

**CONCOURS INTERNE et EXTERNE
D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL
SESSION 2022/2023**

SPÉCIALITÉ : Restauration

Epreuve d'admissibilité : CAS PRATIQUE

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 : deux heures

Coefficient 3

Ce sujet comporte **10 pages**. Veuillez vérifier que ce document est complet.

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

- Il vous est demandé de **composer sur la copie** qui vous est fournie, **SANS DÉBORDER DES MARGES**, avec un stylo à encre **NOIRE** non effaçable (*bille, plume ou feutre - sont interdits les stylos billes effaçables type « friXion »*). 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, nom fictif, initiales, n° de convocation, signature, paraphe...*) ne doit apparaître, de même qu'aucune référence imaginaire ou existante (*nom de collectivité, nom de personne...*) autres que celles figurant le cas échéant sur le sujet.
- Votre identité devra être reportée **uniquement** dans chaque cartouche présent en haut de chaque copie utilisée, qui devra être obligatoirement paginée.
- L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- **Le non-respect de ces règles peut entraîner l'annulation de votre copie par le jury.**

Documents reproduits avec l'autorisation du C.F.C. Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents volontairement non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.

Précisez sur votre copie le numéro de la partie traitée. Justifiez vos réponses.

Vous êtes agent de maîtrise dans la cuisine centrale d'un groupe scolaire. La cuisine centrale prépare des repas en direct pour 500 collégiens et livre 2 unités satellites de 130 enfants (*école élémentaire*) et 80 enfants (*école maternelle*) en liaison chaude.

Partie 1 – L'HYGIÈNE

Après la visite du service de l'hygiène qui a mis en évidence quelques irrégularités, vous avez décidé de rédiger une note d'information que vous distribuerez à vos agents lors d'une réunion dans le but de leur rappeler les bonnes règles d'hygiène à appliquer.

Afin d'insister sur l'importance de la température de conservation, vous citerez pour exemple la température qui convient à la conservation de toutes les denrées listées en **ANNEXE 1**.

Vous préciserez dans un tableau les risques de contamination dus à l'hygiène corporelle et les solutions proposées.

Cette note devra aussi faire mention :

- des différentes bactéries de type respiratoire et de leur milieu de développement ;
- de 4 méthodes de conservation qui permettent de réduire le développement microbien des denrées lors de préparations en atelier (**ANNEXE 2** et **ANNEXE 5**).

Lors de cette réunion, un agent de votre équipe émet quelques réserves quant aux règles à appliquer. En 10 lignes maximum, vous indiquerez quelle doit être votre réaction face à lui et aux autres agents de l'équipe ?

Partie 2 – LE POISSON

Le vendredi, vous inscrivez au menu un filet de lieu, sauce Aurore, boulgour et brocolis vapeur.

INFORMATIONS NÉCESSAIRES À LA COMMANDE

- ¼ des collégiens ne déjeune pas au self.
- 70 % des élèves de l'élémentaire restent prendre leur repas au self.
- 35 élèves de maternelle ne viennent à l'école que le matin (petite section).

Grammage des portions de poisson en fonction de l'âge :

Se référer au tableau en annexe. Pour les collégiens, choisir la quantité maximum indiquée.

Grammage pour la garniture :

Prix de référence :

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| - Collégien : 200 gr | - Lieu : 20,55 €/kg |
| - Enfant en élémentaire : 170 gr | - Boulgour : 2,50 €/kg |
| - Enfant en maternelle : 120 gr | - Brocolis : 7 €/kg |

La garniture est composée de 60 % de boulgour et de 40 % de brocolis.

- A/** ♦ Vous établirez un tableau faisant apparaître, respectivement, pour les collégiens, pour les enfants en élémentaire et pour les enfants en maternelle :
- le nombre de repas à prévoir ;
 - pour chacun des aliments :
 - la quantité à commander (en kg) ;
 - son coût par élève.
 - le coût total du poisson puis de la garniture.

