

CENTRES DE GESTION

EXAMEN PROFESSIONNEL D'ACCES AU GRADE D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1ERE CLASSE SESSION 2014



SPECIALITE RESTAURATION

Une épreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat (durée : une heure trente ; coefficient 2).

INDICATIONS DE CORRECTION

REMARQUES PREALABLES

- Le candidat devait rédiger **ses réponses exclusivement sur le sujet**. Si toutefois il a manqué de place, il pouvait compléter sa réponse sur la copie ou les copie(s) mise(s) à sa disposition en reportant le numéro de la question correspondante.
- Seul l'usage **d'un stylo noir ou bleu foncé est autorisé** (bille, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, doit être considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- Le candidat ne devait faire apparaître **aucun signe distinctif** dans sa ou ses copie(s), ni son nom ou un nom fictif ; ni le nom d'une collectivité existante ou fictive étrangère au traitement du sujet ; ni signature ou paraphe ; ni joindre de feuille de brouillon (feuille de couleur). Si un de ces éléments apparaît dans la ou les copie(s) du candidat, il doit être considéré comme un signe distinctif rompant avec le principe d'anonymat.
- Si **la partie noircie de la copie n'est pas rabattue** et laisse apparaître l'identité ou le numéro du candidat, cet élément doit être considéré comme un signe distinctif **rompant avec le principe d'anonymat**.
- **Les feuilles de brouillon ne** seront en aucun cas **prises en compte** et seront considérées comme un signe distinctif conduisant à **l'élimination du candidat**.

Toute rupture du principe d'anonymat doit être signalée au centre de gestion organisateur du concours afin de permettre au jury de délibérer sur ce point.

CORRECTION

Document 1 : Bœuf Bourguignon-Cuisson basse température

Magazine cuisine collective - 5 novembre 2013 - Experts: Franck Bergé

« Le document référencé ci-dessus étant protégé par les droits d'auteur et soumis à la déclaration au Centre Français d'exploitation du droit de Copie, seules les références bibliographies peuvent être proposées. »

Question 1 : (5 POINTS) : A partir du DOCUMENT 1

a) Indiquer 4 avantages d'une cuisson sous vide ? (1 point)

Plusieurs avantages sont mis en avant avec une cuisson sous vide :

- ✓ **Une diminution de la perte en quantité de viande : le temps de cuisson ainsi qu'une température élevée en viande diminue la quantité de viande**
- ✓ **Permet d'obtenir un résultat moelleux, tendre avec une cuisson régulière pour des quantités importantes de viande même si les morceaux proviennent de deux pièces anatomiques différentes comme le jarret et le collier**
- ✓ **Travail en temps masqué c'est-à-dire la nuit et permet ainsi de libérer le matériel de cuisson la journée**
- ✓ **Demande moins de main d'œuvre**
- ✓ **Permet d'alléger la charge de travail de la journée et de faciliter l'organisation des recettes et des plannings de production**

b) Citer deux autres méthodes de conservation pour des aliments pouvant être utilisés en restauration collective (0,5 point)

Les méthodes de conservation des aliments se distinguent selon les procédés utilisés :

- ✓ **Les températures froides ralentissent (réfrigération) ou arrêtent (congélation et surgélation) la prolifération des micro-organismes**
- ✓ **Les hautes températures de stérilisation et d'appertisation des aliments détruisent la totalité des micro-organismes**
- ✓ **L'absence d'oxygène dans les aliments « sous-vide » ou sous atmosphère contrôlée empêche la multiplication des bactéries aérobies et des moisissures**
- ✓ **La déshydratation et la lyophilisation correspond en l'absence de la majorité de l'eau contenue des aliments ce qui arrête la prolifération microbienne**
- ✓ **L'ionisation des aliments par des rayons gamma, ralentit la prolifération des micro-organismes**

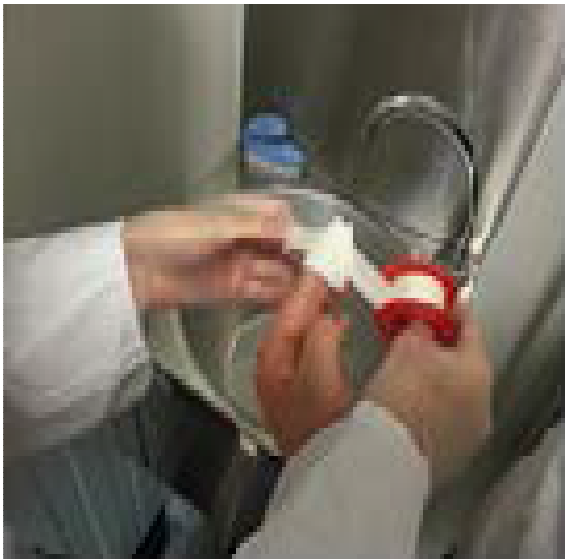

c) A partir de la recette du bourguignon en cuisson basse température (document1) , calculer les quantités de chaque ingrédient pour 235 portions (2 points)

