



COOPERATION REGIONALE OCCITANIE

AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL CONCOURS INTERNE SESSION 2017

SPECIALITE Restauration

Jeudi 26 janvier 2017

Épreuve écrite 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 heures

Coefficient : 2

A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

Ce sujet comporte 9 pages.

Vous devez composer directement sur le sujet et rendre l'ensemble des pages avec la copie.

-  **Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni signature ou paraphe.**
-  **Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne, ...) autre que celles figurant le cas échéant sur le sujet ou dans le dossier ne doit apparaître dans votre copie.**
-  **Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.**
-  **Seul l'usage d'un stylo à encre soit noire, soit bleue est autorisé. L'utilisation d'une autre couleur pour écrire ou pour souligner sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.**
-  **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.**

QUESTION 1

(1 point)

Quelles sont les 4 saveurs de base ?

QUESTION 2

(1 point)

En combien de temps doit-on refroidir les PCEA et à quelle température ?

QUESTION 3

(1 point)

Citez 2 avantages et 2 inconvénients du travail en cuisine centrale.

QUESTION 4

(1 point)

La marche en avant comporte 3 circuits. Ces circuits sont matérialisés dans le PMS, affichés dans les cuisines avec souvent 3 codes couleurs. Quels sont ces circuits ?

QUESTION 5

(1 point)

Citez 4 précautions que doit prendre la personne chargée de la réception des marchandises et de son stockage ? (Risque sécuritaire pour le personnel).

QUESTION 6

(1 point)

Pourquoi changez-vous régulièrement vos menus dans l'année ?

QUESTION 7

(1 point)

Citez 4 avantages d'acheter local un fruit ou un légume.

QUESTION 8*(1 point)*

Faites les bonnes associations avec les corps gras suivants :

| CORPS GRAS | PROVENANCE |
|----------------------------|----------------|
| | Gras de cochon |
| Huile de coprah | |
| Pane | |
| Huile de pépins de raisins | |

QUESTION 9*(1 point)*

Citez 2 modes de cuisson des œufs cuits en coquille et leur temps de cuisson :

| CUISSONS | TEMPS |
|----------|-------|
| | |
| | |

QUESTION 10*(1 point)*

Le gestionnaire de la cuisine commande 38 kg de saumon frais. Vous préparez les filets de saumon pour votre recette et constatez une perte de 40%.

Sachant que vous devez servir 150 personnes, quelle sera la portion nette de filet de saumon servie à chaque convive ?

QUESTION 11

(1 point)

Quelle est la différence entre un magret de canard et un filet de canard ?

QUESTION 12

(1 point)

Citez 2 avantages à réaliser une marinade.

QUESTION 13

(1 point)

Citez 4 avantages d'une cuisson basse température.

QUESTION 14

(1 point)

Les nouveaux concepts de restauration collective nous permettent la mise en place de formation intitulée « bar à soupes, bar à salade ». Citez 4 exemples de potages ou soupes froides.

QUESTION 15

(1 point)

Citez les 2 utilisations principales d'une crème anglaise.

QUESTION 16

(1 point)

Quel est l'intérêt de rédiger une fiche technique pour chaque recette ?

QUESTION 17

(1 point)

Dans le cas d'une probable suspicion de TIA, qui dois-je prévenir de façon chronologique ?

QUESTION 18

(1 point)

Lors de la construction d'une cuisine centrale, le bureau d'études prévoit des espaces de production en fonction des remises en état et du nettoyage ?

Que peut-il prévoir pour faciliter les remises en état ? Citez 4 exemples.

QUESTION 19

(1 point)

Quelles sont les obligations consignées dans le plan de maîtrise sanitaire concernant les produits d'entretien ?

QUESTION 20

(1 point)

Citez 4 affichages obligatoires concernant la sécurité dans une cuisine.

QUESTION 21

(1 point)

L'alarme incendie se déclenche dans votre unité. Vous êtes le responsable de l'évacuation des locaux. Citez 4 actions chronologiques à réaliser.

QUESTION 22*(1 point)*

Citez 2 gros matériels que l'on doit impérativement trouver dans une cuisine « satellite ».

Que peut-on y rencontrer dans d'autres cas ? Citez 2 exemples.

QUESTION 23*(1 point)*

Quels types de couteaux utilisez-vous pour réaliser ces différentes opérations ?

| Opérations | Type de couteaux |
|-------------------------------------|------------------|
| Lever un filet de poisson (portion) | |
| Détalonner un carré de porc | |
| Tailler une mirepoix | |
| Eplucher une tête d'ail | |

QUESTION 24*(1 point)*

Quel est le protocole que vous devez appliquer lors de la décontamination des légumes à l'aide d'eau de javel ? (méthode, temps)

QUESTION 25*(1 point)*

Quelle différence faites-vous entre une génoise et un biscuit ?

QUESTION 26*(1 point)*

Réalisez les bonnes associations concernant la « cuisine du monde » à l'aide d'une croix.

| | Afrique | Asie | Amérique | Europe |
|----------------|---------|------|----------|--------|
| Sushis | | | | |
| Tajine agneau | | | | |
| Goulasch | | | | |
| Accras poisson | | | | |

QUESTION 27*(1 point)*

Partant du principe qu'un adulte consomme 150 g net de produit carné tous les midis, quelle est la commande que vous passerez par portion pour les produits suivants ?

Vous devrez tenir compte de la perte à « l'habillage » et à la cuisson.

Cuisse de poulet grillé :

Bœuf bourguignon :

QUESTION 28*(1 point)*

Vous devez maîtriser les conversions, afin d'établir une commande avec les mêmes unités de mesure. Convertissez en litre le calcul suivant :

0.20 litre + 35 centilitres =

QUESTION 29*(1 point)*

Citez 4 avantages de la numérisation des étiquettes des produits livrés ?

QUESTION 30*(1 point)*

Quels types d'ustensiles utilisez-vous pour réaliser les actions suivantes ? Complétez le tableau.

| Actions | Ustensiles |
|--------------------------------------|-------------------|
| Egoutter des frites | |
| Passer un coulis de framboises | |
| Napper une viande de sauce au poivre | |
| Abaisser une pâte | |