

CENTRE DE GESTION DU DOUBS

Concours Adjoint Technique Principal de 2^{ème} classe des Etablissements d'Enseignement

SPECIALITE RESTAURATION

SESSION 2009

Résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur des problèmes susceptibles d'être rencontrés par un agent de maîtrise territorial des établissements d'enseignement dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 2 heures – Coefficient : 3

Le sujet comporte 5 pages imprimées.

CONSIGNES :

Il vous est rappelé que votre identité ne doit figurer que dans la partie supérieure droite de la copie (ou des copies) mise(s) à votre disposition (partie à coller pour respecter l'anonymat). Toute mention d'identité portée sur toute autre partie de la copie (ou des copies) que vous remettrez en fin d'épreuve entraînera l'annulation de votre épreuve.

Les candidats rédigent leurs réponses exclusivement sur le présent sujet qui sera agrafé à l'intérieur de la copie de concours anonyme.

Vous ne devez pas dégrafer le sujet.

Les feuilles de brouillon ne sont pas considérées comme faisant partie de la copie et ne font, par conséquent, pas l'objet d'une correction : elles ne seront donc pas ramassées.

L'utilisation d'une calculatrice conforme au règlement du concours ou de l'examen est autorisée. L'usage de documents est interdit.

Les surveillants ne sont pas habilités à répondre aux demandes d'éclaircissement concernant le sujet

Vous êtes adjoint technique principal de 2^{ème} classe des établissements d'enseignement d'une équipe de 3 agents (1 chef, 1 cuisinier adjoint et 1 aide de cuisine).

Vous devez assurer la production de 250 couverts en liaison chaude, servie en linéaire pour le déjeuner seulement.

Les menus prévus pour la semaine à venir sont :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes et de betteraves rouges	Salade de concombres au fromage blanc	Friand au fromage	Velouté à la tomate	Rosette de Lyon
Rôti de porc Sauce à la moutarde	Cassoulet	Steak haché	Fricassée de volaille	Pavé de lieu pané
Pomme purée	Haricots blancs	Pommes frites	Carottes Vichy	Choux fleurs à la polonaise
Carré frais	Camembert	Petits suisses	Comté	Yaourt
Compote de pêches	Pomme	Salade de fruits	Tartelettes à l'ananas	Gâteau de semoule au caramel

Travail à faire :

1°) Vous devez choisir le matériel de cuisson des menus de la semaine à venir et rédiger les procédures de nettoyage.

- Annexe 1 : Compléter le tableau des matériels de cuisson et des procédures de nettoyage.
- Annexe 2 : Donner les avantages de la marmite fixe à bain marie en collectivité.
- Annexe 3 : Situer les modules de cuisson sur la photographie du fourneau.

2°) Vous devez établir les commandes pour une partie des denrées.

- Annexe 4 : Entourer les bonnes réponses dans le tableau de grammage.

3°) Vous devez choisir les corps gras pour réaliser les plats.

- Annexe 5 : Choisir les corps gras.
- Annexe 6 : Compléter le tableau de résistance à la chaleur des corps gras.

5°) Classer les denrées nécessaires pour les menus de lundi et de mercredi par gamme.

- Annexe 7 : Compléter le tableau des 5 gammes de produits.

Annexe 1 : Compléter le tableau du matériel de cuisson et des procédures de nettoyage. (20 points)

Nom du matériel de cuisson	Denrées concernées	Plats concernés	Procédures de nettoyage

Annexe 2 : Donner les avantages de la marmite à chauffage indirect ou marmite à bain-marie. (4 points)

.....

