

ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1ERE CLASSE

Concours interne et externe
Spécialité : Restauration

Epreuve du mardi 19 janvier 2016

SUJET

<u>Epreuve :</u>	Vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou à compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.
<u>Durée :</u>	1 heure
<u>Coefficient</u>	2

CONSIGNES : à lire avant de prendre connaissance du sujet

- **L'utilisation d'une calculatrice non programmable et de fonctionnement autonome est autorisée.**
- **Tous les calculs doivent être détaillés sur le sujet et les résultats doivent être arrondis au dixième.**
- **Seules les encres de couleur bleue ou noire sont autorisées.**
- **Seuls les sujets seront corrigés : les résultats portés sur les copies et/ou feuilles de brouillon ne seront en aucun cas pris en compte.**
- **Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur votre copie, ni votre nom, ni initiales (type X), ni le nom d'une collectivité existante ou fictive, ni signature, ni paraphe.**

L'épreuve est notée sur 20 points.
Le sujet comporte 5 pages y compris celle-ci.

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

Ordonner le circuit des marchandises de 1 à 5.

STOCKAGE	DISTRIBUTION	RECEPTION	CUISSON	PREPARATION

QUESTION 2 : 1,5 point (0,5 pt par bonne réponse)

Nommer les températures de conservation maximale de ces produits.

POISSONS	B.O.F.	VIANDES

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

Nommer 6 modes de cuisson.

--	--	--	--	--	--

QUESTION 4 : 1,8 point (0,3 pt par bonne réponse)

Cocher la bonne réponse pour la cuisson de ces aliments.

APPLICATIONS CULINAIRES	DEPART eau froide	DEPART eau bouillante	APPLICATIONS CULINAIRES	DEPART eau froide	DEPART eau bouillante
Haricots verts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pommes de terre à l'anglaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pot au feu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Œufs pochés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nouilles au beurre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Légumes secs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

QUESTION 5 : 3 points (0,3 pt par bonne réponse)

Remplir conformément les tableaux des hors d'oeuvres.

A base de	citez un hors d'œuvre chaud
Pâte à choux	
Pâte à crêpes	
Viande de porc	
Poisson	
Pâte à frire	

A base de	citez un hors d'œuvre froid
Poisson fumé	
Charcuterie crue	
Coquillage	
Œuf	
Légumes	

QUESTION 6 : 1,5 point (0,3 pt par bonne réponse)

Donner la signification des abréviations.

D. L. C.	
P. C. E. A.	
D. L. U. O	
U. H. T.	
P. A. I.	

QUESTION 7 : 1,2 point (0,3 pt par bonne réponse)

Relier par un trait, la couleur et la teneur en matière grasse correspondante au lait.

Couleur de l'emballage et type de lait	Teneur en Matière grasse
Jaune (lait cru)	36 g / litre
Rouge (lait entier)	15,5 à 18,5 g / litre
Bleu (lait demi écrémé)	Inférieur à 3 g / litre
Vert (lait écrémé)	Aucune indication légale

QUESTION 8 : 1,6 point (0,4 pt par bonne réponse)

Citez les crèmes de bases en pâtisserie.

A base de	Citez la crème de base correspondante
Amandes en poudre	
Chocolat	
Crème émulsionnée	
Lait + jaunes d'œufs + sucre	

QUESTION 9 : 0,9 point (0,3 pt par bonne réponse)

Chiffrer le numéro de la catégorie du morceau de viande.

N° de la catégorie	Localisation sur l'animal	Modes de cuisson
	Parties antérieures (épaule) et régions costales	Cuissons un peu plus longues : poêler, braiser...
	Muscles abdominaux et extrémités des membres	Cuissons longues : en ragoût, pocher...
	Parties postérieure (cuisse) et lombaire (dos)	Cuissons courtes : griller, rôtir, sauter...

QUESTION 10 : 0,9 point (0,3 pt par bonne réponse)

Citez les 3 éléments essentiels dans un fumet de poisson.

--	--	--

QUESTION 11 : 0,5 point (0,5 pt par bonne réponse)

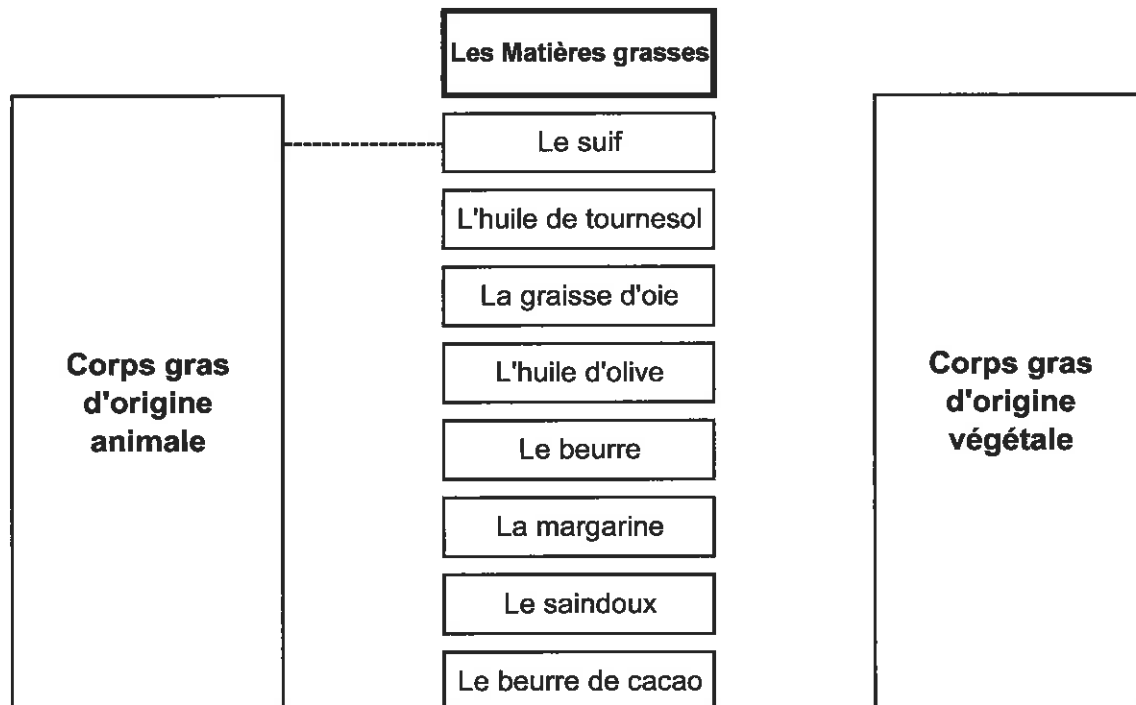
Expliquez qu'elle est la différence de fabrication d'un fond brun par rapport à un fond blanc.

--

QUESTION 12 : 2,4 points (0,3 pt par bonne réponse)

Relier par un trait l'origine de la matière grasse

Exemple : Le suif est la matière grasse du bœuf et du mouton.



QUESTION 13 : 0,9 point (0,3 pt par bonne réponse)

Le Chef de cuisine demande de multiplier par deux les denrées ci-dessous.

Denrées	Produits de base	Produits de base multipliés par deux
Eau	1/4 litre	
Sel	P. M.	P. M.
Beurre	0,080 Kg.	
Farine	0,150 Kg.	
Œuf	4 P.	8 P.

QUESTION 14 : 0,4 point (0,4 pt par bonne réponse)

Le chef de cuisine vous demande ce que vous pourriez faire comme recette de base avec les denrées de la question 13 ?