

ZONE IDENTIFICATION	Nom																				
	Prénom																				
	Né (e) le			/			/					Numéro Identifiant									
CONSIGNES Remplir soigneusement la zone d'identification, en majuscules Ne pas inscrire de numéro identifiant Hormis la zone d'identification, ne pas indiquer vos nom, prénom ou numéro sur la copie et ne pas y apporter de signe distinctif.																					

CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET TROISIÈME CONCOURS D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^e CLASSE

SESSION 2026

ÉPREUVE DE QUESTIONS

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

Une épreuve écrite consistant en la vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou à compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.

Durée : 1 heure

Coefficient : 2

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- ♦ 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.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- ♦ Les questions qui requièrent des calculs ne seront pas corrigées si le détail de ces derniers (justification des résultats) n'apparaît pas.
- ♦ L'utilisation d'une calculatrice électronique non-programmable sans dispositif de communication à distance est autorisée.
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- ♦ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce dossier de 18 pages est un support de travail.

Toutes vos réponses devront figurer sur ce dossier qui sera ramassé.

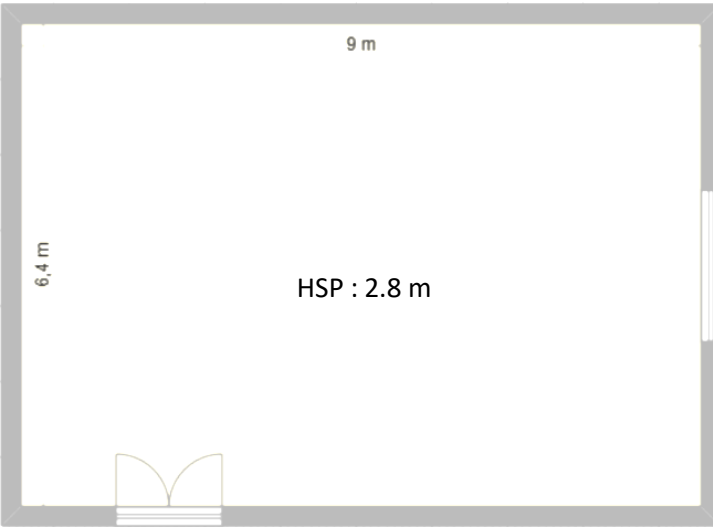
Il appartient au candidat de vérifier que le sujet comprend le nombre de pages indiqué.

S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

QUESTIONS DE CALCUL, D’HYGIENE ET DE SECURITE

Votre collectivité prévoit la réfection d’un établissement scolaire de votre commune lors des prochaines vacances d’été. Plusieurs corps de métier sont sollicités pour réaliser les différents travaux nécessaires à la remise en état des locaux.

Question A (4 points) : Peinture d’une salle de classe



Vous êtes chargé de repeindre une salle de classe. Les murs sont abîmés et doivent être remis en état avant la rentrée. La salle mesure 9 m de long, 6,4 m de large, avec une hauteur sous plafond de 2,8 m.

1) Calculez la surface totale à peindre sachant que les menuiseries (porte et fenêtre) représentent 5 m2. (0,75 point)

Vous détaillerez votre réponse en remplissant le tableau ci-dessous :

Élément	Formule de calcul	Surface (en m²)
Murs		
Plafond		
Total à peindre		

2) Un litre de peinture couvre 8 m² et chaque pot contient 10 litres de peinture.
Vous appliquez deux couches sur les murs et une au plafond :

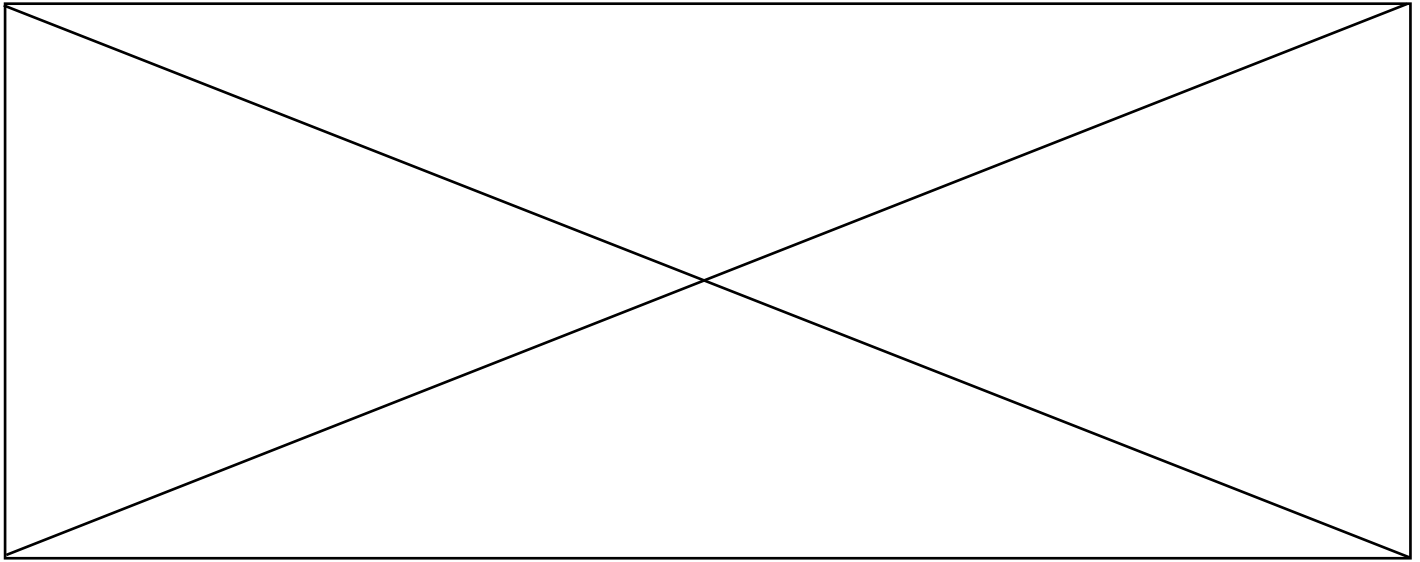
Combien de litres faut-il prévoir ? (0,5 point)

