

CdG 50

Centre de Gestion de la fonction
Publique Territoriale de la Manche

✉ 139, Rue Guillaume Fouace
CS 12309
50009 SAINT-LO CEDEX

☎ 02.33.77.89.00

☐ 02.33.57.07.07

E-Mail : cdg50@cdg50.fr

Site Internet : www.cdg50.fr

AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL

CONCOURS INTERNE, ET 3^{ème} VOIE

Mercredi 16 Janvier 2013

ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ

-SPECIALITÉ : - RESTAURATION -

Une épreuve 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 coutante.

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

Ce sujet comporte 9 pages y compris la page de garde.

1. Dans le cadre d'une liaison chaude, à quelle température minimale doit-on maintenir les préparations culinaires ? (entourez la bonne réponse)

+63°C minimum

+65°C maximum

+60°C minimum

2. Combien de temps maximum peut-on conserver des préparations froides pour le service ?

- sur un présentoir réfrigéré à 10°C :

.....

- sur un présentoir non réfrigéré :

.....

3. Le feu commence à prendre dans une des friteuses de la cuisine.

Expliquez, dans l'ordre, comment vous intervenez ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Pendant combien de jours peut-on conserver en chambre froide une denrée pour qu'elle décongèle ? (entourez la bonne réponse)

J+2

J+3

J+4

5. Pendant combien de jours un repas témoin doit-il être conservé ?

.....

.....

.....

6. Citez 4 vitamines liposolubles et 4 vitamines hydrosolubles :

Vitamines liposolubles	Vitamines hydrosolubles

7. Citez 4 systèmes de distribution que l'on peut trouver en restauration commerciale et collective :

.....

.....

.....

.....

8. Citez les éléments de base de réalisation des potages suivants :

Potage	Éléments de base
Consommé Madrilène	
Potage Darblay	
Potage Saint-Germain	

9. Quels sont les 4 contrôles minimum que vous devez réaliser pour une livraison de viande sous vide ?

-
-
-
-

10. Donnez les 10 différents modes de cuisson utilisés en cuisine :

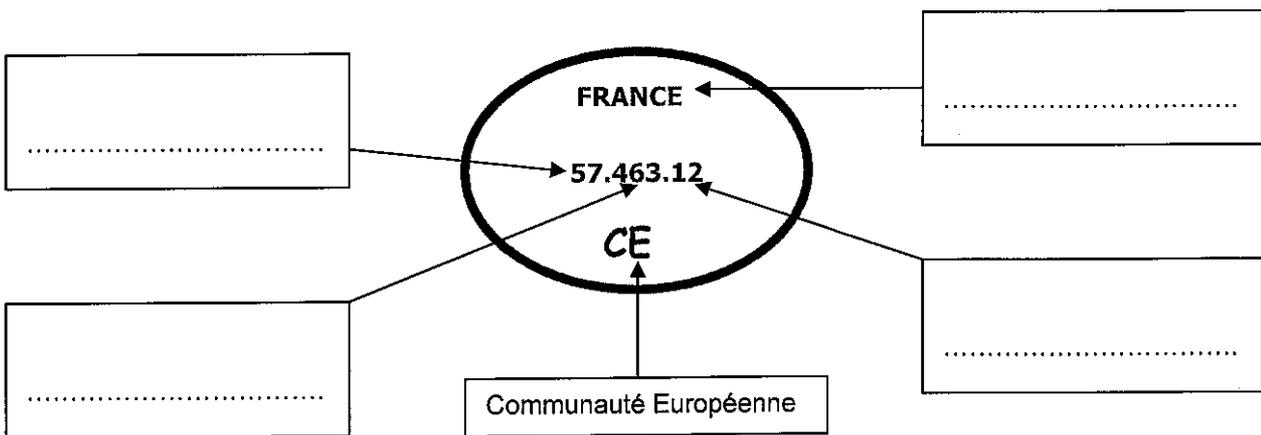
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

11. Dans la réglementation de la viande, l'inspection sanitaire impose l'apposition d'estampille sanitaire sur l'animal.

a) Il en existe deux sortes, lesquelles ?

