

ANNALES 2021

2ND 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**

**2ND 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 1^{ER} 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 17 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

Le Projet d'établissement de l'EPENC est fixé par :

1. le Gouvernement de la NC
2. le vice-rectorat
3. le chef d'établissement
4. le conseil d'administration
5. l'association des parents d'élèves

Question N° 2

Le directeur de l'EPENC appelé aussi chef d'établissement est nommé par :

1. le Ministère de l'Education nationale
2. le président de la Province
3. le vice-recteur
4. le conseil d'administration
5. le gouvernement de la NC

Question N° 3

Les adjoints techniques des EPENC sont nommés par :

1. le gouvernement de la NC
2. la Province
3. le chef d'établissement
4. l'adjoint gestionnaire
5. la mairie

Question N° 4

Qu'est-ce qui n'est pas dans les attributions du Conseil d'Administration de l'EPENC ? :

1. le vote du budget
2. les emplois du temps des personnels
3. le vote du règlement intérieur
4. les échanges linguistiques
5. la détermination de la politique de l'EPENC

ENTRETIEN DES LOCAUX – MENAGE

Question N° 5

Le balayage humide commence par:

1. l'application de la technique à la godille
2. l'humidification du sol
3. le détournage
4. le séchage du sol
5. le balayage

Question N° 6

Le dépoussiérage humide s'effectue avec:

1. le balai brosse
2. la serpillère
3. le mop
4. le balai trapeze
5. un chiffon humide

Question N° 7

Le cercle de Sinner est:

1. un concept mathématique
2. une théorie de nettoyage
3. une marque d'appareils de nettoyage
4. une méthode de nettoyage
5. une manière de travailler en synergie

Question N° 8

Que n'est pas un détergent :

1. un agent de surface
2. un détersif
3. un surfacturant
4. un agent double
5. un composé chimique

Question N° 9

Qu'est- ce que le bio nettoyage ?

1. association d'un pré-nettoyage et d'un nettoyage
2. association d'un nettoyage et d'un détergent
3. association d'un détergent et d'un désinfectant
4. nettoyage avec des produits bio
5. auto nettoyage naturel

Question N° 10

Qu'est-ce qui est le plus efficace comme nettoyage ?

1. commencer par les tables
2. aller de l'extérieur vers l'intérieur
3. commencer par le plafond
4. commencer par le sol
5. commencer par les tableaux

Question N° 11

La notice d'utilisation d'un produit d'entretien prévoit une dilution à 5%; vous avez un verre de 10 centilitres et un seau de 10 litres ; combien de verres versez-vous dans le seau?

1. un demi verre
2. un verre
3. deux verres
4. cinq verres
5. je ne verse rien, je suis contre l'utilisation de produits d'entretien

Question N° 12

Avec quel produit nettoyez-vous un tableau blanc interactif ?

1. eau javellisée
2. eau potable
3. eau corrosive
4. eau savonneuse
5. eau sablonneuse

Question N° 13

La méthode du nettoyage à l'américaine concerne:

1. le plafond
2. les vitres
3. le sol
4. les bureaux
5. le tableau

Question N° 14

Le nettoyage d'une salle de classe est primordiale:

1. parce que c'est inscrit dans ma fiche de poste
2. pour que les élèves travaillent mieux
3. pour éviter la prolifération des microbes
4. pour donner un cadre agréable aux élèves
5. pour entretenir les locaux

Question N° 15

Que mesure le pH d'un produit de nettoyage?

1. la dangerosité
2. l'inocuité
3. la performance hygiénique
4. l'acidité
5. le taux de phosphore

Question N° 16

Qu'est-ce qui n'est pas un balai?

1. La raclette
2. le fuyant
3. le trapèze
4. le lavage à plat
5. le lavage-pont

Question N° 17

Quelle est la bonne technique de nettoyage à deux seaux?

