

CONCOURS INTERNE ET EXTERNE D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2EME CLASSE SPECIALITE : CUISINE Première épreuve écrite d'admissibilité PARTIE : CUISINE	NOM <i>(en majuscule, suivi, s'il y a lieu du nom d'épouse)</i> Prénom	Code sujet : 10.3ATP2 CUIS.E1cuis
	Date de naissance :	
	Numéro de candidat :	

**CONCOURS INTERNE ET EXTERNE DE RECRUTEMENT
D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2EME CLASSE
SPECIALITE : CUISINE**

SESSION 2010



**Première épreuve écrite d'admissibilité
PARTIE : CUISINE**

DUREE : 2H00 - COEFFICIENT : 2

DATE : Mercredi 28 juillet 2010

Ce document comporte **6 pages (dont celle-ci)** ; assurez-vous que cet exemplaire est complet ; dans le cas contraire, demandez-en un autre aux surveillants.

ATTENTION

Il vous est rappelé que votre identité ne doit figurer que sur la présente page dans la partie supérieure prévue à cet effet.

Toute mention d'identité portée sur toute autre partie du sujet mènera à l'annulation de votre épreuve. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

Dans les cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

Les candidats ne sont pas autorisés à quitter la salle avant une heure de composition.

- **Répondre directement sur le sujet (interdiction formelle de dégrafer le fascicule).**
- **En fin d'épreuve, le sujet sera restitué dans son intégralité aux surveillants.**

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

- Question N° 1 :

/ 10 points

Vous êtes adjoint technique principal dans une demi-pension de lycée de 800 couverts, dans le cas d'une restructuration de la brigade, vous redéfinissez les fiches de poste des secteurs de la cuisine.

Le poste de fabrication des plats chauds est important, vous commencez par celui-ci :

Travail à faire : vous tracez et remplissez un tableau représentant une fiche de poste du poste quotidienne « type » pour la fabrication des plats chauds.

Pour ce tableau vous précisez les horaires, les étapes importantes de fabrications, éventuellement des températures particulière à respecter si nécessaire. La journée de travail commence à 06h45 et se termine à 15h15.

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

- Question N° 2 :
Donnez une définition :

/ 6 points

- P.C.E.A : _____

- Liaison froide :

- B.O.F : _____

- Lait U.H.T : Lait _____

- Ovo-produits :

- T.I.A.C : _____

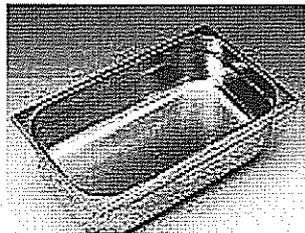
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

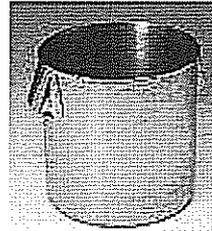
- Question N°3 :

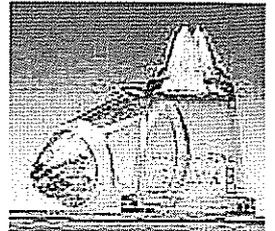
/ 6 points

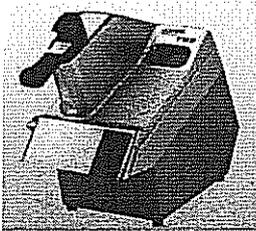
Travail à faire : Indiquez en dessous chaque matériel, son nom.

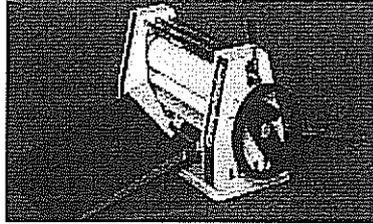


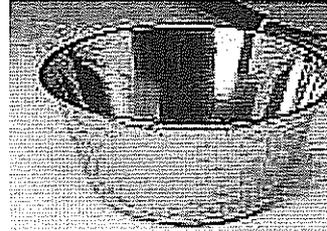


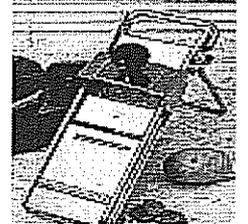


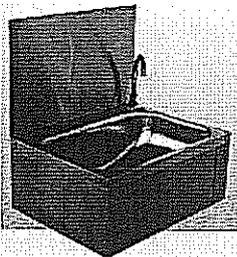


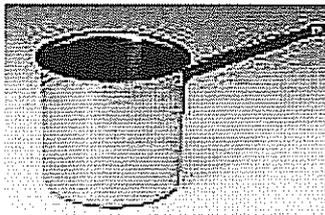


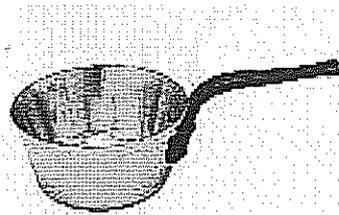


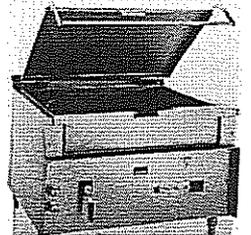












NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

- **Question N° 4 :**

/ 10 points

Il apparaît également vite que le poste des préparations froides est un poste qui demande à être amélioré dans le système de nettoyage des produits.

Vous proposez de redéfinir un protocole simple et efficace nettoyage des fruits et légumes frais au sein même des locaux. Vous utilisez des produits de 1^{ère} gamme.

Travail à faire : Vous tracez et remplissez un tableau représentant un protocole de désinfection « type » pour des produits frais de 1^{ère} gamme. Précisez ce qu'il vous semble nécessaire d'y rappeler. Ce document sera affiché dans la zone de nettoyage afin qu'il soit scrupuleusement respecté.

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

- **Question N° 5** : Confectionner un jus de rôti : / 8 points

Travail à faire : vous rangez dans l'ordre chronologique et de manière professionnelle dans les cases les étapes suivantes proposés pour confectionner un jus de rôti.

- Déglacer (eau ou vin blanc)
- Mouiller et cuire, réduire de moitié
- Pincer les sucs et dégraisser partiellement (conserver os et abatis)
- Réduire pour enlever l'acidité du vin
- Réserver au bain marie
- Ajouter la garniture aromatique, faire suer
- Vérifier l'assaisonnement, la couleur, l'onctuosité
- Passer au chinois sans fouler

↓
↓
↓
↓
↓
↓
↓