-
-

b) Sur le schéma ci-dessous, indiquez les éléments qui la composent :



12. Dans le tableau ci-dessous, donnez les critères de classification du bœuf et du mouton :

Lettre	Conformation	Chiffre	Engraissement
E	1
U	2
R	3
O	4
P	5

13. Donnez la traduction française et la signification des termes suivants :

HACCP :

.....

GBPH :

.....

14. Répondez par vrai ou faux (*entourez la bonne réponse*) :

a) La réglementation en vigueur impose une formation continue à l'hygiène.

VRAI FAUX

b) Pour manipuler des denrées, le port de gants est obligatoire.

VRAI FAUX

c) Le balayage à sec en cuisine est toléré.

VRAI FAUX

d) L'utilisation de torchons est interdite en cuisine collective.

VRAI FAUX

15. Définissez et décrivez le principe de nettoyage / désinfection :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

16. Vous avez déjà réceptionné des denrées alimentaires sous vide ou surgelées. Des contrôles spécifiques doivent être faits du point de vue de l'hygiène alimentaire concernant la livraison de ce type de denrées dont les procédures doivent être formalisées dans un document.

Quel nom est généralement donné à ce type de document ?

.....

.....

.....

17. Donnez les proportions des ingrédients pour réaliser les préparations suivantes :

- Génoise (base 125 gr de farine) :

.....

.....

- Pâte feuilletée (base 500 gr de farine) :

.....

.....

- Pâte à choux (base 0,25 l d'eau) :

.....

.....

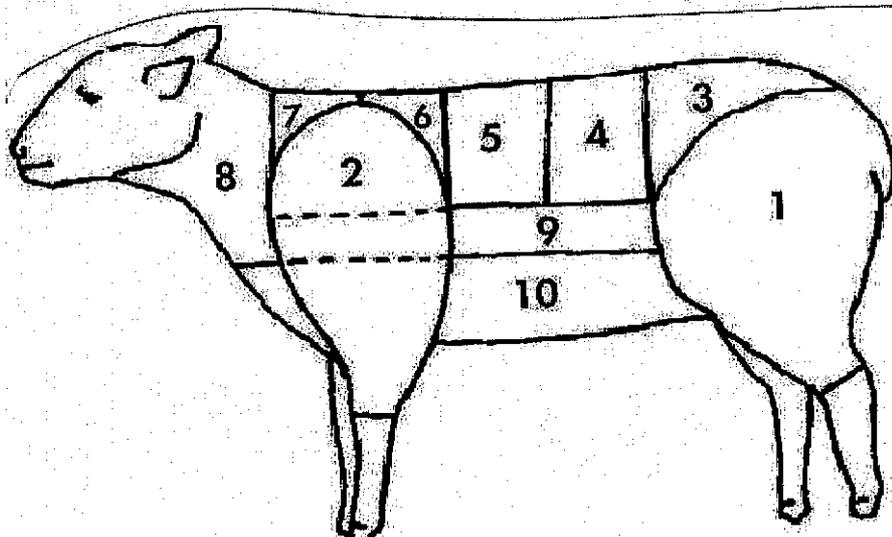
- Pâte à foncer (base 250 gr de farine) :
.....
.....

18. Beaucoup de situations professionnelles que vous rencontrez présentent des risques d'apparition d'un danger alimentaire.

Citez deux situations professionnelles types à risque (de la réception des denrées à la distribution des repas) les plus fréquemment repérées et expliquez succinctement pourquoi, en complétant le tableau ci-dessous :

SITUATIONS PROFESSIONNELLES À RISQUE	EXPLICATIONS

19. À partir du schéma ci-dessous (viande de mouton), vous complétez le tableau en citant les différents morceaux et en les classant dans leur catégorie.



