



**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 TERRITORIAL DE 1ERE CLASSE**

**Examen professionnel**  
**Spécialité : Restauration**

Epreuve du mardi 19 janvier 2016

### **SUJET**

**Epreuve :** Epreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. 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 techniques du candidat.

**Durée :** 1 heure 30

**Coefficient** 2

---

#### **CONSIGNES : à lire avant de prendre connaissance du sujet**

- **Les problèmes/questions peuvent être traité(e)s dans l'ordre qui vous convient.**
- **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 7 pages y compris celle-ci.**



**Question 1 : sécurité (6 points)**

M.Dupond est employé dans le restaurant " la bonne chair" depuis 5 mois comme commis de cuisine. Depuis 15 jours, il est en arrêt de travail. Les examens médicaux ont révélé une sciatique par hernie discale. Il se plaint alors auprès du médecin du service de santé au travail qu'au restaurant les charges sont lourdes et demande à être reconnu comme victime d'une maladie professionnelle.

**Après lecture du document 1 " tableau n° 98" et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.**

1.1. **Définir** une maladie professionnelle. (1 point)

.....  
.....  
.....

1.2. **Relever** dans le document 1 les trois critères de reconnaissance d'une maladie professionnelle. (3 x 0.5 point = 1,5 point)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

1.3. **Indiquer** si le commis de cuisine souffrant d'une sciatique par hernie discale peut être reconnu comme atteint d'une maladie professionnelle. (0,5 point)

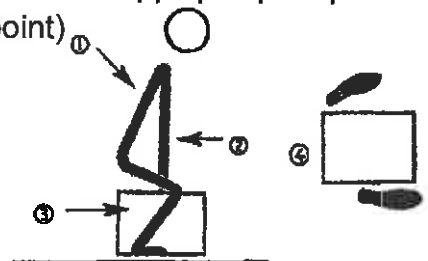
.....  
.....

**Justifier** la réponse (deux éléments de réponse sont attendus). (2 x 0,5 point = 1 point)

.....  
.....  
.....

1.4. En vous aidant du schéma, **énoncer** les quatre principes de sécurité à appliquer pour préserver la colonne vertébrale lors du port de charges. (4 x 0.25 point = 1 point)

- 1. ....
- 2. ....
- 3. ....
- 4. ....



1.5. **Citer** deux risques professionnels pouvant concerner un commis de cuisine. (2 x 0,5 point = 1 point)

.....  
.....

**Question 2 : alimentation (8,5 points)**

Après lecture du document 2 " Les changements d'habitudes " et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.

2.1. Les Français disposent de moins de temps pour préparer les repas. **Donner** deux raisons. (2 x 0,5 point = 1 point)

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

2.2. **Donner** un exemple de (2 x 0,5 point = 1 point) :

- restauration collective : .....
- restauration commerciale : .....

2.3 **Citer** deux maladies dûes à une mauvaise alimentation (2 x 0,5 point = 1 point) :

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

2.4. **Reller** chaque forme de commercialisation à sa définition (3 x 0,5 point = 1,5 point)

Formes de commercialisation	Définitions
PRODUITS FRAIS	Produits partiellement fabriqués par l'industrie agro-alimentaire et ne nécessitant que des étapes simples de préparation avant leur consommation : taillage, cuisson, réhydratation...
PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI	Aliments n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la mise sous emballage étanche et le maintien à température froide.
PRODUITS SEMI-ÉLABORÉS	Produits utilisables sans transformation, seuls une remise en température ou un assaisonnement peuvent parfois être nécessaires.

**2.5 Les étiquettes alimentaires**

2.5.1 **Indiquer** le rôle des étiquettes des produits alimentaires. (0,5 point)

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

2.5.2 Citer les six informations figurant obligatoirement sur les étiquettes des produits alimentaires. (6 x 0,25 point = 1,5 point) :

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

2.5.3 Sur chaque produit alimentaire figure une DLC ou une DLUO.

- Donner la signification de ces deux sigles (2 x 0,5 point = 1 point) :

DLC : .....

DLUO : .....

- Relier, à l'aide d'une flèche, la définition correspondant au sigle. (2 x 0,5 point = 1 point)

**DLUO**

Elle figure sous le terme « à consommer avant le ».

Elle est présente sur les denrées périssables, et indique que ce produit alimentaire peut être consommé sans danger jusqu'à cette date.

**DLC**

Elle figure sous le terme « à consommer de préférence avant le » ou « à consommer de préférence avant fin ».

Cela indique que l'aliment conservera toutes ses propriétés gustatives et nutritionnelles, jusqu'à cette date.

**Question 3. QUALITÉ SANITAIRE (5,5 points)**

La qualité sanitaire est une exigence réglementaire.

