

ZONE IDENTIFICATION	Nom																				
	Prénom																				
	Né (e) le			/			/					Numéro Identifiant									
CONSIGNES Remplir soigneusement la zone d'identification, en majuscules, sur chaque feuille. Le numéro d'identifiant est le numéro qui figure sur la convocation. Hormis la zone d'identification, ne pas indiquer vos nom, prénom ou numéro sur la copie et ne pas y apporter de signe distinctif.																					

EXAMEN PROFESSIONNEL D'AVANCEMENT AU GRADE D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^e CLASSE

SESSION 2026

ÉPREUVE DE QUESTIONS

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

Une épreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.

Durée : 1 heure 30

Coefficient : 2

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- ♦ Les questions qui requièrent des calculs ne seront pas corrigées si le détail de ces derniers (justification des résultats) n'apparaît pas.
- ♦ L'utilisation d'une calculatrice électronique non-programmable sans dispositif de communication à distance est autorisée.
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- ♦ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce sujet de 9 pages est un support de travail.

Toutes vos réponses devront figurer sur ce sujet qui sera ramassé.

Le dossier de documents de 9 pages, distribué avec ce sujet, doit être lu pour répondre aux questions. Il appartient au candidat de vérifier que le sujet et le dossier comprennent le nombre de pages indiqué.

Si l'un ou l'autre est incomplet, en avertir le surveillant.

QUESTION 1 (5 points)

A partir du document 1.

a) Comment le document unique permet-il de se préparer aux risques liés au travail par forte chaleur ? (0,5 point)

.....

.....

.....

.....

.....

b) Cochez la bonne réponse et expliquez : (2 points)

En cas de forte chaleur :	VRAI	FAUX	Expliquez
Il faut privilégier le travail isolé			
Il est recommandé d'aménager les horaires de travail			
Il faut se concentrer seulement sur les adaptations techniques du poste			
La communication auprès des agents est importante			

c) Un de vos collègues fait un malaise à la suite d'un coup de chaleur (1,5 point)

Citez 2 signes visibles qui peuvent vous alerter

1 :

2 :

Indiquez 2 actions qui peuvent améliorer sa situation

1 :

2 :

Que faites-vous s'il perd connaissance ? (2 réponses attendues)

1 :

2 :

ZONE IDENTIFICATION	Nom																				
	Prénom																				
	Né (e) le			/			/					Numéro Identifiant									

d) Proposez et expliquez 2 mesures qui peuvent être adoptées pour communiquer auprès des agents sur les risques liés au travail par forte chaleur : (1 point)

1 :

.....

.....

.....

2 :

.....

.....

.....

QUESTION 2 (4 points) : Cuisine centrale

A partir du document 2.

a) Cochez les bonnes réponses et justifiez votre réponse. (0,5 point)

Questions	Oui	Non	Justifiez
Les brasseries sont-elles considérées comme des établissements de restauration collective ?			
Le restaurant scolaire de la mairie de Techniville fournit des repas aux crèches et aux maisons de retraite de la commune. Est-il considéré comme une cuisine centrale ?			

ZONE IDENTIFICATION	Nom																							
	Prénom																							
	Né (e) le					/			/					Numéro Identifiant										

b) Reliez dans le tableau les termes ci-dessous à leur définition. (1 point)

Liaison chaude	Pratique qui doit être effectuée en moins d'une heure. Le passage de la température de 10 °C vers les 63 °C doit se faire rapidement. Puis, cette température ne doit jamais descendre en dessous de 63 °C avant la dégustation.
Liaison froide	Pratique qui consiste à faire chuter les températures d'une préparation cuite de +63°C à +10°C, le tout en moins de 2 heures.
Protocole de refroidissement	Maintien en permanence la température d'un plat au-dessus de 63°C, depuis sa préparation jusqu'à sa livraison et son service.
Protocole de réchauffage	Principe de conservation des aliments préparés en cuisine centrale afin de garantir leur qualité jusqu'à leur distribution.

c) Donnez la définition d'un plat témoin, et indiquez son délai de conservation. (0,5 point)

.....

.....

.....

.....

d) Vous travaillez dans une cuisine centrale, votre responsable vous demande de préparer un bœuf bourguignon.

Complétez la recette en ajoutant les mots manquants. (2 points)

- Couper les carottes en petit dés.
- les oignons.
- Dans la matière grasse faire la viande de bœuf avec coloration.
- Faire revenir les oignons les carottes et les champignons, ... au vin, ajouter la garniture aromatique.
- à l'aide du vin et de l'eau de cuisine.
- Laisser cuire.
- et la sauce si nécessaire.
- suivant effectif des écoles.
- Prélèvement des plats obligatoires.

