



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

ADJOINT TECHNIQUE DE 1^{ère} CLASSE

Examen professionnel

Spécialité : Restauration

Epreuve du 13 janvier 2010

SUJET

- Epreuve : 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 : 1 h 30
- Durée : 1 h 30
- 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 10 pages dont celle-ci.

Documents joints :

Document 1 : « L'aménagement des locaux »

pages 5 à 7

Document 2 : « La prévention des risques professionnels »

pages 8 à 10

QUESTION 1 : (4 points)

Après la lecture du document 1 (l'aménagement des locaux), veuillez répondre à la question suivante :

Citez les deux principales caractéristiques que doivent comporter les sols pour être normalisés.

Expliquez pourquoi ? (Répondez en 10 lignes maximum)

QUESTION 2 : (3 points)

Après la lecture du document 2 (la prévention des risques professionnels), veuillez répondre à la question suivante :

- Enumérez 4 risques auxquels sont exposés les agents travaillant en cuisine ;
- En faisant appel à votre expérience personnelle et professionnelle, pourquoi est-il intéressant de s'occuper des conditions de travail des personnels ? (Répondez en 6 lignes maximum)

QUESTION 3 : (6 points)

Le risque chimique en cuisine est omniprésent.

Avant l'ouverture et l'utilisation de produits d'entretien, ainsi qu'à l'issue, quelles sont les précautions à prendre pour éviter les graves conséquences de ce risque chimique. (Répondez en 15 lignes maximum)

QUESTION 4 : (3 points)

La prévention du risque incendie est un chapitre important des risques professionnels. Expliquez pourquoi ? (Répondez en 10 lignes maximum)

QUESTION 5 : (4 points si le cycle est complet et correct)

Remettez dans l'ordre le cycle de nettoyage

<i>ETAPES</i>	<i>Laisser sécher</i>	<i>racler</i>	<i>Rincer abondamment</i>	<i>Laisser le produit agir</i>	<i>Appliquer le Produit suivi d'une action mécanique (frotter)</i>
<i>ORDRE</i>					