

ANNALES 2018

2ND CONCOURS EXTERNE

***CORPS DES ADJOINTS TECHNIQUES
NORMAUX DES ETABLISSEMENTS
D'ENSEIGNEMENTS DE 2ND DEGRE DE
1^{ER} GRADE (ATNEE-NC1)***

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

2nd CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2018
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

S U J E T

Ce sujet comporte **15 pages** y compris la page de garde

Questionnaire à choix multiple – 50 questions – 1 heure

L'établissement d'enseignement :	4 questions
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

Question N°1

Dans le système éducatif, qu'est-ce qu'un "TEN" ?

1. Un Tuteur de l'École Nationale
2. Un Testeur Expert des Normes
3. Un Théoricien de l'École Normale
4. Un Théoricien de l'Éducation Nationale
5. Un Technicien de l'Éducation Nationale

Question N°2

Les votes au sein du Conseil d'administration d'un EPENC (Établissement Public d'Enseignement de Nouvelle-Calédonie) sont personnels et peuvent se faire à bulletin secret.

En cas d'égalité des voix

1. Le vote est annulé
2. Le vote est caduc
3. La voix du président est prépondérante
4. La voix de l'intendant est prépondérante
5. Le représentant de la mairie décide du choix

Question N°3

Dans un établissement scolaire, durant les "petites vacances" scolaires et pour le personnel technique

1. Seul le responsable de la maintenance doit assurer un ou plusieurs jours de permanence.
2. Seul le chef de cuisine doit assurer un ou plusieurs jours de permanence.
3. Seuls les titulaires doivent assurer un ou plusieurs jours de permanence.
4. Tous les agents affectés à plein temps, titulaires ou non titulaires, doivent assurer un ou plusieurs jours de permanence.
5. Les jours de permanence, les agents ne font rien ou jouent aux cartes.

Question N°4

Sur quelle base est établi le quorum (le nombre de voix qui doivent être présentes ou représentées pour qu'une délibération soit valide) du Conseil d'administration d'un EPENC?

1. sur la base des membres composant le CA
2. sur la composition théorique du CE
3. sur décision du chef d'établissement
4. sur décision de la Mairie et des provinces
5. sur décision du vice rectorat et du gouvernement

Question N°5

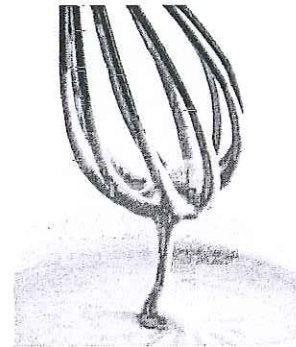
Une cuisson par rayonnement et radiation consiste à

1. cuire dans un liquide certains aliments afin d'obtenir un échange entre les sucs (osmose)
2. saisir les aliments soit dans un liquide bouillant, soit sur une matière grasse chaude
3. faire cuire un aliment à feu doux dans un récipient fermé, à basse température
4. cuire dans une enceinte à micro-ondes multifonctions
5. Aucune des réponses précédentes ne convient

Question N°6

"Coller" une crème pâtissière signifie

1. la punir
2. lui rajouter du sirop d'érable pour l'épaissir
3. la rater totalement
4. la faire réduire pour l'épaissir
5. ajouter de la gélatine pour lui donner plus de consistance



Question N°7

Hachis de champignons de Paris, finement hachés, étuvé au beurre avec des oignons et des échalotes, que suis-je ?

1. une parisienne
2. une forestière
3. une duxelle
4. une campagnarde
5. une hallucinogène

Question N°8

Quels sont les trois rôles d'une marinade?