1ère catégorie		2ème catégorie		3ème catégorie	
N° du morceau	Nom du morceau	N° du morceau	Nom du morceau	N° du morceau	Nom du morceau

20. Le compte-rendu non satisfaisant de la dernière analyse bactériologique d'une préparation froide (coquille de poisson macédoine (*)) ci-dessous, fait apparaître les résultats suivants :

(* Coquilles de poisson macédoine à partir de produits de 4^{ème} gamme et 5^{ème} gamme (poisson et macédoine surgelés, sauce prête à consommer, salade pour le décor...).

Analyses microbiologiques Coquille de poisson macédoine	Critères UFC/g	Résultats
Flore totale aérobie mésophile (Micro organismes à 30°C)	500 000	2 500 000
Coliformes totaux (Coliformes à 30°C)	1 000	2 500
Coliformes thermo-tolérants (Coliformes à 40°C)	10	< 10
Staphylocoques aureus	100	< 100
Anaérobies sulfito-réducteurs	30	< 10
Salmonella dans 25 g (Recherche de salmonelles)	ABSENCE	ABSENCE

a) Repérez dans la liste ci-dessous la (ou les) cause(s) les plus probable(s) à l'origine de ce constat : (mettez une croix en face de la (ou des) cause(s) choisi(es))

Case à cocher	Causes
<input type="checkbox"/>	Mauvaise désinfection des plans de travail
<input type="checkbox"/>	Temps d'attente à température ambiante trop long après préparation
<input type="checkbox"/>	Temps d'attente trop long sur le comptoir de distribution
<input type="checkbox"/>	Hygiène corporelle (mains sales) ou pas de port de gants
<input type="checkbox"/>	Mauvaise désinfection des outils
<input type="checkbox"/>	Tenue de travail sale
<input type="checkbox"/>	Vaisselle insuffisamment lavée
<input type="checkbox"/>	Poisson mal cuit

b) Choisissez dans la liste des mesures correctives proposées ci-dessous, les 4 mesures qui vous paraissent les plus pertinentes au regard de cette situation. (Mettez une croix en face des mesures choisies)

Case à cocher	Mesures correctives
<input type="checkbox"/>	Stocker au froid les préparations terminées avant leur présentation aux consommateurs dans une enceinte et à une température appropriées.
<input type="checkbox"/>	Modifier le procédé de cuisson du poisson
<input type="checkbox"/>	Changer de tenue professionnelle deux fois par jour
<input type="checkbox"/>	Vérifier la propreté de la vaisselle
<input type="checkbox"/>	Désinfecter les outils
<input type="checkbox"/>	Planifier la fabrication de ce type de préparation plus près de la consommation
<input type="checkbox"/>	Désinfecter les plans de travail
<input type="checkbox"/>	Mettre en place un protocole de lavage des mains et de port de gants pour ce type de préparation



Mercredi 16 janvier 2013

Centres de gestion de la
Fonction Publique Territoriale
de Bretagne
Centre organisateur : CDG 35

CONCOURS D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL 2013

Spécialité :
« Restauration »

CONCOURS INTERNE ET DE 3^{ème} VOIE

INDICATIONS DE CORRECTION

Une 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 : 2h00
Coefficient : 2

1. Dans le cadre d'une liaison chaude, à quelle température minimale doit-on maintenir les préparations culinaires ? (Entourez la bonne réponse) – (0,5 point)

⇒ +63°C minimum

2. Combien de temps maximum peut-on conserver des préparations froides pour le service? (1 point)

- Sur un présentoir réfrigéré à 10°C : le temps du service
- Sur un présentoir non réfrigéré : 1 heure

3. Le feu commence à prendre dans une des friteuses de la cuisine. Expliquez, dans l'ordre, comment vous intervenez ? (2 points)

⇒ Couper le gaz ; couper le coup de poing de sécurité ; étouffer la flamme avec un linge humide (ou un extincteur à poudre) ; prendre les mesures de sécurité nécessaires (protéger le personnel – périmètre de sécurité – appeler les secours selon la gravité)

