

**EXAMEN PROFESSIONNEL**  
**D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1<sup>ère</sup> CLASSE**  
**Spécialité « RESTAURATION »**  
**SESSION 2016**

**EPREUVE ECRITE**

**19 janvier 2016**

**Intitulé de l'Epreuve :** 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 : 1h30

Coefficient : 2

\*\*\*\*\*

**Vérifiez que le sujet comporte bien 10 pages.**

**Page de garde : 1 page**

**Questions : 4 pages (page 2 à 5)**

**Document en Annexe : (5 pages)**

- 1- Schéma représentant les circuits alimentaires en restauration collectives. (page 6)
- 2- Recette du risotto aux carottes (page 7)
- 3- Calendrier des fruits et légumes de saison (page 8)
- 4- Respecter le principe de la marche en avant (page 9)
- 5- Certifié « haccp » (page 10)

**Calculatrice autorisée.**

**A LIRE ATTENTIVEMENT :**

↳ 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.

↳ Seul l'usage d'un stylo soit noir, soit bleu est autorisé (bille, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.

↳ 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.

Tournez la page S.V.P.

**Question 1 - REGLEMENTATION ET HYGIENE : (6.5 points)**

A l'aide de l'annexe 4 et 5 et de vos connaissances répondez aux questions ci-dessous.

a) **Définir le terme H.A.C.C.P :** (1 point)

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

b) **Qu'est-ce que la marche en avant dans une cuisine ?** (1 point)

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

c) **Au menu ce jour, la cuisine centrale de l'école Jean Moulin propose une blanquette de veau. Le chef de cuisine vous demande de préparer le plat témoin. Qu'est-ce que le plat témoin ?** (2 points)

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

d) **Définir les termes suivant :** (2.5 points)

DLC : .....

DLUO : .....

Relier les termes DLC et DLUO aux produits correspondant.

- Farine blanche   ▪
  - Yaourt aux fruits   ▪
  - Lait ½ écrémé   ▪
  - Beurre doux   ▪
  - Chips   ▪
  - Steak de bœuf   ▪
- DLC
- DLUO

**Question 2 - TECHNIQUE (10 points)**

A l'aide de vos connaissances et de l'annexe 1 répondez aux questions ci-dessous.

- a) **A partir de l'annexe 1, expliquer en quelques lignes ce que sont les circuits N° 1, N°2 et N°3 (4.5 points)**

Circuit N°1 :

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

Circuit N°2 :

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

Circuit N°3 :

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

- b) **Compléter** : (1.5 points)

Thermostats 2 = .....°C (degré Celsius)

Thermostats .....= 180 °C (degré Celsius)

Thermostats 7 = .....°C (degré Celsius)

- c) **Donner deux effets de la cuisson sur les aliments** : (1 point)

<u>EFFETS PHYSIQUES</u>	<u>EFFETS NUTRITIONNELS</u>
-	-
-	-

**d) Donner la définition des mots suivants : (3 points)**

Fraiser :

.....  
.....

Emulsion :

.....  
.....

Dessécher :

.....  
.....

Julienne :

.....  
.....

Blanchir :

.....  
.....

Déglacer :

.....  
.....

**Question 3 - ORGANISATION ET GESTION : 3.5 points**

A l'aide de vos connaissances et des annexes 2 et 3 répondez aux questions ci-dessous.

a) A l'aide l'annexe 2. (2 points)

