

EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE DE 1^{ÈRE} CLASSE SESSION 2016

Spécialité « Restauration »

ÉPREUVE ÉCRITE

Épreuve 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).

CONSIGNES

- Répondez sur votre fascicule.
- Évitez de raturer lorsque vous indiquez votre réponse, dans le doute, celle-ci sera considérée comme fautive par les correcteurs.
- Toute personne qui rompra l'anonymat en signant ou en inscrivant son nom, son numéro de candidat sur la copie sera éliminée.
- Avant de commencer, vérifiez que votre sujet comprend 20 pages dont 5 pages recto/verso de documents.

DOCUMENT

Guide à l'usage des agents chargés de l'entretien des locaux - CDG 38 - 5 pages recto/verso

I. RÉGLEMENTATION SANITAIRE (23 POINTS)

1) Que signifient ces initiales ?

PMS

PND

BPH

2) Les Bactéries

a) Citez trois bactéries responsables d'intoxication alimentaire ?

-

-

-

b) Pour chacune des 3 bactéries que vous avez citées, indiquez dans quels milieux ou dans quels aliments elles peuvent se trouver ?

-

-

-

3) En restauration collective, l'analyse des dangers est réalisée selon la règle des 5 M. Listez ces 5 M.

M

M

M

M

M

4) En restauration collective, la réglementation sanitaire impose une analyse des dangers. Ces dangers sont au nombre de trois. Citez ces 3 familles de dangers.

a) dangers P

b) dangers C

c) dangers M

5) Les bonnes pratiques et les règles d'hygiène : cochez la bonne réponse.

	VRAI	FAUX
a) la date de péremption est la date de fabrication d'un produit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) je peux conserver ma viande à 7°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) l'eau de javel est interdite en cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) un plat après cuisson est stérile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) je peux servir mes plats chauds à 58°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) en liaison froide, je passe de 63°C à 10°C en moins de 2h30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) si la DLC est dépassée d'1 jour, je peux utiliser le produit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h) pour vivre et se développer, les micro-organismes ont besoin d'eau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i) pour vivre et se développer, tous les micro-organismes ont besoin d'oxygène	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
j) un produit dont la DLUO est dépassée doit être détruit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
k) les micro-organismes sont tués dans les produits surgelés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
l) je garde un échantillon témoin pendant 2 jours	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

II. GESTION / ORGANISATION (24,5 POINTS)

1. La cuisine vous livre les repas en barquette de 6 portions pour les élèves du primaire, de 8 portions pour les élèves de maternelle, de 4 portions pour les adultes. Calculez le nombre de barquettes à commander selon les services et les effectifs et le total des barquettes à commander pour la journée et justifiez votre réponse. (arrondir à l'unité supérieure)

1^{er} service : 248 élémentaires 127 maternelles 14 adultes	Barquettes de 6 :	Barquettes de 8 :	Barquettes de 4 :
2^{ème} service : 112 élémentaires 55 maternelles 11 adultes	Barquettes de 6 :	Barquettes de 8 :	Barquettes de 4 :
Total	Total barquettes de 6 :	Total barquettes de 8 :	Total barquettes de 4 :

2. Calculez les quantités de pain, de fromage, de fruits selon les éléments figurant dans le tableau ci-dessous et pour l'ensemble des convives et justifiez votre réponse. (arrondir à l'unité supérieure)

Effectifs : 318 élémentaires 153 maternelles 29 adultes	<u>Pain :</u> 1 pour 8 en élémentaire, 1 pour 10 en maternelle 1 pour 6 pour les adultes	<u>Fromage fondu :</u> 8 portions par boîte	<u>Abricots :</u> 1 pour les maternelles, 2 pour les élémentaires, 3 pour les adultes (poids moyen d'1 abricot 45gr)
	Nombre de pains à commander :	Nombre de boîtes à commander :	Poids total des abricots à commander :

3) Vous êtes chargé(e) de la mise du couvert dans votre salle à manger.

Vous devez également couper le pain et remplir les pichets d'eau. Calculez le temps nécessaire à la mise en place de vos salles à manger et le temps total en complétant le tableau ci-dessous et à partir des éléments y figurant, et justifiez votre réponse.

<u>Salle et effectifs :</u>	Temps par table pour la mise du couvert	Temps par table pour l'eau et le pain	Temps total par salle
Salle à manger maternelle : 8 tables de 8 places	4 minutes 30	2 minutes	
Salle à manger élémentaire : 14 tables de 6 places	4 minutes	1 minute 30	
Salle à manger adultes : 3 tables de 4 places	2 minutes 30	1 minute	
		Total toutes salles à manger	

4) Que signifie S.I.Q.O. ?

.....

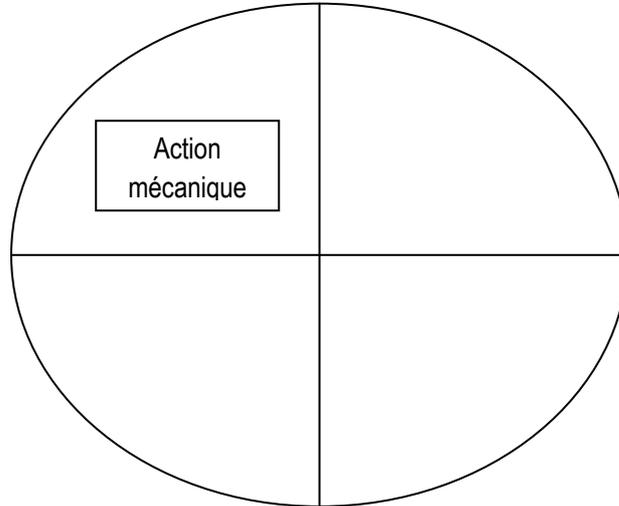
5) Citez 2 exemples de S.I.Q.O. et détaillez votre réponse.

