



**CONCOURS INTERNE ET EXTERNE
D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL - 2021 -
SPECIALITÉ RESTAURATION**

Epreuve d'admissibilité

Épreuve de cas pratique : 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 restauration.

**Durée : 2 heures
Coefficient : 3**

Ce sujet comporte 7 pages. Veuillez vérifier que ce document est complet.

Vous devez répondre directement sur le sujet puis l'insérer dans la copie. Ces documents seront agrafés par les surveillants.

Vous pouvez traiter les questions dans l'ordre que vous souhaitez.

Toute note inférieure à 5 sur 20 entraîne l'élimination du candidat.

IMPORTANT

Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie ou le sujet : ni votre prénom ou votre nom, ni votre n° de convocation, ni votre signature ou paraphe.... Vous ne devez pas mentionner dans vos réponses des noms imaginaires ou existants (par exemple : nom d'une commune, nom d'un agent....).

Seuls sont autorisés les stylos billes non effaçables, plumes ou feutres d'encre NOIRE ou BLEUE (sont interdits les stylos billes effaçables type « friXion »). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.

L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante ainsi que du correcteur (blanco) est autorisée.

Les feuilles de brouillon (de couleur) ne seront pas notées par les correcteurs.

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

SUJET

Vous êtes responsable de la cuisine centrale de la commune de Kerboued. Vous encadrez une équipe de cinq agents et disposez de locaux adaptés.

Vous respectez une organisation rigoureuse et vous souhaitez faire évoluer le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en place.

Question n° 1 : (1 point)

Quelles sont les quatre grandes parties du P.M.S. ?

Question n° 2 : (1 point)

Afin de vous aider dans la maîtrise de votre production, vous vous appuyez sur deux directions départementales. Pouvez-vous les nommer en précisant leurs missions ? (deux réponses attendues).

Question n° 3 : (2 points)

Donnez les arguments en faveur respectivement de la liaison froide et de la liaison chaude, au niveau de la qualité organoleptique, de la sécurité alimentaire, de l'économie et du développement durable :

Domaine	Liaison froide	Liaison chaude
Qualité organoleptique	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Sécurité alimentaire	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Economie	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Développement durable	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Question n° 4 : (1,75 point)

Vous insistez auprès de votre équipe sur la stricte application du HACCP.

La méthode HACCP se décline en sept principes. Sans les décrire, citez simplement le verbe correspondant à chacun d'eux :

Question n° 5 : (1,5 point)

Le suivi scrupuleux de la méthode HACCP permet d'éviter de nombreux dangers. Quels sont-ils ? Répondez en complétant le tableau ci-dessous :

Agents	Effets	Types d'agents	Classe de dangers
Salmonella, Campylobacter jejuni, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, virus hépatite A, E. Coli	Toxi-infections alimentaires	Micro-organismes	----- -----
Toxoplasmes, tænia, s,	Infections alimentaires	----- -----	----- -----
Pesticides, antibiotiques, hormones, métaux lourds, dioxines, produits lessiviels	Toxicité à long terme	Résidus	----- -----
Arachide, fruits (rosacées), poisson, ovalbumine, gluten	Allergie ou intolérances alimentaires	----- -----	----- -----
Histamine putrescine, cadavérine	Hypersensibilité	Amines	----- -----
Verre, métal, carton, plastique	Blessures	----- -----	----- -----

Question n° 6 : (1,5 point)

Depuis le 1^{er} juillet 2015, les professionnels doivent tenir à jour un document écrit sur la présence d'allergènes dans les plats proposés. Ce document doit être facilement accessible pour le consommateur. Vous souhaitez sensibiliser les parents d'élèves et les résidents de l'EHPAD en diffusant une plaquette d'information sur le sujet.

Indiquez d'après le schéma suivant la définition correspondant au symbole numéroté.



Exemple : N°15 vin et alcool.

N° 1 :

N° 2 :

N° 3 :

N° 4 :

N° 5 :

N° 6 :

Question n° 7 : (1 point)

Quelles légumineuses accompagnent les plats régionaux suivants ?

