

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

CENTRE DE GESTION
DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE
DES LANDES

CONCOURS AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL 2008

(Concours interne)

Spécialité « Restauration »

Vérification au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, et à l'exclusion de toute épreuve rédactionnelle, des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, que l'exercice de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt, implique de façon courante (Durée : 2 heures; Coefficient 2)

Le présent document comprend 9 pages

Important :

Vous devez répondre directement sur les feuillets et les insérer dans la copie d'examen qui vous a été remise.

Aucun nom, ni signe distinctif ne doit figurer sur ces feuillets.

Le nom du candidat sera uniquement inscrit sur la partie cachetée de la copie d'examen.

1^{ère} partie : HYGIENE ET SECURITE

A. Citez trois familles de micro-organismes : /3 points

-
-
-

B. Les T.I.A.C. /4 points

- Donnez la signification du sigle T.I.A.C :

- Sont-ils plus fréquents en été ?

- Les listérioses en font-elles parties ?

C. Donnez la définition du paquet hygiène : /2 points

D. Citez trois antiseptiques utilisés en cuisine : /3 points

-
-
-

Total page /12

E. La congélation

/1 point

- Quel est le principe de la congélation ?

- Citez 2 procédés de congélation :

/2 points

-

-

- Donnez la température de stockage :

/1 point

F. Qu'appelle t'on ?

- Bactéries thermophiles :

/1 point

- Bactéries commensales :

/1 point

G. L'eau de javel

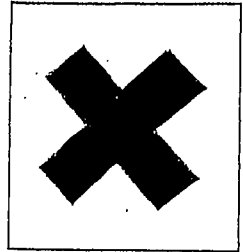
- De quelle façon est-il possible d'utiliser l'eau de javel ? (1 réponse à cocher) **/1 point**

- Pure, sans eau
- Diluée dans l'eau avec détergent
- Diluée dans l'eau chaude
- Diluée dans l'eau froide
- Diluée avec un détartrant

Total page /7

➤ Que signifie le symbole ci contre apposé sur l'emballage des pastilles d'eau de javel ? (1 réponse à cocher) /1 point

- Irritant
- Facilite la combustion avec un autre produit
- Dangereux pour l'environnement
- Facilement inflammable



➤ L'eau de javel est employée pour le lavage des crudités :

▪ Quel dosage utilisez-vous? (1 réponse à cocher) /1 point

- 20ml par litre d'eau
- 2 cuillérées à potage de 10ml pour 50 l d'eau

• Quelles sont les précautions à prendre ?
(2 réponses à cocher) /2 points

- Laver et faire tremper les légumes avant durant 15 mn puis égoutter
- Placer directement les crudités dans un bac d'eau avec de la javel et laisser tremper 5 mn
- Il n'est pas nécessaire de les rincer
- Pour améliorer la qualité hygiénique des crudités, il faut 8 gouttes d'eau de javel par litre d'eau

H. Dans le cas d'une intoxication alimentaire, quelles administrations devez-vous prévenir ? /2 points

Total page /6

2ème partie : TECHNOLOGIE CULINAIRE

1. LA VIANDE BOUCHERIE

Placez dans le tableau ci-après les morceaux ou appellations selon les animaux proposés, ainsi que selon les catégories ou abats.

Ne mentionnez que le numéro.

/10 points

1	Joues	11	Fraise
2	Paillarde	12	Noix
3	Osso-bucco	13	Baron
4	Navarin	14	Grenadin
5	Chateaubriand	15	Palette
6	Médailon	16	Lamb chop
7	Aiguillette braisée	17	Quasi
8	Tendre de tranche	18	Paleron
9	Amourette	19	Echine
10	Selle anglaise	20	Gîte de noix

Animaux	1 ^{ère} catégorie	2 ^{ème} catégorie	3 ^{ème} catégorie	Les abats
Le bœuf				
Le veau				
Le mouton l'agneau				
Le porc				

Total page /10

2. LE POISSON

/5 points

Indiquez un poisson, qui correspond à ces préparations :

Exemple : merlan	A l'anglaise
	Au bleu
	En médaillon
	En soupe
	En matelote
	A la goujonnette

3. LES ŒUFS

/1 point

Pourquoi ne met-on pas de sel lorsque l'on fait pocher des œufs ?

4. LES PREPARATIONS ET CUISSONS

/7 points

Complétez le tableau suivant en indiquant par des croix, pour chaque produit, la pâte et le mode de cuisson.

		PATES UTILISEES						MODES DE CUISSON			
		CREPE	CHOUX	FRIRE	FEUILLETEE	LEVEE	BRISEE	POCHER	FRIRE	SAUTER	AU FOUR
1	Flamiche picarde										
2	Bouchée à la reine										
3	Quiche lorraine										
4	Dartois au jambon										
5	Gnocchi parisienne										
6	Pannequets au crabe										
7	Gougère au comté										
8	Jalousie florentine										
9	Fritots de cervelle										
10	Vol au vent										
11	Cromesquis persan										
12	Pets de nonne										
13	Mille feuille au kirch										
14	Mique sarladaise										

Total page

/13

5. EPICES AROMATES ET CONDIMENTS

/6 points

Afin de faire découvrir de nouveaux parfums, de nouvelles saveurs à votre clientèle, vous avez la charge de mettre à leur disposition sur votre self, des aromates, des condiments et des épices.