1. 1 seau d'eau claire et 1 seau d'eau + détergent
2. 1 seau de détergent et 1 seau d'eau sale
3. 2 seaux de détergent dilué et eau claire
4. 1 seau d'eau claire et un seau d'eau sale
5. 1 seau d' eau sale et un seau vide vide

Question N° 18

Dans une salle de classe, qu'est-ce qui peut ne pas être nettoyer tous les jours?

1. les vitres
2. le sol
3. le tableau
4. les tables
5. la poubelle

Question N° 19

Quel est le type de sol que vous retrouverez le plus souvent dans une salle de classe?

1. le bois
2. le carrelage
3. la fibre végétale
4. le thermoplastique
5. la moquette

ACCUEIL

Question N° 20

Quel n'est pas le rôle de l'agent d'accueil dans un établissement d'enseignement ?

1. accueillir le public
2. orienter les visiteurs
3. renseigner les visiteurs
4. traiter le courrier
5. remplir les dossiers d'inscription

Question N° 21

Sourire lorsqu'on répond au téléphone :

1. ne sert à rien car l'interlocuteur ne vous voit pas
2. donne l'impression que vous n'êtes pas dans votre état normal
3. donne l'impression que vous vous amusez pendant votre travail
4. est important car votre interlocuteur le ressent
5. est à proscrire totalement

Question N° 22

Au téléphone, un parent souhaite parler au conseiller d'éducation qui est absent:

1. vous lui dites qu'il est absent et raccrochez
2. vous lui proposez de lui passer le chef d'établissement
3. vous lui dites de rappeler plus tard
4. vous laissez sonner
5. vous lui proposez de lui passer une autre personne de la vie scolaire

Question N° 23

Un personnel ayant perdu une clé vous en redemande une autre, que faites-vous ?

1. qu'il se débrouille avec un collègue
2. qu'il ferait bien de la retrouver s'il ne veut pas d'ennui avec l'intendant
3. vous agissez en fonction d'une fiche de procédure d'utilisation des clés
4. vous lui en donnez une contre paiement immédiat d'une somme d'argent
5. vous l'envoyez au chef d'établissement

Question N° 24

Quelle est la qualité primordiale d'un agent d'accueil ?

1. l'amabilité
2. la courtoisie
3. la discrétion
4. la patience
5. la politesse

Question N° 25

Comment appelle-t-on quelquefois le local de l'accueil ?

1. le vestibule
2. le secrétariat
3. la loge
4. le parloir
5. le sas de sécurité

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

Question N° 26

Le nettoyage écologique, ce n'est pas:

1. augmenter le nombre de produits utilisés afin de ne pas être dépendant
2. changer les pratiques
3. économiser l'eau
4. utiliser des produits éco labellisés
5. faire le tri sélectif

Question N° 27

Le tri sélectif ne permet pas:

1. une action pédagogique
2. de manger ce que l'on veut
3. d'éviter le gaspillage
4. le compostage
5. de réduire les coûts

Question N° 28

Une bonne hygiène corporelle à la demi-pension n'oblige pas:

1. à avoir les mains et les ongles propres et soignés
2. à se laver les mains en début et fin de service
3. à ne pas porter de bagues, bracelets
4. à ne pas porter de montre
5. à ne pas porter ses vêtements personnels pour le service

Question N° 29

Qu'est-ce qui n'est pas nécessaire dans l'organisation du travail avant le lavage du linge?

1. s'assurer que le linge est bien sale
2. prévoir des gants
3. vérifier le bon état du linge
4. préparer ses produits
5. lire les étiquettes

Question N° 30

Dans une machine à laver les différents bacs reçoivent des produits concernant:

1. le prélavage
2. le lavage
3. l'assouplissement
4. la désinfection
5. le séchage

Question N° 31

Les étiquettes du linge comportent entre autres:

1. des pictomètres
2. des pistolets
3. des pictogrammes
4. des pictographes
5. des dessins

Question N° 32

Les couteaux sont entreposés dans des armoires à UV pour:

1. les faire brunir
2. ne pas se les faire voler
3. qu'ils ne s'oxydent pas
4. les stériliser
5. ne pas se blesser

LA SECURITE ET L'HYGIENE

Question N° 33

Qu'est-ce qu'un BAES ?