**On vous demande de réaliser un risotto aux carottes pour 250 adultes.**

**Calculer la quantité de chaque ingrédient à préparer pour ce plat,**

Ingrédients	Quantités en kg
carottes	
oignons	
Huile d'olive	
Riz rond cru	

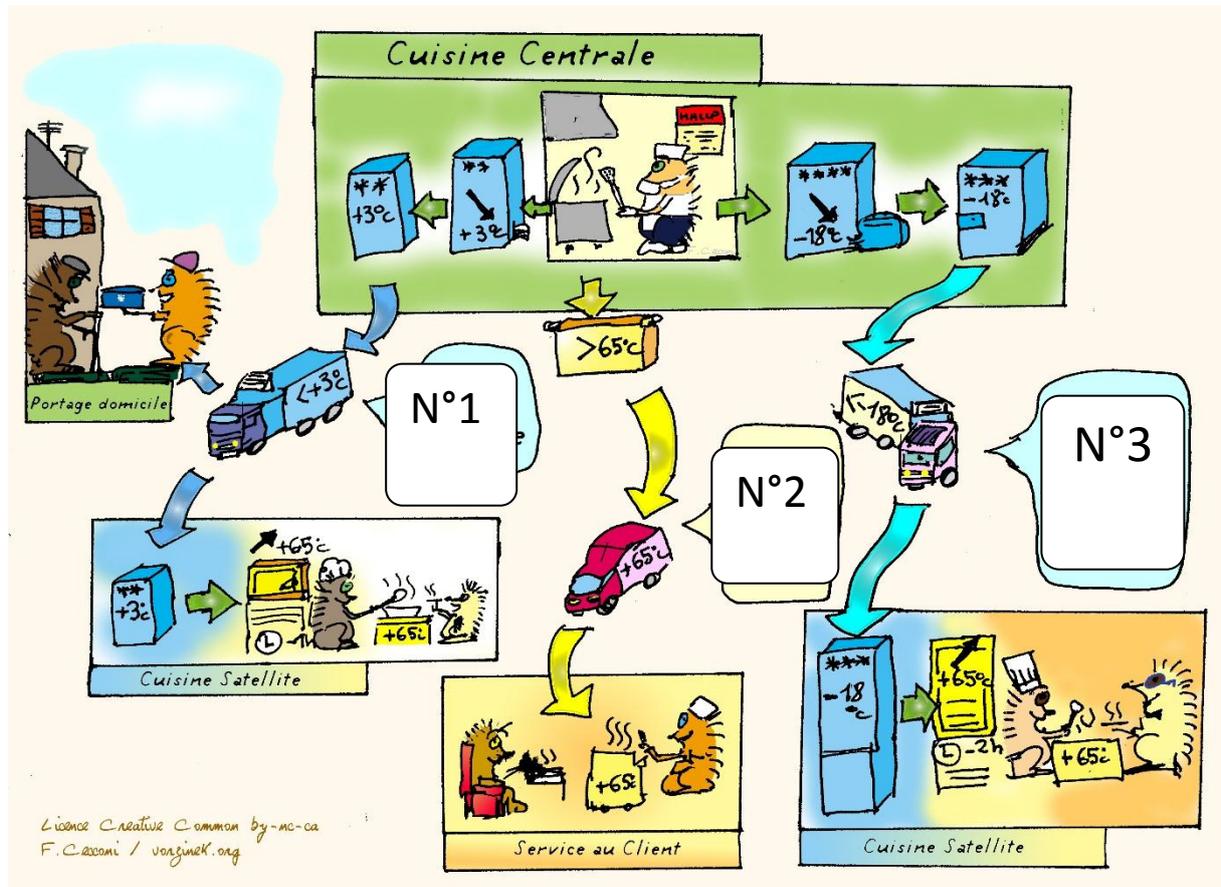
b) **Proposer des plats cuisiner de saison en vous aidant de l'annexe 3.** (1.5 points)

	Nom de la préparation	Ingrédients (au moins deux)
Un dessert pour le mois de janvier		
Une entrée pour le mois de mars		
Un dessert pour le mois d'août		
Une entrée pour le mois de Septembre		
Un plat pour le mois de Décembre		

c) **Les personnes âgées sont des sujets sensibles à la déshydratation. Proposer 3 aliments (autres qu'une boisson) permettant l'hydratation.** (1 point)

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

Annexe 1 : Schéma représentant les circuits alimentaires en restauration collective.