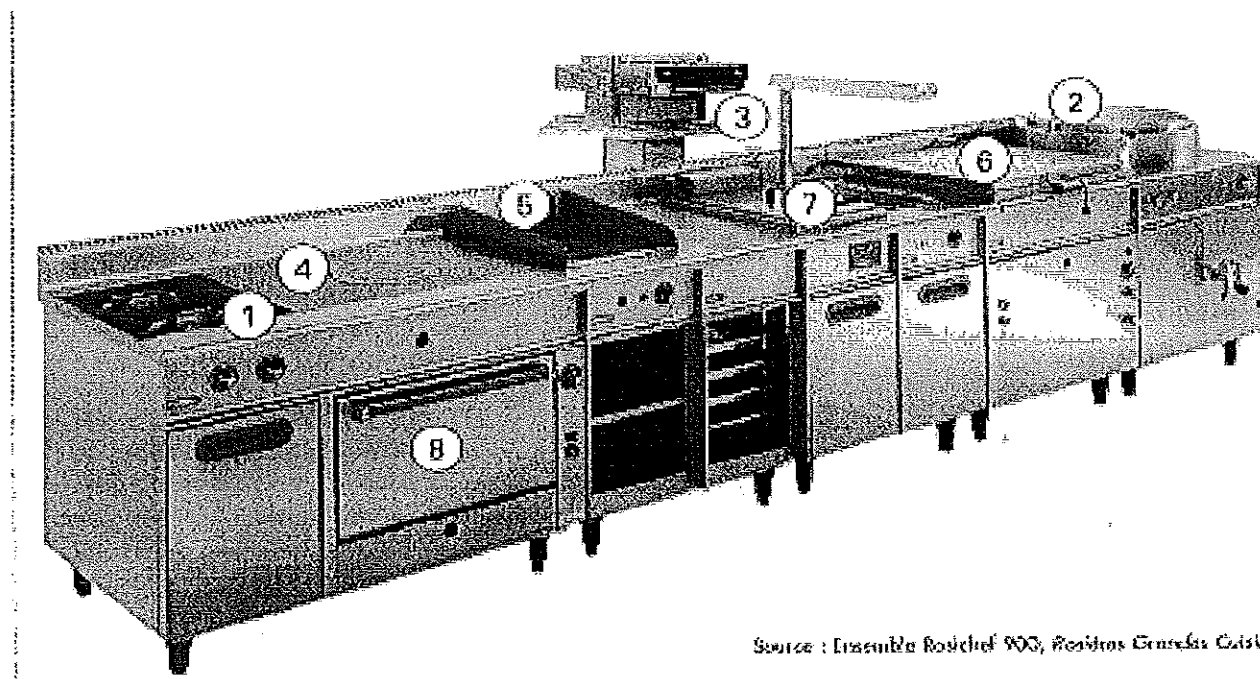
.....

.....

.....

.....

Annexe 3 : Situer les modules de cuisson en faisant figurer les numéros correspondants. (16 points)



Source : Ensemble Roschef 903, Rosatos Concepts Cuisine

1		5	
2		6	
3		7	
4		8	

Annexe 4 : Entourer la bonne réponse dans le tableau de grammage. (10 points)

Denrées	Poids brut en grammes par personne		
Carottes (crudités)	120	250	300
Filet de porc	100	120	150
Pommes de terre (bintje)	100	300	500
Haricots blancs (lingots)	50	80	100
Camembert	15	40	90
Cuisses de poulet	150	200	250
Carottes	60	100	200
Rosette de Lyon	40	60	80
Pommes de terre (frites)	300	400	500
Choux fleur	100	250	500

Annexe 5 : Choisir les corps gras adaptés à l'application culinaire en les reliant par une flèche (10 points)

Salade de betteraves rouges	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	Huile de palme.
Cassoulet.	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	Huile de colza.
Pommes frites	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	Saindoux.
Velouté à la tomate	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	Huile de tournesol
Steak haché	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	Beurre et crème

Annexe 6 : Tableau de résistance à la chaleur des corps gras. (10 points)

- Indiquer la température critique (✱) et le point de fumée (☒) (8 points)

	Margarine	Beurre	Huile de palme	Huile de tournesol	Huile d'arachide
230°C					
220°C					
210°C					
200°C					
190°C					
180°C					
170°C					
160°C					
150°C					
140°C					
130°C					
120°C					
110°C					

() - Donner la définition de « point de fusion ». (2 points)

.....

.....

Annexe 7 : Compléter le tableau des 5 gammes de produits pour le menu de lundi et de mercredi. (10 points)

Frais	Conserves	Surgelés	Végétaux crus sous vide ou atmosphère	Végétaux ou plats cuisinés à l'avance sous vide

CORRIGE CAS PRATIQUE RESTAURATION 2009

Epreuve écrite d'une étude de cas pratique :

Vous êtes adjoint d'une équipe de 3 agents (1 chef, 1 cuisinier adjoint et 1 aide de cuisine).