1. un bloc essentiel d'éclairage de sécurité
2. un bloc autonome d'essence de sécurité
3. un bloc autonome d'éclairage de secours
4. un bloc autonome d'éclairage de sécurité
5. un bilan administratif et scientifique

Question N° 34

Les installations électriques doivent être vérifiées:

1. jamais
2. tous les 5 ans
3. tous les 2 ans
4. tous les ans
5. tous les 6 mois

Question N° 35

Le préventionniste est:

1. un opérateur de vérification des règles de sécurité
2. un opérateur de la météorologie
3. un opérateur de la prévention des accidents
4. un opérateur de prévision des risques d'accidents
5. un opérateur de prévision des besoins en énergie

Question N° 36



Que signifie ce panneau?

1. chaussée glissante
2. danger général
3. chute de pierres
4. point d'interrogation
5. signe mathématique

Question N° 37

La fiche technique d'un produit d'entretien ne sers pas à :

1. se prémunir contre les dangers de l'utilisation
2. doser efficacement ce produit
3. savoir de quelle manière et dans quel cas l'utiliser ?
4. savoir qui peut l'utiliser
5. savoir la composition du produit

Question N° 38

Qu'est-ce qu'un DAE?

1. un document d'accident électrique
2. un défaut d'alimentation électrique
3. une définition automatique externe
4. un défibrillateur automatique externe
5. un défibrillateur automatique externe

Question N° 39

Après avoir travaillé à l'atelier et avant d'aller travailler à la plonge :

1. vous allez fumer une cigarette
2. vous allez vous plaindre auprès du chef d'établissement
3. vous allez vous doucher
4. vous allez vous doucher et changer de tenue de travail
5. vous y allez immédiatement car vos collègues vous attendent

Question N° 40

Lequel de ces exercices n'est pas effectué dans un établissement scolaire:

1. un exercice de mathématiques
2. un exercice d'évacuation incendie
3. un exercice d'évacuation pour fortes pluies
4. un exercice d'évacuation pour séisme
5. un exercice d'évacuation attentat/intrusion

Question N° 41

Dans un établissement recevant du public, le tableau électrique doit:

1. être toujours ouvert pour être facilement accessible en cas de panne
2. être inaccessible sauf aux pompiers
3. être toujours fermé à clé pour éviter d'être manipulé par n'importe qui.
4. être de couleur rouge afin d'être visible
5. être contrôlé tous les mois

ENTRETIEN DES LOCAUX – PETITE MAINTENANCE

Question N° 42

La vérification périodique des installations électriques est une maintenance :

1. corrective
2. améliorative
3. ce n'est pas de la maintenance
4. préventive
5. nécessaire

Question N° 43

En électricité, le courant ne peut être :

1. alternatif
2. monophasé
3. déphasé
4. triphasé
5. continu

Question N° 44

Quel est l'outil que l'on n'utilise pas en peinture ?

1. un révolver à peinture
2. une brosse
3. un pinceau
4. un rouleau
5. un couteau

Question N° 45

Qu'est-ce qui n'est pas une pièce d'une serrure ?

1. cylindre
2. gâche
3. rotor
4. stator
5. tétière

Question N° 46

Qu'est-ce qu'une équipe mobile d'agents d'entretien ?

1. des agents qui se déplacent très rapidement
2. des agents qui peuvent intervenir dans plusieurs établissements
3. des agents qui peuvent effectuer tous types de travaux
4. des agents qui changent souvent d'établissement
5. des agents qui restent toujours dans le même établissement

ENTRETIEN DES ESPACES VERTS

Question N° 47

Lors d'une fouille d'un terrain, vous rencontrez un grillage de couleur,

1. vous l'enlevez, ce déchet va perturber la pousse des plantes
2. vous continuez votre travail car vous ne savez pas ce que c'est
3. vous prévenez votre supérieur hiérarchique de la présence d'un réseau
4. vous refermez la fouille et vous continuez plus loin
5. vous criez au secours

Question N° 48

Pour débroussailler ou tondre, on utilise des EPI ; ceux sont des :

1. éléments de plantation individuels
2. éléments de protection individuels
3. éléments de précaution individuels
4. engins de pression intense
5. éléments de propulsion inifugés

Question N° 49

Vous avez fini de débroussailler, quelle est la dernière action la plus importante à faire ?

