

**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.

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

- Citez ces 3 catégories
- 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 :

Phases techniques	Réponses
Ecumer : l'action peut se retrouver à différentes étapes de la recette ?	
Détailler l'épaule de veau	
Confectionner le bouquet garni	
Finir la cuisson	
Préparer la garniture aromatique	
Eplucher les légumes - Laver	
Egoutter	
Blanchir la viande	
Marquer la cuisson	
Ajouter la garniture aromatique	
Assaisonner	
Rafraîchir la viande	

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.

	Menu classique	Menu adapté
Entrée	Carottes rapées vinaigrette à l'orange	
Plat	Esacalope de volaille panée Purée de pommes de terre	
Produit laitier	Yaourt nature sucré	
Dessert	Gâteau au chocolat	

Question 5 : Recopier sur votre copie le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque légume présenté sa « typologie » :

Type de légume :	Fleur				Tubercule			
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. » ?
- b) Quels sont les 3 températures de conservations selon le type de liaison utilisée (Liaison chaude, liaison froide et surgelé) ?

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).

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

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

Question 9 :

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

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.

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

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.

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 ?

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

Question 14 :

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

Question 15 :

- a) Quel est le protocole à mettre en place pour les repas témoins ?
- b) Quel est le grammage minimum de ce prélèvement ?

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

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

- Beignets au sucre :
- Forêt noire :
- Éclair à la vanille :
- Wrap au poulet :
- Pizza napolitaine :

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

Question 19 :

- a) Quelle est la définition d'un produit U H T ?
- b) Donnez au moins 2 exemples d'utilisation de cette technique.

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