

CENTRE DE GESTION DE LA DORDOGNE

16 JANVIER 2013

CONCOURS D'AGENT DE MAITRISE

(Interne – 3^{ème} concours)

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.

Spécialité : RESTAURATION

Durée : 2 heures

Coefficient 2

RAPPEL : Les candidats ne doivent porter sur les copies aucune mention, signature ou signe distinctif de nature à rompre l'anonymat. L'utilisation d'une encre de couleur autre que bleue ou noire est interdite.

La notation se fera sur 20. Pénalité pour présentation négligée et fautes d'orthographe (- 2 points)

QUESTIONNAIRE AGENT DE MAITRISE

1 – LE POISSON

Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la forme et le nombre de filets pour les poissons cités (6 points) :

Forme de poisson	Nom du poisson	Nombre de filets
	Barbue	
	Saint Pierre	
	Saumon	
	Dorade	
	Sole filet	
	Truite saumonée	

2 – LES LEGUMES

Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la légende de l'étiquette (4 points)

EMB EXP Coopérative Maraîchère De Lille et Environs Marché d'intérêt National 59180 LOMME	St Omer	Origine
	I	
	Produit	CHOUX FLEURS
	6-8	
	Couleur verte de l'étiquette	
	Expéditeur	

3 – LES POTAGES

Pour chacune des appellations de potage ci-dessous, compléter le tableau en indiquant le nom de l'ingrédient correspondant . (4 points)

Appellation	Ingrédient qui donne cette appellation
Potage Saint-Germain	
Potage Julienne Darblay	
Potage Dubarry	
Crème d'Argenteuil	

4 – LES ŒUFS

Indiquer le nombre de jours maximum permettant aux œufs de bénéficier de la mention EXTRA FRAIS (1 point).

Relier les préparations au type d'œuf qui doit être utilisé en indiquant leur numéro (6 points).

Réponses

	Mousse au chocolat
	Sauce Hollandaise
	Quiche Lorraine
	Œuf mollet florentine
	Œuf poché en gelée
	Flan de légumes

Œuf extra frais	
-----------------	--

Œuf frais	
-----------	--

5 – LES SAUCES

Indiquer par une croix à quelle classification de sauce appartiennent les exemples ci-dessous (6 points)

Exemples	Sauce émulsionnée froide	Sauce émulsionnée chaude
Mayonnaise		
Beurre blanc ou nantais		
Sauce tartare		
Sauce hollandaise		
Sauce chantilly		
Sauce béarnaise		

Dans le tableau ci-dessous indiquer le nom des sauces émulsionnées froides en fonction de leur composition (6 points)

Sauce de base	Ingrédients rajoutés	Nom de la sauce
Vinaigrette	Persil, cerfeuil, estragon, oignons	
Vinaigrette	Moutarde	
Mayonnaise	Fondue de tomates et poivrons rouges	
Mayonnaise	Ketchup, Cognac, sauce anglaise, tabasco ou piment de Cayenne	
Mayonnaise	Crème fouettée	
Mayonnaise	Câpres, cornichons, persil, cerfeuil, estragon et oignons	

Cocher dans la liste ci-dessous, les 3 ingrédients qui ne font pas partie de la composition de la sauce béarnaise (3 points).

<input type="checkbox"/>	Beurre clarifié
<input type="checkbox"/>	Farine
<input type="checkbox"/>	Ciboulette
<input type="checkbox"/>	Cerfeuil
<input type="checkbox"/>	Jaune d'oeuf
<input type="checkbox"/>	Menthe

<input type="checkbox"/>	Eau
<input type="checkbox"/>	Vin blanc
<input type="checkbox"/>	Vinaigre d'alcool
<input type="checkbox"/>	Mignonnette de poivre
<input type="checkbox"/>	Echalote ciselée
<input type="checkbox"/>	Estragon

6 – LA CUISSON

Relier les modes de cuisson ci-dessous aux types de cuisson correspondants en indiquant leur lettre (8 points)

A	Pocher départ froid
B	Sauter meunière
C	Sauter paner
D	Pocher départ chaud
E	Cuire en ragoût
F	Sauter simple
G	Frire
H	Griller

	Réponses
CONCENTRATION	
EXPANSION	
MIXTE	

Classer dans le tableau ci-dessous les plats en fonction du type de cuisson correspondant (8 points)

Escalope sautée charcutière, côte de veau panée beurre Maître d'Hôtel, navarin printanier, bœuf bourguignon, banquette de canard à l'ancienne, œuf poché au vin rouge, pommes à l'anglaise, darne de colin poché beurre à l'orange.

TYPE DE CUISSON	PLATS
CONCENTRATION	
EXPANSION	
MIXTE	

7 - LES HORS D'ŒUVRE

Relier chaque hors d'œuvre à son élément de base en indiquant le numéro correspondant (8 points)

1	Méli-Mélo de crevettes et de coques
2	Dartois au beaufort et aux noix
3	Bouchée briochée au foie gras du Sud-Ouest
4	Galette de Saint-Jacques à la bretonne
5	Gougères
6	Tarte aux légumes et au cumin
7	Petit gratin de courgettes à la crème
8	Soufflé au comté

	Réponses
Pâte feuilletée	
Sauce Mornay	
Pâte à brioche	
Pâte à crêpe au sarrasin	
Pâte à chou	
Légumes	
Pâte brisée	
Crustacés	

8 –LE VOCABULAIRE CULINAIRE

Associer un terme à une définition (14 points)