1. Coaguler, raffermir, préserver la couleur de la chair
2. Assaisonner, cuire, conserver les aliments
3. Faisander, sécher, mortifier
4. Attendrir, aromatiser, prolonger la conservation
5. Aucune des réponses précédentes ne convient

Question N°9

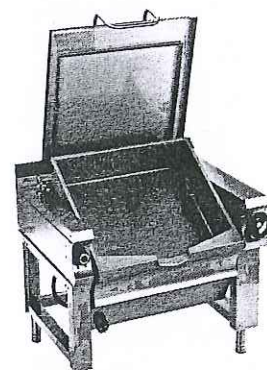
Le chef vous demande d'utiliser une canadienne d'œufs extra frais, vous prenez un emballage

1. de 12
2. de 6
3. de 180
4. de 30
5. de 360

Question N°10

Ce matériel est

1. un faitout à pression
2. une marmite de restauration collective
3. une sauteuse
4. une friteuse
5. un bain marie



Question N°11

Parmi les éléments suivants, trouvez une toxine produite par des corps gras lorsqu'ils brûlent

1. la shigella
2. l'acroléine
3. le tetanospasme
4. la botuline
5. le corynebacterium diptheriae

Question N°12

Le parmesan est un fromage italien dont la pâte est

1. molle
2. fraîche
3. pressée non cuite
4. pressée cuite
5. extra molle

Question N°13

En cuisine, "parer" un aliment signifie

1. étaler du fromage sur un aliment afin de l'embellir
2. passer un aliment dans la farine, dans des œufs battus puis dans de la chapelure
3. retirer d'un aliment tout ce qu'il comporte de non comestible
4. passer de la dorure sur un aliment avant de le cuire
5. prévoir les risques de contact entre les aliments

Question N°14

Quelle épice est utilisée pour confectionner un goulache (ou goulasch) de bœuf ?

1. le cumin
2. le-raselnout ou ras el hanout
3. le curcuma
4. le curry
5. le paprika



Question N°15

La pissaladière traditionnelle est

1. une salade italienne de la région de Pise
2. une entrée froide avec du pistou et des pignons de pin
3. une spécialité provençale visuellement proche de la pizza avec de la purée d'anchois
4. une salade composée avec des pistaches et de l'huile de noix
5. un ustensile de cuisine pour cuire les épis

Question N°16

Quel élément n'est pas un crustacé à carapace ?

1. langouste
2. pétoncle
3. crabe
4. araignée des mers
5. crevette

Question N°17

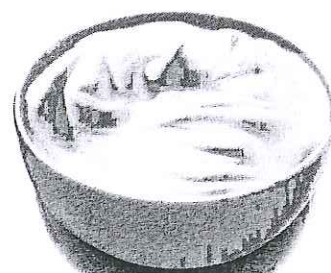
À quoi sert "le passeport bovin" ?

1. Un droit de passage aux frontières
2. Pour limiter les passagers clandestins
3. À suivre l'animal "de l'étable à la table"
4. Afin de reconnaître sa nationalité
5. À valider son immunité diplomatique

Question N°18

Quelle est la seule crème fraîche qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée ?

1. La crème Président
2. La crème d'Isigny
3. La crème Anchor
4. La crème d'amande
5. La crème Ayère



Question N°19

Vous classez le "parfait glacé au miel" dans la catégorie des

1. entremets chauds
2. entremets froids
3. glaces et sorbets
4. petits fours
5. sauces et coulis

Question N°20

En Restauration scolaire, pour un cuisinier, l'action de goûter les plats est

1. réservée au chef de cuisine
2. toujours effectuée avec un doigt propre
3. toujours inutile si on respecte les recettes
4. toujours importante pour vérifier les cuissons et l'assaisonnement
5. Aucune des propositions précédentes ne convient

Question N°21

Quel élément n'apporte pas ou peu de protéines ?

1. Les lentilles
2. La banane
3. Le poisson
4. Le soja
5. Les œufs

Question N°22

Quelle liqueur à base de cognac et d'oranges amères, du même type que le curaçao, est très utilisée en pâtisserie ?

1. le rhum
2. le kahlua
3. le Grand Marnier
4. l'amaretto
5. le limoncello



Question N°23

Parmi ces salades, laquelle est une chicorée ?

