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

AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL

EXTERNE, INTERNE ET TROISIEME CONCOURS
SESSION 2023

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION

Jeudi 26 janvier 2023

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, 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.
- **Répondez uniquement sur le sujet. Attention : les réponses portées sur la copie ne seront pas prises en compte.**
- 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 21 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.

Répondez aux questions suivantes directement sur le sujet

SUJET

Vous êtes agent de maîtrise dans une collectivité territoriale, en votre qualité d'encadrant d'une équipe de 5 agents, votre responsable de service vous demande de participer à l'élaboration d'un cahier des charges pour l'agrandissement d'une cuisine satellite en vue d'une évolution de la qualité de la restauration scolaire. Vous rédigerez ce document à l'aide de vos connaissances en matière d'hygiène alimentaire, de savoir-faire culinaire. Vous prendrez en compte les normes environnementales et exposerez votre capacité à manager une équipe.

Dossier joint :

- **Document 1** : Tableau de grammage du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition, 4 pages

- **Document 2** : « Gluten : définition, rôle, intolérance, quels aliments ? », extrait sante.journaldesfemmes.fr, 21/10/2021, 1 page

- **Document 3** : « L'hygiène alimentaire en restauration collective », Fiche pratique CDG60, 5 pages

---

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

Question 1 : Environnement institutionnel - 3 points

La restauration collective fait partie d'un ensemble appelé la Restauration Hors Domicile (RHD). La restauration collective se distingue par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié…) à un prix modéré. La restauration collective regroupe 4 grandes catégories de restauration.

A- Citez les 4 catégories de restauration collective en donnant des exemples associés (2 points)

……

……

……

……

……

……

……

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

B- Donnez la définition d'une cuisine satellite (1 point)

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

Question 2 : l'équilibre alimentaire - 4 points

L'équilibre alimentaire joue un rôle important en santé publique, en participant à la prévention de certaines maladies. Il s'obtient en variant l'alimentation pour apporter à l'organisme l'énergie et les nutriments nécessaires à son fonctionnement.

A- La réglementation nutritionnelle prescrit des recommandations avec des objectifs, que vous définirez (2,5 points)

Définition de l'équilibre alimentaire (0,5 point)

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

Citez les quatre recommandations (1 point)

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……
……
……
……
……
……
……
……

Citez les cinq objectifs (1 point)

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

B- Précisez le grammage qui doit composer l'assiette d'un enfant en classe élémentaire (1,5 points)

Pain : …….

Taboulé : ……..

Haricots verts : …….

Steak haché de bœuf : ……

Yaourt nature : ……..

Fruits : …….

<u>Question 3 : Hygiène alimentaire - 5 points</u>

La sureté alimentaire est l'enjeu majeur de tout acteur du secteur de l'alimentation. Les diverses denrées alimentaires présentent de nombreux dangers, depuis leur production jusqu'à leur préparation.

A- Trois catégories de dangers alimentaires sont à craindre. Citez ces trois catégories de danger, il vous est ensuite demandé comment les prévenir, en précisant les solutions pour analyser les causes (2 points)

Trois types de dangers :

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

Outils de prévention :

……

……

……

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

Analyse des causes :

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

B- Conservation : certains aliments observent des règles de conservation strictes, complétez le tableau ci-dessous en définissant la température et la durée des produits laitiers (3 points)

Produit	Température et durée avant ouverture	Durée après ouverture
Lait cru	……..	……..
Lait frais micro filtré		DLC à boire dans les 48h
Lait frais pasteurisé		…….. ……..
Produits laitiers frais (fromages blancs, yaourts, desserts lactés, crème fraîche	6°	…….. ……..
Fromage à la coupe	……..	…….. ……..
Beurre	8°	…….. ……..
Lait stérilisé	……..	Jusqu'à la DLUO tant qu'il n'est pas ouvert, puis 3 jours
Lait concentré	T° ambiante jusqu'à ouverture, T°<4° après ouverture	…….. ……..
Lait en poudre	……..	Jusqu'à la DLUO tant qu'il n'est pas ouvert puis : 10j pour un lait entier 15j pour un lait ½ écrémé 20j pour un lait écrémé
Crème UHT*, stérilisée	……..	…….. ……..

<u>Question 4 : Préparation culinaire - 2 points</u>

Vous devez confectionner un menu sans gluten, citez au moins <u>huit produits</u> contenant du gluten.

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

<u>Question 5 : Environnement - 3 points</u>

A- Développement durable : citez les 4 règles principales de la loi Egalim (2 points)

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

B- Proposez deux possibilités pour lutter contre le gaspillage alimentaire, et deux pour valoriser des déchets alimentaires (0.5 point)

……

……

……

……

……

……

……
……
……
……
……
……
……

<u>Question 6 : Management - 3 points</u>

A- Quels sont les EPI recommandés en restauration collective ? (1 point)

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

B- Vous accueillez un nouvel agent dans votre équipe et celui-ci refuse de mettre ses EPI. Quelles dispositions managériales mettez-vous en œuvre ? Citez en quatre (2 points)

……
……
……
……
……
……

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