ANNALES 2021

1ER CONCOURS EXTERNE

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

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

1ER CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2021
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS TECHNIQUES NORMAUX DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1er GRADE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE

---------⏮⏭--------

EPREUVE ECRITE DE PRESELECTION : QUESTIONNAIRE A CHOIX MULTIPLE
SPECIALITE : ACCUEIL ET ENTRETIEN DES LOCAUX AINSI QUE DES ESPACES VERTS

DUREE : 1h00 COEFFICIENT : 1

SUJET

Ce sujet comporte 16 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 :

Une seule réponse est possible par question. Répondez uniquement sur la grille de réponses, en cochant lisiblement avec une croix (« X ») ou en entourant le chiffre (de 1 à 5) , 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 est la mission qui n'incombe pas à un établissement scolaire du 2e degré ?

1. mettre en œuvre la politique éducative de la NC
2. appliquer les programmes d'enseignement
3. assurer une éducation et une formation
4. attribuer un diplôme
5. contribuer à l'orientation scolaire

Question N° 2

Le règlement intérieur d'un EPENC s'applique :

1. aux seuls personnels de l'enseignement
2. à tous les membres de la communauté éducative
3. aux seuls personnels administratifs et techniques
4. aux seuls élèves
5. aux seuls parents d'élèves

Question N° 3

Qui n'est pas membre de l'équipe de direction d'un EPENC ?

1. le chef d'établissement
2. le chef d'établissement adjoint
3. l' adjoint-gestionnaire
4. le conseiller principal d'éducation
5. le directeur de la section d'enseignement spécialisé (segpa)

Question N° 4

Les adjoints techniques siégeant au conseil d'administration sont :

1. désignés par le Vice Rectorat
2. élus par leurs collègues ATE
3. désignés par la Province
4. tirés au sort
5. désignés par les élèves

ENTRETIEN DES LOCAUX – MENAGE

Question N° 5

Le ménage doit s'effectuer :

1. du plus propre vers le plus sale
2. du plus sale vers le plus propre
3. du bas vers le haut
4. du haut vers le bas
5. toutes les méthodes sont bonnes

Question N° 6

La technique du balayage à la godille consiste à :

1. faire des huit avec le balai trapèze tout en avançant
2. avancer tout droit avec le balai trapèze
3. faire des huit avec le balai trapèze tout en reculant
4. reculer en tirant le balai trapèze
5. ne sert que pour les bateaux

Question N° 7

La bio contamination est la contamination :

1. d'une surface inerte par des micros organismes
2. d'une surface vivante par des micros organismes
3. par des légumes bio
4. de légumes bio par des pesticides
5. de toute surface par des micros organismes

Question N° 8

Le détergent :

1. rend l'eau pure
2. élimine les micros organismes
3. élimine les micros organismes et les salissures
4. élimine les salissures
5. n'élimine rien du tout

Question N° 9

Qu’est- ce qu'une salissure adhérente ?

1. une miette de pain
2. une tâche de graisse
3. une eau sale
4. une poussière
5. un Shawinigan

Question N° 10

Un produit fongicide détruit :

1. les virus
2. les champignons
3. les mousses
4. les insectes
5. les rongeurs

Question N° 11

Quel est le local présentant le plus de risques sanitaires ?

1. la cuisine
2. les toilettes
3. l’atelier des agents
4. le transformateur électrique
5. la salle de sciences

Question N° 12

Pour décaper un carrelage, vous équipez votre machine d'un disque de couleur ?

1. blanc
2. rouge
3. vert
4. marron
5. orange

Question N° 13

Qu'est-ce qui n'est pas un accessoire d'une mono brosse ?

1. le réservoir de lavage
2. le timon
3. la brosse de lavage
4. la brosse à shampooing
5. le disque abrasif

Question N° 14

Avec quoi ne puis-je pas diluer une substance?

1. un solvant
2. un acide
3. de l'eau
4. de l'essence
5. un désinfectant

Question N° 15

Quelle est la partie d'un ordinateur à ne pas nettoyer par un non spécialiste ?