4. Pendant combien de jours peut-on conserver en chambre froide une denrée pour qu'elle décongèle ? (Entourez la bonne réponse) – (0,5 point)

⇒ J+2

5. Pendant combien de jours un repas témoin peut-il être conservé ? (0,5 point)

⇒ Entre 5 et 7 jours suivant le genre de collectivité (ex. si internat)

6. Citez 4 vitamines liposolubles et 4 vitamines hydrosolubles : (2 points)

Vitamines liposolubles	Vitamines hydrosolubles
Vitamine A	Vitamine B1
Vitamine D	Vitamine B2
Vitamine E	Vitamine B3
Vitamine K	Vitamine B5
	Vitamine C
	Vitamine H

7. Citez 4 systèmes de distribution que l'on peut trouver en restauration commerciale et collective : (1 point)

Réponses possibles :

- ⇒ Libre service
- ⇒ Carrousel
- ⇒ Scramble ou free flow
- ⇒ Restaurette automatique

8. Citez les éléments de base de réalisation des potages suivants : (3 points)

Potage	Éléments de base
Consommé Madrilène	<i>Consommé de volaille fortement tomaté, à l'essence de céleri, accompagné de dés de tomates et de poivrons.</i> <i>Garnitures aromatiques : carottes, oignons, poireaux, céleri branche, bouquet garni, ail.</i>
Potage Darblay	<i>Julienne de carottes, blanc de poireau, navets, céleri, crème, beurre, pluches de cerfeuil.</i>
Potage Saint-Germain	<i>Pois cassés, poitrine de porc salée, vert de poireau, carotte, oignons, bouquet garni, ail.</i>

9. Quels sont les 4 contrôles minimum que vous devez réaliser pour une livraison de viande sous vide ? (1 point)

- ⇒ *Température du produit ;*
- ⇒ *Estampille vétérinaire ;*
- ⇒ *DLC*
- ⇒ *Soudures des poches de viandes.*

10. Donnez les 10 différents modes de cuisson utilisés en cuisine : (2,5 points)

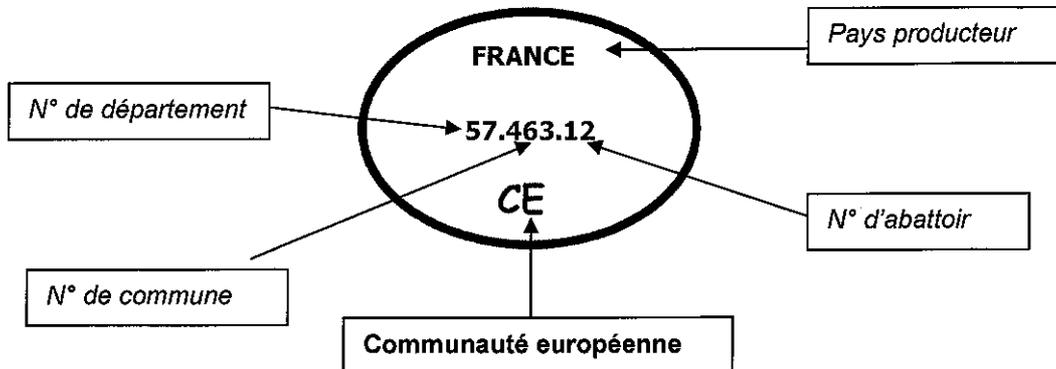
Pocher à froid, pocher à chaud, cuisson à la vapeur, cuisson sous vide, rôtir, poêler, griller, sauter, frire, braiser.