.....

.....

.....

.....



Combien de pots faut-il commander ? (0,5 point)

.....

.....

3) Complétez le tableau d'hygiène et sécurité suivant concernant une intervention de peinture dans le préau : vous citerez 1 risque et 1 mesure collective pour chaque situation et 3 EPI. (2,25 points)

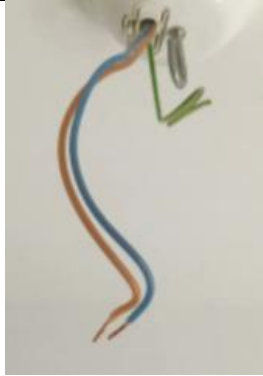
Situation	Risque principal	Mesure collective	EPI obligatoires
Application de peinture au plafond			
Application de peinture au sol			
Nettoyage des outils avec solvant			

Question B (3,25 points) : Vérification des installations électriques du groupe scolaire

Vous devez vérifier les prises, ampoules et interrupteurs dans les salles de classe pour signaler les dysfonctionnements et programmer les réparations.

1) Quelles anomalies pouvez-vous repérer visuellement sur les photos ci-dessous ? (1,5 point)

	
--	---

2) Citez 3 risques possibles liés à une installation électrique défectueuse ? (1,5 point)

.....

.....

.....

.....

3) Une habilitation est-elle nécessaire pour réaliser une intervention de remplacement ou de raccordement en basse tension (ex : remplacement d'une prise électrique) ? (0,25 point)

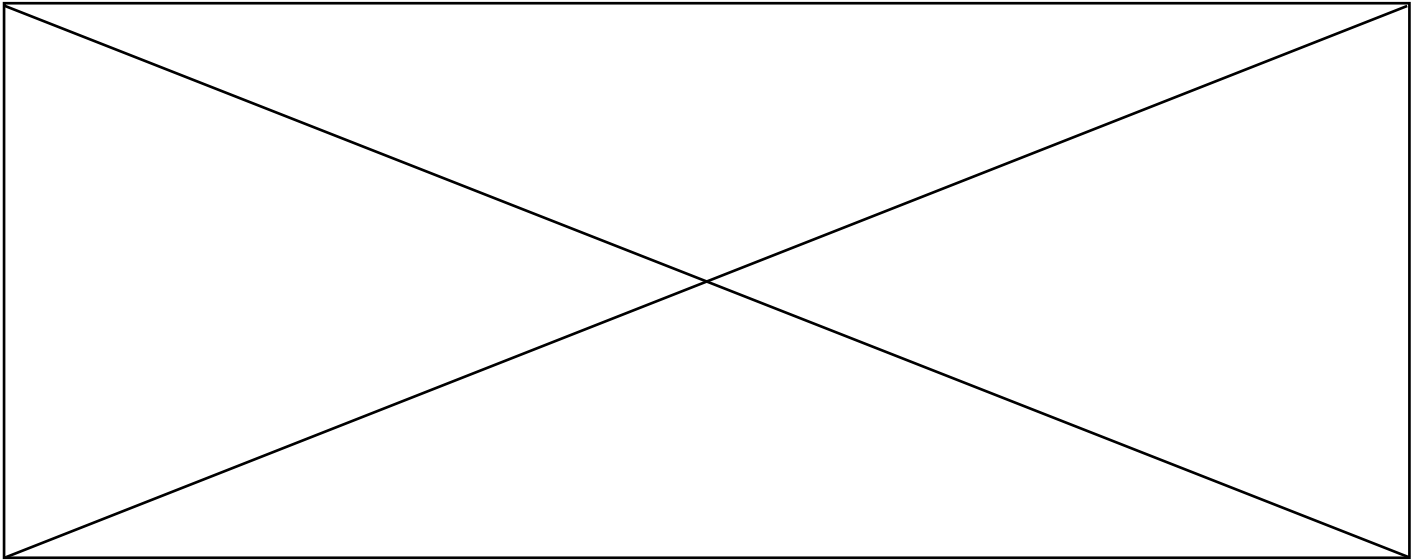
- ☐ Oui
- ☐ Non

Question C (2,25 points) : Coordination des travaux et acteurs de la prévention

La réfection de l'établissement scolaire implique plusieurs intervenants. La sécurité doit être assurée.