♦ Enfin, vous ferez apparaître dans ce tableau, le coût total de cette commande.

Précision : Les résultats seront arrondis au centième supérieur.

- B/** Vous décrirez le mode de préparation du plat (mode de cuisson du poisson, recette sauce Aurore) et donnerez la recette de la sauce dieppoise.

IMPORTANT : Vous devez impérativement paginer vos copies. Ainsi, en fonction du nombre de copies A3 que vous utiliserez, vous devrez procéder de la façon suivante :

Pour 1 copie double :	1/4	2/4	3/4	4/4		
Pour 2 copies doubles :	1/8	2/8	3/8	4/8	5/8	...
Pour 3 copies doubles :	1/12	2/12	3/12	4/12	5/12	...
Pour 4 copies doubles :	1/16	2/16	3/16	4/16	5/16	...

ANNEXE 1

Liste des denrées alimentaires pouvant être stockées :

Vacherin glacé	Sardines fraîches
Rognons de veau	Chair à saucisse
Cabillaud	Mayonnaise industrielle



ANNEXE 2

Nettoyage et Hygiène en restauration : Principes de base !

Il faut différencier la notion d'hygiène en fonction des secteurs, par exemple dans le milieu médical, l'hygiène aseptique fait référence aux produits antiseptiques là ou en restauration l'hygiène est désinfectante et donc avec des produits désinfectants.

En restauration on parle et cela implique de connaître microbes, micro-organismes et bactéries représentant de réels risques pour la santé des consommateurs et la viabilité d'un établissement de restauration.

Ainsi il est important de comprendre comment fonctionne la contamination, la multiplication et la survie de ces micro-organismes, virus...

Cette connaissance du milieu permet derrière de lutter contre ces risques et d'assainir les différents espaces d'un restaurant.

L'idée n'est pas de vous faire un PMS ou un guide de nettoyage vous en trouverez aisément sur le net, mais aujourd'hui nous allons revenir sur des principes de bases comme la contamination, la différence entre un désinfectant et un détergent, la javel à bannir, le pH, l'hygiène des collaborateurs en lien direct avec les denrées alimentaires...

Qu'est-ce que veut dire contamination, multiplication et survie des micro-organismes et virus ?

Commençons par de brèves définitions :

- La contamination indique en général deux types de contamination, celle dite initiale impliquant la présence d'éléments dangereux dans les matières premières puis la contamination dite « secondaire » c'est-à-dire liée à un élément dangereux au cours du stockage, de la fabrication...
- La multiplication indique l'augmentation du nombre de micro-organismes ou virus présents dans un produit, une matière première... avec des conditions d'environnement bien particulières comme la température, la durée, l'humidité...
- La survie fait référence quant à elle au phénomène résultant notamment d'un nettoyage et d'une désinfection inefficaces ou d'une cuisson insuffisante ou inadaptée, liée en général au non-respect des barèmes temps/température.

Afin de limiter, réduire et d'éliminer ces risques, des mesures d'hygiène sont indispensables à différents niveaux.

L'hygiène des collaborateurs est importante :

L'hygiène du personnel est importante car elle permet de maîtriser les dangers et risques de contamination. En effet, il est indispensable de faire en sorte que les personnes en contact avec des aliments ne les contaminent pas.

Cela passe par une hygiène corporelle adéquate, un comportement approprié, un bon état de santé et surtout un respect sans faille des règles d'hygiène et de sécurité sanitaires.

Il est donc important de former les collaborateurs aux risques encourus en cas de contamination mais également de la manière de prévenir des contaminations.

Dans le domaine de la restauration, l'état de santé est important, en effet toute personne souffrant de vomissements, diarrhées, plaie infectée, rhinites... pouvant à tout moment être source de contamination doit le signaler afin que des mesures soient prises afin d'éviter tout risque de contamination.

Parmi les mesures on retrouvera, le changement de poste, le port d'un masque recouvrant nez et bouche, le port de gants...

