

**ANNALES 2017**

**2<sup>nd</sup> CONCOURS EXTERNE**

***CORPS DES ADJOINTS  
TECHNIQUES NORMAUX***

**DES ETABLISSEMENTS  
D'ENSEIGNEMENT DU SECOND  
DEGRE PUBLIC DE LA  
NOUVELLE-CALEDONIE**

2<sup>ND</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT LE 5 AOUT 2017 POUR LE RECRUTEMENT D'ADJOINTS TECHNIQUES  
NORMAUX DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1<sup>ER</sup> GRADE

ÉPREUVE ÉCRITE DE PRÉSÉLECTION : QCM DANS LA SPÉCIALITÉ ASSISTANCE À LA  
PRÉPARATION DE LA RESTAURATION, DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

DURÉE : 1 HEURE

COEFFICIENT : 1

SUJET

Ce sujet comporte 15 pages y compris la page de garde

N° ANONYMAT

**Questionnaire à choix multiple – 50 questions – 1 heure**

L'établissement d'enseignement:	4 questions
La cuisine:	26 questions
La plonge, la lingerie, l'entretien de la demi-pension:	7 questions
La sécurité et l'hygiène:	8 questions
Le magasinage:	5 questions

**CONSIGNE :**

Répondez uniquement sur la grille de réponses, en cochant lisiblement avec une croix (« X »), de préférence en bleu, la bonne réponse à chaque question.

Seules les réponses portées sur la grille de réponses seront prises en compte.

L'usage de la calculatrice est interdit.

**Barème :** - réponse correcte : + 2 points  
- réponse incorrecte : -1 point  
- absence de réponse : 0 point

Établissement: Questions N°1 à 4

Question N°1

**Qui est au centre du système scolaire ?**

1. l'ATNEE
2. le chef d'établissement
3. l'élève
4. les parents d'élèves
5. le demi-pensionnaire ou l'interne

Question N°2

**Qui était à la rentrée 2017 le(la) membre du gouvernement chargé(e) de l'enseignement ?**

1. Hélène IEKAWE
2. Sonia BACKES
3. Valentine EURISOUKÉ
4. Jean-Claude BRIAULT
5. Philippe GERMAIN

Question N°3

**Qui est le supérieur hiérarchique direct d'un ATNEE ?**

1. Le gestionnaire
2. Le Proviseur ou le Principal
3. Le Vice-Recteur
4. L'agent chef ou le chef de cuisine
5. L'adjoint

Question N°4

**La subvention annuelle de fonctionnement d'un lycée est attribuée en Nouvelle Calédonie par**

1. la Province
2. la Mairie
3. les parents d'élèves
4. les députés
5. le Gouvernement

Question N°5

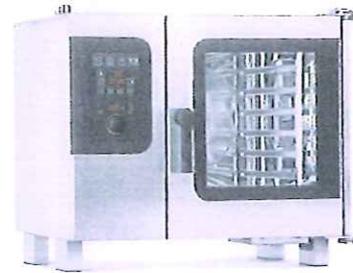
**Le type de cuisson d'une côte de veau est**

1. par concentration
2. par expansion
3. mixte
4. par rayonnement
5. aucune des réponses précédentes ne convient

Question N°6

**Dans un four mixte utilisé en fonction vapeur, la température maximum atteinte est de**

1. 80°
2. 100°
3. 150°
4. 98°
5. 160°



Question N°7

**En cuisine, "singer" signifie**

1. éliminer l'eau d'un légume en le chauffant doucement
2. donner une consistance plus homogène et plus ferme en fouettant énergiquement d'un mouvement circulaire
3. saupoudrer un ragout de farine pour en assurer la liaison
4. mimer des gestes techniques afin de les assimiler
5. éliminer les grumeaux d'une préparation

Question N°8

**On l'appelle "gigot" pour l'agneau et "jambon" pour le porc. Pour le veau, il s'agit:**

1. du carré
2. du collier
3. du cuisseau
4. de l'épaule
5. du jarret

Question N°9

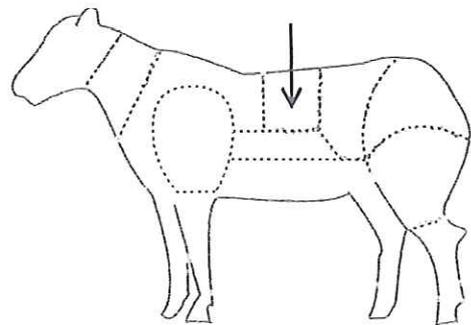
**En cuisine un fusil sert à**

1. remiser les sauces
2. lustrer les aliments
3. mesurer la température en cellule de refroidissement
4. aiguïser les couteaux
5. façonner les pâtes alimentaires

