

**SUJET EXAMEN PROFESSIONNEL
D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1^{ère} CLASSE
dans la spécialité « Restauration »**

session 2014

La première épreuve de l'examen professionnel d'Adjoint Technique Territorial de 1^{ère} classe est une épreuve écrite à caractère professionnel portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription.

Elle 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 ses connaissances et aptitudes techniques.

Durée de l'épreuve : 1 heure 30, 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. Seule l'annexe ne sera pas restituée et pourra être conservée par le candidat.
- 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 3 feuillets, imprimés en recto-verso, dont les pages sont numérotées de 1 à 6, auquel est jointe une annexe, plus 1 feuillet pour les consignes.

Après avoir pris connaissance du document en annexe 1, vous répondrez aux questions ci-dessous.

1 - La difficulté de faire manger des légumes et du poisson aux enfants vient peut-être de la méconnaissance des produits (28 points)

a) Compléter le tableau en citant quatre légumes dans chaque famille (8 points – 1 point par famille)

Légumes à feuilles	- - - -
Légumes à racines	- - - -
Fruits légumiers	- - - -
Légumes à côtes	- - - -
Graines fraîches ou sèches	- - - -
Tubercules	- - - -
Inflorescences	- - - -
Champignons	- - - -

b) Citer 5 modes de cuisson applicables aux légumes et deux exemples de préparations pour chacun (10 points – 2 points par mode de cuisson)

MODE DE CUISSON	PRÉPARATIONS
EXEMPLE : braiser	- Endives braisées - Potée de choux lard
	- -
	- -
	- -
	- -
	- -

c) En conformité avec l’H.A.C.C.P. et le principe de la marche en avant, énumérer les différentes opérations à respecter depuis la livraison des légumes frais jusqu’à leur consommation (10 points – 2 points par opération)

- livraison :

- stockage :

- préparations préliminaires :

- méthodes (crus ou avec cuisson) :

- distribution :

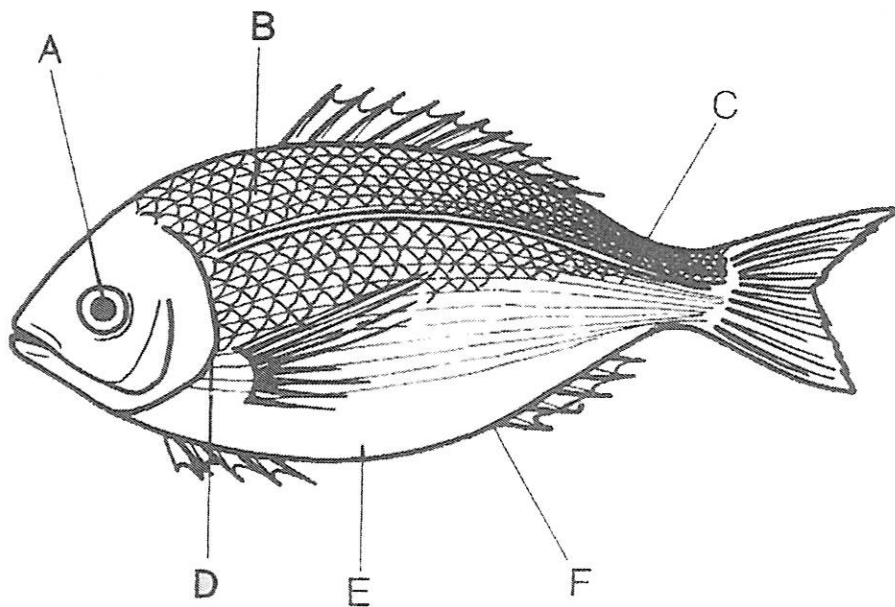
2 - Le fromage frais (kiri) et le fromage fondu (vache qui rit) sont utilisés pour donner plus d'appétence aux légumes et poissons (18 points – 3 points par famille)

Compléter le tableau en citant les six autres familles de fromages et en donnant 2 exemples de fromages AOC (français) pour chacune d'elles ainsi que leur région de provenance

FAMILLE	APPELLATIONS	RÉGIONS
	- -	- -
	- -	- -
	- -	- -
	- -	- -
	- -	- -
	- -	- -

3 - Les enfants n'ont pas beaucoup d'intérêt pour le poisson dans leur assiette en raison des arêtes qu'il contient ; le saumon, le cabillaud, le lieu, restent des poissons frais acceptables en collectivité, ayant peu d'arêtes et un prix d'achat relativement modique (18 points).

a) Quels sont les éléments à prendre en considération pour reconnaître un poisson frais : compléter la légende du schéma (6 points)



A) ŒIL :
(1point)

B) ÉCAILLES :
(1point)

C) PEAU :
(1point)

D) OUIES :
(1point)

E) ABDOMEN :
(1point)

F) ANUS :
(1point)

b) Comment doit-on conserver le poisson frais en restauration ? (4 points) :

