

**SUJET CONCOURS EXTERNE ET INTERNE
D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1^{ère} CLASSE**

dans la spécialité « Restauration »

session 2014

L'épreuve consiste en la vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou compléter des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.

Durée de l'épreuve : 1 heure, coefficient 2

CONSIGNES A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

- **Les réponses seront portées directement sur le sujet, l'ensemble des feuillets devra donc être inséré dans la copie remise au surveillant.**
- **Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte et ne doivent donc pas être insérées dans la copie.**
- **Vous ne ferez apparaître aucun signe distinctif sur votre copie (nom, prénom, signature ou paraphe), excepté dans l'espace prévu à cet effet.**
- **Seul l'usage d'un stylo soit noir, soit bleu est autorisé. L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire, souligner ou surligner, sera considérée comme un signe distinctif.**

Le non-respect de ces consignes peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

Le sujet comprend 2 feuillets, imprimés en recto-verso, dont les pages sont numérotées de 1 à 4, plus 1 feuillet pour les consignes.

1) Histoire de la cuisine (8 points – 1 point par réponse exacte)

Relier une affirmation au (x) personnage (s) concerné (s) en reportant la lettre correspondant (située dans la colonne 2) devant leur nom (dans la colonne 1) :

Colonne 1		Colonne 2	
	Alain Ducasse	A	Pâtissier chocolatier contemporain
	Maurice Sailland dit Curnonsky	B	Il a créé un concours de cuisine international et biennal
	T. Grégoire et L. Saulnier	C	Cuisinier et restaurateur à Amélie-les-Bains, il a écrit « La cuisine minceur »
	Paul Bocuse	D	Cuisinier-animateur de la première émission culinaire télévisée dans les années 60
	Michel Guérard	E	C'est le cuisinier détenteur du plus grand nombre de « Macarons » au Guide Rouge
	Pierre Hermé	F	Les co-auteurs du « Répertoire de la Cuisine »
	Hervé This	G	Elu « Prince des Gastronomes » en 1927, il fonde la revue « Cuisine et Vins de France »
	Raymond Oliver	H	Passionné de cuisine et de gastronomie, ce physicien-chimiste a écrit « La cuisine Moléculaire », entre autres

2) Vocabulaire professionnel (13 points – 1 point par réponse exacte)

Insérer les termes suivants face à la bonne définition :

Julienne – pincer – piquer – fraiser – barder – déglacer – sangler – chemiser – mirepoix – singer – abaisser – fleurer - braiser

Jeter un voile de farine sur le tour avant de travailler une pâte	
Introduire des petits bâtonnets de lard, de carottes, de truffe sur le pourtour d'une pièce de viande, de poisson ou de volaille	
Donner de la consistance à un mix à sorbet ou à crème glacée dans une sorbetière	
Faire caraméliser les sucs de viande ou de poisson au fond du récipient de cuisson	
Cubes plus ou moins gros de carottes, oignons, céleris... servant de garniture aromatique	
Entourer une pièce de viande ou de volaille d'une mince feuille de lard gras	
Filaments de légumes ou de fruits de 5 à 7 cm de longueur et de 1 à 2 mm de section	

Homogénéiser une pâte sablée ou brisée en l'écrasant sur le tour avec la paume de la main	
Enduire un moule de beurre en pommade puis d'un voile de farine afin de faciliter le démoulage	
Faire dissoudre les sucs caramélisés au fond d'un récipient à l'aide de vin, de fond... pour réaliser un jus	
Etaler une pâte sur le tour à l'aide d'un rouleau à pâtisserie	
Saupoudrer un ragoût, une fricassée... de farine pour assurer la liaison de la sauce	
Faire mijoter longtemps à feu doux des aliments, saisis au préalable, dans un récipient fermé	

3) Culture professionnelle (17 points)

- a) Classer les différentes étapes de la confection du Veau Marengo en les numérotant de 1 à 16 (colonne de droite), dans l'ordre des opérations logiques (8 points)

Réunir la viande et la sauce et saupoudrer de persil haché	
Rissoler les morceaux de veau	
Glacer les petits oignons à brun	
Décanter et passer la sauce	
Préparer la garniture aromatique	
Mouiller à hauteur avec le fond de veau	
Nettoyer et couper les champignons en quartiers ; les faire sauter	
Ajouter le concentré de tomates	
Incorporer les champignons et les petits oignons	
Torréfier au four	
Porter à ébullition et cuire au four à 180°	
Parer et détailler l'épaule de veau	
Faire bouillir la sauce, dégraisser et dépouiller ; vérifier l'assaisonnement	
Verser le vin blanc et réduire un peu	
Faire suer la garniture aromatique	
Singer	

- b) Associer une préparation avec une pâte de base en les reliant par une flèche (4 points – 0.5 point par réponse exacte)

Dartois au saumon		Génoise au cacao
Ficelle picarde		Pâte à nouille
Gnocchis à la parisienne		Pâte à frire
Forêt noire		Pâte à pain
Beignets de pomme		Pâte brisée
Pizza quatre fromages		Pâte à choux
Quiche lorraine		Pâte à crêpes
Tagliatelles bolognaise		Pâte feuilletée

- c) Les sauces de base et dérivés (5 points – 0.25 point par réponse exacte)

Attribuer deux sauces dérivées aux sauces de base dans le tableau :

Mornay – Chantilly – Choron – Diane – Crevettes – Ravigote – Gribiche – Foyot – Mousseline – Soubise – Portugaise – Aurore – Chasseur – Bretonne – Bordelaise – Moutarde – Suprême – Grand veneur – Maltaise – Normande

Mayonnaise		
Béarnaise		
Fond brun de veau lié		
Béchamel		
Velouté de volaille		
Hollandaise		
Poivrade		
Sauce tomate		
Vinaigrette		
Velouté de poisson		

4) Hygiène et sécurité (22 points)

- a) Analyse des risques et contrôle des points critiques (15 points – 3 points par « M »)

En cuisine, l'H.A.C.C.P. fait appel à la « méthode des 5 M » afin de maîtriser les risques de contamination des denrées alimentaires, des plats cuisinés et de la distribution des repas. Identifier ces 5 M et donner 2 consignes importantes en regard de chacun d'eux :

M 1:

.....

.....

M 2 :

.....

.....

M 3 :

.....

.....

M 4 :
.....

M 5 :
.....

b) Classer les différentes étapes (de 1 à 7) de la procédure de nettoyage d'un trancheur universel (7 points – 1 point par réponse exacte)

Nettoyer les pièces avec un détergent autorisé	
Remonter l'appareil	
Débrancher la prise électrique	
Rincer à l'eau très chaude	
Démonter les pièces mobiles	
Entreposer à l'abri de la poussière ou filmer l'appareil	
Laisser sécher les pièces ou utiliser du papier absorbant	