



**Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale des Alpes-Maritimes**  
33, avenue Henri Lantelme – Espace 3000 – BP 169 - 06704 ST LAURENT DU VAR CEDEX

# **CONCOURS D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT**

**Concours externe, interne et troisième voie**  
Spécialité : Restauration

Epreuve du Mercredi 30 janvier 2008

## **SUJET**

Epreuve : Vérification, au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou compléter, 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

---

### **CONSIGNES :**

- **Toutes les réponses doivent être rédigées sur le questionnaire.**
- **Seules les encres de couleur bleue ou noire sont autorisées.**

**Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom, ni le nom d'une collectivité existante, ni signature, ni paraphe.  
Les feuilles de brouillons ne seront en aucun cas prises en compte**

**1. LES LEGUMES ET LES FRUITS (4 points)**

La couleur de l'étiquette apposée sur les emballages des fruits et légumes donne des indications sur leur aspect extérieur.

Citez dans le tableau ci-dessous, les 4 catégories de fruits et légumes et donnez la couleur de l'étiquette correspondante.

CATEGORIES	COULEUR DE L'ETIQUETTE

**2. LES PRODUITS SEMI ELABORES (8 points)**

L'utilisation des « produits semi élaborés » est très vaste.

Complétez le tableau ci-dessous en citant les différentes gammes de produits, les caractéristiques et en donnant à chaque fois un exemple de produit utilisé.

GAMMES	CARACTERISTIQUES	EXEMPLE DE PRODUITS

### 3. LE LAIT (3 points)

Complétez le tableau suivant :

TYPES DE LAIT	TENEUR EN MATIERE GRASSE OBLIGATOIRE	COULEUR DE L'EMBALLAGE

### 4. LES P.C.E.A. (Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance) (11 points)

Les PCEA réfrigérées, congelées ou surgelées, doivent correspondre à des règles d'hygiène ainsi qu'à la législation (arrêté du 29 septembre 1997).

Afin d'éviter tout risque de contamination, donnez les différentes solutions à apporter dans le tableau suivant :

Hygiène du personnel :	* ..... * ..... * .....
La décongélation :	* ..... * .....
Le déconditionnement, les opérations intermédiaires (transvasement, tranchage, portionnement, mélange, assemblage) :	* ..... * ..... * ..... * .....
Les produits finis :	* .....
La traçabilité :	* .....

## 5. LA SECURITE DANS LES CUISINES ( 14 points)

De nombreux risques en matière de sécurité prédominent en cuisine.

Pour les principaux risques listés dans le tableau suivant, vous devez apporter différentes consignes pour minimiser ceux-ci et pour en informer votre personnel par affichage et note de service.

PRINCIPAUX RISQUES	LES PERSONNELS	LES EQUIPEMENTS LES LOCAUX
LUTTE CONTRE LES INCENDIES	* .....	* .....
RISQUES ELECTRIQUES	* .....	* ..... * .....
LUTTE CONTRE LES GLISSADES	* .....	* ..... .....
RISQUES LIES A L'UTILISATION D'APPAREILS MECANIQUES	* .....	* .....
LUTTE CONTRE LES COUPURES	* .....	* .....
CONSIGNES GENERALES DE SECURITE	* ..... * .....	* ..... * .....