

## Concours INTERNE, EXTERNE d'agent de maîtrise

Spécialité : Restauration

Le jeudi 24 janvier 2019 à St Brieuc

---

### 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 10 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. Les crayons de couleur rouge, bleu, vert, marron, violet sont autorisés pour la question 4.

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 agent de maîtrise, responsable d'une cuisine centrale déservant une école maternelle, deux écoles primaires et l'EHPAD de votre ville. Le nombre de repas par jour est de 260 réparti comme suit : 25 pour l'école maternelle, 105 pour la 1<sup>ère</sup> école primaire, 98 pour la 2<sup>ème</sup> école et 32 pour les résidents de l'Ehpad.

Vous livrez en liaison chaude les 25 repas pour l'école maternelle et les 105 repas de l'école n°1 qui sont servis sur place. La distribution des repas pour l'école n° 2 et l'Ehpad s'effectue en liaison froide.

Vous gérez votre équipe en cuisine qui est composée, d'un chef (vous-même en tant qu'agent de maîtrise) 2 agents de restauration collective (adjoints techniques principaux de 2<sup>ème</sup> classe) et 2 agents polyvalents affectés non seulement à la cuisine mais également au ménage des classes, du restaurant scolaire et au service. Ces 2 agents travaillent en cuisine à raison de 2h30 par jour les lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Le temps de travail est de 38 heures semaine. La cuisine ne fonctionne pas les samedi et dimanche. Le mercredi est un jour sans repas scolaire. L'Ehpad est livré le mardi. Il est équipé d'une chambre froide et d'un four pour la remise en température. Cette opération est assurée par le personnel de l'Ehpad pour les résidents.

Votre cuisine dispose des autorisations nécessaires des services de la DSV et d'un KOMA pour stocker des pâtisseries.

### **Question n° 1 : (4 points)**

---

Proposez sous forme de tableau un emploi du temps hebdomadaire pour l'ensemble de votre service. Comment organisez-vous la liaison froide ? **Vous répondrez à cette question sur votre copie.**

### **Question n° 2 : (3 points)**

---

Classez les produits en fonction de leur gammes.

1. Votre fournisseur de viande bio vous livre le bœuf pour la semaine. Dans quelles gammes votre viande vous sera-t-elle fournie (2 possibilités), quelle sera la température de conservation ?

---

---

---

---

2. Une AMAP vous livre des légumes frais. Vous assurez les points de contrôle et ventilez les denrées dans les enceintes réfrigérées. Quelle est la température de l'enceinte réfrigérée ? Précisez la gamme du produit qui vous est livré.

---

---

---

---

3. Votre fournisseur de pommes de terre livre pour quinze jours. Quel lieu de stockage choisissez-vous ? Quels sont les caractéristiques de cet endroit ?

---

---

---

---

4. Pour des raisons de sécurité alimentaire votre poissonnier vous fournit du pagre surgelé. Dans quelle enceinte allez-vous le conserver et à quelle température ? Désignez la gamme de ce produit.

---

---

---

---

5. Pour assurer une décoration de mets vous avez commandé des pousses de petits pois sous atmosphère contrôlée. Quelle est la gamme de ce produit ? A quelle température allez-vous conserver ce produit ?

---

---

---

---

6. Citez des produits et leurs modes de conservation ayant cette certification :



-----

-----

-----

-----

**Question n° 3 : (1 point)**

---

Les glaces de viande.

1. Indiquez le procédé de fabrication d'une glace de viande.

-----

-----

-----

-----

-----

2. Par quelle autre sauce peut-on remplacer une demi-glace de viande ?

-----

-----

-----

-----

-----

## Question n° 4 : (2,5 points)

Vous êtes en poste dans une cuisine scolaire bretonne. Une classe de collégiens va partir en voyage d'étude en Angleterre.






Afin de sensibiliser les étudiants à la culture Britannique (notamment en gastronomie), il vous est demandé d'organiser un repas axé sur la cuisine des îles britanniques.

Vos approvisionnements ainsi que vos méthodes de travail seront aussi importants dans la réussite du projet.

Afin de préparer l'événement, une bonne connaissance des spécialités Anglo-saxonnes est nécessaire.

