

Nom :	
Prénom :	
Né(e) le :	/ /
Numéro identifiant :	

	Concours / Examen : Adjoint technique principal de 2 ^{ème} classe Session : 2024 Voie : Externe Spécialité : Restauration Epreuve : Réponse à une série de questions
--	--

**Centres de Gestion de la
Fonction Publique Territoriale
De la Région Bretagne**
Centre organisateur : CDG29

Jeudi 18 janvier 2024

CONCOURS D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE
SESSION 2024
SPÉCIALITÉ : Restauration

Épreuve d'admissibilité :

Vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.
 Durée : 1 heure - coefficient 2

Ce sujet comporte **9 pages** (y compris celle-ci).

Vous répondez directement sur le sujet et pouvez traiter les questions dans l'ordre que vous souhaitez.

A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie hormis sur le cadre d'identité : tel que votre nom, prénom, numéro de convocation, initiales, signature, ... Vous ne devez pas mentionner dans vos réponses, de noms imaginaires ou existants : nom d'une collectivité fictive, de votre collectivité, de votre lieu de résidence, nom d'une personne existante ou fictive, de même que le lieu de la salle d'examen où vous composez, ou encore une date fictive (autre que celle du jour du concours soit le 18 janvier 2024).

Vous devez seulement utiliser les éléments qui vous sont fournis dans le sujet.

Vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seules les encres noire et bleue sont autorisées. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.

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

Les documents personnels sont strictement interdits. Les feuilles de brouillon (de couleur) ne seront en aucun cas corrigées.

ATTENTION :

**Détaillez et expliquez tous vos calculs en les arrondissant au centième supérieur.
Les abréviations et sigles devront être écrits en toutes lettres.**

Question 1 - 2,75 points

Donnez la définition des termes ci-dessous :

A - Plan de maîtrise sanitaire :

.....

.....

.....

.....

B - Cuisine évolutive :

.....

.....

.....

.....

C – Liaison chaude :

.....

.....

.....

.....

D - TIAC :

.....

.....

.....

.....

E - Marche en avant :

.....

.....

.....

.....

F - Donnez la signification des sigles ci-dessous :

- AB :
- STG :
- IGP :
- DCR :

Question 2 - 1 point

Indiquez devant chaque définition le terme associé parmi la liste ci-dessous :

Marquer / Monder / Vanner / Beurre manié / Détrempe / Pocher

.....	Agiter une sauce ou une crème avec une spatule pour favoriser et régulariser son refroidissement tout en évitant la formation d'une peau en surface.
.....	Démarrer la cuisson d'un aliment.
.....	Plonger entièrement dans un liquide aromatisé et cuire longuement à petits frémissements.
.....	Éliminer la peau de certains légumes ou fruits en les plongeant quelques secondes dans de l'eau bouillante et en les rafraichissant immédiatement (ex : tomates, pêches...).

Question 3 - 2,50 points

A - Quels sont les principaux contrôles à effectuer à la réception des denrées alimentaires dans une cuisine collective ? (4 réponses attendues)

.....

.....

.....

.....

B - Dans une cuisine collective, quels sont les appareils qui doivent faire l'objet de contrôle réglementaire et selon quelle fréquence ? (2 réponses attendues)

.....

.....

.....

C - Qu'est-ce qu'un office satellite ?

.....

.....

.....

.....

D - Indiquez à quelle température doivent être stockés les produits suivants :

Beurre / Préparation culinaire préparée à l'avance / Viande de bœuf hachée / Carottes râpées lavées/
Morceaux de fruits surgelés / Yaourt / œufs / Emmental en cube

Température maximale à cœur	Produits alimentaires concernés
6 à 8 °C	
4 °C	
3 °C	
2 °C	
-18 °C	

Question 4 – 4,75 points

A - Le plat du jour du restaurant scolaire sera servi accompagné d'une sauce Mornay.

Pour réaliser cette recette, vous devrez vous équiper de la tenue règlementaire du cuisinier en restauration collective. Listez les équipements que vous devrez porter. (4 réponses attendues)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Nom :	
Prénom :	
Né(e) le :	/ /
Numéro identifiant :	

	Concours / Examen : Adjoint technique principal de 2 ^{ème} classe Session : 2024 Voie : Externe Spécialité : Restauration Epreuve : Réponse à une série de questions
--	--

Vous devez réaliser 12 litres de sauce Mornay.

B - Complétez le tableau ci-dessous avec les quantités et les ingrédients nécessaires pour réaliser cette recette :

Quantité	Ingrédient
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

C – Indiquez les étapes à suivre pour réaliser cette recette :

D – Pour le dessert, une panacotta avec un coulis de fruits sera servi aux enfants.

Pour réaliser ce coulis, listez le matériel dont vous aurez besoin (4 réponses attendues)

.....

.....

.....

.....

E - Quelles actions pourriez-vous mettre en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective ? (3 propositions attendues)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question 5 - 1 point

A - Calculez la quantité d'eau nécessaire pour cuire 5 kg de riz au four, à la vapeur et précisez quel sera le temps de cuisson.

.....

.....

.....

B - Quelles sont les proportions à mettre en œuvre pour la semoule de couscous ?

.....

.....

.....

Question 6 - 1,75 points

Pour compléter le menu du restaurant scolaire de la semaine, votre responsable vous demande de proposer un plat végétarien équilibré et adapté à un public âgé de 2 à 12 ans.

A - Donnez l'intitulé du plat que vous proposez et précisez les ingrédients qui composent la recette.

B – À quelle fréquence doit-on proposer un menu végétarien en restauration scolaire ?

Question 7 : - 2,50 points

A - Après avoir réalisé la recette, vous devez désormais nettoyer la cuisine. Précisez les 3 étapes du plan de nettoyage que vous devrez effectuer ?

B - Quel est le pourcentage de produits biologiques à introduire en restauration collective ? Depuis quelle date ?

C – En restauration collective, quel pourcentage de produits de qualité et durables doit-on proposer ?

D - Donnez la signification des pictogrammes suivants :

	
	

Question 8 - 3,75 points

Vous devez réaliser une blanquette de veau en restauration collective, pour 120 résidents en EHPAD. Après inventaire du stock, il reste à commander les ingrédients suivant pour réaliser la recette.

A – Complétez, ci-dessous, la fiche technique de la blanquette de veau pour 8 portions, sans détailler vos calculs :

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix HT au kilo en €	Montant HT en €	TVA	Montant TTC en €
Morceaux d'épaule de veau	gr	800	15,90€ / kg		5,50 %	
Poireaux	gr	120	1,90€ / kg			
Oignons	gr	120	2,19€ / kg			
Champignons	gr	160	3,95€ / kg			
Carottes	gr	120	2,15€ / kg			
Cèleri branche	gr	100	3,90€ / kg			
Crème épaisse	gr	200	3,05€ / kg			
Ail	gousse	2	0,10 € / gousse			
Bouquet garni	pièce	1	2,62 € pièces			
Total pour 8 portions						
Total pour 1 portion						

Nom : Prénom : Né(e) le : / / Numéro identifiant :	
	Concours / Examen : Adjoint technique principal de 2^{ème} classe Session : 2024 Voie : Externe Spécialité : Restauration Epreuve : Réponse à une série de questions

B – Calculez le coût total de la commande à effectuer pour les 120 pensionnaires.

Une promotion est en cours sur les commandes d'épaule de veau.
Une réduction de 5 % est à appliquer sur une commande supérieure à 8 kg et 7 % sur toute commande supérieure à 11 Kg.

C - Quelle réduction sera appliquée sur cette commande de veau ?

D - Combien coûtera la commande de veau ?