

**EXAMEN PROFESSIONNEL DONNANT ACCES AU GRADE  
D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE**

**SESSION 2024**

**QUESTIONS**

EPREUVE D'ADMISSIBILITE :

Une 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 : 1 heure 30**

**Coefficient : 2**

<b>SPECIALITE RESTAURATION</b>
--------------------------------

**À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :**

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif. L'utilisation des stylos à l'encre thermosensible ou encre gel et s'effaçant à la friction ou à la gomme, est vivement déconseillée, puisque ce type d'encre a tendance à s'effacer à la chaleur.
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- Les feuilles de brouillon ne seront pas ramassées/prises en compte.

**Le sujet comprend 13 pages.**

**Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages  
indiqué**

*S'il est incomplet, en avertir le surveillant*

- Le candidat s'il traite les questions dans un ordre différent prendra le soin de préciser le numéro de la question avant d'y répondre.
- Des réponses rédigées sont attendues et peuvent être accompagnées si besoin de tableaux, graphiques, schémas...
- Seuls les documents comportant la mention « **DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS** » seront ramassés et agrafés à votre copie. Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur ce document (Nom, N°, etc.).

## Liste des annexes

### ANNEXE A

Feuille de sortie des denrées « **DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS** »

### ANNEXE B :

Progression de recette « **DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS** »

### ANNEXE C :

Test de sélection « **DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS** »

**Documents reproduits avec l'autorisation du C.F.C.**

*Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.*

Dans le cadre de l'exercice de vos missions, il vous est demandé de répondre aux questions suivantes :

QUESTION 1 : 15 points

- 1.1 En poste au sein du service restauration d'une collectivité locale et d'après la liste ci-dessous, vous établirez la feuille de sortie des denrées

ANNEXE A (page 8) « **DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS** » qui seront préparées pour le repas du lendemain selon le menu suivant et vos méthodes personnelles de travail, en précisant l'unité retenue et la quantité voulue, comme indiqué en exemple dans les 3 premières lignes du tableau. 8 points

LISTE :

Menu prévu pour 500 personnes

Le nombre (entre parenthèses) correspond au choix prévisible des 500 convives.

Carottes (125) Céleri rémoulade (125)  
Salade frisée aux lardons (250)  
Blanquette de dinde à l'ancienne (300)  
Filet de lingue Dieppoise (200)  
Riz créole (350)  
Poêlée « Champêtre » (150)  
Camembert (160)  
Fromages portions (140)  
Saint-Nectaire (200)  
Choux Chantilly (150)  
Compote Pommes/Fraises (150)  
Pommes granny (100)  
Clémentines (100)

- 1.2 Afin que vos adjoints puissent travailler selon les protocoles de fabrication validés en interne dans votre restaurant scolaire, vous donnerez la progression de recette en complétant l'ANNEXE B (pages 9 à 11) « **DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS** » qui sera affichée en cuisine, pour les deux plats : Blanquette de dinde à l'ancienne et Filet de lingue Dieppoise.

En utilisant un vocabulaire professionnel, écrivez les grandes phases techniques de réalisation des plats de l'arrivée des denrées en zone de production jusqu'au stockage avant service (se référer à l'exemple fourni). 7 points

NB : Les protocoles, suivis et traçabilité de sécurité sanitaire ne sont pas à intégrer à ces fiches.

## QUESTION 2 : 8 points

D'après les éléments ci-dessous, vous devez établir une commande pour votre fournisseur de fromages portions (les calculs ne sont pas à justifier) :

Tous les jours, ne sont proposés au self, que des fromages portions.

Les effectifs sont les suivants :

Lundi : 900 le midi + 90 le soir  
Mardi : 850 le midi + 80 le soir  
Mercredi : 450 le midi + 50 le soir  
Jeudi : 900 le midi + 90 le soir  
Vendredi : 951 midi uniquement

Selon la formule retenue et devant la présentation au self (en bacs polycarbonate), un excédent de consommation de 8% est observé.