Ingrédients pour 50 portions		Ingrédients pour 235 portions	
Ingrédients	Quantité	Ingrédients	Quantité
Jarret et/ou collier	7,200 kg	Jarret et/ou collier	33.800 kg
Sel fin	0.025 kg	Sel fin	0.120 kg
Brunoise de légumes	0.400 kg	Brunoise de légumes	1.900 kg
Beurre	0.050 kg	Beurre	0.235 kg
Farine	0.150 kg	Farine	0.700 kg
Bouillon de volaille poudre	0.030 kg	Bouillon de volaille poudre	0.140 kg
Vin rouge	2 l	Vin rouge	9.5 l
Concentré de tomates	0.500 kg	Concentré de tomates	2.350 kg
Lardons fumés	0.300 kg	Lardons fumés	1.400 kg
Champignons de Paris	0.500 kg	Champignons de Paris	2.350 kg

d) A partir de la photo du cuisinier dans le document 1, citer le risque encouru pour l'opérateur et la protection individuelle qui peut être proposée pour limiter ce risque. (0.5 point)

- Risque encouru par le manipulateur : **risque de coupure**
- Protection individuelle : **gants en cotte de maille**

- e) Replacer dans l'ordre chronologique les étapes du protocole de soin d'une coupure superficielle et donner leur un titre (1 point)

Titre : PROTECTION	
	ETAPE N°4
Titre : LAVAGE DES MAINS	
	ETAPE N°1

Titre : NETTOYAGE DE LA PLAIE SOUS L'EAU



ETAPE N°2

Titre : DESINFECTION DE LA PLAIE PAR UN ANTISEPTIQUE



ETAPE N°3

DOCUMENT 2: La qualité alimentaire des aliments

Les facteurs influant sur la qualité du nettoyage - Magazine cuisine collective - 16 juillet 2013 -
Experts: Laurence Jaffre-Le Bouquin

« Le document référencé ci-dessus étant protégé par les droits d'auteur et soumis à la déclaration au Centre Français d'exploitation du droit de Copie, seules les références bibliographies peuvent être proposées. »

QUESTION 2 (8 points) : A partir du DOCUMENT 2

a) Définir le terme de TIAC (0.5 point)

Une toxi-infection alimentaire collective est l'apparition d'au moins deux cas similaires (sauf cas du botulisme) d'une symptomatologie en générale gastro-intestinale qui a une même cause d'origine alimentaire pour ces différents cas

b) A qui doit-on déclarer la TIAC (0.5 point)

On doit déclarer tout cas de suspicion de TIAC au service de sécurité sanitaire des aliments de la DDCSPP : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (anciennement DDASS et DSV)

c) Citer 4 bactéries responsables de TIAC (1 point)