Vous devez assurer la production de 250 couverts en liaison chaude, servie en linéaire pour le déjeuner seulement.

Les menus prévus pour la semaine à venir sont:

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes et de betteraves rouges	Salade de concombres au fromage blanc	Friand au fromage	Velouté à la tomate	Rosette de Lyon
Rôti de porc Sauce à la moutarde	Cassoulet	Steak haché	Fricassée de volaille	Pavé de lieu pané
Pomme purée	Haricots blancs	Pommes frites	Carottes Vichy	Choux fleurs à la polonaise
Carré frais	Camembert	Petits suisses	Comté	Yaourt
Compote de pêches	Pomme	Salade de fruits	Tartelettes à l'ananas	Gâteau de semoule au caramel

Travail à faire :

1°) Vous devez choisir le matériel de cuisson des menus de la semaine à venir et rédiger les procédures de nettoyage.

- Annexe 1 : Compléter le tableau des matériels de cuisson et des procédures de nettoyage.
- Annexe 2 : Donner les avantages de la marmite fixe à bain marie en collectivité.
- Annexe 3 : Situer les modules de cuisson sur la photographie du fourneau.

2°) Vous devez établir les commandes pour une partie des denrées.

- Annexe 4 : Compléter le tableau de grammage.

3°) Vous devez choisir les corps gras pour réaliser les plats.

- Annexe 5 : Choisir les corps gras.
- Annexe 6 : Compléter le tableau de résistance à la chaleur des corps gras.

5°) Classer les denrées nécessaires pour les menus de lundi et de mercredi par gamme.

- Annexe 7 : Compléter le tableau des 5 gammes de produits.

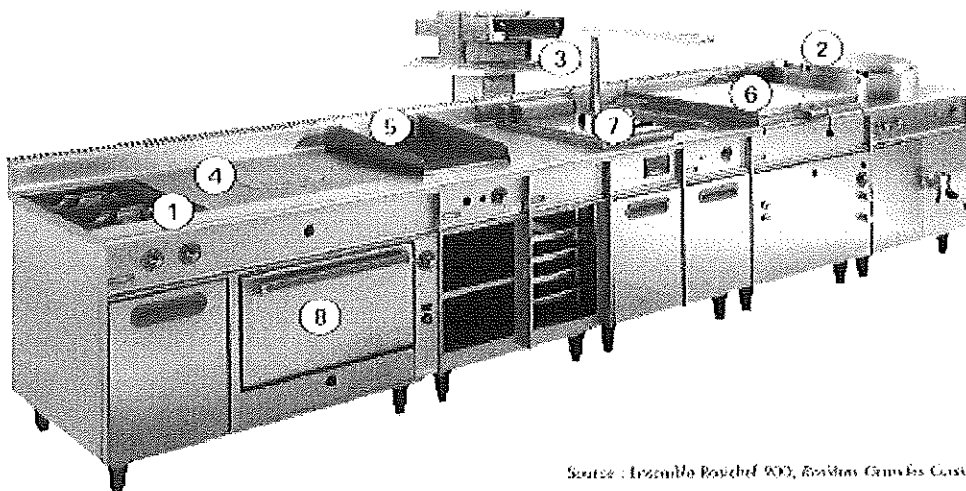
Annexe 1 : Compléter le tableau du matériel de cuisson et des procédures de nettoyage. (20 points)

Nom du matériel de cuisson	Denrées concernées	Plats concernés	Procédures de nettoyage
Four poly cuiseur	Filet de porc Friand	Rôti de porc friand au fromage	Chauffer le four à 50°C Pulvériser le produit Laisser agir 30' Rincer soigneusement Laisser sécher
Marmite fixe	Pommes de terre Poitrine de porc fumée Haricots blancs + GA Carottes Choux fleurs Cuisses de poulets	Pomme purée Cassoulet Carottes Vichy Choux fleurs à la polonaise Fricassée de volaille	Racler les déchets Pulvériser le produit Frotter les surfaces Laisser agir 5' Rincer et sécher
Marmite bain marie	Tomates + GA	Velouté à la tomate	Racler les déchets Pulvériser le produit Frotter les surfaces Laisser agir 5' Rincer et sécher
Sauteuse basculante	Epaule d'agneau Saucisse de Toulouse Steak haché Poisson pané	Cassoulet Steak haché Filet de lieu pané	Racler les déchets Pulvériser le produit Frotter les surfaces Laisser agir 5' Rincer et sécher
Friteuse	Pommes de terre Poisson pané	Frites Filet de lieu pané	Vidanger et filtrer l'huile Doser le produit Compléter avec l'eau Chauffer pendant 1 heure Rincer soigneusement

