

CENTRES DE GESTION



EXAMEN PROFESSIONNEL D'ACCÈS AU GRADE D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ÈME} 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

| À NOYAU | À PÉPINS |
|----------------|---------------------|
| 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.