



N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020

**CONCOURS ITRF
G5B46 ADTEQA_2020 ADJOINT TECHNIQUE RECHERCHE ET FORMATION
COMMIS DE CUISINE ET RESTAURATION EXTERNE SESSION 2020**

**MERCREDI 01 JUILLET 2020
ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSION
Durée de l'épreuve : 2 heures**

CONSIGNES À L'ATTENTION DES CANDIDATS

Ce sujet comprend 18 pages (celle-ci comprise). Vous voudrez bien vérifier que l'exemplaire qui vous a été remis est complet. Si tel n'est pas le cas, demandez un autre exemplaire au responsable de salle. **Aucun autre exemplaire ne sera donné durant l'épreuve. Vous ne devez pas dégrafer votre sujet.**

Les réponses doivent être portées sur le sujet au stylo (encre bleue ou noire).

L'utilisation du crayon à papier entraînerait l'annulation de la copie.

De même, il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance sous peine d'annulation de la copie.

Les copies, des candidats surpris à tricher, ne seront pas corrigées et les faits seront consignés dans le procès-verbal de l'épreuve.

Aucune communication entre candidats ne sera admise.

L'usage de tout ouvrage de référence, de dictionnaire et de tout matériel électronique, est interdit (y compris téléphone, calculatrice...)

Les candidats ne pourront quitter la salle qu'une heure après le début des épreuves.

Attention : vous rédigerez vos réponses et vous détaillerez vos calculs le cas échéant, la qualité de l'écriture et la qualité de l'expression seront prises en compte dans la notation

Copie n° / (réservé à l'administration)

**CONCOURS ITRF G5B46 ADTEQA_2020 EXTERNE : ADJOINT TECHNIQUE
RECHERCHE ET FORMATION
COMMIS DE CUISINE ET RESTAURATION /Mercredi 01 juillet 2020**

N° CANDIDAT (Numéro inscrit sur votre convocation) :	
NOM de naissance (en majuscules d'imprimerie) :	
NOM marital :	Prénom :
Adresse :	
Code postal :	VILLE

Copie n° / (réservé à l'administration)



N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020

Q.C.M sur l'hygiène et sécurité

-Cochez la bonne réponse : (1 bonne réponse par question, 1 point par réponse)

1) Quelle est la meilleure association des mots :

- Hygiène = réglementation
- Hygiène = microbes
- Hygiène = santé

2) Pourquoi faut-il préserver le caractère sain des denrées consommées par l'homme :

- Pour préserver le goût des aliments
- Parce que les microbes se nourrissent et se développent au sein des denrées alimentaires
- Parce que la réglementation nous y oblige

3) Qu'est-ce qu'une toxine :

- Un poison secrété par un microbe
- Un microbe
- Une intoxication alimentaire violente

4) Les maladies transmissibles par les aliments sont :

- Les intoxications alimentaires ou les maladies infectieuses ou les maladies parasitaires
- Les intoxications alimentaires
- Les maladies infectieuses ou parasitaires

5) Avec quelle affirmation êtes-vous d'accord :

- Toute personne porteuse de microbes dangereux le sait
- La médecine du travail dépiste facilement les « porteurs sains »
- Tous les hommes, sans le savoir, peuvent héberger dans leur corps ou sur leur peau des microbes dangereux

6) Quelle est l'influence du froid sur les microbes :

- Le froid tue les microbes
- Le froid endort les microbes
- Le froid accélère la multiplication des microbes

7) Pour tuer les microbes ou leurs toxines il suffit de :

- Surgeler la denrée
- Faire bouillir (à +100°C) le liquide
- Chauffer la denrée à (+120°C) et au-dessus (procédé industriel)

8) Une intoxication alimentaire est provoquée par :

- Des microbes pathogènes
- Des microbes d'altération
- Des microbes utiles



**N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020**

9) Comment appelle-t-on un microbe qui ne peut vivre qu'en présence d'oxygène :

- Un Anaérobie
- Un Antibiotique
- Un Aérobie

10) La contamination croisée est :

- Est la contamination d'un produit alimentaire par un autre produit alimentaire
- Est un échange entre des salmonelles et des staphylocoques
- Est un risque de contamination à la jonction des circuits dans le principe de la marche en avant

11) Le secteur sale est :

- L'ensemble des locaux de stockage des denrées
- L'ensemble des locaux susceptibles d'être souillés par des denrées brutes, des emballages, matériels sales
- L'ensemble des locaux où sont préparés et distribués des denrées

12) Le principe de la marche en avant peut se définir de la façon suivante :

- Les marchandises circulant dans un restaurant doivent aller d'un point de traitement à un autre sans jamais revenir en arrière pour empêcher les croisements des denrées et matériels propres avec des denrées et matériels sales
- Toute personne travaillant dans un restaurant doit aller d'un poste de travail à un autre en marchant en avant et jamais en arrière
- C'est l'ordre de présentation des produits sur une chaîne de libre-service : hors d'œuvre, plat garni, fromage et dessert, pour respecter la marche en avant du client

