



**CONCOURS INTERNE
D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL
SESSION 2020/2021**

Épreuve d'admissibilité du 21 janvier 2021

Spécialité « Restauration »

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 : deux heures

Coefficient 2

Ce sujet comporte 8 pages (y compris celle-ci)

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- Il vous est demandé de **composer sur le sujet**, avec un stylo à encre bleue ou noire (*bille, plume ou feutre*). Toute autre couleur utilisée pour écrire ou souligner sera considérée comme un signe distinctif, idem pour les surligneurs.
- Les brouillons (*toutes feuilles autres que les copies*) ne seront pas ramassés.
- Aucun signe distinctif (*nom, prénom, n° de convocation, signature, paraphe...*) ne doit apparaître, de même qu'aucune référence (*nom de collectivité, nom de personne, ...*) autres que celles figurant le cas échéant sur le sujet.
- **Le non-respect de ces règles peut entraîner l'annulation de votre copie par le jury.**
- Votre identité devra uniquement être reportée dans le coin cacheté des copies.
- Vous rabattrez ensuite la partie noircie que vous collerez en humectant les bords.

Vous agraferez votre sujet à l'intérieur de votre copie de concours.

1/ Vous êtes chargé par le gestionnaire de votre établissement de réaliser le planning de votre équipe. Vous travaillez les lundis, mardis, jeudis et vendredis midi. Un nouvel agent prend ses fonctions et doit effectuer 35,75 heures sur quatre jours. Quels horaires lui demandez-vous de réaliser ?

Votre équipe réalise les horaires suivants : 6h-16h30 tous les jours. Le service commence à midi.

45 minutes de repas sont prises quotidiennement et ne sont pas comptabilisées comme temps de travail (faire apparaître ce temps de repas).

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Horaires				

Expliquez et justifiez vos choix.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2/ Pouvez-vous expliquer ce que veut dire EGALIM ?

.....

.....

.....

.....

La loi EGALIM apporte de nouvelles obligations en restauration collective, pouvez-vous les citer ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3/ Que veut dire SIQO ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Et quels produits sont considérés comme SIQO ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4/ La réglementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires a été harmonisée par l'entrée en vigueur du règlement INCO en décembre 2014. Ce règlement harmonise les informations devant figurer sur toutes les étiquettes de denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne.

Par quelle abréviation a été remplacée la DLUO ?

.....

.....

.....

Quels sont les produits visés par cette nouvelle abréviation ? Et que signifie-t-elle ?

.....

.....

.....

.....

.....

Quels sont les produits visés par les DLC et que veut dire DLC ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Citez les 14 allergènes officiels avec, pour chaque, deux ingrédients et/ou préparations qui contiennent cet allergène :

	Allergènes	2 Préparations ou ingrédients qui en contiennent
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		

5/ Citez 4 céréales contenant du gluten et 4 n'en contenant pas :

Céréales avec gluten	
Céréales sans gluten	

6/ Que veut dire PAI et expliquez :

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

7/ Le gaspillage alimentaire est un des enjeux de la restauration.

Si l'on considère qu'un kilo de déchets coute 2,80 €.

Au sein d'un restaurant d'entreprise, des pesées ont été effectuées et chaque adulte qui consomme un plateau-repas génère en moyenne 69 grammes de déchets.

Sur une année le restaurant sert 238 000 repas.

Le directeur vous demande de calculer le coût du gaspillage alimentaire sur 6 mois.

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

Un habitué mange dans ce restaurant 1 fois par semaine. Le restaurant étant ouvert toute l'année, quel coût représente l'ensemble de son gaspillage alimentaire annuel ?

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

.....

.....

.....

.....

.....

8/ Listez 6 actions vous permettant de réduire le gaspillage alimentaire pour un service de restauration :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

9/ Donnez la définition de ces sigles :

ANSES	
PNNS	
GEMRCN	
VBF	

10/ Qu'est-ce qu'un menu végétarien, végétalien, végan ?

Végétarien :

.....

Végétalien :

.....

Végan :

.....

11/ Citez 6 ingrédients alternatifs à la protéine animale :

- 1°) 4°)
- 2°) 5°)
- 3°) 6°)

12/ Quelle est la classification des œufs avec le grammage correspondant ?

- 1°) 4°)
- 2°) 5°)
- 3°) 6°)

13/ Comment se nomme la classification officielle de la viande de bœuf ?

.....

.....

.....

A l'aide du tableau, détaillez la conformation et l'état d'engraissement que l'on peut trouver pour la viande de bœuf :

Conformation du bœuf (développement musculaire)				

Etat d'engraissement du bœuf				

La viande de bœuf compte combien de catégorie ?

.....

Pour chacune d'entre elles, citez un ou plusieurs morceaux de viande de bœuf :

.....

.....

.....

.....

14/ Un de ces labels n'est pas officiel, lequel ? (Entourez-le)

AOP	BLEU BLANC CŒUR	LABEL ROUGE	IGP
-----	-----------------	-------------	-----

Expliquez la signification des labels officiels :

Labels officiels
Explications

Classez ces différents labels dans le tableau :



Français exclusivement	Européen