

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

SESSION 2017

Spécialité : Restauration

Jeudi 26 janvier 2017

EPREUVE :

Vérification au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, et à l'exclusion de toute épreuve rédactionnelle, des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, que l'exercice de la spécialité, au titre de laquelle le candidat concourt, implique de façon courante.

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

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), sauf indication contraire sur le sujet. 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.
- Les questions sont notées sur un total de 40 points.

Ce sujet comprend 5 pages

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

Question 1 (7 points)

- a) Établissez la procédure de réception des denrées alimentaires sous forme de tableau (3 points)
- b) Listez l'ensemble des enregistrements de traçabilités obligatoires de la réception à la distribution en restauration collective à caractère social. (4 points)

Question 2 (3 points)

Donnez la définition du P.M.S. (Plan de Maîtrise Sanitaire) et expliquez sa mise en œuvre.

Question 3 (5 points)

- a) Quels éléments de traçabilité doivent être indiqués sur l'étiquette d'une préparation ? (3 points)
- b) Donnez les conditions de conservation d'un Plat Témoin, ainsi que sa durée de vie. (2 points)

Question 4 (7 points)

En vous aidant du document de bordereau de prix (annexe 1), calculez le prix de revient de la partie viande d'un Bœuf Bourguignon sachant que vous avez 840 convives répartis comme suit : 35% en maternelle et 65% en élémentaire et auquel vous ajouterez 28 adultes. Une perte de poids de 30% est constatée lors de la cuisson de la viande.

Grille de grammage : à partir du poids net à consommer (représente le produit après cuisson).

	Adultes	Primaires	Maternelles
Bœuf (sans os)	130 gr	80 gr	60 gr
Veau (sans os)	130 gr	80 gr	60 gr
Agneau (sans os)	120 gr	70 gr	50 gr

Pourcentage de perte

Bœuf : 30%

Veau : 30%

Agneau : 35 %

Question 5 (3 points)

Citez les différentes étapes du diagramme de fabrication et de conservation, pour une préparation à consommer à J + 3.

Question 6 (3 points)

Donnez la définition du GEMRCN et citez ses principaux objectifs.

Question 7 (6 points)

Sur le plan de la cuisine en annexe 2, dessinez selon la légende ci-dessous, la marche en avant dans l'espace pour le personnel, les denrées alimentaires et les déchets.

Personnel : bleu

Denrées alimentaires : rouge

Déchets : vert

Question 8 (6 points)

- a) Quelles sont les missions attribuées à un poste de cuisinier ? (3 points)
- b) Citez les 3 savoirs qui composent une fiche de poste. (3 points)

Annexe 1

GROS BOVINS

Viandes piécées sous-vide

Mercuriale bimensuelle établie sous la responsabilité des "Marchés".

Pièces parées, non épluchées. Prix au kg "franco" pour des livraisons de 300 kg.

Cours hors taxe en Euro/kg.

Du 15 au 30 novembre.

	Bas	Haut	Moy.	Var.
Vaches (sous vide)				
(filet) R	19,25	27,05	23,15	
(filet) O	18,75	26,55	22,65	
(faux filet) R	12,50	22,30	17,40	
(faux filet) O	12,00	21,80	16,90	
(rumsteak avec aiguillette) R	9,70	12,70	11,20	
(rumsteak avec aiguillette) O	9,20	12,20	10,70	
(noix d'entrecôte) R	14,45	24,45	19,45	
(noix d'entrecôte) O	13,95	23,95	18,95	
(bavette à bifteck) R	11,50	18,50	15,00	
(bavette à bifteck) O	11,00	18,00	14,50	
(tende de tranche) R	8,40	15,40	11,90	
(tende de tranche) O	7,90	14,90	11,40	
(tranche grasse) R	7,20	12,30	9,75	
(tranche grasse) O	6,70	11,80	9,25	
(macreuse à bifteck) R	6,35	9,35	7,85	
(macreuse à bifteck) O	5,85	8,85	7,35	
(gîte à la noix) R	6,70	8,70	7,70	
(gîte à la noix) O	6,20	8,20	7,20	
(raquette sans jarret) R	10,35	10,95	10,65	
(raquette sans jarret) O	9,85	10,45	10,15	
(basse côte) R	6,85	15,85	11,35	
(basse côte) O	6,35	15,35	10,85	
(collier) R	5,50	7,50	6,50	
(collier) O			6,00	
(jarret) R	5,25	6,55	5,90	
(jarret) O	4,75	6,05	5,40	

VEAUX

Viandes piécées sous-vide

Mercuriale bimensuelle établie sous la responsabilité des "Marchés".

Pièces parées, non épluchées. Prix au kg "franco" pour des livraisons de 300 kg.

Cours hors taxe en Euro/kg.

Du 15 au 30 novembre.

	Bas	Haut	Moy.	Var.
Veaux (sous vide)				
(noix) R	12,25	13,25	12,75	
(sous noix) R	9,40	9,90	9,65	
(carré avec os) R	10,75	11,75	11,25	
(épaule sans jarret) R	10,10	11,10	10,60	
(collier) R	9,20	10,20	9,70	
(poitrine) R	4,65	5,35	5,00	
(jarret) R	7,65	8,65	8,15	
(longe) R	13,30	14,30	13,80	

OVINS

Rungis

Cotations du Ministère de l'Agriculture - SNM

Cours hors taxe en Euro/kg.

Le 15 novembre.

