



CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET 3^E VOIE
D'AGENT TECHNIQUE TERRITORIAL - 2005

Spécialité "Restauration"

Epreuve écrite d'admissibilité du 5 octobre 2005

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 H

Coefficient : 2

Chaque question sera notée sur 2 points.

Il sera tenu compte de la présentation ainsi que de l'orthographe.

ATTENTION : un seul exemplaire du sujet sera distribué.

QUESTION N° 1

Cochez la bonne réponse.

	VRAI	FAUX
Limoner c'est tailler en petits dés		
La farce mousseline est la base de la terrine de poissons		
Braiser est une cuisson longue		
Décanner, entre autres, permet de séparer la caséine et le petit lait du beurre.		
Un produit de 5 ^e gamme est un produit prêt à l'emploi.		
Blanchir, c'est envelopper un aliment de farine		
Dépouiller, c'est faire bouillir lentement		
Les fonds déshydratés se servent directement		

QUESTION N° 2

Dans le tableau ci-dessous donnez le nom des sauces en fonction de leur composition :

<i>Sauce de base</i>	<i>+ Ingrédients rajoutés</i>	<i>= Nom de la sauce</i>
Hollandaise	Crème fouettée	
Mayonnaise	Herbes aromatiques blanchies et broyées	
Mayonnaise	Câpres, cornichons, persil, cerfeuil, estragon et oignons	
Béarnaise	Remplacement de l'estragon par de la menthe	

QUESTION N° 3

Cochez la bonne case.

POISSONS	2 FILETS	4 FILETS
Lotte		
Saumon		
Dorade		
Limande		
Sole		
Cabillaud		
St Pierre		
Merlan		

QUESTION N° 4

a) L'arrêté du 29 septembre 1997, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective, signale dans son article 27 : "La tenue comprend, au besoin, le port du masque bucco-nasal et l'utilisation correctement maîtrisée des gants à usage unique."

Donnez deux exemples de l'utilisation des gants à usage unique en restauration collective.

.....
.....

b) La réglementation en matière d'hygiène (arrêté du 9 mai 1995 et du 26 septembre 1997) oblige à la mise en place d'un ensemble de documents (ex : plan de nettoyage).

Expliquez le terme HACCP.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

QUESTION N° 5

Définissez les termes.

a) Nettoyer :

.....
.....
.....

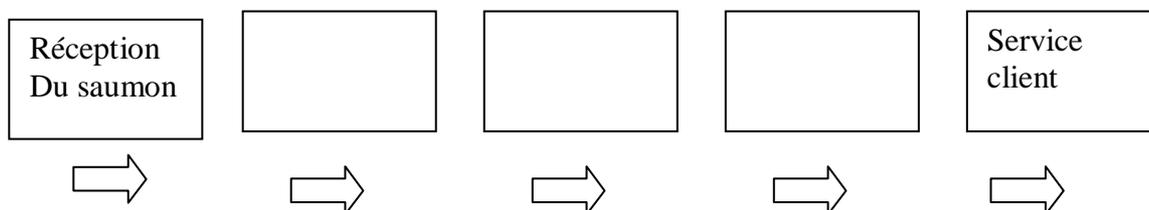
b) Désinfecter :

.....
.....
.....

QUESTION N° 6

La marche en avant dans tous les types de restauration reste un système incontournable.

Complétez le document pour réaliser une darne de saumon grillée. Distinguez les zones de secteur propre et les zones de secteur sale en mettant une **croix** dans les **flèches correspondant aux zones de secteur sale**.



QUESTION N° 7

Inscrivez les températures réglementaires des chambres froides suivantes :

Chambres froides	UTILISATION	TEMPÉRATURE
	FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	
	VIANDES	
	PRODUITS LAITIERS ŒUFS	
	POISSONS	

QUESTION N° 8

Citez 2 abats rouges et 2 abats blancs :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

QUESTION N° 9

Précisez la signification des informations figurant sur l'étiquette de salubrité ci-dessous :

<p>Section Régionale Conchylicole (Loi du 2 mai 1991) Zac les Grossines – 17320 MARENNES</p> <p>ETIQUETTE PROFESSIONNELLE</p> <p>Cette étiquette certifie que les huîtres contenues dans le présent colis ont été préparées, emballées et expédiées par un établissement situé dans le ressort territorial de la Section Régionale Conchylicole.</p> <p>L'usage frauduleux de cette étiquette tombe sous le coup des peines prévues par la loi du 1^{er} août 1905.</p> <p>Colis d'Huîtres d'un poids net inférieur ou égal à 10 kg</p> <p>Modèle n°1</p> <p>N° 1610538 G</p>	<p style="text-align: center;">FRANCE</p> <p style="text-align: center;">17 058 057</p> <p style="text-align: center;">CE</p> <p>HUITRE CRASSOSTREA GIGAS</p> <p>Date de conditionnement : 20 AVR. 2001</p> <p style="text-align: center;"><small>Ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat</small></p>	<p>France :</p> <p>17 :</p> <p>058 :</p> <p>057 :</p> <p>20 AVR 2001 :</p> <p>1610538 G :</p>
--	--	---

QUESTION N° 10

Une tarte aux fraises mesure 32 cm de diamètre. Une décoration circulaire de 2 cm de diamètre non recouverte de fraises est déposée au centre de cette tarte. Quelle surface de la tarte est recouverte de fraises ?

.....
.....