1) Indiquez, dans le tableau ci-dessous, un acteur de la prévention dans une collectivité, son rôle principal et un exemple d'intervention qu'il peut avoir à mener dans le cadre de ses missions : (1,5 point)

Acteur	Rôle principal	Exemple d'intervention
		
		
		
		
		



2) Dans quelle situation un agent peut-il exercer son droit de retrait ? Cochez la/les cases correspondant aux bonnes réponses. (0,5 point)

- ☐ Lorsqu'il estime que la tâche demandée est trop fatigante
- ☐ En cas de danger grave et imminent pour sa santé ou sa sécurité
- ☐ Si la température dans son bureau est anormalement basse
- ☐ Lorsqu'il n'a pas reçu les fournitures nécessaires à sa mission
- ☐ Face à une situation dangereuse, à condition d'en informer sa hiérarchie

3) Ce droit a-t-il un impact sur la rémunération ? Cochez la case correspondant à la bonne réponse. (0,25 point)

- ☐ Oui
- ☐ Non

Question D (3,5 points) : Vous êtes chargé de vérifier la signalisation de santé et sécurité au travail.

1) Que signifie la couleur et la forme des panneaux de signalisation suivants : (1,25 point)



ROUGE



JAUNE



BLEU



VERT



ROUGE

2) Donnez la signification des pictogrammes suivants : (1,25 point)



1 :
 2 :
 3 :
 4 :
 5 :

3) Précisez les numéros d'urgence suivants : (1 point)

- Urgence médicale :
- Situation de péril ou accident :
- Signaler une infraction :
- Numéro d'urgence européen :

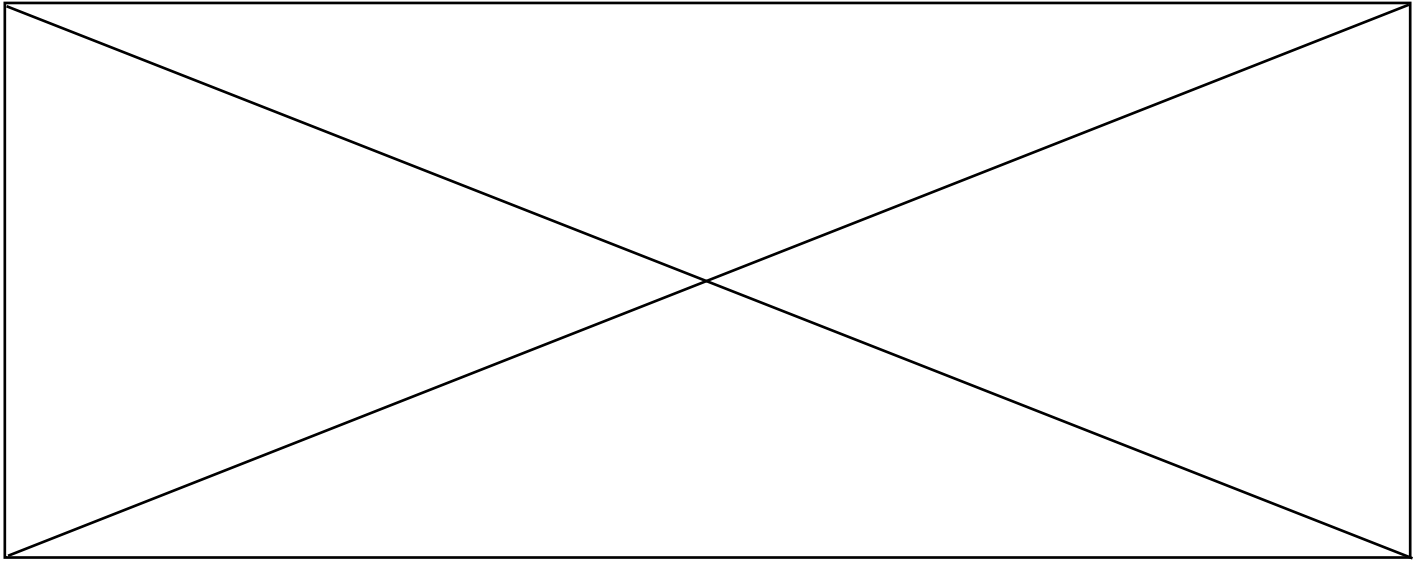
Question E (3 points) : Vous êtes adjoint technique polyvalent de votre collectivité.