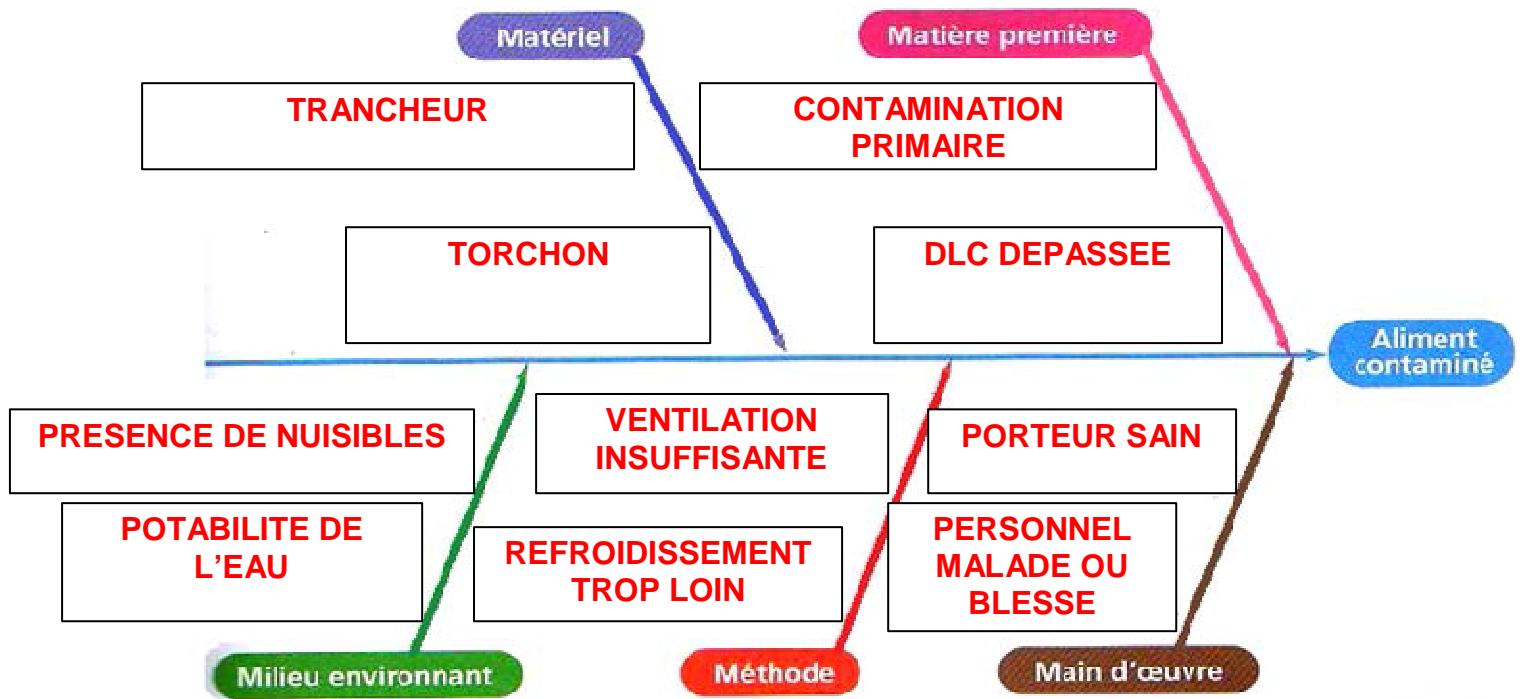
- ✓ **Salmonelles**
- ✓ **Staphylocoques dorés (aureus)**
- ✓ **Clostridium perfringens**
- ✓ **Listeria monocytogenes**

d) Pour vérifier la suspicion d'une TIAC, le Service Vétérinaire va contrôler les plats témoins des mets mis en cause. Donner les étapes de réalisation d'un plat témoin (1.5 points)

- ✓ **Se laver correctement les mains et le matériel de prélèvement**
- ✓ **Prélever une portion de 100 g de chaque plat manipulé proposé au repas**
- ✓ **Placer dans un récipient fermé, à usage unique ou réutilisable après nettoyage et désinfection**
- ✓ **Etiqueter le produit**
- ✓ **Conserver 5 jours après la dernière présentation**
- ✓ **Conserver en chambre froide positive à + 3°C ou négative à - 18°C**

e) D'après vos connaissances et à partir de la liste ci-dessous, compléter le diagramme suivant sur les causes de contamination (2,5 points)

Trancheur/ présence de nuisibles/ ventilation insuffisante/ refroidissement trop lent/personnel malade ou blessé/ DLC dépassée/ porteur sain/ torchon/ potabilité de l'eau/ contamination primaire



f) Donner une définition succincte de l'HACCP (0.5 point)

Analyse des risques et maîtrise des points critiques est une démarche préventive visant à garantir la sécurité du consommateur. Elle consiste à identifier les risques alimentaires, d'établir des points critiques et de rédiger des procédures.

g) A partir des prélèvements de surface réalisés sur un plan de travail après épluchage de pommes de terre, commenter les résultats des lames gélosées après 24°C d'incubation à 37°C (1.5 points)

TEST	OBSERVATIONS	CONCLUSIONS
1	On observe un nombre très important de colonies bactériennes	Le rinçage à l'eau ne détruit pas les germes
2	Le développement bactérien est moindre mais malgré tout encore significatif	Un simple nettoyage avec un détergent n'est pas suffisant lorsque la surface est initialement très contaminée

3	Le prélèvement ne montre aucun développement bactérien ou peu	C'est donc le seul et unique moyen d'obtenir une surface saine
---	--	---

DOCUMENT 3 : LE BŒUF VECTEUR DE TOUS LES DANGERS

Le ver solitaire :

Le tænia est un ver pouvant se transmettre par ingestion de viandes parasitées ou de végétaux, par le personnel de cuisine ou des eaux souillées et impropres à la consommation. Il se fixe dans l'intestin des porcs, des poissons et des bœufs, grâce à ses crochets et ses ventouses.