### **PRESENTATION DES FROMAGES**

Fromage A	Carton de 96 portions et colis de 4 cartons	0€28 la portion
Fromage B	Colis de 144 portions	0€19 la portion
Fromage C	Colis de 240 portions	36€ le colis
Fromage D	Boite de 48 portions dans un carton de 4 boites	11€04 la boite
Fromage E	Colis de 126 portions	25€20 le colis

- 2.1 Quel est le total de portions à commander (excédent inclus et arrondir à l'entier supérieur) ? 2 points
- 2.2 La commande choisie est la suivante : 2 colis A, 9 colis B, 6 colis C, 3 cartons de D. Combien de colis de fromage E seront nécessaires ? 2 points
- 2.3 Quel est le montant total de la commande ? 2 points
- 2.4 Et le prix moyen par portion ? 2 points

## QUESTION 3 : 10 points

Un nouvel agent va être recruté au sein de votre établissement.

Votre chef de service a été chargé de concevoir une partie des tests de recrutement pour vérifier les capacités des candidats. Il a composé 3 exercices et vous propose de les traiter :

Répondez aux questions présentes sur l'ANNEXE C (pages 12 et 13) Test de sélection  
« **DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS** ».

## QUESTION 4 : 15 points

Une suspicion de TIAC a été détectée au sein d'un restaurant scolaire.

- 4.1 A l'aide du document « Qu'est-ce qu'une TIAC ? » en page 5, indiquez quelles sont les procédures qui vont être mises en œuvre ? 7,5 points

DOCUMENT : Qu'est-ce qu'une TIAC ?

Intervention et CAT en cas de TIAC

## 1. QU'EST-CE QU'UNE TIAC ?

### Définition

Une Toxi-Infection Alimentaire Collective est définie par l'apparition, rapprochée dans le temps de symptômes, le plus souvent digestifs, sur **au moins deux personnes ayant consommé un repas identique ou un même aliment**. La consommation d'eau du robinet impactée par une pollution microbiologique peut également être à l'origine d'une TIAC.

Les symptômes les plus fréquents restent les diarrhées et les vomissements, les nausées, les douleurs abdominales et les fièvres. Des maux de tête, des urticaires, peuvent être également observés.

**Toute suspicion de TIAC est à considérer comme une URGENCE afin d'identifier et stopper rapidement la source d'exposition pour limiter l'impact sanitaire.**

### Pourquoi déclarer ?

Les TIAC font partie de la liste des **maladies à déclaration obligatoire (DO)** qui doivent être notifiées par tout médecin ou biologiste auprès du Point Focal Régional de l'ARS BFC.

La déclaration permet de :

1. Confirmer l'existence d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC), en mesurer l'importance
2. Décrire les caractéristiques de l'évènement, mettre en évidence l'origine de la TIAC, l'agent causal et le plat contaminant
3. Préconiser les mesures de prévention appropriées pour éviter la survenue d'autres épisodes.
4. Le retrait d'un produit alimentaire contaminé.

Puis à l'aide du document ci-dessous, vous donnerez des explications sur l'obligation de traçabilité des viandes proposées et servies en restauration. 7,5 points

- 4.1 Pour quels animaux/viandes ? 2,5 points
- 4.2 Quels modes d'affichage ? 2,5 points
- 4.3 Précisions sur la notion « né, élevé, abattu, » 2,5 points

### DOCUMENT :

L'obligation d'étiquetage de l'origine des viandes servies dans la restauration hors domicile est devenue obligatoire le 1er mars 2022 grâce à la publication d'un décret. Ce décret a été mis en place pour renforcer l'information des consommateurs sur l'origine des viandes qu'ils consomment. Désormais, l'origine de la viande servie dans toute la restauration hors domicile (cantines, restaurants, restaurants d'entreprises) doit être indiquée. L'étiquetage de l'origine des viandes doit mentionner un ou plusieurs pays d'élevage, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées.

Cette nouvelle réglementation répond à une attente forte des consommateurs en matière de transparence et de traçabilité sur l'origine des produits qu'ils consomment.

### QUESTION 5 : 12 points

Vous allez accueillir et superviser au sein de votre service un/une stagiaire qui fait des études en restauration.

- 5.1 A l'aide du document ci-dessous, résumer brièvement votre rôle. 4 points
- 5.2 Quelles sont les missions qui pourront lui être confiées ? 4 points
- 5.3 Quelles contraintes sont à prendre en compte ? 4 points

DOCUMENT :

### **Quelles sont les règles concernant la convention de stage ?**

Le stage en milieu professionnel donne obligatoirement lieu à la signature d'une convention de stage entre l'employeur, l'étudiant (futur stagiaire) et l'organisme de formation dont il dépend.