L'hygiène des mains :

C'est un aspect indiscutable est l'hygiène des mains, des avant-bras et des ongles. Il est important que tout professionnel travaillant en contact avec des denrées alimentaires ait les ongles le plus court possible, soignés (c'est-à-dire sans plaie, infection...) sans vernis à ongles ni faux-ongles.

En général, le personnel doit se laver les mains dans les cas suivants :

- à chaque prise ou la reprise du travail,
- après chaque passage aux toilettes,
- après s'être mouché, avoir toussé, s'être touché le nez, les cheveux ou la tête,
- après une opération contaminante (toucher des poubelles, des emballages et des œufs coquille, épluchage des légumes, etc.),
- avant des opérations sensibles (hachage, etc.)
- avant la manipulation de produits sensibles (mayonnaise, tartare, carpaccio, etc.).

D'ailleurs les dispositifs de lavage des mains doivent être judicieusement placés (c'est-à-dire à la sortie des WC, à l'entrée de la cuisine, etc.), en un nombre suffisant, correctement entretenus et approvisionnés (distributeurs remplis...).

Une poubelle doit être prévue pour jeter les papiers utilisés.

Tenue vestimentaire propre et adéquate

Tout professionnel travaillant dans la restauration et étant en contact direct avec les aliments doit avoir les cheveux courts ou attachés.

Par ailleurs les bijoux portés en dessous de la tenue sont tolérés, bague, montres et piercing sont interdits en zone de fabrication.

La tenue vestimentaire et plus spécifiquement l'uniforme de travail doit être propre, complet et renouvelé en cas d'altération tout comme les chaussures de travail. Les tabliers, pantalons, vestes, coiffes doivent être propres.

Source : <https://www.enzynov.fr/blog/nettoyage-et-hygiene-en-restauration-principes-de-base>.

ANNEXE 3

Liste de poissons à consommer sans restriction

Rouget	Merlu
Saumon	Hareng Capelan
Traite	Dorade grise
Sardine	Maquereau Merlan

Sandre
Anchois
Aiglefin



4.1. Principe de la démarche HACCP

La méthode HACCP se décline en 7 principes décrits à l'article 5 du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004.

A partir d'un diagramme de fabrication décrivant les différentes étapes de production des repas, l'équipe HACCP, regroupée autour du responsable qualité, du responsable de production, des responsables de chaque secteur, doit :

- **Identifier** tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ; depuis le choix des fournisseurs jusqu'à la distribution des repas,
- **Rechercher**, pour les dangers microbiens en particulier, les facteurs sources de contamination, les facteurs sources de prolifération ou de survie microbienne et en établir la cause en utilisant la méthode des 5M.
- **Etablir** pour chaque danger identifié des mesures de maîtrise adaptées à la structure.
- **Présenter** cette analyse des dangers selon le tableau II. La plupart de ces mesures de maîtrise seront décrites dans le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration collective (GBPH) dont la publication est attendue.
- **Mettre en place** pour chaque étape définie comme point critique (CCP), une surveillance associée à un enregistrement, et définir les actions correctives à mener en cas de dépassement des limites préétablies. Présenter les mesures prises dans le cadre des CCP selon le tableau III.
- **Décrire** l'ensemble des mesures de maîtrise et des mesures de surveillance dans des procédures ou modes opératoires portés à la connaissance de tous.
- **Auditer** et réviser régulièrement le système.

