

ANNALES 2019

1^{ER} CONCOURS EXTERNE

***CORPS DES ADJOINTS TECHNIQUES
NORMAUX DES ETABLISSEMENTS
D'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE
PUBLIC DE 1^{ER} GRADE (ATNEE-NC1)***

**DU CADRE DE L'ENSEIGNEMENT DE 2ND
DEGRE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE**

**1^{ER} CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2019
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS TECHNIQUES NORMAUX DES
ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1^{ER} GRADE DE LA
NOUVELLE-CALÉDONIE**

-----«»-----

EPREUVE ECRITE DE PRESELECTION : QUESTIONNAIRE A CHOIX MULTIPLE

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

DUREE : 1h00

COEFFICIENT : 1

SUJET

Ce sujet comporte **11 pages** y compris la page de garde

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

L'établissement d'enseignement :

Pour mémoire: **EPENC** = Établissement Public d'Enseignement de Nouvelle-Calédonie
ATEE-NC = Adjoint Technique des Établissements d'Enseignement de Nouvelle-Calédonie

1. Quelle proposition n'appartient pas à la vie d'un EPENC ?

- a. Vie Scolaire
- b. CVL Conseil des délégués pour la Vie Lycéenne
- c. Commission permanente
- d. Commission d'Hygiène et de Sensibilisation à la Santé
- e. Service Général

2. Quelle proposition n'est ni un poste, ni un emploi ni une fonction au sein d'un EPENC ?

- a. ACO Agent Chargé de la Mise en Œuvre des règles d'hygiène et de sécurité
- b. Magasinier du parc informatique
- c. DDFPT Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques
- d. Principal de Collège
- e. Agent d'accueil et d'information

3. Pour un ATEE-NC, "PAF" signifie

- a. Poste Alimentaire Froid
- b. Pour Application de la Fiche de poste
- c. Plan Académique de Formation
- d. Sanction Pour Avoir Failli aux missions de sa fiche de poste
- e. Aucune réponse ne convient.

4. À propos des EPENC, quelle proposition est fautive ?

- a. Le règlement intérieur d'un EPENC est adopté par la Commission Éducative
- b. Pour un lycée, la collectivité de rattachement est la Nouvelle-Calédonie.
- c. Le Projet d'établissement d'un EPENC est adopté par le Conseil d'Administration
- d. Pour un collège, la collectivité de rattachement est la Province.
- e. Le directeur d'un EPENC est nommé par le Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

La cuisine :

5. Lequel n'est pas un matériel ou ustensile de la Restauration ?

- a. Mandoline
- b. Zesteur râpe épice
- c. Coupe ananas
- d. Cul de poule
- e. Péristyleur

6. Ce matériel est

- a. un chariot de refroidissement
- b. un bain-marie mobile
- c. un chauffe-assiettes
- d. un meuble de rangement
- e. Aucune réponse ne convient.



7. Lequel n'est pas un matériel ou ustensile de la Restauration ?

- a. Gersille
- b. Vide pomme
- c. Cuillère parisienne
- d. Balance
- e. Entonnoir à piston

8. En cuisine, une "girafe"

- a. est une décoration en pâtisserie
- b. est un fouet ou mixeur plongeant
- c. est un moule à roulé
- d. est une cuisson à l'étouffée
- e. Aucune réponse ne convient.

9. En ce qui concerne l'œuf, quel est l'intrus ?

- a. Albumen
- b. Chalaze
- c. Chalèze
- d. Cicatricule
- e. Vitellus

10. Quel élément est uniquement commercialisé frais ?

- a. Céleri
- b. Ciboulette
- c. Ail
- d. Basilic
- e. Aucune réponse ne convient.

11. Volaille. Quelle affirmation est fausse ?

- a. À cuisson équivalente, le poulet est généralement plus tendre que la dinde.
- b. L'escalope de poulet a une saveur plus prononcée que celle de dinde.
- c. Poulet et dinde peuvent globalement se cuisiner de la même façon.
- d. La dinde contient encore moins de matières grasses que le poulet.
- e. Les allergies à la dinde sont plus rares que les allergies au poulet.

12. Un œuf est considéré comme frais jusqu'à

- a. 28 jours après la date de ponte
- b. 35 jours après la date de ponte
- c. 45 jours après la date de ponte
- d. 20 jours après la date de ponte
- e. 15 jours après la date de ponte

13. Quel élément sera le plus difficile à obtenir frais en production locale toute l'année car il est réputé avoir une période de production particulièrement faible à un moment de l'année en Nouvelle-Calédonie ?

