

CONCOURS INTERNE ET EXTERNE D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2EME CLASSE SPECIALITE : CUISINE Première épreuve écrite d'admissibilité PARTIE : HYGIENE ET SECURITE	NOM (en majuscule, suivi, s'il y a lieu du nom d'épouse) Prénom Date de naissance : Numéro de candidat :	Code sujet : 10.2ATP2 CUIS.E1hygsecu
---	--	---

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

SESSION 2010



**Première épreuve écrite d'admissibilité
PARTIE : HYGIENE ET SECURITE**

DUREE : 0H30 - COEFFICIENT : 1

DATE : Mercredi 28 juillet 2010

Ce document comporte **4 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

Un lot de crème dessert servi dans un restaurant scolaire a été à l'origine d'une T.I.A.C. Dans la soirée, les enfants sont pris de vomissements, diarrhées, fièvre, maux de ventre et de tête. L'analyse du plat témoin a révélé la présence de toxines de salmonelles. Une telle intoxication peut avoir deux origines :

- un manipulateur est porteur sain de salmonelles,
- les œufs ayant servis pour la confection de la crème sont contaminés par des salmonelles

1. Citer l'ingrédient responsable de cette intoxication. (1,5 points)

.....

2. Relever les symptômes qui apparaissent. (1,5 points)

.....

3. Nommer le microorganisme responsable. (1,5 points)

.....

4. Enoncer 3 conditions favorables au développement de ce micro-organisme. (2 points)

-

-

-

5. Cette intoxication est une T.I.A.C.

5.1 Donner la signification de chacune des lettres. (1,5 points)

T.....

I.....

A.....

COLLECTIVE

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

5.2 Citer un autre microorganisme responsable de T.I.A.C. **Donner** un aliment susceptible de le transmettre. (2 points)

.....

6. Justifier l'utilité du plat témoin dans ce cas d'intoxication. (1,5 points)

.....

7. Définir un porteur sain. (1 point)

.....

8. Expliquer comment le porteur sain aurait pu contaminer cette préparation. (1 point)

.....

9. Indiquer 2 mesures de prévention demandées aux responsables de ce restaurant scolaire. (2 points)

.....

.....

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le restaurant scolaire souhaite s'équiper du produit présenté dans l'article suivant.

HYGIENE CORPORELLE
Contre la contamination des mains

Colgate-Palmolive Professionnel fournit un nouveau moyen d'assurer une bonne hygiène des mains, indispensable pour lutter contre les T.I.A.C. Son gel hydro-alcoolique assure une antiseptie rapide, grâce à son activité bactéricide et son action fongicide. Le produit s'applique facilement, sans eau, sans rinçage ni essuyage, par dose de 2 ml sur des mains propres et saines. Ses composants aux propriétés adoucissantes et hydratantes permettent une utilisation fréquente.

www.colgate.ca/

1. Définir les mots. (2 points)

- Bactéricide :

- Fongicide :

2. Expliquer comment et dans quel ordre doit être utilisé ce produit pour assurer une bonne hygiène des mains. (2,5 points)

1)

2)

3)

4)