Ce ver est composé d'une succession d'anneaux qui renferment des œufs très résistants, lesquels vont aboutir à de nouveaux vers. Chez le bœuf et le porc, le tænia peut s'enkyster dans les muscles. Ainsi, l'homme peut être contaminé s'il mange de la viande crue ou pas assez cuite. Trois mois plus tard, les premiers anneaux sont émis dans les selles et cela peut durer des années.

Le tænia touche très souvent les enfants. Il se manifeste par des douleurs abdominales, un amaigrissement, des nausées ou peu d'appétit. On trouve en général les anneaux dans les selles, les sous-vêtements ou la literie.

Si l'on sait bien le traiter, il n'est pas toujours facile de s'en débarrasser. Il faut donc vraiment faire attention à bien cuire la viande, car les œufs qui sont dans le muscle sont détruits à la cuisson.



Source : magazine de la santé au quotidien France 5

QUESTION 3 : (4.5 points)

a) Donner la signification d'une parasitose (0.5 point)

Une parasitose alimentaire est une maladie due à un parasite et qui est généralement transmise à l'homme par la consommation d'un aliment contaminé

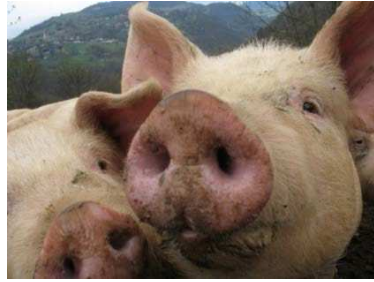
b) Compléter le document suivant et replacer les phrases suivantes dans le cycle des ténias (4 points)

- Les œufs sont évacués à l'extérieur
- Les ténias sont adultes 2 à 3 mois après la contamination
- L'individu se contamine en ingérant des aliments contaminés par des larves

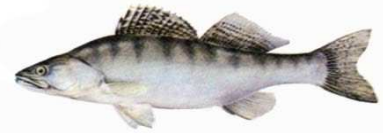
Les Ténias sont de grands vers plats segmentés. Les aliments parasités proviennent du :



BOEUF



PORC



qui vivent en eau douce et qui sont porteurs de larves

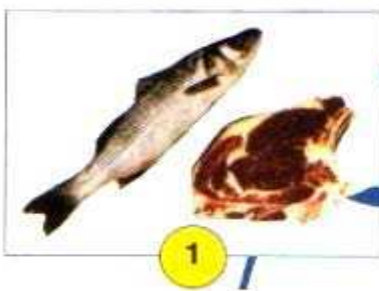
POISSON

2 exemples d'aliments contaminés par des larves de Ténias :

STEAK TARTARE, SAUCISSES CRUES

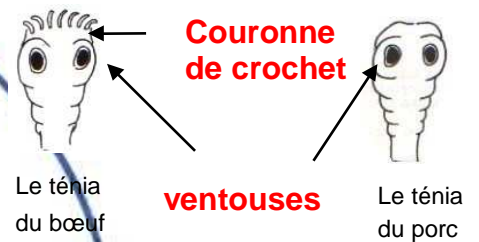
4 symptômes d'une personne contaminée sont :

DOULEURS ABDOMINALES, AMAIGRISSEMENT, NAUSEES, GRANDE FATIGUE

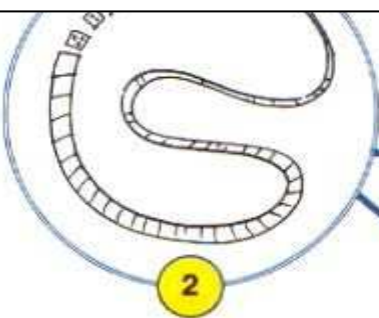


L'individu se contamine en ingérant des aliments contaminés par des larves

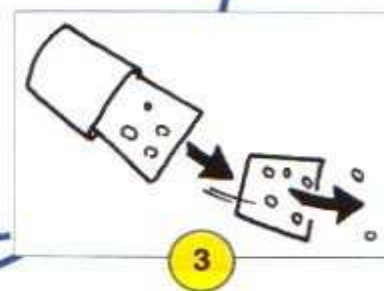
Il existe plusieurs types de ténias :



LE CYCLE DU TENIAS



Les ténias sont adultes 2 à 3 mois après la contamination



Les œufs sont évacués à l'extérieur

2 Mesures d'hygiène à mettre en place :

Bien cuire les viandes et les poissons, la congélation détruit les larves

DOCUMENT 4 : GEMRCN et les nouvelles obligations nutritionnelles

Le GEMRCN « **G**roupement d'**E**tude des **M**archés en **R**estauration **C**ollective et de **N**utrition » est, depuis sa première version en 1999, un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale.