1. l'écran
2. le clavier
3. la souris
4. l'arrière
5. l'intérieur

Question N° 16

L'eau de javel est :

1. un abrasif
2. un désinfectant
3. un détartrant
4. un détergent
5. l'eau de la ville de Javel

Question N° 17

Où trouve-t-on les précautions d'emploi d'un produit d'entretien ?

1. sur l'étiquette
2. sur la facture
3. sur internet
4. en téléphonant au vendeur
5. cela n'a aucune importance de ne pas les trouver

Question N° 18

Quelle est la partie du vidéoprojecteur à nettoyer régulièrement ?

1. le filtre
2. l'écran
3. la lentille
4. la télécommande
5. l'ensemble de l'appareil est à nettoyer régulièrement

Question N° 19

On vous demande de nettoyer les surfaces hors sol verticales d'une pièce ; que ne nettoierez-vous pas ?

1. le téléphone mural
2. les poignées de porte
3. les interrupteurs
4. les plinthes
5. la main courante

ACCUEIL

Question N° 20

Pourquoi le rôle d'agent d'accueil est-il important ?

1. pour ne pas s'égarer dans l'établissement
2. parce que c'est la 1er personne rencontrée
3. pour envoyer et recevoir le courrier
4. pour vérifier la tenue des visiteurs
5. parce qu'il faut bien accueillir les visiteurs

Question N° 21

Plusieurs personnes vous sollicitent en même temps : qui est prioritaire ?

1. l'intervenant extérieur
2. le chef d'établissement
3. le professeur
4. l'élève
5. votre collègue

Question N° 22

Votre interlocuteur est mécontent, que faites-vous ?

1. vous l'arrêtez et lui demandez de se taire
2. vous appelez votre supérieur hiérarchique
3. vous l'écoutez sans l'interrompre
4. vous le menacez d'appeler la police
5. vous le faites sortir, de force si nécessaire

Question N° 23

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

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

Question N° 24

Un parent d'élève arrive à l'accueil :

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

Question N° 25

A quoi sert une pyramide des clés ?

1. à entreposer les clés
2. à faire une figure géométrique
3. à entrer dans tous les locaux
4. à reconnaître quelle est la bonne clé pour un local particulier
5. à transporter le trousseau de clés

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

Question N° 26

A défaut de salle d'études, le réfectoire :

1. peut, sans réserve, être utilisé à cette fin
2. sert uniquement qu'à manger
3. peut exceptionnellement être utilisé à cette fin s'il est nettoyée entre les deux
4. ne doit jamais être utilisé à cette fin
5. est réservé aux personnels

Question N° 27

La lavette microfibre ne permet pas :

1. l'utilisation à sec
2. de retenir la poussière
3. d'enlever les graisses
4. d'être relavée
5. une économie d'argent

Question N° 28

En matière de lingerie, lire les étiquettes consiste à :

1. vérifier le code d'entretien
2. s'assurer du propriétaire de ce linge
3. connaître leur prix
4. connaître leur propriétés
5. choisir leur bon temps de lavage

Question N° 29

Lequel de ces termes ne correspond pas aux buts de la formation des personnels ?

1. le savoir-agir
2. le savoir
3. le savoir-faire
4. le faire-savoir
5. le savoir-être

Question N° 30

Le nettoyage manuel des plateaux repas est :

1. tout à fait normal
2. recommandé
3. totalement proscrit
4. autorisé à titre exceptionnel
5. peu onéreux

Question N° 31

La plonge batterie concerne le nettoyage de(s):

1. assiettes – plateaux
2. matériels de cuisine
3. chambres froides
4. local poubelle
5. instruments de musique

Question N° 32

Lequel de ces produits n'est pas un textile ?

1. Le calicot
2. Le damas
3. Le denim
4. Le tweed
5. Le maroc

LA SECURITE ET L'HYGIENE

Question N° 33

A partir de combien d'élèves, une 2e porte est nécessaire dans une salle de classe ?

