

**N° ANONYME DU CANDIDAT :.....**

Il vous est rappelé que votre numéro anonyme 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'AGENT TECHNIQUE DE RECHERCHE ET DE FORMATION**

## **BAP G**

**SPECIALITE « aide cuisine et de restauration »**

**SESSION 2005**

### **ADMISSIBILITE**

### **EPREUVE ECRITE**

**DUREE : 30 mn – COEFFICIENT : 3**

**Centre organisateur : INSA de LYON**

- 1) Le questionnaire que vous avez à remplir comporte 30 questions.
- 2) Assurez-vous que votre sujet soit complet ; dans le cas contraire, demandez un nouvel exemplaire au responsable de la salle.
- 3) Les réponses doivent être directement mentionnées sur le questionnaire  
UNE REPONSE PAR QUESTION en mettant une croix sur la case de votre choix.
- 4) Aucun document n'est autorisé.
- 5) L'utilisation d'une calculatrice est autorisée.

La commission propose d'attribuer 1 point à chaque bonne réponse donnée, et d'enlever 0,5 point par mauvaise réponse.

Il n'y a qu'une bonne réponse par question.

**1. Quand on parle d'une volaille PAC, cela signifie :**

- Prêt à courir
- Prêt à cuire
- Produit issu de l'artisanat campagnard

**2. Qu'est ce qu'un emploi ?**

- C'est lorsqu'on ajoute de la farine à de la matière grasse pour faire une pâte
- C'est lorsqu'on chauffe de la farine et qu'elle forme une croûte colorée
- C'est lorsque la farine est imprégnée d'eau et chauffée à 70°C, l'amidon épaissit

**3. La levure de boulanger provoque une fermentation alcoolique lorsqu'elle est ajoutée à la farine**

- Vrai
- Faux

**4. Les visiteurs de la cuisine doivent être équipés :**

- D'une tenue appropriée du genre kit jetable
- S'ils sont en civil, il faut bien les surveiller pour qu'ils ne touchent à rien
- Il suffit de leur donner des surchaussures
- Si c'est l'heure de la pause, ils peuvent venir « casser la croûte » en cuisine avec la personnel.

**5. Pour les fabrications, les préparations et le dressage, quelle protection mettez-vous sur la tête ?**

- Un calot
- Une toque
- Une charlotte
- Rien si les cheveux sont rasés.

**6. Pour goûter un plat, que faites-vous ?**

- Vous goûtez avec la cuillère que vous vous réservez
- Vous goûtez avec une cuillère propre ou une cuillère jetable
- Vous goûtez avec un doigt à condition de vous être lavé les mains
- Vous ne goûtez pas pour éviter tout risque.

**7. Les porteurs sains sont des personnes contenant un germe sans développer la maladie conséquente à ce germe. L'OMS (l'Organisation Mondiale pour la santé) estime un pourcentage de porteurs sains de staphylocoques. Selon vous quel est ce pourcentage ?**

- 5%
- 15%
- 30%
- 45%

**8. Combien de techniques de pochage connaissez-vous ?**

- 1
- 2
- 3
- 4

**9. Pour obtenir un litre de jaunes, combien d'œufs faudra t-il casser ?**

- 20
- 32
- 48
- 54

**10. Pour obtenir un litre de blanc combien d'œufs faudra t-il casser ?**

- 30
- 32
- 34
- 36

**10. Indiquer le temps de cuisson d'un œuf dur**

- 6 à 7 min
- 9 à 11 min
- 12 min
- 30 min

**11. Parmi les ovoproduits commercialisés en restauration collective, lequel n'existe pas ?**

- Oeufs durs en saumure
- Oeufs durs en tube
- Oeufs durs en rouleau surgelé

**12. Que doit-on retrouver sur l'étiquette d'un ovoproduit ?**

- Nom de l'industriel, dénomination produit, état du produit, produits d'addition éventuels, poids, dlc, estampille
- Estampille, dlc, mode d'utilisation, poids
- Prix, n° du lot, nom de la personne qui a ramassé l'œuf, nom de la poule, nom de la mère de la poule

**13. Quels sont les critères principaux d'un nettoyage efficace, et qui sont définis dans le cercle de Sinner.**

- La température , le temps, action de la machine, action de nettoyage
- Rapidité, qualité de l'agent, qualité du produit, le degré de salissure
- Température, temps, action chimique, action mécanique.