- Lieu, température (2points) :

- Conditions d'entreposage (2 points) :

c) Fiche technique de fabrication à compléter (10 points – 1 point par réponse exacte)

Compléter les parties grisées			
INTITULÉ	RESPONSABLE	NOMBRE DE PORTIONS	
Pavé de lieu noir sauce au kiri	Saucier	10	
MATIÈRES D'OEUVRE	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base :			
Filet de lieu noir	Kg		1 – Portionner les filets de lieu 2 – les échalotes 3 – les pavés sur un lit d'échalotes dans un plat beurré et avec le fumet de poisson et le . 4 - Couvrir d'un papier sulfurisé, porter à ébullition avant de mettre au four à 200° pendant 10 mn. 5 – les pavés et faire réduire la cuisson à . 6 – Ajouter la crème, faire bouillir et lier avec le Kiri ; vérifier l'assaisonnement, napper les pavés et saupoudrer de ciboulette.
Beurre	Kg	0,050	
Echalotes	Kg	0,080	
	L	0,200	
Fumet de poisson	L	0,400	
Sauce :			
	L	0,400	
Kiri professionnel	Kg	0,200	
Finition :			
Ciboulette ciselée surgelée	Kg		
Assaisonnement :			
Sel fin		pm	
Poivre blanc		pm	

4 - Ce menu, proposé à la cantine, est-il équilibré ?

En citant les apports nutritionnels des produits mis en œuvre, apporter une critique constructive et éventuellement les modifications à apporter (9 points)

MENU DU JOUR

TARTINE DE VACHE QUI RIT AU SAUCISSON

PAVÉ DE LIEU NOIR SAUCE KIRI

PURÉE CAROTTES-POMMES DE TERRE

FROMAGE BLANC À LA CRÈME

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5 - Classer les différentes étapes (de 1 à 7) de la procédure de nettoyage d'un batteur mélangeur de table (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	

Une cantine, du poisson, des légumes et des idées !

Ce n'est plus un scoop, poissons et légumes n'ont pas bonne presse auprès des enfants ! Quelles sont les solutions et astuces pour les inciter à en consommer ?

Pour les cuisiniers en restauration scolaire, il est difficile de proposer aux enfants poisson et légumes, faute de temps, de moyens financiers et humains. Peu encouragés par cet état de fait, confrontés à un taux de gâche impressionnant, les chefs seraient tentés de moins les mettre au menu. Néanmoins sensibilisés, ils engagent des réflexions pour optimiser et varier leurs menus afin de respecter les recommandations du GEMRCN*. Ces professionnels sont ainsi demandeurs de recettes ou de solutions culinaires.

« Leur faire manger du poisson et des légumes devient un jeu d'enfant »

Désireux de les accompagner, Bel Foodservice développe les usages de sa gamme de Fromages Ingrédients sur les plats à base de poissons et légumes. La vache qui rit®, Kiri®, Cantadou®, grâce à leurs fonctionnalités culinaires et leur gourmandise, peuvent assurément contribuer au retour des légumes et poissons dans les assiettes des enfants. Pour aider les professionnels, Bel Foodservice a développé une nouvelle édition du guide recettes justement intitulé « Leur faire

manger du poisson et des légumes devient un jeu d'enfant » renfermant une mine d'idées et d'astuces. Des recettes colorées, originales que les enfants adoptent facilement comme ces lasagnes de légumes grillés au thon à La vache qui rit®.

Garder la notion de plaisir !

Loin de se positionner en donneur de leçon, Bel Foodservice souhaite avant tout aiguïser la curiosité et réveiller l'inventivité des chefs de cuisine en milieu scolaire. A l'instar de Bruno Deshaies - voir le témoignage ci-contre -, cuisinier de collectivité près de Nantes qui « se retrouve dans ces guides recettes ». Pour lui, « les purées et potages sont des bases de choix pour faire manger des légumes aux enfants. On évite les morceaux et on joue sur les couleurs comme avec la crème verte et son coulis fromager La vache qui rit® ». Autant de « plats simples à mettre en œuvre, goûteux, qui permettent toujours de garder cette idée essentielle : la notion de plaisir ! ».

● Olivier Marie

* Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

Les astuces de Bruno Deshaies

Cuisinier en restauration scolaire à Carquefou (44).

Si les enfants n'aiment pas un produit et insistons car un enfant doit goûter pour savoir s'il aime ou non.



Prenons l'exemple :
Je les propose sur une tartine La vache qui rit®

Autre exemple, la purée de carottes :
On la travaille en début d'année scolaire à 70% de pommes de terre et 30% de carottes. Puis nous augmentons peu à peu le pourcentage de carottes au fil de l'année pour arriver à un 50/50.



Pour les poissons :
tout préparer la veille et passer la règle d'or : du saumon qui passe dans la sauce à la crème.