1. 15
2. 20
3. 25
4. 30
5. il n'y a aucune réglementation

Question N° 34

En électricité, le fil de terre est de couleur :

1. vert et jaune
2. rouge
3. marron
4. bleu
5. noir

Question N° 35

En NC, la réglementation sur les risques d'incendie en ERP est de la compétence de :

1. la mairie
2. la province
3. la Nouvelle-Calédonie
4. l'Etat
5. chaque établissement public

Question N° 36

Qu’est-ce qui n’est pas mentionné sur un extincteur ?

1. la date de mise en service
2. le nom du vérificateur
3. les dates de passage du vérificateur
4. le numéro de l’extincteur
5. la catégorie de l’extincteur

Question N° 37

Que signifie ce panneau ?

1. vous pouvez écouter de la musique
2. vous ne pouvez pas écouter de la musique
3. silence
4. vous devez mettre un casque anti bruit
5. j'écoute des consignes

Question N° 38

Le repas témoin d'une collectivité doit être conservé au moins :

1. 24 h
2. 48 h
3. 5 jours
4. 7 jours
5. 10 jours

Question N° 39

La méthode HACCP en cuisine permet de :

1. analyser les points critiques dans la chaîne de production
2. vérifier le plan de nettoyage
3. comparer les méthodes de cuisson
4. vérifier la formation des personnels de cuisine
5. vérifier la compatibilité des menus avec les règles de diététique

Question N° 40

Un PPMS est :

1. un plan particulier de mise en service
2. un plan particulier de mise en sécurité
3. un plan particulier de manutention et de service
4. un plan de prévision des matériels de santé
5. un planning pour les mouvements des soldats

Question N° 41

Le repas témoin sert :

1. à prouver que les menus sont bien respectés
2. à être analyser en cas d'infection d'élèves
3. à prouver le respect de l'équilibre alimentaire
4. à être analyser tous les jours par un laboratoire spécialisé
5. à prouver que les élèves ont bien aimé leur repas

ENTRETIEN DES LOCAUX – PETITE MAINTENANCE

Question N° 42

La maintenance préventive s'effectue :

1. après la panne
2. au moment de la panne
3. avant la panne
4. jamais, il est inutile de perdre du temps pour un incident aléatoire
5. à chaque fois que mon supérieur hiérarchique me le demande

Question N° 43

La plomberie est une technique pour faire circuler :

1. des fluides
2. le courant
3. le flux informatique
4. le système d'alarme
5. la sonnerie

Question N° 44

Quel terme n'est pas utilisé en peinture ?

1. liant
2. pigment
3. diluant
4. solvant
5. dégraissant

Question N° 45

Quel terme n'est pas utilisé en menuiserie ?

1. chambranle
2. bille
3. tourelle
4. cheville
5. listel

Question N° 46

Qu’est-ce qui ne relève pas de la petite maintenance ?

1. changer une ampoule
2. changer un néon
3. rajouter une prise électrique
4. changer un DPN
5. remplacer une prise électrique

ENTRETIEN DES ESPACES VERTS

Question N° 47

Qu'est-ce que l'éhoupage d'un arbre ?

1. couper la cime de l'arbre
2. couper les branches de l'arbre
3. déraciner l'arbre
4. décorer le sommet de l'arbre
5. planter un arbre

Question N° 48

Un compost qui dégage une odeur « d'œuf pourri » est un compost :

1. contenant trop de matières carbonées
2. contenant trop de matières azotées
3. trop humide et pas assez aéré
4. pas assez humide et trop aéré
5. trop sec

Question N° 49

Quelle situation ne rentre pas dans l'action d'entretien d'une débroussailleuse ?

