

**CONCOURS INTERNE, EXTERNE ET TROISIEME CONCOURS
AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL**

SESSION 2023

CAS PRATIQUE

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

1^{ÈRE} ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ

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 : 2 heures

Coefficient : 3

SPÉCIALITÉ : Restauration

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif (vos initiales, votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre nom, ni votre collectivité employeur, de la commune où vous composez, ni nom indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe).
- Sauf consignes particulières indiquées 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.
- 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 11 pages.

**Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend
le nombre de pages indiqué.**

S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

- 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.
- Des réponses rédigées sont attendues et peuvent être accompagnées si besoin de tableaux, graphiques, schémas ...
- Seuls les documents comportant la mention :
« **DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS** ». seront ramassés et agrafés à votre copie de concours.
Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur ce document (Nom, N°, etc.).

Liste des documents :

Document 1 : Gaspillage alimentaire

Par Pierre Zéau

Publié le 16/10/2018 à 06:00, mis à jour le 16/10/2018 à 09:27

<https://www.lefigaro.fr/conso/2018/10/16/20010-20181016ARTFIG00013-un-etablissement-scolaire-jette-en-moyenne-44-kilos-de-nourriture-par-repas.php>

Pages 5 et 6

Document 2 : Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective (ADEME) – Page 7

Document 3 : LA GESTION DES PERSONNELS DANS UN RESTAURANT

S. Raynaud ,janvier 2006.Gestion des personnels: tutorat et accompagnement des nouveaux personnels (Extrait) – Page 8

Liste des annexes :

Annexe A Liste des ingrédients et matières premières disponibles - Page 9

Annexe B Tableau d'obligations- Page 11

« **DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS** ».

Page N° 10 : Page blanche. A ne pas rendre avec la copie

Documents reproduits avec l'autorisation du C.F.C.

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.

SUJET : Résolution d'un cas pratique (sur 20 points)

Vous êtes chef de cuisine dans un collège qui accueille 450 demi-pensionnaires. Vous recevez dans quelques jours la visite du président du Département. Vous allez recevoir une distinction quant à votre engagement pour les produits locaux, de saison, BIO et de qualité que vous utilisez quotidiennement. Le menu végétarien que vous proposez est également mis en avant.

Votre équipe se compose d'un second, de deux aides de cuisine, d'un CAP.

I Partie connaissances techniques : (6 points)

A) Votre hiérarchie aimerait que vous proposiez un menu végétarien pour ce grand jour.

Vous avez uniquement le droit aux produits et ingrédients disponibles dans l'annexe A page 9.

Elle vous demande de constituer 1 proposition de menu végétarien à base de produits de saison en incluant :

- 3 choix d'entrées,
- 2 plats,
- et 2 desserts.

Vous détaillerez vos intitulés ainsi que les sauces utilisées.

Réponses : 2 points si le menu est complet, détaillé, végétarien et de saison **SINON 0**

Le menu proposé doit être détaillé, il ne doit pas être à base de viandes, de poissons, crustacés et fruits de mer.

Le menu ne doit proposer que des fruits et légumes de saison

Les produits suivants proposés dans l'annexe ne peuvent être utilisés puisqu'ils ne sont pas de saison et/ou ni végétarien: concombre, aubergine, haricot vert et beurre, tomate, raisin, pêche, sauté de porc, filet de lieu, fond de veau, fond de volaille.

Exemple de menu:

Entrées :

- Velouté de potimarron (potimarron crème sel poivre) brisures de châtaigne
- Salade d'endives, brisures de noix vinaigrette aux agrumes
- Salade de panais et de carottes râpée comme un coleslaw (assaisonnement avec une mayonnaise légère)

Plats :

- Couscous végétarien à base de pois chiches, carottes, poireau, navet, semoule
- Risotto de quinoa au butternut (quinoa crème, butternut, brisures de noix)

Desserts

- Brownies au noisettes (chocolat, beurre, oeufs, farine, brisures de noisettes) crème anglaise infusée aux Babelutttes du Nord.
- Tarte aux pommes, brisures de spéculoos (pâte brisée maison, pommes, crème, oeuf) spéculoos

B) Vous apprenez que trois personnes venant avec le Président sont intolérantes au lactose, vous devez proposer un menu végétarien spécialement pour elles.

Adaptez ce menu végétarien en proposant une entrée, un plat et un dessert à l'attention unique de ces trois convives.

Réponses : 1 point si le menu est complet, détaillé, végétarien, sans lactose et de saison SINON 0

Entrée

- Velouté de potimarron (potimarron **crème** sel poivre huile d'olive) brisures de châtaigne
- Le velouté devient une soupe de potimarron sans ajout de crème.

Plat:

- Risotto de quinoa au butternut (quinoa **crème**, butternut en morceaux, brisures de noix).
- La crème doit être retirée, elle peut être remplacée par une sauce de butternut pour qui sera le liant du plat

Pas de produit laitier.

Dessert

- Tarte aux pommes, brisures de spéculoos (pâte brisée maison, pommes, crème, oeuf), spéculoos.

