

Nom :

Prénom :

Né(e) le :

 / /

Numéro
identifiant :

CONSIGNES

Remplir soigneusement sur chaque feuillet la zone d'identification en MAJUSCULES (numéro d'identifiant = numéro à 5 chiffres qui figure sur votre convocation) / Hormis dans la zone d'identification ci-dessus, ne pas indiquer votre prénom, nom, numéro ou tout autre signe distinctif sur la copie / Numéroter chaque page (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuillets dans le bon sens et dans l'ordre / Rédiger votre copie avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo à encre claire ou effaçable par friction / Ne joindre aucun brouillon

Sujet élaboré pour les centres de gestion de la région Auvergne-Rhône-Alpes

**CONCOURS INTERNE ET 3EME CONCOURS
D'AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL - SESSION 2025**

Spécialité : restauration

Jeudi 23 janvier 2025

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

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 répondrez uniquement sur votre 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.

Une calculatrice simple de type "bureau" est requise. Les calculatrices scientifiques ou graphiques sont interdites.

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 6 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.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question 1 : La réglementation en matière de restauration scolaire

A- Citez les noms de 2 lois emblématiques qui sont venues encadrer les obligations en matière de qualité de la restauration scolaire depuis 2018 (2 points) :

.....
.....
.....
.....
.....

B- Complétez le texte suivant relatif aux obligations légales issues des dernières évolutions réglementaires (3 points)

Le gaspillage alimentaire doit être analysé afin d'être réduit : Obligation de faire un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective (y compris privée) et obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. La loi vise une réduction du gaspillage alimentaire de% d'ici par rapport à son niveau de 2015.

Les convives doivent être informés : Les personnes morales ayant la charge d'un restaurant collectif informent à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, actualisé au moins fois par an, lisible par tous les usagers des restaurants collectifs de la part des produits définis au I de l'article L. 230-5-3 et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis.

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes : La loi encadre la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Les repas doivent comporter, à partir de l'année, au moins% de produits de qualité et durables dont au moins% issus de l'agriculture biologique ou en conversion pour les cantines en France continentale.

C- Cochez la ou les propositions qui permettent de se conformer aux obligations légales en vigueur (1 point)

- 1- Pour qu'un plat puisse être qualifié « bio », il doit contenir :
 - Une quantité de 95 % au moins d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.
 - Une quantité de 80 % au moins d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.
 - Cette mention n'est pas définie.

- 2- Le taux de bio des repas produits est calculé sur la base
 - De la valeur HT en euros de la somme des achats annuels.
 - Du grammage total des approvisionnements annuels.
 - Du nombre de plats présentés tout au long de l'année.

D- Qu'impose la nouvelle réglementation en matière de contenants alimentaires en plastique ? Précisez la date d'entrée en vigueur de cette obligation. (3 points)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

E- Quelle obligation s'impose en matière de repas végétarien ? (1 point)

.....
.....
.....
.....
.....

Question 2 : La nutrition et les approvisionnements

A- Quelle est la réglementation qui fixe la fréquence de présentation des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ? (1 point)

.....
.....
.....
.....
.....

B- En vertu de cette réglementation :

- Comment se définit un produit gras ? (1 point)

.....

- Comment se définit un produit sucré ? (1 point)

.....

C- Complétez le tableau suivant en fonction de cette réglementation (3 points) :

Plat	Fréquence de présentation
Légumes secs, féculents ou céréales/ 20 repas
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion/ 20 repas
Desserts de fruits crus/ 20 repas
Crudités de légumes ou des fruits frais/ 20 repas
Produits laitiers ou des desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion/ 20 repas
Entrées constituées de produits gras/ 20 repas

D- Lors de la préparation des menus, vous avez proposé un crumble de pommes-poires en dessert. La fiche ci-dessous est établie pour 50 élèves. Sont inscrits à la restauration scolaire ce jour-là 400 élèves (6,5 points)

a. Complétez le tableau afin de prévoir les commandes à passer pour chacun des ingrédients

Ingrédients	Conditionnement de vente (unité)	Pour 50 élèves	Pour 400 élèves	Commande à passer (nombre d'unités)
Pommes	1 Kg	3 Kg		
Poires	1 Kg	2,5 Kg		
Sucre Cassonade	1 Kg	0,1 Kg		
Sucre Semoule	1 Kg	0,2 Kg		
Farine ménagère T55	1 Kg	0,2 Kg		
Amandes en poudre	1 Kg	0,2 Kg		
Beurre Doux	0,25 Kg	0,2 Kg		

Nom :											
Prénom :											
Né(e) le :											
Numéro identifiant :											
<p>CONSIGNES Remplir soigneusement sur chaque feuillet la zone d'identification en MAJUSCULES (numéro d'identifiant = numéro à 5 chiffres qui figure sur votre convocation) / Hormis dans la zone d'identification ci-dessus, ne pas indiquer votre prénom, nom, numéro ou tout autre signe distinctif sur la copie / Numéroter chaque page (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuillets dans le bon sens et dans l'ordre / Rédiger votre copie avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo à encre claire ou effaçable par friction / Ne joindre aucun brouillon</p>											

b. A l'aide du bordereau des prix unitaires indiqué ci-dessous, calculez le coût du dessert par élève (Vous détaillerez votre calcul et arrondirez le résultat à 2 décimales).

Ingrédients	Prix au kilo
Pommes	2,20 €
Poires	2,50 €
Sucre Cassonade	2,10 €
Sucre Semoule	0,85 €
Farine ménagère T55	0,60 €
Amandes en poudre	6,50 €
Beurre Doux	6,10 €

.....

Question 3 : Hygiène et sécurité

A- Complétez le tableau suivant (1,5 points) :

Type de liaison	Température de conservation avant la consommation
Liaison chaude	
Liaison froide	
Surgelé	