Annexe 2 : Donner les avantages de la marmite à chauffage indirect ou marmite à bain-marie. (4 points)

- Elle permet de cuire les préparations qui ont tendance à attacher :
(Laitages, potages, crèmes, veloutés, sauces, et purées).

Annexe 3 : Situer les modules de cuisson en faisant figurer les numéros correspondants. (16 points)



Source : Ensemble Ravchef 900, Rossmas Grandes Cuisines

1	Feux vifs	5	Grill
2	Marmite fixe	6	Sauteuse basculante
3	Salamandre	7	Friteuse
4	Plaque de mijotage	8	Four à convection naturelle

Annexe 4 : Entourer la bonne réponse dans le tableau de grammage. (10 points)

Denrées	Poids brut en grammes par personne		
Carottes (crudités)	120	250	300
Filet de porc	100	120	150
Pommes de terre (binjje)	100	300	500
Haricots blancs (lingots)	50	80	100
Camembert	15	40	90
Cuisses de poulet	150	200	250
Carottes	60	100	200
Rosette de Lyon	40	60	80
Pommes de terre (frites)	300	400	500
Choux fleur	100	250	500

Annexe 5 : Choisir les corps gras adaptés à l'application culinaire en les reliant par une flèche (10 points)

Salade de betteraves rouges	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	Huile de palme.
	1		3	
Cassoulet.	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	Huile de colza.
	2		1	
Pommes frites	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	Saindoux.
	3		2	
Velouté à la tomate	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	Huile de tournesol
	4		5	
Steak haché	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	Beurre et crème
	5		4	

Annexe 6 : Tableau de résistance à la chaleur des corps gras. (10 points)

Indiquer la température critique (x) et le point de fumée (☒) (8 points)

	Margarine	Beurre	Huile de palme	Huile de tournesol	Huile d'arachide
230°C			☒		
220°C					
210°C					☒
200°C				☒	
190°C					
180°C			x		x
170°C				x	
160°C					
150°C					
140°C	☒				
130°C	x	☒			
120°C					
110°C		x			

Donner la définition de « point de fusion ». (2 points)

- Température à partir de laquelle un corps gras se liquéfie.

Annexe 7 : Compléter le tableau des 5 gammes de produits pour le menu de lundi et de mercredi. (10 points)

Frais	Conserves	Surgelés	Végétaux crus sous vide ou atmosphère	Végétaux ou plats cuisinés à l'avance sous vide
Filet de porc Pommes de terre Carré frais Petits suisses	Betteraves rouges Compote de pêches Salade de fruits	Friand au fromage Steak haché Pommes frites	Carottes	

CENTRE DE GESTION DU DOUBS

Concours Adjoint Technique Principal de 2^{ème} classe des Etablissements d'Enseignement

SPECIALITE RESTAURATION

SESSION 2009

Vérification au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou tout autre support à constituer ou à compléter, et à l'exclusion de toute épreuve rédactionnelle, des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, que l'exercice de la spécialité, au titre de laquelle le candidat concourt, implique de façon courante.

Durée : 2 heures - Coefficient : 2

Le sujet comporte 7 pages imprimées.

CONSIGNES :

Il vous est rappelé que votre identité ne doit figurer que dans la partie supérieure droite de la copie (ou des copies) mise(s) à votre disposition (partie à coller pour respecter l'anonymat). Toute mention d'identité portée sur toute autre partie de la copie (ou des copies) que vous remettrez en fin d'épreuve entraînera l'annulation de votre épreuve.

Les candidats rédigent leurs réponses exclusivement sur le présent sujet qui sera agrafé à l'intérieur de la copie de concours anonyme.

Vous ne devez pas dégrafer le sujet.

Les feuilles de brouillon ne sont pas considérées comme faisant partie de la copie et ne font, par conséquent, pas l'objet d'une correction : elles ne seront donc pas ramassées.

