

**EXAMEN PROFESSIONNEL
D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL
PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE - 2022**

Epreuve écrite d'admissibilité du 20 janvier 2022

**Spécialité
"RESTAURATION"**

Cette épreuve consiste, à partir de **documents succincts** remis au candidat, **en trois à cinq questions** appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.

Durée : 1 H 30

Coefficient : 2

**Veillez répondre directement sur le sujet,
il sera agrafé à la copie à la fin de l'épreuve.**

L'utilisation de la calculatrice est autorisée.

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

Vous ne devez faire apparaître **aucun signe distinctif** dans votre copie. 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.**

Attention : les calculs devront être détaillés.

**Il sera tenu compte de la présentation et de l'orthographe.
(Un malus de 2 points par copie pourra être appliqué)**

Ce sujet comporte 10 pages

DOCUMENT 1 : La Gazette - Cantines scolaires : des collectivités n'auront pas le temps de se conformer à la loi (2 pages)

DOCUMENT 2 : Officiel Prévention - Prévention des risques en cuisine collective (3 pages)

QUESTION 1 : REPAS ALTERNATIFS

(4 POINTS)

* Qu'est-ce qu'un menu alternatif ?

2 pts

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

* Qu'impose la loi Egalim en matière de repas végétarien ?

2 pts

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

QUESTION 2 : LA RESTAURATION EN EHPAD

(3 POINTS)

* En quoi se différencie un plat « manger-main » d'un plat traditionnel ?

1 pt

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

* Quel est l'intérêt de proposer des mets en manger-main ?

2 pts

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

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

QUESTION 3 : ASPECTS TECHNOLOGIQUES

(4 POINTS)

1. Expliquez le principe de la liaison froide

2 pts

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

2. Citez 3 familles de micro-organismes en citant pour chacune un exemple

2 pts

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

QUESTION 4 : GASPILLAGE ET ECONOMIE CIRCULAIRE (5.50 points)

A - À partir du 1^{er} janvier 2022, vous devez proposer, dans vos menus, 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits issus de l’agriculture biologique. Votre budget alimentaire annuel est de 87 650 €. (1.5 pts)

Calculez le montant annuel hors taxe :

a) des achats de produits de qualité (AOC, AOP, IGP...) :

.....

b) des achats de produits bio :

.....

c) des produits bio et de qualité :

.....

B - Diversification des sources de protéines et repas végétarien : dans la liste des propositions de plats suivants, entourez ceux qui n’entrent pas dans le cadre de la loi Egalim (repas végétarien). (0,75 pt)

Entrées	Plats	Desserts
- Œufs durs mimosa	- Hachis parmentier	- Crème aux œufs
- Sardines à l’huile	- Bolotilles (pâtes bolognaises aux lentilles corail, tomates, courgettes, carottes)	- Yaourt nature
- Salade de tomates Mozzarella	- Chili sin carne	- Bûche de chèvre
- Salade niçoise au thon	- Bean burger (pois chiche, flocon d’avoine)	- Fondant au chocolat
- Friand au fromage	- Lasagne à l’égrené de soja	- Fromage de brebis

C - Citez 4 aliments devant être associés dans les menus végétariens pour garantir un apport de protéines satisfaisant ? (1 pt)

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

D - Identifiez parmi les aliments suivants, les céréales et les légumineuses. (2.25 pts)

Blé – Fève – Haricots coco – Lentilles – Millet – Orge – Pois cassés – Pois chiche – Riz

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

QUESTION 5 : VRAI OU FAUX**3.50 POINTS**

COCHEZ LA CASE VRAI OU FAUX POUR CHAQUE LIGNE

(0,25 pt par bonne réponse)

	QUESTIONS	VRAI	FAUX
1	Je dois garder un échantillon de produit 5 jours minimum		
2	Je n'ai pas le droit d'utiliser des œufs en coquille pour faire la mayonnaise		
3	Les analyses microbiologiques sont obligatoires pour les collectivités		
4	Les denrées froides doivent être servies à 4° C		
5	Les microbes sont tués en congélation		
6	Les échantillons témoins doivent être stockés en congélation		
7	En cuisine est obligatoire ... le port des gants jetables		
8	... le port de la coiffe		
9	... le port des chaussures		
10	La réglementation interdit formellement la congélation dans une cuisine collective		
11	Si vous ne possédez pas de légumerie vous devez utiliser des légumes surgelés ou sous vide		
12	Les poubelles destinées aux denrées alimentaires sont interdites en cuisine		
13	Les plantes naturelles ne doivent pas se trouver ...en cuisine		
14	... dans la salle de restaurant		