1) A partir du planning ci-dessous, vous remplirez le tableau : (2 points)

MARDI 19

HEURES	Activités
8H - 10H30	Nettoyage du caveau B17
10H45 - 12H	Réparation du volet roulant du secrétariat et remplacement d'une ampoule
13H - 14H30	Entretien des espaces verts de la mairie
14H45 - 16H15	Réparation de l'évier des sanitaires
16H15 - 17H	Installation d'un verrou au secrétariat

Quelle est la durée totale de travail effectif dans la journée ?	h
Quelle tâche a duré le plus longtemps ?	
Quelle est la durée cumulée des tâches techniques (réparations + installation) ?	h
Quelle proportion du temps de travail est consacrée à l'entretien des espaces verts ?	%



2) Un agent doit désinfecter un caveau de 2 m de long sur 1 m de large et 1 m de profondeur. Le produit désinfectant doit être utilisé à raison de 2 litres par m^3 .

Quelle quantité de produit désinfectant faut-il utiliser ? (1 point)

Développement du calcul	Valeur
Volume du caveau :	m^3
Quantité de produit :	L

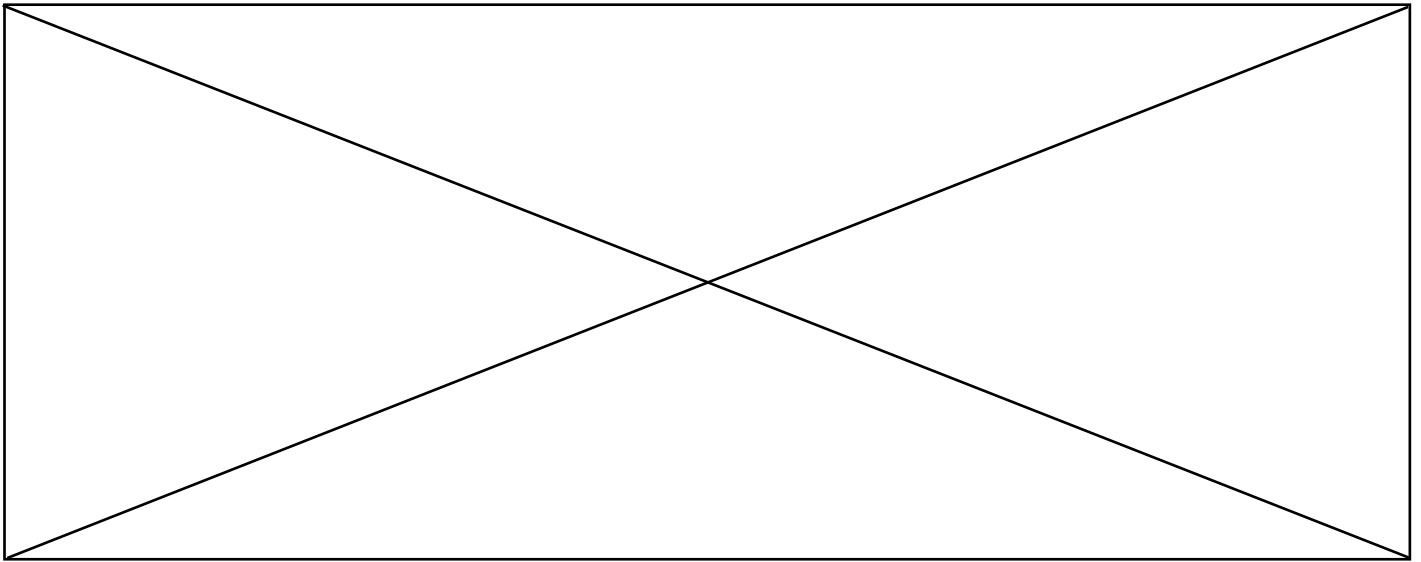
QUESTIONS DE CONNAISSANCES

Question 1 (1,75 point) : Reliez par des flèches les termes ci-dessous à leur définition.

Terme	Définition
Julienne	Apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.
Garniture aromatique	Préparation à base de champignons de Paris finement hachés et étuvés au beurre avec de l'oignon et de l'échalote ciselés, jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation.
Cuire à l'anglaise	Manière spécifique de couper les légumes en fins bâtonnets, d'environ 4 à 5 cm de long et 1 à 2 mm d'épaisseur.
Duxelles	Beurre / œuf / fromage
TIAC	Ensemble d'ingrédients permettant d'apporter des saveurs complémentaires à un plat pendant sa cuisson.
BOF	Document écrit qui vise à garantir un accueil et un accompagnement individualisés en structures collectives des enfants nécessitant des aménagements.
PAI	Technique de cuisson.

