



Coordination Régionale
des Centres de Gestion
d'Occitanie

AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET TROISIÈME CONCOURS

SPÉCIALITÉ

« Restauration »

Jeudi 24 janvier 2019

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 au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 2h00

Coefficient : 3

Ce sujet comporte 14 pages (total sur 20 points)

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- ♦ Répondre sur le sujet. Toutefois, si vous manquez de place, vous pourrez répondre sur la copie anonymée en prenant soin de reporter le numéro de la question.
- ♦ Rendre l'intégralité du dossier à la fin de l'épreuve.
- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre devoir, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni signature ou paraphe.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- ♦ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.
- ♦ L'usage d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.

<p>Cuisine Vigo Huctor</p>	<p style="text-align: center;">Contexte professionnel</p> <p>Vous prenez en charge la responsabilité de la cuisine communale de votre ville.</p> <p>Nouvelle école, nouvelle cuisine pour cette rentrée scolaire, de nouvelles exigences sur les résultats attendus par les élus, les parents d'élèves et les élèves.</p> <p>Vous aurez en charge la prestation journalière de l'école maternelle et primaire avec environ 150 couverts.</p> <p>Un service par jour en production directe avec l'aide de deux personnes en cuisine et quatre personnes au moment du service.</p> <p>Votre collectivité vous demande de privilégier la qualité, avec le service à l'assiette, des produits issus de l'agriculture BIO ou labellisés, des produits frais en circuits courts.</p> <p>Vous devrez suivre les recommandations nutritionnelles et informer vos convives et parents d'élèves.</p>
-----------------------------------	---

Fiche de présentation de la structure

<p>CUISINE MUNICIPALE VIGO HUCTOR</p>
<p>Le service du restaurant débute à 12 heures (maternelle), à 12 heures 30 (primaire).</p> <p>Ouvert tous les jours à midi pendant la période scolaire avec 150 couverts sauf le mercredi (50 personnes)</p> <p>Vous êtes 3 cuisiniers dans l'établissement et disposez de 4 personnes supplémentaires au moment du service.</p>

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Situation professionnelle	Référence aux supports proposés- Document / annexe	Questions	Barèmes
Dossier 1	ÉQUIPEMENT, AGENCEMENT	<ul style="list-style-type: none"> - Besoins d'équipements du local sous vide - Argumentation de la cuisson sous vide 	<p>Annexe 1 – <i>page 5</i></p> <p>Annexe 2 – <i>page 6</i></p>	<p>Question 1</p> <p>Question 2</p>	<p>3 points</p> <p>2 points</p>
Dossier 2	CONCEPTION DES PLATS DU JOUR	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche technique valorisée - Création d'une recette originale et réaliste 	<p>Document 1– <i>page 13</i></p> <p>Annexe 3 – <i>page 7</i></p> <p>Annexe 4 – <i>page 8</i></p>	<p>Question 3</p> <p>Question 4</p>	<p>2 points</p> <p>4 points</p>
Dossier 3	RÉCEPTION ET STOCKAGE DES PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier de réception des marchandises - produits d'Occitanie 	<p>Annexe 5 – <i>page 9</i></p> <p>Annexe 6 – <i>page 10/11</i></p>	<p>Question 5</p> <p>Question 6</p>	<p>3 points</p> <p>2 points</p>
Dossier 4	RÈGLEMENTATION, PROCÉDURES	-Information sur les circuits et les procédures en cuisine	<p>Document 2 – <i>page 14</i></p> <p>Annexe 7 – <i>page 12</i></p>	<p>Question 7</p>	<p>4 points</p>

Dossier 1 : équipement, agencement

➤ La situation :

L'aménagement d'un local sous vide a été accepté par l'élú du service jeunesse et éducation. Vos arguments sur la rentabilité et la qualité des plats cuisinés ont été pertinents.

Le principe d'une réunion d'information auprès des parents d'élèves et des enseignants a été arrêté. Votre élu à la jeunesse de la commune vous invite à cette présentation lors d'un conseil d'école.

