

Nom :

Prénom :

Né(e) le : / /

Numéro
identifiant :

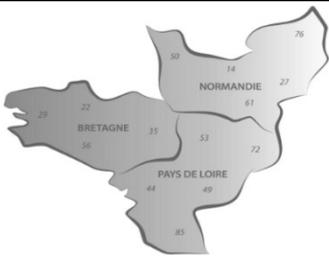
Concours / Examen :

Session : Voie :

Spécialité :

Epreuve :

23 janvier 2025



COOPÉRATION CONCOURS CELLULE PÉDAGOGIQUE INTERRÉGIONALE GRAND OUEST

CONCOURS D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL – SESSION 2025
(INTERNE)

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION

Epreuve d'admissibilité : QUESTIONNAIRE

Une épreuve consistant en la vérification au moyen de **questionnaires** ou de tableaux ou graphiques ou par 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 : **deux heures** **Coefficient 2**

CONSIGNES À LIRE AVANT LE COMMENCEMENT DE L'ÉPREUVE

- Il vous est demandé de **composer sur le sujet** qui vous est fourni, **SANS DÉBORDER DES MARGES**, avec un stylo à encre **NOIRE** non effaçable (*bille, plume ou feutre - sont interdits les stylos billes effaçables type « friXion »*). Toute autre couleur utilisée pour écrire ou souligner sera considérée comme un signe distinctif, idem pour les surligneurs.
- Les brouillons (*toutes feuilles autres que les copies*) ne sont pas prises en compte.
- Aucun signe distinctif (*nom, prénom, nom fictif, initiales, n° de convocation, signature, paraphe...*) ne doit apparaître, de même qu'aucune référence imaginaire ou existante (*nom de collectivité, nom de personne...*) autres que celles figurant le cas échéant sur le sujet.
- Votre identité devra être reportée **uniquement** dans chaque cartouche présent en haut de chaque copie supplémentaire utilisée, qui doit être obligatoirement paginée.
- L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- **Le non-respect de ces règles peut entraîner l'annulation de votre copie par le jury.**

Le sujet comprend 8 pages, celle-ci comprise.

Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué
S'il est incomplet, en avertir un surveillant.

Question n° 1 : Indiquez les informations obligatoires à afficher sur les menus servis en restauration collective. (0,75 pt)

Question n° 2 : Citez les points de vigilance lors de la réception des œufs. (0,75 pt)

Question n° 3 : Relevez les points de vigilance lors de l'utilisation des œufs. (0,75 pt)

Question n° 4 : Replacez dans l'ordre chronologique les étapes suivantes en les numérotant dans le tableau ci-dessous : (2 pts)

Élimination des œufs souillés ou fêlés (la coquille doit être propre et intacte)	
Écalage	
Cuisson (barème temps / température)	
Sortir du lieu de stockage la quantité exacte d'œufs nécessaire	
Stockage en chambre froide jusqu'au service	
Poser les œufs dans un contenant propre	
Refroidissement rapide	
Vérifier et positionner les œufs 1 à 1 dans le récipient de cuisson	

Nom :

Prénom :

Né(e) le : / /

Numéro identifiant :

Concours / Examen :

Session : Voie :

Spécialité :

Epreuve :

Question n° 5 : Définissez les termes « liaison froide » (1 pt)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question n° 6 : Définissez les termes « liaison chaude » (1 pt)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question n° 7 : Que veut dire le sigle « T.I.A.C. » ? (0,5 pt)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Si besoin, lignes supplémentaires. Reportez le numéro de la question traitée.

A large rectangular area with a black border, containing numerous horizontal dotted lines for writing.