

CONCOURS INTERNE D'AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL 2015

Spécialité RESTAURATION

Mercredi 14 janvier 2015

Epreuve écrite d'admissibilité consistant en la vérification au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, et à l'exclusion de toute épreuve rédactionnelle, des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, que l'exercice de la spécialité, au titre de laquelle le candidat concourt, implique de façon courante

Durée : 2 h 00

Coefficient 2

CONSIGNES AUX CANDIDATS

IMPORTANT :

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni le nom d'une collectivité existante ou fictive, ni signature, ni paraphe.
- Seule l'utilisation d'une encre bleue ou noire est autorisée. L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire, souligner ou surligner, sera considérée comme signe distinctif.
- L'utilisation d'une calculatrice simple, de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- Les candidats devront traiter les questions qui sont indépendantes les unes des autres, dans l'ordre qui leur convient.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.
- Les réponses doivent être portées sur le sujet, qui devra être remis dans son intégralité avec la copie.
- Le sujet comporte 14 questions notées sur 100 points.

Le non respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

Nombre de pages du sujet : 9 (y compris la page de garde)

1) Vous allez faire vos courses avec 226 euros dans votre porte-monnaie. Vous dépensez 137 euros, combien vous reste-t-il ? : *(Inscrivez le détail de vos opérations)*. (0,5 point)

.....

2) Vous avez 150 euros et vous en dépensez les 3/4. *(Inscrivez le détail de vos opérations)*

Combien avez-vous dépensez ? (0,5 point)

.....

Combien vous reste-t-il ? (0,5 point)

.....

3) Au restaurant, 7 repas ont coûté 117,80 euros. Combien auraient coûté 11 repas ? *(Inscrivez le détail de vos opérations)* (0,5 point)

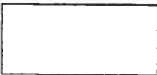
.....

4) Convertissez les nombres suivants en euros ou en centimes selon le cas (1 point par réponse)

euros	centimes
	325
1,25	
12	
	2
	15
0,3	
0,03	

5) Convertissez les nombres suivants dans l'unité qui est demandée : (1 point par réponse)

15 l	cl
300 dl	l
0,40 hl	dl
30 cl	l
9 gr	kg
1 840 gr	kg
147gr	dag
37 gr	mg



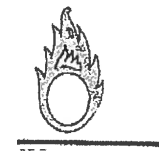
6) Effectuez les opérations suivantes :

- $4,1 \text{ kg} + 310 \text{ gr} + 5 \text{ dg} = \dots\dots\dots \text{ gr}$ (0,5 point)
- $0,6 \text{ hl} + 0,3 \text{ dl} + 3,2 \text{ l} = \dots\dots\dots \text{ l}$ (0,5 point)

7) Répondez aux questions du document ci-dessous. Dans la première colonne répondez par oui ou non, puis dans la deuxième colonne argumentez votre réponse en quelques mots. (Le point acquis dans la colonne oui ou non peut être déduit, si vos arguments ne correspondent pas à votre réponse).

Question	Indiquer votre réponse (OUI ou NON) (1 point par réponse)	Arguments accompagnant la réponse (1 point par réponse)
Le froid tue les germes		
Lorsque je cuis un rôti, je détruis tous les germes		
Lorsque je lave des légumes, j'utilise de l'eau de javel		
Il y a trois grandes zones en cuisine		
Une chambre froide légumes est une zone sale		
La méthode H.A.C.C.P interdit l'usage d'œufs de poules en restauration collective		
Je peux utiliser un produit à D.L.U.O dépassée		
Je fais mes plats témoins au moment de la production		
Le port de la charlotte est obligatoire pour les femmes comme pour les hommes		

8) reliez les pictogrammes avec leur signification ? (3,5 points)



●

● Toxique



●

● Nocif/irritant



●

● Inflammable



●

● Comburant



●

● Nuit à l'environnement



●

● Corrosif

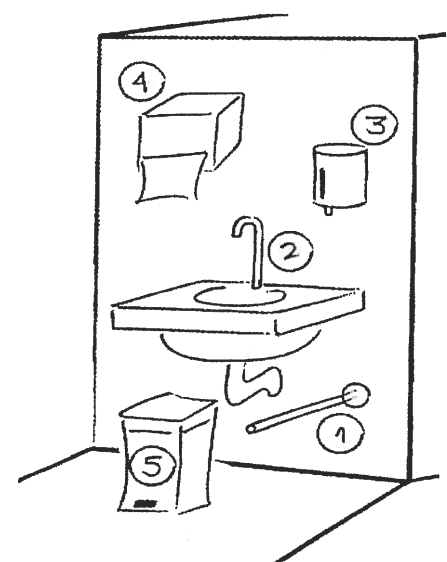


●

● Explosif

9) le poste de lavage des mains : nommez les différents éléments du poste de lavage des mains (2,5 points)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5





10) Qu'appelle-t'on marche en avant dans des locaux alimentaires ? (2 points)

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

11) Quelle(s) précaution(s) d'hygiène peut-on prendre avec les préparations à risques en cuisine (charcuteries, préparations hachées, crèmes et sauces à base d'œufs...) ? (3 points)

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

12) Définissez le rôle et l'importance du plat témoin. (2 points)

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

13) Concernant les restes (de table, les invendus du service...) en restauration, quelles sont les obligations légales ? (2 points)

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

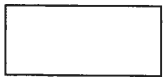
14) A l'aide des documents ci-dessous (menus, fiches techniques), complétez le bon de commande en indiquant les poids en kilogrammes, les liquides en litres, ou en nombre de pièces, quand il s'agit de l'unité requise, le tout pour 120 couverts par repas. (1 point par menu inscrit)

N'oubliez pas de reporter le menu sur le bon de commande. Si un produit ne se trouve pas en quantité suffisante pour être inscrit sur la commande, vous pouvez en commander la quantité qui vous semble nécessaire et ce, au moment de la semaine qui vous semble être le plus judicieux.

