

# CENTRES DE GESTION



## EXAMEN PROFESSIONNEL D'ACCÈS AU GRADE D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ÈME</sup> CLASSE

SESSION 2024

ÉPREUVE DE 3 À 5 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

## INDICATIONS DE CORRECTION

- Le candidat devait rédiger **ses réponses exclusivement sur le sujet**. Si toutefois il a manqué de place, il pouvait compléter sa réponse sur la copie mise à sa disposition en reportant le numéro de la question correspondante.
- Seule l'encre **noire** ou l'encre **bleue foncée est autorisée** (bille, plume ou feutre). L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur doit être considérée comme un signe distinctif.
- Le candidat ne devait faire apparaître **aucun signe distinctif** dans sa copie, ni son nom ou un nom fictif ; ni initiales, ni numéro de convocation, ni le nom d'une collectivité existante ou fictive étrangère au traitement du sujet ; ni signature ou paraphe. Si un de ces éléments apparaît dans la copie du candidat, il doit être considéré comme un signe distinctif rompant avec le principe d'anonymat.
- Si **la partie noircie de la copie n'est pas rabattue** et laisse apparaître l'identité ou le numéro du candidat, cet élément doit être considéré comme un signe distinctif **rompant avec le principe d'anonymat**.
- **Les feuilles de brouillon** (feuille de couleur) **ne** seront en aucun cas **prises en compte** et seront considérées comme un signe distinctif conduisant à **l'élimination du candidat**.

**Toute rupture du principe d'anonymat doit être signalée** au centre de gestion organisateur du concours afin de permettre au jury de délibérer sur ce point.

# CORRECTION

## Question 1 (3 points)

À l'aide notamment du document 1, veuillez répondre aux questions suivantes :

1/a Quel est l'intitulé de cette fiche technique ? (0,5 point)

L'intitulé de cette fiche technique est « Talmouses à la Bagratiou ».

1/b Citez deux autres pâtes de base que celles citées dans cette fiche technique ? (0,5 point)

Les autres pâtes de base sont :

Feuilletée, à crêpe, à foncer, à savarin, à génoise, à pizza, à frire, à nouille, à quatre-quarts, à biscuit, sablée etc.

(0.25 par bonne réponse dans la limite de 2)

1/c Dans quelle catégorie sont classées les talmouses ? (0,5 point)

Les talmouses sont classées dans la catégorie des hors d'œuvre chauds.

1/d A quel moment le persil devra-t-il être utilisé ? (0,5 point)

A la fin du dressage

1/e Vous devez préparer cette recette pour 136 personnes. Combien d'œufs faudra-t-il prévoir ? (1 point)

La fiche technique est proposée pour 8 personnes. 8 œufs sont nécessaires.

D'où 1 œuf / personne soit 136 œufs pour 136 personnes.

## Question 2 (4 points)

À l'aide notamment du document 2, veuillez répondre aux questions suivantes :

2/a Le poulet utilisé pour cette recette est-il cuit entier ou découpé ? (0,5 point)

Le poulet est cuit découpé.

2/b Quels sont les deux végétaux utilisés pour terminer la sauce ? (0,5 point)

Les deux végétaux utilisés pour terminer la sauce sont l'estragon et le cerfeuil.

2/c Que signifie le terme culinaire « habiller » une volaille ? (1 point)

Habiller : Phases préliminaires de la préparation d'une volaille (étirer, flamber, parer, vider, préparer les abattis) avant la mise en cuisson.

2/d Donner la définition d'un poulet PAC (0.5 point)

Un poulet **PAC** signifie Poulet prêt **À Cuire**.

2/e Citer 6 volailles ? (1,5 point)

Poussins, coquelets, poulets, poulardes, coq, chapon, poules, dindonneaux, dindes  
(0.25 par bonne réponse dans la limite de 6)

### Question 3 (5,5 points)

À l'aide notamment du document 3, veuillez répondre aux questions suivantes :

3/a Dans le tableau ci-dessous, mettre une croix dans la colonne, selon l'apport énergétique principal de l'aliment. (Une seule croix par ligne et par aliment) (2,5 points)

Tableau des principaux apports énergétiques			
Aliments	Glucides	Protides	Lipides
Semoule	X		
Cabillaud		X	
Beurre			X
Rognon		X	
Riz	X		
Sucre en poudre	X		
Huile d'olive			X
Œuf		X	
Gelée de framboise	X		
Saindoux			X

(0.25 par bonne réponse)

3/b Combien d'acides aminés utilise l'organisme pour fabriquer les protéines ? (0,5 point)

L'organisme utilise 20 acides aminés pour fabriquer les protéines.