### **A quels postes de travail l'employeur peut-il affecter un stagiaire ?**

N'étant pas liés par un contrat de travail, les stagiaires ne sont pas considérés par le Code du travail comme des salariés, mais plus largement comme des « travailleurs ». Par ailleurs, un stage n'étant pas assimilable à un emploi, il est interdit de recourir à un stagiaire pour exécuter une tâche régulière correspondant à un poste permanent, faire face à un accroissement temporaire d'activité, occuper un emploi saisonnier ou remplacer un salarié. Dans de telles situations, la convention de stage pourrait être requalifiée en contrat de travail par le conseil de prud'hommes.

L'employeur doit confier au stagiaire des missions conformes au projet pédagogique défini par son établissement de formation, en fonction du diplôme ou du certificat préparé et des activités de l'entreprise. L'enseignant référent chargé du bon déroulement du stage peut, durant le stage et si nécessaire, proposer à l'employeur de redéfinir une ou plusieurs de ces missions.

### **Certains travaux sont-ils interdits aux stagiaires ?**

La réglementation ne prévoit aucune interdiction spécifique pour les stagiaires, à l'exception des tâches dangereuses pour leur santé ou leur sécurité.

Si le stagiaire est mineur, il conviendra toutefois de s'assurer du respect des dispositions particulières applicables aux jeunes travailleurs de moins de 18 ans. En effet, certains travaux particulièrement dangereux sont interdits aux travailleurs mineurs, quel que soit leur statut (CDI, CDD, stagiaires, apprentis, contrat de professionnalisation, etc.). Ainsi, à titre d'exemple, un employeur ne pourra pas affecter un stagiaire mineur à des travaux exposant à des agents chimiques dangereux, à des travaux en hauteur, ou bien à un poste impliquant la conduite d'un chariot.

Lorsqu'un agent de l'inspection du travail constate une infraction de l'employeur à ces dispositions, il peut retirer immédiatement le stagiaire mineur de la situation dangereuse sans que cela n'entraîne de préjudice pécuniaire pour le stagiaire.

## Quelles sont les obligations de l'employeur en matière de santé et sécurité du travail ?

L'employeur doit veiller à ce que les stagiaires respectent les règles d'hygiène et de sécurité applicables aux activités de son entreprise, ainsi que les clauses du règlement intérieur éventuellement spécifiées dans la convention.

Pour y parvenir, il est essentiel que les stagiaires soient informés et formés à la sécurité, notamment sur les postes présentant des risques particuliers pour leur santé ou leur sécurité qui nécessitent un accueil et une information adaptés ainsi qu'une formation renforcée à la sécurité.

La liste de ces postes est établie par l'employeur après avis du médecin du travail et du CSE.

En ce qui concerne le suivi individuel de leur état de santé, il appartient à l'établissement d'enseignement d'organiser les visites médicales en vue de la délivrance d'un avis d'aptitude lorsque celui-ci est requis (notamment pour les postes de travail dangereux ou à risques particuliers).

Enfin, l'employeur ne peut pas prononcer de sanction disciplinaire à l'encontre d'un stagiaire qui ne respecterait pas les règles de sécurité. Il doit en informer l'établissement d'enseignement, qui est le seul habilité à le sanctionner, et l'enseignant référent. L'employeur peut éventuellement suspendre ou mettre fin au stage selon les modalités prévues dans la convention de stage.

### Importance du rôle de tuteur

Le rôle du tuteur en entreprise est crucial pour plusieurs raisons. Tout d'abord, il permet d'accueillir et d'intégrer les nouveaux dans les meilleures conditions, en les aidant à comprendre les valeurs et la culture de l'entreprise. Ensuite, le tuteur contribue à la formation et au développement des compétences du nouveau, en lui transmettant son savoir-faire et en l'aidant à progresser dans son travail. Enfin, le tuteur assure un suivi régulier du nouveau salarié, pour s'assurer qu'il est en mesure de remplir les missions qui lui sont confiées et pour identifier d'éventuelles difficultés à résoudre rapidement.

