

Sujet régional pour l'ensemble  
des centres de gestion des Hauts de France  
et du centre de gestion de l'Aube

**Concours interne, externe et 3<sup>ème</sup> concours  
d'Agent de Maîtrise Territorial  
Session 2019**

**Spécialité « Restauration »**

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)**

**A 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 indiqués dans le sujet, ni signature ou paraph. Toute peine sera encourue pour rupture d'anonymat.

Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, de l'imprimante à utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et signer. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plusieurs couleurs ou de couleurs non autorisées, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.

Sauf indication contraire, toutes les réponses doivent figurer sur la copie. Tous croquis ou tableaux doivent être reportés sur votre copie.

Le candidat, s'il traite les questions dans un ordre différent, prendra le soin de préciser le numéro de la question avant d'y répondre.

L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.

**En cas de calcul, ceux-ci devront être justifiés.**

Les sujets et les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas ramassés et ne seront pas pris en compte.

Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

**Ce sujet comporte 12 pages.  
Il appartient au candidat de vérifier que  
le document comprend le nombre de pages indiqué.  
*S'il est incomplet, en avertir le surveillant.***

# CORRIGE : Résolution d'un cas pratique

## Cas pratique :

Nommé(e) depuis septembre 2017 en tant qu'agent de maîtrise territoriale dans un nouveau lycée des Hauts de France de 1 000 élèves dont 200 internes, (ouvert du lundi au samedi), le conseil régional vous demande avec l'accord de votre Chef d'établissement d'organiser la production d'un cocktail pour les vœux des agents des lycées de votre bassin.

Tout en maintenant votre production habituelle pour 800 élèves le midi et 200 internes le soir, vous réalisez un cocktail dinatoire (qui aura lieu le vendredi soir) pour 500 agents en utilisant des produits régionaux et en préservant les circuits courts.

Pour vous aidez vous disposez d'un second, de deux cuisiniers, d'un contractuels, d'un nouveau stagiaire et d'un apprenti en CAP.

Afin que votre équipe puisse se rendre à l'évènement du vendredi, vous proposez aux internes ce jour là des plateaux repas.

## I Partie connaissances techniques : (6 points)

Présentez un choix de 8 pièces salées (froides et ou chaudes) et 4 pièces sucrées en respectant les attentes (produits régionaux, circuits courts) ainsi que 2 propositions de plateau repas (entrée /plat/ dessert/)

Il s'agira de privilégier les produits et recettes régionaux ainsi que le "fait maison" et également de veiller aux éventuelles restrictions alimentaires de quelques agents.

Justifiez vos choix de produits de la grande région

### Réponse :

#### Proposition de pièces salées froides et ou chaudes : (2 points)

4 000 pièces salées chaudes ou froides avec variantes viande, poisson, végétarien et potages (4 recettes)

Sandwiches-navettes (4 variétés), rilette de poissons fumés (de chez David à Boulogne), fromage frais (chèvre et fromage locaux, potchevelech, crudités, cakes (3 variétés), aux légumes et safran de St Omer, au fromage, au chorizo, mini croques (2 variétés), croque sardine et croque-monsieur, mini burger (2 variétés), burger volaille de Licques et burger bœuf, feuilletés aux herbes, flamiche au maroilles, mini wrap (2 variétés). Poulet crudités et saumon fumé guacamole

2 000 pièces sucrées (1 point)

Tartelettes fruits de saison, chocolat (4 variétés),  
Mini choux, éclair, crumble aux pommes variétés de macaron

#### Plateaux repas :

##### Proposition N°1 (1.5 point)

Assiette de crudité type salade GREC (Feta, salade verte, olive, tomate)  
Salade de spaghettis au pesto et aiguillette de poulet aux herbes  
Fondant au chocolat

##### Proposition N°2 (1.5 point)

Assiette de guacamole et truite fumé  
Rôti de bœuf//porc tranché, Salade de quinoa et emmental  
Crumble aux pommes

## II Partie hygiène et sécurité : (7 points)

Les producteurs locaux vous livrent des produits (bon de livraison en annexe 1) pour réaliser une première proposition pour le cocktail dinatoire,

1 / recopiez sur votre copie et complétez, pour 8 personnes, les fiches techniques en annexe 2, annexe 3 et annexe 4 pour les trois pièces suivantes à l'aide de l'annexe 1 :