Principaux dangers d'origine alimentaire

Classes de dangers	Type d'agents	Effets	Agents
Biologies	Micro-organismes	Toxi-infections alimentaires	Salmonella, Campylobacter jejuni, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, ...
			Listeria monocytogenes, virus hépatite A, E Coli
	Parasites	Infections alimentaires	Toxoplasmes, taenia, ...
Chimiques	Résidus	Toxicité à long terme	Pesticides, antibiotiques, hormones, métaux lourds, dioxines, produits lessiviels, ...
	Allergènes	Allergie ou intolérances alimentaires	Arachide, fruits (rosacées), poisson, ovalbumine, gluten, ...
	Amines	Hypersensibilité	Histamine, putrescine, cadavérine
Physiques	Corps étrangers	Blessures	Verres, métal, carton, plastique

Source : <https://www.wikiterritorial.cnfpt.fr/xwiki/bin/view/vitrine/La%20restauration%20collective%20et%20la%20m%C3%A9thode%20HACCP/>

Présentation des bactéries anaérobies

Source : <https://www.msmanuals.com/fr/accueil/infections/infections-bact%C3%A9riennes-bact%C3%A9ries-ana%C3%A9robies/pr%C3%A9sentation-des-bact%C3%A9ries-ana%C3%A9robies>

Par **Larry M. Bush**

Les bactéries peuvent être classées de différentes manières. Une méthode se base sur leur besoin en oxygène, pour vivre et se multiplier :

- Aérobie : celles qui ont besoin d'oxygène
- Anaérobies : celles qui ont du mal à vivre ou qui ne peuvent pas se multiplier en présence d'oxygène.
- Bactéries aéro-anaérobies facultatives : celles qui peuvent vivre et se multiplier avec ou sans oxygène

Les bactéries sont des organismes unicellulaires microscopiques. Il en existe des milliers de types différents, et elles vivent dans tous les environnements possibles, partout dans le monde. Elles vivent dans la terre, dans la mer et dans les profondeurs de la croûte terrestre. On a rapporté que certaines bactéries vivaient dans les déchets radioactifs.

De nombreuses bactéries vivent dans le corps de l'homme et des animaux (au niveau de la peau et dans les voies respiratoires, la bouche, le tube digestif, les voies génito-urinaires) sans causer de préjudices. De telles bactéries inoffensives sont dites commensales, flore résidente ou microbiome. De nombreuses flores résidentes sont en fait utiles pour les personnes. Par exemple, elles facilitent la digestion des aliments ou empêchent le développement d'autres bactéries plus dangereuses.

Seuls quelques types de bactéries provoquent toujours une maladie. Elles sont dites pathogènes. Parfois, des bactéries qui résident normalement de façon inoffensive dans l'organisme provoquent une maladie. C'est le cas, par exemple, lorsqu'elles quittent leur position normale dans l'organisme. Les bactéries peuvent provoquer des maladies en fabriquant des substances nocives (toxines), en envahissant les tissus ou des deux manières.

Les **bactéries anaérobies** constituent une grande partie de la flore résidente normale sur les muqueuses, en particulier dans la bouche, la partie inférieure du système digestif et le vagin. Ces bactéries anaérobies peuvent provoquer une maladie lorsque des muqueuses sont rompues. Les bactéries anaérobies depuis l'extérieur de l'organisme provoquent parfois une maladie lorsqu'elles pénètrent dans la peau ou sont consommées.

Infections provoquées par des bactéries anaérobies :

- Actinomycose
- Botulisme
- Colite à Clostridium difficile
- Intoxication alimentaire
- Gangrène gazeuse
- Tétanos

Souvent, plusieurs espèces de bactéries anaérobies sont présentes dans les tissus infectés. Des bactéries aérobie sont également fréquemment présentes. Les infections impliquant plusieurs espèces de bactéries anaérobies, ou des bactéries anaérobies et aérobie, sont appelées infections anaérobies mixtes.

Grammages des portions d'aliments pour les enfants scolarisés, adolescents et adultes

Les grammages qui suivent sont adaptés à chaque classe d'âge. Ils sont nécessaires mais aussi suffisants et ne doivent donc pas être systématiquement abondés.

