
**CONCOURS INTERNE-EXTERNE ET 3^{EME} CONCOURS
D'AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL – 2017-
SPECIALITE RESTAURATION**

JEUDI 26 JANVIER 2017

EPREUVE : 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

Consignes à lire avant le commencement de l'épreuve

- Le sujet comporte 8 pages de sujet y compris la page de garde + 4 documents annexes
- **Un seul et unique sujet sera donné aux candidats même en cas d'erreur**
- 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.**
- 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.

MISE EN GARDE : 2 points maximum pourront être enlevés sur la note finale si : la présentation est négligée (calligraphie, ratures...) et/ou trop de fautes de syntaxe, grammaire et orthographe.

Agent de maîtrise territorial, vous avez été recruté(e) pour occuper le poste de chef d'unité. Votre responsable souhaite échanger avec vous afin de vous sensibiliser sur les respects des réglementations sanitaires et du développement durable.

Document A : Article de journal sur une intoxication alimentaire (1 page)

Document B : L'information des consommateurs au sein de votre cuisine. (Loi IN.CO). (1 page)

Document C : Le respect des températures de service. (1 page)

Document D : Développement durable. (1 page)

A l'aide des documents ci-dessus désignés et de vos connaissances, répondez aux différentes mises en situations suivantes.

A°) A l'aide du document A et de vos connaissances répondez aux questions ci-après.

1) En vous aidant du document cité ci-dessus et de vos connaissances, votre employeur vous demande d'établir une note sous forme de tableau où il vous demande de relever la cause, les symptômes de l'intoxication alimentaire, le ou les aliment(s) contaminé(s) et de donner au moins 4 conditions qui auraient pu favoriser la multiplication des bactéries ainsi que les moyens de contrôles afin d'éviter une telle situation. (2.5 points)

2) En vous aidant de vos connaissances et du document A, votre autorité territoriale vous demande, dans le cadre de la restauration collective d'où peut provenir l'escherichia coli ? Veuillez donner au moins trois causes possibles : (0.25 point)

3) Votre employeur, en relisant l'article « Trois enfants hospitalisés » vous demande comment cette T.I.A.C. aurait pu être évité ? (0.25 point)

4) Dans la cantine scolaire de la commune PASDECHANCE accueillant 350 enfants, 3 enfants ont consommé un repas identique et sont tombés malades. Ces derniers ont eu les mêmes symptômes au même moment. Ils se sont mis à vomir et à avoir des diarrhées.

Si cette situation devait arriver dans votre cantine, le maire de votre commune, vous demande :

a) d'après vos connaissances, la commune PASDECHANCE est-elle réellement en présence d'une TIAC vu que ces cas représentent moins de 0.9% des enfants présents à la cantine le jour des faits constatés ? Pourquoi ? (0.5 point)

b) de lui rédiger une procédure claire sur les actions à réaliser en cas de présence d'une TIAC. Vous expliquerez pourquoi doivent être mis en place ces actions. (3.5 points)

5) Vous préparez 3 portions sans gluten à part. Faites-vous un plat témoin ? Développez. (0.5 point)

**B°) A l'aide du document B et de vos connaissances
répondez aux questions ci-après.**

- 1) Votre employeur vient à votre rencontre en pleine livraison de marchandise. Il remarque sur l'une d'entre elle une estampille sur un produit (étiquette du produit du document B). Il vous demande de lui donner la signification des trois nombres se trouvant dans cette marque ovale qui se trouve sur les produits alimentaires d'origine animale fabriqués dans l'Union européenne. (0.5 point : la réponse ne doit comporter aucune erreur).

Elle contient la lettre du pays de production, puis en dessous, trois chiffres. Donner la signification de ces trois chiffres :

1^{er} numéro :

2^{ème} numéro :

3^{ème} numéro :

- 2) En vous aidant des ingrédients de la recette (voir étiquette sur le Document B), relevez les incohérences de la présentation sur cette étiquette. (0.25 point)

3) En vous aidant des ingrédients de l'étiquette, trouvez la quantité (ou poids) de chaque produit en supposant que vous avez un kilogramme de pâte finale. (0.25 point)

4) Depuis que la réglementation « INCO » est en place, vous avez l'obligation d'informer les consommateurs des allergènes présents dans vos préparations. Sur l'étiquette produit du Document B, faites ressortir les allergènes inscrits dans la réglementation. (2 points)

5) Calculez le prix de vente au kilo des Sablés du pirate (expliquer le calcul). (0.25 point)

6) Au sein de votre restaurant collectif, comment pouvez-vous informer vos clients des allergènes qui sont dans vos plats ? (1 point)

7) Un agent tout juste arrivé dans votre équipe est au téléphone avec un fournisseur auprès duquel il commande plusieurs produits. Lors de cette conversation il vous dit que le produit « x » à une DLC allant jusqu'au 25/10/2016, que le produit « y » à une D.L.U.O. allant jusqu'au 25/10/2016 et que le produit « z » à une D.D.M. allant jusqu'au 25/10/2016. Il a un doute sur la définition des ces sigles. Pouvez-vous lui donner la différence entre les DLC, DLUO et DDM. Développez leurs utilisations et lequel de ces sigles va disparaître. (1.50 points)

D.L.C. :

D.L.U.O. :

D.D.M. :

8) Dans votre stock d'épices vous vous apercevez que 2 pots d'épices déshydratées ont une D.L.U.O. qui est dépassée. Devez-vous les jeter ? (0.5 points)

- ☐ Oui
☐ Non

Pourquoi :

9) Un agriculteur vous donne des fruits et des légumes non commercialisés pour des raisons de mauvais calibrages. Vous décidez de mettre les légumes et les fruits au menu de votre restaurant. Votre choix est-il légal ? (0.5 point)

- ☐ Oui
☐ Non

Pourquoi :

C°) A l'aide du document C et de vos connaissances répondez aux questions ci-après.

