

ANNALES 2019

2ND 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**

**2ND 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-CALEDONIE**

-----«»-----

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. Quel élément ne correspond à rien de précis au sein d'un EPENC ?

- a. Règlement intérieur
- b. Commission d'Accompagnement et de Prévention
- c. Conseil de Discipline et d'Éducation
- d. Intendance
- e. Projet d'Établissement

2. Quelle personne n'appartient pas à la communauté éducative d'un EPENC ?

- a. Conseiller Psychologue d'Enseignement
- b. ATEE-NC
- c. Adjoint d'Éducation
- d. Agent d'entretien polyvalent
- e. Responsable d'équipe ou Agent-chef

3. Quel élément n'existe pas dans la vie professionnelle d'un ATEE-NC ?

- a. Planning
- b. CIF Congé Individuel de Formation
- c. Entretien annuel
- d. Fiche de poste
- e. Tous les éléments appartiennent à la vie professionnelle d'un ATEE-NC.

4. Le Conseil d'Administration d'un EPENC se réunit en séance ordinaire au moins

- a. 2 fois par an
- b. 3 fois par an
- c. 4 fois par an
- d. 5 fois par an
- e. Aucune réponse ne convient

La cuisine :

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

- a. Siphon de cuisine
- b. Braisière
- c. Galetas
- d. Découpoir
- e. Coupe-œuf

6. Quelle affirmation est fausse ?

- a. La salamandre peut fonctionner au gaz ou à l'électricité.
- b. La chaleur de la salamandre est diffusée par son plafond rayonnant.
- c. La salamandre permet de gratiner et cuire les plats.
- d. La salamandre permet de glacer et griller les plats.
- e. Il n'existe pas de salamandre à plafond mobile.



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

- a. Empreinte à fonder
- b. Pinceau de cuisine
- c. Écailleur professionnel
- d. Baladeuse
- e. Pelle à pizza

8. En restauration, une "violette"

- a. est seulement une fleur qui peut être comestible
- b. est seulement utilisée en infusion ou décoction
- c. est une grille de refroidissement pour refroidir ou retourner les gâteaux
- d. est seulement la couleur habituelle du chou rouge
- e. Aucune réponse ne convient.

9. Quel ovoproduit n'existe pas ?

- a. Œufs liquides réfrigérés
- b. Œufs congelés
- c. Œufs concentrés
- d. Œufs desséchés
- e. Tous les ovoproduits précédents existent.

10. Quel élément n'est pas un fruit ?

- a. Mûroise
- b. Gerboise
- c. Framboise
- d. Mirabelle
- e. Pitaya ou Fruit du dragon

11. Quel élément n'est pas une plante aromatique ?

- a. Thym
- b. Romarin
- c. Origan
- d. Laurier sauce
- e. Tous les éléments proposés sont des plantes aromatiques.

12. Lequel n'est pas un morceau de viande ?

- a. Noix pâtissière
- b. Poire
- c. Flanchet
- d. Pruneau
- e. Onglet

13. Quelle proposition est fausse ?

- a. Le tamarin est le fruit du tamarinier.
- b. Le wasabi n'est pas une plante.
- c. Le tamarin peut être commercialisé sous forme de gousse, de poudre ou de pâte.
- d. Le tamarin est originaire d'Afrique, très utilisé en cuisine indienne.
- e. Le wasabi est un célèbre condiment japonais.

14. Desserts. Quelle proposition est fausse ?

- a. Le Punu pua'atoro est un dessert mélanésien.
- b. Le Mochi est un dessert japonais avec du riz gluant et des haricots rouges.
- c. Le Poé ou Po'e banane est un dessert polynésien.
- d. Le Cheesecake a été popularisé à l'époque de l'invention du fromage à la crème Philadelphia.
- e. La Madeleine porterait le prénom d'une jeune cuisinière.