➤ Votre rôle :

- 1- Lister les besoins précis des équipements obligatoires pour votre futur local sous vide. **Répondre à la question sur l'annexe 1.**
- 2- Préciser en conseil d'école les arguments de la qualité des plats cuisinés grâce à l'équipement d'un laboratoire sous vide. **Répondre à la question sur l'annexe 2.**

Dossier 2 : conception des plats du jour

➤ La situation :

Dans la continuité de votre intervention au conseil d'école, vous présenterez votre nouveau modèle de fiche technique à travers un exemple. **Document 1.**

Ce modèle a été conçu dans l'esprit de l'amélioration de la qualité et de l'information.

➤ Votre rôle :

- 3- Concrétiser l'ensemble des idées fortes de cette fiche technique en développant le rôle important de l'équipe de cuisine. **Répondre à la question sur l'annexe 3.**
- 4- Proposer un plat du jour de votre création faisant appel à la cuisson sous vide qui servira d'illustration à votre argumentation. **Répondre à la question sur l'annexe 4.**

Dossier 3 : réception et stockage des produits

➤ **La situation :**

Vous réceptionnez et stockez l'ensemble des produits alimentaires et non alimentaires. Vous consignez par écrit les différentes procédures obligatoires.

Vous entamez une démarche de recensement de produits labellisés de la Région que vous pourriez inscrire dans vos recettes de cuisine.

➤ **Votre rôle :**

5- Mettre en place le cahier de réception des produits, compléter le tableau suivant avec les éléments à renseigner. **Répondre à la question sur l'annexe 5.**

6- Lister de façon exhaustive les produits de l'Occitanie avec une certification ou label de qualité (IGP, AOP, AOC, Label rouge) utilisés dans votre cuisine. **Répondre à la question sur l'annexe 6.**

Dossier 4 : réglementation, procédures

➤ **La situation :**

Vous échangez avec votre équipe afin de répartir les rôles dans le cadre de la remise en état des locaux.

Vous mettez en évidence la responsabilité de chacun et appelez à la vigilance aux risques de la contamination croisée. **Document 2.**

➤ **Votre rôle :**

7- Définir rapidement avec eux les circuits (marche en avant), l'analyse des risques (risques répertoriés, 5M, PRP). **Répondre à la question sur l'annexe 7.**

Annexe n°1

LES ÉQUIPEMENTS DU LOCAL SOUS VIDE

	VOS OBLIGATIONS D'ÉQUIPEMENTS
ÉQUIPEMENTS MATERIAUX	
ÉLÉMENTS DE CONSTRUCTION	
CONSOMMABLES	

Annexe n°2

**LES AVANTAGES LIÉS A LA QUALITÉ DES PLATS EN PRÉPARATION SOUS
VIDE**

AVANTAGES LIÉS À LA CONSERVATION ET AU CONDITIONNEMENT	AVANTAGES LIÉS À LA CUISSON SOUS VIDE

Annexe n°3

LES INTÉRÊTS D'UNE FICHE TECHNIQUE VALORISÉE

**à partir du document n°1 et des éléments extraits, argumenter des avantages pour l'équipe de cuisine et vos convives*

ENTREE 125 G	
---------------------	--

.....

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

.....

RECETTE DU PLAT	INGRÉDIENTS <i>(Indiquer en poids net)</i>	grammes	CIRCUITS	allergènes	A la place	Plan alimentaire	Kilo joules
--------------------	---	---------	----------	------------	------------	------------------	-------------

.....
.....
.....

Photo :

.....
.....

Remplacer ou ajouter :

.....
.....

CONTRÔLES À RECEPTION À RÉALISER

1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

Annexe n°6

LES PRODUITS DE QUALITÉS DE LA REGION OCCITANIE *(recto-verso)*

FAMILLES DE PRODUITS	EXEMPLES DE PRODUITS DE QUALITÉS
 <p>FRUITS ET LEGUMES</p>	
 <p>PRODUITS LAITIERS, FROMAGES</p>	
 <p>VIANDES</p>	



VOLAILLES



AUTRE PRODUITS

Annexe n°7

**INFORMATION AUX MEMBRES DE L'ÉQUIPE SUR L'ANALYSE DES RISQUES
EN CUISINE**

**En vous appuyant sur le document n°2*

LES SOURCES D'INFORMATION	SYNTHESE
LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION	
L'ANALYSE DES RISQUES	
LES 5M	
LES PRP	

Document n°2. La marche en avant et les circuits de distribution