1. vous en informez votre chef
2. vous changez de tenue
3. vous rangez le matériel
4. vous nettoyez et contrôlez le matériel
5. vous contemplez votre travail

Question N° 50

Quel élément n'agit pas sur la floraison et fructification des plantes ?

1. calcium
2. potassium
3. azote
4. phosphore
5. eau

**2nd 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 1^{er} GRADE DE LA
 NOUVELLE-CALÉDONIE**



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						

**2nd 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 1^{er} GRADE DE LA
NOUVELLE-CALÉDONIE**



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					

**2ND 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 1^{ER} GRADE DE LA
NOUVELLE-CALÉDONIE**

-----◀▶-----

EPREUVE ECRITE DE PRESELECTION : QUESTIONNAIRE A CHOIX MULTIPLES

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

DUREE : 1h00

COEFFICIENT : 1

SUJET

Ce sujet comporte **14 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. Que désigne le terme EPENC ? (Une seule réponse possible)
 - a. Etablissements Publics des Ecoles de la Nouvelle Calédonie
 - b. Etablissements Publics d'Etude de de la Nouvelle Calédonie
 - c. Etablissements Publics d'Enseignement de la Nouvelle Calédonie
 - d. Etablissements Publics d'Environnement de la Nouvelle Calédonie
 - e. Etablissements Publics des Ecritures de la Nouvelle Calédonie

2. A quelle période a eu lieu le transfert de compétence dans l'enseignement privé du 1^{er} degré et l'enseignement du 2nd degré public et privé en Nouvelle Calédonie ? (Une seule réponse possible)
 - a. Début 2010
 - b. Milieu 2011
 - c. Début 2012
 - d. Fin 2013
 - e. Fin 2014

3. Dans un établissement scolaire qui est l'ordonnateur ? (Une seule réponse possible)
 - a. Le ou la gestionnaire
 - b. Le chef de cuisine
 - c. Le chef d'établissement
 - d. L'agent chef
 - e. Le CPE

4. Que peut-on retrouver sur une fiche de poste ? (Plusieurs réponses possibles)
 - a. L'intitulé du poste
 - b. Le lieu d'exercice
 - c. Sa situation familiale
 - d. Les missions
 - e. Les loisirs

La cuisine :

5. Quel sont les critères de qualité pour l'implantation d'une cuisine ? (Plusieurs réponses possibles)
 - a. Orientation de la cuisine au Nord
 - b. Orientation de la cuisine au Sud
 - c. Orientation de la salle de restaurant Sud-est
 - d. Orientation de la salle de restaurant Sud-ouest
 - e. Situation de l'économat sur 2 niveaux

6. La cuisine centrale est une unité de production fabricant des repas destinés à : (Une seule réponse possible)
 - a. Un point de consommation
 - b. Différents points de consommation
 - c. Une consommation sur place
 - d. Un point de consommation en liaison chaude
 - e. Une consommation unique

7. Pour l'installation d'une cuisine quelle est la hauteur sous plafond réglementaire?
(Une seule réponse possible)
- 2.60 m
 - 2.50 m
 - 2.70 m
 - 2.90 m
 - 3 m
8. Quelle est la largeur réglementaire pour le passage d'un chariot ? (Une seule réponse possible)
- 1.80 m
 - 1.70 m
 - 1.60 m
 - 1.50 m
 - 1.40 m
9. Quel est le type de distribution le plus couramment utilisé en restauration collective ?
(Plusieurs réponses possibles)
- Libre-service scramble
 - A l'assiette
 - Au chariot
 - Libre-service linéaire
 - Libre-service en barquette
10. Que permet une sauteuse ? (Plusieurs réponses possibles)
- Griller des viandes
 - Sauter des viandes
 - Faire des sauces
 - Sauter des légumes
 - Rôtir des viandes
11. Qu'est-ce qu'un bac gastronorme ? (Plusieurs réponses possibles)
- Récipient modulaire et gerbable
 - Récipient de forme ronde
 - Récipient non modulaire
 - Récipient qui permet de débarrasser, transporter les aliments
 - Il peut s'insérer dans les selfs de distribution