11. Dans la réglementation de la viande, l'inspection sanitaire impose l'apposition d'estampille sanitaire sur l'animal.

a) Il en existe deux sortes, lesquelles ? (1point)

- ⇒ *Forme ronde : marché national*
- ⇒ *Forme ovale : marché communautaire*

b) Sur le schéma ci-dessous, indiquez les éléments qui la composent : (1 point)



12. Dans le tableau ci-dessous, donnez les critères de classification du bœuf et du mouton : (2,5 points)

Lettre	Conformation	Chiffre	Engraissement
E	Excellente	1	Maigre
U	Très bonne	2	Peu couvert
R	Bonne	3	Couvert
O	Assez bonne	4	Gras
P	Passable	5	Très gras

13. Donnez la traduction française et la signification des termes suivants : (2 points)

HACCP : Le système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise, en abrégé système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires

GBPH : guide de bonnes pratiques d'hygiène

14. Répondez par vrai ou faux (entourez la bonne réponse) : (2 points)

a) La réglementation en vigueur impose une formation continue à l'hygiène.

⇒ *VRAI*

b) Pour manipuler des denrées, le port de gants est obligatoire.

⇒ *VRAI*

c) Le balayage à sec en cuisine est toléré.

⇒ *FAUX*

d) L'utilisation de torchons est interdite en cuisine collective.

⇒ *VRAI*

15. Définissez et décrivez le principe de nettoyage / désinfection : (2 points)

⇒ Le nettoyage et la désinfection ont pour but d'éliminer les souillures et détruire les microorganismes présents.

- Eliminer les souillures (déchets, gras, terre...) en lavant à l'aide d'un détergeant dégraissant
- Rincer
- Désinfecter à l'aide d'un produit bactéricide
- Laisser agir quelques minutes
- Rincer

16. Vous avez déjà réceptionné des denrées alimentaires sous vide ou surgelées. Des contrôles spécifiques doivent être faits du point de vue de l'hygiène alimentaire concernant la livraison de ce type de denrées dont les procédures doivent être formalisées dans un document.

Quel nom est généralement donné à ce type de document ? (1 point)

⇒ Le nom utilisé par le législateur est le « Document d'autocontrôle » ; c'est le concept général à employer.

Il peut être envisagé que le candidat connaisse le type de document utilisé mais sans pouvoir citer ce nom. Il pourrait alors évoquer : fiches de contrôle, mode d'emploi, protocole, document de contrôle...

17. Donnez les proportions des ingrédients pour réaliser les préparations suivantes : (4 points)

⇒ **Génoise** (base 125 gr de farine) : 4 œufs, 0.125 kg de sucre semoule, 0.125 kg de farine.

⇒ **Pâte feuilletée** (base 500 gr de farine) : 0,500 kg de farine, 0,250 kg eau, 0 375 kg de margarine à feuilletage.

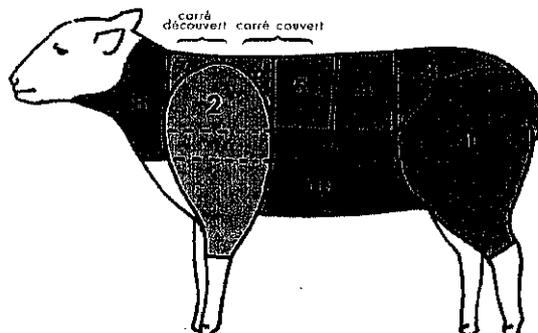
⇒ **Pâte à choux** (base 0,25 l d'eau) : 0,25 l d'eau, 0,005 kg de sel fin, 0,010 kg de sucre semoule, 0,080 kg de beurre, 0,125 kg de farine.

⇒ **Pâte à foncer** (base 250 gr de farine) : 0,250 kg de farine, 0,05 dl d'eau, 0,002 kg de sel fin, 0,125 kg de beurre, 1 jaune d'œuf (mais 1 jaune sera accordé).

18. Beaucoup de situations professionnelles que vous rencontrez présentent des risques d'apparition d'un danger alimentaire. Citez deux situations professionnelles types à risque (de la réception des denrées à la distribution des repas) les plus fréquemment repérées et expliquez succinctement pourquoi, en complétant le tableau ci-dessous : (4 points)

SITUATIONS PROFESSIONNELLES À RISQUE	EXPLICATIONS
Lavage des mains	Les mains sont un des vecteurs les plus importants de bactéries pathogènes (nombreuses manipulations de denrées, de produits, de matériels...)
Croisement des produits propres et des produits sales (contaminations croisées)	Produits propres contaminés par des produits sales ou souillés
Autre réponse (exemple)	
Non respect des conditions de stockage (températures, lieux, contenant, durées...)	Altération du produit, température favorisant le développement microbien, périssabilité accrue.