## Annexe 2 :

### Risotto aux carottes



#### **Ingrédients pour 2 personnes:**

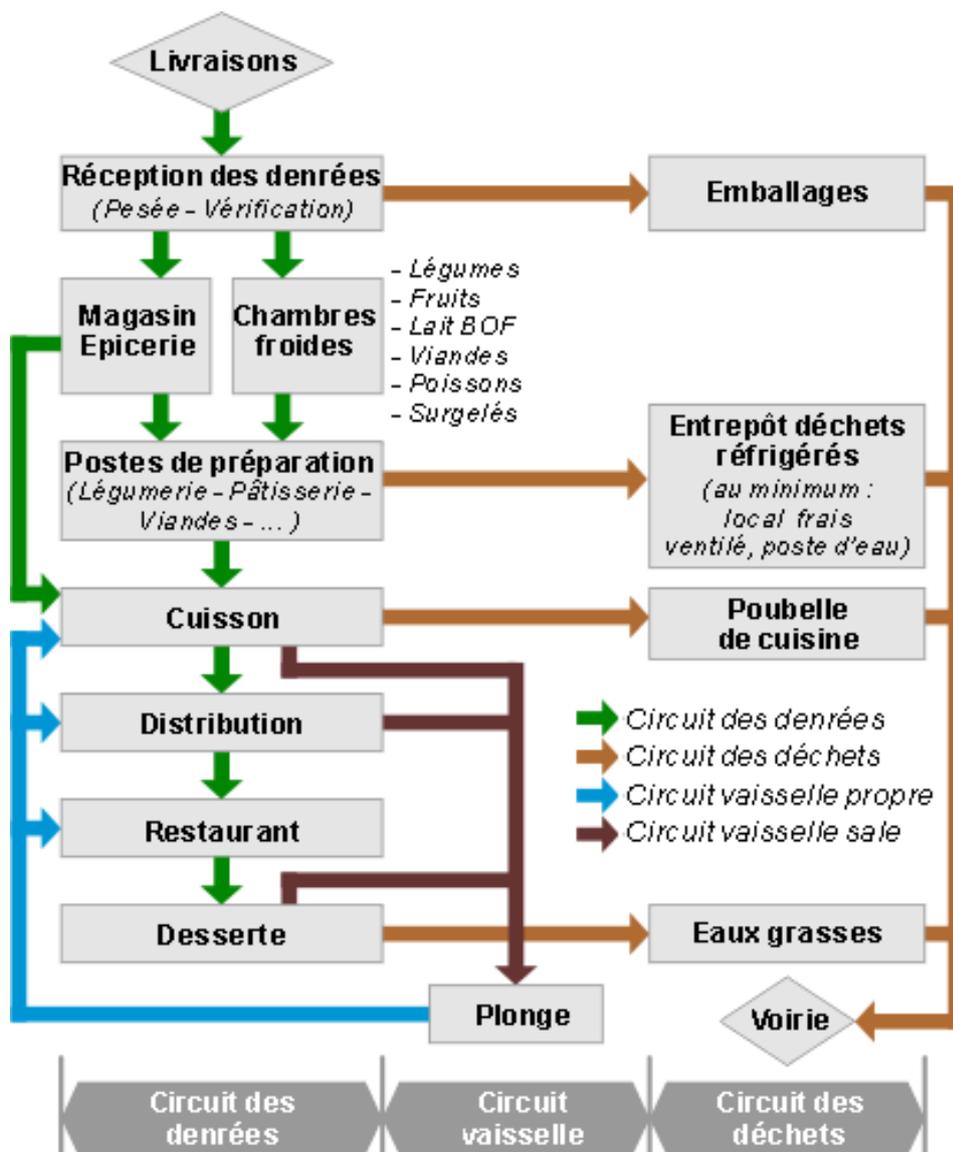
- 200g de carottes
- 100g oignon
- 2 c. à soupe (20g) d'huile d'olive
- 50 g de riz rond cru
- 1 bouillon cube de volaille dégraissé
- sel, poivre

#### **Préparation :**

- 1** Préparez le bouillon : portez à ébullition 650 ml d'eau avec un bouillon cube.
- 2** Epluchez les carottes, lavez-les et coupez-les en fines rondelles. Pelez l'oignon et émincez-le.
- 3** Chauffez l'huile d'olive dans une casserole et faites-y fondre l'oignon émincé. Ajoutez-y les carottes. Puis versez le riz rond. Mélangez quelques minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Puis versez le bouillon une louche à la fois, jusqu'à absorption totale du liquide.
- 4** Poivrez. Servez chaud.



**ANNEXE 4 : Respecter le principe de la marche en avant**



# ANNEXE 5 : CERTIFIE «HACCP »

## REGLE DES 5 M

## Tableau d'analyse des dangers

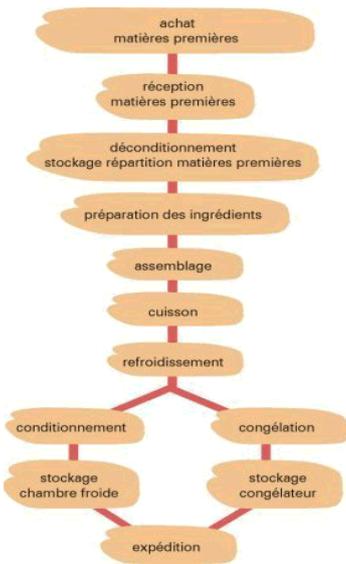
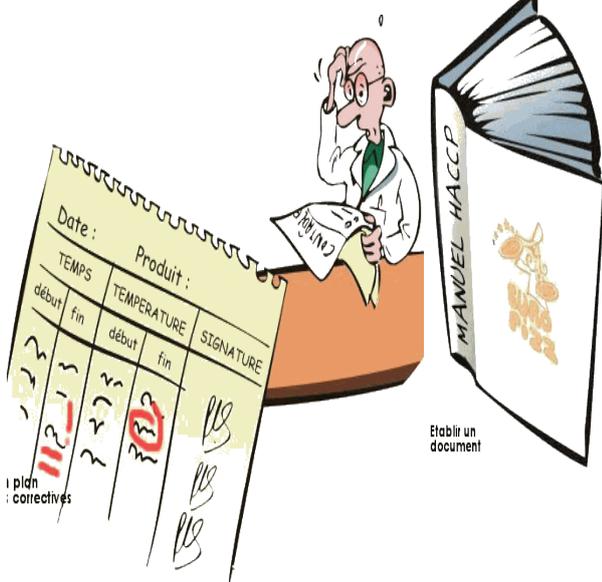


