



**EXAMEN PROFESSIONNEL**  
**D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL**  
**DE 1<sup> re</sup> CLASSE**

**MERCREDI 18 JANVIER 2012**

**SPECIALITE RESTAURATION**

**Epreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription.** 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 : une heure trente ; coefficient 2**).

Le sujet comprend 3 pages en plus de celle-ci, numérotées de 1 à 3.

**Répondez sur le questionnaire.**

**CONSIGNES :**

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

**Faire apparaître les calculs afin de justifier les résultats.**

**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 ère partie : 5 points

Vous êtes responsable d'une unité de restauration servant 200 repas / service. En prévision de commandes à venir, vous devez compléter la fiche technique suivante en complétant les éléments manquants (cases grises). Vous indiquerez le coût de revient final à la portion de la matière d'œuvre.

FICHE TECHNIQUE pour 200 couverts				
Denrées	Unités	Quantité	Prix unitaire HT	Prix Total HT
Pâte feuilletée ou brisée	KG		4,78 €	38,24 €
	KG		2,22 €	44,4 €
Caramel liquide	L	4	3,76 €	€
Beurre		2	€	3,18 €
	CL	40	2,39 €	€
TOTAL DENREES HT				€
(+ ou - 10%) Prix Portion HT				€

2eme partie : 2 points

A la lecture de l'extrait suivant, retrouvez et définissez 2 éléments nutritionnels indispensables à notre santé, en complétant le tableau suivant :

LE BIEN-ETRE DANS LE POT

DANONE

**Rien ne remplace le plaisir d'un yoghourt, produit laitier à la fois très bon et très frais, rempli de bienfaits. Nature ou aux fruits, avec ou sans Bifidus Actif, il y en a toujours un pour conclure une petite faim. Le secret nutritionnel du Yoghourt Nature de Danone, c'est son apport de 188 mg de calcium par pot, soit près d'un quart des Apports Journaliers Recommandés. Ce sont aussi ses ferments lactiques, actifs parce qu'ils sont vivants, si précieux pour contribuer à l'équilibre de la flore intestinale. Il fournit aussi des protéines d'excellente qualité et très digestes, essentielles à nos muscles, et des vitamines du groupe B. Pour préserver ses vertus intactes, la fraîcheur du réfrigérateur jusqu'à l'heure de la dégustation est indispensable !**

Source : Magazine trimestriel des marques du groupe Danone (Danoë n°26, Automne 2001)

Eléments nutritionnels	Définitions
(0,5 pts)	(0,25 pts)
1/	
(0,5 pts)	(0,25 pts)
2/	

3/ Définissez la notion « oligo-éléments » : (0,5 pt)

3eme partie : 3 points

Vous êtes responsable des commandes de marchandises. Indiquez dans le tableau suivant les différents points de contrôle à effectuer lors d'une livraison.

Fiche de contrôle livraison	
N° Etape	
1	<i>Exemple : Date et heure de livraison</i>
2	0,50 pts
3	0,50 pts
4	0,50 pts
5	0,50 pts
6	0,50 pts
7	0,50 pts

4eme partie : 8 points

A/ Dans votre unité de production, vous utilisez régulièrement la cuisson sous vide.

Afin d'expliquer la technique et ses différentes étapes à un jeune stagiaire, vous énumérez dans le tableau suivant, les étapes principales de réalisation d'une cuisson sous vide, jusqu'à sa distribution.

N° Etape	Etapes principales de réalisation
1	<i>Exemple : Réception, contrôle et stockage des marchandises</i>
2	0,50 pts
3	0,50 pts
4	0,50 pts
5	0,50 pts
6	0,50 pts
7	0,50 pts
8	0,50 pts
9	0,50 pts
10	<i>Exemple : Finition et distribution</i>

B/ Définissez les termes professionnels suivants, utilisés dans la cuisson sous-vide :

- Le principe de la Marche en avant : (1 pt)
  
- P.C.E.A : (1 pt)
  
- DLC : (1pt)
  
- DLUO : (1 pt)

5eme partie : 2 points

A/ A l'occasion de la Semaine du Goût, vous décidez de proposer dans votre restaurant, des plats à thèmes différents chaque jour, issus de la gastronomie mondiale.

Complétez le tableau suivant, en associant aux pays proposés, un des plats énoncés dans la liste ci-jointe :

Rollmops – Guacamole – Spaëtzles au fromage – Chicken Pie – Osso-Bucco Milanaise – Barbecue Ribs – Moussaka – Zarzuela de Pescado – Waterzooï – Baklavas – Travers de porc au caramel – Nems – Mafé – Curry de légumes – taboulé à la menthe - Zakouski

PAYS	PLATS TYPIQUES
Royaume Uni	0,25 pts
Maroc/Tunisie	0,25 pts
Vietnam	0,25 pts
Grèce	0,25 pts

B/ Que veulent dire les 2 sigles de qualité du cadre communautaire suivants : (1 pt)

- A.O.P :
- I.G.P :