1. la scarole
2. la pommée
3. la batavia
4. la romaine
5. la roquette

Question N°24

En restauration, "détrempe" signifie

1. Biscuit trempé dans un sirop alcoolisé afin de le rendre plus goûteux
2. Sirop au kirsch servant à imbiber une génoise avant le montage de l'entremets
3. Mélange d'œufs battus, de sucre et d'eau pour lustrer les viennoiseries avant cuisson
4. Mélange de farine, d'eau et de sel constituant le point de départ de la confection de certaines pâtes
5. Action de tremper les bonbons dans du chocolat afin de les enrober

Question N°25

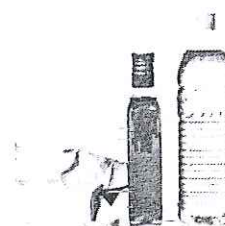
En restauration, une "gastrique" est

1. un bac gastronorme ayant une fonction bien spécifique
2. un sorbet à base d'acide ascorbique et de citron
3. une liqueur de citron et d'orange
4. une base de sauce, de glaçage ou de nappage constituée de sucre ou miel et de vinaigre
5. le résultat de la cuisson moléculaire du miel

Question N°26

Parmi les propositions suivantes, laquelle est fausse ?

1. Les cuissons au four ne devraient pas dépasser la température critique du corps gras utilisé.
2. La toxicité de l'huile de friture augmente avec le nombre d'utilisations.
3. "Point de fumée" et "seuil critique" représentent la même notion.
4. "Point de fumée" et "température critique" représentent la même notion
5. L'huile de pépins de courge est la meilleure et la plus économique pour réaliser une friture.



Question N°27

Le pithiviers, gâteau français à base de crème d'amande, est confectionné avec une pâte

1. à choux
2. feuilletée
3. d'amande
4. sucrée
5. sablée

Question N°28

En pâtisserie la "nougatine" est

1. une confiserie à base de blanc d'œuf, de miel et d'amande
2. un soufflé sur galantine
3. du sucre caramélisé avec des morceaux d'amandes ou de noix
4. un petit biscuit à collerette, fourré à la ganache
5. aucune des réponses précédentes ne convient

Question N°29

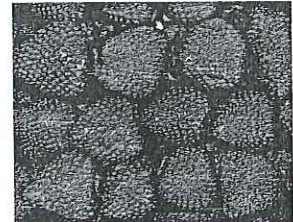
Que veut dire canneler en terme culinaire ?

1. Faire des petites rainures dans un légume ou un fruit
2. Faire des petits motifs en pâte à choux
3. Faire des décors à l'aide d'une poche à douille
4. Presser des morceaux de canne à sucre
5. Confectionner des cannellonis

Question N°30

Quelle est la meilleure période pour déguster les fraises de Païta ?

1. avril à mai
2. juin à juillet
3. août à septembre
4. juillet à novembre
5. février à mars



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

Question N°31

Quel est le but de la désinfection ?

1. Rendre les surfaces propres dans de bonnes conditions d'hygiène
2. Pallier le nettoyage s'il y avait un oubli
3. Tester les nouveaux produits sur le marché
4. Éliminer les micro-organismes présents et rendre les éléments bactériologiquement sains
5. Aucune des réponses précédentes ne convient.

Question N°32

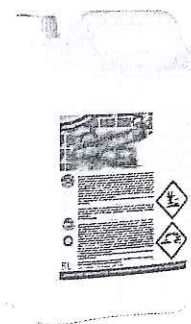
Lors du balayage humide, pour un "détourage" correct, je dois

1. Commencer par le seuil de la porte
2. Commencer par passer le balai près des plinthes et dans les angles
3. Utiliser une gaze sèche pour commencer et finir avec un pinceau humide
4. Commencer par le milieu de la pièce
5. Utiliser un balai coco sous la pluie autour des poteaux

Question N°33

Quel est le composant actif dans un produit détergent ?

