

ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE

CONCOURS INTERNE, EXTERNE ET 3^{ème} CONCOURS SESSION 2024 SPÉCIALITÉ : RESTAURATION Jeudi 18 janvier 2024

ÉPREUVE :

Vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.

Durée : 1 heure ; 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.
- ♦ **Vous devrez répondre uniquement sur le sujet qui vous a été distribué et en aucun cas sur les feuilles de brouillon. Vous devrez ensuiteagrafer le sujet à l'intérieur de votre copie d'épreuve. Les réponses ne devront pas être rédigées au crayon de papier sous peine d'annulation.**
- ♦ L'utilisation d'une calculatrice non connectée est autorisée.
- ♦ 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 8 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.

1) La réglementation en matière de restauration (3 points)

Depuis ces dernières années, différentes réglementations (loi Egalim, loi AGECE, loi climat et résilience) sont venues compléter les obligations légales qui s'appliquent à la restauration collective. Afin que votre collectivité soit suffisamment informée sur les mesures qu'elle doit prendre, compléter le tableau suivant en décrivant succinctement ce en quoi elle consiste.

	Thématique	Date de mise en œuvre	Détail de la mesure
EXEMPLE	<i>Utilisation des produits de qualité et bio de la loi Egalim</i>	<i>1^{er} janvier 2022</i>	<i>La restauration collective publique doit proposer <u>au moins 50% de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont minimum 20% de produits bio.</u></i>
	Nouvelle obligation sur la gestion des biodéchets des cantines	1 ^{er} janvier 2024
	Suppression du plastique	1 ^{er} janvier 2025 (1 ^{er} janvier 2028 pour les collectivités de moins de 2 000 habitants)
	Objectif de réduction du gaspillage alimentaire	2025

2) Les produits SIQO (3 points)

La loi impose l'utilisation d'un minimum de produits dits SIQO. Afin de pouvoir identifier la manière dont votre restaurant collectif est en mesure de répondre à cette obligation :

a. Détaillez ce que signifie le sigle « SIQO » - 0,5 point

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b. Détaillez dans tableau ci-dessous les 2 sigles des types de produits référencés. Précisez pour les 4 produits s'ils entrent, en tant que tels, dans la catégorie des SIQO en cochant la bonne case - 2 points

Produits	Détail de l'acronyme	Oui	Non
AOP		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pêche durable		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
STG		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bleu Blanc cœur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

c. Citez une autre catégorie de produits identifiés comme SIQO et qui ne figure pas dans le tableau ci-dessus - 0,5 point

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5) La santé et la sécurité au travail (2,5 points)

Au sein de votre équipe vous êtes le/la référent(e) en charge de prévenir l'apparition des TMS. Vous êtes également le/la référent(e) en matière de suivi de l'utilisation des EPI.

a. Précisez ce que signifie TMS - *0,5 point*

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

b. Identifiez 2 situations de travail en restauration favorisant les TMS - *0,5 point*

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

c. Préconisez 1 action à mettre en œuvre afin de prévenir les TMS - *0,5 point*

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

d. Indiquez ce que signifie EPI - *0,5 point*

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

e. Citez 2 types d'EPI utilisés en restauration - *0,5 point*

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

6) La technique professionnelle (1,5 point)

a. Définissez les termes ci-dessous - *1 point*

- Délayer :

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

- Blanchir :

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

b. Précisez en quoi consistent les légumes de 4^{ème} gamme et de 5^{ème} gamme - 0,5 point

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

7) La production de repas (3,5 points)

Lors de la préparation des menus, vous avez proposé un crumble de pommes-poires en dessert. La fiche ci-dessous est établie pour 100 collégiens. Sont inscrits à la restauration scolaire ce jour-là 350 élèves.

a. Complétez le tableau afin de prévoir les commandes à passer pour chacun des ingrédients - 1,75 points

Ingrédients	Prix au kilo en euros	Conditionnement de vente (unité) en Kg	Pour 100 collégiens en Kg	Pour 350 collégiens en Kg	Commande à passer (nombre d'unités)
Pommes	2,12	1	6		
Poires	2,64	1	5		
Sucre Cassonade	2,07	1	0,2		
Sucre Semoule	0,81	1	0,4		
Farine ménagère T55	0,49	1	0,4		
Amandes en poudre	6,53	1	0,4		
Beurre Doux	6,06	0,25	0,4		

- b. A l'aide du bordereau des prix unitaires indiqué ci-dessus, calculez le coût du dessert par élève (Vous détaillerez votre calcul et arrondirez le résultat à 2 décimales) - 1 point

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

- c. Afin de respecter la saisonnalité, quand pouvez-vous proposer ce plat ? - 0,25 point

Printemps/été

Automne/Hiver

- d. Compte-tenu des ingrédients cités dans la recette ci-dessus, identifiez 1 ingrédient contenant 1 allergène tel que répertorié par le règlement INCO et citez l'allergène associé - 0,5 point

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