

## EXAMEN PROFESSIONNEL D'AVANCEMENT AU GRADE D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1<sup>ERE</sup> CLASSE

SPECIALITE : RESTAURATION

MARDI 19 JANVIER 2016

---

 preuve écrite consistant, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous formes de tableaux, et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.

Durée : 1h30

Coefficient : 2

---

Vérifiez avant de commencer que votre **sujet comporte 7 pages** y compris page de garde.

**Répondez sur le questionnaire.**

Les calculatrices autorisées sont celles non programmables ou programmables alphanumériques, ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'une imprimante.

Le questionnaire est noté sur 40 points. Le total des points obtenu sera divisé par 2 pour obtenir une note sur 20.

---

### **CONSIGNES :**

**Le questionnaire sera agrafé à la copie, à la fin de l'épreuve par le surveillant.**

**Lors de la remise de la copie, vous devrez impérativement signer la feuille d'émargement.**

Les candidats ne doivent porter **aucun signe distinctif sur leur copie** ; pas de nom et prénom, pas de signature, sous peine qu'elle soit  cart e par le Jury et considérée comme nulle pour non-respect de l'anonymat.

**Ecrire à l'encre bleue ou noire**, pas de crayon à papier, pas d'encre de couleur, pas de surligneur.

Ne pas y insérer de feuilles de brouillon. Les brouillons ne seront pas corrigés.

1. Organisation de la production : 10 points

1.1. Retrouver la pâte utilisée dans les plats proposés dans la cantine « Le Met à la bouche ». Mettre les chiffres dans la case correspondante.

|                          |                          |                   |
|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| Galette des rois         | <input type="checkbox"/> | 1 Pâte à frire    |
| Beignets aux pommes      | <input type="checkbox"/> | 2 Pâte à choux    |
| Profiteroles au chocolat | <input type="checkbox"/> | 3 Pâte feuilletée |
| Tarte aux pommes         | <input type="checkbox"/> | 4 Pâte à génoise  |
| Fôret noire              | <input type="checkbox"/> | 5 Pâte brisée     |

1.2. Donner la définition de PCEA.

.....  
.....

1.3. Enoncer le principe de la liaison chaude.

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

1.4. Enoncer un avantage et un inconvénient de la liaison chaude.

.....  
.....

1.5. Préciser la température à cœur et la durée de stockage des aliments en liaison chaude.

.....  
.....

1.6. Proposer un menu complet équilibré.

Entrée : .....

Plat : .....

Fromage : .....

Dessert : .....

2. Vocabulaire de cuisine : 7 points

Donner le nom correspondant à la définition :

..... : *former des pliages avec une détrempe pour le feuilletage*

..... : *feuilletage garni de forme rectangulaire*

..... : *retirer le centre d'un fruit à pépins (pommes)*

..... : *retirer les coquilles d'œuf sous un filet d'eau*

..... : *extraire le jus d'un fruit ou d'un agrume*

..... : *remuer une sauce ou une crème avec une spatule en bois pendant la cuisson*

2.1. Donnez la définition complète.

(à quoi correspond la date, à quel type de produit, à quelle température, on stocke le produit...).

**DLC :**

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

**DLUO :**

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

3. Prévention et Sécurité : 11 points

3.1. Indiquer deux risques au cours de l'entretien d'une trancheuse à jambon en cuisine. Proposez deux moyens de prévention.

.....  
.....

Deux moyens de prévention :

.....  
.....

3.2. Le mélange d'eau de javel avec un produit détartrant est dangereux. Citer le risque auquel l'utilisateur s'expose. Proposer un moyen de prévention pour éviter ces risques.

.....  
.....

Moyen de prévention :

.....  
.....

Lors de la préparation d'un produit (type JAVEL), un de vos collègues a reçu quelques gouttes de ce produit dans les yeux... Que faites-vous immédiatement ? Et ensuite ?

.....  
.....

3.3. Indiquer un risque au cours de l'entretien du sol. Proposer deux moyens de prévention.

.....  
.....

3.4. Justifier le port de chaussures de sécurité lors de l'entretien des locaux :

.....  
.....

3.5. Indiquer un risque en nettoyant un four. Proposer un moyen de prévention.

Risque :

.....  
.....

Prévention :

.....  
.....

4. Microbiologie appliquée : 6 points

4.1. Définir le terme « bionettoyage ».

.....

.....

4.2. Définir le terme « désinfection ».

.....

.....

4.3. Définir un « bactéricide ».

.....

4.4. Justifier l'interdiction d'un balayage à sec du sol.

.....

.....

4.5. Enoncer le rôle du savon antiseptique utilisé pour le lavage des mains.

.....

.....

4.6. Indiquer le contenu d'un plan de nettoyage et de désinfection dans la restauration collective.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Connaissances des milieux professionnels : 6 points

5.1. Identifier deux types de nuisibles pouvant être présents en zone de production (cuisine).

Indiquer le protocole pour éliminer ou prévenir leur présence.

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

5.2. Donner la signification des pictogrammes



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



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

5.3. Vous utilisez un détergent désinfectant alimentaire, citer deux précautions d'utilisation.

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

5.4. Définir la marche en avant.

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

5.5. Après avoir lu attentivement cette étiquette, veuillez répondre aux questions ci-dessous.

# HYGIÈNE EN RESTAURATION

**Brillance de la vaisselle  
Limite le temps de séchage**



**Liquide de rinçage  
pour vaisselle en  
machine**

- **UTILISATION** : L'addition de Rince + dans l'eau de rinçage réduit considérablement le temps de séchage de la vaisselle et empêche les dépôts calcaire. La verrerie reste alors particulièrement brillante. S'utilise avec un doseur électronique
- **DOSAGE** : Régler le dosage entre 0,2 et 0,5g de produit par litre d'eau avec un doseur électronique
- **CONTIENT PARMIS D'AUTRES CONSTITUANTS** :  
Tensio-actifs non ioniques de 15 à 30%  
Acides organiques de 5 à 15%

**CODE : 1301541 5kg**

**Service aux professionnels :**  
11 rue de Skopje - ZAE Cap Nord - BP 26737 - 21067 DIJON CEDEX  
Tel : 03 80 70 20 00 - Fax : 03 80 70 94 55  
E mail : gdis.europe.hygiene@wanadoo.fr

**BIODÉGRADABILITÉ SUPÉRIEURE À 90%**      Lot N° **0507075**

Conforme à la législation relative au nettoyage des récipients susceptibles de contenir des denrées alimentaires

- Puis-je utiliser le produit avec la machine pour nettoyer le matériel de cuisine ?

.....  
.....

- La machine a une contenance de 85 litres, sur quelle quantité de produit vais-je me baser pour programmer le rinçage ?

.....  
.....