

Concours INTERNE d'agent de maîtrise

Spécialité : Restauration

Le mercredi 24 janvier 2019 à St Brieuc

Epreuve d'admissibilité

Une épreuve consistant en la 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**

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

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

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

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

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 bille non effaçables, plumes ou feutres d'encre NOIRE ou BLEUE (sont interdits les stylos bille 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

Question n° 1 : (4 points)

Vous êtes chef de cuisine dans un restaurant scolaire d'une collectivité de 3000 habitants. Vous produisez 200 repas pour les enfants de l'école maternelle et 200 repas pour ceux de l'école primaire.

Proposez les menus pour une semaine de 5 jours pour l'ensemble de ces 400 convives. Ceux-ci devront répondre aux recommandations et préconisations en vigueur. **Vous répondrez à cette question sur votre copie et sous forme de tableau.**

Question n° 2 : (2 points)

Choisissez un plat principal et sa garniture dans votre semaine de menu et rédigez le bon d'économat pour la réalisation de cette prestation. **Vous répondrez à cette question sur votre copie.**

Question n° 3 : (1 point)

1. Donnez la définition du GEMRCN :

2. Définissez-en les grandes lignes :

Question n° 4 : (0,75 point)

Citez deux éléments de la Loi de mai 2018 relative à l'approvisionnement des restaurants scolaires.

Question n° 5 : (0,5 point)

Citez trois actions de la méthode HACCP :

Question n° 6 : (1 point)

Que signifie l'acronyme PAI ? En quoi consiste-t-il ?

Question n° 7 : (0,5 point)

Définissez le procédé de la remise en température en restauration

Question n° 8 : (0,5 point)

1. Donnez la définition de l'abréviation TMS :

2. Citez une action que vous pouvez mettre en place en cuisine pour éviter le risque de TMS.

Question n° 9 : (0,5 point)

Citez 4 points de contrôle à réception d'un rôti de porc frais sous-vide.

Question n° 10 : (0,5 point)

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

Question n° 11 : (1 point)

Définissez le principe de la liaison froide. Citez un avantage et un inconvénient de cette méthode.

Question n° 12 : (0,5 point)

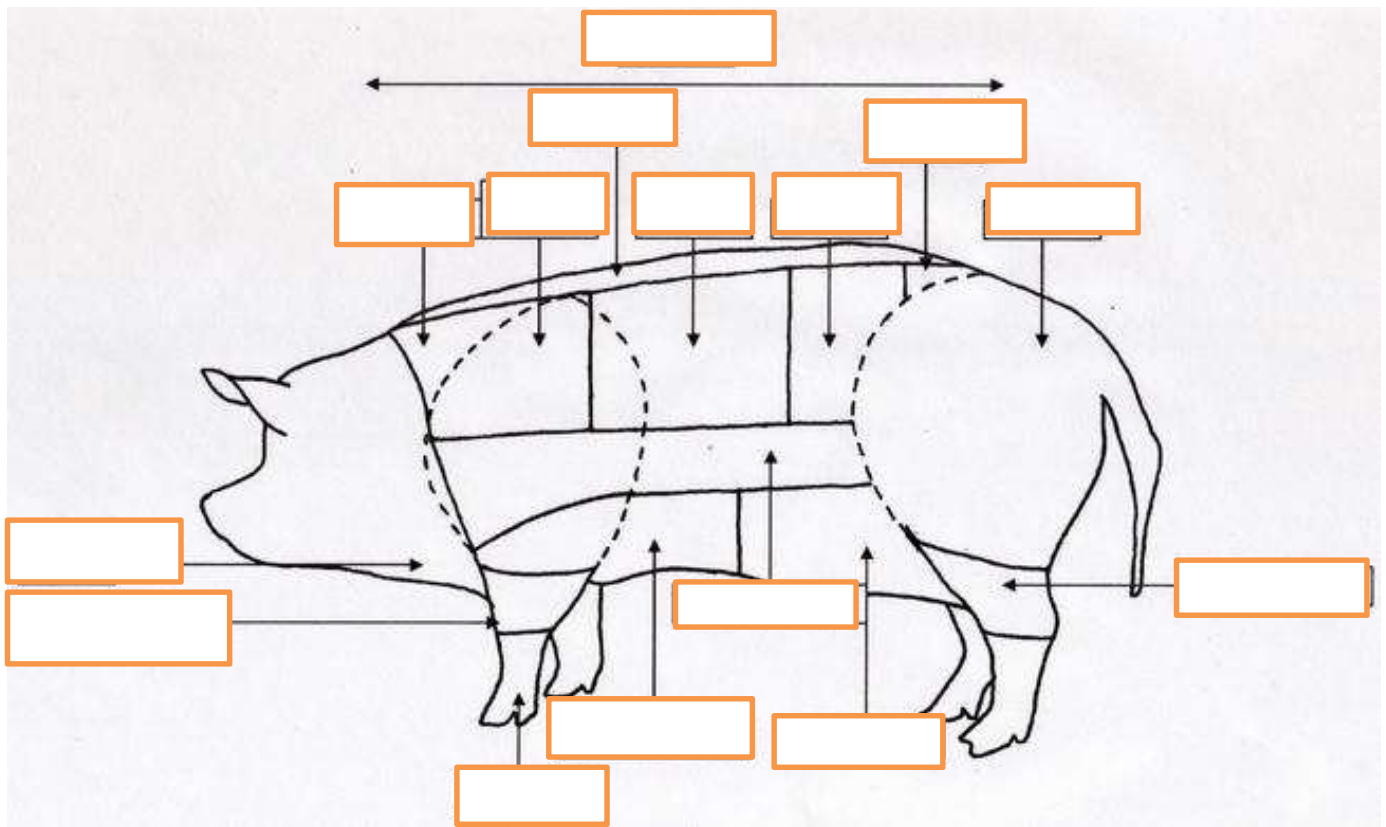
Définissez la cuisson dite "Basse température" :

