
CONCOURS INTERNE

D'AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL 2015

SPÉCIALITÉ « RESTAURATION »

Épreuve consistant en la 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

Il vous est demandé de répondre directement sur le sujet puis à la fin de l'épreuve l'insérer dans la copie. Ce document sera agrafé par les surveillants.

Ce sujet comporte 9 pages et 29 questions. Veuillez vérifier que ce document est complet.

IMPORTANT

Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie : ni votre prénom ou votre nom (ou nom fictif), ni votre n° de convocation, ni votre signature ou paraphe.

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

Seul l'usage d'un stylo noir ou 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 sauf consignes particulières.

L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.

Les feuilles de brouillon (de couleur) ne seront en aucun cas corrigées.

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

Question n° 1 :

Indiquez le mode de distribution correspondant aux préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).

Question n° 2 :

Expliquez brièvement le principe de la liaison chaude.

Question n° 3 :

Citez la température minimale à respecter en liaison chaude.

Question n° 4 :

Précisez à quoi correspond cette température.

Question n° 5 :

Citez un risque encouru pour les préparations si la chaîne du chaud est rompue.

Question n° 6 :

Indiquez le délai de consommation d'une PCEA à consommer chaude, conservée au froid positif, à partir de sa première remise en température.

Question n° 7 :

Justifiez le fait que la réglementation impose un refroidissement rapide des PCEA avant stockage au froid.

Question n° 8 :

Définissez un plat témoin.

Question n° 9 :

Indiquez le nombre de jours pendant lesquels un plat témoin doit être conservé et précisez dans quelle condition.

Question n° 10 :

Lors de la réception de blancs de poulet sous vide, citez les contrôles qui doivent être effectués.

Question n° 11 :

Expliquez le principe du conditionnement sous-vide.

Question n° 12 :

Indiquez le nombre de jours de conservation d'un plat cuisiné mis sous vide dans un restaurant possédant un appareil de mise sous vide.

Question n° 13 :

Expliquez le principe de la marche en avant.

Question n° 14 :

Citez le but de la marche en avant.

Question n° 15 :

Proposez une solution concernant le réaménagement de l'organisation de travail d'une cuisine trop petite pour appliquer la marche en avant dans l'espace.

Question n° 16 :

Citez les quatre composantes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) imposé en restauration d'après le « Paquet Hygiène ».

Question n° 17 :

Expliquez brièvement la méthode HACCP.

Question n° 18 :

Justifiez la nécessité de mettre en place un plan d'auto-contrôle.

Question n° 19 :

D'après le document 1 en page 9, l'échantillon de sauce Mornay analysé est-il conforme ? Soulignez sur le document 1 les critères microbiologiques qui permettent d'établir cette conclusion.

Question n° 20 :

Proposez trois causes possibles de contamination.

Question n° 21 :

Proposez trois mesures correctives.

Question n° 22 :

Identifiez, en complétant les encadrés, les mentions obligatoires de l'étiquette ci-dessous :

POULET FERMIER D'ALSACE

Effilé-Élevé en plein air
âgé de 91 jours minimum

Label Rouge

Décret du 12.03.96
Homologation N°04-78
CLASSE A-FERMIER
ÂGÉ DE 91 JOURS MINIMUM
ALIMENTÉ AVEC 75 % DE CÉRÉALES
DÉLAI LIMITE DE CONSOMMATION :
9 JOURS APRÈS ABATTAGE
RECOMMANDATIONS AUX CONSOMMATEURS :
ÔTEZ LA BAGUE À L'AILE AVANT CUISSON
PRODUITS FRAIS
Tenir au frais entre 0 et + 4°C

873609

BRUNO SIEBERT
67120 ERGERSHEIM
Abattoir agréé
67-201-01





Question n° 23 :

Complétez le tableau suivant concernant les volailles en indiquant deux exemples pour chacune des catégories.

Volailles à chair blanche	Volaille à chair brune
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Question n° 24 :

Reliez chaque type de garantie au signe de qualité qui lui correspond.

