

**EXAMEN PROFESSIONNEL D'AVANCEMENT DE GRADE
ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL TERRITORIAL DE 2^{ème} CLASSE**

SESSION 2022

QUESTIONS

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

Une épreuve 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 et aptitudes techniques du candidat.

Durée : 1 heure 30

Coefficient : 2

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce sujet comprend 11 pages.

**Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend
le nombre de pages indiqué.**

S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

- Le candidat s'il traite les questions dans un ordre différent prendra le soin de préciser le numéro de la question avant d'y répondre.
- Des réponses rédigées sont attendues et peuvent être accompagnées si besoin de tableaux, graphiques, schémas ...
- Seuls les documents comportant la mention :
« DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS » seront ramassés et agrafés à votre copie de concours.
Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur ce document (Nom, N°, etc.).

Liste des documents

Document 1 : Mercuriales pour tartes aux pommes - page 6

Document 2 : Le rôle du vétérinaire dans les abbatoirs

Source : Organisation mondiale de la santé animale

Portail de diffusion de l'OIE/OIE - doc.oie.int - Home

Pages 6 et 7

Document 3 : Le plan alimentaire en mono choix dirigés/Tableau de fréquence - page 8

Liste des annexes

ANNEXE A : (DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS)

Page 9

- Tableau pour la fabrication de 40 portions de tarte aux pommes

ANNEXE B : (DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS)

Page 10

- Catégorie de viande
- L'estampillage - source : « Module de technologie culinaire » Michel FARAGUNA & Michel MUSCHERT Date de parution : 1996

ANNEXE C : (DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS)

Page 11 - Tableau « plan alimentaire »

Documents reproduits avec l'autorisation du C.F.C.

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.

Question 1 : (3 points)

En qualité de cuisinier,

- 1.1 Citez au moins quatre produits que l'on peut cuire au court bouillon.
- 1.2 Quel légume est utilisé pour la préparation d'un œuf mollet « à la florentine » ?
- 1.3 Pour quelle raison utilise-t-on une mandoline ?
- 1.4 Lors de la cuisson de steaks ou de pièces du boucher, quelles sont les quatre cuissons proposées ? (quatre bonnes réponses attendues)
- 1.5 Vous travaillez avec un apprenti sur la cuisson de viandes. Comment lui définissez-vous la différence entre la cuisson par expansion et la cuisson par concentration ?

Question 2 : (4 points)

En qualité de pâtissier,

- 2.1 Complétez le tableau en annexe A (**document à compléter et à joindre à votre copie de concours**) pour obtenir les quantités nécessaires pour la fabrication de 40 portions de tarte aux pommes. * exprimez les quantités en kg, cl et/ou unité.

Ingrédients :	Pour 8 personnes
Elément de la pâte brisée :	250 grammes de farine
	125 grammes de beurre
	1 jaune d'œuf (unité)
	5 grammes de sel
	5 cl d'eau
Elément de la compote :	50 grammes de sucre semoule
	500 grammes de pommes golden
Elément de la compote :	50 grammes de sucre semoule
	500 grammes de pommes golden
Elément de garniture :	700 grammes de pommes golden
Elément de finition :	150 grammes de confiture d'abricot

- 2.2 Calculez le coût de la dépense totale pour la fabrication de ces 40 portions de tarte ainsi que le coût à la portion en vous basant sur la mercuriale du document 1. Détaillez vos calculs.

- 2.3 Quel est le type de pâte utilisé pour les produits suivants :

Exemple : tarte aux pommes : pâte brisée

- Moka
- Religieuse
- Millefeuilles
- Baba au rhum

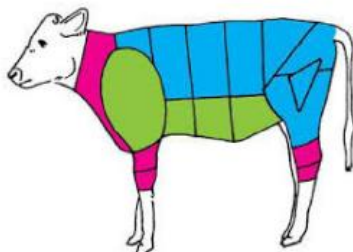
- 2.4 Quelle procédure est mise en place pour refroidir de la crème pâtissière à chaud pour fourrer des choux à la crème ? (deux actions attendues)

Question 3 : (4 points)

En qualité de cuisinier,

3.1 A l'aide de l'image du veau ci-dessous, complétez le tableau en annexe B (**document à compléter et à joindre à votre copie de concours**) en indiquant à quelle catégorie de viande correspond chaque couleur.