L'objectif principal étant d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité compte tenu de :

- ✓ La montée inquiétante du surpoids et de l'obésité, toute population confondue
- ✓ Des priorités nationales du PNNS 2 (Programme National Nutrition Santé)

Principes :

Deux axes de contrôle :

- ✓ Contrôle des fréquences de service de plats sur 20 repas consécutifs
- ✓ Contrôle des grammages des portions selon l'âge et l'institution des convives

Public concerné :

Toute la restauration collective à caractère sociale quel que soit l'âge et le sexe, quelle que soit la structure publique ou privée de restauration, qu'elle soit professionnelle, éducative, carcérale, militaire, de vacances, de soins, quel que soit le mode de gestion, régie ou externalisation.

Objectifs nutritionnels généraux :

Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
Augmenter les apports de fer ;
Augmenter les apports calciques

Source : www.gemrcn.fr

QUESTION 4 (2.5 points) : A partir du document 4

a) Donner la définition du GEMRCN et ses objectifs (1 point)

Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et en Nutrition

Les objectifs prioritaires définis par le GEMRCN sont basés sur ceux du PNNS (Programme National de Nutrition Santé) et visant à améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis par les collectivités publiques c'est-à-dire de faire attention à la diversification des aliments et à l'équilibre alimentaire

b) Elaborer sous forme de tableau un menu équilibré sur une journée pour des adolescents internes dans un lycée (1.5 points)

La construction du menu se fait en commençant par le plat central avec sa garniture. Ensuite, en choisissant les compléments (entrée, produit laitier et dessert) Il faut faire figurer tous les groupes et éviter les répétitions

Petit-déjeuner	Déjeuner	Dîner
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Produits laitiers ➤ Fruits et légumes crus ➤ Pain ➤ Corps gras variés en petite quantité ➤ boissons 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Produits laitiers ➤ Fruits et légumes crus ➤ Pain ➤ Corps gras variés en petite quantité (cuisson, assaisonnement) ➤ boissons 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Produits laitiers ➤ Fruits et légumes crus ➤ Pain ➤ Corps gras variés en petite quantité (cuisson, assaisonnement) ➤ boissons
	1 à 2 fois par jour : viandes poissons, œufs	
	1 seule fois par jour en alternance Légumes féculents ↔ Légumes cuits (non féculents)	

BAREME

Questions	Critères d'exigence	Nombre de points
QUESTION 1 : cuisson basse Température	TOTAL	5 points
a) Les avantages de la cuisson sous vide	4 avantages	4 x0.25 = 1 point
b) Les méthodes de conservation	2 méthodes	2 x0.25 = 0.5 point
c) Conversions	0.25 point en moins par mauvaise réponse	2 points
d) Le risque de coupure	0.25 point par risque / 0.25 point par protection / 1 point pour le protocole de soins (0.25 point par étape)	6x0.25 = 1.5 points
QUESTION 2 : la qualité alimentaire	TOTAL	8 points
a) Définition d'une TIAC	Toutes les composantes de la définition	0.5 point
b) Déclaration d'une TIAC	Réponse juste	0.5 point
c) 4 bactéries responsables d'une TIAC	4 bactéries	4x0.25 =1 point
d) Les étapes de réalisation d'un plat témoin	0.25 point en moins par étape manquante	1.5 points
e) Diagramme des causes de contamination	0.25 point en moins par réponse fausse	10x0.25 =2.5 points
f) Définition de l'HACCP	Toutes les composantes de la définition	0.5 point
g) Résultats de lames gélosées	0.5 point par test	0.25 x6 =1.5 points
QUESTION 3 : Le bœuf facteur de tous les dangers	TOTAL	4.5 points
a) Définition d'une parasitose	Toutes les composantes de la définition	0.5 point
b) Le cycle du ténia	0.25 par bonne réponse	16x0.25 = 4 points
QUESTION 4 : le GEMRCN	TOTAL	2.5 points
a) Définition du GEMRCN	Toutes les composantes de la définition	1 point
b) Elaboration d'un menu sur une journée	0.5 point par menu	3x0.5 = 1.5 points
TOTAL		20 points