Remplissez le tableau ci-dessous :

Photos	Nom du plat	Principaux ingrédients	Description du plat
	-----	Carottes râpées, chou blanc, mayonnaise, moutarde, yaourt et vinaigre de vin	Salade composée avec des carottes râpées, du chou blanc émincé et lié avec de la mayonnaise, du yaourt nature et de la moutarde.
	-----	Cornichons, oignons grelots, choux fleur, carotte, clou de girofle, poivre, gingembre	conserves au vinaigre ou lactofermentés en saumure et servant de condiment. Une grande variété de fruits et légumes peuvent être ainsi conservés.
	-----	Cabillaud ou églefin Pâte à frire Sauce tartare Frites Petits pois	Poisson frit dans de la pâte, ou de la chapelure, et servi avec des frites.
	-----	Panse de brebis Rognons d'agneau Tripes Oignons et orge	Panse de brebis farcie avec un hachis d'abats d'agneau, avec de l'orge et des oignons.
	-----	Epaule et collier d'agneau, farine, beurre, oignons, carottes et pommes de terre	Pot-au-feu, à base d'agneau, agrémenté de légumes et servi avec une sauce à la menthe

	<p>-----</p>	<p>Pâte brisée, rognons, steak en morceaux, champignons, oignons Worcestershire sauce</p>	<p>Pâté en crouste chaud, au bœuf et aux rognons, dans une sauce de viande épaisse (gravy), avec pommes de terre et légumes.</p>
	<p>-----</p>	<p>Gigot d'agneau Sauce Garnitures</p>	<p>Rôti d'agneau, servi avec une sauce aigre-douce à la menthe, accompagné de pommes de terre rôties et légumes variés.</p>
	<p>-----</p>	<p>Pâte sucrée et cerises compotées</p>	<p>Tarte aux cerises, à l'anglaise. Le fruit est cuit dans son jus sous la pâte, ou entièrement renfermé dans la pâte .</p>
	<p>-----</p>	<p>Pommes, cannelle, farine, beurre, sucre.</p>	<p>Un gâteau composé d'une couche de fruits sur laquelle est répartie une couche de pâte émiettée sucrée, subtilement parfumée à la cannelle en poudre.</p>
	<p>-----</p>	<p>Farine – levure chimique, sucre, beurre pomade, sel et lait.</p>	<p>Savoureux petits pains à déguster aussi bien au petit-déjeuner qu'au goûter, accompagnés d'une tasse de thé.</p>

## Question n° 5 : (4 points)

---

La fiche technique créative

En parallèle du projet, vous êtes amené à réaliser un menu créatif aux influences Anglo-saxonnes.

Réalisez la fiche technique du dessert en vous aidant de l'extrait de mercuriale.

Extrait de mercuriale au 24 janvier 2019

Dénomination	Unité	Quantité
Fruiterie		
Pomme Granny Smith	Kg	1
BOF		
Beurre	Kg	0.35
Œuf (jaune)	Pièce	3
Crème liquide (35% MG)	L	0.3
Economat		
Farine	Kg	0.25
Nappage abricot	Kg	0.1
Sucre semoule	Kg	0.35
Lécithine de soja	Kg	0.005
Gélatine	Kg	0.004
Sel fin	Kg	Pm
Cannelle poudre	Kg	Pm
Cave		
Cidre brut	L	0.2
Surgelés		
Sorbet pomme verte	L	0.5



## Question n° 6 : (3 points)

La cellule de refroidissement rapide.



1. Quel est le rôle de la cellule de refroidissement rapide

-----

-----

-----

2. Quels sont ses avantages des points de vue organisationnel, organoleptique et sanitaire.

	Explications	Avantages
Organisationnel Organoleptique	----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	<u>Organisationnel :</u> ----- ----- ----- ----- -----
	----- ----- ----- ----- -----	<u>Organoleptique :</u> ----- ----- ----- -----

Sécurité alimentaire		
-------------------------	--	--

**Question n° 7 : (2,5 points)**

Le développement durable est en marche, rapidement il faut sensibiliser la jeune génération.  
A l'aide de vos connaissances, indiquez un point d'intervention par secteur (voir exemple).

Secteurs	Points d'intervention
<i>Exemple : La réfrigération</i>	<i>Favoriser l'utilisation des systèmes d'armoires réfrigérées totalement libre de HFC (gaz à effets de serres) qui permettent aussi de réduire la consommation d'énergie.</i>
L'éclairage	
Le chauffage	
La consommation d'eau	

<p>Les déchets</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
--------------------	-------------------------