1. nettoyage du filtre à air
2. nettoyage de la bougie
3. nettoyage du réservoir à essence
4. lubrification du câble d'accélérateur
5. montage de la bobine de fil

Question N° 50

Les engrais organiques sont élaborés par :

1. exclusivement des matières végétales
2. exclusivement des matières animales
3. avec des matières animales et végétales
4. avec un mélange de ces matières et des éléments chimiques
5. exclusivement des éléments chimiques

1er CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2021
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS TECHNIQUES NORMAUX DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1er GRADE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE

---------⏮⏭--------

EPREUVE ECRITE DE PRESELECTION : QUESTIONNAIRE A CHOIX MULTIPLES

SPECIALITE : ACCUEIL ET ENTRETIEN DES LOCAUX AINSI QUE DES ESPACES VERTS

DUREE : 1h00

COEFFICIENT : 1

N° Anonymat

GRILLE DE REPONSES

Quest.	1	2	3	4	5	Point	Quest.	1	2	3	4	5	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						

1er CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2021
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS TECHNIQUES NORMAUX DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1er GRADE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE

---------⏮⏭--------

EPREUVE ECRITE DE PRESELECTION : QUESTIONNAIRE A CHOIX MULTIPLES

SPECIALITE : ACCUEIL ET ENTRETIEN DES LOCAUX AINSI QUE DES ESPACES VERTS

DUREE : 1h00

COEFFICIENT : 1

N° Anonymat

GRILLE DE REPONSES

Quest.	1	2	3	4	5	Point	Quest.	1	2	3	4	5	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			

1ER CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2021
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS TECHNIQUES NORMAUX DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1er GRADE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE

---------⏮⏭--------

EPREUVE ECRITE DE PRESELECTION : QUESTIONNAIRE A CHOIX MULTIPLES

SPECIALITE : ASSISTANCE A LA PREPARATION DE LA RESTAURATION

DUREE : 1h00 COEFFICIENT : 1

SUJET

Ce sujet comporte **13 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 ou les bonnes réponses 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 :

1. Qu'est-ce que le CIO ? (Une seule réponse possible)
    a. Le Centre Interne d'Organisation
    b. Le Centre Interne d'Orientation
    c. Le Chef des Informations et d'Orientation
    d. Le Centre d'Information et d'Orientation
    e. Le Chef de l'innovation et de l'Orientation

2. Qui est le CPE? (Une seule réponse possible)
    a. Le Conseiller Principal des Etudiants
    b. Le Conseiller Principal d'Education
    c. Le Chef Principal de l'Education
    d. Le Conseiller Principal d'Expertise
    e. Le Chef de Production et de l'Education

3. Dans un établissement scolaire lequel de ces membres préside le conseil d'administration? (Une seule réponse possible)
    a. Le ou la gestionnaire
    b. Le chef de cuisine
    c. Le chef d'établissement
    d. Un élu des provinces
    e. Les parents d'élèves

4. Qu'est-ce que le CVL (Une seule réponse possible)
    a. Conseil de la Vie et du Logement
    b. Conseil de la Vie Lycéenne
    c. Conseil des Ventes Lycéennes
    d. Conseil des Valeurs Lycéennes
    e. Conseil de la Vie et Logistique

La cuisine :

5. Quelle est la hauteur sous hottes réglementaire ? (Une seule réponse possible)
    a. 2 m
    b. 1.70 m
    c. 1.90 m
    d. 1.80 m
    e. 1.95 m

6. Quelle est la surface nécessaire par employé (par plan de travail) ? (Une seule réponse possible)
    a. 3 m2
    b. 1 m2
    c. 2 m2
    d. 4 m2
    e. 6 m2

7. Quel type de liaison est le plus couramment utilisé en cuisine centrale ?
   (Plusieurs réponses possibles)
   a. La liaison chaude
   b. La liaison froide
   c. La liaison surgelée
   d. La liaison congelée
   e. La liaison ambiante

8. Les produits de 4ème gamme, ce sont des végétaux conditionnés après traitement :
   (Une seule réponse possible)
   a. En poche étanches sous vide, stockage à + 4°C
   b. En poche aluminisée, stockage à + 63°C
   c. En poche surgelé, stockage à -18°C
   d. En sac plastique à l'air ambiant
   e. En boite plastique à + 12°C