1. La molécule H₂O
2. La molécule tensioactive
3. Les triglycérides
4. L'hypochlorite
5. Le glycérol



Question N°34

Pourquoi le nettoyage des climatiseurs est-il important ?

1. Pour pouvoir le faire fonctionner même en notre absence
2. Pour éloigner les fourmis
3. Pour l'hygiène
4. Pour tester l'endurance au froid de nos agents
5. Pour l'hygiène, pour obtenir un fonctionnement optimal et pour allonger leur durée de vie

Question N°35

Quel élément n'appartient pas au matériel de lingerie ?

1. un fer à repasser
2. des fils pour étendre le linge
3. des sèche-linge
4. une écumoire
5. une armoire à produits

Question N°36

Quelle machine électrique, conçue pour l'entretien mécanisé des sols, s'utilise avec tous types de produits d'entretien ?

1. L'aspirateur
2. L'armoire à stériliser
3. La mono brosse
4. La lessiveuse
5. Aucune réponse ne convient

Question N°37

Quel élément ne fait pas partie des missions habituelles d'un Plongeur ?

1. La réception et le stockage des produits de nettoyage
2. Le prélavage de la vaisselle avant de la placer dans le lave-vaisselle
3. La programmation des cycles de lavage du lave-vaisselle
4. Le nettoyage des ustensiles de cuisine et du sol
5. La vérification de la propreté visuelle avant de ranger la vaisselle sèche

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

Question N°38

La méthode HACCP est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires élaborée à l'origine par

1. La France pour la sécurité alimentaire et gastronomique
2. L'Italie pour obtenir une validation de salubrité des pâtes alimentaires
3. Les États-Unis d'Amérique pour les voyages spatiaux
4. L'Australie pour les grandes expéditions polaires
5. Les confiseurs glaciers



Question N°39

Qu'est-ce qu'un "EPI" ?

1. Équipement de Protection Individuel
2. Élément Personnel Individuel
3. Équipement Pratique et Innovant
4. Élément Professionnel et Individuel
5. Aucune des réponses précédentes ne convient

Question N°40

Parmi ces affirmations, laquelle est fausse

1. J'élimine systématiquement les emballages
2. Je conserve les denrées dans leur jus dans le récipient de cuisson
3. Je place immédiatement après contrôle les denrées périssables en enceinte réfrigérée
4. Je refuse impérativement tout ce qui me paraît douteux (boîtages bombées, produits décongelés...)
5. Je ne décongèle pas les produits à température ambiante

Question N°41

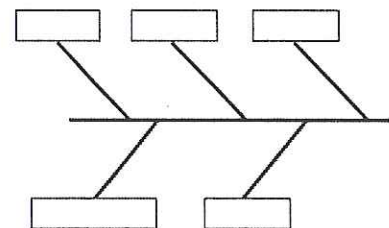
La "marche en avant dans le temps" consiste à

1. Faire entrer les élèves en cafétéria en respectant le temps imparti
2. Ne pas faire sortir les élèves de la cafétéria par l'endroit où ils sont entrés
3. Ne pas reculer dans les escaliers
4. Séparer nettement les activités effectuées dans un même lieu avec nettoyage et désinfection rigoureux entre les activités.
5. Devancer l'attente de l'élève en préparant son plateau à l'avance

Question N°42

Dans la méthode des 5M, les "M" sont

1. Manières, Moteur, Manuel, Management, Ménage.
2. Matières, Main d'œuvre, Milieu, Méthodes, Matériels
3. Matériel, Mesures, Maitrise, Maintien, Moment
4. Manufacture, Manifeste, Mesures, Milieu, Méthodes
5. Aucune réponse ne convient



Question N°43

Je suis une technique destinée à éliminer tout germe microbien, je suis

1. la réfrigération
2. la pasteurisation
3. la stérilisation
4. la surgélation
5. l'appertisation