.....

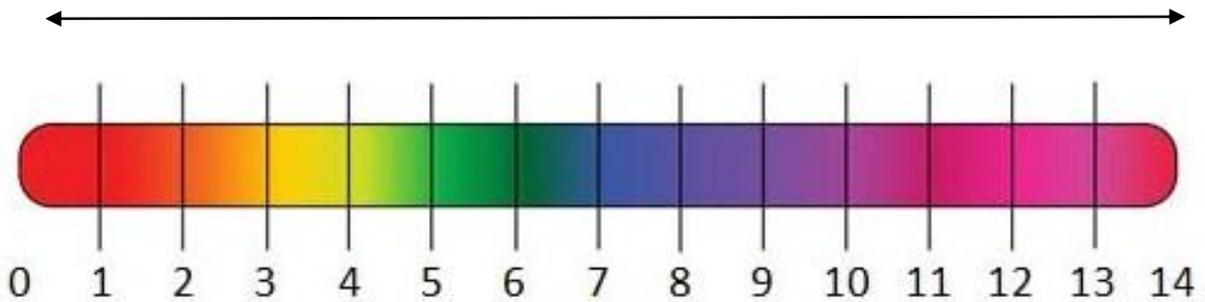
.....

III. ENTRETIEN ET SÉCURITÉ (21,5 POINTS)

- 1) Pour que le nettoyage soit efficace, il faut conjuguer plusieurs facteurs interdépendants les uns des autres. Ces facteurs sont décrits dans le cercle de Sinner. Un de ces facteurs est l'action mécanique. Citez les 3 facteurs manquant du cercle de Sinner.



- 2) Le Potentiel Hydrogène (PH) permet de mesurer le niveau neutre, alcalin ou acide, d'un produit d'entretien (entre autre). Placez au bon endroit ces trois niveaux sur l'échelle du PH ci dessous.



- 3) En fonction du Potentiel Hydrogène (PH), un produit d'entretien va agir sur différents types de souillures et donc être utilisé pour différentes opérations de nettoyage.

Citez un produit d'entretien acide et indiquez sur quels types de souillures ou salissures il agit.
Citez un produit d'entretien alcalin et indiquez sur quels types de souillures ou salissures il agit.

a) produit d'entretien avec un PH acide :

utilisé pour des souillures :

b) produit d'entretien avec un PH alcalin :

utilisé pour des souillures :

4) Votre commune vous équipe de nettoyeurs vapeur pour l'entretien de l'unité de restauration dont vous dépendez. Citez 5 avantages de l'utilisation régulière de tels appareils.

.....

.....

.....

.....

.....

5) Donnez la signification des pictogrammes de danger ci-dessous et qui peuvent figurer sur les contenants des produits d'entretien et détaillez votre réponse :

1		
2		
3		
4		
5		
6		

IV. NUTRITION / MANGER BOUGER (9,5 POINTS)

1) Les recommandations nutritionnelles : cochez la bonne réponse.

	VRAI	FAUX
a) le beurre est moins gras que la crème fraîche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) les maternelles n'ont pas besoin de fromage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) le programme « manger bouger » recommande 15 minutes d'activité physique par jour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) des féculents doivent être consommés à chaque repas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) 5 produits laitiers par jour sont conseillés pour les enfants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) le pain appartient au groupe d'aliment des féculents	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g) le sucre et les matières grasses doivent être limités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h) l'équilibre c'est manger de tout en quantité raisonnable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i) sur 20 repas, les menus doivent proposer autant de légumes que de féculents	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
j) 3 fruits et légumes par jour sont conseillés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- 2) En lisant la composition d'un pâté de foie supérieur, listez par ordre décroissant, les 4 principaux ingrédients de ce pâté. Indiquez le nombre d'additifs présents dans la composition.

Liste des ingrédients :

Gras de porc, eau, foie de porc, gelée de porc, oignons frais, amidon de blé, protéines de lait, lactose, dextrose de blé, sel, conservateurs (E250, E316), plasma de porc, stabilisants (E450, E451, E452), gélifiant E407, colorant (E120, E150c), arômes, épices.

4 principaux ingrédients :

- a)
- b)
- c)
- d)

Nombre d'additifs :

- 3) En lisant la valeur nutritionnelle d'un pâté de foie supérieur dans le tableau ci dessous, indiquez le poids en gramme des : matières grasses, sucres, protéines.

Quel nutriment est présent en plus grande quantité dans le pâté de foie ?

Valeur nutritionnelle moyenne :

Énergie kcal / 100 g : 262	Énergie kJoule / 100 g : 1084	Protéines (g) / 100 g : 10.2	Glucides (g) / 100 g : 5.9
Lipides (g) / 100 g : 21.9	Sodium (g) / 100 g : 0,720	P/L 0.5	

- a) poids en grammes des matières grasses pour 100 gr :
- b) poids en grammes des sucres pour 100 gr :
- c) poids en grammes des protéines pour 100 gr :

Nutriment majoritaire dans le pâté de foie :

V. LES DÉCHETS (1,5 POINTS)

1) Qu'est-ce qu'un bio-déchet ?

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

2) De quelles manières peut-on valoriser les déchets ? Citez 2 exemples et expliquez succinctement votre réponse.

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