15. Parmi les éléments suivants, quelle association n'est pas classique ?

- a. Saucisse de Toulouse pour le cassoulet
- b. Saucisse de Strasbourg pour la choucroute
- c. Saucisse de Morteau dans les hot-dogs
- d. Saucisse de Montbéliard dans le petit salé aux lentilles
- e. Merguez pour le couscous

16. Quelle pomme de terre n'est pas produite en Nouvelle-Calédonie ?

- a. Vitelotte
- b. Ratte
- c. Blue belle
- d. Chérie
- e. Elles sont toutes les quatre produites en Nouvelle-Calédonie.

17. Lequel n'appartient pas au vocabulaire culinaire ?

- a. Travailler
- b. Trouiller
- c. Tempérer
- d. Passer
- e. Tourer

18. Ce matériel est

- a. Un cutter de table
- b. Une marmite à pression
- c. Un robot tournant
- d. Une friteuse mobile
- e. Aucune réponse ne convient.



19. Quel élément n'appartient pas au vocabulaire culinaire ?

- a. Écumer
- b. Corser
- c. Manier un beurre
- d. Trimer
- e. Chiqueter une abaisse de pâte

20. Quel morceau n'appartient pas à la dinde ?

- a. Sot-l'y- laisse
- b. Aile
- c. Escalope
- d. Paleron
- e. Pilon

21. Quel riz n'existe pas ?

- a. Bomba
- b. Basmati
- c. Bambelle
- d. Cargo
- e. Tous les éléments proposés sont des riz.

22. Le gluten est

- a. présent dans les produits transformés contenant de la farine de blé
- b. un sucre présent dans les fruits acides
- c. un corps gras
- d. présent dans les fruits de mer bruts
- e. présent dans les viandes et poissons bruts

23. À propos des cuissons, quelle proposition est fausse ?

- a. La cuisson sautée est une cuisson simple avec brunissement.
- b. Le poêlage ou cuisson poêlée est une cuisson simple avec brunissement.
- c. Un vrai braisage s'effectue avec liaison à l'amidon.
- d. Le ragoût à blanc est une amélioration de la cuisson pochée.
- e. En collectivité, les ragoûts à brun sans liaison sont réalisés pour de gros volumes. La liaison intervient en phase finale.

24. Choisir des noms de plats attirants pour nos menus

- a. ne fonctionnera qu'une fois si la recette est mauvaise
- b. est l'unique façon de faire manger des légumes aux enfants
- c. est l'unique façon de faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants
- d. est le seul moyen de cacher des légumes dans un plat
- e. Aucune réponse ne convient.



25. En ce qui concerne le beurre et les températures du beurre, quelle proposition est fausse ?

- a. 50° pour le beurre clarifié
- b. 5° pour le beurre ferme
- c. 36° pour la rupture de l'émulsion
- d. 20° pour le beurre pommade
- e. Le beurre contient 100% de matières grasses.

26. Lequel n'appartient pas à la famille des choux ?

- a. Chou blanc
- b. Chou citron
- c. Brocoli
- d. Chou de Chine ou chou chinois
- e. Tous les éléments proposés appartiennent à la famille des choux.

27. Quel élément n'est pas une technique utilisée en Restauration ?

- a. Couverturer le chocolat
- b. Contiser un poulet
- c. Fouler un appareil, un potage, une sauce
- d. Cuire à blanc
- e. Ouvrir un filet en portefeuille

28. Quelle proposition est exacte à propos de la "décuisson du caramel" ?

- a. Cette expression n'existe pas en pâtisserie.
- b. Elle signifie recuisson du caramel.
- c. Elle est réalisée au micro-ondes.
- d. Elle peut être réalisée en ajoutant de la crème.
- e. Elle peut être réalisée en ajoutant du sirop de sucre à 110°.

29. Quelle affirmation est exacte ?

- a. Pour alléger, je peux facilement monter au fouet une crème à 0% de matières grasses.
- b. En général, la cuisson des fruits entraîne une perte de vitamines et modifie leur goût et leur couleur.
- c. Il faut chauffer le jus d'ananas avant de l'utiliser pour réaliser une gelée avec de la gélatine.
- d. Pour bien réaliser un glaçage au chocolat, je trempe la lame d'un couteau dans l'eau chaude afin d'égaleriser.
- e. Le beurre apporte du fondant et de l'élasticité aux préparations.

30. À propos des spécialités d'origine italienne, quelle proposition est fausse ?