9. Quel est ce petit matériel ? (Une seule réponse possible)

   a. Un couteau d'office
   b. Un Canneleur
   c. Un zesteur
   d. Un couteau à sculpter
   e. Un couteau à larder

10. Quel est le matériel de cuisson utilisé en restauration de masse ci-dessous ?
    (Une seule réponse possible)

   a. Une sauteuse fixe
   b. Une marmite basculante
   c. Une sauteuse basculante
   d. Une marmite fixe
   e. Une sauteuse

11. Comment appelle-t-on cet ustensile ? (Une seule réponse possible)

a. Une écumoire
b. Une passoire
c. Un chinois étamine
d. Une araignée
e. Une écumoire étamine

12. Faire braiser une pièce de viande est une cuisson : (Plusieurs réponses possibles)
a. Par concentration
b. Mixte
c. Par expansion
d. A l'anglaise
e. A l'américaine

13. Faire griller un poisson est une cuisson : (Une seule réponse possible)
a. Par expansion
b. Mixte
c. Par concentration
d. Emulsion
e. Rissolage

14. Quelle est la température de cuisson à l'anglaise ? (Une seule réponse possible)
a. 50 °C
b. 80°C
c. 100°C
d. 150 °C
e. 180 °C

15. La sauce hollandaise est une sauce : (Une seule réponse possible)
a. Emulsionnée stable chaude
b. Emulsionnée stable froide
c. Emulsionnée semi-coagulée
d. Coagulée
e. Non stable

16. Quelle est la température de cuisson du sucre pour une meringue italienne ? (Plusieurs réponses possibles)
    a. 100°C
    b. 110°C
    c. 118°C
    d. 120°C
    e. 130°C

17. Quelle est cette feuille comestible ? (Une seule réponse possible)

    a. Choux chines
    b. Cerfeuil géant
    c. Liseron d'eau
    d. Choux kanak
    e. Feuille de citrouille

18. A quelle famille appartient ce légume ? (Une seule réponse possible)

    a. Feuille
    b. Fruit
    c. Tubercule
    d. Coque
    e. Agrume

19. Avec quelle pâte sont faits les friands aux fromages ? (Une seule réponse possible)
    a. Pâte à frire
    b. Pâte à choux
    c. Pâte à brioche
    d. Pâte sablée
    e. Pâte feuilletée

20. Quel est le temps de cuisson des œufs à la coque ? (Plusieurs réponses possibles)
    a. 2 mn
    b. 3 mn
    c. 4 mn
    d. 5 mn
    e. 6 mn

21. Combien de jaunes pour faire 1L ? (Une seule réponse possible)
    a. 20 jaunes
    b. 40 jaunes
    c. 32 jaunes
    d. 48 jaunes
    e. 62 jaunes

22. Le terme ovo produits désigne les nouvelles formes de présentation de conservation et de commercialisation des œufs : (Une seule réponse possible)
    a. Avec coquille
    b. Hors coquille
    c. En plaque
    d. En carton
    e. En pochon

23. Pour bien acheter du poisson il faut tenir compte ? (Une seule réponse possible)
    a. De la saison
    b. Du pêcheur
    c. De la fraicheur et de la qualité du poisson
    d. Du bateau
    e. De la part comestible (pourcentage de déchet)

24. Quel est le nom de cette espèce de poisson vivant en Nouvelle Calédonie ?
(Une seule réponse possible)

a. Mahi-Mahi
b. Carangue
c. Dorade coryphène
d. Tazar
e. Perroquet

25. Les huitres de Dumbéa font parties de quelle famille ? (Une seule réponse possible)
a. Gastéropode
b. Céphalopode
c. Bivalves
d. Batraciens
e. Oursin

26. Quelle partie de l'agneau utilise-t-on pour faire un Navarin ? (Une seule réponse possible)
a. Le filet
b. L'épaule
c. Les côtes
d. Le gigot

