

ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1^{ère} CLASSE

EXAMEN PROFESSIONNEL

SESSION 2009

Une épreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la **spécialité**.
A partir de **documents succincts** remis au candidat, **trois à cinq questions** appelant des **réponses brèves** ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.

Durée : 1h30

Coefficient : 2

SUJET N°5

SPECIALITE : « RESTAURATION »

A partir des éléments fournis et des documents ci-joints (7 pages), répondez aux questions suivantes dans l'ordre qui vous convient, en prenant soin de préciser le numéro de la question avant d'y répondre :

Question 1 : 4 points

A partir du document 1, indiquez pour chaque photo (A, B, C et D) :

- à quel espace de travail elle correspond ;
- le rôle des principaux équipements.

Question 2 : 8 points

A partir du document 2 et de vos connaissances, répondez aux questions suivantes :

- Que signifie le sigle HACCP ?
- Que signifie le sigle DLUO ?
- Quelles sont les mesures préventives pour réduire les risques de contamination des produits réfrigérés par le matériel lors de la réception ?
- Quelles sont les règles à respecter pour limiter la contamination de tous produits par les agents ?
- Quels sont les contrôles à effectuer sur les viandes fraîches à la réception ? Dans quel(s) cas doit-on refuser une viande contrôlée ?

Question 3 : 3 points

A partir du document 3, répondez aux questions suivantes :

- A quoi sert un tel document ? A qui s'adresse t-il ?
- Quel est le risque identifié ?
- Que convient-il de faire lors de la réception de ce document dans une cantine municipale ?

Question 4 : 2 points

A l'aide du document 4, répondez aux questions suivantes :

- Le texte du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) constitue-t-il une obligation réglementaire ou une recommandation ?
- A partir de la série de denrées suivante, composez un repas équilibré à 5 composantes, en conformité avec le GEMRCN :
 - o riz, carottes, poisson, comté, fruits, ratatouille, compote de fruit, yaourt.

Question 5 : 3 points

Le graphique sous forme d'histogramme ci-dessous représente la répartition du budget d'investissement de différents services de votre collectivité pour l'année 2008.

Il vous est demandé de calculer le pourcentage du budget total d'investissement alloué à chaque service (indiquez le détail de vos calculs).

Vous arrondirez les résultats au centième près.

Sachant que le budget du service bâtiment évolue de 4 % chaque année depuis 2006, quel était son montant en 2006 ? (indiquez le détail de vos calculs).