Question N°10

**Sur ce schéma d'agneau, que désigne la flèche ?**

1. Selle
2. Gigot
3. Filet et côte filet
4. Côte seconde et côte première
5. Collier



Question N°11

**Le kugelhof est confectionné avec de la pâte**

1. à pain
2. à brioche
3. feuilletée
4. à chou
5. à sucre

Question N°12

**Pour une blanquette de veau, on utilise une viande de:**

1. Première catégorie
2. Deuxième catégorie
3. Troisième catégorie
4. Des abats blancs
5. Aucune des réponses précédentes ne convient

Question N°13

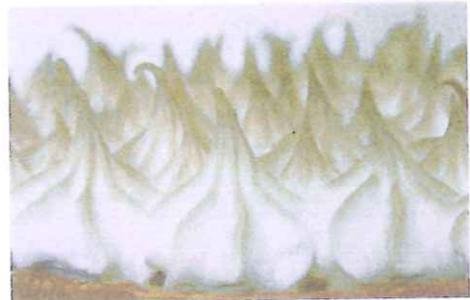
Lequel de ces éléments apporte le plus de calories pour 100 grammes ?

1. Tomate
2. Figue
3. Patate douce cuite à l'eau
4. Pain blanc
5. Riz blanc cuit à l'eau

Question N°14

Une meringue obtenue avec du sucre cuit est une meringue

1. suisse
2. ordinaire
3. française
4. italienne
5. espagnole



Question N°15

Une "chauffante" désigne une

1. critique sur les méthodes de travail
2. casserole de lait frémissant
3. casserole d'eau bouillante
4. casserole d'huile chaude
5. casserole de sauce pimentée chaude

Question N°16

Le "gaspacho" est une

1. soupe froide d'origine péruvienne
2. soupe chaude d'origine espagnole
3. soupe froide d'origine italienne
4. soupe froide d'origine espagnole
5. soupe chaude d'origine corse

Question N°17

Pour réaliser un "roux", il vous faut

1. du vin et de la farine
2. de l'eau et de la farine
3. du vinaigre et du piment
4. des achards et de la farine
5. du beurre et de la farine

Question N°18

Pour lever les filets d'un poisson, vous utilisez

1. Un économome
2. Un filet de sole
3. Un couteau d'office
4. Un éminceur
5. Un fileveur



Question N°19

"Abricoter" signifie

1. étaler de la crème à l'abricot
2. étendre du nappage à l'aide d'un pinceau
3. retirer le noyau d'un abricot
4. fabriquer un sirop d'abricot
5. réaliser une pâte de fruits jaunes

Question N°20

En cuisine, "l'araignée" peut désigner:

1. une volaille
2. une pièce de bœuf
3. un morceau d'agneau
4. un gibier
5. une toile pour filtrer

Question N°21

Pour préparer une "mouclade", avec les moules vous aurez besoin

1. de vin rouge
2. de vin blanc
3. de vin rosé
4. de vinaigre
5. d'eau de mer



Question N°22

La "polenta" est composée de

1. farine de riz
2. farine de blé
3. farine de soja
4. farine de seigle et de blé
5. farine de maïs

Question N°23

On vous demande de tailler des légumes en "brunoise". Il faut faire

1. de fins bâtonnets
2. des gros dés
3. des petits dés
4. des petits rectangles
5. des petits ronds à l'emporte pièce

Question N°24

Un "appareil" désigne

1. un mélange d'épices
2. des blancs d'œufs
3. un mélange d'œufs battus
4. un mélange de différents ingrédients
5. des jaunes d'œufs battus

Question N°25

Parmi ces cinq sauces, laquelle dérive de la sauce hollandaise ?