L'utilisation d'une calculatrice conforme au règlement du concours ou de l'examen est autorisée. L'usage de documents est interdit.

Les surveillants ne sont pas habilités à répondre aux demandes d'éclaircissement concernant le sujet

1) Les desserts : /7

Placer dans le tableau les crèmes en fonction de leurs caractéristiques :

Crème ganache / crème prise / crème pâtissière / crème d'amandes / Crème au beurre / Crème anglaise / Crème chantilly

Caractéristiques	Crèmes
Je suis la base des glaces et je sers de « sauce d'accompagnement »	
Je garnis le moka et ... la bûche de Noël	
C'est grâce à moi que l'on fabrique les truffes au chocolat	
Je suis à l'intérieur de la galette des rois	
Blanche et légère, je sers souvent de décor	
Je garnis les éclairs, les choux et le millefeuille	
Souvent réalisée dans un moule caramélisé je suis un flan	

2) Les hors d'œuvres : /8

Associer la pâte de base avec les applications culinaires choisies ci-dessous :

Beignets / dartois / gnocchis à la parisienne / pannequets / pizzas / quiche lorraine / ravioles de Royan / saucisson en brioche

Base	Applications culinaires
Pâte à brioche	
Pâte à choux	
Pâte à crêpes	
Pâte feuilletée	
Pâte à foncer	
Pâte à frire	
Pâte à nouilles	
Pâte à pain	

3) LES SAUCES /10

Associer la sauce mère à la sauce dérivée. Mettre la lettre dans la case correspondante

A	Sauce Vin blanc
B	Sauce vinaigrette
C	Sauce béchamel
D	Sauce mayonnaise
E	Sauce béarnaise

SAUCE DERIVEE	SAUCE MERE
Sauce Marguery	
Sauce Andalouse	
Sauce Mornay	
Sauce Paloise	
Sauce Ravigotte	

Pour les sauces suivantes, retrouver l'élément ou le fond de base

SAUCES	ELEMENT OU FOND DE BASE
SAUCE POIVRADE	
SAUCE SUPREME	
SAUCE CHARCUTIERE	
SAUCE MORNAY	
SAUCE BIGARRADE	

4) Les poissons /19

Citer 5 critères de fraîcheur d'un poisson :

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

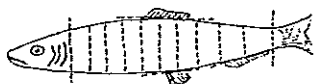
Compléter ci-dessous en nommant les différents morceaux puis relier les cuissons en face chaque morceau

Pocher / braiser à court-mouillement / en ragoût / sauté meunière / pané et frit / à l'unilatéral



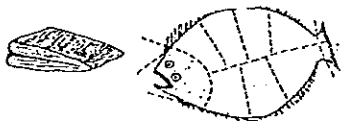
.....

Sauté meunière



.....

pané et frit



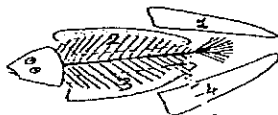
.....

à l'unilatéral



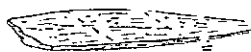
.....

en ragoût



.....

pocher,
cuisson au « bleu »



.....

braiser à court-
mouillement



.....

pocher au lait

5) Plats cuisinés élaborés à l'avance (PCEA) /7

Numéroter dans l'ordre logique les phases essentielles de la liaison chaude :

	Transport des PCEA en conteneur ou camion isotherme à + 63°C minimum
	Fabrication des PCEA
	Destruction des PCEA invendus et maintenu en température pendant le service
	Livraison et stockage à + 63°C minimum dans les restaurants satellites
	Portionnement, dressage, conditionnement à + 63°C - Etiquetage -
	Stockage à + 63°C minimum
	Distribution à + 63°C minimum

6) VOCABULAIRE /6

Associer le terme technique à la définition correspondante en inscrivant la lettre correspondant dans la case