12. Quel est ce matériel utilisé en restauration de masse ? (Une seule réponse possible)



- a. Marmite
- b. Sauteuse
- c. Vario-Cooking
- d. Plancha-Cooking
- e. Steam-Cooker

13. Qu'est-ce qu'un brûleur séquentiel ? (Plusieurs réponses possibles)

- a. Un brûleur qui fonctionne en continu
- b. Un brûleur dont le fonctionnement est intermittent
- c. Un brûleur non continu
- d. Un brûleur à flamme haute
- e. Un brûleur à petite flamme

14. Qu'est-ce qu'un four mixte ? (Plusieurs réponses possibles)

- a. Un appareil de cuisson avec une seule atmosphère de cuisson
- b. Un appareil de cuisson polyvalent
- c. Un appareil de cuisson pouvant combinés plusieurs atmosphère de cuisson
- d. Un appareil de cuisson pouvant cuire en chaleur sèche
- e. Un appareil de cuisson pouvant cuire à la vapeur

15. Quel est le nombre de bar d'un cuiseur vapeur basse pression ? (Plusieurs réponses possibles)

- a. 0.3 bar
- b. 0.5 bar
- c. 0.9
- d. 1 bar
- e. 2 bars

16. Quelle est la température correspondant au nombre de bar d'un cuiseur vapeur basse pression ? (Plusieurs réponses possibles)

- a. 84°C
- b. 92°C
- c. 104°C
- d. 72°C
- e. 109°C

17. Que permet le matériel mécanique en restauration collective ? (Plusieurs réponses possibles)

- a. Rendre plus compliquer le travail du cuisinier
- b. Réduire le nombre de personnel
- c. Alléger le travail du cuisinier
- d. Rendre plus régulier le travail
- e. Donner moins de rendement

18. Comment appelle-t-on ce matériel ? (Plusieurs réponses possibles)



- a. Mixer à tige
- b. Mixer broyeur
- c. Mixer plongeant
- d. Mixer mobile
- e. Girafe

19. Quel est le temps de cuisson d'un œuf poché ? (Une seule réponse possible)

- a. 1 mn
- b. 2 mn
- c. 3 mn
- d. 4 mn
- e. 5 mn

20. Quelles sont les 4 étapes essentielles pour habiller un poisson rond ? (Plusieurs réponses possibles)

- a. Ebarber
- b. Désinfecter
- c. Laver
- d. Ecailler
- e. Vider

21. Pour 1 Litre de blancs d'œufs combien faut-il de blancs ? (Une seule réponse possible)

- a. 15 blancs
- b. 42 blancs
- c. 32 blancs
- d. 22 blancs
- e. 62 blancs

22. Comment appelle-t-on ce fruit exotique ? (Plusieurs réponses possibles)



- a. Fruit d'Asie
- b. Kiwi Exotique
- c. Pitaya
- d. Physalis
- e. Fruit du dragon

23. Comment appelle-t-on ce légume feuille ? (Plusieurs réponses possibles)



- a. Epinard
- b. Baselle
- c. Salade sauvage
- d. Liseron d'eau
- e. Epinard malabar

24. Quel est le nom de cette espèce de poisson qu'on peut retrouver en Nouvelle Calédonie ?
(Une seule réponse possible)



- a. Mahi-Mahi
- b. Carangue
- c. Pouatte
- d. Dorade
- e. Perroquet

25. En règle générale, les légumes à l'anglaise se cuisent : (Plusieurs réponses possibles)

- a. Départ à l'eau bouillante
- b. Départ à l'eau frémissante
- c. Départ à froid pour les pommes de terre
- d. Départ à sec
- e. Départ avec très peu d'eau