**N°1 / Potage buternut aux sommités de choux fleurs** (1 point)

Potage à base de poireau, pomme de terre et buternut, parsemé de somité de choux fleurs

**N°2 / Choux à la bêtise de Cambrai**

Choux PAI garnis d'une crème pâtissière aromatisée au bonbon « bêtise de cambrai »

**N°3 / Pastilla aux pommes de la Somme**

Feuilles de brick garnis de pommes fruits sautées, et d'une crème d'amande, le tout glacé au sucre glace

En cas de produits absents sur les bons de livraisons, justifiez votre choix sur la fiche technique : **Réponses**

### ANNEXE 2

**Fiche technique n°1 « Potage buternut aux sommités de choux fleurs »**  
(1 point)

#### Fiche Technique de Fabrication

<u>Intitulé de la recette :</u>			Techniques de Réalisation
<b>Potage buternot aux sommités de choux fleurs</b>			
Denrées pour 8 couverts	Unités	Quantités	
<b>LEGUMERIE</b>			Suer les blancs de poireaux préalablement émincés, ajouter les pommes de terre, le buternot, l'eau froide, le sel, couvrir et cuire le potage en écumant de temps en temps.  Blanchir les sommités de choux fleurs  Passer et terminer le potage, crémier et rectifier l'assaisonnement, ajouter au moment de servir les sommités de choux fleurs.
Poireau	kg	0,080	
Pomme de terre	kg	0,480	
Buternot	kg	1,2	
Choux fleur	kg	0,200	
<b>CREMERIE</b>			
Beurre	kg	0,040	
Crème liquide	L	0,100	
<b>EPICERIE</b>			
Sel gros	PM		
Sel fin	PM		

**ANNEXE 3**

**Fiche technique n°2 « Choux à la bêtise de Cambrai » (1 point)**

**Fiche Technique de Fabrication**

<u>Intitulé de la recette :</u>			<b>Techniques de Réalisation</b>
<b>Choux à la bêtise de Cambrai</b>			
<b>Denrées pour 8 couverts</b>	<b>Unités</b>	<b>Quantités</b>	Sortir les choux du congélateur  Chauffer le lait et ajouter les bonbons pour les dissoudre  Réhydrater la crème pâtissière à froid avec le lait  Foisonner la crème, garnir les choux, saupoudrer de sucre glace
<u>Crèmerie</u>	L	1	
Lait pasteurisé			
<u>Produits surgelés</u>	Pce	30	
Minis choux			
<u>Epicerie</u>			
Crème pâtissière à froid	Kg	0,400	
Bonbon bêtises de Cambrai	Kg	0,200	
Sucre glace	kg	0,100	

**ANNEXE 4**

**Fiche technique n°3 « Pastilla aux pommes de la Somme » (1 point)**

**Fiche Technique de Fabrication**

<u>Intitulé de la recette :</u>			<b>Techniques de Réalisation</b>
<b>Pastilla aux pommes de la Somme</b>			
<b>Denrées pour 8 couverts</b>	<b>Unités</b>	<b>Quantités</b>	Sauter au beurre les pommes préalablement prétaillées en dés.  Réaliser la crème d'amande  Garnir les feuilles de brick préalablement beurrées de pommes et de crème d'amande, les plier et les badigonner de beurre. Cuire au four 10 minutes à 200°C  Saupoudrer de sucre glace
<u>Légumerie</u>			
Pommes	Kg	0,500	
<u>Crèmerie</u>			
Beurre	Kg	0,200	
Œufs entiers liquide pasteurisé	L	0,100	
Feuilles de brick	pce	8	
<u>Economat</u>			
Sucre	Kg	0,100	
Poudre d'amande	Kg	0,100	
Vanille liquide	L	0,020	
Sucre glace	Kg	0,100	

2/ Quels types de liaisons de distribution (chaudes ou froides) privilégiez-vous pour la manifestation, justifiez vos choix en présentant les avantages et les étapes.