Question N°44

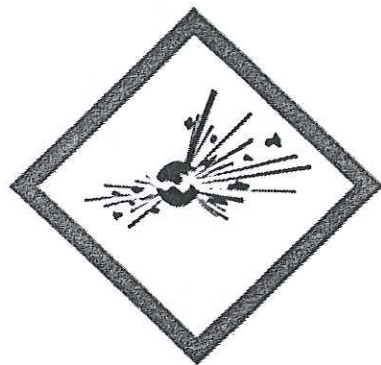
Quel élément ne fait pas l'objet d'un "autocontrôle" écrit ?

1. Le lavage des mains des agents affectés en Restauration
2. Les températures de service au buffet froid
3. La remise en température
4. Le refroidissement en cellule
5. Le nettoyage et la désinfection de la Réserve

Question N°45

Pour ce pictogramme de danger, quelle affirmation est juste ?

1. Je ne dois pas être ajouté dans de l'huile chaude
2. Je suis sous pression.
3. Je peux provoquer des feux
4. Je suis inflammable
5. Je suis explosif



Magasinage: 5 questions (N°s 46 à 50)

Question N°46

Dans le stockage, quels sont les risques engendrés par la pratique du "gerbage" ?

1. Être sujet à des vomissements et à des vertiges
2. Perdre l'équilibre et tomber
3. Être sujet à des douleurs dorsales
4. Risques de chute des produits provenant d'une palette endommagée
5. Contracter des douleurs aux épaules dues à la charge

Question N°47

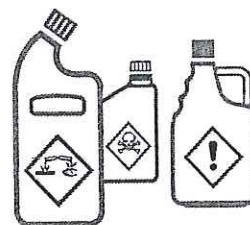
Quel est l'intérêt de la traçabilité ?

1. Pouvoir retracer le parcours du livreur
2. Lutter contre la contrefaçon et permettre un suivi qualitatif de la production
3. Favoriser le fournisseur le plus réactif
4. Tracer les limites d'accès aux zones de production
5. Pouvoir suivre les agents selon les traces de pas

Question N°48

Où et dans quelles conditions sont stockés les produits d'entretien et les produits chimiques ?

1. Dans un local fermé à clé et ventilé
2. Dans le local de déconditionnement, à côté des cartons
3. Dans le bureau du magasinier pour mieux surveiller et gérer les sorties
4. On les répartit dans chaque zone, c'est plus pratique –
5. Dans le bureau du chef, sous verrou



Question N°49

"Faire les sorties journalières" signifie

1. Compter les sorties de stock du jour
2. Fournir les goûters pour les sorties des élèves
3. Sortir les poubelles de la production journalière
4. Évacuer les cartons et emballages de produits livrés le jour même
5. Préparer les denrées nécessaires à la production du jour

Question N°50

Quelle opération permet de définir l'état exact du stock ?

1. Le calcul de son coût journalier
2. La méthode Premier Entré Premier Sorti
3. L'inventaire
4. L'opération qui permet répartir le budget sur l'ensemble des jours ouvrables
5. Le calcul des effectifs réels et annuels sur les jours ouvrables.

2nd CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2018
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

Questions	1	2	3	4	5	Points	Questions	1	2	3	4	5	Points
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 2018
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

CORRIGE

GRILLE DE REPONSES

Questions	1	2	3	4	5	Points	Questions	1	2	3	4	5	Points
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 2018
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 (ATNEE NC1)**

-----«»-----

EPREUVE ECRITE DE PRESELECTION : QUESTIONNAIRE A CHOIX MULTIPLES

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

DUREE : 1h00

COEFFICIENT : 1

SUJET

Ce sujet comporte **12 pages** y compris la page de garde

Questionnaire à choix multiple – 50 questions

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

CONSIGNE :

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

L'usage de la calculatrice est interdit.

Barème :

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

ETABLISSEMENT

Question N° 1

Le Vice-Recteur est aussi DGE ; que signifie ce sigle ?