Le bleu
Le vert
Le rose



3.2 Qu'appelle-t-on la maturation de la viande et combien de temps à minima doit-elle durer ?

3.3 Citez au moins deux labels de qualité (SIQO) du bœuf qu'il est possible d'utiliser.

3.4 Vous devez préparer une recette avec des steacks de bœuf pour des adultes.

3.4.1 Quel grammage par pièce demandez-vous ?

3.4.2 Quel document vous impose ce grammage ?

Question 4 : (5 points)

En qualité d'agent affecté en service de « restauration collective : liaison chaude ; liaison froide (hygiène et sécurité alimentaire) »,

4.1 À partir du document 2, donnez au moins 2 rôles d'un vétérinaire dans un abattoir ? (deux bonnes réponses attendues)

4.2. Complétez l'estampille en annexe B.
(**document à compléter et à joindre à votre copie de concours**).
(trois bonnes réponses attendues)

4.3 Dans quel autre domaine de la restauration collective cette estampille est obligatoirement utilisée ?

4.4 Citez au moins 4 points essentiels de traçabilité à enregistrer lors de la préparation d'un plat nécessitant une cuisson ?

4.5 A partir de combien de cas de Toxi Infection Alimentaire Collective est-on dans l'obligation de mettre en place une procédure d'alerte ?

4.6 Auprès de quels organismes doit se faire cette information ?
(deux bonnes réponses attendues)

Question 5 : (4 points)

En qualité d'agent affecté en service de « restauration collective : liaison chaude ; liaison froide (hygiène et sécurité alimentaire) »,

5.1 Quelle législation a imposé le tri des déchets à la source (en cuisine et en salle) ?

5.2 Quels sont les 3 points imposés à la restauration collective dans « la loi EGalim » ?
(trois bonnes réponses attendues)

5.3 Complétez le tableau en annexe C (**document à compléter et à joindre à votre copie de concours**) relatif aux 4 intitulés manquants du tableau du document 3 « Le plan alimentaire en mono-choix dirigés », afin que celui-ci corresponde aux informations du tableau de fréquence et donnez un exemple de produit pour les 4 réponses données.
(huit bonnes réponses attendues)

DOCUMENT 1

Mercuriales pour tartes aux pommes :

Produit	Tarif Hors Taxes
Oufs	1.20 € les 6
Farine	0.20 € le kilo
Beurre	24 € le kilo
Sucre semoule	0.50 € le kilo
Pomme golden	2 € le kilo
Confiture d'abricot	1.50 € les 375 grammes

DOCUMENT 2

Le rôle du vétérinaire dans les abattoirs

La sécurité sanitaire des aliments suscite une attention et une inquiétude croissantes à travers le monde. Les problèmes de santé publique liés à la sécurité sanitaire des aliments peuvent constituer un risque pour le consommateur à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. L'OIE a pris la mesure du défi. Elle a fait de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant leur phase de production l'une de ses initiatives prioritaires.

Les Services vétérinaires de nos Pays Membres sont au cœur de cette mission. Ils jouent un rôle essentiel dans la prévention et la prophylaxie des zoonoses d'origine alimentaire, même en l'absence de signes cliniques chez les animaux.

La mise en place d'une approche de la sécurité sanitaire fondée sur l'analyse des risques présents à tous les stades de la chaîne alimentaire exige l'intégration des interventions des professionnels à chacune des étapes. La réalisation de cet objectif passe d'abord par la prévention, l'élimination ou la maîtrise des risques inhérents aux animaux, en amont de la transformation primaire des animaux et des produits d'origine animale. En ce qui concerne le contrôle des zoonoses, on constate un recoupement constant des objectifs de santé publique et de santé animale. Une mise en commun des compétences vétérinaires est donc très souhaitable, notamment dans les pays où l'application des politiques de santé publique et de santé animale relève de différentes autorités publiques de tutelle.

Aux termes de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'OMC, l'OIE s'est vu confier la responsabilité de préparer des normes, lignes directrices et recommandations pour assurer au plan international la prévention, la prophylaxie ou l'éradication des maladies animales et des zoonoses. Conformément à cet Accord, la Commission du Codex Alimentarius (CAC) a été chargée, pour sa part, de la sécurité sanitaire des aliments. La CAC règle surtout les problèmes survenant à partir de la première transformation des animaux et de leurs produits. C'est pourquoi la CAC et l'OIE ont arrêté en commun les stratégies et les dispositifs qui permettront de coordonner et d'intégrer leurs activités à tous les stades de la chaîne alimentaire

DOCUMENT 2 (suite)

De nombreux aspects de la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments pourraient d'ores et déjà bénéficier d'améliorations significatives en termes de coût et d'efficacité, notamment lors des inspections ante-mortem et post-mortem pratiquées dans les abattoirs et lors des contrôles microbiologiques. Les mesures doivent être adaptées à la diversité et à la prévalence des risques dans la population animale concernée. Les Services vétérinaires doivent gérer ces risques en vue d'optimiser l'utilisation des ressources disponibles dans les secteurs public et privé de la santé animale.