Question n° 13 : (0,5 point)

Quels équipements et matériaux peuvent être utilisés pour éviter le bruit dans un restaurant ?

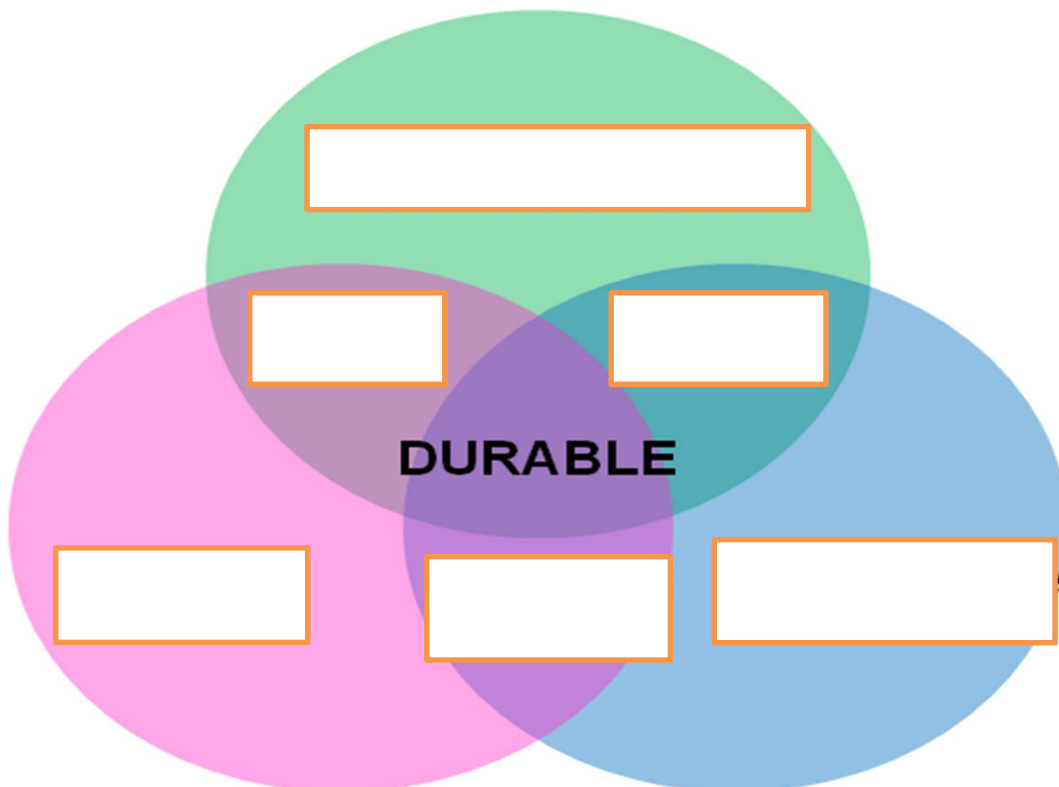
Question n° 14 : (1,5 point)

Citez les parties du cochon :



Question n° 15 : (2,25 point)

Complétez le schéma suivant :



Question n° 16 : (1 point)

Votre hiérarchie vous demande de réfléchir à des pistes d'économies en matière de restauration.

1. Faites des propositions pour réduire les déchets sur le temps du repas?

2. Quelles démarches proposez-vous pour sensibiliser les agents de restauration ?

3. Et les enfants ?

Question n° 17 : (1 point)

Qu'est qu'un plan de maîtrise sanitaire?

Question n° 18 : (1 point)

Citez quatre allergènes répertoriés par le règlement INCO :