1. directeur général des établissements
2. directeur général des enseignements
3. directeur général des élèves
4. directeur général des étudiants
5. directeur général des études

Question N° 2

Qui préside le Conseil d'Administration d'un EPENC ?

1. un représentant de chaque collège électoral à tour de rôle
2. un représentant des personnalités qualifiées
3. le directeur
4. un représentant des personnels élus
5. Un représentant des parents d'élèves

Question N° 3

Que fait un ordonnateur d'un établissement d'enseignement ?

1. Il commande tous les personnels
2. Il commande tous les élèves
3. Il décide des dépenses et des recettes
4. Il s'occupe des matériels informatiques
5. Il signe les chèques du règlement des factures

Question N° 4

Qui ne fait pas partie de l'équipe de direction d'un établissement ?

1. le Conseiller principal d'éducation
2. le Proviseur
3. l'Adjoint gestionnaire
4. le chef des travaux
5. le directeur adjoint, chargé de la Segpa

L'ENTRETIEN DES LOCAUX – MENAGE

Question N° 5

Un produit qui a un pH compris entre 0 et 8 est considéré comme un produit :

1. acide
2. neutre
3. basique
4. sophistiqué
5. inutile

Question N° 6

Quel type de produit doit-on utiliser pour le nettoyage des vitres ?

1. aucun, vu la hauteur des locaux, on fait intervenir une société spécialisée
2. eau
3. produit type produit à vaisselle
4. eau de javel
5. eau légèrement salée

Question N° 7

Sur une auto-laveuse, quel est l'accessoire le plus adapté pour obtenir une bonne action mécanique sur un carrelage ?

1. un filtre
2. une brosse carrelage
3. un sac filtrant
4. une raclette normale
5. une raclette à crampons

Question N° 8

Que doit-on faire quand on reçoit du produit de nettoyage dans les yeux ?

1. ne rien faire et attendre
2. il faut se rincer les yeux à l'eau savonneuse
3. appeler les pompiers
4. se rincer les yeux à l'eau claire pendant 15 minutes
5. aller voir le médecin

Question N° 9

Qu'est-ce qu'un solvant ?

1. un produit placebo
2. un produit pour graisser une surface
3. un produit qui augmente le pH de l'eau
4. un produit qui dilue ou dissout certaines substances
5. un produit qui purifie l'eau pour la rendre potable

Question N° 10

Lors de l'utilisation d'un balai paille de riz pour ramasser les feuilles dans la cour, quelle technique utilisez-vous ?

1. la technique de l'épi de blé
2. la technique de l'épi de seigle
3. la technique de l'épi de maïs
4. la technique du grain de riz
5. la technique des feuilles mortes

Question N° 11

Si on vous demande de doser un produit à 3%, combien de produit devrez-vous mettre pour 100 litres ?

1. 1 litre
2. 100 litres
3. 0,3 litre
4. 3 litres
5. 30 litres

Question N° 12

La tenue de travail d'un agent d'entretien s'appelle :

1. un équipement permanent d'entretien
2. un équipement porté en intervention
3. un équipement professionnel d'intervention
4. un équipement plutôt intéressant
5. un équipement de protection individuel

Question N° 13

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

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

Question N° 14

Pour préparer mon chariot de ménage, j'ai besoin :

1. d'un saut
2. d'un salto
3. d'un seau
4. d'un sceau
5. d'un sot

Question N° 15

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

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

Question N° 16

Qu'est-ce un pictogramme ?

1. une unité de mesure
2. un dessin figuratif
3. une unité de profondeur
4. une image de bande dessinée
5. une échelle de valeurs

Question N° 17

Dans un sanitaire quel est l'élément le moins important ?

1. le lavabo
2. le savon
3. la poubelle
4. le sèche-mains
5. le miroir

Question N° 18

Quel est l'appareil que je ne trouverai pratiquement plus dans une salle de classe ?