- a. Le Panettone peut être utilisé en verrine.
- b. Le Tiramisu peut être réalisé aux fruits.
- c. Les Biscuits amaretti sont parfois appelés macarons italiens.
- d. La Panna cotta peut être réalisée en version sucrée ou salée.
- e. Les Biscuits amaretti ne contiennent jamais d'amande.

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

31. Cela ne fait pas partie des activités réalisées habituellement en Plonge

- a. Dérocher
- b. Laver les conteneurs des eaux grasses
- c. Vérifier la vaisselle propre à la sortie du tunnel de lavage
- d. Remettre des produits à vaisselle dans le lave-vaisselle
- e. Trier les couverts

32. Pour l'utilisation du lave-vaisselle, quelle instruction est fausse ?

- a. Vérifier le montage des éléments amovibles (bandes, rideaux...)
- b. Passer en machine sans surcharger les paniers
- c. Vider la machine, démonter et nettoyer les bras de lavage et les paniers à filtres
- d. Mettre de la Javel pour désinfecter la vaisselle
- e. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la machine, puis remonter les accessoires

33. En Plonge, quelle proposition est juste ?

- a. L'eau froide favorise la détergence d'un produit.
- b. En plonge il n'y a pas de PND à respecter.
- c. En plonge il n'y a pas à respecter la chaîne du froid.
- d. En plonge il n'y a pas à respecter la marche en avant.
- e. Toutes les propositions précédentes sont justes.

34. Quel élément n'appartient pas au service Lingerie ?

- a. du linge plat
- b. un acrotère
- c. une calandreuse
- d. des chariots à linge
- e. Tous les éléments proposés appartiennent au service Lingerie.

35. À propos des produits de nettoyage, quelle proposition est fausse ?

- a. Détergent séquentiel pour salissures adhérentes
- b. Détergent acide pour salissures minérales
- c. Détergent neutre pour salissures fraîches grasses
- d. Détergent alcalin pour graisses cuites
- e. Détergent alcalin désinfectant pour salissures grasses et microorganismes

36. À propos de l'entretien courant du poste de travail, quelle instruction est incorrecte ?

- a. Une lavette s'utilise pliée en 4.
- b. Effectuer le détournage du poste de travail pour éviter les coulures le long des montants.
- c. Une lavette s'utilise froissée en boule.
- d. Laver la surface centrale par des bandes parallèles ou en effectuant des "S".
- e. Contrôler le résultat : pas de salissures, pas de traces, pas de traces sur le sol.

37. Pour l'entretien des vitres, quelle instruction est fausse ?

- a. Détourner la surface en insistant dans les angles.
- b. Essuyer la lame de caoutchouc sur une lavette après chaque passage.
- c. Passer une lavette sur le pourtour de la vitre pour parfaire les finitions.
- d. Contrôler le résultat : pas de coulures ni traces de raclette, pas de traces d'eau sur le sol.
- e. Utiliser une éponge abrasive pour enlever des traces d'adhésif sur les vitres.

La sécurité et l'hygiène :

38. Parmi les affirmations suivantes, laquelle est vraie ?

- a. La mise en place de procédures de vérification est la dernière étape de l'HACCP.
- b. Si tous les points critiques de la méthode HACCP sont maîtrisés, le risque est nul.
- c. L'analyse d'échantillons de plats réalisés est une mesure préventive de la méthode HACCP.
- d. Les mesures correctives de l'HACCP sont appliquées avant la consommation par les enfants.
- e. Les procédures sont établies définitivement, c'est la base de l'HACCP.

39. Méthode HACCP, quelle proposition est exacte ?

- a. Le port des gants est un point critique de la méthode HACCP
- b. La collecte d'échantillons "plats témoins" est un point critique de la méthode HACCP.
- c. Le contrôle de la ponctualité des agents est une mesure de surveillance de l'HACCP.
- d. L'interdiction de fumer en cuisine appartient à la méthode HACCP
- e. Toutes les propositions précédentes sont fausses.