QUESTION 3 (7 points) : Hygiène et sécurité alimentaire

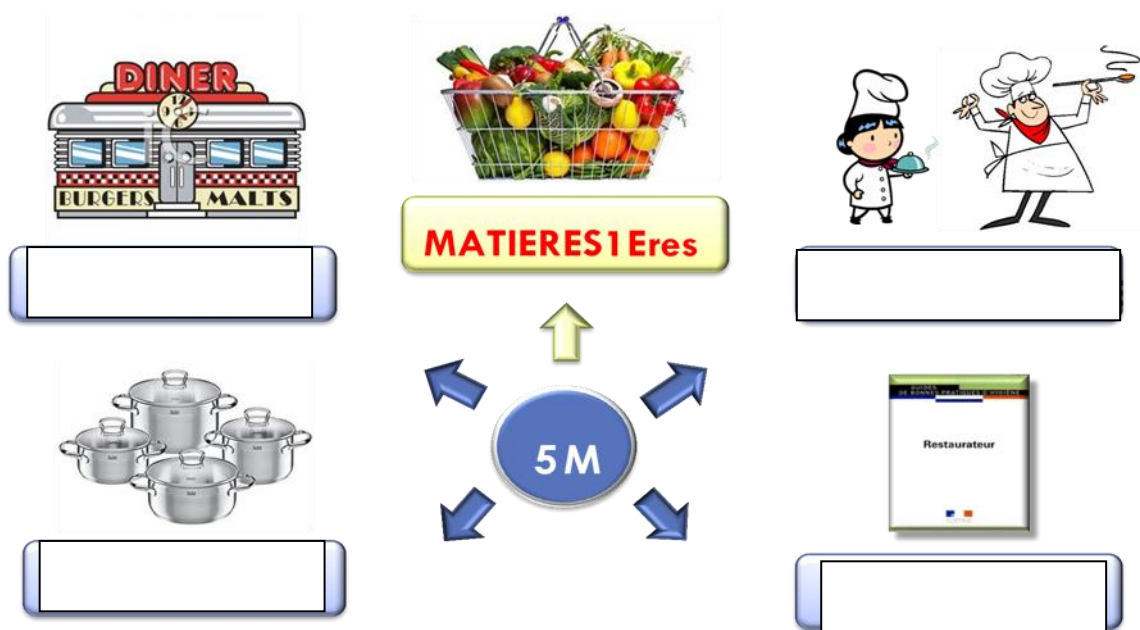
A partir des documents 3,4 et 5.

a) Cochez la bonne réponse dans le tableau ci-dessous : (1 point)

Zone	Zone propre	Zone sale
Chambre froide positive CF(+)		
Légumerie		
Préparation froide		
Vestiaire		

ZONE IDENTIFICATION	Nom																						
	Prénom																						
	Né (e) le			/			/																
											Numéro Identifiant												

b) Complétez le schéma des 5 M. (1 point)



c) A partir du document 5 : (2 points)

- Reliez par des flèches les produits alimentaires avec leur température de stockage. (1 point)

Produit
Viandes (préparations)
Lait cru
Produits de la mer
Fruits et légumes

Températures de conservation
Entre de 8° et 10°
0° à 4°
0° à 2°
+ 4°

- Donnez la signification du terme TIAC et précisez la conduite à tenir en cas de TIAC. (1 point)
-
-
-
-

d) Complétez le tableau ci-dessous : (3 points)

Affirmation	VRAI	FAUX
La liaison chaude engendre une consommation différée dans le temps et dans l'espace.		
Les produits surgelés peuvent se décongeler uniquement en cuisson directe.		
La méthode HACCP s'intéresse uniquement au travail en liaison froide.		
Les principaux germes sont détruits à une température de 63°C.		
Le froid ne tue pas les microbes, il les inhibe.		
Une surface désinfectée est une surface stérile.		

Question 4 (4 points) : Les grands principes de la législation EGalim

A partir du document 6.

a) Quelles sont les 5 thématiques prioritaires de la loi EGalim 1 et 2 ? (1,25 point)

1	
2	
3	
4	
5	

b) Cochez les bonnes réponses dans le tableau ci-dessous : (1 point)

Affirmation	VRAI	FAUX
Tous les abattoirs disposent d'un dispositif de vidéo-surveillance.		
Depuis 2025, les collectivités n'utilisent plus de plastique en restauration collective.		
La loi EGALIM interdit l'usage de traitements phytosanitaires.		
Les bouteilles d'eau sont interdites dans les cantines scolaires depuis 2022.		

ZONE IDENTIFICATION	Nom																				
	Prénom																				
	Né (e) le			/			/					Numéro Identifiant									

c) Qu'est-ce qu'un menu végétarien et un menu végétalien ? (0,5 point)

Végétarien :

.....

.....

.....

Végétalien :

.....

.....

.....

d) Cochez la bonne réponse dans le tableau ci-dessous : (1,25 point)

LABELS	OFFICIEL	NON-OFFICIEL
AOP		
RUP		
Bleu Blanc Cœur		
Label Rouge		
IGP		