

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

SESSION 2019

Spécialité : Restauration

Jeudi 24 janvier 2019

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 du non-respect de la règle des arrondis, ainsi que l'absence ou l'erreur d'unité (jusqu'à 2 points).
- Une présentation négligée peut faire perdre 1 point au candidat
- **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 agent de maîtrise dans une cuisine centrale communale qui approvisionne les restaurants scolaires satellites de la ville de X. Vous travaillez en restauration différée.

Le maire, qui veut présenter la structure au journal municipal vous demande d'expliquer son fonctionnement.

Il vous demande :

Question 1 : Expliquez les étapes de la marche en avant. **(3 points)**

Question 2 : Quelles sont les 2 formes de restauration différée ? Vous en détaillerez les procédés. **(3 points)**

Question 3 : Le maire souhaite que la cuisine centrale travaille en circuit court, et vous demande de veiller strictement aux normes de restauration collective :

A/ Qu'est-ce que le PNNS ? Citez ses repères. **(3 points)**

B/ En sachant que l'équilibre alimentaire se construit sur 20 repas successifs (GEMRCN), vous composerez 4 menus (5 composantes) correspondant aux 4 saisons en précisant la fréquence de l'aliment sur 20 repas et en indiquant le grammage à respecter pour des convives âgés de 3 à 12 ans **(tableaux en annexe à compléter)**. **(6 points)**

Question 4 : Citez quelques principes de HACCP. **(3 points)**

Question 5 : Quels sont les documents que vous devez renseigner en restaurants satellites ? **(2 points)**

Document 1 : Les fruits et légumes de saison

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Abricot												
Ananas												
Banane												
Cerise												
Citron												
Clémentine												
Figue												
Fraise												
Framboise												
Groseille												
Kiwi												
Mandarine												
Mangue												
Melon												
Mûre												
Myrtille												
Nectarine												
Noix fraîche												
Orange												
Pêche												
Poire												
Pomme												
Prune												
Raisin												
Rhubarbe												

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Artichaut												
Asperge												
Aubergine												
Bette												
Betterave												
Carotte												
Céleri branche												
Céleri Rave												
Champignon												
Chicon												
Chou de Bruxelles												
Chou fleur												
Chou blanc												
Chou rouge												
Chou vert												
Chou frisé												
Concombre												
Courgette												
Endive												
Epinard												
Fenouil												
Haricot												
Laitue												
Mâche												
Navet												
Oignon												
Panais												
Petits pois												
Poireau												
Poivron												
Potiron												
Pommes de terre												
Radis												
Tomate												
Topinambour												

Document 2 : Tableau Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)

GEMRCN - FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS DE PLUS DE 3 ANS, DES ADOLESCENTS, DES ADULTES ET DES PERSONNES AGEES EN CAS DE PORTAGE A DOMICILE (1) (2) (3)								
FEUILLE DE CONTRÔLE								
Période du	au	(au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée
Entrées contenant plus de 15 % de lipides								4/20 maxi
Crudités légumes ou fruits								10/20 mini
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides								4/20 maxi
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs)								2/20 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L > ou = 2								4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie								4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70 % de viande, de poisson ou d'œuf								4/20 maxi
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50 % de légumes								10 sur 20
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange								10 sur 20
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion			(4)					8/20 mini
Fromages contenant au moins 100 mg et moins de 150 mg de calcium par portion			(4)					4/20 mini
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium, et moins de 5g de lipides par portion								6/20 mini
Desserts contenant plus de 15 % de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion								3/20 maxi
Desserts contenant moins de 15 % de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion								4/20 maxi
Desserts de fruits crus								8/20 mini

(1) Ce tableau s'emploie pour le contrôle des fréquences de service des aliments en cas de menu unique, choix dirigé ou menu conseillé. Seules les cases non grisées sont pertinentes.

(2) Ces fréquences s'appliquent aux menus servis dans toutes les structures publiques de restauration (professionnelle, éducative, de soins, militaire, carcérale, etc.)

(3) Dans le cas d'un internat, analyser séparément les déjeuners et les dîners

(4) Fromage servi en tant que tel, ou en entrée composée

Tableau des fréquences

Annexe question 3B FEUILLE A DÉTACHER ET A AGRAFER AVEC VOTRE COPIE

Menu Printemps			
	Produit	Fréquence	grammage
entrée			
Plat protidique			
Garniture ou accompagnement			
Produit laitier			
Dessert			

Menu Été			
	Produit	Fréquence	grammage
entrée			
Plat protidique			
Garniture ou accompagnement			
Produit laitier			
Dessert			

Menu Automne			
	Produit	Fréquence	grammage
entrée			
Plat protidique			
Garniture ou accompagnement			
Produit laitier			
Dessert			

Menu Hiver			
	Produit	Fréquence	grammage
entrée			
Plat protidique			
Garniture ou accompagnement			
Produit laitier			
Dessert			