40. Quel pictogramme ou quelle instruction de sécurité n'existe pas ?

- a. Obligation de consulter la notice
- b. Obligation de porter des lunettes de protection
- c. Attention à la buée
- d. Secours Point de rassemblement
- e. Les éléments proposés existent tous.

41. Les températures de remise en température des plats chauds

- a. sont enregistrées par écrit
- b. sont enregistrées par écrit puis jetées en fin d'année
- c. sont seulement enregistrées par les cuisines centrales
- d. sont conservées jusqu'à la destruction des échantillons témoins
- e. sont saisies par un agent sur son téléphone portable

42. Un stagiaire veut découper du poulet cuit à mains nues avec un couteau inadapté. Vous lui rappelez en priorité de

- a. Porter des gants de protection pour ses doigts
- b. Se laver les mains et porter des gants jetables
- c. Porter des gants jetables et changer de couteau
- d. Porter des gants jetables
- e. Changer de couteau

43. Quelle affirmation est fausse ?

- a. Je peux prêter un couteau aux jardiniers à condition de le passer en machine après.
- b. Travailler en liaison chaude ne permet pas de garantir l'absence de TIAC.
- c. Les cuisiniers doivent passer une visite médicale d'aptitude au travail des denrées alimentaires.
- d. Pour certaines infections, je peux être écarté du travail des denrées alimentaires jusqu'à guérison et avis médical de reprise.
- e. Couper du poulet cuit sur une planche qui a servi à tailler des légumes frais peut être à l'origine d'une contamination croisée.

44. Quelle affirmation est fausse ?

- a. Certains microbes peuvent se développer à l'abri de l'oxygène.
- b. Il n'existe pas de microbes qui peuvent proliférer au froid.
- c. Certains microbes sont capables de se développer rapidement à des températures relativement basses.
- d. Certains microbes se développent dans les conditionnements sous-vide et plats en sauce préparés en grande quantité.
- e. Mal désinfecter mon plan de travail est une source de contamination croisée.

45. Des végétaux mal décontaminés ne peuvent pas transmettre

- a. des parasites
- b. des virus
- c. des bactéries dangereuses
- d. la silicose
- e. Toutes les réponses sont correctes.

Le magasinage :

46. Quelle affirmation est fausse ?

- a. À la livraison, je refuse des steaks hachés crus livrés à la température de +6°.
- b. Si je lis "1 kg de safran" sur une commande, cela me paraît anormal et j'en réfère au chef de cuisine.
- c. Un magasinier alimentaire ne doit pas modifier les menus pour respecter les fréquences d'apparition des produits selon leur qualité nutritionnelle.
- d. Je vérifie que les denrées sont rangées en chambre froide de façon à ce que les dates de péremption les plus rapprochées soient les plus accessibles.
- e. Le liquide résultant de la décongélation n'est pas susceptible de contaminer le produit mis en décongélation.

47. Je conserve les produits de 6^{ème} gamme à la température de

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

48. Il n'entre pas dans les attributions habituelles d'un magasinier alimentaire de

- a. Contrôler les températures des chambres froides de stockage
- b. Concevoir les fiches de contrôle à réception
- c. Refuser la réception des produits dont les températures sont en dehors des limites critiques
- d. Saisir les consommations journalières dans un logiciel de gestion de stock
- e. Contrôler les dates de péremption des denrées en stock

49. Utilisation d'un logiciel de gestion de stock. Quelle affirmation est fausse ?

- a. Pour chaque fiche produit il faut saisir les promotions fournisseurs.
- b. Il faut créer une fiche pour chaque produit.
- c. Avant de créer une nouvelle fiche produit, il faut éviter les doublons.
- d. Le logiciel indique les quantités théoriques en stock.
- e. Un logiciel de gestion des stocks permet généralement d'obtenir les coûts moyens pondérés des produits en stock.

50. Trouvez la meilleure réponse possible. La 2^{ème} gamme correspond à des produits

- a. En conserve
- b. Appertisés ou stérilisés
- c. Dont la mention qui suit « à consommer de préférence avant..." peut aller au-delà de 2 ans après la fabrication.
- d. Les trois propositions précédentes sont correctes.
- e. Toutes les propositions précédentes sont fausses.

**2ND 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						

**2ND 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		