MONDER – FONCER – EMINCER – TAILLER EN JULIENNE – PANER – CANNELER – ESCALOPEL – POELER – COUCHER – CUIRE A L'ANGLAISE – SUER – JARDINIÈRE – GLACER – HABILLER

TERMES	EXPLICATIONS PROFESSIONNELLES
	Garnir le fond et les parois d'un moule, d'un cercle à tarte, d'une plaque avec une abaisse de pâte afin qu'elle épouse bien la forme
	Cuire de grosses pièces de viande de boucherie ou de volaille en les plaçant dans un récipient creux avec couvercle et sur une garniture aromatique. Cette technique s'applique aux pièces de viande et aux volailles risquant de sécher si elles sont rôties.
	Tremper un légume ou fruit (la tomate) dans une eau frémissante quelques secondes, puis aussitôt le rafraîchir dans de l'eau glacée afin de retirer la peau.
	Tailler en tranches plus ou moins fines.
	Flamber, parer, vider, brider une volaille ou un gibier à plumes. Ebarber, écailler, vider et laver un poisson.
	Façonner régulièrement sur une plaque à pâtisserie, avant leur cuisson, une pâte à choux (choux, éclairs...), à l'aide d'une poche munie d'une douille.
	Tailler en fins filaments carottes, navets, truffes, champignons, zestes d'agrumes, etc...
	Trancher dans le sens transversal (champignons, fonds d'artichauts).
	Disposer les petits oignons (ou carottes, etc...) dans un sautoir. Couvrir à mi-hauteur (oignons) avec de l'eau. Ajouter 20 grammes de beurre, du sucre et une pincée de sel. Couvrir et cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation de l'eau et coloration : à blanc sans coloration mais brillant, à brun les petits oignons coloreront grâce au sucre et auront un bel aspect brillant grâce au beurre.
	Recouvrir un aliment de panure ou de chapelure après l'avoir passé dans l'anglaise, la moutarde ou le beurre clarifié.
	Faire chauffer les légumes dans un corps gras afin d'éliminer l'eau de végétation (sans coloration)
	Légumes (carottes, navets, haricots verts) taillés en bâtonnets, cuits à l'anglaise, égouttés et mélangés avec des petits pois.
	Pratiquer des cannelures tout autour des citrons et des oranges à l'aide d'une cannelure.
	Cuire un aliment à l'eau bouillante salée souvent l'ensemble des légumes (sauf la pomme de terre que l'on démarre à l'eau froide).

9 – L’HYGIENE ET LA SECURITE ALIMENTAIRE

Indiquer par une croix, si les données ci-dessous sont vraies ou fausses (5 points)

	Vrai	Faux
La décongélation doit se faire en enceinte réfrigérée		
Le refroidissement rapide des plats élaborés doit se faire en cellule de refroidissement rapide		
La viande sous vide peut se conserver dans la même chambre froide que les légumes		
Les produits surgelés se conservent à – 12 °C		
La date limite indiquée sur les plats cuisinés sous vide est la DLUO		

Que signifie l'abréviation ci-dessous ? (5 points)

	Définition
H	
A	
C	
C	
P	

10 – L’HYGIENE CORPORELLE ET VESTIMENTAIRE

Citer trois moments où le lavage des mains est impératif (3 points)

--	--	--

Citer deux autres moyens de protection lors du travail en cuisine (2 points)

--	--

Indiquer par une croix, si les données ci-dessous sont vraies ou fausses (5 points)

	Vrai	Faux
Le port de gants est obligatoire en cas de blessures		
Le lave mains à commande manuelle est interdit		
Le port de la toque, du calot ou de la charlotte est obligatoire en cuisine		
Après un arrêt prolongé, il n'est pas obligatoire de passer une visite médicale		
N'importe quelle tenue est autorisée en cuisine à condition qu'elle soit propre		

11 – L'HYGIENE DU MATERIEL ET DES LOCAUX

Indiquer par une croix, si les données ci-dessous sont vraies ou fausses (5 points)

	Vrai	Faux
L'usage d'éponges est autorisé en cuisine		
Les vestiaires individuels sont obligatoires		
Les légumes peuvent être lavés à la plonge batterie		
Les cuves de cutters doivent être désinfectées et stockées au froid après chaque utilisation		
Les planches à découper en bois sont autorisées pour la préparation des poissons		

12 – LA SECURITE EN CUISINE

Indiquer par une croix, si les données ci-dessous sont vraies ou fausses (5 points)

	Vrai	Faux
Le port de chaussures de sécurité est obligatoire en cuisine		
Il n'est pas utile de débrancher un appareil électrique avant de le nettoyer		
L'utilisation de petit matériel électrique est autorisée près d'un point d'eau		
Dans le cas d'un feu de friteuse, il faut étouffer les feux à l'aide d'une couverture anti-feu		
En cas d'incident en cuisine, il faut couper le courant à l'aide du coup de poing		

13 – LA GESTION

A l'aide des informations ci-dessous, compléter la fiche de stock (5 points)

Entrer sur cette fiche de stock, la réception d'une commande de 10 cartons de 5 kg de filets de soles à 11 euros le kg au 15 février 2006 et en sortir 40 kg pour le lendemain.

Date	Entrées			Sorties	Stock 1		Stock 2		Total stock	Valeur stock H.T.
	Qté	P.U.	Valeur HT		Qté	P.U.	Qté	P.U.		
20/01/06	80	11.00	880.00		80	11.00			80	880.00
24/01/06				55			25	11.00	25	275.00
30/01/06	60	11	660.00		60	11.00	25	11.00	85	935.00
07/02/06				40			45	11.00	45	495.00