**14. Le plan de lutte contre les insectes et les rongeurs est obligatoire**

- Non, en revanche, il est fortement recommandé
- Oui, il doit d'ailleurs être présenté lors des visites de la DSV(Direction des Services Vétérinaires)
- Non il n'y a aucune obligation
- Il suffit de mettre un chat au magasin. (ne pas oublier de le nourrir pendant les vacances)

**16.La température de lavage en machine est :**

- 55°
- 70°
- 85°
- 99°

**17.La température de rinçage en machine à laver est :**

- Pas plus de 60°
- 70°
- 85°
- 120°

**18. Sur l'emballage d'un produit d'entretien, la croix de St André correspond à :**

- Un produit nocif
- Un produit toxique
- Un produit explosif
- Un produit inflammable

**19. Il faut informer le responsable de cuisine de tout incident (coupure, plaie etc...) ou maladie infectieuse**

- Faux, ma vie privée ne regarde que moi
- Faux, mon responsable n'est pas médecin
- Vrai, il y a des risques de contamination
- Vrai, il aime bien tout savoir.

**20. On peut recongeler un produit à condition qu'il ne soit pas déballé.**

- Vrai
- Faux

**21. Quel est le bon classement des opérations de nettoyage des éléments démontables des appareils (grilles, pousse-talon, lame de cutter...)**

- Rinçage, démontage, rangement, nettoyage, désinfection
- Démontage, rinçage, nettoyage, désinfection, rangement
- Démontage, nettoyage, désinfection, rinçage, rangement
- Désinfection, rinçage, nettoyage, rangement.

**22. Les préparations conditionnées puis cuites sous-vide, prêtes à l'emploi, font partie de la :**

- 1<sup>ère</sup> gamme
- 3<sup>ème</sup> gamme
- 5<sup>ème</sup> gamme
- D'une autre gamme

**23. La fourme est un fromage :**

- Pâte cuite
- Pâte à moisissure interne
- Pâte molle
- Ce n'est pas un fromage

**24. Citez 5 facteurs qui influencent la multiplication microbienne**

- Temps, température, air ou absence, ph, Aw
- Temps, température, oxygène ou absence, Th, Aw
- Froid, temps, oxygène ou absence, Th, Aw

**25. Les salmonelles sont :**

- Des maladies infectieuses
- Des toxines
- Des bactéries
- Aucune réponse ne convient

**26. A partir de combien de cas présentant les mêmes symptômes et ayant consommé le même repas, peut-on parler de TIA collective ?**

- 1
- 2
- 10
- 1000

**27. Quel est le germe pathogène que l'on retrouve LE PLUS SOUVENT dans des conserves ou des charcuteries artisanales**

- Salmonelle
- Hépatite A
- Clostridium botulinum
- Staphylocoque doré

**28. Quel est le germe pathogène que l'on retrouve LE PLUS SOUVENT sur les mains des personnels ?**

- Salmonelle
- Clostridium perfringens
- Escherichia coli
- Staphylocoque doré

**29. Enlever la coquille d'un œuf dur c'est :**

- Ecailler
- Ecaler
- Eplucher

**30. Lorsque le cuisinier jette de la farine sur le marbre, lorsqu'il abaisse une pâte brisée pour éviter qu'elle colle, on dit qu'il :**

- Fonce
- Fraise
- Fleure

La commission propose d'attribuer 1 point à chaque bonne réponse donnée, et d'enlever 0,5 point par mauvaise réponse.

Il n'y a qu'une bonne réponse par question.