26. Dans la classification officielle de la viande de bœuf la conformation se fait en combien de classes ? (Une seule réponse possible)

- a. 3
- b. 4
- c. 6
- d. 2
- e. 5

27. Que veut dire le terme culinaire « Videler » ?

(Une seule réponse possible)

- a. Vider une pièce de viande
- b. Former avec les doigts un rebord et un décor sur une abaisse de pâte en repliant et roulant la pâte sur elle même
- c. Vider une caille
- d. Faire des entailles dans une pâte
- e. Mélanger divers appareil à vide

28. Que veut dire le terme culinaire « Torrifier » ? (Une seule réponse possible)
- En pâtisserie donner de nombreux tour à une pâte
 - Faire chauffer jusqu'à coloration certaines graines pour corser le goût
 - Passer un produit à travers un tamis
 - Technique de brunissement d'une viande
29. Que veut dire le terme culinaire « Turbiner » ? (Une seule réponse possible)
- Passer un produit dans un tube congelé
 - Passer un produit en cellule réfrigérée
 - Faire prendre un produit à glace ou sorbet dans une sorbetière
 - Donner un coup froid aux crèmes glacées
 - Faire prendre les sauces en cellule de refroidissement
30. Comment appelle-t-on cette pâtisserie ? (Une seule réponse possible)

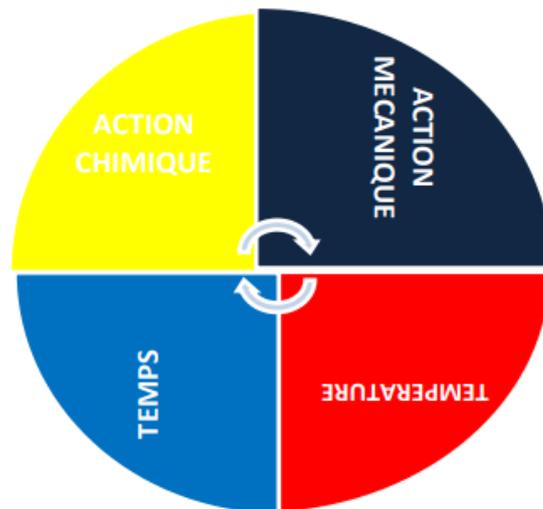


- Paris-Brest
- Paris-Nice
- Moka
- Merveille Café
- Entremet Brésil

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

31. Quels sont les 4 facteurs déterminants l'efficacité d'un bon nettoyage et désinfection (Plusieurs réponses possibles)
- Action mécanique
 - Action statique
 - Le temps d'action
 - Action chimique
 - La température

32. Comment appelle-t-on cet outil ? (Une seule réponse possible)



- a. Le cercle de Production de Nettoyage
- b. Le cercle de Sinner
- c. Le cercle de Bio-Nettoyage
- d. Le cercle de Skinner
- e. Le cercle d'Intervention et de Désinfection

33. Un lavage rationnel de la vaisselle nécessite : (Une seule réponse possible)

- a. Une méthode
- b. Du matériel et du personnel
- c. Une méthode et un matériel bien appropriés
- d. Un bon savon et l'huile de coude
- e. Un désinfectant et du chlore

34. Quelle est la température du bac de lavage en machine ? (Plusieurs réponses possibles)

- a. + 30°C
- b. + 43°C
- c. + 50 °C
- d. + 55°C
- e. + 65°C

35. Pour le nettoyage du sol au réfectoire on va utiliser quelle méthode pour les grandes pièces ? (Une seule réponse possible)

