



Sujet élaboré par la cellule pédagogique du Grand-Ouest

## CONCOURS INTERNE ET TROISIEME CONCOURS

D'AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL – SESSION 2025 -

SPECIALITE RESTAURATION

**EPREUVE : 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 à lire avant le commencement de l'épreuve

- Le sujet comporte 5 pages y compris la page de garde.

- **La calculatrice est autorisée.**

- Il vous est demandé de répondre directement sur le sujet à l'aide **d'un stylo à encre bleue ou noire.**

L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou pour souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur. **Les brouillons ne seront pas ramassés, le cas échéant ceux-ci ne seront pas corrigés.**

- **Votre identité devra uniquement être reportée dans le cadre en haut de chaque copie.** Dès la fin de l'épreuve, les compositions seront acheminées au Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Eure, afin que ces dernières soient numérisées par un scanner dédié. Toutes les copies seront automatiquement identifiées et rendues anonymes lors de cette opération. Elles seront ensuite adressées aux correcteurs de façon dématérialisées. Chaque composition fera l'objet d'une double correction.

**En dehors de ce cadre,** vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif, ni votre nom, ni le nom d'une collectivité fictive ou existante étrangère au traitement du sujet, ni signature, ni paraphe.

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

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

*S'il est incomplet, en avvertir le surveillant*

**Il appartient également au candidat de vérifier si le sujet qui lui a été distribué correspond à la voie de concours  
et/ou à la spécialité choisie.**

*S'il ne correspond pas à la voie de concours et/ou à la spécialité choisie, en avvertir le surveillant*

1) Indiquer les informations obligatoires à afficher sur les menus servis en restauration collective **(0.75 pt)**

2) Citer les points de vigilance lors de la réception des œufs ? **(0.75 pt)**

3) Relever les points de vigilance lors de l'utilisation des œufs ? **(0.75 pt)**

4) Replacer dans l'ordre chronologique les étapes suivantes en les numérotant dans le tableau ci-dessous: **(2 pts)**

Eliminer les œufs souillés ou fêlés. La coquille doit être propre et intacte	
Ecalage.	
Cuisson (barème temps / température)	
Sortir du lieu de stockage la quantité exacte d'œufs nécessaire	
Stockage en chambre froide jusqu'au service	
Les poser sur une table ou dans un contenant propre	
Refroidissement rapide	
Vérifier et positionner les œufs 1 à 1 dans le récipient de cuisson	

5) Définir liaison froide : **(1 pt)**

6) Définir liaison chaude : **(1 pt)**

7) Que veut dire le sigle T.I.A.C ? **(0.5 pt)**

8) Donner les critères pour une suspicion de TIAC **(1 pt)**

9) Nommer 2 micro-organismes pouvant être responsables de T.I.A.C. **(1 pt)**

10) Que signifie DDPP ? Citer son rôle **(0.5 pt)**

11) Expliquer l'allergie au gluten **(1 pt)**

12) On vous signale une personne allergique au gluten, proposez 4 plats de substitution sans gluten. **(1 pt)**

13) Que signifie les abréviations PAI et GEMRCN et donner leurs définitions : (2 points)

PAI :

GEMRCN :

14) Nommer 3 risques professionnels auxquels vous pouvez être exposé en tant que cuisinier **(0.75 pt)**

15) Définition d'un D.D.A . en cuisine. Expliquer son rôle **(1 pt)**

16) Expliquer le rôle de la cellule de refroidissement rapide en restauration collective ainsi que les températures réglementaires qui accompagnent son utilisation **(2 pts)**

17) Citer 4 procédés de conservation en restauration collective : (1 pt)

---

18) (0.75 pt)

Calculer la quantité de viande à commander, le coût pour 100 élèves élémentaires et le coût portion.

Ingrédients	Prix au kilo	Grammage portion enfant (70g)	Quantité à commander	Coût pour 100 élémentaires	Coût portion
Sauté de bœuf	14.30€				

19) Calculer la quantité de viande à commander, le coût pour 20 résidents adultes et le coût portion (0.75 pt)

Ingrédients	Prix au kilo	Grammage portion adulte	Quantité à commander	Coût pour 20 résidents	Coût portion
Sauté de bœuf	14.30€	.....g			

20) Que déduisez-vous des 2 calculs des questions 18 et 19 : (0.5 pt)