

Sujet régional pour l'ensemble
des centres de gestion des Hauts de France
et du centre de gestion de l'Aube

**Concours interne et 3^{ème} concours
d'Agent de Maîtrise Territorial
Session 2019**

Spécialité « Restauration »

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 : deux heures ; coefficient 2)

A 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 comparez votre nom de collectivité fictif non indiqués dans le sujet, ni signature ou paraphe, ni aucune mention de numérotation pour la rupture d'anonymat.

Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez inscrire vos réponses sur une seule et même couleur non effaçable pour l'écriture. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de tout autre matériel d'écriture, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme une faute.

Sauf indication contraire inscrite dans le sujet, toutes les réponses doivent figurer sur la copie. Tous croquis ou tableaux doivent être reportés sur votre copie.

Le candidat qui traite les questions dans un ordre différent, prendra le soin de préciser le numéro de la question avant d'y répondre.

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

En cas de calculs, ceux-ci devront être justifiés.

Les sujets et les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas ramassés et ne seront pas pris en compte.

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

**Ce sujet comporte 6 pages.
Il appartient au candidat de vérifier que
le document comprend le nombre de pages indiqué.
*S'il est incomplet, en avertir le surveillant.***

SUJET : Questionnaire

(sur 20 points)

1. Partie : Cuisinier

Question 1 : Recopiez sur votre copie et complétez le tableau relatif aux différentes gammes des produits alimentaires. (1 point)

Réponse : (au moins 4 bonnes réponses 1 point sinon 0)

GAMMES	CARACTERISTIQUES	T° DE STOCKAGE	CONSERVATION
a) 1 ^{ère} gamme	Produits frais bruts	Ambiante ou réfrigérée selon la variété	Courte et variable selon le produit
b) 2 ^{ème} gamme	Produits appertisés	Ambiante +15°C max.	1 an et plus
c) 3 ^{ème} gamme	Produits surgelés	- 18°C	Plusieurs mois
d) 4 ^{ème} gamme	Végétaux crus sous vide ou sous atmosphère contrôlée ou modifiée.	+ 4°C maximum.	4 à 8 jours
e) 5 ^{ème} gamme	Végétaux cuits conditionnés sous vide ou plats cuisinés conditionnés sous vide	0 à + 3°C	6 à 45 jours

Question 2 : Recopiez sur votre copie le tableau ci-dessous et indiquez l'ordre chronologique en numérotant les phases techniques de la réalisation d'un navarin d'agneau

Réponse : (au moins 8 bonnes réponses 2.50 points sinon 0)

Phases techniques	Numéros chronologiques
A- Rissoler les morceaux d'agneau dans l'huile chaude	3
B- Cuire au four à petite ébullition pendant 45 mn	7
C- Monder les tomates et réaliser un concassé Eplucher et détailler les oignons et échalotes.	2
D- Dégraisser et singer et placer le rondeau au four à découvert	5
E- Détailler la viande en morceaux	1
F- Ajouter la garniture aromatique (oignons, échalotes, gousses d'ail) et laisser suer à feu doux quelques minutes.	4
G- Ajouter les tomates fraîches concassées Mouiller au vin blanc et au fond de veau clair (à hauteur) et ajouter l'ail et le bouquet garni.	6
H- Lorsque la viande est cuite, décanter et passer la sauce liée et assaisonnée sur les morceaux.	4
I- Assaisonner.	8
J- Juste avant de servir ajouter les légumes d'accompagnement. Saupoudrer avec un peu de persil fraîchement haché.	11
K- Eplucher, laver et tourner les légumes d'accompagnement	9

