

Numéro de copie :

(Partie réservée au centre de gestion)

FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE
CENTRE DE GESTION DES HAUTES ALPES

**EXAMEN PROFESSIONNEL
D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1^{ère} CLASSE
SESSION 2012**

Spécialité Restauration

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 : 1 h 30 ; coefficient 2)

CONSIGNES A RESPECTER IMPERATIVEMENT PAR LE CANDIDAT

- Il est demandé au candidat d'écrire au stylo bleu ou noir uniquement
- Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie : ni votre prénom ou votre nom, ni votre signature... Vous ne devez pas mentionner dans vos réponses des noms imaginaires ou existants (par exemple nom d'une commune, nom d'un agent...) mais seulement utiliser les éléments qui vous sont fournis dans les questions. Toute mention d'identité portée ou signe distinctif entraînera la note de zéro à cette épreuve et donc l'élimination du candidat à cet examen professionnel
- Le candidat rédigera ses réponses exclusivement sur le présent document et l'intégralité du sujet (7 pages) devra être rendue dans la copie
- L'identité du candidat devra figurer uniquement dans la partie supérieure droite de la copie mise à sa disposition (partie à coller pour respecter l'anonymat)
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte

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

Le sujet comporte 7 pages (page de garde comprise).
Veuillez vérifier que vous disposez de toutes les pages du sujet avant de commencer à composer.

Sujet : 6 pages page 1 à 6
Annexe 1 : 1 page page 7

Question 1 : (annexe 1)

Indiquez les couples temps/températures à respecter lors :

- du refroidissement rapide des préparations culinaires : (1 point)

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

- de la remise en température des préparations culinaires : (1 point)

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

Justifiez la nécessité des plats témoins : (1 point)

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

Précisez leur durée et leur température de conservation : (1 point)

Durée :

Température :

Question 2 :

Dans le cadre de votre activité professionnelle, vous devez réaliser la cuisson SAUTER d'un émincé de poulet qui sera servi au déjeuner accompagné d'un riz créole.

Citez deux corps gras d'origine différente que vous pourriez utiliser pour réaliser cette cuisson : (1 point)

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

Précisez :

- A quel groupe d'aliments appartient le poulet ? (0.5 point)

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

- Trois formes de commercialisation du poulet : (1.5 point)

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

Complétez le menu de ce repas afin qu'il soit équilibré : (1.5 point)

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

Vous êtes chargé de la distribution des plats chauds à la banque du self. Vous effectuez le relevé de température de l'émincé de poulet.

Indiquez la température minimale réglementaire : (0.5 point)

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

Précisez ce que vous ferez des restes de ce plat en fin de service : (0.5 point)

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

Question 3 :

A la fin de votre service, vous préparez les pommes de terre pour le potage mixé et la salade de fruits mixtes pour le dîner.

Vous contrôlez les produits à réception pour le service du dîner.

Listez cinq contrôles permettant d'assurer la traçabilité des produits. (2.5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Parmi les produits réceptionnés pour le service du soir, vous constatez qu'un produit est non-conforme. (2 points)

Remplir la fiche ci-dessous à l'aide des informations suivantes : la DLUO d'une boîte d'ananas 3/1 est 05/12/2011, elle est cabossée et le bon de commande indique deux boîtes 5/1.

FICHE DE NON-CONFORMITE	
<u>Date</u>
<u>Nom du produit</u>
<u>Motif de non-conformité</u>	
. DLC	<input type="checkbox"/>
. DLUO	<input type="checkbox"/>
. conditionnement	<input type="checkbox"/>
. emballage	<input type="checkbox"/>
. température du produit	<input type="checkbox"/>
. étiquetage	<input type="checkbox"/>
. qualité	<input type="checkbox"/>
. quantité	<input type="checkbox"/>
. autre	<input type="checkbox"/>
<u>Décision</u>	
. produit refusé	<input type="checkbox"/>
. bloqué en attente de décision	<input type="checkbox"/>
. accepté pour cette fois	<input type="checkbox"/>
. bloqué, à remplacer	<input type="checkbox"/>

Citez une précaution à prendre pour conserver les qualités organoleptiques :

- des pommes de terre : (0.5 point)

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

- des pommes : (0.5 point)

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

Précisez le taillage le plus adapté pour la cuisson des pommes de terre : (0.5 point)

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

Les salades de fruits doivent être dressées et entreposées jusqu'au service du soir.

Indiquez la démarche à suivre pour assurer la sécurité alimentaire : (1 point)

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

Question 4 :

Au cours de votre activité vous assurez régulièrement des entretiens à fond. Vous utilisez des produits comportant un risque que vous pouvez facilement identifier grâce à des pictogrammes.

La réglementation internationale impose une nouvelle représentation de ces pictogrammes.

Indiquez leur forme : (0.5 point)


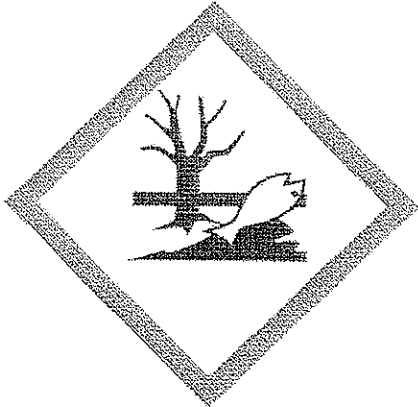
.....

.....

.....

.....

Identifiez-les : (1 point)

Citez deux conseils de prudence pour l'utilisation d'un produit dont l'étiquette présente ces pictogrammes : (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (extrait) NOR : AGRG0927709A.

Annexe IV : DISPOSITIONS PARTICULIERES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE.

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables aux établissements de restauration collective :

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63°C et + 10°C pendant plus de deux heures, sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Après refroidissement, ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et +3°C.
2. Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C. Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10°C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.
3. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10°C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63°C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.
4. La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est déterminée par l'exploitant. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation. Pour les produits déconditionnés puis reconditionnés, la date limite de consommation ne peut excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte.
5. Les exploitants conservent des plats témoins à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0-3°C) après la dernière présentation au consommateur.