



CONCOURS EXTERNE ET INTERNE  
D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1<sup>ère</sup> CLASSE - 2009

Epreuve écrite d'admissibilité du 27 janvier 2009

**Spécialité "RESTAURATION"**

Cette épreuve consiste en la **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**

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

Ce sujet comporte 5 pages dont 1 page d'énoncé

## 1- LE MENU

(1 point)

Vous travaillez dans un restaurant d'enfants fonctionnant en liaison froide.  
Vous devez fabriquer le menu suivant :

- Quiche lorraine
- Côte de porc
- Pommes de terre
- Riz au lait

Ce menu est-il équilibré ? Justifiez votre réponse.

## 2- LE LAIT

(2.5 points)



Relevez sur l'étiquette :

- Le traitement subi pour la conservation (0.5 pt)

- La DLUO (0.5 pt)

Donnez la signification de DLUO. (0.5 pt)

Citez deux aliments pouvant remplacer le lait dans un menu. (0.5 pt)

Sur cette étiquette apparaît la marque de salubrité délivrée par la DSV.  
Donnez la signification du sigle DSV. (0.5 pt)

### **3- LES PREPARATIONS**

**(1 point)**

Pour toutes vos préparations, vous devez réaliser des échantillons témoins.

3-1- Citez 2 rôles de ces échantillons (0.5 pt)

3-2- Combien de temps devrez-vous les conserver ? (0.5 pt)

### **4- LA LIAISON FROIDE**

**(1.5 points)**

En liaison froide, des températures et des temps sont à respecter. Reproduisez et complétez le tableau suivant :

	Températures	Temps
Refroidissement		
Stockage		
Remise en température		

### **5- L'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE**

**(9 points)**

En restauration collective, une méthode définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments.

5-1 Donnez son nom. (0.5 pt)

5-2 Cette méthode nécessite de mettre en œuvre les 5 M. Pour chaque M, donnez une mesure préventive pour éviter la contamination des denrées préparées : (2.5 pts)

- M**ilieu
- M**éthode
- M**atériel
- M**atières premières
- M**ain- d'œuvre

5-3 Définissez la marche en avant. (1 pt)

5-4 Décrivez un poste de lavage des mains réglementaire. (2 pts)

5-5 Pour le lavage de la salle, vous utilisez un détergent désinfectant alimentaire. Définissez les termes suivants : (1 pt)

- Détergent.
- Désinfectant.

5-6 Voici une fiche extraite d'un plan d'hygiène d'une collectivité.

### **ZONE CUISSON**

<b>■ SURFACES :</b> <b>PLAN DE TRAVAIL</b>	
<b>■ PRODUIT :</b> ACTISENE C300 Détergent désinfectant	
<b>■ DOSAGE :</b> Dilution à 1%	
<b>■ MATERIEL :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Poste de désinfection</li><li>• Raclette alimentaire</li></ul>	
<b>■ TEMPERATURE :</b> 35° C	
<b>■ METHODE :</b> Pulvériser une solution d'ACTISENE C300 à l'aide du poste de désinfection Etaler et frotter si nécessaire. Laisser agir 5 mn Rincer à l'eau claire, racler avec une raclette alimentaire	
<b>■ FREQUENCE :</b> Après chaque service	
<b>■ CONTROLE :</b> Visuel et microbiologique par le responsable de cuisine	

Calculez la quantité de produit que vous utiliserez pour 5 L d'eau. Présentez vos calculs et donnez la réponse en cl. (1 pt)

Cette fiche indique deux recommandations importantes. Justifiez-les :

Laisser agir. (0.5 pt)

Rincer à l'eau claire. (0.5 pt)

**6- CALCULS****(2.5 points)**

Votre restaurant est rectangulaire et ses dimensions sont les suivantes :

- Longueur 12 m
- Largeur : 6.75 m

L'encombrement est normal.

Vous devez calculer, à l'aide des éléments du tableau ci-dessous, le temps à prévoir pour l'entretien journalier de votre restaurant. Cet entretien journalier consiste en un dépoussiérage par aspiration et en un lavage au balai Faubert (présentez vos calculs et arrondissez votre résultat final).

Travail effectué	Méthode	Périodicité	Encombrement	Cadences (m <sup>2</sup> /heure/ouvrier)
Aspiration	Aspirateur à dépression	Tous les jours	Nul	300
			Normal	250
Cristallisation		1 fois par an	Nul	8
Lavage	Faubert	Tous les jours	Nul	150
			Normal	120

**7- VOCABULAIRE****(2.5 points)**

Définissez les termes suivants :

- ✚ RISSOLER.
- ✚ ECALER.
- ✚ CISELER.
- ✚ ETUVER.
- ✚ SAISIR.