	Bas	Haut	Moy.	Var.
Agneaux cirés 16-22 kg				
(carcasse) France E	8,00	8,40	8,20	=
(carcasse) France U			7,90	=
(carcasse) France R			7,30	=
(carcasse) France O			6,80	=
(carcasse) U. E. E			7,30	=
(carcasse) U. E. U			6,90	=
(carcasse) U. E. R			5,70	=
(carcasse) U. E. O			5,40	=
Agneaux couverts 16-22 kg				
(carcasse) France E			7,40	=
(carcasse) France U			7,30	=
(carcasse) France R			6,50	=
(carcasse) France O			6,30	=
(carcasse) U. E. E			4,95	=
(carcasse) U. E. U			4,85	=
(carcasse) France O			5,30	=
(carcasse) U. E. U			4,35	=
(carcasse) U. E. R			4,25	=
(carcasse) U. E. O			4,05	=
Agneaux très gras 16-22 kg				
(carcasse) France E			5,15	=
(carcasse) U. E. U			4,15	=
(carcasse) France R			4,85	=
(carcasse) France O			4,65	=
(carcasse) U. E. R			3,95	=

Références à prendre en compte :

Bœuf : raquette sans jarret R,

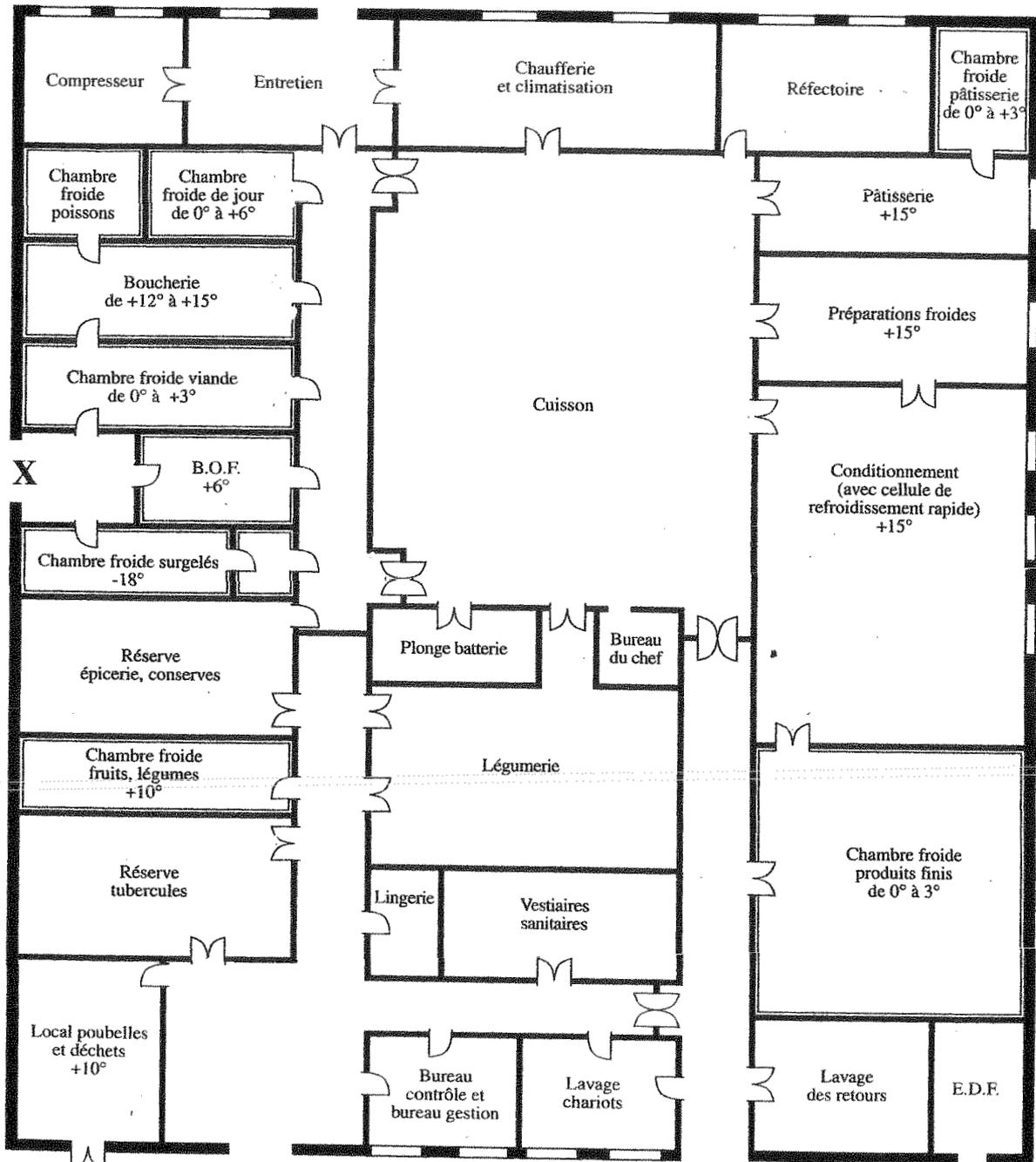
Veau : épaule sans jarret R,

Cotation haute

Agneau : carcasse cirée France R

Dans la grille de cotations bœuf et veau, ne pas tenir compte du prix au kilo "franco" pour des livraisons de 300 kg.

Le prix indiqué est donc un prix "franco" de port, de taxes diverses, et donc hors taxes.

EXEMPLE TYPE D'UN PLAN D'UNE CUISINE
CENTRALELIVRAISONS
PRODUITS BRUTSDÉPART
DES P.C.A.(X) Livraison
produits bruts
propres