- a. Au poussé
- b. En L
- c. A la godille
- d. En huit
- e. En Y

36. Le séchage de la vaisselle en machine se fait : (Une seule réponse possible)
- Par injection d'un produit corrosif
 - Par injection d'un produit de séchage
 - Par injection d'un produit rénovant
 - Par introduction d'un agent de mécanique
 - Par une multiplication de facteur
37. Pour le nettoyage et la désinfection du sol au réfectoire quel type de balayage utilise-t-on le plus fréquemment ? (Une seule réponse possible)
- Balayage à sec
 - Balayage à grande eau
 - Balayage humide
 - Balayage au souffleur
 - Balayage mécanique

La sécurité et l'hygiène :

38. Que veut dire PH? (Une seule réponse possible)
- Potentiel Hygiène
 - Produit Hydrocarbure
 - Potentiel Hydrogène
 - Potentiel Humain
 - Poste Hygiène
39. Que veut dire PND ? (Une seule réponse possible)
- Plan de Note et Désinfection
 - Plan National de Désinfection
 - Pièce de Nettoyage et Désinfection
 - Plan de Nettoyage et Désinfection
 - Plan de Nettoyage et Désinsectisation
40. Les principaux facteurs de multiplication des microbes sont : (Plusieurs réponses possibles)
- La disponibilité en eau
 - Le PH
 - La température
 - L'absence ou insuffisance de la désinfection
 - Le temps

41. Que veut dire HACCP ? (Une seule réponse possible)
- Analyse des risques et des dangers
 - Analyse des risques et points critiques
 - Analyse des risques et points critiques pour leurs maîtrises
 - Analyse des dangers pour protocole
 - Analyse des protocoles et risques pour le maintien des dangers
42. Combien de temps doit-on garder les échantillons de repas témoins en restauration collective ? (Une seule réponse possible)
- 3 jours
 - 2 jours
 - 5 jours
 - 1 jour
 - 1 mois
43. Qu'est-ce qu'un CCP ? (Une seule réponse possible)
- Point critique
 - Point critique pour la maîtrise
 - Point déterminant
 - Point de contrôle visible à l'œil nu
 - Point d'organisation
44. En quoi consiste le principe de la marche avant ? (Une seule réponse possible)
- Le propre croise le sale
 - Le propre ne croise pas le sale
 - Le propre avance vers le sale
 - Le sale passe en zone propre
 - Le sale passe par un circuit flécher
45. Quelle est la température de sécurité alimentaire pour les aliments chauds ? (Une seule réponse possible)
- + 61°C
 - + 63°C
 - + 58°C
 - + 62°C
 - Au-dessus de + 63°C

Le magasinage :

46. Quel document permet de rentrer en relation écrite avec les fournisseurs ?

(Une seule réponse possible)

- a. La fiche d'indentification
- b. La fiche réception marchandise
- c. Le bon de commande
- d. L'inventaire
- e. La fiche d'analyse des denrées

47. Comment appelle-t'on ce matériel indispensable au magasinage des denrées alimentaires ?

(Une seule réponse possible)



- a. Chariot polyvalent
- b. Chariot à magasinier
- c. Chariot transpalette
- d. Chariot de manutention
- e. Chariot de transport individuel

48. Que peut-on retrouver sur la fiche de stock ? (Plusieurs réponses possibles)

- a. La dénomination de l'article
- b. Le prix unitaire
- c. La quantité de produit entrée et sortie en stock
- d. La vie du commercial
- e. La DLC, DLUO

49. Quelle est la température de stockage des denrées surgelées respectant la chaîne du froid ?

(Une seule réponse possible)

- a. + 18°C
- b. - 15 °C
- c. + 4°C
- d. - 18°C
- e. - 4°C

50. En cas d'anomalie à la réception des marchandises que doit faire le magasinier?

(Plusieurs réponses possibles)

- a. Garder la marchandise
- b. Renvoyer la marchandise
- c. Remplir une fiche anomalie
- d. Prévenir le chef
- e. Prévenir le fournisseur et demander un avoir

**2nd 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 1^{er} GRADE DE LA
 NOUVELLE-CALÉDONIE**



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						

**2nd 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 1^{er} GRADE DE LA
NOUVELLE-CALÉDONIE**



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