

# 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](mailto:cdg50@cdg50.fr)

Site Internet : [www.cdg50.fr](http://www.cdg50.fr)

## AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL

CONCOURS INTERNE, ET 3<sup>ème</sup> 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 :

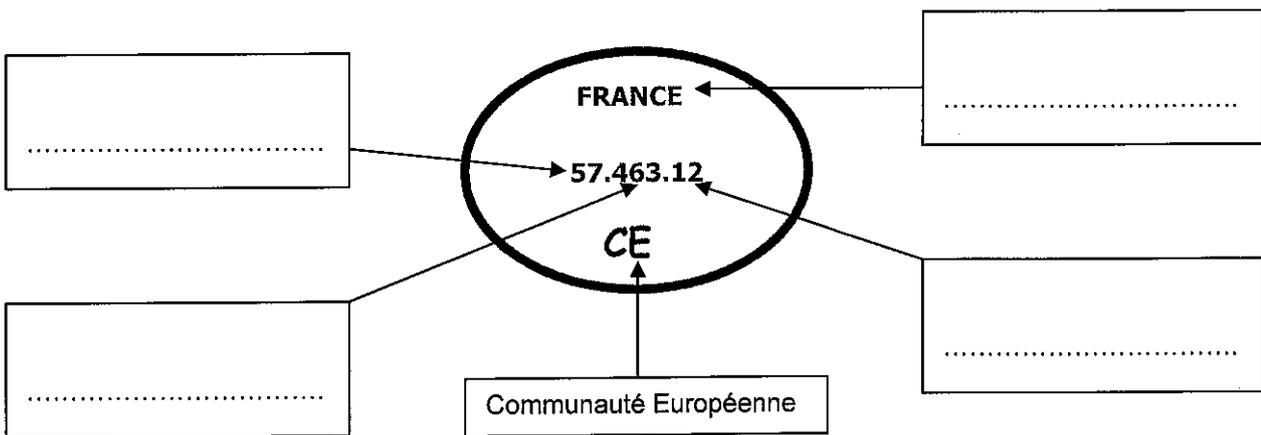
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

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



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

.....

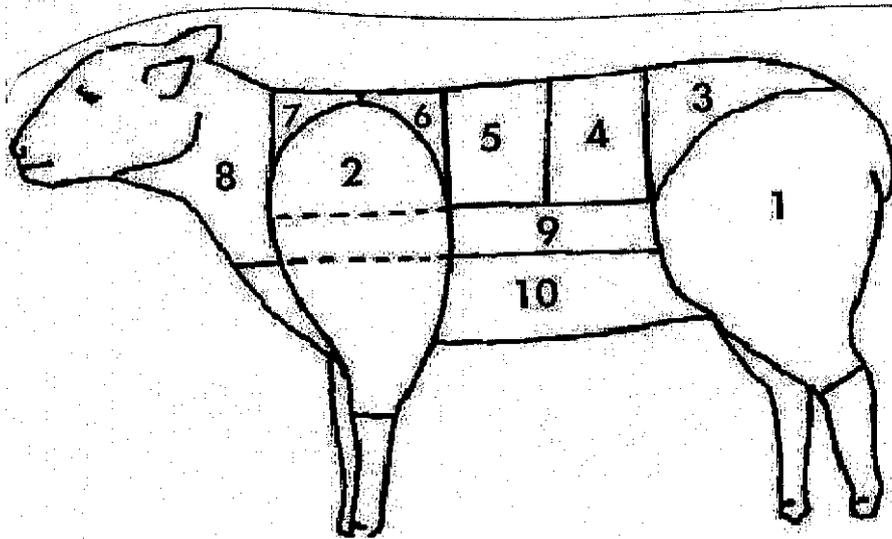
.....

**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<sup>ème</sup> gamme et 5<sup>ème</sup> gamme (poisson et macédoine surgelés, sauce prête à consommer, salade pour le décor...).

<b>Analyses microbiologiques Coquille de poisson macédoine</b>	<b>Critères UFC/g</b>	<b>Résultats</b>
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))*

<b>Case à cocher</b>	<b>Causes</b>
<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)*

<b>Case à cocher</b>	<b>Mesures correctives</b>
<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