1. Sauce poivre
2. Sauce béarnaise
3. Sauce roquefort
4. Sauce grand veneur
5. Sauce thaïlandaise

Question N°26

Le pesto vert traditionnel contient ces 2 éléments:

1. Poivron et amande
2. Persil et ail
3. Thym et pignon de pin
4. Basilic et pignon de pin
5. Pistache et persil



Question N°27

L'appellation "goujonnette " désigne

1. un petit goujon
2. des lanières de petits poissons panés et frits
3. la femelle du goujon
4. une dosette d'alcool de pâtisserie
5. un bouchon de bouteille

Question N°28

Parmi ces 5 poulets, lequel bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée ?

1. Le poulet à pattes noires
2. Le poulet fermier
3. Le poulet de Bresse
4. Le poulet label rouge
5. Le poulet du Périgord

Question N°29

On peut généralement commencer à déguster les letchis de Houaïlou en

1. Octobre
2. Novembre
3. Décembre
4. Septembre
5. Janvier



Question N°30

Retrouver quel élément n'est pas un féculent

1. Ighame
2. Pomme de terre
3. Patate douce
4. Carotte
5. Riz

Plonge, Lingerie, Entretien de la demi-pension: 7 questions (N°s 31 à 37)



Question N°31

Les couteaux sont mis en armoire UV

1. avant le nettoyage pour faciliter l'action des détergents
2. après le nettoyage pour éviter qu'ils ne s'oxydent
3. pour la durée des vacances scolaires
4. pour les sécher correctement
5. pour les stériliser

Question N°32

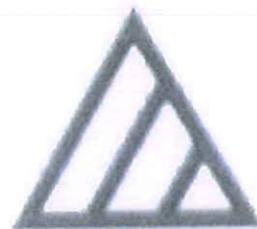
**le Bionettoyage**

1. est effectué avec des produits Bio
2. associe un pré-nettoyage et un nettoyage
3. associe un nettoyage et une désinfection
4. associe un pré-nettoyage et une désinfection
5. est écologique car il n'y a pas besoin de rincer

Question N°33

**Sur une étiquette d'entretien du linge,  
ce symbole triangle avec rayures obliques signifie**

1. Blanchiment interdit
2. Blanchiment possible avec des produits chlorés seulement
3. Blanchiment à l'aide d'agents oxygénés seulement
4. Blanchiment possible à basse température
5. Blanchiment rapide seulement



Question N°34

**Un détergent acide est utilisé pour:**

1. Dégraisser
2. Détartre
3. Désinfecter
4. Nettoyer
5. Rincer

Question N°35

**Un détergent**

1. élimine les salissures
2. élimine les microbes
3. élimine les salissures et les microbes
4. ne doit jamais être utilisé sur l'inox
5. aucune des réponses précédentes ne convient.

Question N°36

**La préparation des lots de linge à laver**

1. est effectuée en zone propre
2. est effectuée en zone sale
3. est effectuée là où cela n'encombre pas la circulation
4. peut être effectuée n'importe où
5. est facultative

Question N°37

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

1. Un bon nettoyage commence par une bonne désinfection
2. Graisses, sang, sucre et protéines sont des souillures organiques
3. Le tartre est seulement inesthétique, il ne pose pas de problème pour l'hygiène
4. Le nettoyage et la désinfection ont la même action
5. La graisse est une souillure minérale

Sécurité et Hygiène: 8 questions (N°s 38 à 45)

Question N°38

**À propos de ce type de thermomètre à sonde**

1. Je ne l'utilise pas pour les préparations froides: ce ne serait pas hygiénique.
2. Je l'utilise seulement pour vérifier les températures après refroidissement en cellule.
3. Je l'utilise seulement pour vérifier les températures après remise en température.
4. C'est un outil indispensable en restauration collective, y compris pour le service.
5. Si je l'utilise, il faut porter un Équipement de Protection Individuel pour ne pas me blesser.



Question N°39

**Quelle expression n'est pas couramment utilisée dans la méthode HACCP ?**

1. Limite cible
2. Valeur cible
3. Limite critique
4. Point critique
5. Système de surveillance

Question N°40

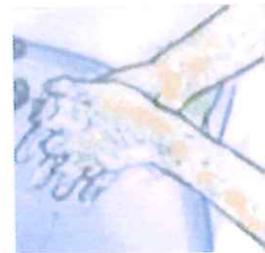
Après une coupure sérieuse avec le trancheur à jambon et lorsque le blessé a été pris en charge

1. Je continue son travail
2. Je jette la machine
3. Je nettoie et désinfecte la machine
4. J'essuie et range la machine
5. J'affute la lame de tranche

