
AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL
INTERNE ET TROISIEME CONCOURS
SESSION 2023

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION

Jeudi 26 janvier 2023

ÉPREUVE :

Une épreuve consistant en la 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 : deux heures ; coefficient 2

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.
- ♦ **Répondez uniquement sur le sujet. Attention : les réponses portées sur la copie ne seront pas prises en compte.**
- ♦ 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 comprend 10 pages, y compris celle-ci.
Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué s'il est incomplet, en avertir le surveillant.

Vous répondrez aux questions suivantes directement sur le sujet.

Question 1 : Alimentation de qualité - 4 points

L'accès à une alimentation saine et durable est une priorité : c'est une question de santé publique. Les collectivités sont indispensables au développement d'une alimentation de qualité et de proximité accessible à tous. Répondez aux questions suivantes.

A- Le projet alimentaire territorial (1 point)

a) Un projet alimentaire territorial est une démarche de terrain avec des acteurs d'un même territoire qui se regroupent autour de la thématique de l'alimentation.

Vrai

Faux

b) Ses objectifs (cochez les cases correspondantes)

Mettre en œuvre le programme nutrition santé

Préserver la biodiversité et la qualité de l'eau

Redynamiser le tissu économique local

Elaborer les plans de menus sur 20 repas successifs

Augmenter la part de produit bio et locaux dans les cantines

B- Lutte contre le gaspillage alimentaire (1 point)

Proposez au moins trois solutions pour réduire le gaspillage alimentaire

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

C- Une alimentation de qualité et des produits locaux (1 point)

a) Une alimentation de qualité c'est : (cochez les cases correspondantes)

- Une alimentation saine qui respecte les saisons, elle est diversifiée et équilibrée, cuisinée avec le plus de matières premières brutes possibles
- Avec des OGM
- Avec des ingrédients les plus naturels possibles et conservant leur valeur nutritionnelle
- Avec ajouts de conservateurs, de produits de synthèse, sans aliments ultra transformés

b) Un produit local est : (cochez les cases correspondantes)

- Un produit pour lequel l'acte d'achat privilégie la proximité du lieu de production
- Cultivé/élevé/transformé au plus loin du point de consommation finale
- La proximité ne permet pas de limiter l'impact lié au transport
- Les circuits courts locaux participent d'une plus juste rémunération du producteur

D- Les labels sont les signes officiels d'une alimentation de qualité, citez-en quatre (1 point)

.....

.....

.....

E- Pictogrammes chimiques : placez les réponses correspondantes dans le tableau ci-dessous (2 points)

Explosif - gaz sous pression – inflammable – corrosif – toxicité aigüe – nocif ou irritant – danger pour la santé – danger pour l’environnement

			
.....
			
.....

Question 4 : Equilibre alimentaire (3.5 points)

A- Complétez le tableau relatif aux différentes gammes des produits alimentaires (1.5 point)

Gammes	Caractéristiques	T° de stockage	Conservation
1 ^{ère} gamme	Produits frais bruts	Courte et variable selon le produit
2 ^{ème} gamme	Produits appertisés	Ambiante + 15° maxi
3 ^{ème} gamme	-18°	Plusieurs mois
4 ^{ème} gamme	Végétaux crus sous vide ou sous atmosphère contrôlée ou modifiée
5 ^{ème} gamme	Végétaux conditionnés sous vide ou plats cuisinés conditionnés sous vide	6 à 45 jours

B- Cochez pour chaque catégorie de végétalisme, leur catégorie d'aliments (1 point)

	Légume	Viande	Poisson	Œuf
Végétarien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fléxitarien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Végétalien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Question 6 : Pour réaliser une recette de veau et ses petits légumes, vous devez calculer les quantités et le prix de produits pour 400 convives ; vous indiquerez le montant HT, TVA et TTC et le coût/personne (3 points)

Produit	Prix HT	Conditionnement	Quantité 8 personnes	Quantité pour 400 personnes	Prix pour 400 personnes
Epaule de veau	15 euros	Le kg	1 kg 600
Carottes	0.5 euros	500 g	800 g
Poireaux	1.2 euros	Le kg	150 g
Céleri	1.4 euros	Le kg	100 g
Navets	1.1 euros	500 g	800 g
Haricots verts	3.5 euros	Les 5 kg	250 g
Petits pois	1.10 euros	Le kg	250 g
Beurre	1.25 euros	Les 250 g	40 g

TOTAL HT	€
TVA 5.5%	€
TOTAL TTC	€
Coût pour 1 personne	€