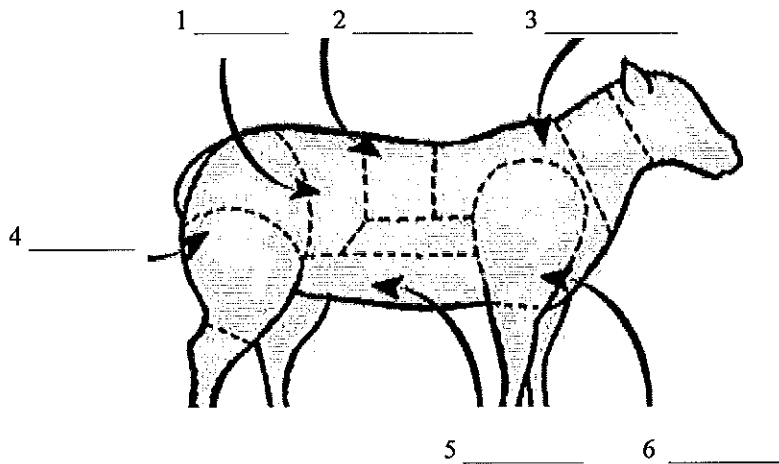
VANNER	A
HISTORIER	B
LARDER	C
ECOSSER	D
PUNCHER	E
EFFILER	F

Eplucher spécifiquement les haricots verts	
Imbiber un biscuit avec un sirop	
Introduire des lanières de lard dans une pièce de viande	
Réaliser des décors dans des fruits ou légumes à l'aide d'un couteau d'office	
Remuer régulièrement une préparation chaude pour éviter la formation d'une pellicule en surface	
Eplucher spécifiquement les graines des petits pois	

7) Les viandes de boucherie /17

Indiquer en face des flèches correspondantes les mentions portés sur cette estampille sanitaire

Citer les différents morceaux du mouton en face des flèches correspondantes puis relier un morceau de viande avec une cuisson adaptée :



Dans le tableau ci-dessous, reporter en face du numéro le morceau que vous avez cité ci-dessus puis placer une cuisson adaptée au morceau

Poêler / griller / braiser / ragoût / rôtir / sauter

Numéros	Morceaux	Cuissons
1		
2		
3		
4		
5		
6		

8) Les pâtes en pâtisserie : /8

Compléter le tableau ci-dessous

PATE A CHOUX			PATE BRISEE		
DENREES	UNITES	QUANTITES	DENREES	UNITES	QUANTITES
EAU	L	1	FARINE	Kg	0,500
FARINE	Kg		BEURRE	Kg	
SEL	kg		SEL	Kg	
MATIERE GRASSE	Kg		CEUFS (JAUNES)	Pce	
OEUFS	Pce		EAU	l	

9) Les œufs et les ovoproduits : /11

Citer les 5 formes de commercialisation des ovoproduits

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____

Compléter le tableau suivant en indiquant en nombre de pièces d'œufs équivalant à :

11 d'œufs entiers moyens	11 de jaunes d'œufs moyens	11 de blancs d'œufs moyens

10) La microbiologie : _____ /8

Citer les 4 conditions favorables à la multiplication des bactéries :

- ☞ _____
- ☞ _____
- ☞ _____
- ☞ _____

11) Le nettoyage de la cuisine : _____ /6

Donner la définition des termes suivants :

HACCP	
Protocole de nettoyage	
Plan de nettoyage	

12) Hygiène et sécurité : _____ /13

Donner les précautions à observer pour le nettoyage d'une sauteuse basculante _____ /4

-
-
-
-
-

Quelle est l'obligation concernant le lavage de la salade ? _____ /3

-
-

A-t-on le droit de conserver la préparation d'un veau marengo (ragoût) ? Justifier votre réponse /2

-
-

Sur quoi agit-on quand on nettoie un sol de cuisine ? /2

.....
.....

A quelle fréquence les filtres de ventilation en cuisine doivent-ils être nettoyés ? /2

.....
.....

()

()

Questionnaire RESTAURATION
CORRIGE

1) Les desserts : _____ /7

Placer dans le tableau les crèmes en fonction de leurs caractéristiques :

Crème ganache / crème prise / crème pâtissière / crème d'amandes /
Crème au beurre / Crème anglaise / Crème chantilly

Caractéristiques	Crèmes
Je suis la base des glaces et je sers de « sauce d'accompagnement »	crème anglaise
Je garnis le moka et ... la bûche de Noël	crème au beurre
C'est grâce à moi que l'on fabrique les truffes au chocolat	crème ganache
Je suis à l'intérieur de la galette des rois	crème d'amandes
Blanche et légère, je sers souvent de décor	crème chantilly
Je garnis les éclairs, les choux et le millefeuille	crème pâtissière
Souvent réalisée dans un moule caramélisé je suis un flan	crème prise