➤ Citez quatre épices, quatre aromates, quatre condiments

EPICES	AROMATES	CONDIMENTS

6. LES CORPS GRAS

/4 points

Dans votre cuisine, vous utilisez régulièrement des corps gras. Citez un corps gras qui correspond à la classification suivante.

CLASSIFICATION	CORPS GRAS
Graisse d'origine animale	
Huile végétale fluide	
Huile végétale concrète	
Mélange de graisses animales et végétales	

Total page /10

7. LES SAUCES

/5 points

« C'est par les sauces que l'on distingue un bon cuisinier. Il n'est pas de bons cuisiniers que de bons sauciers » affirment avec juste raison tous les grands maîtres de la cuisine.

Pour chaque composition, vous devez inscrire la sauce qui correspond :

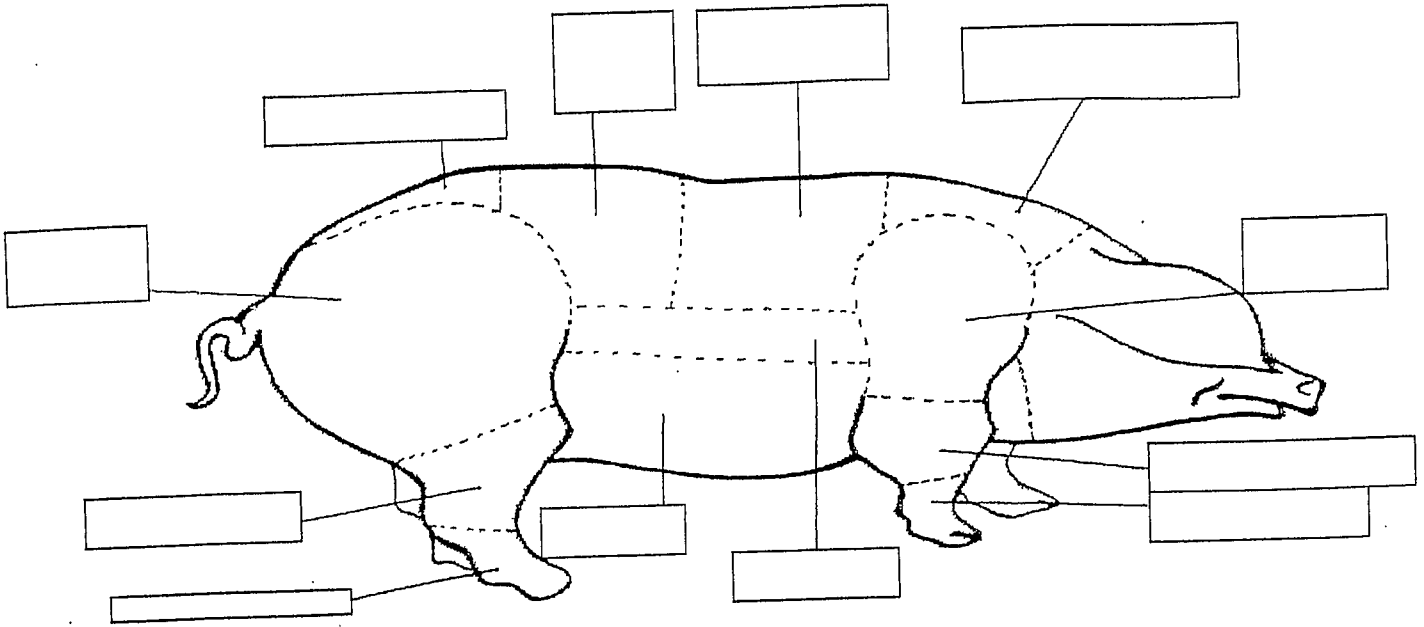
Composition	Sauce
Vin rouge – échalotes – fond de veau lié – beurre – moelle de bœuf – persil	
Roux blanc – fond blanc – crème fraîche – jaune d'œuf – beurre	
Oignons – cornichons – vin blanc – fond de veau lié – moutarde – beurre	
Vinaigre d'alcool – poivre grain – échalotes – beurre – estragon – cerfeuil – jaune d'œuf	
Champignons de Paris – échalotes – fond de veau lié – vin blanc – cognac - beurre	

Total page /5

8. LE PORC

/11 points

➤ Complétez le schéma en indiquant le nom du morceau de découpe du porc.



Aujourd'hui, dans votre livraison, se trouve du jambon cuit. Il sera tranché et présenté sur votre self linéaire à midi.

➤ Précisez la température légale de conservation d'une tranche de jambon.

- A la fabrication°C maxi
- A la présentation sur un self linéaire°C maxi /2 points

➤ Que doit comporter l'étiquetage d'un jambon cuit ? Donner au moins quatre réponses. /4 points

-
-
-
-

Total page

/17