

CONCOURS INTERNE ET 3^{ème} CONCOURS D'AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL

SESSION 2021

Spécialité : Restauration

Jeudi 21 janvier 2021

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 : 2 heures

Coefficient : 2

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), sauf indication contraire sur le sujet. 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.
- Le matériel autorisé comprend les calculatrices de fonctionnement autonome et sans imprimante.
- **Répondez uniquement sur le sujet. Attention : les réponses portées sur la copie ne seront pas prises en compte.**
- Chaque question peut être traitée indépendamment des autres.

Ce sujet comprend 6 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

Culture culinaire

1°/ Les différentes gammes de denrées (3 points)

Pour chacune des 6 colonnes du tableau, reportez dans le tableau les types de denrées et donner un exemple :

1 ^{ère} gamme	2 ^{ème} gamme	3 ^{ème} gamme	4 ^{ème} gamme	5 ^{ème} gamme	Autres produits
...
...

Hygiène alimentaire et réglementation

2°/ Indiquez en 5 points les matériels nécessaires pour assurer un lavage hygiénique des mains efficace et complet (2,5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3°/ La loi Egalim et la restauration collective (3.5 points)

Donnez 2 principes alimentaires en vigueur et à venir (2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

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

Donnez 3 principes environnementaux (1.5 points)

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

4°/ Donnez la définition des abréviations suivantes (2,5 points)

TIAC :

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

PAI :

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

PMS :

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

DDPP :.....
.....
.....
.....

GEMRCN :.....
.....
.....
.....

Organisation de la production et de l'accueil des convives

5°/ Fiche technique (1.5 points)

Préciser 6 informations que doit mentionner une fiche technique

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

6°/ Suivi de la capacité d'accueil de la salle de restauration (3 points)

A partir des informations ci-dessous :

- Calculer le taux de rotation de votre service de restauration
- Indiquer s'il est possible d'améliorer le taux de rotation, étant précisé qu'il n'est pas envisageable d'augmenter l'amplitude horaire d'accueil des convives

Nombre de repas servis : 560
Nombre de places assises : 180
Surface de la salle de restaurant : 295 m²

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Équilibre nutritionnel

7°/ Questions sur le respect de l'équilibre nutritionnel (4 points)

A partir de la grille de 20 menus ci joints, applicables à des élèves d'écoles primaires, apporter les réponses aux questions suivantes :

Plats protidique ou accompagnements avec produits à frire ou pré -frits contenant plus de 15 % de lipides :

- Quelle est la fréquence d'apparition de ces préparations dans les menus selon la réglementation ?

.....

.....

.....

.....

- Indiquer les préparations des menus rentrant dans cette catégorie

.....

.....

.....

.....

Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie :

- La fréquence d'apparition de ces préparations dans les menus est-elle conforme à la réglementation ?

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

- Indiquer les préparations des menus rentrant dans cette catégorie

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

Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes

- La fréquence d'apparition de ces préparations dans les menus est-elle conforme à la réglementation ?

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

- Indiquer les préparations des menus rentrant dans cette catégorie

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