Répondez en complétant le tableau ci-dessous :

Régions	Plats	Légumineuses
Auvergne	Le petit salé
Bassin méditerranéen	Coucouis
Midi Pyrénées	Cassoulet
PACA	Gigot d'agneau

Question n° 8 : (3 points)

Vous souhaitez décliner en différentes versions une mayonnaise P.A.I. (Produit Alimentaire Intermédiaire) en seau. Quels ingrédients allez-vous utiliser ? Quels seront les noms de ces préparations ? Quels mets accompagneront-elles ? Répondez en complétant le tableau ci-dessous :

Ingrédients	Nom de la préparation	Mets d'accompagnement
Ex : Cognac, ketchup, tabasco, Cayenne	Ex : Sauce cocktail	Ex : Avocat crevettes
----- -----	----- -----	----- -----
----- -----	----- -----	----- -----
----- -----	----- -----	----- -----

Question n° 9 : (1,25 point)

L'unilatéral est un mode de cuisson prévu pour les poissons. Décrivez-en le principe. Deux techniques sont courantes, laquelle a votre préférence ? Argumentez votre réponse.

Question n° 10 : (2 points)

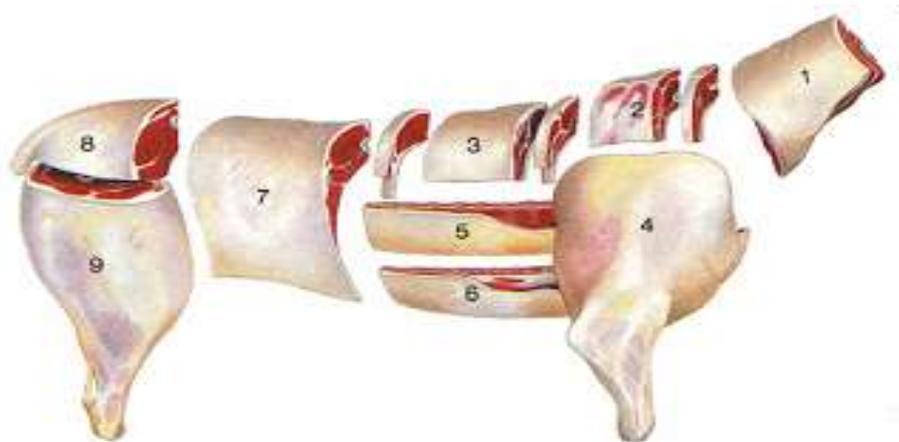
Braiser est un mode de cuisson à blanc et à brun. Décrivez la réalisation, étape par étape, de chacun de ces deux modes de cuisson.

- Braiser à blanc :

- Braiser à brun :

Question n° 11 : (2 points)

A partir du document ci-dessous (carcasse d'agneau), complétez le tableau en citant les différents morceaux et en les classant dans leur catégorie respective.



MORCEAUX					
1 ^{ère} catégorie		2 ^{ème} catégorie		3 ^{ème} catégorie	
N°	Nom	N°	Nom	N°	Nom
				5	Haut de côtelette

Question n° 12 : (2 points)

Complétez la fiche technique suivante :

Tortilla au jambon de Serrano : Fiche technique pour 8 portions				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total HT
Œuf	Pièce	12	0.11	-----
Huile d'olive	L	0.15	3.08	-----
Poivrons rouges	Kg	-----	3.8	1.52
Oignon gros	Kg	0.16	-----	0.13
Pomme de terre bintje	Kg	0.8	0.83	-----
Ail frais	Kg	-----	5.34	0.05
Jambon de Serrano	Kg	0.24	-----	4.08
Mâche	Kg	-----	6.36	0.19
Ciboulette	Botte	-----	0.81	0.41
Vinaigre de Xérès	L	0,04	-----	0.15
Total pour 8 portions				-----
Total pour 1 portion				-----