MENUS DE LA SEMAINE du ... / au ...			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
salade lyonnaise	salade de riz	carottes râpées	crudités
steak haché	rôti de porc	entrecôte	cuisse de poulet
	sauce dijonnaise	beurre maitre d'hôtel	jus
pommes dauphines	haricots verts persillés	gratin dauphinois	pâtes

FICHE TECHNIQUE	N°1		
REALISATION :	<i>salade lyonnaise</i>		
Nombre de portions :	4		Durée de Préparation :
INGREDIENTS :	Unités	Quantités	TECHNIQUE
salade lyonnaise			
salade verte	gr	140	
tomate	gr	20	
œuf poché	pce	4	
croutons	gr	20	
assaisonnement			
huile	cl	6	
vinaigre	cl	4	
moutarde	gr	4	
sel	pm		
poivre	pm		

FICHE TECHNIQUE	N°2		
REALISATION :	<i>steak haché pommes dauphines</i>		
Nombre de portions :	4		Durée de Préparation :
INGREDIENTS :	Unités	Quantités	TECHNIQUE
steak haché			
steak haché (surgelé)	pce	4	
pommes dauphines			
pommes dauphines (surgelées)	gr	480	



FICHE TECHNIQUE	N°3		
REALISATION :	<i>salade de riz</i>		
Nombre de portions :	4		Durée de Préparation :
INGREDIENTS :	Unités	Quantités	TECHNIQUE
salade de riz			
riz	gr	140	
mais	gr	10	
poivron	gr	10	
thon	gr	10	
assaisonnement			
vinaigre	cl	2	
moutarde	gr	2	
huile	cl	4	
sel	pm		
poivre	pm		

FICHE TECHNIQUE	N°4		
REALISATION :	<i>rôti de porc sauce dijonnaise, haricots verts persillés</i>		
Nombre de portions :	10		Durée de Préparation :
INGREDIENTS :	Unités	Quantités	TECHNIQUE
rôti de porc			
rôti de porc (frais)	kg	1.2	
sauce dijonnaise			
vin blanc	cl	10	
moutarde	gr	10	
fond de veau brun lié	gr	50	
crème	l	0.1	
sel	pm		
poivre	pm		
haricots verts persillés			
haricots vert (surgelés)	gr	1600	
ail (frais)	gr	10	
persil (frais)	gr	20	
beurre	gr	100	

FICHE TECHNIQUE	N°5		
REALISATION :	<i>carottes râpées</i>		
Nombre de portions :	10		Durée de Préparation :
INGREDIENTS :	Unités	Quantités	TECHNIQUE
carottes	gr	600	
jus de citron	cl	1	
huile d'olive	cl	10	
sel	gr	1	

FICHE TECHNIQUE	N°6		
REALISATION :	<i>entrecôte beurre maitre d'hôtel, gratin dauphinois</i>		
Nombre de portions :	5		Durée de Préparation :
INGREDIENTS :	Unités	Quantités	TECHNIQUE
entrecôte entrecôte (fraiche)	kg	0.700	1- Mettre en place le poste de travail (5 min)
beurre maitre d'hôtel beurre	kg	0.050	
persil	gr	10	
jus de citron	cl	5	
sel	pm		
poivre	pm		
gratin dauphinois pommes de terre	gr	1000	
lait	cl	25	
crème	cl	25	
ail	gr	5	
thym	gr	1	
laurier	gr	1	
sel	pm		
poivre	pm		

FICHE TECHNIQUE	N°7		
REALISATION :	<i>crudités</i>		
Nombre de portions :	5		Durée de Préparation :
INGREDIENTS :	Unités	Quantités	TECHNIQUE
crudités carottes	kg	0.200	
céleri boule	kg	0.200	
concombre	kg	0.200	
tomate	kg	0.200	
assaisonnement citron	cl	1	
huile	cl	2	
sel	pm		
poivre	pm		

FICHE TECHNIQUE	N°8		
REALISATION :	<i>cuisse de poulet et son jus, pâtes</i>		
Nombre de portions :	4		Durée de Préparation :
INGREDIENTS :	Unités	Quantités	TECHNIQUE
cuisse de poulet cuisse de poulet (surgelée)	pce	4	
jus jus de volaille lié (PAI)	gr	8	
pâtes pâtes (penne)	gr	400	

BON DE COMMANDE A COMPLETER

Cuisine semaine
Lundi
Mardi
mercredi
Jendredi

	<i>lundi</i>	<i>mercredi</i>	<i>mercredi</i>	<i>jeudi</i>
FRUITS ET LEGUMES				
VIANDES FRAICHES				
POISSONS FRAIS				
PRODUITS CONGELES				
B.O.F.				
DIVERS				