**Réponse : (2 points)**

**Uniquement en liaison froide car il y a le transport à prévoir une remise et un maintien en température sur place.**

**Cela permettra d'éviter des variations de températures et des risques d'intoxications alimentaires.**

**Un autocontrôle sera effectué sur place par un relevé des températures des mets, les plats témoins seront réalisés en amont.**

### **LIAISON FROIDE REFRIGEREE - ETAPES**

**Préparation des mets en respectant les règles d'hygiène, refroidissement rapide, stockage entre 0 et +3°C, transport en camion réfrigéré, stockage au froid et régithermie.**

3/ Afin de présenter la démarche hygiène à votre stagiaire vous expliquez les contrôles nécessaires pour la production « type assemblage » vous donnez également des conseils en recopiant sur votre copie et en complétant l'annexe 5.

**Réponse :** (2 points)

CONTROLES NECESSAIRES	PREPARER LE POSTE DE TRAVAIL ET VERIFIER LA PROPRETE DES :	CONSEILS
Contrôler et enregistrer la température de la zone des préparations froides	Des matériels (battEUR ...)	Respecter les modes d'emploi
Archiver la traçabilité des produits (étiquettes DLC/DDM, N° de lot ...)	Des équipements (plan de travail...)	Sortir les produits à traiter au fur et à mesure, travailler les produits par phases de 20 minutes environ
Port de gant pour les mélanges à la main	Des ustensiles (couteaux..)	Dresser et stocker entre 0 et + 3°C

### III Partie encadrement : (7 points)

1/ Comment organisez vous le travail de votre équipe de 6 personnes sur la semaine de l'évènement ? Sachant que ce sera le premier jour d'accueil de votre apprenti (votre second sera le maître d'apprentissage), vous recopiez sur votre copie et complétez avec les indications du document en **annexe 6**.

**Réponse :** (4 points)

#### Emploi du temps de la semaine de l'évènement (vendredi)

**Horaires :** service du matin 6h30 - 15h **M**  
service de l'après- midi 13h -21h **S**

Compléter par **M / S**

Indiquer les différentes mise en place (plateau repas, cocktail, repas des internes, repas du midi)

Personnel	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
SECOND	<b>M</b> Accueil de l'apprenti, visite des locaux et mise en place du repas du midi	<b>M</b> Mise en place du repas du midi	<b>M</b> Mise en place du repas du midi	<b>M</b> Mise en place du cocktail	<b>M</b> Finition du cocktail
CUISINIER N°1	<b>S</b>	<b>M</b> Mise en place du repas du midi	<b>M</b> Mise en place du repas du midi	<b>S</b> Mise en place des plateaux repas	<b>M</b> Finition des plateaux repas
CUISINIER N°2	<b>M</b> Mise en place du repas du midi	<b>S</b> Mise en place du repas des internes	<b>S</b> Mise en place du repas des internes	<b>S</b> Mise en place du repas des internes	<b>M</b> Finition du cocktail
CONTRACTUEL N°1	<b>S</b>	<b>M</b> Mise en place du cocktail	<b>M</b> Mise en place du cocktail	<b>M</b> Mise en place du cocktail	<b>M</b> Finition du cocktail
STAGIAIRE	<b>M</b>	<b>S</b> Mise en place du repas des internes	<b>S</b> Mise en place du repas des internes	<b>S</b> Mise en place du repas des internes	<b>M</b> Finition du cocktail
APPRENTIS	<b>M</b> Mise en place du service du midi	<b>M</b> Mise en place du cocktail	<b>M</b> Mise en place du cocktail	<b>M</b> Mise en place du cocktail	<b>M</b> Finition du cocktail



2/ Votre second souhaite devenir agent de maîtrise, vous l'encouragez et afin de prendre des initiatives vous lui demandez de vous faire des propositions d'évènements pour le repas des internes qui pourront être proposés le midi, vous recopiez sur votre copie et complétez l'**annexe 7**

**Réponse :** (3 points)



### Évènements, animations pour les internes à la DP pouvant être proposé le midi

THEME DE L'ANIMATION	PROPOSITIONS
<b>Semaine du goût</b>	<b>Atelier du goût autour du repas, repas réalisé avec une formule 6 mini plats.</b>
<b>Lutte contre le gaspillage</b>	<b>Mise en évidence du gaspillage du pain (retour, pesée ...) Affichage sur les conséquences du gaspillage,</b>
<b>Soirée raclette</b>	<b>Location d'appareil à raclette et disposition des tables en îlots</b>
<b>Soirée bio</b>	<b>Repas à base de 3 produits bio, intervention de professionnels pour présenter les produits, échantillons proposés aux élèves</b>