Question 2 (1 point) : Donnez la signification des abréviations suivantes :

Mention	Signification de l'abréviation
DLC	
DDM	
DCR	
PMS	

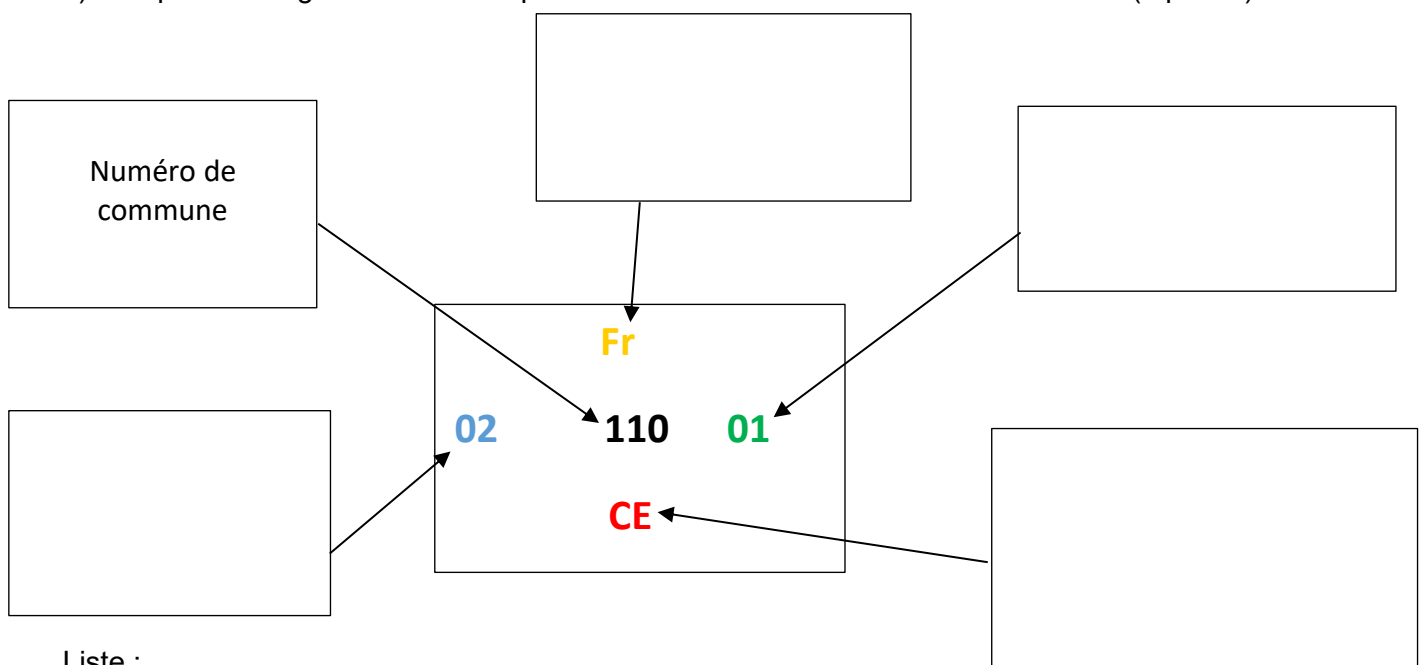


Question 3 (2,75 points) : Vous réceptionnez des denrées alimentaires :

a) Citez trois points de contrôle à effectuer ? (0,75 point)

POINTS DE CONTROLE	
1)	
2)	
3)	

b) Complétez la légende de l'estampille alimentaire à l'aide de la liste ci-dessous : (2 points)



Liste :

- Pays d'origine
- Numéro attribué à l'établissement
- Sigle indiquant qu'il s'agit d'un pays de l'union européenne
- Numéro de département

Question 4 (2,5 points) : Les températures réglementaires :

a) Dans le tableau ci-dessous, indiquez pour chaque denrée, les températures réglementaires de stockage : (0,75 point)

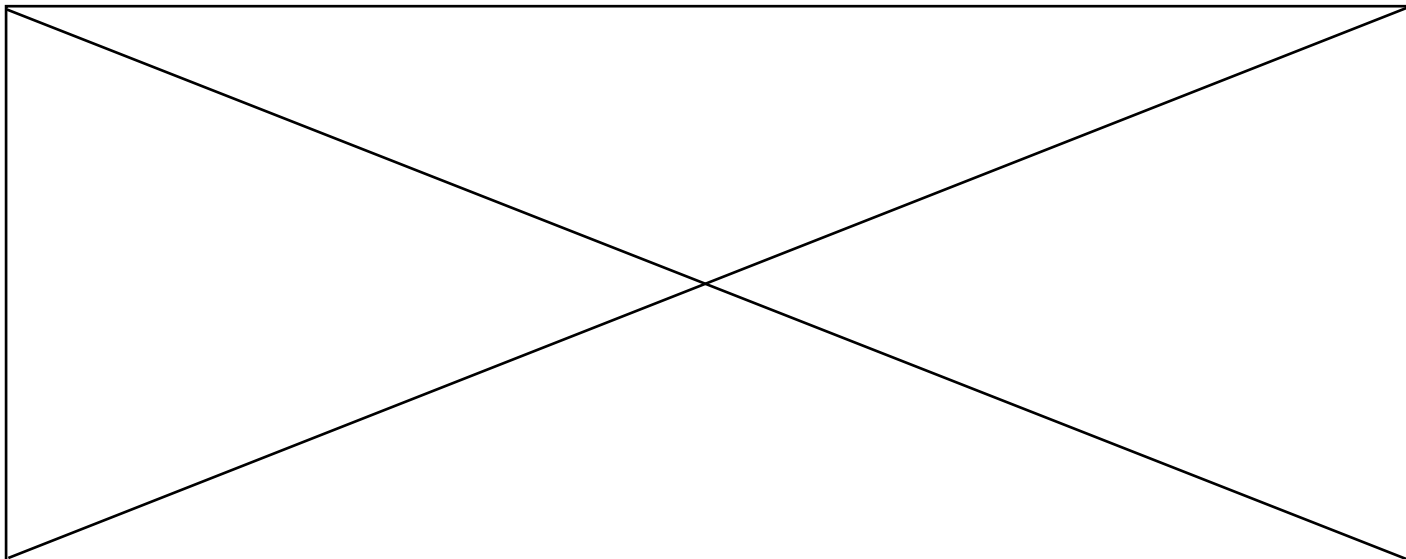
Denrée	Température de stockage
Viandes, charcuterie	
Surgelés	
Beurre, œuf, fromage	