Types de garantie	Signes de qualité
Garantie d'origine	
Garantie de protection de l'environnement	
Garantie d'une qualité supérieure	
Garantie d'un mode de production traditionnel	

Question n° 25 :

Complétez le schéma ci-dessous concernant la traçabilité des œufs.

0 = biologique
 1 = en plein air
 2 = au sol
 3 = en cage

Les œufs sont extra-frais jusqu'au 9^e jour après la ponte, frais jusqu'au 28^e jour

The diagram shows a central egg with the tracking code '0FRDEB01 DCR 03/06'. Four arrows point from the code to four empty boxes for completion: one above, one to the left, one to the right, and one below. A legend on the left explains the digits: 0 (biologique), 1 (en plein air), 2 (au sol), 3 (en cage). A note at the bottom states that eggs are extra-fresh for 9 days and fresh for 28 days after laying.

Question n° 26 :

Complétez le tableau suivant en précisant l'apport principal en biomolécules des aliments suivants.

Aliments	Apport principal
Pomme
Sucre
Œuf
Beurre

Question n° 27 :

Complétez le tableau suivant en indiquant les groupes d'aliments qui doivent composer chacun des repas.

Petit déjeuner	Dîner
.....

Question n° 28 :

Complétez le tableau suivant en justifiant en quoi les affirmations suivantes préservent les vitamines des fruits et légumes.

Il faut...	Justifications
Laver <u>rapidement</u> les fruits et les légumes
Protéger les fruits et les légumes dans des emballages opaques
Limiter la durée de cuisson

Question n° 29 :

Les situations dangereuses sont nombreuses dans le domaine professionnel de la restauration.

Décrivez une situation professionnelle à risque dans le domaine de la restauration et proposez une mesure de prévention adaptée.

Situation dangereuse	Mesure de prévention
.....


DOCUMENT 1

Laboratoires LOREGON
N° Échantillon : 909056
RAPPORT D'ANALYSE N° 516658
Émis le : 25/02/2013
Date début d'analyse : 23/02/2013
Date fin d'analyse : 23/02/2013
Code client : 2007
Référence demande : Prél. du 20/02/2013
Nature du produit : **Sauce Mornay**
Température du produit (°C) : + 26
Température du meuble (°C) : + 3
Lieu de prélèvement : Réfrigérateur
Conditionnement : BAC
N° de lot : /
Observations :

Prélèvement :
Site : CUISINE
Date & heure : 20/02/2013 à 10:28
Prélevé par : Chris DONET
Température de l'enceinte de transport (°C) : - 2
Température produit à l'arrivée (°C) : /
Date de fabrication : 20/02/2013
Date de péremption : /
Fabricant : /
Code sanitaire : /
Fournisseur : /

DÉTERMINATION	MÉTHODE	RÉSULTAT	CRITÈRE
Salmonella (recherche dans 25 g)	AES10/4-05/04	Absence	Présence
Staphylocoques à coagulase + à 37 °C (Dén)	NF EN ISO 6888-2	< 100	1 000
Coliformes thermotolérants (Dén)	NF V 08-060	160	10
Coliformes à 30 °C (Dén)	NF V 08-050	40 000	10 000
Bact. anaérobies sulfito-réductrices à 46 °C (Dén)	XP V 08-061	< 10	100
Micro-organismes à 30 °C (Dén)	NF EN ISO 4833	< 4 000	3 000 000

(e : nombre estimé)
REMARQUES :
CONCLUSION : échantillon non conforme selon les critères de l'arrêté du 21/12/79 abrogé.

 Adjoint au responsable
Service Microbiologie

Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse.

Source :
Nathan Technique – Sciences
Appliquées 1ère Term

DOCUMENT 2

RECETTE de la Sauce Mornay

Faire fondre le beurre dans une casserole.
Ajouter la farine et bien mélanger jusqu'à ce que le mélange commence à roussir.
Verser le lait et porter à feu doux sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Assaisonner (sel, poivre, muscade).
Cuire encore 2 min jusqu'à obtenir une sauce épaisse et crémeuse.
Ajouter le fromage râpé et remuer jusqu'à incorporation rapide.
Refroidir en cellule de refroidissement et stocker dans des barquettes en enceinte froide.