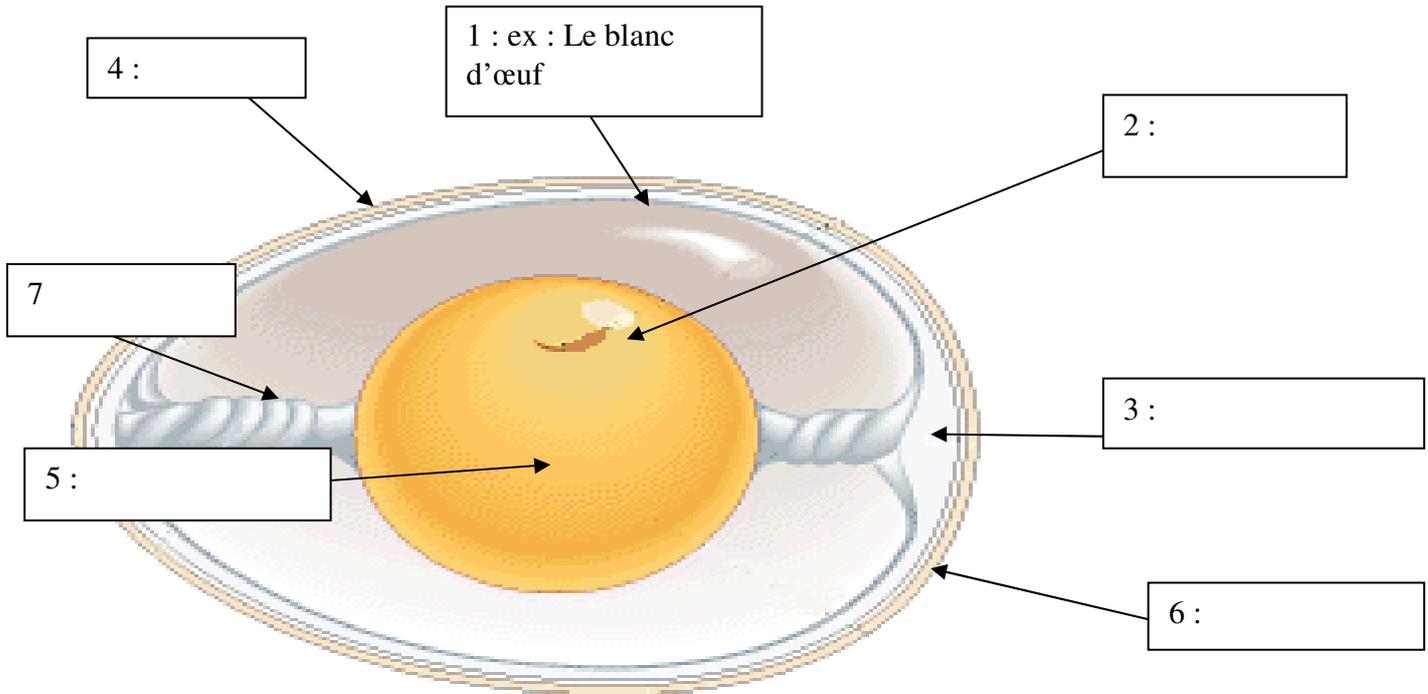
Question 3 :

Donnez les deux propriétés de la farine.

Réponse : Agent de liaison et agent de texture. (2 bonnes réponses 1 point sinon 0)

Question 4 :

Sous forme d'un tableau et en fonction des numéros, indiquez l'anatomie de l'œuf.



Réponse : 1 Le blanc d'œuf

(au moins 4 bonnes réponses 1.50 point sinon 0)

- 2 Le germe**
- 3 La chambre à air**
- 4 La coquille**
- 5 Le jaune d'œuf**
- 6 La membrane**
- 7 la chalaze**

Question 5 :

Les carcasses de mouton sont classées d'après leur conformation (grille EUROP) et leur état d'engraissement (1 à 5).

Recopiez sur votre copie le tableau ci-dessous et donnez l'état d'engraissement en fonction des chiffres.

Réponse : (au moins 3 bonnes réponses 1 point sinon 0)

Chiffre	1	2	3	4	5
Etat d'engraissement	Maigre	Peu couvert	Couvert	Gras	Très gras

Question 6 :

Les fruits et légumes frais sont indispensables à l'alimentation humaine pour leurs apports en fibres, vitamines et sels minéraux. Ils sont aussi le complément obligatoire au plat protéique de notre cuisine.

Recopiez sur votre copie le tableau ci-dessous et reportez la classification des catégories de fruits dans le tableau ci-dessous. (ne pas recopier/dessiner les illustrations)

Réponse : (au moins 4 bonnes réponses 1.50 point sinon 0)

Illustrations							
Catégories	a) Agrumes	b) Fruits à noyau	c) Fruits rouges	d) Fruits à pépins	e) Fruits oléagineux	f) Fruits séchés	g) Fruits exotiques
Exemples	Oranges, citrons, mandarine	Pêche, abricots, prunes	Cassis, fraises, framboises	Raisins, pommes, poires	Noix, noisettes, amandes	Pruneaux, abricots, raisins secs	Bananes, ananas et mangues

Question 7 :

Citez au moins cinq différentes formes de conservation des produits semi élaborés.

Réponse : (5 bonnes réponses 1 point sinon 0)

- Conserve
- Lyophilisation :
- Ionisation
- Froid (surgélation)
- Déshydratation
- Atmosphère contrôlée
- Vinaigre, sel, sucre, alcool

Question 8 :

Vous devez confectionner une pâte à choux.

- a) Listez la liste des ingrédients nécessaires.

Réponse : Eau, sel fin, sucre semoule (facultatif), beurre, farine, œufs entiers
(0.25 point)

- b) Détaillez la technique de fabrication.

Réponse :

Dans une sauteuse ou une russe réunir l'eau, le sel, le sucre et le beurre.

Porter le mélange à ébullition. Retirer le récipient du feu, ajouter la farine en une seule fois.

Remettre la sauteuse sur le feu et dessécher la détrempe. Débarrasser la détrempe dans une grande calotte. Incorporer les œufs un par un. Dresser et mettre en cuisson.

(0.25 point)

2. Partie : Restauration collective : liaison chaude, liaison froide (hygiène et sécurité alimentaire)

Question 9 :

Afin d'éviter une toxi infection alimentaire collective, citez les 3 dangers à éviter.