b) Indiquez dans les cases ci-dessous la température de service des plats chauds et des plats froids. (0,5 point)



PLAT CHAUD

PLAT FROID



c) Complétez le tableau suivant au moyen de croix : (1,25 point)

Affirmation	Vrai	Faux
Le refroidissement rapide d'un plat doit se faire de +63°C à +10°C en moins de 2 heures.		
La remise en température d'un plat refroidi à + 63°C se fait en moins d'une heure.		
La décongélation à température ambiante est autorisée.		
Les chambres froides doivent avoir un thermomètre à l'intérieur et leurs températures doivent être relevées deux fois par jour.		
Température	63°C	65 °c
Quelle est la température réglementaire de cuisson du steak haché et tous les égrenés de bœuf ?		

Question 5 (3 points) : Vous travaillez dans une cuisine et devez respecter les bonnes pratiques d'hygiène :

a) Quelle famille de produits devez-vous utiliser pour éliminer les microbes suivants sur les surfaces de production ? (1,5 point)

Microbe	Famille de Produits
Bactérie	
Virus	
Champignons	

b) Citez deux bactéries potentiellement dangereuses pour l'homme ? (1 point)

1 :

2 :

.....

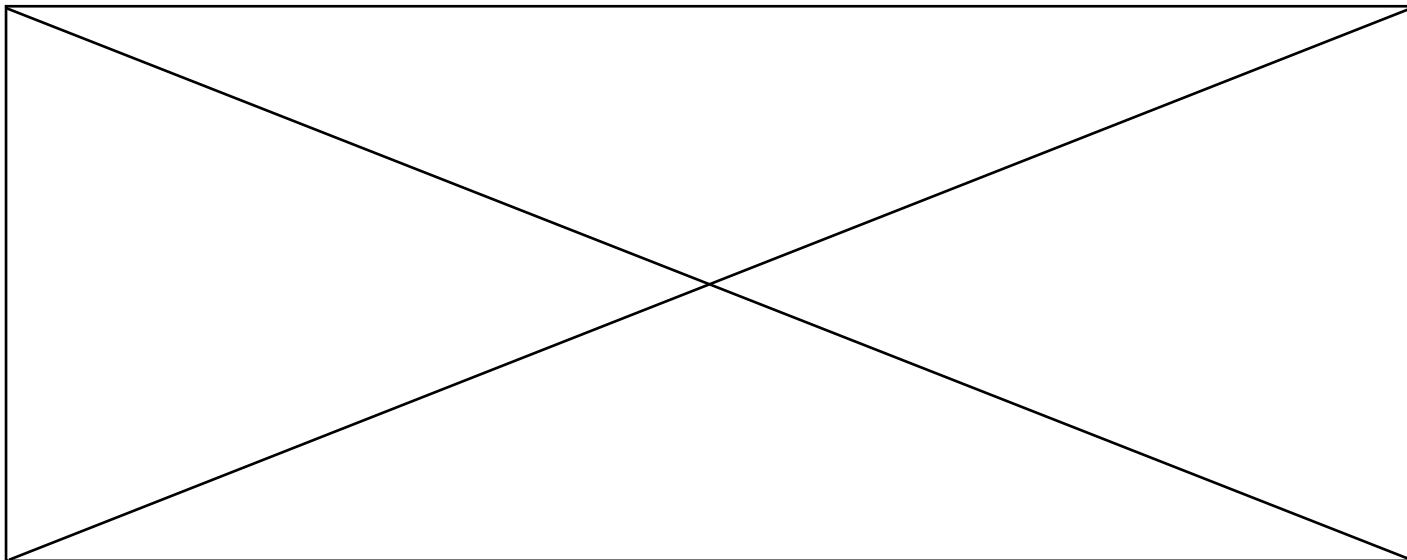
Le personnel : couleur

The plan shows a kitchen layout with the following areas and zones:

- Legumerie** (top right)
- zone 3** (top right)
- me** (top center)
- zone 4** (top center, with a green arrow pointing right)
- CF** (middle left)
- zone 4** (middle left, with a green arrow pointing left)
- me** (middle left)
- PATISSERIE** (middle right)
- zone 5** (middle right, with a green arrow pointing down and a blue arrow pointing down)
- zone 5** (bottom left, with a green arrow pointing up and a blue arrow pointing down)
- cuisine zone 5** (bottom left)
- LAVERIE** (middle right)
- zone 3** (middle right)
- plonge batterie** (bottom right)
- zone 4** (bottom right, with a green arrow pointing up)

Green arrows indicate a flow from the top left towards the bottom right, with some arrows pointing in opposite directions (e.g., up and down in the bottom right area). Blue arrows indicate a flow from the middle left towards the bottom right.

CF : chambre froide



Question 7 (2 points) : les plats témoins

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs qui sont mis à disposition des services officiels de contrôle pour être prélevés en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC). (Arrêté du 29 septembre 1997).

a) Répondez aux cinq questions ci-dessous : (1,25 point)

Plat témoin	Réponse
A quel moment le plat témoin doit-il être prélevé ?	
Quels aliments ne sont pas intégrés au plat témoin ?	
Quel est le poids minimum des denrées alimentaires des repas témoins ?	
Où stockez-vous le repas témoin et à quelle température ?	
Combien de temps se conservent les repas témoins ?	

b) Cochez les bonnes réponses : (0,75 point)

Question	OUI	NON
Un prélèvement doit être réalisé pour un plat présenté une seconde fois (excédent) ?		
Pour le satellite doit-on faire un repas témoin ?		
Lors d'une fourniture de pique-nique doit-on prélever un repas témoin ?		

Question 8 (2,25 points) : La méthode HACCP

a) Quelle est la signification en français du terme HACCP ? Barrez les deux intrus. (0,25 point)

- Analyse des dangers et points critiques pour leur maintien
- Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise
- Analyse des dangers et points chauds pour leur maîtrise

b) Complétez le tableau ci-dessous. (2 points)

Type de danger	Exemple courant	Mesure de contrôle
Microbien	Salmonelles, virus	
Chimique		Rangement, nettoyage adapté
	Verre, métal, bois	Tri visuel, contrôle en cuisine
Allergène		Séparation des ingrédients

Question 9 (1,25 point) : La méthode dite des 5M est souvent complémentaire de la méthode HACCP. Citez les 5 points de cette méthode :

1 :

.....

2 :

.....

3 :

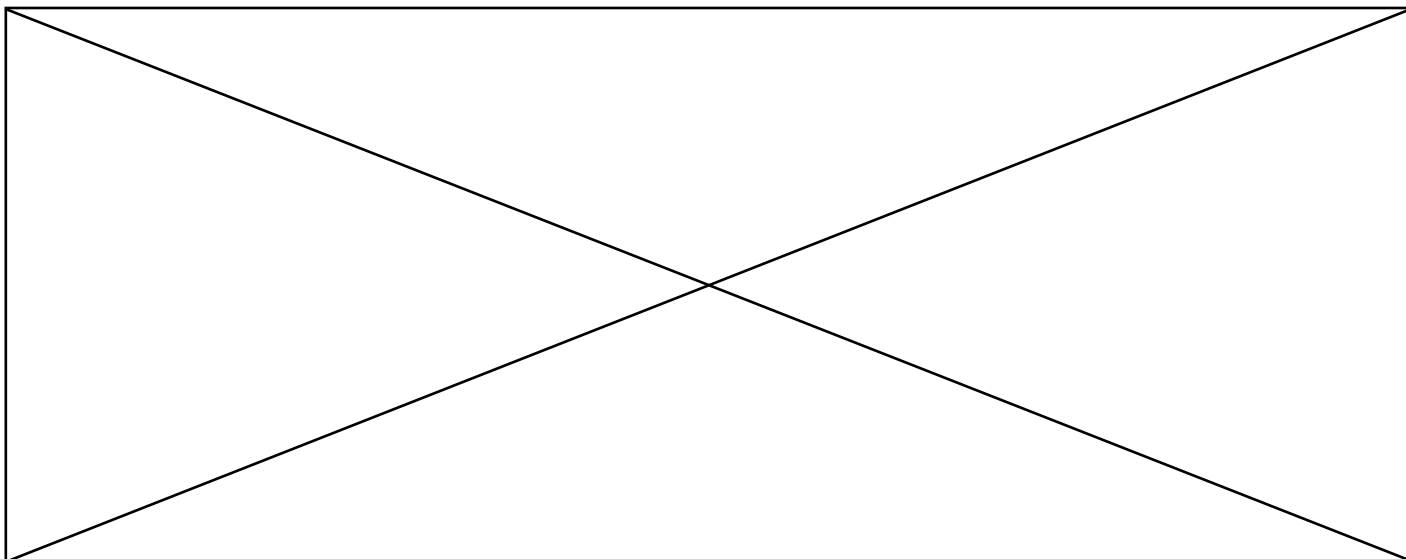
.....