19. À partir du schéma ci-dessous (viande de mouton), vous complétez le tableau en citant les différents morceaux et en les classant dans leur catégorie. (2,5 points)



1ère catégorie		2ème catégorie		3ème catégorie	
N° du morceau	Nom du morceau	N° du morceau	Nom du morceau	N° du morceau	Nom du morceau
1	<i>Gigot raccourci</i>	2	<i>Épaule</i>	8	<i>Collier</i>
3	<i>Selle de gigot</i>			9	<i>Haut de côtelettes</i>
4	<i>Selle anglaise</i>			10	<i>Poitrine</i>
5	<i>Côtes premières (5 côtes)</i>				
6	<i>Côtes secondes (3 côtes)</i>				
7	<i>Côtes découvertes (5 côtes)</i>				

20. Le compte-rendu non satisfaisant de la dernière analyse bactériologique d'une préparation froide (coquille de poisson macédoine (*)) ci-dessous, fait apparaître les résultats suivants : (4 points)

(* Coquilles de poisson macédoine à partir de produits de 4^{ème} gamme et 5^{ème} gamme (poisson et macédoine surgelés, sauce prête à consommer, salade pour le décor...).

Analyses microbiologiques Coquille de poisson macédoine	Critères UFC/g	Résultats
Flore totale aérobie mésophile (Micro organismes à 30°C)	500 000	2 500 000
Coliformes totaux (Coliformes à 30°C)	1 000	2 500
Coliformes thermo-tolérants (Coliformes à 40°C)	10	< 10
Staphylocoques aureus	100	< 100
Anaérobies sulfite-réducteurs	30	< 10
Salmonella dans 25 g (Recherche de salmonelles)	ABSENCE	ABSENCE

a) **Repérez dans la liste ci-dessous la (ou les) cause(s) les plus probable(s) à l'origine de ce constat : (Mettez une croix en face de la (ou des) cause(s) choisi(es))**

Case à cocher	Causes
<input checked="" type="checkbox"/>	Mauvaise désinfection des plans de travail
<input checked="" type="checkbox"/>	Temps d'attente à température ambiante trop long après préparation
<input type="checkbox"/>	Temps d'attente trop long sur le comptoir de distribution
<input checked="" type="checkbox"/>	Hygiène corporelle (mains sales) ou pas de port de gants
<input type="checkbox"/>	Mauvaise désinfection des outils
<input checked="" type="checkbox"/>	Tenue de travail sale
<input type="checkbox"/>	Vaisselle insuffisamment lavée
<input type="checkbox"/>	Poisson mal cuit

b) **Choisissez dans la liste de mesures correctives proposées ci-dessous les 4 mesures qui vous paraissent les plus pertinentes au regard de cette situation. (Mettez une croix en face des mesures choisies)**

Case à cocher	Mesures correctives
<input checked="" type="checkbox"/>	Stocker au froid les préparations terminées avant leur présentation aux consommateurs dans une enceinte et à une température appropriées.
<input type="checkbox"/>	Modifier le procédé de cuisson du poisson
<input checked="" type="checkbox"/>	Changer de tenue professionnelle deux fois par jour
<input type="checkbox"/>	Vérifier la propreté de la vaisselle
<input type="checkbox"/>	Désinfecter les outils
<input checked="" type="checkbox"/>	Planifier la fabrication de ce type de préparation plus près de la consommation
<input type="checkbox"/>	Désinfecter les plans de travail
<input checked="" type="checkbox"/>	Mettre en place un protocole de lavage des mains et de port de gants pour ce type de préparation