

CENTRES DE GESTION



CONCOURS INTERNE ET EXTERNE D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ÈME} CLASSE

SESSION 2024

SERIE DE QUESTIONS

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

L'épreuve consiste en la vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt (durée : une heure ; coefficient 2).

Durée : 1 heure 00

Coefficient : 2

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- Vous rédigerez **vos réponses exclusivement sur le présent sujet**. Si toutefois vous manquez de place, complétez votre réponse sur la copie mise à votre disposition en reportant le numéro de la question correspondante.
- Un seul sujet est donné au candidat. Aucun autre exemplaire du sujet ne pourra lui être fourni.
- 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 sera considérée comme un signe distinctif.
- L'utilisation **d'une calculatrice autonome et non programmable est autorisée**. Toutefois, en cas de défaillance de cette dernière, le candidat peut la remplacer par une autre. Sont interdits les échanges de machines entre les candidats, la consultation des notices fournies par les constructeurs ainsi que les échanges d'informations par l'intermédiaire des fonctions de transmission des calculatrices.
- 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, ni joindre de feuille de brouillon (feuille de couleur).
- **Votre identité** devra uniquement être reportée dans la **partie cachetée** de la copie. Vous prendrez soin de **rabattre la partie noircie** et de **la coller** en humectant les bords pour garantir votre anonymat.

Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner **l'annulation de la copie** par le jury.

Ce sujet comprend 5 pages.

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

SUJET

Question 1 (4 points)

La commune d'Admiville possède une salle omnisport fréquentée par un seul club. 5 entraînements s'y déroulent par semaine pour un groupe composé en moyenne de 8 personnes. Chaque personne prend une douche. La consommation d'eau par individu a été en 2022 de 50 litres par douche. Le club s'entraîne 44 semaines dans l'année.

La collectivité souhaite réduire la consommation d'eau. Elle a décidé au milieu de l'année 2023 de réduire dans un premier temps la température de l'eau chaude. De cette manière, elle économise 10 % d'eau.

A. Indiquez la nouvelle consommation moyenne d'eau par individu pour une douche (0,5 point)

B. Calculez la consommation d'eau en litres et en m^3 en 2022 et en 2023 compte tenu de cette modification (arrondir au $1/10^{\text{ème}}$) (1,5 point).

C. En fin d'année 2023, le temps passé par chaque personne pour une douche est de 5 minutes. Déduisez-en le débit des pommeaux de douche actuellement en place dans l'unité qui convient (0,5 point).

D. Il est prévu de changer, dès le 1^{er} janvier 2024, ces pommeaux par de nouveaux modèles réduisant la consommation d'eau en la portant à 6l/minute. Quelle sera alors la nouvelle consommation d'eau annuelle en m³ sachant que le club s'entraîne toujours 44 semaines dans l'année, que le nombre de participants moyen est inchangé et que la durée d'une douche reste égale à 5 minutes ? (1 point)

E. Indiquez, suite à tous ces changements, le pourcentage de baisse de consommation d'eau entre 2022 et 2024 (0,5 point)

Question 2 (1,5 point)

Quelles sont les voies de pénétration d'un agent chimique dangereux dans le corps humain ?

Question 3 (1,5 point)

Reliez chaque acteur de la prévention à sa mission principale :

- | | | |
|--|---|--|
| Assistant de prévention ● | ● | Assister et conseiller l'autorité territoriale dans la démarche de prévention des risques professionnels |
| Médecin du travail ● | ● | Contrôler les conditions d'application des règles d'hygiène et de sécurité |
| Formation spécialisée en matière de santé, de sécurité et des conditions de travail (FSSSCT) ● | ● | Veiller à la sécurité et à la protection des agents placés sous son autorité |
| Agent chargé de la fonction d'inspection (ACFI) ● | ● | Contribuer à l'amélioration des conditions de travail, la sécurité des agents au travail, la protection de la santé physique et la protection de la santé mentale. |
| Conseiller de prévention ● | ● | Effectuer la surveillance médicale des agents et réaliser des actions de prévention en milieu professionnel |
| Autorité territoriale ● | ● | Coordonner le réseau des assistants de prévention |

Question 4 (1,5 point)

Donnez la signification des sigles suivants :

- T.I.A.C

- P.M.S

- P.C.E.A

Question 5 (1,5 point)

La restauration différée peut être assurée par trois techniques, lesquelles ?

Question 6 (2 points)

Citez quatre facteurs dont dépend l'efficacité d'un détergent sur un plan de travail.

Question 7 (1 point)

Vous travaillez en restauration et vous utilisez quotidiennement « la batterie de cuisine » ; Pouvez-vous indiquer ce que regroupe globalement la batterie de cuisine ?

Question 8 (2 points)

La Loi Climat et Résilience impose la proposition d'un menu végétarien une fois par semaine. Donner un exemple de menu pour la saison de l'hiver et du printemps :

Saison	Hiver	Printemps
Entrée		
Plat		
Fromage		
Dessert		

Question 9 (3 points)

Reliez par une flèche les sauces correspondantes à leur composition :

Sauce mayonnaise	•		• Jaune d'œuf, moutarde, vinaigre, huile, sel, poivre, câpres, cornichon, oignon, cerfeuil, persil, estragon.
Sauce vinaigrette	•		• Jaune d'œuf, jus citron, sel, piment de Cayenne, beurre, crème fouettée.
Sauce Choron	•		• Moutarde, vinaigre et huile au choix sel, poivre.
Sauce tartare	•		• Jaunes d'œuf, moutarde, sel, poivre, vinaigre, huile.
Sauce ravigote	•		• Vinaigre, échalotes, mignonnette, estragon, persil, jaune d'œuf, beurre fondu, tomate, sel, poivre.
Sauce mousseline	•		• Huile, moutarde, poivre, sel, vinaigre, persil, cerfeuil, estragon, oignon, câpre.

Question 10 (2 points)

Donnez la définition des termes culinaires suivants :

- Singer :

- Blanchir un légume :