Réponse : Danger chimique, Danger biologique, Danger physique.
(3 bonnes réponses 1.50 point sinon 0)

Question 10 :

La cuisine est un lieu de travail. Les activités qui y sont réalisées peuvent être à l'origine d'accidents. Citez au moins cinq risques.

Réponse : Le feu, l'électrocution, l'explosion, chimique, les chutes, les coupures, les brûlures. (5 bonnes réponses 1 point sinon 0)

Question 11 :

Donnez la définition de la D.D.P.P

Réponse : Direction Départementale de la Protection des Populations. (0.50 point)

Question 12 :

Citez au moins quatre exemples des différentes classifications des principales crèmes utilisées en pâtisserie.

Réponse : Pâtissière, anglaise, chantilly, beurre, amandes, ganache et fouetté. (4 bonnes réponses 1 point sinon 0)

Question 13 :

Donnez la définition d'un DDA.

Réponse : Détergent Désinfectant Alimentaire. (0.50 point)

Question 14 :

Afin de minimiser les risques de contamination lors de la production, nous devons respecter le principe de la marche en avant. Il en existe deux.

- a) Donnez la définition de la marche en avant.

Réponse : le principe de la marche en avant est d'éviter que les produits propres ne croisent les produits sales. (0.50 point)

- b) Citez-les noms des deux marches en avant.

Réponse : La marche en avant dans le temps – la marche en avant dans l'espace. (0.50 point)

- c) Expliquez leurs différences.

Réponse : La marche en avant dans le temps nous n'avons pas les locaux aux normes et devront effectuer un nettoyage entre chaque étape de fabrication. La marche en avant dans l'espace les locaux sont aux normes. (0.50 point)

Question 15 :

Donnez la définition de la :

- a) Liaison chaude

Réponse : Les préparations culinaires sont maintenues à une température supérieure ou égale à 63°, sans rupture thermique et transportées en containers isothermes ou chauffants jusqu'au lieu de distribution. (0.25 point)

- b) Liaison froide

Réponse : Le lieu de production est séparé du lieu de consommation. La production est réalisée en cuisine centrale, où les denrées sont préparées et cuites, puis réfrigérées (jusqu'à +10° en moins de 2h). Les plats sont acheminés en camion réfrigéré ou en containers isothermes. La consommation s'effectue dans les restaurants satellites, où les denrées sont d'abord stockées en chambre froide entre 0° et +3°, puis remises à température (63° en moins d'1h). (0.25 point)

Question 16 :

En restauration collective lors d'un refroidissement rapide en cellule de refroidissement d'un aliment nous devons respecter une procédure.

- a) Détaillez la procédure.

Réponse : Placer l'aliment en cellule de refroidissement et passer de +63° à +10° en moins de deux heures. (0.25 point)

- b) Quel document devons instruire pour les services de la DDPP.

Réponse : Inscire la procédure sur la feuille de traçabilité et l'instruire au dossier du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire). (0.25 point)

3. Partie : Pâtissier

Question 17 :

Donnez la définition du terme culinaire « chiqueter ».

Réponse : Faire à l'aide de la pointe d'un couteau, de petites entailles sur les bords d'une abaisse pour en faciliter le gonflage à la cuisson et la présentation. (0.50 point)

Question 18 :

Recopiez et complétez sur votre copie le tableau ci-dessous les différentes classifications des principales pâtes en pâtisserie.

Réponse : (5 bonnes réponse 1 point sinon 0)

a) Pâtes sèches	b) Pâtes molles	c) Pâtes montées	d) Pâtes levées	e) Pâtes poussées
<input type="checkbox"/> pâte brisée	<input type="checkbox"/> pâte à choux	<input type="checkbox"/> pâte à génoise	<input type="checkbox"/> pâte à brioche	<input type="checkbox"/> pâte à cake
<input type="checkbox"/> pâte à foncer	<input type="checkbox"/> pâte à crêpes	<input type="checkbox"/> pâte à biscuit de Savoie	<input type="checkbox"/> pâte à savarin	<input type="checkbox"/> pâte à quatre-quart
<input type="checkbox"/> pâte feuilletée		<input type="checkbox"/> pâte à biscuit cuiller	<input type="checkbox"/> pâte à baba	<input type="checkbox"/> pâte à marbré
<input type="checkbox"/> pâte sablée		<input type="checkbox"/> pâte à frire	<input type="checkbox"/> pâte à kouglof	
<input type="checkbox"/> pâte sucrée			<input type="checkbox"/> pâte à pain	
<input type="checkbox"/> pâte à nouille			<input type="checkbox"/> pâte à pizza	

Question 19 :

Citez deux types de pasteurisation.

Réponse :

Basse température : chauffage du mix à (+ 63° C pendant 30 minutes). (0.25 point)

Haute température : chauffage du mix à (+ 85° C pendant 5 minutes). (0.25 point)

Question 20 :

Citez au moins quatre types de sucres utilisés en applications culinaires.

Réponse : (4 bonnes réponse 1 point sinon 0)

Sucre glace

Sucre vergeoise, sucre candi brun

Glucose

Fondant