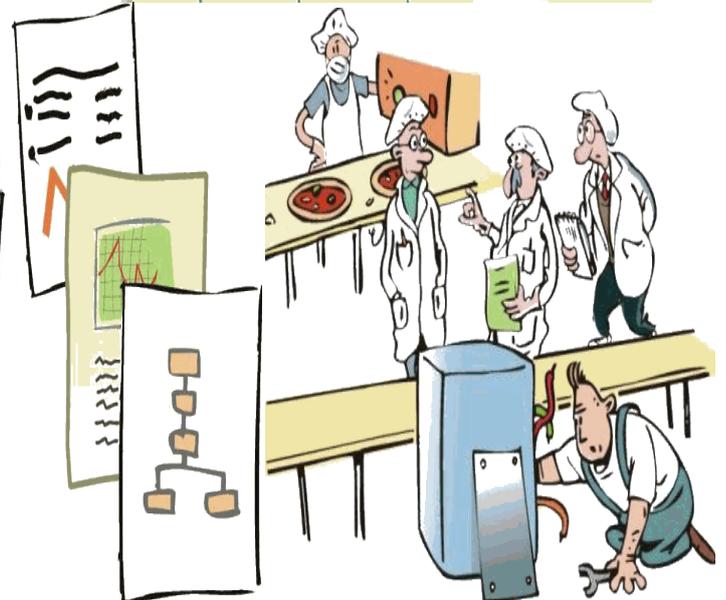
Diagramme de fabrication



ETAPES	DANGER	MESURE PREVENTIVE	CCP
1	...	...	...
2	...	...	...
3	...	...	...
4	...	...	...
5	...	...	...
6	prolifération bactérienne	refroidissement rapide	OUI
7	...	...	...



Etablir un document



# EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL

---

## SPECIALITE RESTAURATION

Durée 1 heure 30

---

*CORRIGE*

*Total des points 20 pts*

Document en Annexe :

- 1- Schéma représentant les circuits alimentaires en restauration collectives.
- 2- Recette du risotto aux carottes
- 3- Calendrier des fruits et légumes de saison

### **Question 1 - REGLEMENTATION ET HYGIENE : (6.5 points)**

A l'aide de l'annexe 4 et 5 et de vos connaissances répondez aux questions ci-dessous.

- a) **Définir le terme H.A.C.C.P** : (1 point)

**Hazard Analysis Critical Control Point**

L'HACCP est une méthode qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. (Dangers, biologiques, chimiques et physiques)

- b) **Qu'est-ce que la marche en avant dans une cuisine ?** (1 point)

La marche en avant est une méthode qui exige un cheminement vers des zones de plus en plus propres ou des mesures pour ne pas contaminer un produit déjà assaini.

- c) **Au menu ce jour, la cuisine centrale de l'école Jean Moulin propose une blanquette de veau. Le chef de cuisine vous demande de préparer le plat témoin. Qu'est-ce que le plat témoin ?** (2 points)

Le plat témoin est un échantillon représentatif de chaque plat consommé. Il est constitué d'une portion de chaque mets à risque servi au cours d'un repas. Exemple : plat principal (viande + légume), entrée cuisinée, charcuterie, entremet, pâtisserie à la crème. Les produits conditionnés servis en l'état au consommateur ne sont pas concernés par cette obligation. Le plat témoin doit être conditionné hermétiquement et étiqueté. Il doit être stocké en chambre froide et conservé pendant 5 jours au moins. *Les repas témoin durant les 5 jours de sa conservation (après la dernière mise à la consommation) doit être exclusivement mis à disposition des services officiels (DDCSPP) à des fins d'analyses qui représentent alors un contrôle officiel.*

- d) **Définir les termes suivant** : (2.5 points)

- La DLC (date limite de consommation), « à consommer avant le... », Concerne tous les produits sensibles : viandes, plats cuisinés, laitages... Dès que la DLC est atteinte, le produit est considéré impropre à la consommation et retiré de la vente.

- La DLUO (date limite d'utilisation optimale) exprimée ainsi : « à consommer de préférence avant fin... » ou « à consommer de préférence avant le... ». Elle figure sur les produits d'épicerie, les conserves, les boissons... Passé cette date, les produits peuvent encore être commercialisés et consommés, mais leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles ne sont plus garanties : éventuellement moins de goût, moins de Vitamines, plus sec, plus mou...

