

Concours INTERNE d'agent de maîtrise

Spécialité : Restauration

Le jeudi 21 janvier 2021 à St Brieuc

Epreuve d'admissibilité

Epreuve de questionnaire : 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 d'une cuisine centrale dans une collectivité de 3000 habitants. Vous produisez quotidiennement 200 repas pour les enfants et 85 repas pour un EHPAD

Proposez les menus pour une semaine de 5 jours pour l'ensemble des enfants, en proposant un repas végétarien. Ceux-ci devront répondre aux recommandations et préconisations en vigueur (loi EGALIM). Vous répondrez à cette question sous forme de tableau, directement sur votre copie.

Question n° 2 : (2 points)

Rédigez le bon d'économat du plat végétarien destiné à la cantine scolaire.

Question n° 3 : (1 point)

Dans la loi EGALIM, les SIQO sont demandés. Que signifie le sigle SIQO ?

Citez 2 SIQO

Question n° 4 : (0,5 point)

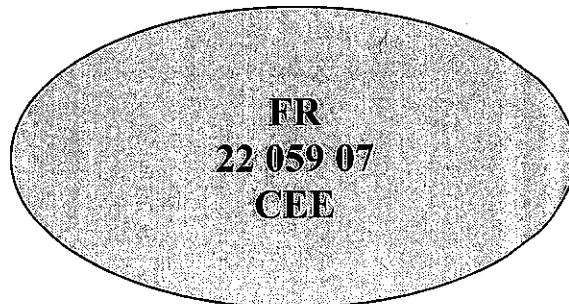
Définissez le refroidissement rapide.

Question n° 5 : (0,25 point)

Citez une action que vous pouvez mettre en place en cuisine pour éviter des accidents de travail.
Trois réponses attendues.

Question n° 6 : (0,5 point)

Donnez les significations des indications suivantes



Question n° 7 : (0,5 point)

Pendant le repas, un enfant fait un malaise. Vous vous apercevez qu'il a mangé une crêpe alors qu'il est allergique au lait. Que faites-vous ?

Question n° 8 : (1 point)

Définissez la cuisson sous vide. Citez un avantage et un inconvénient de cette méthode.

Question n° 9 : (0,5 point)

Face à une pandémie, votre élu vous demande de mettre en place une procédure dans vos salles de restaurant scolaire. Quel protocole allez-vous adopter ? Trois mesures attendues.

Question n° 10 : (0,5 point)

Définissez « la réaction de Maillard »

Question n° 11 : (1 point)

Indiquez à quel animal appartient chacun de ces morceaux. Reliez par des flèches les morceaux à l'animal auxquels ils se rapportent. Plusieurs réponses possibles.

Gîte

Porc

Tendron

Quasi

Agneau

Flanchet

Sot l'y laisse

Bœuf

Merlan

Carré

Canard

Selle

Poulet

Baron

Noix pâtissière

Veau

Question n° 12 : (1 point)

Votre hiérarchie vous demande de réfléchir à des pistes pour réduire les déchets plastiques

1. Faites des propositions pour réduire les déchets à la livraison de marchandises (trois propositions attendues)

.....

.....

.....

.....

2. Faites une proposition pour réduire les déchets plastiques en restauration collective municipale.

3. Proposez des solutions pour éviter le Gaspillage (deux propositions attendues).

Question n° 13 : (0,5 point)

Dans un menu destiné aux personnes âgées, qu'est-ce qu'une structure modifiée ?

Question n°14 : (1,5 point)

Citez les trois axes principaux du Programme National pour l'Alimentation (PNA) lié à la loi EGalim.
Détaillez les objectifs de chacun de ces axes.

Question n°15 : (2 points)

Citez quatre actions phares du PNA, propres à la restauration collective.

.....






.....

.....

.....

Question n°16 : (1,25 point)

Définissez succinctement ces cinq labels :

	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Question n° 17 : (1 point)

Indiquez la signification du code inscrit sur cet œuf :



1 :

FR :

UBZ :

01 :

Question n° 18 : (1 point)

Citez 5 EPI parmi ceux utilisés par un agent de restauration :

.....

.....

.....

.....