

**CONCOURS INTERNE ET TROISIEME CONCOURS
AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL**

SESSION 2023

QUESTIONS

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

2^{ème} EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE

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

SPÉCIALITÉ : Restauration

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.
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce sujet comprend 5 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 de concours.
Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur ce document (Nom, N°, etc.).

Liste des documents :

AUCUN DOCUMENT

Liste des annexes:

AUCUNE ANNEXE

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.

SUJET : Questionnaire

(sur 20 points)

Le candidat doit répondre à l'ensemble des questions

1. Partie : Cuisinier

Question 1 : Le sel utilisé en cuisine peut servir à plusieurs « applications ». Donnez au moins 3 utilisations de ce produit.

Réponse : 3 bonnes réponses 1 point sinon 0

- Pour l'assaisonnement
- Comme conservateur
- Comme exhausteur de goût

Question 2 : Les viandes de boucheries du veau utilisées en cuisines sont classées en 3 catégories

a) Citez ces 3 catégories

Réponse : 3 bonnes réponses 1 point sinon 0

- Pour la 1^{ère} catégorie : les côtes de veau, le filet mignon, les escaloppes...
- Pour la 2^{ème} catégorie : l'épaule de veau,
- Pour la 3^{ème} catégorie : le tendron, le jarret,

b) Donnez un exemple de produit utilisé par catégorie.

Question 3 : Recopiez et complétez sur votre copie de concours le tableau suivant en reclassant les points de la progression de la recette de Blanquette de veau par ordre numérique.

Réponse : 1 point sinon 0

Phases techniques	Réponses
Ecumer : l'action peut se retrouver à différentes étapes de la recette	9
Détailler l'épaule de veau	1
Confectionner le bouquet garni	8
Finir la cuisson	12
Préparer la garniture aromatique	7
Eplucher les légumes - Laver	3
Egoutter	4
Blanchir la viande	2
Marquer la cuisson	6
Ajouter la garniture aromatique	10
Assaisonner	11
Rafrâichir la viande	5

Question 4 : La restauration accueille un enfant intolérant aux oeufs (PAI validé entre le chef de l'établissement, les parents, le ou la responsable de cuisine et l'infirmière). Je me suis engagé en tant que responsable de cuisine à ce que l'enfant puisse manger un menu similaire à celui de ses camarades mais adapté à son intolérance.

Récopiez le tableau sur votre copie, adaptez le menu pour cet enfant, ne changez pas tout le menu, changez uniquement un aliment ou une partie d'un plat proposé. Détaillez si besoin votre changement pour faire apparaître tous les ingrédients.

Réponse : 1 point sinon 0

	Menu classique	Menu adapté
Entrée	Carottes rapées vinaigrette à l'orange	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Plat	Escalope de volaille panée Gnocchi	Escalope de volaille grillée ou autre (panure interdite) Pomme de terre vapeur, sautée, autres (gnocchi présence d'œuf) mais on garde la pomme de terre en base
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
Dessert	Gâteau au chocolat	(Gâteau à base d'œuf), choix d'un gâteau sans œuf ou un fruit

Question 5 : Recopier sur votre copie le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque légume présenté sa « typologie ». Au moins 4 bonnes réponses attendues.

Réponse : 4 bonnes réponses 1 point sinon 0

Type de légume :	Fleur	Feuille	Fruit	À bulbe	Tubercule	Graine	Racine	Tige
Exemple :	Chou-fleur, brocoli	Chou, salade, endive	Courgette, tomate, aubergine	Oignon, échalote, ail	Pommes de terre	Petits pois, lentilles, fèves	Carottes, céleri, bette	Asperge, céleri branche

Question 6 : *

a) À quoi correspond l'acronyme « P.C.E.A. » ?

Réponse : bonne réponse 0.50 point sinon 0

« Préparation Culinaire Élaborée à l'Avance »,

b) Quels sont les 3 températures de conservations selon le type de liaison utilisée (Liaison chaude, liaison froide et surgelé) ?

Réponse : 3 bonnes réponses 0.50 point sinon 0

- en liaison chaude à + 63° minimum,
- en liaison froide à + 3° maximum,
- en surgelé à - 12° minimum

Question 7 : Dans le cadre des obligations de la loi Egalim, citez au moins 3 types de labels rattachés à la commande de produit « Sous d'Identification et de Qualité et d'Origine » (SIQO) utilisables en donnant leur nom complet (pas uniquement les lettres de l'acronyme).

Réponse : 3 bonnes réponses 1 point sinon 0

- le Lable Rouge,
- le Sigle AB pour l'Agriculture Biologique,
- l'AOC pour l'Appellation d'Origine Contrôlée ;
- l'IGP pour l'Indication Géographique Protégée,
- la STG pour Spécialité Traditionnelle Garantie

Question 8 : Quel organisme officiel peut venir contrôler une cuisine collective en dehors des auto-contrôles ?

Réponse : 1 point sinon 0

La Direction Départementale de la Protection des Populations

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

Question 9 :

- a) À quoi correspond une « TIAC » ?