Relier les termes DLC et DLUO aux produits correspondant. 1.5pts (0.25/rep)

- |                     |      |
|---------------------|------|
| - Farine blanche    | DLUO |
| - Yaourt aux fruits | DLC  |
| - Lait ½ écrémé     | DLC  |
| - Beurre doux       | DLUO |
| - Chips             | DLUO |
| - Steak de bœuf     | DLC  |

**Question 2 - TECHNIQUE (10 points)**

A l'aide de vos connaissances et de l'annexe 1 répondez aux questions ci-dessous.

- a) **A partir de l'annexe 1, expliquer en quelques lignes ce que sont les circuits N° 1, N°2 et N°3 (4.5 points)**

Expliquer en quelques lignes ce que sont les circuits N° 1, N°2 et N°3 représenté sur l'Annexe 1 : (explication par étapes du circuit vu du schéma ou définition seule acceptés)

Circuit N°1 :

Liaison froide : Méthode de conservation d'un produit entre sa fabrication et sa consommation consistant à en abaisser rapidement la température immédiatement après sa fabrication (jusqu'à moins de + 10 degrés en moins de 2 heures) . Il est ensuite conservé au froid ( entre 0 et +2 degrés ) puis remis en température chaude juste avant sa consommation

Circuit N°2 :

Liaison chaude : Méthode de conservation d'un produit entre sa fabrication et sa consommation consistant à le garder à une température supérieure à 63 degrés. Solution employée notamment dans la restauration entre le lieu de production et le lieu de consommation

Circuit N°3 :

La conservation et le transport des mets se fait à une température inférieure à -18°C, les mets ayant été surgelés immédiatement après leur préparation

- b) **Compléter** : (1.5 points)

Compléter :

Thermostats 2 = 60°C (degré Celsius)

Thermostats 6 = 180 °C (degré Celsius)

Thermostats 7 = 210°C (degré Celsius)

- c) **Donner deux effets de la cuisson sur les aliments** : (1 point)

Donner deux effets de la cuisson sur les aliments :

Au moins un élément de chaque catégorie

<u>PHYSIQUE</u>	<u>NUTRITIONNELLE</u>
- Diminution du poids - du volume de l'aliment - modification de la couleur de l'aliment de la qualité sanitaire.	- modification de la qualité nutritionnelle ( négative ou positive en fonction des aliments) - amélioration de la digestibilité - des propriétés organoleptiques,

**d) Donner la définition des mots suivants : (3 points)**

Donner la définition des mots suivants :

Fraiser : rendre une pâte plus homogène en l'écrasant et en la poussant devant soi, avec la paume de la main.

Emulsion : liquide renfermant en suspension plus ou moins stable des gouttelettes d'huile ou d'un corps gras. ex mayonnaise.

Dessécher : déshydrater une préparation sur le coin du feu pour éliminer l'eau de constitution par évaporation.

Julienne : élément (légumes) taillé en filament.

Blanchir : Porter à ébullition une viande ou des légumes dans de l'eau salée, avant de les rafraîchir à l'eau froide.

Déglacer : Mouiller avec un liquide (vin, bouillon...) un récipient ayant servi à une cuisson, pour dissoudre les substances et les sucs restant attachés au fond, afin de constituer un jus qui sera souvent filtré dans un chinois.

**Question 3 - ORGANISATION ET GESTION : 3.5 points**

A l'aide de vos connaissances et des annexes 2 et 3 répondez aux questions ci-dessous.

**a) A l'aide l'annexe 2. (2 points)**

**On vous demande de réaliser un risotto aux carottes pour 250 adultes.**

**Calculer la quantité de chaque ingrédient à préparer pour ce plat,**

Ingrédients	Quantités en kg
carottes	25kg
oignons	12.5kg
Huile d'olive	2.5kg
Riz rond cru	6.25kg

