

FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE
CENTRE DE GESTION DE : LA MARNE

Intitulé du concours ou de l'examen : ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE

CONCOURS (1) Interne (1)
Externe (1)
EXAMEN (1) Troisième voie (1)

(1) Cocher la case correspondante

ouvert le 18 Janvier 2024
à FAGNIÈRES
Epreuve de Réponses à une série de questions
Spécialité et/ou option : RESTAURATION
(le cas échéant uniquement)

Numéro d'anonymat 
Cadre réservé à l'administration
3888860098

Humecter, rabattre et coller la partie gommée
OBLIGATOIRE POUR GARANTIR VOTRE ANONYMAT



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)

La nouvelle consommation moyenne d'eau par individu est de 45 litres.

Sol est égale à 100% alors 10% est égal à 5l donc $50 - 5 = 45$ l.

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).

En 2022.	En 2023.
$5 \times 44 = 220$ Entraînements.	$5 \times 44 = 220$ Entraînements
$220 \times 8 = 1720$ Douches	$220 \times 8 = 1720$ Douches.
$1720 \times 50 = 86\ 000$ l d'eau utilisée soit $86\ m^3$.	$1720 \times 45 = 77\ 400$ litres d'eau utilisée. soit $77,4\ m^3$ arrondi au $1/10^{\text{ème}} = 77\ m^3$
La consommation d'eau en 2022 est de $86\ 000$ litres soit $86\ m^3$.	La consommation d'eau en 2023 est de $77\ 400$ litre soit $77\ m^3$.

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).

Si pour 5 minutes il consomme 45l alors pour 1 minute il consomme 9 litres d'eau.

$$\frac{1 \times 45}{5} = 9 \text{ litres}$$

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)

La nouvelle consommation d'eau sera de 51600l à l'année soit 51,6 m³.

$$\frac{6 \times 5}{1} = 30 \text{ l par douche} \quad 30 \times 1720 = 51600 \text{ l soit } 51,6 \text{ m}^3$$

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

La Baisse est de 40%. $86000 - 51600 = 34400 \text{ l de différence}$
 alors si 100% = 86000
 $x = 34400$
 $x = \frac{34400 \times 100}{86000} \quad x = 40\%$

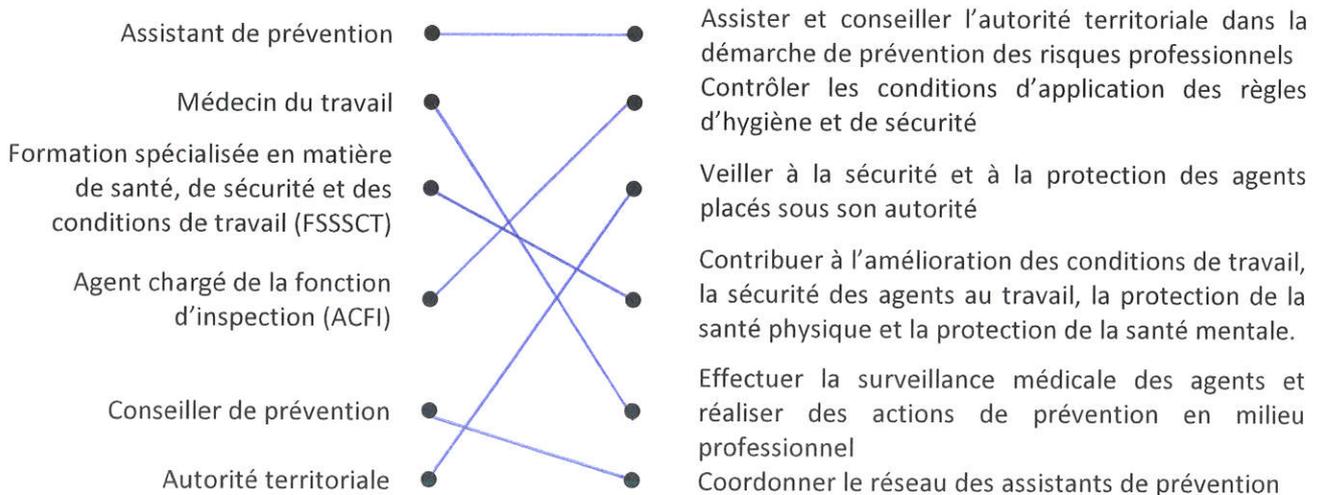
Question 2 (1,5 point)

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

Les voies de pénétration d'un agent chimique peuvent être par voies aériennes, cutanées, et orales.

Question 3 (1,5 point)

Reliez chaque acteur de la prévention à sa mission principale :



Question 4 (1,5 point)

Donnez la signification des sigles suivants :

- T.I.A.C

Toxi Intoxication Alimentaire en Collectivité.

- P.M.S

Plan de Maîtrise Sanitaire.

- P.C.E.A

Plats Collectifs Elaborés en Avance.

Question 5 (1,5 point)

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

En service direct

En liaison froide

En liaison Chaude

Question 6 (2 points)

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

- La durée d'agissement (selon si besoin)

- Du dosage.

- De la date limite d'utilisation du produit

- De la technique de nettoyage utilisée, il faut nettoyer avec des mouvements parallèles.

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 ?

Une batterie de cuisine regroupe : Une tenue de travail adaptée, des ustensiles (fourchettes, cuillères de service...), des casseroles, des poêles, des cocottes, des couteaux.

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	Betteraves rouges en vinaigrette	Carottes râpées à l'orange
Plat	Hachi parmentier aux lentilles	Lasagnes aux légumes.
Fromage	Camembert	Bûche de chèvre
Dessert	Tarte aux pommes	Cake aux poires

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 :

Blanchir un légume consiste à le mettre quelques minutes dans de l'eau bouillante puis le refroidir quelques instants dans de l'eau très froide.

