

**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 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.
- 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.

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.

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.

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.

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

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

Que lui donnez-vous ?

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 ?

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.

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 ?
- b) En qualité de chef de cuisine, quels seront vos rôles et obligations envers ce nouvel agent ?
- c) Sous forme d'un tableau, vous rédigerez une proposition de fiche de poste pour ce nouvel agent.

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>

Un établissement scolaire jette en moyenne 44 kilos de nourriture par repas

Dans les cantines scolaires, un enfant renonce en moyenne à 115g de son repas. *GEORGES GOBET/AFP*

Cela correspond à 115g gaspillés par convive et par repas. Dans les établissements de santé, le chiffre grimpe à 170g, selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie.

Chaque année, la restauration collective sert environ 3,8 milliards de repas en France, ce qui équivaut à un coût environnemental de 2,8 millions de tonnes équivalent CO₂. Pour en minimiser l'impact, la Loi de transition énergétique pour la croissance verte a rendu obligatoire, à compter du 1er septembre 2016, la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage dans ces restaurants. Il reste toutefois très important dans la restauration collective, selon les chiffres de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) publiés à l'occasion de la journée de lutte le gaspillage alimentaire.

Selon l'Ademe, à chaque service, une cantine scolaire jette en moyenne 44 kilos de nourriture (pour un service de 365 élèves en moyenne). La montagne de déchets annuelle atteint ainsi les sept tonnes. Dans les établissements de santé (EHPAD, centres hospitaliers), 170 grammes de nourriture sont jetés en moyenne par convive et par repas.

Quels sont les aliments les plus jetés?

Poissons, viandes et accompagnements (légumes, céréales, féculents, légumineuses) correspondent à près des deux tiers des produits gaspillés en restauration collective, devant le pain, les entrées ou les desserts notamment.

Ils ont beau être les plus coûteux de la chaîne de production, ce sont tout de même ceux qui finissent en majeure partie au fond de la poubelle. Ce sont également les plus coûteux en termes d'impact environnemental.

10% de gaspillage évité par les établissements qui cuisinent sur place

Il ressort également de cette étude que la cuisine sur place « est plus efficace que la cuisine en liaison chaude ou en liaison froide ». L'Ademe met ceci sur le compte d'une « meilleure adaptation aux besoins » mais aussi de la possibilité de resservir certains plats le lendemain, ce qui est impossible pour un service de livraison. Globalement, cuisiner au sein même d'un établissement (cantine scolaire, EHPAD...) permet de réduire de 10% le gaspillage.

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'impose d'autant plus qu'il présente un double coût. D'une part, dans une école le coût estimé du gaspillage s'élève, selon l'Ademe, à 0,27 euro par repas individuel. Dans les collèges, le chiffre grimpe à 0,36 euro. D'autre part, l'impact environnemental est important. Selon l'Ademe, seulement 41% des écoles et 52% des collèges trient leurs biodéchets. En matière de responsabilisation, en revanche, les chiffres sont plus encourageants: deux tiers des écoles et collèges ont en effet un projet éducatif axé sur l'alimentation.

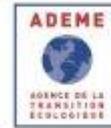
20% de gaspillage en moins dans les établissements engagés

L'Ademe a notamment identifié 1 000 établissements pour mener un projet pilote. Ainsi, entre 2016 et 2018, l'opération « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » a permis de décortiquer bon nombre de données, et ainsi de créer des « diagnostics et des actions de lutte contre le phénomène ». « Dans le cadre de cette opération, il a été démontré que pour un euro investi dans des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, deux euros sont économisés et qu'en moyenne, les établissements engagés dans l'opération ont économisé, suite à ces actions, 2 000 euros par an », affirme l'Ademe.

Cette action a permis de réduire de 20% le gaspillage dans les établissements scolaires. Encore une fois, la cuisine réalisée sur place y contribue fortement. L'Ademe a également analysé que dans le cadre de cette expérimentation les accompagnements étaient nettement moins gaspillés qu'habituellement. C'est une opération « très encourageante », affirme l'Agence.

Document 2

Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective (ADEME)