**ANNEXE A**  
**FEUILLE DE DENREES DES SORTIES**  
**DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE**  
**CONCOURS**

[illegible]



## ANNEXE B

Progression de recette

### DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS

<b>Exemple : CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</b>
<i>Trier, laver, désinfecter les champignons</i>
<i>Préparer la garniture aromatique (oignons, ail, échalotes, tomates et bouquet garni, aromates ...)</i>
<i>Emincer les champignons en tranches épaisses, les faire suer, ajouter la garniture aromatique taillée</i>
<i>Déglicer au vin blanc et mouiller à hauteur, assaisonner</i>
<i>Marquer en cuisson, laisser cuire à petits bouillons 1 heure, rectifier l'assaisonnement</i>
<i>Refroidir en cellule et réserver jusqu'au dressage</i>

<b>BLANQUETTE DE DINDE A L'ANCIENNE</b>

<b>FILET DE LINGUE DIEPPOISE</b>

BLANQUETTE (SUITE)

FILET (SUITE)

BLANQUETTE (SUITE)

FILET (SUITE)

## ANNEXE C

Test de sélection

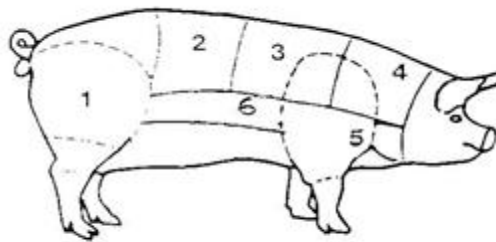
### DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS

- 3.1 Associez chaque région à sa spécialité de pâtisserie (mettre la lettre associée à la région dans la case lettre du tableau spécialités) : 2 points

Lettre	REGIONS
<b>A</b>	L'ALSACE
<b>B</b>	LA BRETAGNE
<b>C</b>	LA CORSE
<b>D</b>	LE LIMOUSIN
<b>E</b>	LA NORMANDIE
<b>F</b>	LA PROVENCE
<b>G</b>	LE ROUERGUE
<b>H</b>	LA VENDEE

Lettre	N°	SPECIALITES
	<b>1</b>	LE CLAFOUTIS
	<b>2</b>	LE KOUING-AMAN
	<b>3</b>	LE TOURTEAU FROMAGÉ
	<b>4</b>	LE KUGELHOPF
	<b>5</b>	LA FOUACE
	<b>6</b>	LE DOUILLON
	<b>7</b>	LA FOUGASSE
	<b>8</b>	LA FIADONE

- 3.2 A l'aide du le représentation ci-dessous, associez les différents numéros aux différents morceaux du porc : 3 points



1)

4)

2)

5)

3)

6)

## ANNEXE C (suite)

### DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS

- 3.3 En vous aidant du document ci-dessous, vous cocherez par une ou deux croix dans le tableau ci-dessous la pâte qui est utilisée pour la réalisation des recettes suivantes ? Attention deux réponses sont parfois possibles par recette. 5 points

#### La généreuse famille des pâtes pour pâtisseries

Les pâtes pour pâtisseries se préparent, en règle générale, avec de la farine, de l'eau, du beurre, des œufs et du sucre. Elles peuvent également se saler. Dans ce cas, on les utilisera pour confectionner certaines entrées. Il existe deux grandes catégories : les pâtes fermes et les pâtes molles.

#### *Les pâtes fermes*

Appartiennent à cette catégorie, la pâte brisée, la pâte feuilletée, la pâte sablée, la pâte à foncer ou à dresser, etc... Ces pâtes, pétries plus ou moins longuement à la main, peuvent être utilisées soit seules comme la pâte sablée (petits gâteaux secs) ou la pâte feuilletée (galette, feuilleté, baguette, allumette, palmier), soit comme fond que l'on garnit ensuite de préparations diverses.

#### *Les pâtes molles*

Au nombre de ces pâtes figurent les pâtes à génoise, à brioche, à savarin, à chou, à pizza... Et les pâtes liquides comme la pâte à gaufres et la pâte à crêpes. Toutes ces pâtes « montent » ou lèvent pendant la cuisson. Ce phénomène est dû à la présence de levure de boulanger ou chimique, de levain ou de blancs d'œufs battus en neige qui les rendent plus légères tout en les faisant gonfler à la cuisson.

Pâtes utilisées  Préparations culinaires et pâtisseries	A CHOU	FEUILLETEE	BRISEE	A CREPES	LEVEE	A FRIRE
Les babas						
Les beignets de fruits						
Le clafoutis						
Le coulibiac						
Les croustilles						
Le dariole						
Les douillons						
La flamiche						
Les fritots						
Les glands						
Les gnocchis						
Les gougères						
Les jalousies						
La miche du Lot						
Le Paris-Brest						
Les pannequets						
Les pets de nonnes						
Le pithiviers						
Les pies						
Les polkas						