Question N°41

Dans une procédure d'hygiène des mains, la phase de lavage doit durer au moins:

1. 1 minute
2. 10 secondes
3. 5 minutes
4. 30 secondes
5. 2 minutes



Question N°42

L'acronyme "GBPH" signifie

1. Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
2. Gérer les Besoins Particuliers en Hygiène
3. Grands Besoins en Propreté et Hygiène
4. Gérer les Besoins Potentiels en Hygiène
5. Grouper les Bons Procédés en Hygiène

Question N°43

La conservation UHT est un procédé qui repose sur

1. La pasteurisation
2. La déshydratation
3. Le séchage
4. La salaison
5. La stérilisation

Question N°44

Qu'est que la "liaison froide" en cuisine ?

1. Une cuisson par stérilisation suivi d'un refroidissement rapide
2. Un procédé de fabrication en cuisine centrale puis refroidissement rapide, stockage et distribution.
3. Une technique pour épaissir une sauce
4. Un accord de mets "chaud-froid"
5. Un différend entre cuisiniers

Question N°45

Pour ce pictogramme de danger, quelle affirmation est fausse ?

1. Je peux provoquer le cancer.
2. Je peux modifier l'ADN.
3. Je peux nuire à la fertilité ou au fœtus.
4. Je peux être mortel en cas d'ingestion puis de pénétration dans les voies respiratoires.
5. Je suis nocif pour un utilisateur qui boit régulièrement de l'alcool.



Magasinage: 5 questions (N°s 46 à 50)

Question N°46

Pour la réception des denrées, quelle proposition est exacte ?

1. Il n'y a pas de tolérance pour les températures à réception des poissons frais.
2. La législation calédonienne ne m'impose pas de vérifier la présence des marques ou estampilles d'hygiène.
3. Je dois seulement vérifier si les denrées ne sont pas abîmées et si les quantités sont conformes.
4. La législation calédonienne ne m'impose pas de vérifier les températures à réception
5. Il y a toujours des tolérances pour les contrôles de température à réception.

Question N°47

En ce qui concerne la "traçabilité", quelle proposition est correcte

1. La traçabilité est une obligation de moyens en restauration scolaire.
2. La traçabilité concerne uniquement les producteurs et les fournisseurs
3. Si une température à réception n'est pas conforme, il ne faut surtout pas le noter.
4. La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'une denrée jusqu'au service.
5. La traçabilité est la capacité de retrouver les denrées dans la réserve.

Question N°48

Lors de la réception des denrées, le plus important est de vérifier

1. Si le camion du livreur est propre
2. Si les réductions de prix ont bien été accordées
3. Si les températures à réception sont conformes
4. Si le véhicule du livreur a un agrément d'hygiène à jour
5. Si on ne nous livre pas des denrées en trop



Question N°49

Que veut dire le sigle PEPS ?

1. Produits Élaborés Pour le Stockage
2. Premier Entré Premier Sorti pour la gestion physique des stocks
3. Produit Élémentaire pour la Survie
4. Première Estimation Pour le Stockage
5. Plan Élémentaire Pour les Sorties

Question N°50

Je suis affecté au magasinage, cela implique que

1. Je suis responsable de l'hygiène de la zone de réception, de la réserve et des chambres froides de stockage.
2. Je n'ai pas à participer, et je ne suis pas responsable du nettoyage de ma zone de travail: à chacun son domaine.
3. Je suis le seul à avoir le droit d'entrer dans les chambres froides.
4. J'ai toute liberté pour modifier les menus en fonction des approvisionnements.
5. Je n'ai aucune obligation concernant la tenue de travail.

**2<sup>ND</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT LE 5 AOUT 2017 POUR LE RECRUTEMENT  
D'ADJOINTS TECHNIQUES NORMAUX DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT  
DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1<sup>ER</sup> GRADE**

**- SPECIALITE ASSISTANCE A LA PREPARATION DE LA RESTAURATION -**

N°

**GRILLE DE REPONSES**

Questions	Réponses					Points	Questions	Réponses					Points
	1	2	3	4	5			1	2	3	4	5	
1							26						
2							27						
3							28						
4							29						
5							30						
6							31						
7							32						
8							33						
9							34						
10							35						
11							36						
12							37						
13							38						
14							39						
15							40						
16							41						
17							42						
18							43						
19							44						
20							45						
21							46						
22							47						
23							48						
24							49						
25							50						