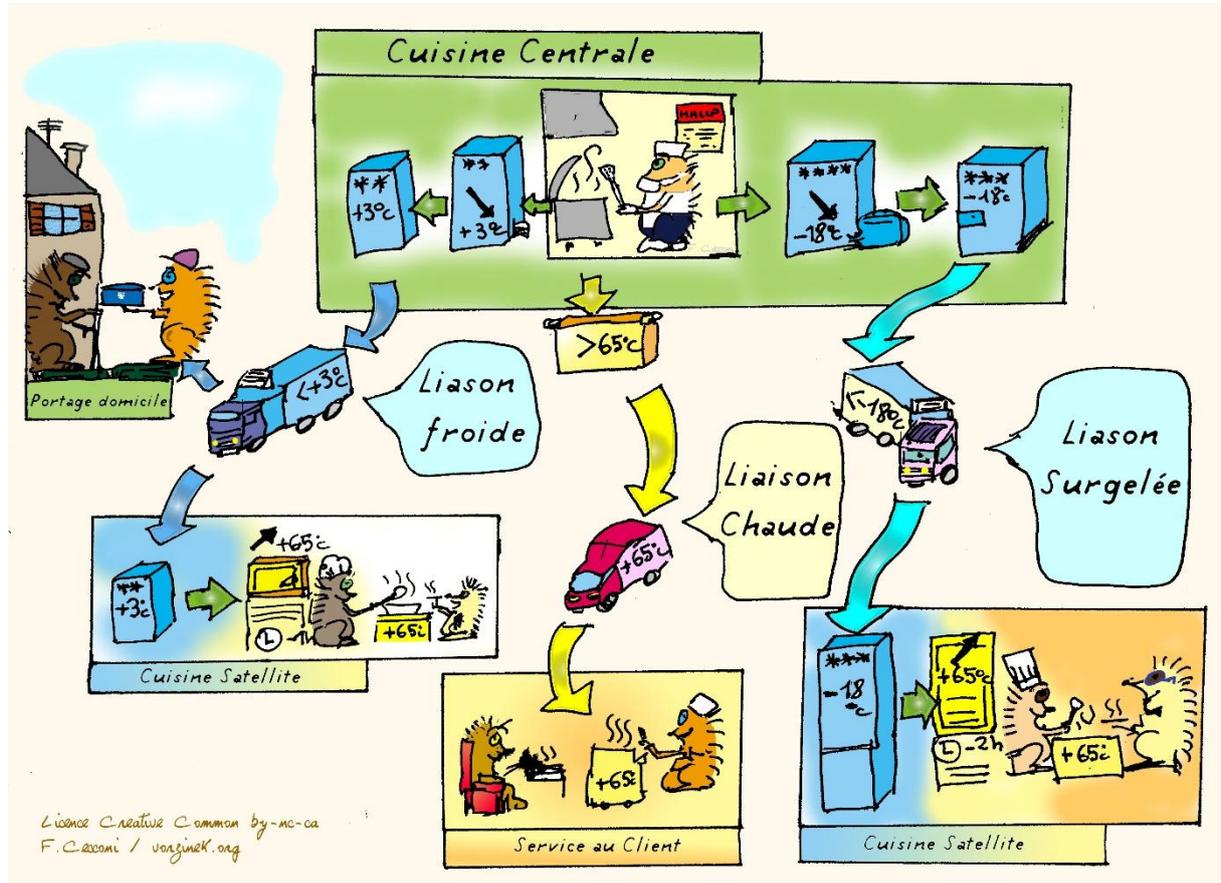
**b) Proposer des plats cuisiner de saison en vous aidant de l'annexe 3. (1.5 points)**

	Nom de la préparation	Ingrédients (au moins deux)
Un dessert pour le mois de janvier	ex: une tarte au citron	Citron, farine, sucre, beurre, oeuf..
Une entrée pour le mois de mars	ex: une salade d'endive aux noix	Endive, noix, huile, vinaigre
Un dessert pour le mois d'août	Ex : un clafoutis à l'abricot	Abricot, œufs, lait, sucre
Une entrée pour le mois de Septembre	Ex : cœur d'artichaut à la béchamel	Artichaut, lait farine, beurre
Un plat pour le mois de Décembre	Ex : une soupe aux poireaux	Poireaux, pomme de terre, eau, bouillon

**c) Les personnes âgées sont des sujets sensibles à la déshydratation. Proposer 3 aliments (autres qu'une boisson) permettant l'hydratation. (1 point)**

Compote, yaourt, potage, sorbet, fruit aqueux (orange, kiwi, clémentine..)

Annexe 1 :



Annexe 2 :

## Risotto aux carottes

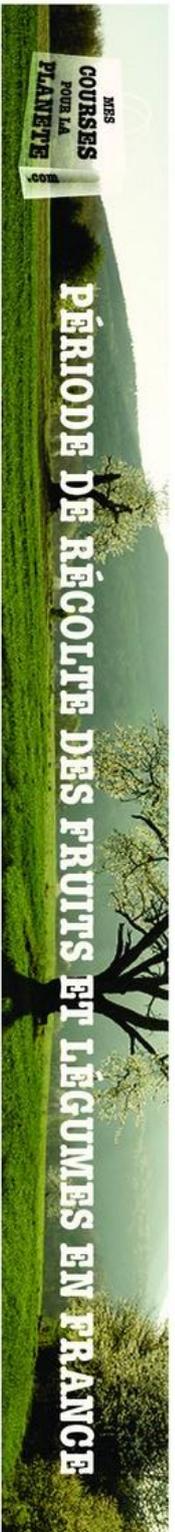


### **Ingrédients pour 2 personnes:**

- 200g de carottes
- 100g oignon
- 2 c. à soupe (20g) d'huile d'olive
- 50 g de riz rond cru
- 1 bouillon cube de volaille dégraissé
- sel, poivre

### **Préparation :**

- 1** Préparez le bouillon : portez à ébullition 650 ml d'eau avec un bouillon cube.
- 2** Epluchez les carottes, lavez-les et coupez-les en fines rondelles. Pelez l'oignon et émincez-le.
- 3** Chauffez l'huile d'olive dans une casserole et faites-y fondre l'oignon émincé. Ajoutez-y les carottes. Puis versez le riz rond. Mélangez quelques minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Puis versez le bouillon une louche à la fois, jusqu'à absorption totale du liquide.
- 4** Poivrez. Servez chaud.