**Après lecture du document 3 " Résultats du contrôle microbiologique de l'aliment " et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes.**

**3.1 Citer** la réglementation en matière d'hygiène en vigueur depuis le 1er janvier 2006. (0,5 point)

.....  
.....

**3.2 Nommer** le document professionnel qui aide le restaurateur à appliquer la réglementation. (0,5 point)

.....  
.....

**3.3 Citer** deux autocontrôles exigés lors de la mise en œuvre de la démarche HACCP en cuisine. (2 x 0,5 point = 1 point)

\*.....  
\*.....

**3.4** Un restaurateur procède régulièrement à des contrôles microbiologiques de ses préparations.

**3.4.1 Donner** et justifier la conclusion qui s'impose après la lecture des résultats de l'analyse présentée dans l'annexe 2. (0,5 point + 2 x 0,25 point = 1 point)

- conclusion: .....

- donner deux justifications:

\*.....  
\*.....

**3.4.2. Proposer** à ce restaurateur deux mesures correctives à mettre en œuvre. (2 x 1 point = 2 points)

\*.....  
\*.....  
.....

**3.4.3 Justifier** l'intérêt de ces autocontrôles. (0,5 point)

.....  
.....  
.....

**Document 1 : TABLEAU N° 98 (date de création : 16 février 1999)**

**Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes**

<b>Désignation des maladies</b>	<b>Délai de prise en charge</b>	<b>Liste limitative des travaux susceptibles de provoquer ces maladies</b>
Sciatique par hernie discale L4-L5 ou L5-S1 avec atteinte radiculaire de topographie concordante.  Radiculalgie crurale par hernie discale L2-L3 ou L3-L4 ou L4-L5, avec atteinte radiculaire de topographie concordante	6 mois (sous réserve d'une durée d'exposition de 5 ans).	Travaux de manutention manuelle habituelle de charges lourdes effectués dans : .- le fret routier, maritime, ferroviaire, aérien ; - le bâtiment, le gros œuvre, les travaux publics ; - les mines et carrières ; - le ramassage d'ordures ménagères et de déchets industriels ; - le déménagement, les garde-meubles ; - les abattoirs et les entreprises d'équarrissage ; - le chargement et le déchargement en cours de fabrication, dans la livraison, y compris pour le compte d'autrui, le stockage et la répartition des produits industriels et alimentaires, agricoles et forestiers ; - le cadre des soins médicaux et paramédicaux incluant la manutention de personnes ; - le cadre du brancardage et du transport des malades ; - dans les travaux funéraires.

**Document 2 : Les changements d'habitudes**

L'augmentation du travail féminin, l'allongement des temps de trajet, la place plus importante des loisirs dans notre vie quotidienne..., ces évolutions du mode de vie ont entraîné des changements dans nos pratiques alimentaires :

- augmentation de la consommation des produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi au détriment des produits frais.
- diminution du temps de préparation et de prise des repas : le traditionnel repas « entrée, dessert » est remplacé par le duo « plat-dessert ».
- développement de la restauration hors foyer, notamment la restauration collective ou commerciale : un repas par jour est souvent pris en dehors du domicile.

En conclusion, dans notre société, l'alimentation est en règle générale trop copieuse, trop riche en graisses, en sel et en sucres rapides surtout que les efforts physiques ne cessent de diminuer. Beaucoup de personnes passent une grande partie de leurs journées en position assise. Il en résulte une diminution considérable des dépenses énergétiques ....

### Document 3: résultats du contrôle microbiologique de l'aliment

Laboratoire d'analyses et de recherches alimentaires  
154 rue auguste Raynaud  
06000 Nice

N° échantillon 141111  
Rapport d'analyse n° 261  
Code client : 2010

Nature du produit :  
pâte de campagne maison  
Température du produit : 3 °C dans chambre froide  
Date de fabrication : 14/10/15

Prélèvement :

Site : cuisine  
Date et heure : 17/10/15 à 10h20  
Prélevé par : Mme Dia  
Température de l'enceinte de transport : -1 °C

Observations :

Détermination	Résultats	Critères de non-conformité
Salmonelles (dans 25 g)	Absence	Présence
Staphylocoques (dans 1 g)	5060	1000
Coliformes (dans 1 g)	26000	10000
Bactéries anaérobies sulfite-réductrices (dans 1g)	8	300
Méso-organismes aérobies mésophiles (dans 1 g)	4 200 000	3 000 000

Objectifs d'autocontrôles : objectifs d'hygiène recommandés par les guides de bonnes pratiques d'hygiène ou par référence aux anciens arrêtés ministériels.

Conclusions : (répondre sur la copie question 3.4.1)