13) Quel support écrit permet de valider le nettoyage des locaux :

- Un plan de nettoyage et désinfection
- Un planning de fabrication
- Un plan de maintenance

14) Le secteur propre comprend :

- Les toilettes du personnel
- Les zones de préparations froides, de dressages, de tranchages, les chambres froides de produits finis
- Le monte-charge des denrées livrées



**N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020**

15) En hygiène nous distinguons les locaux en deux secteurs particuliers :

- Travail et repos
- Sale et propre
- Client et personnel

16) Quelle est la zone de température dans laquelle les microbes dangereux se multiplient :

- De +63°C à +120°C
- De +3°C à +63°C
- En dessous de -18°C

17) Par où attaque-t-on un feu avec un extincteur :

- Au sommet de la flamme
- Sur le côté de la flamme
- Au milieu de la flamme
- A la base de la flamme

18) Pour soulever une charge lourde, il faut :

- Plier les genoux et utiliser la force des jambes
- Expirer fortement au moment de l'arrachement
- Tenir une jambe relevée

19) Les agents du restaurant sont autorisés à emporter les restes des repas servis aux étudiants :

- Non, dans tous les cas
- Oui, dans tous les cas
- Seulement s'ils sont destinés à l'alimentation des animaux domestiques

20) Les gants à usage unique servent à :

- A protéger vos mains du matériel contaminé
- A protéger vos mains des souillures
- A protéger les denrées alimentaires de vos mains

21) Que signifie PMS : (2points)



**N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020**

22) Le nettoyage des locaux et surfaces d'une unité de restauration doivent être réalisés selon les prescriptions contenues dans un plan de nettoyage, que détermine un plan de nettoyage : (4 points)

23) Qu'est ce qui permet d'avoir une hygiène corporelle correcte : (5 points)
(Répondre par oui ou par non)

- | | | | | |
|--|-----|--------------------------|-----|--------------------------|
| Se laver les mains après chaque manipulation | oui | <input type="checkbox"/> | non | <input type="checkbox"/> |
| Mettre du parfum | oui | <input type="checkbox"/> | non | <input type="checkbox"/> |
| Changer de vêtements tous les jours | oui | <input type="checkbox"/> | non | <input type="checkbox"/> |
| Couvrir ses cheveux | oui | <input type="checkbox"/> | non | <input type="checkbox"/> |
| Porter des gants | oui | <input type="checkbox"/> | non | <input type="checkbox"/> |

24) Pour s'essuyer les mains, quelle est la solution : (5 points)
(Répondre par oui ou par non)

- | | | | | |
|--|-----|--------------------------|-----|--------------------------|
| Se servir de son tablier | oui | <input type="checkbox"/> | non | <input type="checkbox"/> |
| Utiliser des serviettes | oui | <input type="checkbox"/> | non | <input type="checkbox"/> |
| Avoir un torchon à proximité des lavabos | oui | <input type="checkbox"/> | non | <input type="checkbox"/> |
| Se servir d'un séchoir chauffant | oui | <input type="checkbox"/> | non | <input type="checkbox"/> |
| Laisser les mains à l'air libre | oui | <input type="checkbox"/> | non | <input type="checkbox"/> |



**N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020**

Questions, cas pratiques

25) Enoncer deux consignes à respecter pour effectuer un lavage des mains efficace : (4 points)

26) Décrire la tenue de travail en restauration, préciser si elle est différente entre la plonge, la cuisine, les lieux de production ou les cafétérias : (2 points)



**N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020**

27) Proposer trois conseils que vous pourriez donner à une personne de votre équipe pour soulever correctement une charge : (3 points)

28) Lorsque vous manipulez un produit chimique, citer les trois voies possibles de pénétration de ce produit dans l'organisme : (3 points)

29) Citez trois risques pour l'organisme, lors de l'utilisation des produits chimiques sans protection : (2 points)

30) Sur une étiquette d'un bidon vous trouverez les symboles suivants. Donnez pour chacun d'eux, leurs significations et leurs précautions d'emplois : (5 points)



Signification :
Précaution d'emploi :



Signification :
Précaution d'emploi :



Signification :
Précaution d'emploi :

31) Le risque de chutes et de glissades est réel lorsque l'on travaille en cuisine.
Indiquez deux causes possibles : (2 points)



N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020

32) Proposer un moyen de protection individuelle : (2 points)

33) Vous arrivez le matin et un matériel situé dans votre environnement professionnel et dont vous avez la responsabilité ne fonctionne pas, que faites-vous ? (2 points)

34) A l'aide de flèches, veuillez indiquer à quoi servent les différents produits : (5points)

PRODUITS	
Produit désinfectant	<input type="radio"/>
Produit métallisant	<input type="radio"/>
Produit détergeant	<input type="radio"/>
Produit fongicide	<input type="radio"/>
Produit détartrant	<input type="radio"/>
Produit dégraissant	<input type="radio"/>

