



CdG 50
Centre de Gestion de la fonction
Publique Territoriale de la Manche

✉ 139, Rue Guillaume Fouace
CS 12309
50009 SAINT-LO CEDEX
☎ 02.33.77.89.00
☎ 02.33.57.07.07
E-Mail : cdg50@cdg50.fr

ADJOINT TECHNIQUE DE 1^{ère} CLASSE

Examen professionnel

Mercredi 13 Janvier 2010

Epreuve écrite

-SPECIALITE RESTAURATION-

Epreuve écrite à caractère professionnel portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en 3 à 5 questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableau et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.

Durée : 1 h30

Coefficient : 2

Ce sujet comporte 3 pages y compris la page de garde.

Document 1

Des œufs par milliards

En 2005, la production totale d'œufs en France était de 15,3 milliards d'œufs, ce qui correspond en fait à la consommation des Français : nous mangeons environ 251 œufs par habitant et par an !

Sur ces 251 œufs, 75 sont consommés sous forme d'ovoproduits, c'est-à-dire d'œufs transformés : un secteur en pleine expansion.

En France

81 % de la production proviennent d'élevages spécialisés, le reste d'élevages plein air, label rouge, au sol ou biologique.

La production est surtout assurée dans l'ouest de la France et dans les fermes de ponte proches des grands centres de consommation.

Mangez des œufs !

La France est le premier producteur européen d'œufs, mais également l'un des plus gros consommateurs.

Les champions du monde sont les Mexicains, avec 341 œufs par personne et par an.

(Source CNPO).

Question n°1.1.

Citez 4 avantages des ovoproduits.

Question n°1.2.

Citez 5 ovoproduits et donnez-en une description détaillée : usage, conservation, emploi...

Document 2

Les produits de la 5^e gamme :

La vente des produits pasteurisés reste marginale par rapport à celle des stérilisés. C'est parmi ces derniers qu'on trouve les produits leaders de la gamme, pommes de terre et betteraves, qui se taillent la part du lion.

L'assortiment 5^e gamme se décompose en :

- Légumes : betteraves entières ou en cubes, pommes de terre entières, en lamelles ou en cubes, carottes, maïs en épis, flageolets, lentilles, champignons, fenouil, poireaux ;

- Fruits : pommes, poires, ananas, châtaignes.

Françoise PRADIER

Question 2

Ce texte parle de 5^e gamme. Que veut dire ce terme ? Il en existe 4 autres. Lesquelles ?

Document 3

Les leaders de l'équipement des cuisines professionnelles rassemblés au sein du SYNEG veulent mettre en avant les innovations françaises.

La liaison, c'est-à-dire l'intervalle de temps entre le moment de la fin des préparations jusqu'à leur service au consommateur a toujours représenté un problème en restauration collective.

La liaison chaude est la méthode la plus ancienne pour l'affronter. Cependant, elle a toujours montré ses limites.

Vers la fin des années 1960 naissent les premières liaisons froides...

Source SYNEG

Question 3

Donner les temps et les températures liés à la liaison froide.

Corrigé

**EXAMEN PROFESSIONNEL
ADJOINT TECHNIQUE 1^{ERE} CLASSE**

RESTAURATION

Document 1

Des œufs par milliards

En 2005, la production totale d'œufs en France était de 15,3 milliards d'œufs, ce qui correspond en fait à la consommation des Français : nous mangeons environ 251 œufs par habitant et par an !

Sur ces 251 œufs, 75 sont consommés sous forme d'ovoproduits, c'est à dire d'œufs transformés : un secteur en pleine expansion.

En France

81 % de la production proviennent d'élevages spécialisés, le reste d'élevages plein air, label rouge, au sol ou biologique.

La production est surtout assurée dans l'ouest de la France et dans les fermes de ponte proches des grands centres de consommation.

Mangez des œufs !




La France est le premier producteur européen d'œufs, mais également l'un des plus gros consommateurs.

Les champions du monde sont les Mexicains, avec 341 œufs par personne et par an.

(Source CNPO).

Question n°1.1.

Citez les avantages des ovoproduits :

-  utilisation rationnelle, pratique, rapide
-  garantie bactériologique
-  qualité constante
-  coût inférieur
-  économie, absence perte
-  stockage, conservation

Question n°1.2

Citez 5 ovoproduits et donnez-en une description détaillée : usage, conservation, emploi...

Liquides	Prêts à l'emploi, ce sont les plus utilisés (tous les atouts de l'œuf coquille). Pasteurisés, ils se conservent au froid de 0°C à + 4°C de 5 à 35 jours, voire plus. <u>A utiliser dans les 48 heures après ouverture.</u>
Congelés	Homogénéisation par battage suivie d'une pasteurisation avant congélation à - 40°C. La congélation a le seul inconvénient d'augmenter la viscosité de l'œuf. L'addition de sucre, sel, permet d'éviter les variations de texture. Conservation à -12°C pendant 1 à 2 ans. Les ovoproduits congelés restent une solution de dépannage.
Concentrés	Une partie de l'eau a été éliminée par des filtres spéciaux, ce qui permet une meilleure conservation. Additionnés de sucre, de sel ou d'additifs, ils demandent à être dilués avec de l'eau avant l'emploi.
En poudre	Une dessiccation réalisée le plus souvent par atomisation suivant le procédé spray. Ils se conservent à 20°C. (1 an pour les jaunes d'œufs et les œufs entiers, 2 ans pour les blancs). Facile à stocker. Les mixes déshydratés pour des produits prêts à l'emploi du type génoise ou crème pâtissière connaissent aujourd'hui un vif succès.

