

**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 2004**

**ADMISSIBILITE**

**EPREUVE ECRITE**

**DUREE : 30 mn – COEFFICIENT : 3**

**Centre organisateur : INSA de LYON**

- 1) Le questionnaire que vous avez à remplir comporte 25 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.

Question N°1

Qu'est-ce que le H.A.C.C.P ?

- Les règles d'hygiène en cuisine centrale.
- Le contrôle de conformité à la réglementation.
- L'analyse des dangers, des points critiques pour leur maîtrise.

Question N°2

La température de la chambre froide pour le stockage de la viande doit être comprise entre :

- 0°C et + 6°C.
- 0°C et + 3°C.
- 4°C et + 7°C.

Question N°3

DLUO – que signifie DLUO ?

- Date limite d'utilisation optimale.
- Date limite de consommation.
- Dénrée et liquide d'utilisation optimale.

Question N°4

Le plan de nettoyage et de désinfection sert...

- A contrôler le travail de nettoyage effectué.
- A créer des papiers et du travail supplémentaire au responsable.
- A améliorer l'hygiène des matériels et des locaux et à responsabiliser chaque personne sur le terrain.

Question N° 5

Repas témoin.

- 5 jours en chambre froide positive.
- 48 heures en chambre froide négative.
- 5 jours en chambre froide négative.
- Jusqu'à la fin du service en chambre froide positive.

**Question N°6**

**Toute boîte de conserve présentant un défaut extérieur doit :**

- Etre ouverte pour vérifier l'état du contenu.
- Etre systématiquement éliminée.
- Etre conservée si elle n'est pas rouillée.

**Question N° 7**

**De servir 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 leurs repas.
- Vous mettez les déchets de côté pour les chiens des personnels.
- Vous dites au chef de cuisine que les repas sont mal préparés.
- Vous essayez de savoir auprès des élèves pourquoi ils n'ont pas apprécié leur repas.

**Question N° 8**

**Qu'est-ce que la cuisson à la vapeur ?**

- C'est la méthode de cuisson sous pression.
- C'est la méthode par injection de vapeur sous pression sur les aliments.
- C'est la méthode de cuisson par injection de vapeur avec ou sans pression sur les aliments.

**Question N° 9**

**Comment se nomme l'action de disposer les différentes préparations culinaires sur un plat de service ?**

- Dresser.
- Coucher.
- Travailler.

**Question N° 10**

**Comment appelle-t-on l'action de recouvrir un met de sa sauce d'accompagnement.**

- Napper.
- Saucer.
- Mortifier.

**Question N° 11**

**Qu'est-ce qu'une toxine ?**

- Un poison sécrété par un microbe.
- Un microbe.
- Une intoxication alimentaire violente.

**Question N° 12**

**Une préparation à base d'œuf sans cuisson.**

- Pourra être service le lendemain de sa fabrication.
- Pourra être stockée 48 heures au maximum.
- Devra être confectionnée le jour du service et les restes éliminés.

**Question N° 13**

**Pour se laver hygiéniquement les mains, il suffit....**

- D'utiliser un savon de « Marseille ».
- De fabriquer un désinfectant à base d'eau de javel.
- D'utiliser un savon liquide de fabrication industrielle portant sur l'emballage la mention « bactéricide » ou « désinfectant » ou « antiseptique ».

**Question N° 14**

**Les gants à usage unique servent...**

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

**Question N° 15**

**Avec quelle affirmation êtes-vous d'accord ?**

- Il vaut mieux travailler avec des mains propres qu'avec des gants sales.
- Il vaut mieux travailler avec des gants sales qu'avec des mains sales.
- Il vaut mieux travailler avec des mains sales qu'avec des gants propres.

**Question N° 16**

**Quel est le nom donné aux matières grasses ?**

- Glucide.
- Protide.
- Lipide.

**Question N° 17**

**En cuisine un brûleur de friteuse a pris feu. Après avoir coupé l'arrivée de gaz, que faites-vous ? Vous utilisez :**

- Un extincteur à eau.
- Un extincteur à poudre.
- Un seau d'eau.
- Vous ouvrez les fenêtres.

**Question N° 18**

**Un produit détergent est diluable à 1 %. Dans un seau de 10 litres on versera :**

- 1L.
- 1 dL.
- 1 cL.
- 10 cL.

**Question N° 19**

**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

**Question N° 20**

**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.

Question N° 21

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

Question N°22

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.

Question N° 23

Quel est le procédé de décongélation interdit en collectivité ?

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

Question N° 24

Qu'est-ce qu'un four mixte ?

- Un four où il est possible de faire cuire ensemble des coqs et des poules..
- Un four qui combine l'air pulsé et le micro-ondes.
- Un four qui combine le four à air pulsé le cuiseur à vapeur.

Question N° 25

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 de cuisine.
- Vérification de la traçabilité d'un produit alimentaire.