2<sup>ND</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT LE 5 AOUT 2017 POUR LE RECRUTEMENT  
D'ADJOINTS TECHNIQUES NORMAUX DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT  
DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1<sup>ER</sup> GRADE

- SPECIALITE ASSISTANCE A LA PREPARATION DE LA RESTAURATION -

N°

GRILLE DE REPONSES - CORRIGE

Questions	Réponses					Points	Questions	Réponses					Points
	1	2	3	4	5			1	2	3	4	5	
1			X				26				X		
2	X						27		X				
3				X			28			X			
4					X		29		X				
5	X						30				X		
6		X					31					X	
7			X				32			X			
8			X				33			X			
9				X			34		X				
10				X			35	X					
11		X					36		X				
12		X					37		X				
13				X			38				X		
14				X			39	X					
15			X				40			X			
16				X			41				X		
17					X		42	X					
18		X					43					X	
19		X					44		X				
20		X					45					X	
21		X					46	X					
22					X		47				X		
23			X				48			X			
24				X			49		X				
25		X					50	X					

2<sup>ND</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT LE 5 AOUT 2017 POUR LE RECRUTEMENT D'ADJOINTS TECHNIQUES  
NORMAUX DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1<sup>ER</sup> GRADE

-----

EPREUVE ECRITE : QCM SPECIALITE ACCUEIL ET ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES ESPACES VERTS

DUREE DE L'EPREUVE : 1 heure

Coefficient : 1

**S U J E T**

Ce sujet comporte 15 pages y compris la page de garde

**Questionnaire à choix multiple – 50 questions – 1 heure**

L'établissement d'enseignement :	4 questions
L'entretien des locaux – ménage :	15 questions
L'accueil :	6 questions
La plonge, la lingerie, l'entretien de la demi-pension :	7 questions
La sécurité et l'hygiène :	9 questions
L'entretien des locaux – petite maintenance :	5 questions
L'entretien des espaces verts :	4 questions

**CONSIGNE :**

Répondez uniquement sur la grille de réponses, en cochant lisiblement avec une croix (« X »), de préférence en bleu, la bonne réponse à chaque question.

Seules les réponses portées sur la grille de réponses seront prises en compte.

L'usage de la calculatrice est interdit.

Barème : - réponse correcte : + 2 points  
- réponse incorrecte : - 1 point  
- absence de réponse : 0 point

## **ETABLISSEMENT**

### **Question N° 1**

**Quelle fonction n'existe pas dans un établissement scolaire du second degré?**

1. gestionnaire
2. chef d'établissement
3. agent comptable
4. adjoint-gestionnaire
5. conseiller principal d'éducation

### **Question N° 2**

**Un élève dont les parents ont des difficultés financières peut aller voir :**

1. l'infirmière
2. La conseillère d'orientation
3. le conseiller d'éducation
4. l'assistante sociale
5. le chef d'établissement

### **Question N° 3**

**Qui est l'ordonnateur des dépenses d'un lycée ?**

1. le proviseur
2. l'adjoint gestionnaire
3. l'agent comptable
4. le président du Gouvernement de la NC
5. le vice recteur

### **Question N° 4**

**Le fait de devoir inscrire son enfant dans un établissement de secteur s'appelle :**

1. la carte comptable
2. la carte scolaire
3. la carte éducative
4. la carte pédagogique
5. la carte routière

## L'ENTRETIEN DES LOCAUX – MENAGE

### Question N° 5

**Quel produit ne doit-on pas utiliser ?**

1. une raclette
2. une mouillette
3. de l'eau
4. un produit de nettoyage
5. une éponge

### Question N° 6

**Une méthode de pré-imprégnation est une méthode de :**

1. peinture
2. impression bureautique
3. nettoyage de locaux
4. cuisson alimentaire
5. d'apprentissage intellectuel

### Question N° 7

**Quel balai utilise-t-on à l'extérieur ?**

1. le balai raclant
2. le balai fuyant
3. le balai trapèze
4. le balai lavage à plat
5. le balai lave-pont

### Question N° 8

**Qu'est-ce qui ne fait pas parti de l'entretien courant d'une mono brosse ?**

1. nettoyer la machine
2. remplacer les câbles
3. nettoyer la brosse ou les disques
4. vider la cuve
5. vider le réservoir