Présence de beurre dans la pâte et de crème dans l'appareil à crème prise, partir sur une tarte aux pommes avec de l'huile de coco à la place du beurre et pour changer l'appareil a crème prise, partir sur une compote de pommes au fond de la tarte avec des quartiers disposés dessus.

C) Le gaspillage alimentaire n'est pas encore évalué dans votre établissement.

On vous demande de proposer au moins 4 axes de réflexion pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Vous détaillerez le pourquoi et le comment.

Réponses : 3 points si au moins 4 axes de réflexion détaillés SINON 0

Propositions	Explications
<ul style="list-style-type: none"> Gachimètre du pain 	<ul style="list-style-type: none"> Contenant transparent où sont jetés tous les jours le pain gaspillé. Impact visuel sur les personnes fréquentant la restauration scolaire (commensaux, élèves)
<ul style="list-style-type: none"> Pesée du restant jeté à la poubelle sur les plateaux 	<ul style="list-style-type: none"> Le restant jeté sera évalué à la journée, à la semaine, au mois et par convive. Les résultats seront affichés.
<ul style="list-style-type: none"> Pesée des déchets verts non utilisés en cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> Revalorisation des déchets par du compost interne à l'établissement ou externe ou des dons
<ul style="list-style-type: none"> Mise en place d'un salad'bar et d'un salad'légumes 	<ul style="list-style-type: none"> Les convives se servant eux-mêmes seront plus à même de prendre la quantité qui leur convient en fonction de leur faim, donc moins de gachis dans l'assiette
<ul style="list-style-type: none"> Affiches d'information au niveau de la ligne de self et dans la salle de restauration pour informer les convives, on peut également sensibiliser les parents 	<ul style="list-style-type: none"> Les affiches permettront d'avoir un impact dès le début du self.

Autres axes de réflexion qui donnent lieu à bonne réponse :

- système de réservation en amont pour éviter la surproduction
- repas non consommés non présentés aux convives, présence d'une cellule de refroidissement, possibilité de les resservir le lendemain
- table de tri
- respect de la loi Egalim, + de produits de qualité (produits locaux...) - de déchets
- personnel devant le présentoir à pain pour éviter le gaspillage-éviter de surcharger les assiettes, contenant adapté, demander aux élèves si petite faim ou grande faim-repas effectués sur place, moins de gaspillage puisque que l'on sait ce que les élèves consomment ou pas

II Partie hygiène et sécurité : (7 points)

Une de vos entrées n'a pas été retenue. Votre collègue vous propose d'ajouter de la betterave crue râpée en entrée avec une vinaigrette (huile d'olive, vinaigre de framboise). Cette entrée est acceptée.

Le lendemain du repas, le principal vous prévient que plusieurs de vos demi-pensionnaires qui ont mangé le menu végétarien sont malades soit au total 12 collégiens. La D.D.P.P. ainsi que l'A.R.S. sont prévenu, immédiatement la T.I.A.C. est évoquée, ils ont tous mangé la betterave en entrée.

A) Définissez les appellations :

- D.D.P.P.,
- A.R.S.
- et T.I.A.C.

Réponses : 1 point si au moins 2 bonnes réponses SINON 0

- DDPP: Direction Départementale de la Protection des Populations,
- ARS Agence Régionale de la Santé
- TIAC Toxi Infection Alimentaire Collective

B) Donnez une définition de la T.I.A.C. ?

Réponse : 1 point

Une TIAC: est une infection présentée par au moins deux personnes présentant les mêmes symptômes ayant pour cause la même origine alimentaire. 1 point

C) La D.D.P.P. vous demande l'ensemble de la traçabilité correspondant à cette journée.

Que lui donnez-vous ?

Réponse : 3 points si au moins 5 bonnes réponses SINON 0

Les éléments suivants sont à présenter :

- Suivi de traçabilité à la réception
 - Suivi des températures en préparation chaude
 - Suivi des températures en préparation froide
 - Suivi des températures lors du service
 - Suivi de la cellule de refroidissement si elle a été utilisée
 - Les plats témoins
 - Les étiquettes de traçabilité
 - Suivi des opérations de nettoyage et désinfection.
- **Suivi des enceintes réfrigérées**

D) Votre second depuis qu'il a eu son examen professionnel de chef de cuisine regarde les postes à pourvoir mais n'arrive pas à se décider entre une cuisine centrale, une cuisine sur place et une cuisine satellite pour son futur poste.

Sous forme de tableau que vous rédigerez sur votre copie, expliquez les différences entre les trois cuisines ?

Réponse : 2 points si au moins 2 bonnes lignes SINON 0

Cuisine sur place Cuisine du second	Établissements qui fabriquent des repas consommés exclusivement sur place
Cuisine centrale	Etablissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées, soit à au moins un restaurant satellite
Cuisine satellite	Établissements ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale ». Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place.

III Partie encadrement : (7 points)

A) Suite à un cas de COVID, une personne en cuisine est manquante pour une semaine. Votre principal vous dépanne en urgence en faisant appel à une personne qui a déjà travaillé en cuisine en plonge il y a plusieurs mois. Après réflexion avec votre second, cette personne travaillera en légumerie.