**JANVIER**

FRUITS	LÉGUMES
Citron Kiwi Mandarine Orange Pamplemousse Poire Pomme	All Aubergine Courgette Celeri Choux de Bruxelles Courge Endive Epinards Navet
	Oignon Porreau Pomme de terre



**FÉVRIER**

FRUITS	LÉGUMES
Citron Kiwi Mandarine Orange Pamplemousse Poire Pomme	All Aubergine Courgette Celeri Choux de Bruxelles Endive Fraise Mâche Navet Oignon Porreau
	Pomme de terre



**MARS**

FRUITS	LÉGUMES
Citron Kiwi Mandarine Pamplemousse Poire Pomme	Asperge Battarave Courgette Carotte Celeri Choux de Bruxelles Endive Epinards Fenouil Navet Oignon Porreau
	Pomme de terre



**AVRIL**

FRUITS	LÉGUMES
Citron Pamplemousse Rhubarbe	Asperge Battarave Courgette Carotte Endive Epinards Navet
	Oignon Porreau Pomme de terre Radicis



**MAI**

FRUITS	LÉGUMES
Cerise Framboise Rhubarbe	All Aubergine Aubergine Battarave Blettes Carotte Celeri Courgette Concombre Courgette Epinards Laitue Navet Oignon Pâtis pois
	Porreau Pomme de terre Radicis



**JUIN**

FRUITS	LÉGUMES
Abricot Cerise Framboise Grosseille Mûre Pomme	All Aubergine Aubergine Battarave Blettes Carotte Celeri Chou Blanc Chou-Fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Laitue Navet
	Oignon Porreau Pâtis pois Pomme de terre Radicis



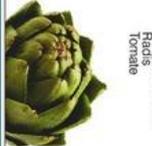
**JUILLET**

FRUITS	LÉGUMES
Abricot Cerise Framboise Fraise Grosseille Mûre Nectarine Pêche Pomme Prune	All Aubergine Aubergine Aubergine Battarave Blettes Carotte Celeri Chou Blanc Chou-Fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Haricot
	Laitue Oignon Porreau Pâtis pois Pomme de terre Tomate



**AOÛT**

FRUITS	LÉGUMES
Abricot Cerise Figue Melon Myrtille Nectarine Pêche Pomme Pruneau	All Aubergine Aubergine Battarave Blettes Carotte Celeri Chou Blanc Chou-Fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Laitue
	Mâche Oignon Porreau Pomme de terre Radicis Tomate



**SEPTEMBRE**

FRUITS	LÉGUMES
Malon Mûre Myrtille Pamplemousse Pastèque Pêche Pomme Pruneau Raisin	All Aubergine Aubergine Battarave Blettes Brocoli Celeri Courgette Chou Blanc Choux de Bruxelles Concombre Courgette Epinards Fenouil
	Haricot Laitue Mâche Oignon Porreau Porreau Pomme de terre Radicis Tomate



**OCTOBRE**

FRUITS	LÉGUMES
Cing Pamplemousse Poire Pomme Raisin	All Aubergine Aubergine Brocoli Carotte Celeri Chou Blanc Chou-Fleur Choux de Bruxelles Concombre Courgette Epinards Fenouil Fraise
	Haricot Laitue Mâche Oignon Porreau Pomme de terre Radicis



**NOVEMBRE**

FRUITS	LÉGUMES
Cing Mandarine Kiwi Orange Pamplemousse Poire Pomme Raisin	All Battarave Brocoli Carotte Celeri Chou Blanc Chou-Fleur Choux de Bruxelles Courge Endive Epinards Fenouil Laitue Mâche
	Navet Oignon Porreau Pomme de terre

