CDG 38
CENTRE DE GESTION DE L'ISÈRE
FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE

AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL

EXTERNE, INTERNE ET TROISIEME CONCOURS
SESSION 2025

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION

Jeudi 23 janvier 2025

ÉPREUVE :

Une épreuve écrite consistant en la 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 : deux heures ; coefficient 3

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie en dehors du cadre réservé à cela, 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.
- **Vous répondrez aux questions dans l'ordre qui vous convient, en indiquant impérativement leur numéro.**
- 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 **4** 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.

SUJET

Vous êtes agent de maîtrise dans une collectivité territoriale en tant que responsable d'une équipe d'agents de restauration. Vous encadrez 6 agents dans un restaurant scolaire accueillant 180 enfants en moyenne chaque midi. Les repas sont produits par la cuisine centrale de la métropole. Ils vous sont livrés chaque jour en liaison froide grâce à des barquettes biosourcées.

En tant qu'encadrant, vous devez assurer la sécurité sanitaire des plats servis, la qualité du service aux enfants et garantir la qualité de vie et des conditions de travail de l'ensemble de l'équipe.

Dossier joint :

- **Document 1** : Plan d'une cuisine centrale - 1 page
- **Document 2** : Infographie « agent de restauration, aire des facteurs d'usure professionnelle », CDG31 - 1 page

---

Vous répondrez aux questions suivantes à l'aide des documents joints et de vos connaissances personnelles.

Question 1 - 5 points
Vous accueillez un stagiaire de troisième dans le restaurant scolaire pendant 3 jours. Il a déjà été reçu pendant 2 jours dans la cuisine centrale qui vous livre les repas pour comprendre l'intégralité du processus, de la réception des marchandises à la consommation des repas par les enfants.

A - Dans le cadre de son rapport de stage, il doit expliquer quel est le cadre légal qui encadre l'aspect nutritionnel de la restauration scolaire.
Présentez les obligations mises en œuvre par l'arrêté du 30 septembre 2011 (2.5 points)

B - Il doit expliquer le principe de la marche en avant dans son rapport de stage. Pour l'expliquer, il a dessiné un plan de la cuisine centrale qui fabrique les repas, et a annoté dessus les circuits qu'il a observés concernant les denrées réceptionnées, les plats en cours de fabrication, le personnel et les déchets. Il est un peu perdu et vous demande votre analyse pour l'aider à écrire son rapport de stage.
Commentez les circuits qui sont présents en annexe 2 et faite le lien avec la marche en avant. (2.5 points)

Question 2 - 5 points
Identifier les catégories de risques pouvant dégrader les conditions de travail des agents de la cuisine en illustrant chaque catégorie d'un exemple.

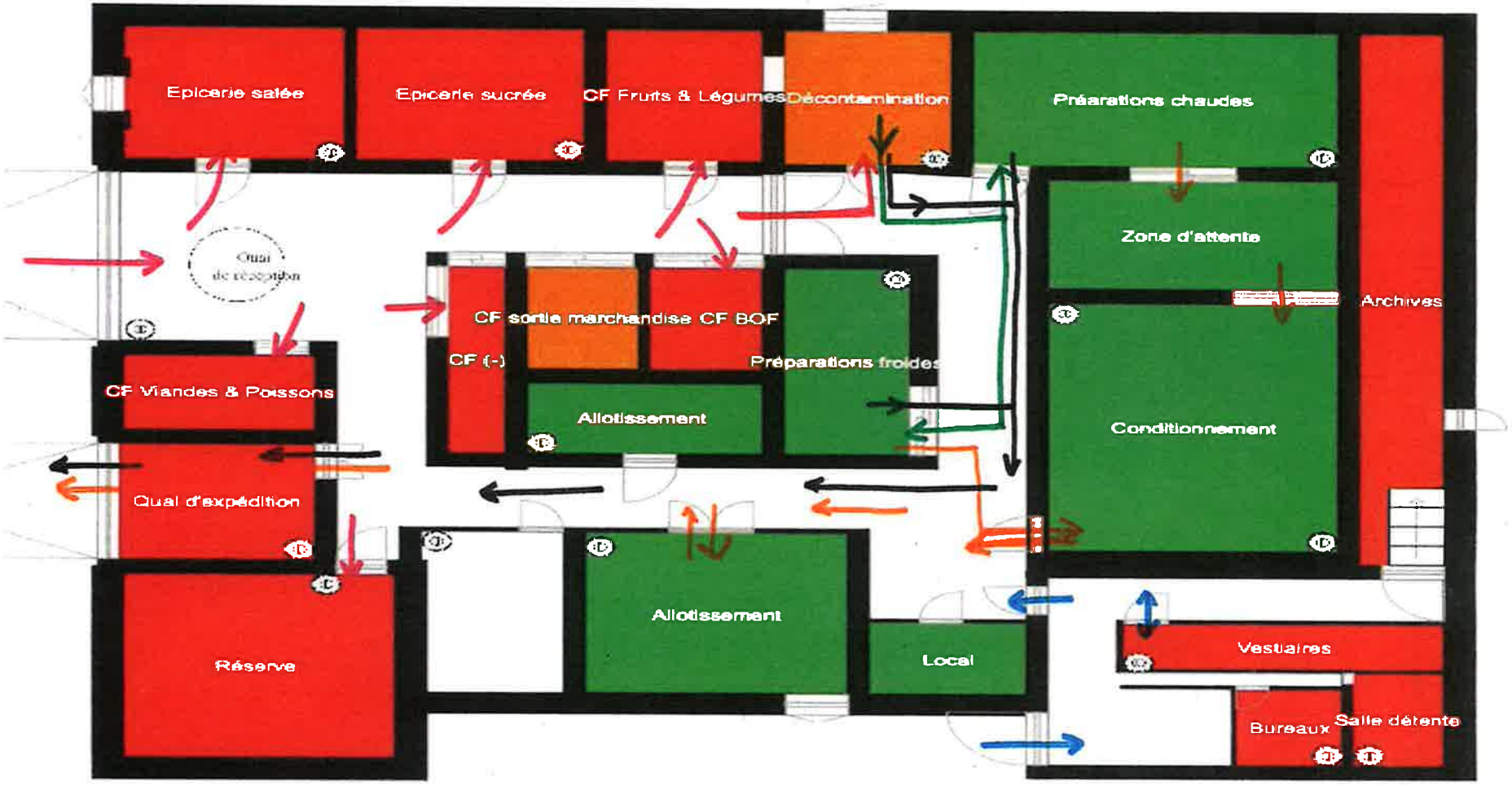
Question 3 - 5 points
Etablissez un plan d'actions visant à limiter et/ou réduire les risques identifiés en citant 5 actions à mettre en œuvre et en expliquant brièvement en quoi consiste chacune des actions.