1. un rétroprojecteur
2. un ordinateur
3. un vidéoprojecteur
4. un tableau interactif
5. une borne wifi

Question N° 19

Quelle est la fréquence de remise en charge d'une auto laveuse à batterie ?

1. à chaque utilisation
2. tous les jours
3. toutes les semaines
4. tous les mois
5. jamais, les batteries ne se rechargent pas mais se changent

ACCUEIL

Question N° 20

Quel est l'intrus dans la fonction d'accueil ?

1. parler plusieurs langues
2. courtoisie
3. patience
4. bonne présentation
5. diplomatie

Question N° 21

Quelle est la qualité principale d'une bonne pyramide des clés ?

1. une clé par salle
2. un système de bonne conservation des clés
3. une pyramide renouvelée tous les ans
4. une clé pour tout l'établissement
5. le moins de clés possible

Question N° 22

Un élève vient à l'accueil pour téléphoner à ses parents :

1. vous lui refusez la communication
2. vous l'envoyez au directeur
3. vous lui passez le combiné pour appeler
4. vous l'envoyez à la vie scolaire
5. vous faites le numéro pour lui

Question N° 23

A quoi se rattache le terme « vigipirate » ?

1. à une notion de sécurité
2. à une notion cinématographique
3. à un moyen de transmission de courrier
4. à un moyen téléphonique
5. à une notion maritime

Question N° 24

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

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

Question N° 25

Un parent d'élève arrive à l'accueil :

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

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

Question N° 26

Quel cercle peut-on consulter pour un bon nettoyage ?

1. le cercle de nettoyage
2. le cercle rouge
3. le cercle Québec
4. le cercle de Sinner
5. le cercle des poètes disparus

Question N° 27

A quoi sert un débit mètre dans un lave-vaisselle ?

1. à mesurer la quantité d'eau qui entre
2. à mesurer la quantité d'eau qui s'évacue
3. à mesurer la quantité de produit utilisé
4. à mesurer le nombre de plateaux nettoyés
5. à mesurer le nombre de plateaux nettoyés dans un laps de temps

Question N° 28

Qui n'est pas un produit chimique de nettoyage ?

1. acide
2. base
3. sel
4. oxyde
5. purificateur

Question N° 29

En termes de blanchiment, à quoi correspond ce symbole Δ ?

1. blanchiment à base d'agents oxygénés uniquement
2. blanchiment à proscrire
3. recyclage autorisé
4. tous types de blanchiment autorisés
5. blanchiment exclu

Question N° 30

Une chambre froide est :

1. une chambre d'étudiant non chauffée
2. un local de conservation d'aliments
3. une chambre d'étudiant climatisée
4. un local d'enregistrement de températures
5. un local de conservation des aliments non consommés

Question N° 31

Le plan de lutte contre les nuisibles s'adresse :

1. aux payeurs retardataires
2. aux élèves chahuteurs
3. aux animaux dangereux pour la santé
4. aux fournisseurs malhonnêtes
5. aux membres du conseil de discipline

Question N° 32

L'entretien de la demi-pension est :

1. plus important que les autres locaux de l'établissement
2. moins important que les autres locaux de l'établissement
3. tout aussi important que les autres locaux de l'établissement
4. facultatif
5. à réaliser par les élèves

LA SECURITE ET L'HYGIENE

Question N° 33

Un exercice d'évacuation incendie est réalisé :

1. une fois par an
2. à l'arrivée d'un nouveau chef d'établissement
3. trois fois par an
4. seulement après un incendie
5. par les professeurs d'EPS

Question N° 34

En cuisine, un des principes d'une bonne hygiène alimentaire est :

1. la marche en arrière
2. la marche en crabe
3. la marche en musique
4. la marche au pas
5. la marche en avant

Question N° 35

Qu'est-ce que « CHS » ?