**Question N° 9**

**Un appareil à vapeur s'utilise :**

1. pour cuisiner
2. pour peindre
3. pour nettoyer les locaux
4. pour la lingerie
5. pour souder

**Question N° 10**

**Laquelle de ces définitions n'est pas une technique de lavage/dépoussiérage ?**

1. essuyage humide des surfaces
2. nettoyage humide des surfaces
3. balayage humide des sols
4. balayage à sec des sols
5. dépoussiérage par aspiration

**Question N° 11**

**Qu'est-ce que je ne fais pas quand j'entretiens les toilettes ?**

1. changer l'abatant
2. tirer la chasse d'eau
3. laver le sol
4. nettoyer la poignée de porte
5. détartre la cuvette

**Question N° 12**

**Que signifie pH ?**

1. un rapport poids/taille
2. une grandeur chimique
3. l'abréviation de photo
4. un problème humain
5. une mesure de l'activité chimique

**Question N° 13**

**Que n'indique pas en général l'étiquette d'un produit de nettoyage ?**

1. la contenance
2. le mode d'emploi
3. la composition et les propriétés
4. le nom du créateur
5. les précautions d'emploi

**Question N° 14**

**Les seaux de la technique de nettoyage dite « des deux seaux » contiennent ?**

1. une eau claire et une solution de détergent dilué
2. une eau claire et une eau sale
3. une eau sale et un seau vide
4. une solution détergente et une eau sale
5. une solution détergente et une eau claire

**Question N° 15**

**Sur un produit d'entretien, le symbole représentant un arbre et un poisson indique**

1. un produit toxique
2. un produit facilement inflammable
3. un produit corrosif
4. un produit dangereux pour l'environnement
5. un produit explosif

**Question N° 16**

**Comment s'appelle le dessin indiquant la dangerosité d'un produit ?**

1. un idéogramme
2. un pictogramme
3. un allographe
4. une icône
5. une image

**Question N° 17**

**Un balayage dit « à la godille » se réalise :**

1. dans un local très encombré
2. sur une fenêtre
3. dans un couloir
4. dans une salle vide
5. dans une salle avec des carrelages différents

**Question N° 18**

**Quelle est la partie du vidéo projecteur que l'on doit nettoyer le plus souvent possible ?**

1. l'écran
2. la lentille
3. le filtre à air
4. la télécommande
5. l'appareil lui-même

**Question N° 19**

**Quelle quantité de produit (dosé à 15%) doit-on mettre dans un seau de 10 litres ?**

1. 1,5 cl
2. 1,5 dcl
3. 1,5 l
4. 1,5 hl
5. 1,5 m3

**ACCUEIL**

**Question N° 20**

**Suite à un appel extérieur, vous décrochez le combiné et répondez :**

1. bonjour, que désirez-vous ?
2. le collègue n'est pas ouvert, veuillez rappeler
3. bonjour, collègue xxx, que désirez-vous ?
4. collègue xxx, que désirez-vous ?
5. que désirez-vous ?

**Question N° 21**

**Vous autorisez un visiteur à entrer dans l'établissement en fonction de :**

1. la liste des parents
2. la liste fournie par le chef d'établissement
3. vous appelez un surveillant
4. des consignes reçues
5. de la production d'une pièce d'identité

**Question N° 22**

**Quel le numéro d'appel des pompiers ?**

1. 911
2. 15
3. 17
4. 18
5. 687

**Question N° 23**

**Vous êtes au téléphone avec un parent, le proviseur vous signale qu'il a un appel urgent à passer ; que faites-vous ?**

1. vous lui dites d'attendre la fin de votre communication
2. vous raccrochez
3. vous vous excusez et raccrochez
4. vous essayez de terminer la communication en cours
5. vous vous excusez en promettant de rappeler dès que possible et raccrochez

**Question N° 24**

**Un personnel vous demande une clé :**

1. vous refusez de la lui donner
2. vous lui donnez immédiatement
3. vous l'envoyez au chef d'établissement
4. vous agissez en fonction d'une fiche de procédure d'utilisation des clés
5. vous exigez un document écrit

**Question N° 25**

**Un parent d'élève arrive à l'accueil :**

1. vous lui demandez une pièce d'identité
2. vous lui demandez s'il a pris un rendez-vous
3. vous lui demandez la raison de sa venue et vous l'orientez
4. vous lui demandez de téléphoner au préalable
5. vous l'envoyez directement chez le chef d'établissement