27. Que veut dire le terme culinaire « Fraiser » ? (Une seule réponse possible)
a. Disposer des fraises sur un entremet
b. Ecraser plusieurs fois une pâte avec la paume de la main afin d'obtenir un mélange homogène
c. Mot désignant un type fraisage
d. Mélange de la pâte de manière différente pour la rendre lisse
e. Un tas de farine pour des préparations à la fraise

28. Que veut dire le terme culinaire « Luter » ? (Une seule réponse possible)
a. Travailler une pâte jusqu'à une consistance ferme
b. Fermer hermétiquement un récipient de cuisine muni de son couvercle avec un lut
c. Fermeture de d'un plat à base de farine avec un lut
d. Pâte à base de plusieurs farines et d'eau
e. Technique de base en cuisine

29. Comment appelle-t-on cet ustensile ? (Une seule réponse possible)

a. Une poêle chinoise
b. Une sauteuse Chinoise
c. Un Wok
d. Une marmite asiatique
e. Un sautoir asiatique

30. Quelle est cette pâtisserie ? (Une seule réponse possible)

a. Paris-Brest
b. Paris-Nice
c. Saint-Honoré
d. Paris By Night
e. Choux Chantilly

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

31. Le lavage de la vaisselle a un double but : (Une seule réponse possible)
    a. Eliminer les souillures et la nourriture
    b. Eliminer les déchets et les microbes
    c. Eliminer les microbes et les champignons
    d. Détruire la flore microbienne
    e. Eliminer la saleté et les champignons

32. Comment doit-être rangée la vaisselle propre ? (Une seule réponse possible)
    a. A l'abri de tout risque de contamination
    b. A l'abri de la lumière
    c. En extérieur pour un séchage au soleil
    d. A l'air libre pour un meilleur séchage
    e. A l'abri des nuisibles

33. Le lavage à la plonge batterie doit se faire avec : (Une seule réponse possible)
    a. Un produit vaisselle standard
    b. Un produit vaisselle bactéricide
    c. Un produit sure-nettoyant
    d. Un bon savon et l'huile de coude
    e. Un désinfectant et du chlore

34. Quelle est la température de séchage du tunnel de la sortie machine ?
    (Plusieurs réponses possibles)
    a. + 30°C
    b. + 43°C
    c. + 85 °C
    d. + 90°C
    e. + 120°C

35. Le nettoyage et la désinfection des tables du réfectoire doivent se faire avec quels types de produit ? (Plusieurs réponses possibles)
    a. Un détergent neutre
    b. Un détergent désinfectant
    c. Un détergent virucide
    d. Un produit corrosif et parfumé

36. L'entretien et le nettoyage du lave-vaisselle doivent se faire : (Une seule réponse possible)
    a. 1 fois par semaine
    b. 3 fois par semaine
    c. 1 fois par mois
    d. Après chaque service de plonge
    e. Tous les trimestres

37. Pour le nettoyage du sol des couloirs quelle méthode utiliser ? (Une seule réponse possible)
    a. Balayage à sec
    b. Balayage à grande eau
    c. Balayage au poussé
    d. Balayage à la Godille
    e. Balayage mécanique

La sécurité et l'hygiène :

38. Quelle est la fréquence de lavage des mains ? (Plusieurs réponses possibles)
    a. Tous les 2 heures pendant 30 mn
    b. 1 fois par jour pendant 1heure
    c. Après chaque tâche contaminant pendant 30 secondes
    d. Tous les 3 heures pendant 15 secondes
    e. Tous les ½ heure pendant 30 secondes

39. Que veut dire PMS ? (Une seule réponse possible)
    a. Plan de Montage Sanitaire
    b. Plan de Maitrise Social
    c. Plan de Montage et Sanitaire
    d. Plan de Maitrise Sanitaire
    e. Plan de Maitrise et de Santé

40. Désinfecter c'est : (Une seule réponse possible)
    a. Eliminer les souillures visibles à l'œil nu
    b. Eliminer les déchets alimentaires
    c. Eliminer les microbes
    d. Eliminer la flore intestinale
    e. Détruire les matières organiques.