1. le centre hospitalier spécialisé
2. la commission d'hygiène et sécurité
3. la commission d'hygiène et santé
4. la commission humaine de sécurité
5. la commission hautement sécuritaire

Question N° 36

Qu'est-ce qui ne contribue pas à une bonne hygiène alimentaire ?

1. le prix
2. les locaux
3. les personnels
4. le stockage
5. la manipulation

Question N° 37

En cas de blessure au travail, que faites-vous prioritairement ?

1. je rentre chez moi
2. je vais faire les premiers soins.
3. je vais remplir la déclaration d'accident de travail
4. je préviens mon conjoint
5. je continue mon travail en attendant l'heure réglementaire

Question N° 38

Une température entre 0 et 4° est une température de :

1. congélation
2. surgélation
3. pasteurisation
4. thermisation
5. réfrigération

Question N° 39

Qu'est-ce qui ne fait pas partie des éléments de protection individuelle ?

1. la toque
2. les gants
3. les chaussures de sécurité
4. le casque
5. le vêtement protecteur

Question N° 40

Pour une meilleure santé, il faut :

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

Question N° 41

Un tableau électrique doit être :

1. toujours ouvert pour être facilement accessible
2. toujours caché pour éviter les dégradations des élèves
3. toujours de couleur rouge
4. toujours situé à l'entrée d'une pièce
5. toujours fermé à clé

ENTRETIEN DES LOCAUX – PETITE MAINTENANCE

Question N° 42

Pour quel type de travail, les outils/machines utilisés doivent être contrôlés périodiquement par un organisme agréé ?

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

Question N° 43

En plomberie, je peux avoir besoin de :

1. raccord
2. joint
3. tube
4. soupape
5. plombage

Question N° 44

Si votre chef vous demande d'aller chercher des outils pour réparer du carrelage, lequel ne ramèneriez-vous pas ? :

1. grattoir
2. coupe-carreau
3. épinette
4. taloche
5. batte

Question N° 45

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

Question N° 46

A quoi peut bien me servir un diable ?

1. à préparer une pâte en cuisine
2. à rien, le principe de la laïcité l'interdit
3. à séparer des fils électriques
4. à déplacer des objets lourds
5. à muter un fonctionnaire

ENTRETIEN DES ESPACES VERTS

Question N° 47

En fin de travail, que faut-il faire après avoir retiré la terre de ses outils ?

1. les laver avec de l'eau additionnée d'un détergent
2. les laver avec de l'eau additionnée d'eau de javel
3. les ranger à leur place
4. les graisser avec de l'huile végétale
5. les graisser avec de l'huile minérale

Question N° 48

Qu'est-ce qu'une tontine ?

1. un container en plastique
2. un système destiné à maintenir la motte autour des racines
3. une façon de marcotter les végétaux
4. une façon d'arroser les végétaux
5. une façon de tondre les pelouses

Question N° 49

Les engrais organiques sont élaborés :

1. exclusivement avec les matières végétales
2. exclusivement avec les matières animales
3. avec des matières végétales et/ou animales
4. avec un mélange de matières végétales, animales et chimiques
5. exclusivement avec des matières chimiques

Question N° 50

Où les stomates se situent-ils principalement ?

1. sur la face supérieure de la feuille
2. sur la face inférieure de la feuille
3. dans l'épaisseur de la feuille
4. dans n'importe quelle partie de la feuille
5. dans « l'estomac » de la feuille

2nd CONCOURS EXTERNE OUVERT AU TITRE DE L'ANNEE 2018
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 (ATNEE NC1)

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

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

Questions	1	2	3	4	5	points	questions	1	2	3	4	5	points
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 2018
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 (ATNEE NC1)

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

EPREUVE ECRITE DE PRESELECTION : QUESTIONNAIRE A CHOIX MULTIPLES

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

DUREE : 1h00

COEFFICIENT : 1

CORRIGE

GRILLE DE REPONSES

Questions	1	2	3	4	5	points	questions	1	2	3	4	5	points
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				