4 :

.....

5 :

.....



Question 10 (2,25 points) : Quelles sont les obligations imposées par La loi EGalim ? Cochez les bonnes réponses et précisez ou corrigez.

Obligation	Oui	Non	Précisez ou corrigez
50 % de bio dans les cantines.			
Privilégier les circuits courts / cuisiner avec des fruits et légumes de saison.			
Interdiction d'utiliser des contenants en plastique ou ustensile qui ne sont pas bio dégradable.			

Question 11 (2 points) : Le GEMRCN "Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition" est, depuis sa première version en 1999, un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale. Complétez le tableau ci-dessous en cochant la bonne réponse.

Affirmation	Oui	Non
Le GEMRCN est-il une obligation ?		
Peut-on laisser le pain en libre-service ?		
Pour un élève de primaire le poids de viande par repas est compris entre 50 et 70 gr ?		
Est-il permis de laisser à disposition les bâtonnets ou les doseurs de mayonnaise, moutarde, ketchup ?		

Question 12 (1,75 point) : Composition des menus

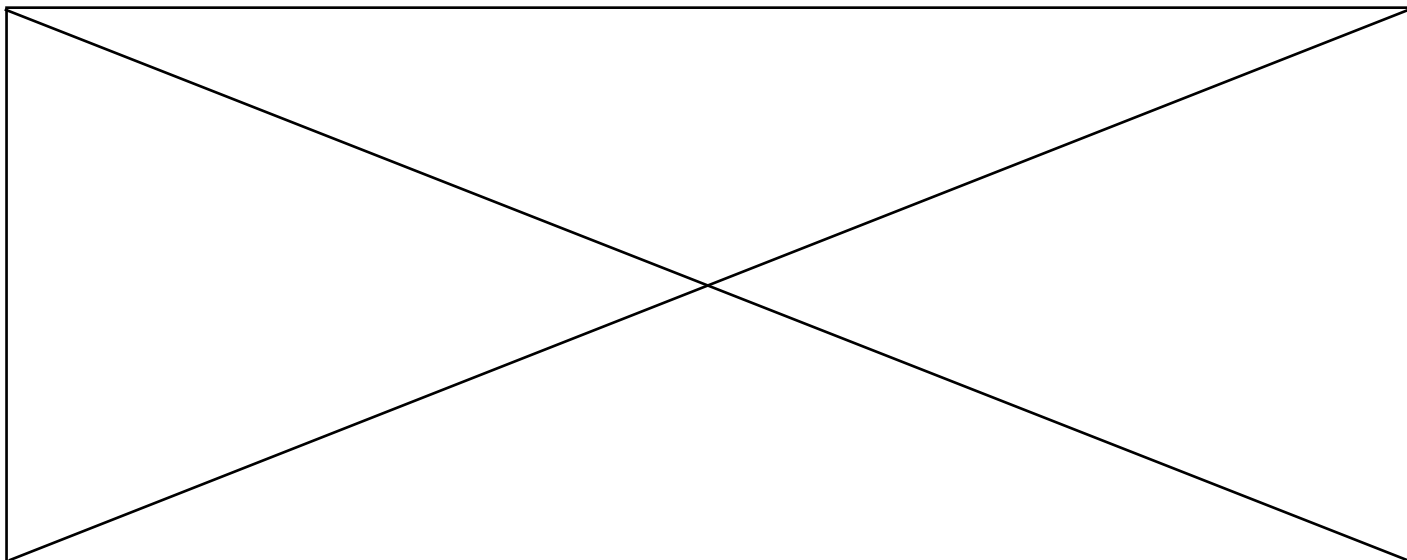
a) Complétez les menus pour la semaine à l'aide des indications suivantes : (1 point)

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Proposez un dessert lacté	Proposez un féculent	Proposez une entrée	Proposez un plat végétarien

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates	Soupe de potimarron		Carotte râpée
Saucisse végétarienne	Bourguignon	Sauté de porc vallée d'auge	
Purée de pomme de terre		Petit pois carotte	Gratin dauphinois
Savaron	Saint nectaire	Emmental	Fromage blanc
.....	Orange	Tarte aux pommes	Kiwi

b) Cochez la bonne réponse. (0,75 point)

Affirmation	Vrai	Faux
Les allergènes sont au nombre de 7 ?		
Doit-on faire apparaître les allergènes sur les menus proposés ?		
Doit-on afficher la provenance des viandes servies ?		



Question 13 (1 point) : Donnez le nom de chacun des ustensiles ou matériels de cuisine ci-dessous.



.....



.....



.....



.....