

ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1^{ère} CLASSE

Concours externe, interne et troisième voie

Spécialité : Restauration

Epreuve du 13 janvier 2010

SUJET

Epreuve : Vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou des tableaux ou graphiques à constituer ou compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.

Durée : 1 heure

Coefficient 2

CONSIGNES:

L'utilisation d'une calculatrice et du crayon gris est interdite.

Vous devez répondre directement sur le sujet : seul le document faisant office de sujet sera corrigé.

Les résultats portés sur les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas pris en compte.

**AUCUN NOM OU SIGNE DISTINCTIF NE DOIT FIGURER SUR LE SUJET.
UNE FOIS REMPLI, VOUS DEVEZ PLACER CE SUJET DANS LA COPIE.**

Ce sujet comporte 5 pages dont celle-ci.

QUESTION 1 : 1,6 points (0,2 pt par bonne réponse)

Précisez à l'aide d'une croix de quels animaux proviennent ces morceaux de viande :
(Certains morceaux de viandes peuvent amener plusieurs réponses)

	VEAU	AGNEAU	BOEUF	PORC
Escalope				
Echine				
Osso bucco				
Lamb-chop				
Châteaubriand				
Baron				
Tournedos				

QUESTION 2 : 3,2 points (0,4 pt par bonne réponse)

Citez 4 abats blancs et 4 abats rouges :

ABATS BLANCS	ABATS ROUGES

QUESTION 3 : 1,2 points (0,4 pt par bonne réponse)

Donnez les temps de cuisson des œufs de poule :

CUISSON AVEC COQUILLE	DUREE
Œufs à la coque	
Œufs mollets	
Œufs durs	

QUESTION 4 : 2,8 points (0,1 pt par bonne réponse)

La classification des fruits et légumes :

Donnez deux exemples de légumes et deux exemples de fruits pour chaque rubrique de la classification :

LES LEGUMES			LES FRUITS		
BULBES			A PEPINS		
FEUILLES			A NOYAUX		
LEGUMES FRUITS			AGRUMES		
GRAINES			AMYLACES		
RACINES			OLEAGINEUX		
TIGES			ROUGES		
TUBERCULES			SECS		

QUESTION 5 : 1,6 points (0,1 pt par bonne réponse)

Mentionnez l'élément de liaison pour chaque préparation culinaire et marquez à l'aide d'une croix si la préparation supporte ou non l'ébullition :

PREPARATION CULINAIRE	ELEMENT DE LIAISON	SUPPORTE L'EBULLITION	NE SUPPORTE PAS L'EBULLITION
Crème caramel			
Ragoût de veau			
Civet de porcelet			
Crème anglaise			
Velouté de poisson			
Blanquette de veau			
Fond de veau			
Crème de tomate			

QUESTION 6 : 3,2 points (0,4 pt par bonne réponse)

L'emploi des produits semi-élaborés est devenu important dans la cuisine de collectivité. Ils sont classés par gamme.

Complétez le tableau suivant :

GAMMES	PRODUITS	LIEU DE STOCKAGE
Exemple 1	Produits frais	Chambres froides adaptées
2		
3		
4		
5		

QUESTION 7 : 2,4 points (0,4 pt par bonne réponse)

Le principe H.A.C.C.P. impose une traçabilité des produits.

Listez les tâches permettant un contrôle qualitatif et quantitatif lors d'une livraison et mise en stock :

-
-
-
-
-
-

QUESTION 8 : 4 points (0,2 pt par bonne réponse)

	PREPARATIONS CULINAIRES ET PATISSERIES	PATES UTILISEES					MODES DE CUISSON				
		A CHOU	FEUILLETEE	BRISEE	A CREPES	LEVEE	A FRIRE	POCHER	AU FOUR	FRIRE	SAUTER
1	LES BABAS										
2	LES BEIGNETS DE FRUITS										
3	LE KOULIBIAC										
4	LA FLAMICHE										
5	LE DARTOIS										
6	LES GNOCCHIS PARISIENNES										
7	LES GOUGERES										
8	LES PANNEQUETS										
9	LES PETS DE NONES										
10	LE PHITIVIERS										