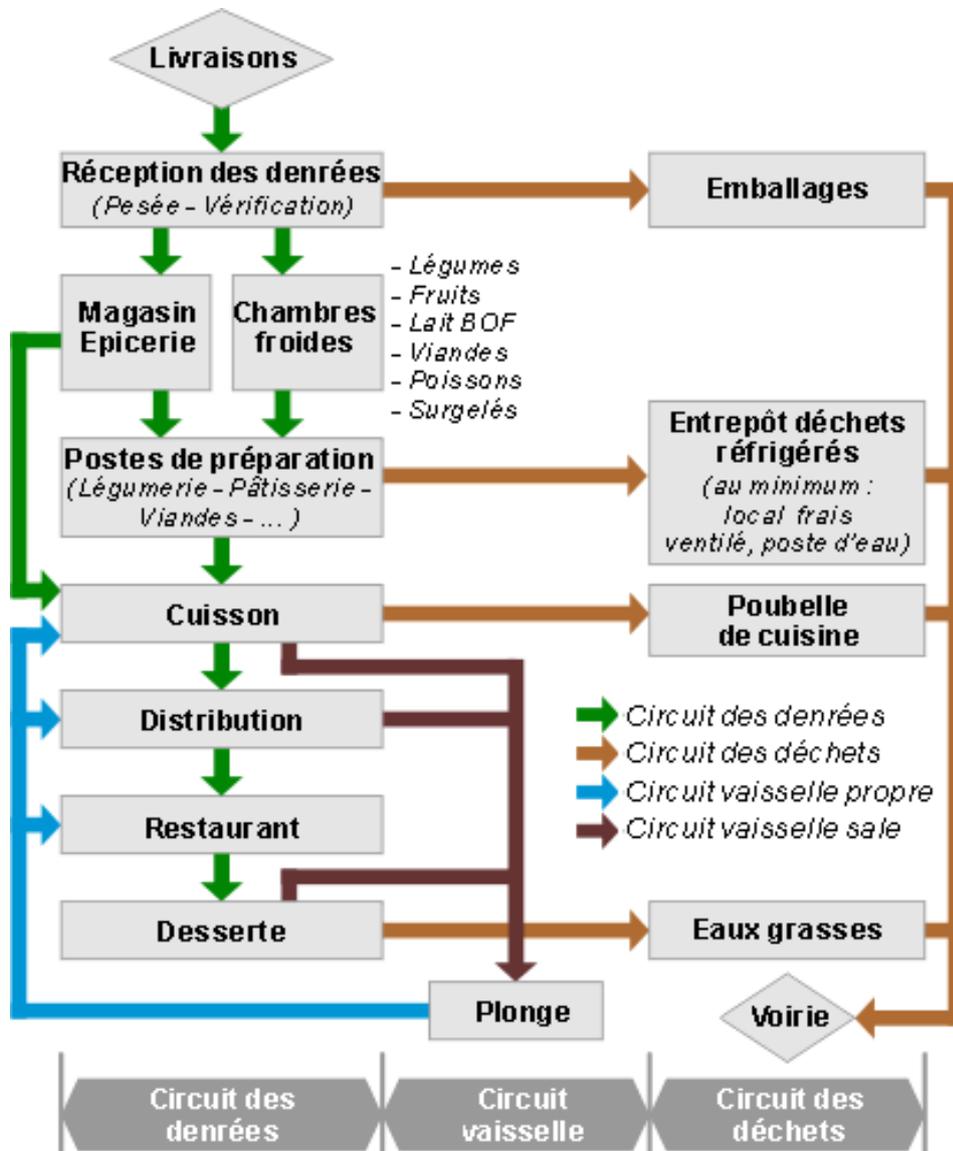


**DÉCEMBRE**

FRUITS	LÉGUMES
Mandarine Kiwi Orange Pamplemousse Poire Pomme	All Battarave Carotte Celeri Choux de Bruxelles Courge Epinards Fenouil Laitue Navet Oignon Porreau Pomme de terre



**ANNEXE 4 : Respecter le principe de la marche en avant**



# ANNEXE 5 : CERTIFIE «HACCP»

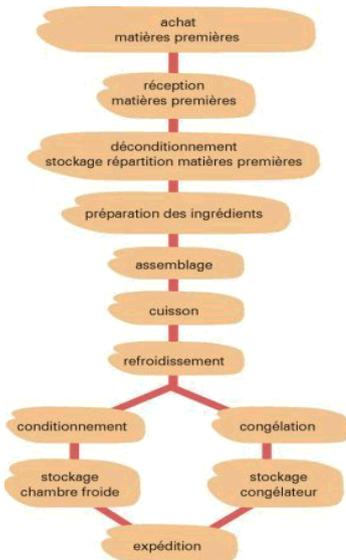


Diagramme de fabrication

## REGLE DES 5 M



## Tableau d'analyse des dangers

ETAPES	DANGER	MESURE PREVENTIVE	CCP
1	...	...	...
2	...	...	...
3	...	...	...
4	...	...	...
5	...	...	...
6	<b>prolifération bactérienne</b>	<b>refroidissement rapide</b>	<b>OUI</b>
7	...	...	...



Etablir un document