**LA PLONGE, LA LINGERIE, L'ENTRETIEN DE LA DEMI PENSION**

**Question N° 26**

**Quel facteur de nettoyage n'est pas défini par le cercle de Sinner ?**

1. le séchage
2. la température
3. l'action mécanique
4. le temps
5. la chimie

**Question N° 27**

**Quel appareil de cuisson porte le nom d'un instrument de cuisine ?**

1. la guitare
2. la batterie
3. le trombone
4. le piano
5. le violon

**Question N° 28**

**Quelle expression n'est pas valide ?**

1. réformer le linge
2. désunir le linge
3. frauder le linge
4. décatir le linge
5. défroisser le linge

**Question N° 29**

**A quoi doit-on faire le plus attention en quittant une lingerie ?**

1. aux robinets fermés
2. aux lumières éteintes
3. au débranchement des fers
4. à fermer à clé les armoires à linge
5. aux fenêtres fermées

**Question N° 30**

**Quelles sont les eaux que l'on peut trouver sous forme solides ?**

1. les eaux usées
2. les eaux thermales
3. les eaux grasses
4. les eaux potables
5. les eaux propres

**Question N° 31**

**Qu'est-ce que le plateau témoin ?**

1. un plateau alvéolé pour les élèves
2. un échantillonnage des productions culinaires à conserver
3. le plateau repas du chef de cuisine
4. un plateau montrant ce qu'il y a au menu du jour
5. une affiche de visualisation des aliments

**Question N° 32**

**Quel plan n'est pas nécessairement affiché en cuisine ?**

1. le plan de formation
2. le plan de nettoyage
3. le plan de lutte contre les nuisibles
4. le plan d'évacuation
5. le plan d'arrêt d'urgence des installations de gaz et d'électricité

## LA SECURITE ET L'HYGIENE

### Question N° 33

**Une habilitation électrique nécessaire pour intervenir sur une installation est :**

1. attribuée par le chef de service
2. attribuée par le chef d'établissement
3. attribuée par une entreprise d'électricité
4. attribuée par EEC suite à une formation
5. attribuée par le Vice Rectorat

### Question N° 34

**Un exercice d'évacuation sert à :**

1. compter le nombre d'élèves
2. vérifier la rapidité d'intervention des pompiers
3. quitter l'établissement en cas d'incendie
4. se préparer à évacuer dans le calme et la rapidité
5. sécher un cours

### Question N° 35

**Quel type d'extincteurs n'existe pas :**

1. à azote
2. à eau pulvérisée
3. à mousse
4. à poudre sèche
5. à dioxyde de carbone

### Question N° 36

**Un PPMS est un :**

1. plan pluriannuel de moyens de secours
2. plan particulier de mise en sécurité
3. programme de prévention des maladies sexuellement transmissibles
4. plan particulier de mise en situation
5. permis particulier de maître-nageur sauveteur

**Question N° 37**

**Si le SIVAP arrive dans votre établissement, vous le dirigez vers :**

1. votre supérieur hiérarchique
2. votre chef d'établissement
3. la cuisine
4. l'atelier des agents
5. les salles de sciences

**Question N° 38**

**La marche en avant est une méthode de :**

1. course pour les élèves
2. évacuation en cas d'incendie
3. nettoyage des locaux
4. production et service alimentaire
5. manifestation

**Question N° 39**

**Nouveau, votre chef vous demande de nettoyer la cuisine, vous :**

1. rouspétez car vous êtes seul à travailler
2. rangez d'abord les matériels
3. allez chercher ce dont vous avez besoin
4. allez consulter le plan de nettoyage affiché
5. commencez par passer le jet

**Question N° 40**

**Pour une meilleure santé, il faut :**

1. bien manger et bien boire
2. bien manger et bien dormir
3. bien manger et bien bouger
4. bien manger et ne pas boire
5. bien dormir et bien boire

### Question N° 41

Une cellule de refroidissement permet :

1. de maintenir au frais les aliments
2. de faire descendre la température des aliments très vite
3. de maintenir à l'écart un homme ivre
4. de congeler les aliments
5. de faire tomber la température de la maison