- a. Papaye
- b. Radis
- c. Banane William
- d. Brocoli
- e. Champignon

14. À chaque spécialité culinaire son moule. Parmi les associations suivantes, laquelle est fautive ?

- a. Savarin et moule à savarin
- b. Aspic et moule à aspic
- c. Coentrin et moule à Coentrin
- d. Dariole et moule à dariole
- e. Financier et moule à financier

15. En restauration, une taloche est

- a. un ustensile servant à racler les plats et plans de travail
- b. un avertisseur à utiliser en cas d'urgence avant d'utiliser l'arrêt coup de poing
- c. un ustensile pour réaliser des copeaux de fromage
- d. un ustensile qui sert à lisser de manière uniforme la pâte d'amande, la pâte à sucre, ou une préparation liquide
- e. un ustensile pour réaliser des copeaux de chocolat

16. Gomasio. Quelle proposition est fautive ?

- a. Le gomasio permet de réduire la teneur en sel de certaines préparations.
- b. Il s'appelle aussi gomashio.
- c. Le gomasio traditionnel est à base de graines de sésame.
- d. Le "gomasio de céleri" existe.
- e. Le "gomasio de courgette" existe.

17. Lequel n'appartient pas au vocabulaire courant de la restauration ?

- a. Panacher
- b. Panache
- c. Panade
- d. Paner
- e. Tamiser

18. Ce matériel est

- a. une cellule de remise en température
- b. un aérateur thermique
- c. un stérilisateur
- d. une cellule de refroidissement
- e. un micro-ondes



19. Vocabulaire de cuisine ou de pâtisserie. Quel est l'intrus ?

- a. Faire suer les oignons
- b. Tamponner une sauce
- c. Douiller
- d. Puncher
- e. Siroter ou siroper

20. Cuisson des morceaux de bœuf. Quelle association n'est pas habituelle ?

- a. Braiser le gîte à la noix
- b. Pocher à froid l'araignée
- c. Bouillir le flanchet
- d. Braiser le collier
- e. Rôtir la tranche

21. Quelle proposition est fausse ? Il existe des biscuits

- a. sans lactose
- b. sans gluten
- c. sans œufs
- d. sans lactose ni gluten ni œufs
- e. avec un seul ingrédient

22. Lequel n'est pas un fromage ?

- a. Abondance
- b. Serrano
- c. Gruyère
- d. Gouda
- e. Les éléments proposés sont tous des fromages.

23. Quelle proposition n'est pas un mode de cuisson pour un légume ?

- a. Baumé
- b. À l'étuvée
- c. Glacé
- d. Confit
- e. Poché à grand-mouillement

24. Pois secs et petits pois. Quelle affirmation est fausse ?

- a. Les pois secs ne sont pas une source intéressante de protéines végétales.
- b. Récolté à maturité, le pois sec est un féculent.
- c. Le petit pois ou pois frais est récolté immature.
- d. Le petit pois est un légume.
- e. Le petit pois fait partie des légumes frais les plus caloriques.



25. 1 dl ou 1 décilitre c'est

- a. 100 cl
- b. 10 ml
- c. 1 cl
- d. 10 cl
- e. Aucune réponse ne convient.

26. À propos des sauces, quelle proposition est fausse ?

- a. La vinaigrette simple est une suspension.
- b. Il est possible de rattraper une sauce émulsionnée à chaud qui est désorganisée suite à une évaporation lors du stockage.
- c. Il est impossible d'épaissir une sauce trop liquide sans l'enrichir en gras.
- d. Il est inutile de goûter une sauce après remise en température: c'est trop tard pour rectifier l'assaisonnement.
- e. La sauce gravy est une sauce brune réalisée classiquement à partir de jus de cuisson de viande.

