

N° DE CANDIDAT :.....

Il vous est rappelé que votre numéro de candidat ne doit figurer que ci-dessus. Toute autre mention (initiales, signes, etc), où qu'elle soit portée, qui servirait à identifier votre copie, mènera à l'annulation de votre épreuve.

**MINISTERE DE LA JEUNESSE, DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
RECHERCHE**

CONCOURS EXTERNE D'ADJOINT TECHNIQUE

BAP G

**SPECIALITE « OPERATEUR DE MAINTENANCE ET DE LOGISTIQUE DE
SITE OU D'UNITE »**

SESSION 2003

EPREUVE D'ADMISSION

DUREE : 1H30 – COEFFICIENT : 3

Centre organisateur : INSA de LYON

Sauf indication contraire, donnez une seule réponse par question.

- 1 Un regard c'est un accès à une canalisation
un œilleton dans une porte
une ouverture dans un toit
- 2 Quel est le schéma correct d'une installation va et vient ? Voir annexe 1 page 4
- 1 2 3 4
- 3 Qu'est ce qu'une liaison équipotentielle ?
toutes les masses métalliques sont reliées entre elles
une liaison à haut débit informatique
une mise à la terre de toutes les masses métalliques
- 4 Enumérez les équipements de protection individuelle nécessaires lors d'une intervention pendant la production dans une cuisine centrale.
- 5 Pourquoi est -il interdit de poser une cale sur une porte CF asservie au SSI ?
- 6 Sur une alimentation en 380 V triphasé, une machine ayant une puissance de 5 Kw doit être protégée par un disjoncteur calibré à
- 7 Quel est le pas d'un taraud de 5 ?
- 8 A quelle valeur doit- on régler les manomètres d'oxygène et d'acétylène pour souder avec un poste oxyacéthylnique ?
- 9 Dans un aliment, le PH (potentiel d'hydrogène) exprime *plusieurs réponses possibles*
le degré d'acidité
le degré de basicité
le degré de neutralité
la dureté de l'eau
- 10 Où peut on stocker des produits inflammables ?
Dans un couloir bien aéré

Dans une chaufferie à l'abri des chocs

Dans un bureau peu fréquenté

Dans un local isolé fermé à clé

11 Quelle est la section des fils alimentant une prise 16 ampères ?

12 Les liaisons en cuisine centrale

Compléter les cases du tableau en indiquant les températures ou les durées requises

Cuisson le jour J

Liaison chaude		Liaison froide réfrigérée	
<u>Maintien à</u>	° C	<u>Conditionnement</u>	
		Refroidissement de	° C
		à	° C
		en moins de	H
		<u>Stockage</u>	
		<u>ou</u>	
		<u>Transport</u>	à ° C
		<u>Remise en température à</u>	° C
		en moins d'	H
<u>Distribution</u>	° C	<u>Distribution</u>	° C
<u>à</u>		<u>à</u>	
		<u>Consommation</u>	
le jour J		à J +	maximum (en l'absence d'étude de vieillissement)

13 Que faites vous de l'huile vidangée d'une friteuse ?

- je la jette dans le réseau des eaux usées
- je la stocke avant de la faire reprendre par une entreprise agréée
- je la brûle à l'extérieur du bâtiment
- je la stocke pour l'utiliser comme additif dans un moteur 2 temps

14 Définition courte de

Ampères

Volts

Ohms

15 Un four mixte d'une puissance de 40 KW/h a fonctionné à plein régime pour une cuisson de 12 minutes.

Il a consommé 8000 Watts

0,8 K W

8,8 K W

96 Watts

16 Quelle est la différence entre électrocution et électrification?

17 Citer au moins un fluide frigogène.

18 Comment localiser rudimentairement une fuite de gaz sur une canalisation ?

à l'odeur

en approchant une flamme

en utilisant de l'eau savonneuse

19 Qu'est ce qu'un by-pass ?

en
plomberie

en
électricité

20 Décrivez les points essentiels à respecter en cas de

consignation de matériel électrique

consignation de matériel hydraulique