### ENTRETIEN DES LOCAUX – PETITE MAINTENANCE

#### Question N° 42

Un détecteur de présence, s'il n'est pas associé à un système d'alarme, sert à :

1. s'assurer qu'il n'y a plus personne dans la pièce
2. s'assurer que les élèves sont bien présents
3. économiser de l'énergie
4. vérifier que la pièce a été évacuée en cas d'alerte
5. éteindre les lumières à distance

#### Question N° 43

L'agent de maintenance doit être :

1. polyvalent
2. polyglotte
3. polygame
4. polymère
5. polygone

#### Question N° 44

On vous appelle pour déboucher une serrure d'une salle de classe, vous :

1. vous démontez la serrure pour aller la réparer à l'atelier
2. vous dites au professeur de passer par la 2<sup>e</sup> porte
3. vous dites au professeur de changer de classe en attendant demain
4. vous essayez d'enlever l'objet dans la serrure sans l'abîmer
5. vous réparez la serrure et vérifiez que la serrure de la 2<sup>e</sup> porte n'est pas bouchée aussi.

**Question N° 45**

**Un ruban adhésif sera obligatoirement nécessaire pour un travail de :**

1. plomberie
2. peinture
3. électricité
4. menuiserie
5. carrelage

**Question N° 46**

**Qu'est-ce qui est vérifié obligatoirement tous les ans par une société agréée :**

1. les installations sanitaires
2. les installations informatiques
3. les appareils de cuisson
4. les ascenseurs
5. les installations électriques

**ENTRETIEN DES ESPACES VERTS**

**Question N° 47**

**Dans quel sens la sève brute circule-t-elle ?**

1. ascendant
2. descendant
3. dans les deux sens
4. elle stagne
5. elle n'existe pas

**Question N° 48**

**Quel élément a pour symbole chimique la lettre P**

1. potassium
2. phosphore
3. palladium
4. plomb
5. platine

**Question N° 49**

**Comment équilibre-t-on la lame d'une tondeuse rotative ?**

1. en déplaçant son axe afin qu'il soit bien centré
2. en changeant la lame
3. en déposant la tondeuse chez le réparateur
4. en affinant la lame sans retirer plus de matière d'un côté que de l'autre
5. en lestant un des deux côtés de la lame

**Question N° 50**

**Quel élément de sécurité est le moins indispensable dans l'utilisation d'une débroussailleuse ?**

1. les gants
2. le casque forestier
3. la veste et pantalon
4. les chaussures S3 montantes
5. les bouchons anti-bruit

**2<sup>ND</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT LE 5 AOUT 2017 POUR LE RECRUTEMENT  
D'ADJOINTS TECHNIQUES NORMAUX DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT  
DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1<sup>ER</sup> GRADE**

**- SPECIALITE ACCUEIL ET ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES ESPACES VERTS -**

N°

**GRILLE DE REPONSES**

Questions	Réponses					Points	Questions	Réponses					Points
	1	2	3	4	5			1	2	3	4	5	
1							26						
2							27						
3							28						
4							29						
5							30						
6							31						
7							32						
8							33						
9							34						
10							35						
11							36						
12							37						
13							38						
14							39						
15							40						
16							41						
17							42						
18							43						
19							44						
20							45						
21							46						
22							47						
23							48						
24							49						
25							50						

2<sup>ND</sup> CONCOURS EXTERNE OUVERT LE 5 AOUT 2017 POUR LE RECRUTEMENT  
D'ADJOINTS TECHNIQUES NORMAUX DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT  
DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1<sup>ER</sup> GRADE

- SPECIALITE ACCUEIL ET ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES ESPACES VERTS -

N°

GRILLE DE REPONSES - CORRIGE

Questions	Réponses					Points	Questions	Réponses					Points
	1	2	3	4	5			1	2	3	4	5	
1	X						26	X					
2				X			27				X		
3	X						28		X				
4		X					29			X			
5					X		30			X			
6			X				31		X				
7		X					32	X					
8		X					33				X		
9			X				34				X		
10				X			35	X					
11	X						36		X				
12					X		37			X			
13				X			38				X		
14	X						39				X		
15				X			40			X			
16		X					41			X			
17	X						42			X			
18			X				43	X					
19			X				44					X	
20			X				45		X				
21				X			46					X	
22				X			47	X					
23					X		48	X					
24				X			49				X		
25			X				50	X					