41. Pour travailler en cuisine à l'embauche les personnels doivent passer quel type d'examen ? (Une seule réponse possible)
    a. Visite médicale
    b. Coproculture
    c. Analyse de la gorge
    d. Radio des poumons
    e. Prise de sang

42. Comment appelle-t-on les repas à conserver en restauration collective chaque jour ? (Une seule réponse possible)
    a. Les repas journaliers
    b. Les repas pour analyse
    c. Les repas témoins
    d. Les repas de suivi journalier de production
    e. Les repas d'analyse des dangers

43. Quelle délibération réglemente l'hygiène et la sécurité alimentaire en restauration et collective en Nouvelle-Calédonie ? (Une seule réponse possible)
    a. La 152 CP
    b. La 160 CP
    c. La 155 CP
    d. La 145 CP
    e. La 165 CP

44. Qu'est-ce que la marche en avant en restauration collective ? (Une seule réponse possible)
    a. Le propre croise le sale
    b. Le propre ne croise pas le sale
    c. Le propre avance vers le sale
    d. Le sale passe en zone propre
    e. Le sale passe par un circuit flécher

45. Quelle est la température de conservation des viandes et produits à base de viande réfrigérée? (Une seule réponse possible)
    a. + 10°C
    b. + 2°C
    c. + 6°C
    d. + 8°C
    e. + 5°C

<u>Le magasinage :</u>

46. Quel document le magasinier doit-il tenir à jour à chaque livraison et réception de marchandise? (Une seule réponse possible)
    a. La fiche d'indentification
    b. La fiche réception marchandise
    c. La feuille de présence
    d. La fiche prestataire
    e. La fiche d'analyse des denrées

47. Quel est cet instrument de mesure indispensable à la prise de température des denrées en restauration collective? (Une seule réponse possible)

a. Thermosonde électrique
b. Thermomètre mécanique
c. Sonde laser
d. Thermosonde laser
e. Thermomètre à cœur

48. L'enregistrement des températures des chambres froides par le magasinier doit se faire impérativement : (Plusieurs réponses possibles)
a. 1 fois par semaine par passage aléatoire
b. 1 fois par mois quand il a du temps
c. Chaque jour à son arrivée
d. Tous les 15mn
e. En cas d'anomalie

49. Quelle est la température de conservation des produits de la mer ? (Plusieurs réponses possibles)
a. 0°C
b. + 2°C
c. + 4°C
d. + 6C
e. + 10°C

50. En cas de rupture de la chaine de froid sur produit surgelé livré que doit faire le magasinier ? (Plusieurs réponses possibles)
a. Garder la marchandise et le recongeler
b. Renvoyer la marchandise
c. Remplir une fiche anomalie
d. Prévenir le chef de cuisine
e. Prévenir le fournisseur et demander un avoir

1er CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2021
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS TECHNIQUES NORMAUX DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1er GRADE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE

----------⏮⏭--------

EPREUVE ECRITE DE PRESELECTION : QUESTIONNAIRE A CHOIX MULTIPLES

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						

1er CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2021
POUR LE RECRUTEMENT DANS LE CORPS DES ADJOINTS TECHNIQUES NORMAUX DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT DU SECOND DEGRE PUBLIC DE 1er GRADE DE LA NOUVELLE-CALEDONIE

---------⏮⏭--------

EPREUVE ECRITE DE PRESELECTION : QUESTIONNAIRE A CHOIX MULTIPLES

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				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	X					32	X					
8	X						33		X				
9		X					34			X	X		
10			X				35		X	X			
11				X			36				X		
12	X		X				37				X		
13			X				38			X		X	
14			X				39				X		
15	X						40			X			
16			X	X			41	X					
17			X				42			X			
18			X				43			X			
19					X		44		X				
20		X	X				45		X				
21				X			46		X				
22		X					47					X	
23			X				48			X		X	
24				X			49	X	X				
25			X				50		X	X	X	X	