



**CDG 38**

CENTRE DE GESTION DE L'ISÈRE  
FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE

# CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET 3<sup>ème</sup> CONCOURS D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL

SESSION 2021

Spécialité : Restauration

Jeudi 21 janvier 2021

## ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

**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 : 2 heures**  
**Coefficient : 3**

## 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), 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.
- **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 3 pages, y compris celle-ci.

Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué. Des points de pénalité peuvent être appliqués en fonction de la présentation. Au-delà de 15 fautes d'orthographe ou de syntaxe : - 1 point

## SUJET

Vous êtes responsable d'une cuisine centrale municipale qui produit et livre 1 200 repas pour les écoles élémentaires ainsi que, pendant les vacances scolaires, le centre aéré.

Les repas sont préparés en liaison chaude et conditionnés en barquette plastique à usage unique. Vous vous appuyez sur une équipe motivée et compétente ; la cuisine vient d'être restructurée et dispose des derniers modèles de fours et sauteuses.

La nouvelle équipe municipale souhaite faire de cette cuisine un outil d'exemplarité en termes de développement durable, de qualité et d'organisation, tout en assurant une haute sécurité sanitaire des repas.

### **Dossier joint :**

**Document 1 :** Extrait du « Guide pour la cuisson à basse température des viandes de bœuf et de veau » (la Viande-Interbev-Cuisson Expertise Franck Bergé) – 1 page

**Document 2 :** Schéma marche en avant, extrait de « La démarche HACCP en cuisine de collectivité » Formation Consulting – 1 page

**Document 3 :** Schéma sur le gaspillage alimentaire ; DRAAF Auvergne Rhône Alpes – 1 page

**L'adjointe au maire déléguée aux affaires scolaires vous demande :**

**1°/ Concernant le gaspillage alimentaire (5 points)**

- de présenter au moins 2 causes du gaspillage alimentaire. (2,5 points)
- de proposer 3 solutions pour le réduire. (2,5 points)

**2°/ Concernant les alternatives à la barquette plastique (4 points)**

- de préciser le nom de la loi qui interdit le plastique en restauration scolaire ainsi que la date de mise en œuvre de cette interdiction. (1 point)
- de présenter les 2 solutions pour remplacer les barquettes plastiques. (1 point)
- d'analyser les avantages et inconvénients pour chacune des 2 solutions de remplacement. (2 points)

**3°/ Concernant l'optimisation de la production et la réduction des coûts de fonctionnement du service (3 points)**

- d'expliquer ce qu'est la cuisson à basse température. (1,5 points)
- de présenter ses avantages. (1,5 points)

**4°/ Concernant la sécurité sanitaire (8 points)**

- d'expliquer ce qu'est la marche en avant dans l'espace et dans le temps. (3 points)
- de préciser les obligations concernant la qualité de l'eau utilisée en cuisine. (1 point)
- de citer au moins 4 des points de contrôle à réaliser lors de la réception de denrées alimentaires. (2 points)
- d'expliquer ce que doit contenir un plan de lutte contre les nuisibles. (2 points)