	SERT A
<input type="radio"/>	Protéger et faire briller une surface
<input type="radio"/>	Enlever le calcaire
<input type="radio"/>	Enlever les moisissures
<input type="radio"/>	Nettoyer une surface
<input type="radio"/>	Enlever la pellicule de gras
<input type="radio"/>	Éliminer les microbes



**N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020**

35) Voici les différents types d'extincteurs, à l'aide de flèches, veuillez indiquer quel type de feu ils éteignent ? (Plusieurs réponses possibles) : (5 points)

EXTINCTEURS	
À poudre polyvalente	<input type="radio"/>
À CO ₂	<input type="radio"/>
À eaux pulvérisées	<input type="radio"/>

TYPE DE FEU	
<input type="radio"/> <u>CLASSE A</u> :	Feux de solides, bois, cartons, plastiques
<input type="radio"/> <u>CLASSE B</u> :	Feux de liquides, essence, huile, alcools
<input type="radio"/> <u>CLASSE C</u> :	Feux de gaz, électriques

36) Reliez la température affichée à l'action correspondante à celle-ci sur les micro-organismes : (6 points)

Températures	
+ 120 ° C	<input type="radio"/>
+ 65 à 100° C	<input type="radio"/>
+ 20 à 40 ° C	<input type="radio"/>
0° C	<input type="radio"/>
-10°C	<input type="radio"/>
-18 ° C	<input type="radio"/>

Action sur les micro-organismes	
<input type="radio"/>	Zone de température où la majorité des bactéries se développent activement.
<input type="radio"/>	Arrêt de la multiplication de nombreuses bactéries pathogènes, et arrêt de la production de toxines
<input type="radio"/>	Destruction de tous les micro-organismes
<input type="radio"/>	Ralentissement de la reproduction des micro-organismes.
<input type="radio"/>	Ralentissement de la reproduction des micro-organismes.
<input type="radio"/>	Arrêt de la reproduction de tous les micro-organismes.



**N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020**

37) Lister les éléments principaux qui composent une fiche technique : (5 points)

38) Donner le nom de deux maladies provoquées par une alimentation trop riche en lipides et glucides (1 point)

39) Comment nomme-t-on un établissement distribuant des plats cuisinés, provenant d'une unité de production fabricant des repas destinés à plusieurs lieux de consommation différents : (1 point)



**N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020**

40) Quel nom donne-t-on à un établissement fabricant des repas destinés à plusieurs lieux de consommation différentes : (1 point)

41) Complétez ce tableau de gestion des stocks. (Calcul pondéré). (5 points)

Date	01 juillet 2020					
	Stock départ	entrées	TOTAL	Ventes/utilisation	pertes	Stock arrivée
Mars	4	60		10	0	
Chips (30g)	10		60		1	21
Produit de lavage	0	4			0	3
Pain au chocolat	0		50	9		40
Fond volaille	10		10	3	0	
Bavette		60	60	51		7
Bobine essuie main	10		40		0	10
Détartrant (bidon)		15	17		0	1
Wrap poulet	15		65		0	18
Sandwich jambon beurre		100	118		2	29



**N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020**

42) Quelle est la définition et en quoi consiste la règle FIFO dans une gestion des stocks de produits alimentaires : (3 points)

43) Quels sont les produits dits de la 4eme gamme : (2 points)



**N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020**

44) Il est 12H30, vous êtes en plein service et deux collègues ont une altercation devant les clients. Quelle est votre réaction ? (1 point)

45) Il vous est demandé d'assurer la mise en œuvre et le suivi du tri sélectif, comment procédez-vous ? (3 points)



N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020

- 46) Que signifie le label AOP ? (1 point)
Que signifie le label AOC ? (1 point)
Que signifie le label AB ? (1 point)

- 47) Complétez sommairement la composition ou l'intitulé des plats suivants (4 points)

Intitulé du plat	Composition sommaire
Salade niçoise	
	Dés de carottes et navets, petits pois et haricots verts, cuits à l'anglaise, mayonnaise
Quiche Lorraine	
	Appareil à prise sucré cuit au bain marie, démoulé et servi avec du caramel



**N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020**

48) Cas pratique : (12 points)

Vous accueillez un CDD étudiant ou intérimaire pour renforcer l'équipe en raison d'un pic d'activité.

Votre responsable vous demande de le prendre en charge et de le former aux techniques et contraintes de votre domaine d'activité en quatre points.

Décrivez point par point les consignes données

1) connaissance métier :

2) hygiène :



**N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020**

3) sécurité :

4) développement durable :



**N° G5A46 ADTQA_2020 Adjoint Technique Recherche et Formation
COMMIS DE CUISINE et RESTAURATION - EXTERNE SESSION 2020**

49) que signifie DDM ? (1 point)

- Date de Durabilité Minimale
- Date de Durabilité Maximum
- Denrée Durable et Modifiable

50) Que signifie PAC ? (1 point)