

# ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE

## CONCOURS EXTERNE ET INTERNE

### Spécialité « Restauration »

### SESSION 2022

#### **ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ :**

L'épreuve d'admissibilité 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 heure  
Coefficient : 2

#### **A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :**

- Vous composerez directement sur le présent sujet qui sera agrafé à l'intérieur de la copie. Aucune réponse ne sera portée sur la copie.
- Il ne vous sera remis qu'un seul exemplaire du questionnaire.
- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif, ni sur le sujet, ni sur votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou le lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- 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.
- L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- 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.

Ce document contient 5 pages (y compris celle-ci)  
Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages  
indiqué

S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

1) Donnez les définitions des sigles suivants : 1 point

DDM : .....

PAT : .....

PNNS : .....

IGP : .....

2) Que pouvons-nous mettre en œuvre pour valoriser les déchets alimentaires, citez 2 solutions que vous pourriez mettre en place ou proposer dans votre établissement. 1 point

Ø .....

Ø .....

3) a -Selon la loi EGALIM, donner le pourcentage préconisé de produits de qualité et durable et de produits bio en collectivités. 0,5 point

b - A partir de quelle date la loi EGALIM rentre en vigueur sur ce sujet ? 0,5 point

4) Donner la définition de « circuit-court ». 1 point

5) Donnez-nous la définition du menu végétarien 1 point

.....

.....

.....

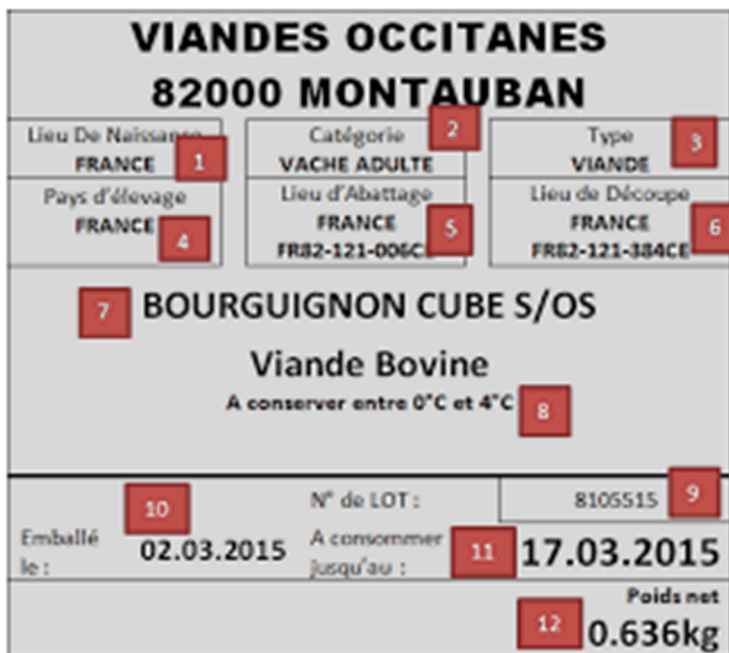
6) Où peut-on trouver les informations concernant un produit chimique ? 1 point

.....

.....

.....

7) Indiquer, grâce à l'étiquette ci-dessous, les mentions à reporter sur une fiche de réception des marchandises. 2,5 points



.....

.....

.....

8) Quelles autres mentions, non présentes sur l'étiquette, sont à apporter sur la fiche de réception des marchandises ? 3 points

.....

.....

.....

.....

9) Donnez les définitions des termes culinaires suivants : 1 point

- Chemiser : .....
- .....
- .....
- .....
- Beurre manié : .....
- .....
- .....
- .....
- Fleurons : .....
- .....
- .....
- .....
- Singer : .....
- .....
- .....
- .....

10) La rentrée approche à Jolville. Vous devez prévoir les achats pour 490 enfants et 85 adultes. A l'aide du tableau ci-dessous, calculez au plus juste les quantités à commander selon le conditionnement pour chaque plat 2 points

Plats	Grammage par enfant	Grammage par adulte	Conditionnement	Posez les calculs permettant d'évaluer les quantités nécessaires	Quantité à commander selon le conditionnement
Salade piémontaise	100 g	150 g	Barquette de 2kg		
Steak haché	80 g	120 g	Carton de 6 kg		
Haricots verts	140 g	220 g	Boîte 5/1 (poids net égoutté : 2.2 kg)		
Petits suisses	2 x 60 g	2 x 60 g	Lot de 48 unités		

11) Reliez par des flèches les légumes suivants avec leur famille. 1 point

Oignon	.	.	Tubercule
Carotte	.	.	Bulbe
Pomme de terre	.	.	Inflorescence
Choux fleur	.	.	Racine

12) La sauce gribiche est une mayonnaise avec des jaunes d'œufs cuits, de la moutarde, du vinaigre, des cornichons, des câpres hachés, du persil, du cerfeuil, de l'estragon et de la julienne de blanc d'œuf cuit. Cette recette correspond-elle à cette sauce ? Entourez la bonne réponse 0.5 point

Vrai

Faux

13) Selon le P.N.N.S, combien doit-on retrouver de garniture légumes et de garniture féculent sur 20 repas successifs ? 1 point

.....

.....

.....

14) Mettre une croix dans les cases des réponses possibles (plusieurs réponses possibles) 2 points

- Le lavage des mains doit inclure :
  - Les ongles
  - Les avant-bras
  - Les espaces interdigitaux
- Un produit vaisselle est un :
  - Désinfectant
  - Détergent
  - Abrasif
- La procédure pour l'entretien d'une surface :
  - Je désinfecte, je nettoie, je rince et j'essuie
  - Je rince, je nettoie, je désinfecte et j'essuie
  - Je nettoie, je rince, je désinfecte, je rince et j'essuie
- Le désinfectant :
  - Élimine les salissures grasses
  - Enlève le tartre
  - Élimine les micro-organismes

15) Qu'est-ce qu'un assistant de prévention ? Quel est son rôle ? 1 point

.....

.....

.....