2) Les hors d'œuvres : _____ /8

Associer la pâte de base avec les applications culinaires choisies ci-dessous :

Beignets / dartois / gnocchis à la parisienne / pannequets / pizzas / quiche lorraine / ravioles de Royan / saucisson en brioche

Base	Applications culinaires
Pâte à brioche	Saucisson en brioche
Pâte à choux	Gnocchi à la parisienne
Pâte à crêpes	Pannequets
Pâte feuilletée	Dartois
Pâte à foncer	Quiche lorraine
Pâte à frire	Beignets
Pâte à nouilles	Ravioles de Royan
Pâte à pain	Pizzas

3) LES SAUCES

Associer la sauce mère à la sauce dérivée :

Mettre la lettre dans la case correspondante _____ /5

A	Sauce Vin blanc
B	Sauce vinaigrette
C	Sauce béchamel
D	Sauce mayonnaise
E	Sauce béarnaise

SAUCE DERIVEE	SAUCE MERE
Sauce Marguery	A
Sauce Andalouse	D
Sauce Mornay	C
Sauce Paloise	E
Sauce Ravigotte	B

Pour les sauces suivantes, retrouver l'élément ou le fond de base _____ /5

SAUCES	ELEMENT OU FOND DE BASE
SAUCE POIVRADE	FUMET DE GIBIER
SAUCE SUPREME	FOND BLANC DE VOLAILLE
SAUCE CHARCUTIERE	FOND BRUN DE VEAU
SAUCE MORNAY	LAIT
SAUCE BIGARRADE	FOND BRUN DE VOLAILLE

4) Les poissons _____ /19

() Citer 5 critères de fraîcheur d'un poisson :

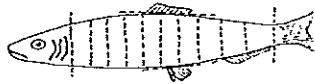
1. les ouïes : humides, brillantes, roses ou rouges
2. l'œil : clair, vif, brillant
3. l'abdomen : ferme, élastique, sans tâches
4. les écailles : adhérentes et brillantes
5. l'anus : fermé

Compléter ci-dessous en nommant les différents morceaux puis relier les cuissons en face chaque morceau

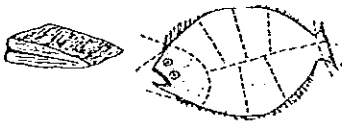
Pocher / braiser à court-mouillement / en ragoût / sauté meunière / pané et frit / à l'unilatéral



entier, poché cuisson bleu



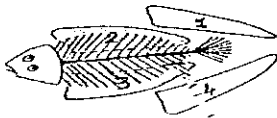
en darnes, sauté meunière



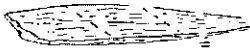
en tronçons poché au lait



en tronçons en ragoût



en filets braiser à court-mouillement



en suprêmes à l'unilatéral



goujonnettes pané et frit

5) Plats cuisinés élaborés à l'avance (PCEA)

() Numéroter dans l'ordre logique les phases essentielles de la liaison chaude : _____ /7

4	Transport des PCEA en conteneur ou camion isotherme à + 63°C minimum
1	Fabrication des PCEA
7	Destruction des PCEA invendus et maintenu en température pendant le service
5	Livraison et stockage à + 63°C minimum dans les restaurants satellites
2	Portionnement, dressage, conditionnement à + 63°C – Etiquetage -
3	Stockage à + 63°C minimum
6	Distribution à + 63°C minimum

6) **VOCABULAIRE**

Associer le terme technique à la définition correspondante en inscrivant la lettre correspondant dans la case /6