Question 4 - 5 points
Votre poste requiert des connaissances en hygiène alimentaire. En plus de comprendre et de mettre en œuvre différentes procédures de la métropole, vous devez les faire appliquer par l'ensemble des agents au quotidien.

A - A quoi correspond les acronymes DDPP et PMS (1 point)

B - Chaque mois, vous réalisez « la réunion hygiène » avec votre équipe. Vous avez une heure pour aborder un sujet précis et rappeler les messages indispensables. Le mois prochain, vous prévoyez d'aborder l'hygiène du personnel dans un restaurant scolaire pendant cette réunion. Quels sont les messages indispensables dans votre contexte de travail à ce sujet ? Développez chacun d'eux. (4 points)

Plan de la cuisine centrale réalisé par le stagiaire



denrées non décontaminées

denrées décontaminées

Déchets

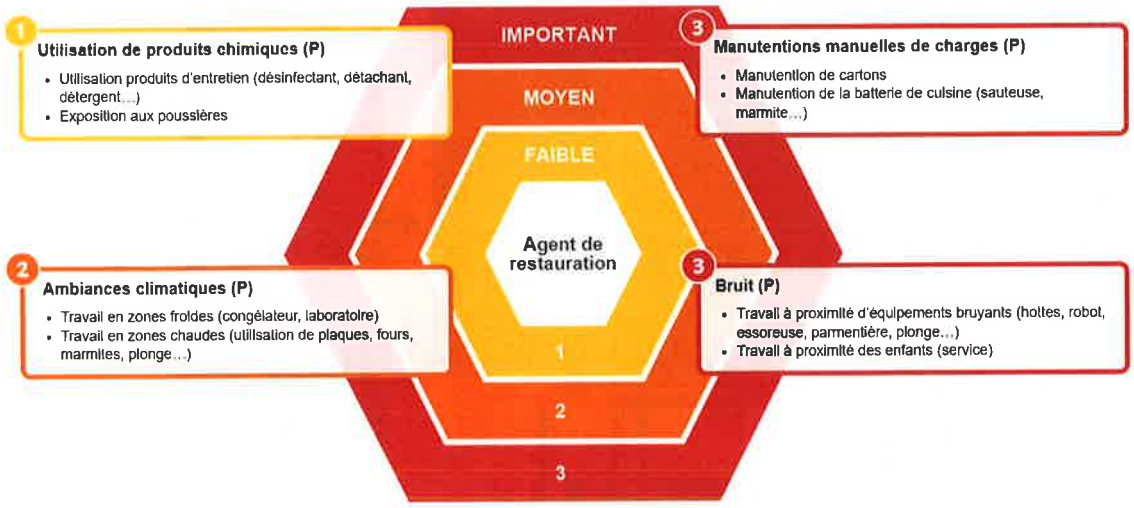
Personnel

Plats en cours de préparation

DOCUMENT 1

Agent de restauration

Aire des facteurs d'usure professionnelle

Niveau d'impact sur la santé :

1 Faible 2 Moyen 3 Important