1) À l'aide de ce document, définir PCEA. (0.25 point)

2) a) Votre autorité territoriale, en lisant le paragraphe 1. de l'Arrêté du 21 décembre 2009 (extrait de l'Annexe IV), vous demande, en tant spécialiste dans le domaine de la restauration, de lui expliquer pourquoi un plat (PCEA) doit être réchauffé à plus de 63° ou refroidi au dessous de 10°. (0.25 point)

b) En présence des plats (PCEA) comment faites vous pour contrôler les températures ? (0.25 point)

D°) A l'aide du document D et de vos connaissances répondez aux questions suivantes.

1) En quoi le PNNS (Programme national nutrition santé) et le GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) peut vous aider dans une démarche de développement durable dans votre cantine ? (1 point)

2) L'autorité territoriale souhaite axer sa politique vers le développement durable. Dans la cantine où vous êtes affecté(e), comment procéderiez-vous et que pouvez-vous mettre en place pour former votre équipe afin qu'elle adhère à une vraie démarche de développement durable dans l'exécution de son travail et de ses missions ? (2 points)

3) Toujours dans l'optique d'une démarche de développement durable et en respectant la saisonnalité proposez 4 actions à mettre en place pour qu'un maximum de convives adhère à ce projet ? Justifiez vos choix ? Dans quel but proposez-vous cela ? (2 points)

Document A

Article de journal sur une intoxication alimentaire

Trois enfants hospitalisés (Histoire fictive)

Trois enfants étaient hospitalisés lundi matin à l'hôpital, infectés pour au moins l'un d'entre eux par la bactérie pathogène E.coli, suite à une intoxication en lien avec la consommation de steaks hachés.

Les Escherichia coli peuvent entraîner des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivis de complications rénales sévères vers un syndrome hémolytique et urémique (SHU), principalement chez les enfants.

Les autorités sanitaires rappellent également que les viandes crues doivent être soigneusement séparées des autres aliments dans le réfrigérateur afin d'éviter des contaminations. De même, le programme national Nutrition Santé recommande de ne jamais donner de produits à base de lait cru (fromage, beurre, crème fraîche) à un enfant de moins de trois ans, ces aliments pouvant aussi être contaminés par la bactérie E.coli.

Document B

L'information des consommateurs au sein de votre cuisine. (Loi IN.CO).

Le Règlement de l'Union européenne n°1169/2011 dit INCO

Et le n°2015-447 du 17 avril 2015

Le Règlement n°1169/2011 publié au Journal Officiel de l'Union européenne du 22 novembre 2011, concerne l'information du consommateur sur les denrées alimentaires. Celle-ci ne doit pas induire le consommateur en erreur.

Le Règlement INCO actualise, simplifie et clarifie l'étiquetage des denrées alimentaires commercialisées dans l'Union européenne.

Les règles s'appliquent à toutes les denrées alimentaires vendues au consommateur final. Cependant, de nombreuses prescriptions ne concernent que les produits préemballés. Les règles s'appliquent également à tous les opérateurs du secteur alimentaire (producteurs, distributeurs, détaillants, restaurateurs, commerces de bouche spécialisés ou généralistes, cantines...).

.....

Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, d'application obligatoire depuis le 13 décembre 2014, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue. Ainsi, l'allergène pourra être inscrit en gras, en italique ou souligné. Pour les produits dispensés de liste des allergènes, l'étiquette doit porter la mention « Contient » suivi du nom de l'allergène.

Pour les produits non préemballés, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 rappelle que l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur. Dans le cadre de la restauration collective, si un dispositif permet à un consommateur allergique de signaler son refus de consommer un allergène, cet affichage n'est pas obligatoire.

LES DOUCEURS NORMANDES
14/16 RUE DES PATISSIERS
14 000 CAEN
TÉL : 02 56 28 28 28



SABLÉS DU PIRATE

AMANDE 15%, BEURRE 27%, FARINE DE FROMENT 40%,
ŒUF 15%, SEL 1%, SUCRE 2%.

À L'ANCIENNE

EMBALLÉ LE : 12/01/2017 A. 12:27
À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT : 12/07/2017

POIDS NET : 200 G
5 €UROS (____ €/KG)



Étiquette créée pour l'exercice

Document C

Le respect des températures de service.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

(extrait de l'Annexe IV)

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63°C et + 10°C pendant plus de deux heures, sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Après refroidissement, ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C.
2. Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C.
3. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10°C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63°C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.
4. Les exploitants conservent des plats témoins à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0-3°C) après la dernière présentation au consommateur.

Document D

Développement durable.

Le Développement durable caractérise essentiellement un projet, une démarche, un produit, un service, ou une organisation qui :

- Limite ses impacts sur l'environnement (économe en ressources naturelles, limitant les pollutions...),
- réponde aux besoins humains : besoins élémentaires (se nourrir, être en bonne santé, en sécurité...) et aux aspirations (bien-être, sentiment d'appartenance à une communauté, participation à la prise de décision, travail épanouissant...)
- Est viable économiquement, financièrement (du producteur au consommateur).

La conduite de cette démarche suppose un pilotage rigoureux, intégrant les objectifs dans une approche transversale et une évaluation permettant de progresser régulièrement.

La restauration collective concentre à elle seule des enjeux écologiques, et socio-économiques significatifs en termes de développement durable.