27. Videler signifie

- a. Vider les volailles
- b. Cuire sous pression
- c. Cuire sous vide
- d. Piquer le fond d'une pâte à quiche ou à tarte
- e. Replier sur lui-même le pourtour d'une abaisse de pâte afin de former un rebord

28. Quel élément ne correspond pas à un pouvoir du sucre ?

- a. Macroscopique
- b. Hygroscopique
- c. Conservatique
- d. Tropicque
- e. Hydrolatique

29. Quel terme est aussi un ustensile utilisé en cuisine et en pâtisserie ?

- a. Trottinette
- b. Vélo
- c. Bicyclette
- d. Tricycle
- e. Vélib'

30. En pâtisserie, quelle association n'est pas classique ?

- a. Cassis pour le Nuit Saint-Georges
- b. Pommes pour les Chaussons.
- c. Fruits frais sur la Pavlova
- d. Framboise pour la Forêt Noire
- e. Pommes pour la tarte Tatin

La plonge, la lingerie, l'entretien de la demi-pension :

31. En Plonge manuelle, quelle proposition est fautive ?

- a. Éviter les croisements de vaisselle sale et propre.
- b. Mettre des gants pour me protéger des produits chimiques.
- c. Changer fréquemment la solution du bac de lavage et l'eau du bac de rinçage
- d. Laver du plus propre au plus sale
- e. La plonge est une zone sale. Il n'y a donc pas de précaution particulière à respecter quant aux croisements avec les déchets.

32. Pour le bionettoyage d'un cutter, quelle proposition est exacte ?

- a. Je trempe les pièces fixes dans la plonge remplie de solution adaptée.
- b. Je laisse agir les pièces dans la solution adaptée, puis je brosse.
- c. Pour plus d'efficacité, je laisse agir plus longtemps, ou je surdose le produit.
- d. Je laisse agir moins longtemps qu'indiqué si le matériel n'est pas très sale.
- e. Toutes les propositions sont exactes.

33. Quel élément n'appartient pas à la zone Plonge ?

- a. Douchette
- b. Tunnel de lavage
- c. Aspirateur à eaux grasses
- d. Lave-vaisselle
- e. Les éléments proposés appartiennent tous à la zone Plonge

34. Quelle affirmation est fautive ?

- a. Le décapage à sec n'est pas une technique de nettoyage.
- b. Je ne dois pas sous-doser un produit de nettoyage pour rincer plus vite.
- c. Je ne dois pas utiliser du décapant tous les jours pour laver le sol plus rapidement.
- d. La méthode spray appartient aux méthodes de nettoyage.
- e. L'action mécanique doit être modulée pour éviter les altérations du support.

35. La Lingerie ne s'occupe pas du lavage des

- a. pantalons de travail des agents
- b. tabliers de la Restauration
- c. kits visiteurs de la Restauration
- d. vestes professionnelles des cuisiniers si elles sont noires
- e. Les éléments précédents sont tous lavés en Lingerie.

36. Quel élément n'appartient pas au domaine de l'entretien des vitres ?

- a. Méthode à la française
- b. Mouilleur à vitre ou mouilleur en T
- c. Seau vitrier ou seau à vitres
- d. Méthode à l'américaine
- e. Les éléments proposés appartiennent tous au domaine de l'entretien des vitres.

37. Pour le lavage des surfaces avec un poste de nettoyage et de désinfection (ou centrale d'hygiène), quelle instruction est fautive ?

- a. Avant de commencer, vérifier que le bidon soit correctement installé.
- b. Sélectionner le mode : lavage ou rinçage.
- c. Commencer par les parois verticales, à traiter de haut en bas.
- d. Poursuivre par les surfaces horizontales et les recoins.
- e. Laisser agir selon le mode d'emploi du produit utilisé.

La sécurité et l'hygiène :

38. Quel élément n'est pas un Principe de la méthode HACCP ?

- a. Déterminer les CCP ou points critiques pour la maîtrise
- b. Établir des limites critiques pour chaque CCP
- c. Évaluer les méthodes
- d. Définir des mesures correctives
- e. Tous les éléments proposés sont des principes de l'HACCP.

39. Parmi les affirmations suivantes, laquelle est vraie ?

- a. L'HACCP, c'est de l'hygiène organisée en méthode rigoureuse.
- b. L'hygiène est un prérequis pour l'HACCP.
- c. L'hygiène fait partie de l'HACCP.
- d. L'hygiène, c'est seulement du bon sens.
- e. L'hygiène intervient après l'HACCP.

40. Parmi les propositions suivantes, laquelle est exacte ?

- a. FDS = Fiche de Maîtrise des Secours
- b. Il n'existe pas de pictogramme de secours pour rinçage de l'œil.
- c. OBPHS = Organisme des Bonnes Pratiques d'Hygiène et Sécurité
- d. SST = Sauveteur Secouriste du Travail
- e. Il n'existe pas de pictogramme indiquant un danger électrique.