VANNER	A
HISTORIER	B
LARDER	C
ECOSSER	D
PUNCHER	E
EFFILER	F

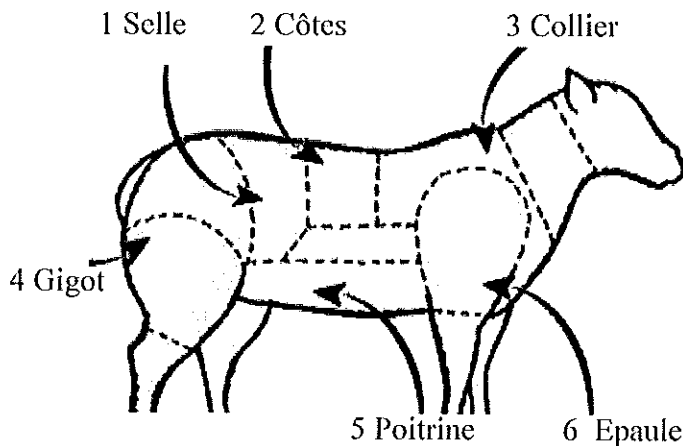
Eplucher spécifiquement les haricots verts	F
Imbiber un biscuit avec un sirop	E
Introduire des lanières de lard dans une pièce de viande	C
Réaliser des décors dans des fruits ou légumes à l'aide d'un couteau d'office	B
Remuer régulièrement une préparation chaude pour éviter la formation d'une pellicule en surface	A
Eplucher spécifiquement les graines des petits pois	D

7) **Les viandes de boucherie**

Indiquer en face des flèches correspondantes les mentions portés sur cette estampille sanitaire /5

pays d'origine
 numéro de département d'implantation de l'abbatoir
 numéro de la commune
 numéro de l'abbatoir
 communauté économique européenne

Citer les différents morceaux du mouton en face des flèches correspondantes puis relier un morceau de viande avec une cuisson adaptée : /6



Dans le tableau ci-dessous, reporter en face le numéro le morceau que vous avez cité ci-dessus puis placer une cuisson adaptée au morceau /6

Poêler / griller / braiser / ragoût / rôtir / sauter

Numéros	Morceaux	Cuissons
1	Selle	Rotir
2	Côtes	Sauter
3	Collier	Ragoût
4	Gigot	Griller
5	Poitrine	Poêler
6	Epaule	Braiser

8) Les pâtes en pâtisserie

Compléter le tableau ci-dessous /8

PATE A CHOUX			PATE BRISEE		
DENREES	UNITES	QUANTITES	DENREES	UNITES	QUANTITES
EAU	L	1	FARINE	Kg	0,500
FARINE	Kg	0,6	BEURRE	Kg	0,250
SEL	kg	0,02	SEL	Kg	0,01
MATIERE GRASSE	Kg	0,4	ŒUFS (JAUNES)	Pce	2
OEUFS	Pce	16 à 20	EAU	l	0,1

9) Les œufs et les ovoproduits :

Citer les 5 formes de commercialisation des ovoproduits /5

- 1 – En bidon
- 2 – en brique
- 3 – surgelé
- 4 – déshydraté
- 5 – en saumure

Compléter le tableau suivant en indiquant en nombre de pièces d'œufs équivalant à : /6

1l d'œufs entiers moyens	1l de jaunes d'œufs moyens	1l de blancs d'œufs moyens
20 pièces	48 pièces	32 pièces

10) La microbiologie : /8

Citer les 4 conditions favorables à la multiplication des bactéries :

- ☞ Présence d'oxygène
- ☞ Humidité
- ☞ Chaleur
- ☞ Présence d'éléments nutritifs

11) Le nettoyage de la cuisine : _____ /6

Donner la définition des termes suivants :

HACCP	Hazard analysis control critical point
Protocole de nettoyage	Mode opératoire d'un nettoyage d'un matériel ou d'une zone de travail
Plan de nettoyage	Ensemble des modes opératoire d'une cuisine

12) Hygiène et sécurité : _____ /13

Donner les précautions à observer pour le nettoyage d'une sauteuse basculante _____ /4

- Chauffer ;
- Couper l'alimentation ;
- Laver à grande eau avec produit adapté ;
- Utiliser gants et protection ;
- Laisser agir le produit, nettoyer, rincer abondement ;

Quelle est l'obligation concernant le lavage de la salade ? _____ /3

Lavage dans de l'eau javéalisée à 1%

A-t-on le droit de conserver la préparation d'un veau marengo (ragoût) ? Justifier votre réponse /2

Non, sauf si on sépare la sauce de la viande et conserver 3 jours maxi

Sur quoi agit-on quand on nettoie un sol de cuisine ? _____ /2

Sur les bactéries

A quelle fréquence les filtres de ventilation en cuisine doivent-ils être nettoyés ? /2

Toutes les semaines

Barème sur 120, à diviser par 6 pour ramener la note sur 20