La refonte de la réglementation sur la sécurité sanitaire entreprise par plusieurs pays s'accompagne quelquefois d'une remise en question des rôles traditionnels du vétérinaire officiel. Dans certains pays, la mise en œuvre des mesures de sécurité sanitaire est désormais du ressort du secteur privé ; par ailleurs, le rôle des Services vétérinaires évolue parfois vers des missions de vérification et d'audit. Le vétérinaire officiel voit aussi s'ouvrir quelquefois de nouvelles perspectives, avec leur lot de responsabilités accrues, par exemple en matière de certification internationale de la viande.

Dans ce contexte, l'OIE continue à considérer les abattoirs comme des lieux privilégiés pour la surveillance épidémiologique des zoonoses mais aussi des autres maladies animales.

La découverte, dans un abattoir de porcs, du premier cas de fièvre aphteuse au Royaume-Uni, en 2001, illustre bien la pertinence de cette approche et le danger de la voir remise en cause. Par conséquent, l'OIE doit continuer à fournir des normes et des directives à ses Pays Membres quant aux modalités d'inspection ante-mortem et post-mortem dans la production de viande afin de réduire les risques pour la santé publique et la santé animale, y compris dans les pays en développement. Dans la mesure où ces pays n'ont souvent pas encore les ressources nécessaires à la surveillance des maladies animales et des zoonoses dans les élevages, ils doivent souvent se référer aux cas dépistés dans les abattoirs grâce, notamment, à l'inspection ante-mortem et post-mortem.

Quelle que soit la répartition des attributions au niveau national, il convient d'intégrer le plus étroitement possible les activités de santé publique et de santé animale, dans un souci de rentabilité et d'efficacité.

Les Services vétérinaires devraient continuer à jouer un rôle prépondérant dans la définition et l'exécution des modalités de réalisation des inspections ante-mortem et post-mortem, ainsi que dans le choix et la mise en œuvre des contrôles qui pourront être mis en place au niveau de la production primaire. Il appartient aux pouvoirs publics de définir les conditions que devra remplir le personnel concerné en termes de formation et de compétences, et de préciser la nature du rôle fondamental de l'inspecteur vétérinaire.

L'OIE va poursuivre ses efforts pour faire connaître et promouvoir le rôle capital joué par les Services vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des aliments au niveau des élevages et des abattoirs. Ces efforts reposent notamment sur la mise au point de normes, de lignes directrices et de recommandations harmonisées, en collaboration permanente avec le Codex Alimentarius.

DOCUMENT 3

Le Plan Alimentaire en mono-choix dirigés

		Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5
Lundi	Entrée	Entrée + 15%	Crudité	Crudité		Crudité
	Plat	Poisson + 70%		Préfait	?	Préfait
	Accompagn.	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents
	Prod.laitier	Plus de 150 mg de Cal.	<100 mg Ca ; - 5g de Lip	Plus de 150 mg de Cal.	Entre 100-150 mg de Cal.	<100 mg Ca ; - 5g de Lip
	Dessert		Dess. +15% lip ; 20g sucre	Fruit	Dess. -15% lip ; 20g sucre	Fruit
Mardi	Entrée	Crudité	Entrée + 15%		Crudité	Entrée + 15%
	Plat	Préfait	Viande non hachée	Viande non hachée	Plat préparé - 70%	Poisson + 70%
	Accompagn.	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents
	Prod.laitier	Plus de 150 mg de Cal.	Plus de 150 mg de Cal.	<100 mg Ca ; - 5g de Lip	Entre 100-150 mg de Cal.	Plus de 150 mg de Cal.
	Dessert	Fruit		Dess. +15% lip ; 20g sucre		Fruit
Jeudi	Entrée		Crudité		Entrée + 15 %	Crudité
	Plat	Viande non hachée	?	?	Poisson + 70%	Plat préparé - 70%
	Accompagn.	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents
	Prod.laitier	Entre 100-150 mg de Cal.	<100 mg Ca ; - 5g de Lip	Plus de 150 mg de Cal.	Plus de 150 mg de Cal.	<100 mg Ca ; - 5g de Lip
	Dessert	Dess. +15% lip ; 20g sucre	Fruit	Dess. -15% lip ; 20g sucre		
Vendredi	Entrée			Crudité	?	Crudité
	Plat	Plat protidique	Plat préparé - 70%	Plat préparé - 70%	Plat protidique	
	Accompagn.	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents	Légumes-Féculents
	Prod.laitier	<100 mg Ca ; - 5g de Lip	<100 mg Ca ; - 5g de Lip	Entre 100-150 mg de Cal.		Plus de 150 mg de Cal.
	Dessert	Fruit	Dess. -15% lip ; 20g sucre	Fruit	Fruit	Dess. -15% lip ; 20g sucre