On vous demande de remplir le tableau en annexe B page 11 en indiquant les obligations à respecter en terme de tenue vestimentaire, lavage des mains et prise de poste en légumerie afin que son intégration se passe au mieux.

VOIR CORRECTION EN ANNEXE

B) À l'issue de la semaine de remplacement, il est proposé de recruter cet agent, à l'aide du document 3 page 8,

a) Définissez à qui incombe le recrutement de cet agent ?

Réponse : 1 point si au moins les deux items SINON 0

Le recrutement relève des compétences et de la responsabilité du **Directeur des Ressources Humaines** à la demande de l'**autorité territoriale**.

b) En qualité de chef de cuisine, quels seront vos rôles et obligations envers ce nouvel agent ?

Réponses : 1 point si au moins trois rôles ou obligations SINON 0

- Accueil dans l'organisation du restaurant
- Présentation du poste de travail (fonction, organigramme, répartition des tâches, ...)
- Définition des rituels de vie dans l'équipe (intégration)
- Assurer un tutorat.

c) Sous forme d'un tableau, vous rédigerez une proposition de fiche de poste pour ce nouvel agent.

Réponses : 3 points si au moins 10 5 thèmes abordés SINON 0

Exemple de fiche descriptive du poste Aide de cuisine

Missions	Activités	Compétences	Spécificités du poste
<p>Participer aux activités de production des repas</p> <p>Réaliser l'entretien des locaux et du matériel de restauration</p>	<p>-participer à la confection et la mise en place de préparations culinaires (entrées froides, entrées chaudes, desserts)</p> <p>-mettre en place et distribuer les plats chauds (service au self)</p> <p>-utilisation des équipements et du matériel de restauration</p> <p>-mettre en place la salle de restauration (self)</p> <p>-effectuer l'entretien des équipements et du matériel de restauration utilisé (plonge)</p> <p>-effectuer l'entretien de la cuisine et des salles de restauration (self et annexes)</p> <p>-effectuer l'entretien des parties communes à la salle de restauration (couloir, toilettes)</p> <p>-manipuler et stocker les produits d'entretien selon les règles HACCP</p> <p>-assurer le tri et l'évacuation des déchets courants</p>	<p>Savoirs :</p> <p>-connaître les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP, écologie microbienne)</p> <p>-connaître les règles de conservation, stockage et emploi des différents produits</p> <p>Savoirs faire :</p> <p>-savoir organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales et/ou écrites</p> <p>-maitriser le maniement et l'utilisation du matériel</p> <p>Savoirs être :</p> <p>-capacité à travailler en équipe</p> <p>-sens relationnel</p> <p>-disponibilité</p> <p>-polyvalence</p> <p>-discrétion</p> <p>-sens du service public</p>	<p>-station debout prolongée</p> <p>-manutention de charges</p> <p>-exposition à la chaleur et au froid</p> <p>-horaire décalé</p> <p>-port de tenues de travail spécifiques</p>

ANNEXE B

« DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS »

III - A) Suite à un cas de COVID, une personne en cuisine est manquante pour une semaine. Votre principal vous dépanne en urgence d'une personne qui a déjà travaillé en cuisine en plonge il y a plusieurs mois. Après réflexion avec votre second, cette personne travaillera en légumerie.

On vous demande de remplir le tableau ci-dessous en indiquant les obligations à respecter en terme de tenue vestimentaire, lavage des mains et prise de poste en légumerie afin que son intégration se passe au mieux.

**Réponses : 2 points si au moins trois obligations correctes par ligne
SINON 0**

	Obligations à respecter
Tenue vestimentaire 3 bonnes obligations attendues	<ul style="list-style-type: none">- Coiffe qui englobe l'ensemble de la chevelure.- Pantalon et veste de travail clairs.- Chaussures de sécurité de couleur claire.- Tablier si besoin en légumerie- Montres et bijoux à retirer
Lavage des mains 3 bonnes obligations attendues	<ul style="list-style-type: none">- Mouiller les mains, prendre une dose de savon.- Frotter vigoureusement les mains au minimum 40 secondes en oubliant aucune zone. Si besoin brosser les ongles avec la brosse prévue à cet effet.- Se rincer les mains, se sécher les mains avec du papier à usage unique. Jeter le papier à la poubelle.- A la prise de poste et dès que c'est nécessaire
Prise des postes en légumerie et fin de poste 3 bonnes obligations attendues	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier que le plan de travail est lavé et désinfecté.- Remplir le bac d'eau avec le produit adapté pour la désinfection des légumes- Commencer par les légumes les plus terreux, éplucher les légumes, les laisser dans l'eau suivant le temps indiqué sur le produit.- Mettre les épluchures à la poubelle.- Retirer les légumes de l'eau, les mettre en bac gastronorme pour qu'ils aillent en préparation chaude ou froide.- Changer l'eau recommencer l'opération avec d'autres légumes, puis faire la même chose avec les fruits.- Une fois que tous les fruits et légumes ont été désinfectés, nettoyer et désinfecter le plan de travail et l'évier utilisé, les murs et le sol.