3/c Dans l'alimentation, on trouve des protéines de quelles origines ? (1 point)

Dans l'alimentation, on trouve des protéines d'origine animale et d'origine végétale.

3/d Les protéines, les glucides et les lipides apportent de l'énergie pour le corps. Combien de calories apporte : (1,5 point)

- 1 gramme de lipide ? 1 gramme de lipide apporte 9 calories (0,5 pt).
- 1 gramme de glucide ? 1 gramme de glucide apporte 4 calories (0,5 pt).
- 1 gramme de protéine ? 1 gramme de protéine apporte 4 calories (0,5 pt).

**Question 4 (3 points)**

À l'aide notamment du document 4, veuillez répondre aux questions suivantes :

4/a Parmi les fruits et légumes, les cucurbitacées sont largement utilisées en restauration. Pourriez-vous en citer 4 ? (1 point)

Les cucurbitacées sont : Butternut, citrouille, concombre, cornichon, courge, courgette, melon, pastèque, pâtisson, potimarron, potiron etc.  
(0.25 par bonne réponse dans la limite de 4)

4/b Dans le tableau ci-dessous, noter en fonction de la croix, un légume/fruit à pépins/noyaux (2 points).

Tableau des fruits et légumes à pépins ou noyau		
Fruits / légumes	Fruits/légumes à pépins	Fruits/légumes à noyau
	X	
		X
	X	
		X
	X	
		X
	X	
		X

A choisir parmi :

**FRUITS ET LEGUMES DE SEPTEMBRE**

<b>À NOYAU</b>	<b>À PÉPINS</b>
ABRICOT	AUBERGINE
AVOCAT	CONCOMBRE
BRUGNON	CORNICHON
MANGUE	COURGE
MIRABELLE	COURGETTE
NECTARINE	FIGUE
PÊCHE	FRAISE DES BOIS
PRUNE	FRUIT DE LA PASSION
QUETSCHÉ	MELON
REINE-CLAUDE	PASTEQUE
	PÂTISSON
	POIRE
	POIVRON
	POMME
	POTIRON
	RAISIN
	TOMATE

(0.25 par bonne réponse)

### Question 5 (4,5 points)

À l'aide notamment du document 5, veuillez répondre aux questions suivantes :

5/a Que dit le texte sur le refroidissement rapide pour ce qui concerne exclusivement les températures ? (0,5 point)

Le professionnel doit apporter la preuve que la température à cœur du produit refroidi rapidement est passée de + 63°C (0,25pt) à + 10°C (0,25pt) en moins de deux heures

5/b À quel endroit doit-on entreposer les denrées refroidies et à quelle température ? (1 point)

Les produits ayant été refroidis sont entreposés, à la fin du refroidissement, dans une enceinte dont la température ne doit pas dépasser +3°C. De ce fait, il peut y avoir une phase intermédiaire courte au cours de laquelle la température des produits refroidis mis en chambre froide est comprise entre +3°C et +10°C.

5/c Quelle est la durée de conservation d'un plat refroidi (sans étude de vieillissement) ? (0,5 point)

La durée de conservation d'un plat refroidi est de J + 3 (Jour plus 3 jours).

5/d Un plat refroidi le 3 juin devra être consommé au plus tard à quelle date ? (0,5 point)

Un plat refroidi le 3 juin devra être consommé au plus tard le 6 juin.

5/e Que dit le texte sur la remise en température (d'un point de vue chiffré) ? (0,5 point)

Le professionnel doit apporter la preuve que la température à cœur du produit remis en température est passée de +10°C à +63°C en moins d'une heure.

5/f Vous avez remis en température 25 plaques gastronomes de gratin dauphinois pour le service de midi. A l'issue du service, il vous reste 5 plaques au four à +85°C.

Que faites-vous de ces 5 plaques ? développez (1,5 point).

Ces plaques seront éliminées car un produit refroidi une première fois ne peut être refroidi une deuxième fois.