

# CENTRES DE GESTION



## CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET 3<sup>ème</sup> CONCOURS D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ÈME</sup> CLASSE

### SESSION 2022

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE  
LE LAISSER EN FORMAT A3, NE PAS LE DECOUPER**

**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 bleu foncé 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 (page de garde non incluse)**

**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 (1 point)

Le restaurant scolaire dans lequel vous travaillez est ouvert du lundi au vendredi. Le Chef cuisinier a préparé plusieurs plats le jeudi 7 octobre 2021 dans la matinée. Il a inscrit sur ceux-ci, en faisant référence à l'arrêté du 21 décembre 2009, J+3.

Sur quels jours, allez-vous pouvoir présenter ces plats aux élèves ?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Question 2 (1 point)

Quelle est la durée minimale de conservation d'un plat témoin ?

---

---

## Question 3 (2 points)

Complétez le tableau des risques en restauration collective afin d'alimenter l'analyse des dangers du Plan de Maîtrise Sanitaire

Risques	Exemples
- Chimique	-
-	- Morceau de bois
-	- Listeria
-	- Arachide

**Question 4 (2 points)**

Citez 2 signes d'identification de qualité et d'origine (SIQO)

---



---



---



---



---



---



---



---



---

**Question 5 (2 points)**

Dans le cadre de la loi Egalim, une expérimentation sur le menu végétarien s'impose à la restauration collective scolaire. Que peuvent comprendre ces menus ? Mettre une croix dans la bonne colonne

Aliments	Oui	Non
- Poisson		
- Ris de veau		
- Fromage		
- Jambon dégraissé		

**Question 6 (2,5 points)**

Calculez la valeur en Kilocalorie (Kcal) et en Kilo Joules (Kj) d'un œuf dur sur la base suivante :

1 gr de protide libère 4 Kcal	1 gr de lipide libère 9 kcal	1 gr de glucide libère 4 kcal
-------------------------------	------------------------------	-------------------------------

Nutriments	Quantité pour 100 Gr	Kcal	Kj
Protide	13,5 gr	-	- 225,72
Lipides	8,62 gr	-	-
Glucide	0,52 gr	-	-

**Question 7 (4 points)**

Un menu du jour est vendu 19,90 € dans un restaurant lorsqu'il est servi sur place avec une TVA de 10 %. Lorsqu'il est vendu à emporter, le plat est soumis à une TVA de 5,5 %. Calculez :

7/a Le prix du plat Hors Taxes en Euros (€) au centime

---

---

---

---

7/b Le montant en Euros, arrondi au centime près, de la TVA pour un plat consommé sur place

---

---

---

---

7/c Le montant en Euros, arrondi au centime près, de la TVA pour un plat à emporter

---

---

---

---

7/d Le prix du plat à emporter TTC en Euros arrondi au centime près

---

---

---

---

**Question 8 (1,5 point)**

8/a Complétez le tableau suivant de cette recette classique de la pâtisserie française.

Ingrédients	Quantité
Oeufs	4 pièces
.....	.....
Sucre	0,125 Kg
Beurre	0,050 Kg

8/b Indiquez le nom de la recette

---

---

**Question 9 (2 points)**

Citez 2 principes généraux de prévention

---

---

---

---

**Question 10 (2 points)**

10/a Ce matin, vous êtes chargé de réceptionner des marchandises sous le contrôle de la D G C C R F. Que signifie D G C C R F ?

---

---

---

---

---

---

10/b Quel est le rôle principal de la D G C C R F ?

---

---

---

---

---

---

---