



CONCOURS INTERNE

D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL – SESSION 2023 -

SPECIALITE RESTAURATION

ÉPREUVE : 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 8 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 dématérialisée. 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 avertir 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 avertir le surveillant

Question n° 1 : (1 point)

Vous êtes chef de cuisine dans le restaurant scolaire d'une collectivité de 3 000 habitants. Avec l'augmentation du coût des matières premières due à l'inflation, l'adjoint au Maire en charge des finances vous demande votre avis sur les pistes d'économies en prévision du budget à venir.

Proposez quatre leviers d'économie afin de baisser les coûts alimentaires :

Question n° 2 : (2 points)

Proposez quatre menus variés de qualité en respectant l'équilibre alimentaire et la loi Egalim.

Liste des plats :

Potage Dubarry bio et crème - Poulet fermier label - Salade bio - Gratin de choux fleurs bio - Carottes râpées bio - Sauté de porc sur paille aux petits légumes bio - Crème chocolat maison - Pizza aux légumes bio + gruyère - Yaourt fermier - Filet de poisson frais - Pommes rissolées - Pâtes bio - Salade de betteraves rouges bio - Fruit bio de saison - Fondant au chocolat- Humus de pois chiches

Attention Chaque plat sera utilisé une seule fois.

Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4

Question n° 3 : (0.5 point)

Donnez la définition de la liaison froide.

Question n° 4 : (1 point)

Citez quatre allergènes connus :

Question n° 5 : (1 point)

Citez les 5 M de la méthode HACCP

Question n° 6 : (1 point : 0.25 par bonne réponse)

Quiz méthode HACCP

Je peux utiliser des œufs coquilles :

- Oui
- Non

Les micro-organismes anaérobies vivent dans l'air :

- Oui
- Non

Un cuisinier atteint d'une bronchite doit :

- Porter un masque
- Être écarté de la cuisine
- Être plutôt affecté aux préparations chaudes

Quel type de cuisine doit être titulaire d'une marque de salubrité :

- Un site avec préparation et consommation sur place
- Un restaurant satellite
- Une cuisine centrale

Question n° 7 : (0,5 point)

Qu'est-ce que le principe de « la marche en avant » en cuisine ?

Question n° 8 : (0,5 point)

Au sein de la collectivité, la directrice générale de services constate une augmentation des arrêts dus à la pénibilité du travail. Pourriez-vous faire des propositions pour améliorer l'ergonomie des postes en cuisine et salle de restaurant ?

Question n° 9 : (1 point) 6 bonnes réponses = 0.5 pt sinon 0 point

Indiquez pour chacune des denrées ci-dessous, la température qui convient à leur conservation.

Steack haché		Rognons de veau	
Poulet PAC		Cabillaud	
PCEA (préparations culinaires élaborées à l'avance)		Foie de veau	
Sorbet cassis		Sardines fraîches	
Vacherin glacé		Chair à saucisse	
Crevettes cuites		Mayonnaise industrielle	

Question n° 10 : (0,5 point)

Lors du service de steacks hachés, vous constatez que leur température n'excède pas plus de 62 °C. Une mesure corrective doit-elle avoir lieu ? Si oui laquelle ?

Question n° 11 : (0.75 point)

a) Définissez le principe de la liaison chaude. (0.25point)

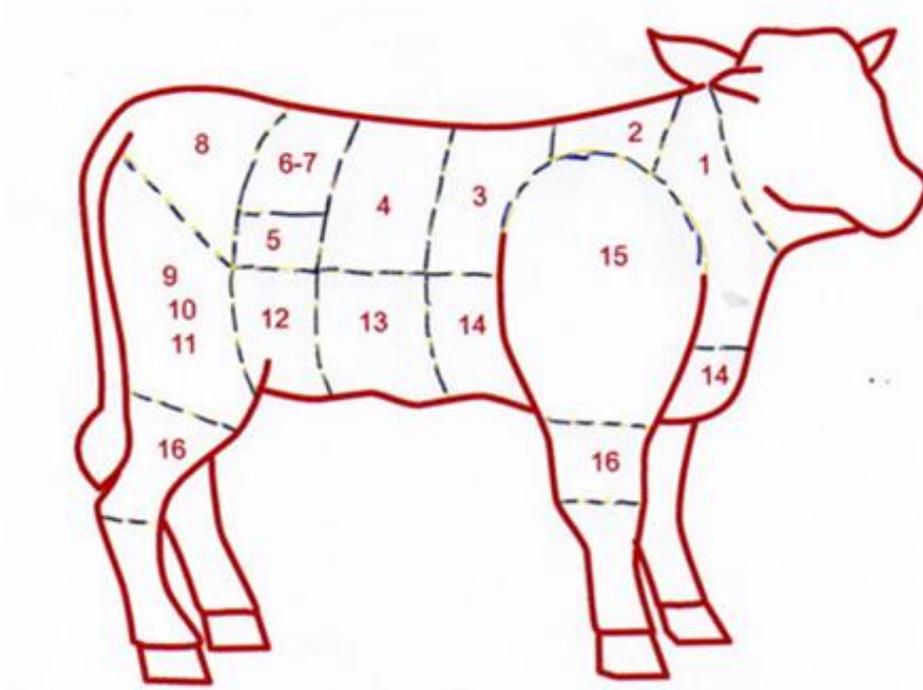
b) Citez un avantage et un inconvénient de cette méthode. (0.50 point)

Question n° 12 : (0,75 point)

Donnez les trois grandes catégories de types de cuisson :

Question n° 13 : (4 points 0.25 point par bonne réponse)

Citez les parties du veau.



1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	

Question n°14 : (0.50 point)

Donnez la définition des termes culinaires suivants :

Vocabulaire	Définition
Chiqueter	
Duxelle	

Question°15 : (1.25 point)

Quelles sont les précautions à prendre lors de l'utilisation des œufs ? A partir de vos connaissances veuillez remplir le tableau ci-dessous.

Précautions à prendre lorsque l'on utilise des œufs	Justification
Vérifier l'étiquette.	
Éviter les écarts de température.	
Respecter le Principe FIFO (first in first out) ou PEPS.	
Maintenir les œufs la pointe vers le haut.	
Se laver les mains avant et après chaque manipulation.	

Question n°16 : (0.75 point)

Dans le lieu de stockage des produits d'entretien, on vous demande de stocker les produits en fonction des pictogrammes qui figurent sur leurs étiquettes. Que signifient ces pictogrammes ?

Question n° 17 : (0,75 point)

Citez trois actions pour la transition écologique en lien avec la restauration :

Question n° 18 : (0.75 point) LA PROLIFERATION DES MICRO-ORGANISMES

Complétez le tableau ci-dessous.

Type respiratoire	Milieu de développement des micro-organismes
	Toute surface au contact de l'air, dont la surface des aliments
Aero-anaérobies	
	Aliments sous vide, conserves mal stérilisées, fond des récipients, sauces

Question n° 19 : (0.5 point) LA PROLIFERATION DES MICRO-ORGANISMES

Quelle garantie le label MSC donne-t-il au cabillaud ?



Question n° 20 : (1 point) LA PATISSERIE

Que veut dire l'acronyme PAI en pâtisserie ? Et définissez cet acronyme.