41. Quel facteur ne permet pas le développement de certains microbes dangereux ?

- a. Température modérée
- b. Température élevée
- c. Température fraîche
- d. Température ambiante
- e. Tous les facteurs précédents peuvent permettre le développement de microbes dangereux.

42. Quelle proposition est fautive ? Les produits dont la DLC est dépassée sont interdits car leur consommation pourrait provoquer

- a. le botulisme
- b. une intoxication alimentaire grave
- c. la listériose
- d. une salmonellose
- e. la leptospirose

43. Si je lave mal mes mains, je ne peux pas transmettre

- a. Le saturnisme
- b. Une TIAC à staphylocoques
- c. Une TIAC à salmonelles
- d. Une gastro-entérite virale
- e. Une TIAC à colibacille

44. Je peux laisser refroidir à température ambiante

- a. du riz cuit
- b. des pommes de terre cuites
- c. de l'igname cuit
- d. du taro cuit
- e. Aucune réponse ne convient.

45. Quel élément n'appartient pas au PMS Plan de Maîtrise Sanitaire de la Restauration ?

- a. L'hygiène des personnels intervenant en Restauration
- b. Les notations administratives des agents intervenant en Restauration
- c. La santé des personnels intervenant en Restauration
- d. Les contrôles à réception des denrées alimentaires
- e. Tous les éléments proposés appartiennent au PMS de la Restauration.

Le magasinage :

46. Je conserve les produits de 2^{ème} gamme à la température de

- a. -18°
- b. -21°
- c. en chambre froide BOF
- d. à température ambiante
- e. Aucune réponse ne convient.

47. Quelle proposition n'appartient pas au domaine de la gestion des stocks ?

- a. Stock tampon
- b. Stock physique
- c. Stock mesuré
- d. Inventoriste
- e. Les propositions précédentes appartiennent toutes au domaine de la gestion des stocks.

48. En ce qui concerne l'utilisation d'un logiciel de gestion de stock, quelle affirmation est fausse ?

- a. Les quantités de produit en stock sont indiquées sur la fiche produit lors de la création de la fiche.
- b. Une fiche produit est une fiche descriptive d'un produit.
- c. Il est conseillé de faire une sauvegarde après la saisie des mouvements de la journée.
- d. Un mouvement est une opération affectant un produit à un stock, ou modifiant la répartition des différents exemplaires du produit dans les stocks.
- e. L'inventaire appartient aux traitements de fin d'année.

49. À propos des végétaux "climactériques", quelle affirmation est juste ?

- a. Le terme climactérique n'existe pas.
- b. Les végétaux climactériques sont refusés à la livraison s'ils ne sont pas arrivés à maturité.
- c. Les végétaux climactériques doivent impérativement être achetés lorsqu'ils ne sont pas encore arrivés à maturité.
- d. Les fruits et légumes climactériques vont continuer à mûrir une fois cueillis.
- e. Aucune des propositions précédentes n'est juste.

50. Quelle affirmation est fausse en ce qui concerne la "DDM"

- a. DDM signifie Date de Durabilité Minimale.
- b. La DDM n'est pas utile pour un magasinier alimentaire.
- c. La DDM a officiellement remplacé la DLUO, même si DLUO reste dans les habitudes de langage.
- d. La DDM n'est pas une DLC.
- e. Un produit peut être proposé à la vente avec une DDM dépassée.

**1^{ER} CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2019
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS TECHNIQUES NORMAUX DES
ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1^{ER} GRADE DE LA
NOUVELLE-CALÉDONIE**

-----<<>>-----

EPREUVE ECRITE DE PRESELECTION : QUESTIONNAIRE A CHOIX MULTIPLE

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

DUREE : 1h00

COEFFICIENT : 1

N° Anonymat

GRILLE DE REPONSES

Quest.	a	b	c	d	e	Point	Quest.	a	b	c	d	e	Point
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						

**1^{ER} CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2019
 POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS TECHNIQUES NORMAUX DES
 ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1^{ER} GRADE DE LA
 NOUVELLE-CALÉDONIE**



EPREUVE ECRITE DE PRESELECTION : QUESTIONNAIRE A CHOIX MULTIPLE

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

DUREE : 1h00

COEFFICIENT : 1

CORRIGE SUJET

GRILLE DE REPONSES

Quest.	a	b	c	d	e	Point	Quest.	a	b	c	d	e	Point
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				