

CONCOURS INTERNE ET EXTERNE D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2EME CLASSE SPECIALITE : CUISINE Deuxième épreuve écrite d'admissibilité	NOM (en majuscule, suivi, s'il y a lieu du nom d'épouse) Prénom Date de naissance : Numéro de candidat :	Code sujet : 10.1ATP2 CUIS.E2.ENTR
--	--	--

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

SESSION 2010



Deuxième épreuve écrite d'admissibilité

DUREE : 1H30- COEFFICIENT : 2

DATE : Mercredi 28 juillet 2010

Ce document comporte **7 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.

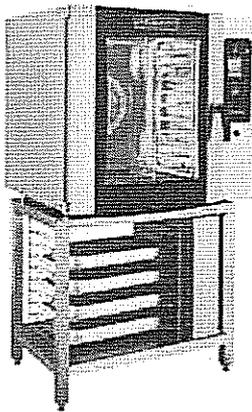
Les candidats ne sont pas autorisés à quitter la salle avant une heure de composition.

- 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

DOMAINE 1 : ENTRETIEN DES MATERIELS ET EQUIPEMENTS DE LA CUISINE - 15 points

1.1 Le four mixte



- Les fours mixtes ou polycuiseurs sont des appareils de cuisson très polyvalents qui permettent de réaliser plusieurs modes de cuisson.

1.1.1 citez 3 modes de cuisson ou d'utilisation possibles avec ces appareils (3 points) :

A :

B:

C:

1.1.2 Citez 4 avantages liés à l'utilisation de ces fours (4 points)

1)	2)
3)	4)

1.1.3 Expliquez la procédure de nettoyage utilisée pour un four mixte (3 points) :

•

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

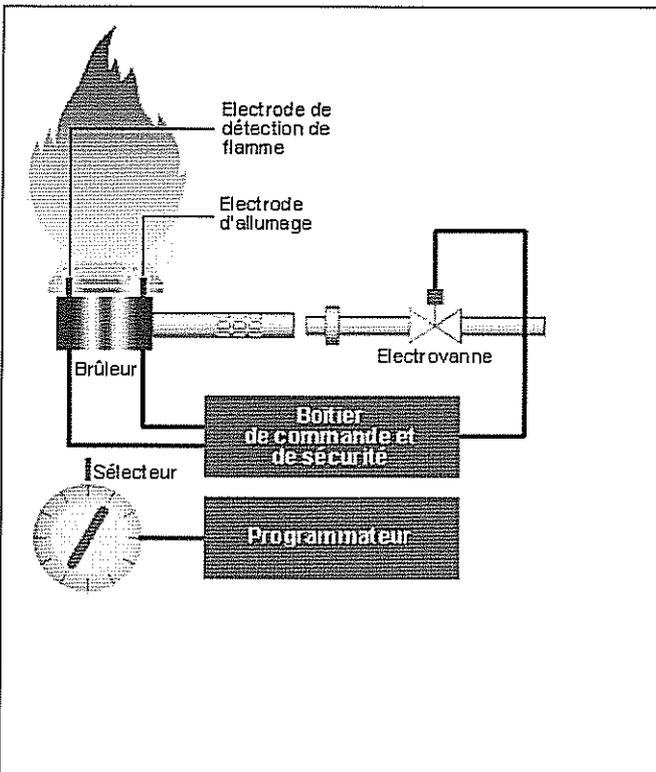
1.2 Le Traitement des déchets

- Vous avez des problèmes concernant le stockage puis l'évacuation des déchets :
- Le local poubelles trop petit, déborde rapidement de cartons, d'emballages et de sacs poubelles provenant des déballages et des décartonnages de la cuisine :

1.2.1 Proposez deux solutions qui devraient permettre de réduire le volume des déchets.(2 points)

Solution 1	Solution 2
•	•

1.3 Le Brûleur séquentiel (3 points)



1.3.1 En vous aidant du schéma ci-contre expliquez le principe de fonctionnement du brûleur séquentiel (2 points)

1.3.2 Citez deux avantages de l'utilisation de ce procédé en cuisine (1 point)

1)

2)

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOMAINE 2 : CHARCUTERIE-TRAITEUR - 14 points

2.1 La Charcuterie

2.1.1 Citez 6 ingrédients utilisés dans la réalisation d'un pâté campagnard (3 points - 6 x 0.5)

•	•	•
•	•	•

2.1.2 Expliquez le rôle des ingrédients suivants en charcuterie (voir exemple) (2 points):

► **Exemple : Le sel** : c'est un exhausteur de goût (salé), il joue un rôle de conservateur et est un agent bactériostatique.

► **Les alcools (cognac, armagnac) :**

► **L'œuf :**

2.1.3 Expliquez le terme technique suivant : Mêlée (1 point)

•

2.1.4 Expliquez l'action du fumage sur les viandes de charcuterie. (1 point)

•

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 Traiteur

2.2.1 Les Buffets à thème : (7 points - 7x1)

Vous êtes chargé d'organiser la préparation d'un buffet campagnard.

- **Complétez le tableau prévisionnel ci-dessous en proposant vos suggestions personnelles.**

Proposition des préparations alimentaires qui composeront le buffet - privilégier l'aspect terroir des produits.	
Variétés de pains proposés/présentation	
Présentation du vin	
Présentation des fruits	
Décoration de la salle et du buffet	
Ambiance musicale	
Vêtements du personnel (costumes...)	

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOMAINE 3 : PATISSERIE - 11 points

3.1 La fabrication des glaces alimentaires

**3.1.1 Retrouvez à partir de la définition, le terme technique adéquat (5 points)
(voir l'exemple) :**

Terme technique	Définition
	Crème Anglaise, sirop, mélange de matières premières, ou appareils en cuves ou récipients inoxydables.
	Mélange porté à +85°C en 5 secondes minimum (cuisson) pour éviter le développement de germes pathogènes.
	Appareil descendu rapidement à +4°C, +6°C maximum, pour conserver les qualités bactériologiques de la préparation.
	4 à 24 heures maximum, apporte l'onctuosité, velouté, fixation des arômes et des saveurs.
	Permet le glaçage ou la prise de l'appareil par brassage continu, provoque le foisonnement, volume égal à deux fois maximum au volume initial.
Exemple : Conditionnement	Chemisage, moulage puis congélation entre -20°C et -30°C avant stockage.

3.2 Question diverses (2 points)

3.2.1 Quelle meringue allez-vous monter au bain-marie ? (entourez la bonne réponse)

- ▶ A : Italienne
- ▶ B : Française
- ▶ C : Suisse
- ▶ D : Aucune réponse n'est conforme

3.2.2 Quelle pâte allez-vous utiliser pour réaliser des glands ?

- ▶ A : Pâte sablée
- ▶ B : Pâte à choux
- ▶ C : Pâte feuilletée
- ▶ D : Pâte à cigarettes

NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3 Les crèmes en pâtisserie

A partir des exemples d'entremets et de pâtisseries proposés dans le tableau ci-dessous, retrouvez la crème utilisée pour leur réalisation : (4 points - 8x0.5)

Appellation des crèmes	Exemples d'utilisation
Exemple : Crème Bavaroise	Bavarois aux pommes et au calvados
	Ile flottante à la pistache et aux amandes caramélisées
	Salambos
	Tarte soufflée au citron
	Galette des Rois
	Fraisier
	Moka
	Crème Viennoise
	Tarte au chocolat