lettres DLC (1 pt)

1.4 Où stockez-vous ce produit et à quelle température ? (3 pts)

2) Vous recevez par courrier le document suivant :



Adresse prelevement : C/ 561693

LYCEE PROFESSIONNEL ST AUGUSTIN
10 BD PAUL LANGEVIN

44320 COUREN

LYCEE PROFESSIONNEL ST AUGUSTIN

10 BD PAUL LANGEVIN

44320 COUREN

ANALYSE

BACTERIOLOGIQUE

Dossier No:177301 Fol 1 Ex:1/1
Examen No:799508 04/98 :Pag:1/1

Le 30/04/98

Nature prelev.:COTE DE PORC
Lieu de prelevement:RAIN MARIE OSPICE
Date de prelevement:240498 Heure:12h00
Date de fabrication: DLC:
Conditionnement:GASTRONORME
Fabricant: No:
Lot: Temperature produit:+40°C
Code Barre:
Date preparation:240498
Date reception:
Distri. BERTRAND

RECHERCHE	RESULTATS	NORMES	GRILLE CLASSMENT				
			TS 1m	S 3m	AC 10m	MS 100m	C
MICROORGANISMES 30°C /g	1000	300000	*				
COLIFORMES 30°C /g	< 100	1000	*				
COLIFORMES THERMOTOLERANTS/g	< 10	10	*				
STAPHYLOCOCCUS AUREUS /g	< 100	100	*				
ANAEROBIES SULF. REDUCT.46°C/g	< 10	30	*				
SALMONELLA dans 25 g	ABSENCE	ABSENCE	*				

Conclusion : QUALITE BACTERIOLOGIQUE TRES SATISFAISANTE.

Signataire: Marie BAR

Fonction: Adj.Resp.Microbio.

2. 1 De quel document s'agit-il ? (1 pt)

.....

2. 2 A quelle famille de micro-organisme ces germes appartiennent-ils ? (1 pt)

.....

2. 3 Commentez les résultats (1 pt)

.....

2. 4 Repérez une anomalie (1 pt)

.....

2. 5 Rappelez le rôle du bain-marie (1 pt)

.....

3) L'hygiène et la sécurité sont des principes fondamentaux en restauration collective.

3. 1 Indiquez cinq moments où vous devez obligatoirement vous laver les mains. (5 réponses attendues). (5 pts)

.....

.....

.....

.....

.....

3. 2 Nommez les articles de la tenue professionnelle en secteur conditionnement (5 pts)

.....

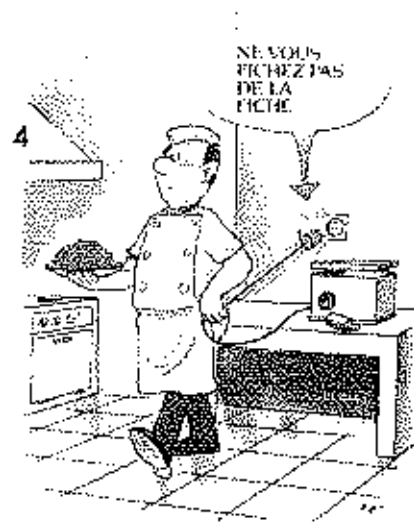
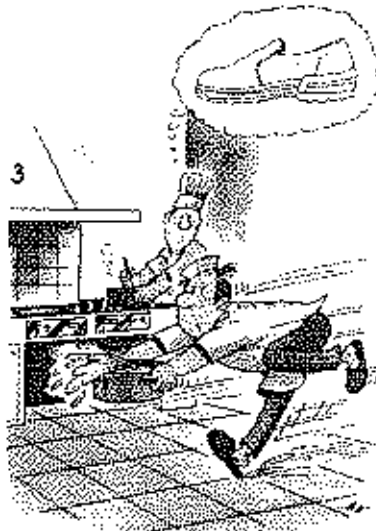
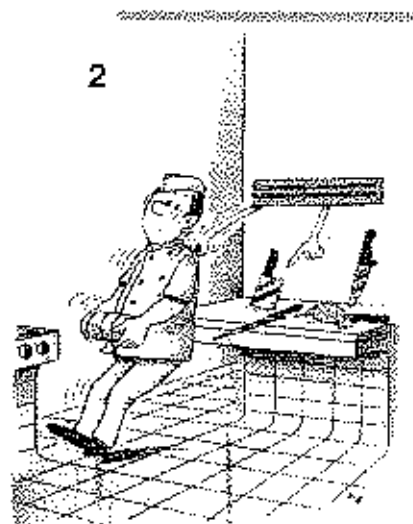
.....

.....

.....

.....

3. 3 Identifiez et nommez le risque illustré par les dessins ci-dessous. Pour chacun de ces risques, vous rechercherez une cause probable d'accident. Vos réponses seront consignées dans le tableau (8 pts)



Source : Mémento du restaurateur Éditions Jacques Lanore

IMAGE	RISQUE IDENTIFIÉ	CAUSE PROBABLE D' ACCIDENT
1		
2		
3		
4		

4) Vous travaillez dans la cuisine centrale de votre commune

4. 1 Rédigez un court paragraphe expliquant le rôle d'une cuisine centrale et des cuisines satellite. **(5 pts)**

.....

.....

.....

.....

.....

4. 2 Indiquez à quelle température la cuisine satellite stocke les repas en attente de distribution. **(1 pt)**

.....

4. 3 Indiquez la température et la condition de remise en température. **(2 pts)**

.....

5) Le marché alimentaire propose plusieurs gammes de fruits et légumes.

5. 1 Classez les aliments suivants dans le tableau **(10 pts)**

Champignons surgelés industriellement ; carottes ; salade en sachet ; haricots verts en boîte ; pommes de terre cuites conservées en sachet

GAMME	NOM	CARACTERISTIQUE

5. 2 Citer deux gammes de végétaux qui permettent de gagner du temps de préparation. **(2 pts)**

.....

5. 3 Citer deux modes de conservation par le froid. **(2 pts)**

.....

5. 4 Citer un mode de conservation par la chaleur. **(1 pt)**

.....