

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<sup>ème</sup> 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 composez, ni nom de collectivité fictif non indiqués dans le sujet, ni signature ou paraphe sous peine de nullité pour rupture d'anonymat.

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.

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

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.

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)

GAMMES	CARACTERISTIQUES	T° DE STOCKAGE	CONSERVATION
a) 1 <sup>ère</sup> gamme	Produits frais bruts		Courte et variable selon le produit
b) 2 <sup>ème</sup> gamme	Produits appertisés	Ambiante +15°C max.	
c) 3 <sup>ème</sup> gamme		- 18°C	Plusieurs mois
d) 4 <sup>ème</sup> gamme	Végétaux crus sous vide ou sous atmosphère contrôlée ou modifiée.	+ 4°C maximum.	
e) 5 <sup>ème</sup> gamme	Végétaux cuits conditionnés sous vide ou plats cuisinés conditionnés sous vide		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

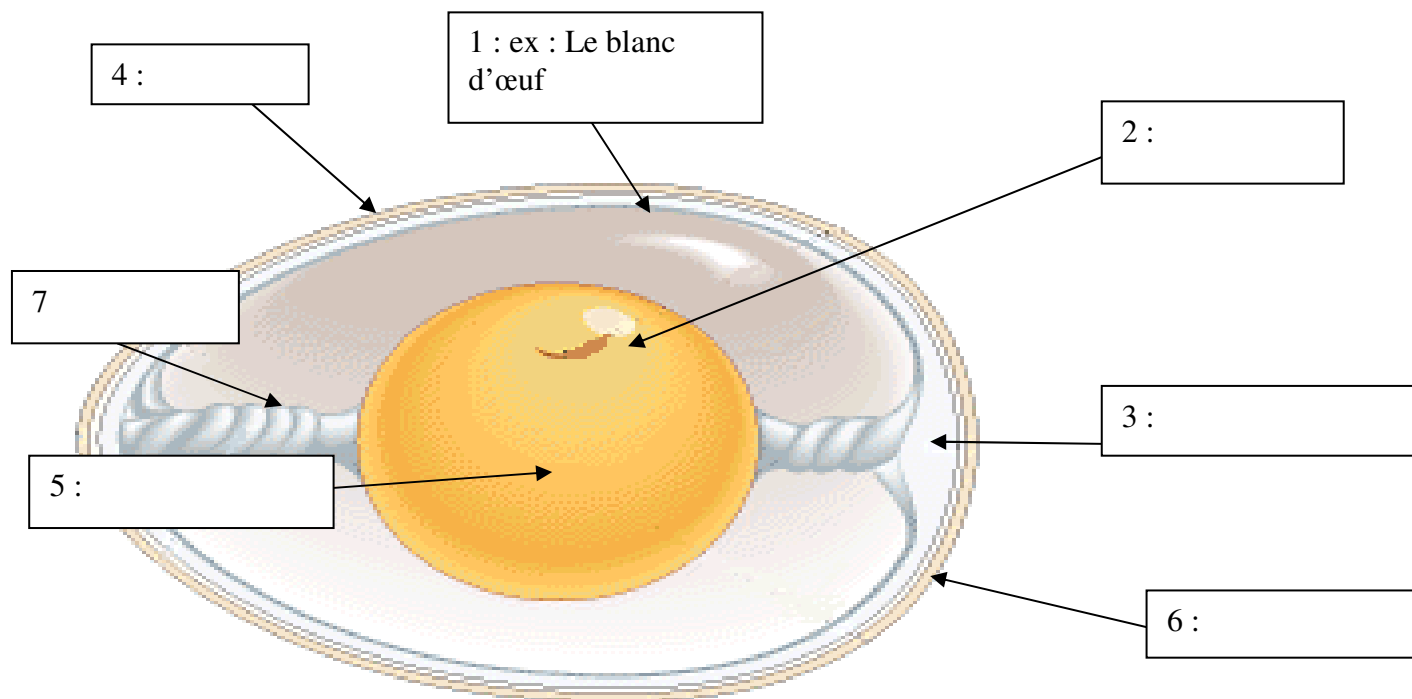
Phases techniques	Numéros chronologiques
A- Rissoler les morceaux d'agneau dans l'huile chaude	
B- Cuire au four à petite ébullition pendant 45 mn	
C- Monder les tomates et réaliser un concassé Eplucher et détailler les oignons et échalotes.	
D- Dégraisser et singer et placer le rondeau au four à découvert	
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.	
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.	
H- Lorsque la viande est cuite, décanter et passer la sauce liée et assaisonnée sur les morceaux.	
I- Assaisonner.	
J- Juste avant de servir ajouter les légumes d'accompagnement. Saupoudrer avec un peu de persil fraîchement haché.	
K- Eplucher, laver et tourner les légumes d'accompagnement	

### Question 3 :

Donnez les deux propriétés de la farine.

### Question 4 :

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



### 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.

Chiffre	1	2	3	4	5
Etat d'engraissement				<b>gras</b>	

### 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)

Illustrations							
Catégories	a) Agrumes	b)	c)	d)	e)	f)	g)
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.

### Question 8 :

Vous devez confectionner une pâte à choux.

- Listez la liste des ingrédients nécessaires.
- Détaillez la technique de fabrication.

## 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.

### 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.

### Question 11 :

Donnez la définition de la D.D.P.P

**Question 12 :**

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

**Question 13 :**

Donnez la définition d'un DDA.

**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.
- b) Citez-les noms des deux marches en avant.
- c) Expliquez leurs différences.

**Question 15 :**

Donnez la définition de la :

- a) Liaison chaude
- b) Liaison froide

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

**3. Partie : Pâtissier****Question 17 :**

Donnez la définition du terme culinaire « chiqueter ».

**Question 18 :**

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

a)	b)	c)	d)	e)
<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.

**Question 20 :**

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