Réponse : 0.50 point sinon 0

À une Toxi-Infection Alimentaire Collective

- b) À partir de combien de « cas similaire » doit-on déclencher la procédure de déclaration auprès des services de l'Agence Régional de Santé ?

Réponse : 0.50 point sinon 0

il faut au moins 2 cas similaires pour déclencher la procédure de déclaration

Question 10 : En cuisine, à quel type de secteur (propre ou sale) correspondent les locaux suivant ? Recopier et compléter le tableau ci-dessous sur votre copie de concours.

Réponse : 4 bonnes réponses 1 point sinon 0

Le local déchet	Zone sale
La préparation froide	Zone propre
La plonge batterie	Zone sale
La ligne de self-service	Zone sale

Question 11 : Pour identifier, analyser et hiérarchiser les points à risques, il est recommandé d'utiliser la méthode des 5 M.
Définissez les 5 M.

Réponse : 5 bonnes réponses 1 point sinon 0

- Main-d'œuvre
- Méthode
- Matière d'œuvre ou Matière première
- Matériel
- Milieu

Question 12 : Dans la cadre d'une cuisine centrale, quelle est la différence de procédure entre un produit dont la DLC est dépassée de 3 jours et un produit dont la DDM est dépassée de 8 jours ?

Réponse : 2 bonnes réponses 1 point sinon 0

Pour le produit dont la DLC est dépassée, celui-ci doit être détruit et rendu inconsommable, pour le produit dont la DDM est dépassée, il peut encore être utilisé rapidement.

Question 13 : Lors de la réception de denrées que vous contrôlez, vous constatez une température supérieure à celle autorisée. Quelle procédure devez-vous appliquer ?

Réponse : 2 bonnes réponses 1 point sinon 0

Le protocole de livraison prévoit deux possibilités :

- Si la température des produits est supérieure dans un maximum de 2° il peut être réception avec réserves
- Si la température de livraison est supérieure de plus de 3° le produit est obligatoirement refusé et repris par le fournisseur

Question 14 :

- a) Donnez la définition d'une cuisine centrale ou unité centrale de production.

Réponse : 0.50 point sinon 0

La cuisine centrale est un lieu de production de repas qui sont à destinations d'autres lieux de consommations

- b) Donnez la définition d'une cuisine satellite.

Réponse : 0.50 point sinon 0

La cuisine satellite est un lieu qui reçoit des repas produits en cuisine centrale afin de les consommer

Question 15 :

a) Quel est le protocole à mettre en place pour les repas témoins ?

Réponse : **0.50 point sinon 0**

Les plats témoins correspondent à l'ensemble des produits qui sont proposés par l'établissement, dans l'état de mise à disposition du consommateur pour une durée minimale de 5 jours calendaires après consommation. Seuls les produits non transformés ou emballés ne sont pas prélevés. Le produit qui est présenté une nouvelle fois sera aussi prélevé sur la nouvelle journée de consommation. Le grammage minimal est de 80 à 100 grammes.

b) Quel est le grammage minimum de ce prélèvement ?

Réponse : **0.50 point sinon 0**

Le grammage minimal est de 80 à 100 grammes.

Question 16 : Depuis quand est-on obligé d'informer les consommateurs sur les allergènes contenus dans les produits fabriqués sur place ?

Réponse : **1 point sinon 0**

Depuis avril 2015 l'information est obligatoirement à tenir à la disposition des consommateurs

3. Partie : Pâtissier

Question 17 : Recopiez sur votre copie de concours la liste des pâtes suivantes en précisant pour chacune d'elle le type de pâte de base utilisée. Au moins 4 bonnes réponses attendues.

Exemple : tarte alsacienne : pâte brisée

Réponse : **4 bonnes réponses 1 point sinon 0**

- Beignets au sucre : **pâte à frire**
- Forêt noire : **génoise**
- Éclair à la vanille : **pâte à chou**
- Wrap au poulet : **??????????????**
- Pizza napolitaine : **pâte à pain**

Question 18 : Donnez la progression de la préparation d'une pâte feuilletée.

Réponse :

- Préparer la détrempe (mélanger farine et eau)
- Préparer l'abaisse
- Réaliser le premier tour
- Stocker au froid
- Réaliser le deuxième tour
- Stocker au froid
- Finir par le troisième tour
- Stocker au froid

Question 19 :

a) Quelle est la définition d'un produit U H T ?

Réponse : **0.50 point sinon 0**

U H T veut dire : U = ultra H = Haute T = Température.

b) Donnez au moins 2 exemples d'utilisation de cette technique :

Réponse : **2 bonnes réponses 1 point sinon 0**

Ce procédé est utilisé pour :

- *Le lait*
- *Les crèmes fraîches*
- *Crèmes desserts*

Question 20 : Citez au moins trois types de préparation utilisées en pâtisserie ?

Réponse : **3 bonnes réponses 1 point sinon 0**

- *La fabrication complète du produit sur place*
- *L'assemblage de produits déjà élaborés*
- *Le produit « fini » prêt à l'emploi*