

BAP G

CONCOURS EXTERNE

AGENT TECHNIQUE DE
RESTAURATION

Questionnaire à Choix Multiple

Durée de l'épreuve : 30 minutes

Coefficient : 3

SESSION : 2002

INSTITUT NATIONAL DES SCIENCES
APPLIQUEES DE TOULOUSE

Date de l'épreuve : 17 septembre 2002

Nom :
(en lettre capitales)

Prénoms :

Date et lieu de naissance :

Ecrire très lisiblement

La composition étant anonyme il est interdit au candidat, sous peine d'exclusion, de signer sa composition, d'y inscrire son nom ou d'y porter un signe distinctif quelconque.

Note sur 20

(Coefficient : 3)

CONCOURS EXTERNE D'AGENT TECHNIQUE de RESTAURATION

Epreuve écrite : Questionnaire à Choix Multiple (QCM)

Marquez une croix à l'intérieur de la case associée à la bonne réponse - Une seule réponse est correcte

Durée de l'épreuve : 30 minutes

1 - Que faites-vous d'une huile de friteuse trop usagée ?

- Vous la jetez dans les égouts, en ajoutant un dissolvant
- Vous la stockez pour un organisme collecteur agréé
- Vous la jetez dans la poubelle, après refroidissement en cellule
- Vous la filtrez, pour une utilisation ultérieure comme friture poisson

2 - Une auto-laveuse est utilisée pour :

- Le lavage automatique de la vaisselle
- Le lavage et le séchage du linge
- L'entretien des sols
- Le nettoyage en profondeur des moquettes

3 - L'une de ces missions n'est pas de la responsabilité du service vétérinaire :

- Contrôle des températures de stockage des denrées
- Visite médicale du travail des personnels du service cuisine
- Contrôle de l'hygiène corporelle du personnel en cuisine
- Vérification de la traçabilité d'un produit alimentaire

4 - On livre des surgelés. Vous constatez un début de décongélation. Que faites-vous ?

- Vous refusez la livraison et en référez immédiatement à votre supérieur hiérarchique
- Vous vous dépêchez de rentrer la marchandise dans les congélateurs
- Vous envoyez les produits en urgence à la cuisine, pour une utilisation rapide
- Vous notez l'état des produits sur le bon de livraison

5 - Des steaks surgelés sont livrés en cartons de 45 pièces. Combien faut-il commander de cartons pour un service de 320 repas :

- 50
- 32
- 6
- 8

6 - Sur un produit alimentaire, la DLC précise :

- La date de Congélation d'un produit
- La Date Limite de Conservation conseillée
- Le Département et le Lieu de Culture d'un produit Bio
- La Date Limite de Consommation
- La Date et le Lieu de Conditionnement d'un produit

7 - Quelle précaution devez-vous prendre quand vous préparez des crudités ?

- Vous les arrosez de vinaigrette au moins une heure à l'avance pour bien les assaisonner
- Recouvrir d'un torchon et ne pas les remettre au froid pour éviter l'oxydation
- Vous les faites tremper au moins une heure pour bien les laver
- Vous les assaisonnez au dernier moment

8 - Quel est le procédé de décongélation interdit en collectivité ?

- Chambre froide
- Température ambiante
- Micro-ondes
- Cuisson directe

9 - A la fin du service sur le linéaire du self, vous constatez que les 5 yaourts présentés restant dépasseront demain la date limite de consommation :

- Plutôt que de les jeter, vous les mettez de côté pour les amener ce soir à vos enfants
- Vous les réservez pour le service du personnel du lendemain
- Vous estimez que pour une différence d'un jour vous pourrez encore les servir le lendemain
- Vous les rangez en chambre froide en estimant que cela ne vous concerne pas
- Vous les proposez en supplément aux derniers élèves qui terminent leur dessert dans la salle

10 - Où doit-on entreposer une semi-conserve ?

- Dans le magasin « alimentation » en respectant la DLC
- En chambre froide positive
- Dans la cellule de refroidissement
- En chambre froide négative

11 - Avant de prendre votre service en restauration, dans quel ordre devez-vous procéder au lavage des mains ?

- 1 Vous vous séchez les mains avec un essuie-main à usage unique
- 2 Vous vous brossez soigneusement les ongles avec une brosse
- 3 Vous vous rincez 10 secondes en vous passant les mains sous l'eau
- 4 Vous vous frottez les mains 30 secondes avec le savon bactéricide

- 2 - 3 - 1 - 4
- 4 - 2 - 3 - 1
- 1 - 4 - 2 - 3
- 1 - 2 - 3 - 4

12 - Qu'est-ce que la méthode HACCP (sigle anglais) ?

- Méthode permettant de timbrer automatiquement le courrier de l'établissement
- Méthode de haute analyse et de contrôle des consommations de protéines
- Méthode d'analyse et de contrôle par le hasard des points critiques en matière d'hygiène
- Procédure d'analyse et de contrôle en matière d'hygiène

13 - En cuisine qu'est-ce qu'un coup de poing ?

- Un système d'ouverture et de fermeture automatique des portes
- Un système d'alarme incendie
- Un système de sécurité pour couper l'alimentation électrique des machines
- Un système d'ouverture des trappes de désenfumage

14 - Les repas témoins doivent être conservés pendant :

- 24 heures en chambre froide
- 5 jours en chambre froide positive ou négative
- 48 heures en chambre froide négative
- Jusqu'à la fin du service, sur la rampe du self

15 - L'organigramme d'un établissement représente :

- Le plan des locaux de l'établissement
- Les rapports hiérarchiques et fonctionnels entre les personnes
- Le poids de denrées à prévoir par personne en cuisine
- La liste des enseignants

16 - De service à la plonge vous constatez que beaucoup d'élèves rendent leur assiette pleine. Que faites-vous ?

- Vous renvoyez les élèves à table pour qu'ils finissent leur repas
- Vous mettez les déchets de côté pour les chiens des personnels
- Vous dites au chef cuisinier que les repas sont mal préparés
- Vous essayez de savoir auprès des élèves pourquoi ils n'ont pas apprécié leur repas

17 - Que signifie ce panneau ?



- Risques d'étincelles
- Risques de brûlures
- Danger électrique
- Sol glissant

18 - La listéria (provoquant la listériose) est une bactérie que l'on trouve dans :

- Les conserves de légumes
- Le fromage
- Les fruits exotiques
- Le pain

19 - La nouvelle dénomination du Ministère qui gère les agents techniques de restauration depuis juin 2002 est :

- Le Ministère de l'Éducation Nationale
- Le Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et de la Recherche
- Le Ministère de la Jeunesse, de l'Éducation Nationale et de la Recherche
- Le Ministère de l'Éducation Nationale, de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur

20 - On utilise une charlotte en cuisine :

- Pour passer finement les potages
- Pour se protéger des éclaboussures
- Pour des raisons d'hygiène
- Pour appliquer un produit désinfectant