Service Départemental d'Analyses du CG62

Tableau de fréquence

GEMRCN 2007	-	FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS DE PLUS DE 3 ANS, DES ADOLESCENTS, DES ADULTES ET DES PERSONNES AGEES EN CAS DE PORTAGE A DOMICILE						
FEUILLE DE CONTRÔLE								
Période du	au	(au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée
Entrées contenant plus de 15% de lipides								4/20 maxi
Crudités légumes ou fruits								10/20 mini
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides								4/20 maxi
Plats protidiqes ayant un rapport P/L<ou= à 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs)								2/20 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant un P/L> ou = 2								4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie								4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf								4/20 maxi
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes								10 sur 20
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange								10 sur 20
fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion								8/20 mini
Fromages contenant au moins 100 mg et moins de 150 mg de calcium par portion								4/20 mini
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium, et moins de 5g de lipides par portion								6/20 mini
Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion								3/20 maxi
Desserts contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion								4/20 maxi
desserts de fruits crus								8/20 mini

ANNEXE A

DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS

Question 2 :

2.1 Complétez le tableau ci-dessous pour obtenir les quantités nécessaires pour la fabrication de 40 portions de tarte aux pommes. * exprimez les quantités en kg, cl et/ou unité.

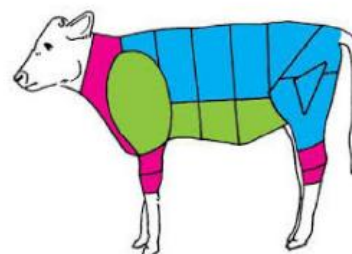
Ingrédients :	Pour 8 personnes	Pour 40 personnes*
Elément de la pâte brisée :	250 grammes de farine	
	125 grammes de beurre	
	1 jaune d'œuf (unité)	
	5 grammes de sel	
	5 cl d'eau	
	50 grammes de sucre semoule	
Elément de la compote :	500 grammes de pommes golden	
	50 grammes de sucre semoule	
Elément de garniture :	700 grammes de pommes golden	
Elément de finition :	150 grammes de confiture d'abricot	

ANNEXE B
DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS

Question 3 :

3.1 A l'aide de l'image du veau ci-dessous, complétez le tableau en indiquant à quelle catégorie de viande correspond chaque couleur.


	Catégorie de viande
Le bleu	
Le vert	
Le rose	



Question 4 :

4.2. Complétez l'estampille.

L'ESTAMPILLAGE



F	PAYS PRODUCTEUR (FRANCE)
57	
463	
01	
CEE	COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE

REMARQUE : DANS LES DOM TOM, LE NUMÉRO DU DÉPARTEMENT COMPORTE TROIS CHIFFRES.
AUSSI LE NUMÉRO INSEE DE LA COMMUNE SERA COMPOSÉ DE DEUX CHIFFRES

ANNEXE C

DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS

Question 5 :

5.3 Complétez le tableau ci-dessous relatif aux 4 intitulés manquants du tableau du document 3 « Le plan alimentaire en mono-choix dirigés », afin que celui-ci corresponde aux informations du tableau de fréquence et donnez un exemple de produit pour les 4 réponses données.

(huit bonnes réponses attendues)

	Semaine 2 Jeudi	Semaine 3 Jeudi	Semaine 4 Lundi	Semaine 4 Vendredi
Entrée				
				Exemple de produit :
Plat				
	Exemple de produit :	Exemple de produit :	Exemple de produit :	
Accompagnement				
Produit laitier				
Dessert				