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE



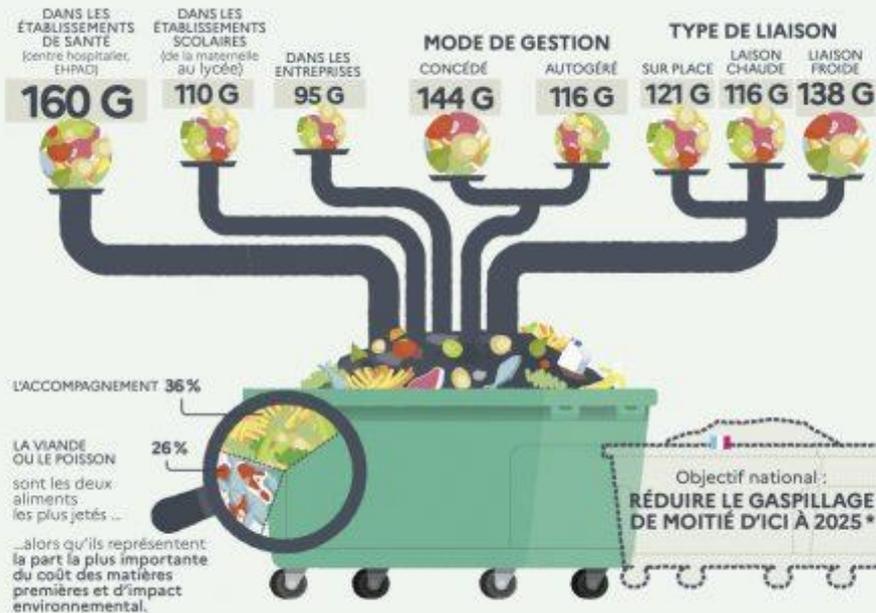
3,8 MILLIARDS
DE REPAS PAR AN

MOYENNE GÉNÉRALE
POUR LA RESTAURATION
COLLECTIVE :
120 G

QUANTITÉS JETÉES :

EN MOYENNE PAR CONVIVE ET PAR REPAS

Données compilées par l'ADEME sur plus de 1 800 établissements



* Loi du 11/02/20 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

Pour en savoir plus : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

Document 3

LA GESTION DES PERSONNELS DANS UN RESTAURANT

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

QUELS PRINCIPES ET QUELLES VALEURS ?

1. LE RECRUTEMENT DES PERSONNELS.

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

2. L'ACCUEIL DANS L'ORGANISATION DU RESTAURANT.

Il comprend l'explication de l'organisation et du fonctionnement :

- de la Direction du restaurant,
- de l'unité de restauration,
- du Comité d'Entreprise (C.E.).

- de la visite des locaux,
- de la présentation aux autres personnels.

3. LA PRESENTATION DU POSTE DE TRAVAIL

- Avec une fiche de définition du poste (fonctions, tâches, responsabilités, etc.) ;
- Avec l'organigramme de l'équipe, pour situer le poste au sein de l'ensemble ;
- Avec les tableaux de répartition :
 - des jours de travail et de repos
 - des tâches ou des fonctions dans le temps de travail
 - des tâches en fonction des menus et des planifications (menus, personnels) par le responsable du restaurant

4. LE NOUVEAU PERSONNEL DANS L'EQUIPE.

Il faut définir les rituels de vie dans l'équipe :

- sa place (les liens, les informations, les limites à ne pas dépasser, etc.);
- son poste;
- ses méthodes de travail;
- ses outils;
- ses façons de communiquer.

Il faut mettre en place un tutorat par l'accompagnement dans les apprentissages :

- être tuteur, c'est:
 1. Préparer des fiches de travail;
 2. Conforter le stagiaire pour le sécuriser dans l'apprentissage;
 3. Présenter l'apprentissage de façon méthodique et précise.
 4. Faire, aussitôt après l'explication,
 5. Réaliser l'apprentissage par le stagiaire.
 6. Le questionner, savoir s'il l'acquiert.
 7. Le faire répéter;
 8. Assurer le suivi et le contrôle des acquis et des pratiques.

ANNEXE A

Liste des ingrédients et matières premières disponibles

Fruits et Légumes

- Ail
- Aubergine
- Betterave
- Brocoli
- Carotte
- Céleri branche/rave
- Châtaigne
- Chou de Bruxelles/fleur/chinois
- Clémentine
- Citron
- Citrouille/potiron/potimarron
- Concombre
- Courge
- Cresson
- Crosne
- Echalote
- Endive
- Grenade
- Haricot beurre/vert
- Kiwi
- Mandarine
- Navet
- Noix
- Oignon
- Orange
- Pamplemousse rose
- Panais
- Pêche
- Pomme
- Poire
- Poireau
- Pommes de terre
- Raisin
- Scarole
- Tomate
- Topinambour

Frais

- Sauté de porc
- Filet de Lieu
- Oeufs
- Crème entière, liquide
- Lait
- Beurre doux, beurre demi-sel
- Maroilles, chèvre, comté, écume de Wimereux, dôme de boulogne, sablé de Wissant, bergues
- Fromage blanc, faiselle, yaourt nature

Secs

- Toutes les épices
- Fond de veau, fond de volaille
- Huile d'olive, de tournesol, colza, de noix, huile de coco
- Vinaigre blanc, balsamique, brun, de framboise
- Sel, poivre
- Semoule, riz, pâtes, quinoa, boulgour
- Conserves d'haricots rouges, de maïs
- Lentilles (vertes, corail), pois chiches, lingot du Nord
- pain

- Chocolat noir, lait, blanc
- Toutes les confitures
- Sucre brun, blond, cassonade, glace
- Sablé, spéculoos
- Farine
- Babelutte du nord (caramel), bonbon à la violette
- café

PAGE BLANCHE

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.

	Obligations à respecter
Tenue vestimentaire	
Lavage des mains	
Prise des postes en légumerie et fin de poste	