

CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET 3^{ème} CONCOURS D'AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL

SESSION 2017

Spécialité : Restauration

Jeudi 26 janvier 2017

EPREUVE :

Résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un agent de maîtrise territorial dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

CONSIGNES :

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni votre signature, ni le nom d'une collectivité existante ou fictive.
- Seul l'usage d'un stylo noir ou bleu est autorisé (bille, plume ou feutre), l'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- 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.
- Le matériel autorisé comprend les calculatrices de fonctionnement autonome et sans imprimante.
- Des points de pénalité peuvent être appliqués en fonction de la présentation et de l'orthographe (jusqu'à 2 points).
- Les réponses doivent être portées sur votre copie en indiquant le numéro de la question à laquelle vous répondez.
- Il n'est pas nécessaire de recopier la question.
- Chaque question peut être traitée indépendamment des autres

Ce sujet comprend 5 pages

Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué.

Vous êtes nouvellement nommé comme agent de maîtrise sur une commune de plus de 20 000 habitants sur le poste de Chef de production de la cuisine centrale au sein du service Education.

Cette cuisine centrale fabrique 1600 repas par jour et dessert 10 établissements publics (des maternelles et des primaires – 1020 repas) et un restaurant administratif (180 repas).

Le Conseil Départemental doit implanter un collège de 400 élèves sur la commune et souhaiterait mutualiser la fabrication des repas.

Les repas seraient donc fabriqués par la cuisine centrale de la commune. Le collège serait satellite de celle-ci et doté d'un office de remise en température et de remise en œuvre.

Une convention sera signée entre les deux parties.

Dans ce cadre, le Conseil Départemental demande au service Education de la commune de communiquer un rapport technique afin d'élaborer le programme pour les travaux de construction de la restauration.

Il souhaite définir le mode de liaison utilisé en concertation avec le service Education de la commune afin de répondre à leurs questionnements.

Le Directeur du service et le Gestionnaire de la cuisine centrale vous demande de participer au groupe de travail afin d'établir ce rapport.

Question 1 : La définition du type de liaison (Froide et Chaude) - (7 points)

- a) Définir les deux types de liaison les plus couramment utilisés en cuisine centrale ?
- b) Compléter le diagramme, en annexe 1, de la réception des matières premières jusqu'au service en différenciant les deux types de liaison ?
- c) Expliquer les principales différences entre les deux types de liaison ?

Question 2 : La définition des 2 modes de distribution les plus utilisés en collège - (7 points)

- a) Donner la définition des 2 modes de distribution les plus couramment utilisés en collège ?
- b) Présenter sous la forme d'un tableau quelques avantages et quelques inconvénients de ces deux modes de distribution ?
- c) Définir le nombre de passage de collégien à la minute sur ces deux modes de distribution

Question 3 : La définition de la surface de la salle à manger - (6 points)

Le collège prévoit de nourrir chaque jour au déjeuner 350 élèves. Le service a lieu entre 12 heures et 13 heures, le flux d'élèves est continu.

Cette chaîne en libre-service pourrait assurer un passage de 7 élèves à la minute avec une durée de repas minimale de 30 minutes.

En référence à la norme « NF restauration scolaire » (norme de service X 50-220), il sera défini 1.5 mètre carré de surface par collégien.

- a) Définir le taux de rotation des élèves dans la salle à manger en utilisant les éléments ci-dessus et expliquer votre mode de calcul en quelques phases ?
- b) Définir le nombre de places assises nécessaires pour la salle à manger des collégiens en utilisant les éléments ci-dessus et expliquer votre mode de calcul en quelques phases ?
- c) Définir la surface nécessaire à l'implantation de la salle à manger des collégiens en utilisant les éléments ci-dessus et expliquer votre mode de calcul en quelques phases ?