Œufs en Neige	En barquettes de 8 à 12 portions sur un lit de caramel.
Œufs durs	Ils existent écalés, mais aussi en barres surgelées ou frais, conditionnés sous atmosphère. Modifiés ou immergés dans un liquide (d l c 21 jours +3°C)
Œufs pochés	Des œufs frais à l'unité, cuits et conditionnés, en (seau) ou sous alvéoles (atmosphère modifiée) (d l c 21 jours + 3°C)
Œufs brouillés	En poche de 500 g à 1.5 kg (d l c 21 jours à 3°C en frais uniquement). (Boiling bag clipés) et réchauffages.
Omelettes	En vrac ou en barquettes de grammage divers, cuites avec des garnitures variées. Elles peuvent être pliées entières ou bien prédécoupées en cubes ou en lanières. Conditionnées en barquettes aluminium ou polypropylène pour répondre aux contraintes de réchauffage ou de distribution de la restauration.
Œufs durs en barre	En rouleaux de 300 gr frais ou surgelés, régularité parfaite des tranches Conservation 12 mois à -18°C ou 28 jours au frais entre 0°C et 3°C avant ouverture : 2 jours après ouverture.
Œuf concassés	A partir d'œufs durs écalés, ensuite concassés.

Document 2

Les produits de la 5^e gamme :

La vente des produits pasteurisés reste marginale par rapport à celle des stérilisés. C'est parmi ces derniers qu'on trouve les produits leaders de la gamme, pommes de terre et betteraves, qui se taillent la part du lion.

L'assortiment 5^e gamme se décompose en :

- Légumes : betteraves entières ou en cubes, pommes de terre entières, en lamelles ou en cubes, carottes, maïs en épis, flageolets, lentilles, champignons, fenouil, poireaux ;
- Fruits : pommes, poires, ananas, châtaignes.

Françoise PRADIER

Question 2

Ce texte parle de 5^e gamme. Que veut dire ce terme ? Il en existe 4 autres. Lesquelles ?

<u>1^{ère} GAMME</u>	Produits, fruits et légumes bruts conditionnés et conservés en l'état de la récolte, simplement après colisage, à température ambiante (tubercules) et réfrigérée.
<u>2^{ème} GAMME</u>	Produits conservés par pasteurisation (< 4°) ou stérilisation (conservation à t°C ambiante +18°C, ou réfrigérée pour les semi-conserves +3°C). Ils sont conditionnés en emballages étanches aux liquides, aux gaz, aux micro-organismes. Ils ont subi un traitement thermique capable de détruire les micro-organismes, leurs toxines et les enzymes, soumis à la réglementation du 10/05/1964.
<u>3^{ème} GAMME</u>	Produits conservés par congélation ¹ ou surgélation ² (conservation – 18°C soumis à l'arrêté du 09/09/1964). Ils ont généralement subi des opérations préliminaires (épluchages, blanchiment...)
<u>4^{ème} GAMME</u>	Produits frais, crus, prêts à l'emploi sans autres manipulations que leur cuisson ou assaisonnement (épluchage, lavage, taille, ensachage). Conservation sous atmosphère contrôlée (extraction de l'air) + maintien au froid (< 4°) (4 à 8 j)
<u>5^{ème} GAMME</u>	Produits cuisinés, cuits et/ou conservés sous vide ³ , conditionnés. (< 4°) (6 à 21 j)

¹ Congélation : Température de – 18°C, traitement moins brutal pour ne pas faire éclater les molécules. La cuisson peut être réalisée avec ou sans décongélation.

² Surgélation : pour les produits détaillées à une épaisseur inférieure ou égale à 3 cm, traitement à – 40 ° conservation à –18 cuisson sans décongélation.

³ Sous vide inventé par Pralu pour M. Troisgros. Expérience sur le foie gras.

Document 3

Les leaders de l'équipement des cuisines professionnelles rassemblés au sein du SYNEG veulent mettre en avant les innovations françaises.

La liaison, c'est à dire l'intervalle de temps entre le moment de la fin des préparations jusqu'à leur service au consommateur a toujours représenté un problème en restauration collective.

La liaison chaude est la méthode la plus ancienne pour l'affronter. Cependant, elle a toujours montré ses limites.

Vers la fin des années 1960naissent les premières liaisons froides...

Source SYNEG

Question 3 :

Donner les temps et les températures liés à la liaison froide.

- ✚ Refroidissement des aliments de +65°C à 10°C en moins de 2 heures.
- ✚ Conservation à maximum +3°C 3 jours maximum + le jour de fabrication.
- ✚ Remise en température de +3°C à +65°C minimum en moins d'une heure.