

CONCOURS D'AGENT TECHNIQUE TERRITORIAL

16 juin 2004

CAHORS

SPECIALITE « RESTAURATION »

EPREUVE D'ADMISSIBILITE

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 : 1 heure ; Coefficient : 2*)

CONSIGNES

Les réponses doivent être indiquées directement sur le sujet qui a été distribué.

Aucun signe distinctif ne doit paraître sur le sujet et la copie.

Les pages suivantes sont numérotées de 1 à 4

Question 1 : La recette d'une crème anglaise prévoit pour 8 personnes

Consignes : Proposer la conversion pour 100 personnes

<i>1 litre de lait</i>	
<i>6 jaunes d'œufs</i>	
<i>250 grammes de sucre en poudre</i>	
<i>1 centilitre d'arôme vanille</i>	

Question 2 : Lors d'une livraison, vous réceptionnez des produits pour la cantine...

Consignes : Quelles précautions prenez-vous pour les stocker ?

<i>2 cartons de sachets de pommes frites surgelées</i>	
<i>1 carton de 12 alvéoles de 30 œufs</i>	
<i>2 cageots d'oranges</i>	
<i>1 carton de 24 paquets de 6 yaourts</i>	

Question 3 : Vous êtes chargé(e) de préparer des boissons aromatisées pour la cantine...

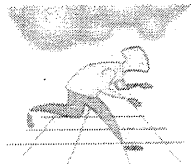
On compte en moyenne 20 centilitres de boisson par enfant, la cantine sert un effectif de 120 enfants, pour fabriquer de la menthe le fabricant conseille 80 grammes au litre, pour la grenadine 90 grammes au litre, pour le citron 60 grammes au litre, on évalue la consommation à 1/3 par service

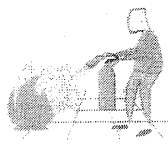
Consignes : en vous servant du tableau ci-dessous, évaluer les quantités

<i>quantité à prévoir</i>	<i>grammes de ...</i>	<i>quantité par produit</i>	<i>quantité totale</i>
<i>EAU</i>	<i>poudre MENTHE</i>		
	<i>poudre GRENADINE</i>		
	<i>poudre CITRON</i>		

Question 4 : Décrivez chaque pictogramme : leur signification et la conduite à tenir







Question 5 :

En arrivant le matin sur votre lieu de travail, vous apprenez que la veille il y a eu une réunion de parents d'élèves et un repas organisé par la commission municipale dans la cantine où vous travaillez; rien n'a été rangé... Quelle procédure allez-vous appliquer pour remettre en état les locaux et assurer le service.

(Vous classerez par numéro ci-dessous les activités que vous ferez)

1

2

3

4

5

6

7

8

Question 6

Lors du pointage quotidien de votre économat, vous avez noté qu'il restait 8 kilogrammes de farine, le même jour on vous livre 3 colis de 10 kilogrammes chacun, l'étagère est pleine...

Combien en aurez-vous en stock le soir de ce jour ?

Dans ce mois de mai (25 jours de fonctionnement) il en est sorti en moyenne chaque jour 4 kilogrammes. Combien de livraisons ont été effectuées durant ce mois ?

En fin d'année 2003, vous avez relevé les factures de farine et vous avez noté que :

- ⇒ au mois de septembre le montant était de 16 euros pour 20 kilogrammes livrés
- ⇒ au mois d'octobre le montant était de 10 euros pour 10 kilogrammes livrés
- ⇒ au mois de novembre le montant était de 9 euros pour 10 kilogrammes livrés
- ⇒ au mois de décembre le montant était de 14 euros pour 20 kilogrammes livrés

Quel est le prix pondéré de la farine au 31 décembre ?

Question 7

Répondez aux observations ci-dessous par « VRAI » ou par « FAUX »

L'utilisation du torchon est interdite en cuisine	
Pour nettoyer la cuisine on utilise un balai en paille ou coco	
Il est important de goûter les préparations avec un doigt pour vérifier la température	
Il faut toujours dénoncer un collègue qui a des vomissements	
Les steaks hachés peuvent se préparer par le boucher la veille	
L'eau de condensation peut être utilisée pour laver les légumes	
Pour donner une meilleure ambiance à la cuisine on peut utiliser des plantes vertes	
Lorsque le service est terminé, on peut diffuser des produits insecticides	

Question 8

Citez quelles sont les principales règles d'hygiène élémentaires qui peuvent être pratiquées dans un établissement ayant une production culinaire ?