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
REPAS PRINCIPAUX							
PAIN	10	20	30	40	de 50 à 100	50	50
CRUDITÉS sans assaisonnement							
Avocat	20 (1)	30	50	70	80 à 100	80	80
Carottes, céleri et autres racines râpées	40 (1)	40	50	70	90 à 120	70	70
Choux rouges et chou blanc émincé	30 (1)	30	40	60	80 à 100	80	80
Concombre	40 (1)	40	60	80	90 à 100	90	90
Endive	20 (1)	20	20	30	80 à 100	80	80
Melon, Pastèque	80 (1)	80	120	150	150 à 200	150	150
Pamplemousse (à l'unité)	1/4 (1)	1/4	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
Radis	20 (1)	20	30	50	80 à 100	60	60
Salade verte	0	0	25	30	40 à 60	30	30
Tomate	40 (1)	40	60	80	100 à 120	80	80
Salade composée à base de crudités	40 (1)	40	40	60	80 à 100	80	80
Champignons crus	30 (1)	30	40	60	80 à 100	80	80
Fenouil	30 (1)	30	40	60	80 à 100	80	80
CUIDITES sans assaisonnement							
Polage à base de légumes (en litres)	1/8 (1)	1/8	1/8	1/6	1/4	1/6	1/6
Artichaut entier (à l'unité)	1/2 (1)	1/2	1/2	1/2	1	1	1
Fond d'artichaut	30 (1)	30	50	70	80 à 100	80	80
Asperges	30 (1)	30	50	70	80 à 100	80	80
Betteraves	30 (1)	30	50	70	90 à 120	80	80

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
Céleri	30 (1)	30	50	70	90 à 120	80	80
Champignons	30 (1)	30	50	70	100 à 120	80	80
Choux-fleurs	30 (1)	30	50	70	90 à 120	80	80
Cœurs de palmier	30 (1)	30	40	60	80 à 100	70	70
Fenouil	30 (1)	30	40	60	80 à 100	70	70
Haricots verts	30 (1)	30	50	70	90 à 120	80	80
Poireaux (blancs de poireaux)	30 (1)	30	50	70	90 à 120	80	80
Salade composée à base de légumes cuits	30 (1)	30	50	70	90 à 120	80	80
Soja (germes de haricots mungo)	30 (1)	30	50	70	90 à 120	70	70
Terrine de légumes	0	0	30	30	30 à 50	30	30
ENTRÉES DE FÉCULENT (Salades composées à base de P. de T., blé, riz, semoule ou pâtes)	30 (1)	30	60	80	100 à 150	100	100
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES							
Œuf dur (à l'unité)	0	1/4	1/2	1	de 1 à 1,5	1	1
Hareng/garniture	0	0	30	40	de 40 à 60	60	60
Maquereau	0	15	30	30	40 à 50	50	50
Sardines (à l'unité)	0	1/2	1	1	2	2	2
Thon au naturel	0	15	30	30	40 à 50	50	50
Jambon cru de pays	0	0	20	30	40 à 50	50	50
Jambon blanc	0	15	30	40	50	50	50
Pâté, terrine, mousse	0	0	30	30	30 à 50	50	50
Pâté en croûte	0	0	45	45	65	65	65
Rillettes	0	0	30	30	30 à 50	50	50
Salami – Saucisson – Mortadelle	0	0	30	30	40 à 50	50	50
ENTREES de PREPARATIONS PATISSIERES SALEES							
Nems	0	0	50	50	100	50	50

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
Crêpes	0	0	50	50	100	50	50
Friand, feuilleté	0	0	55 à 70	55 à 70	80 à 120	80 à 120	55 à 70
Pizza	0	0	70	70	90	70	70
Tarte salée	0	0	70	70	90	70	70
ASSAISONNEMENT HORS D'OEUVRE (poids de la matière grasse)	3 (1)	5	5	7	8	8	8
VIANDES SANS SAUCE							
BŒUF (10)							
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Rôti de bœuf, steak	20	30	40	60	80 à 100	80	60
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	20	30	50	70	100	100	70
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	0	0	50	70	100	100	70
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	0	0	2	3	4 à 5	4	3
VEAU (10)							
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Escalope de veau, rôti de veau	20	30	40	60	80 à 100	80	60
Steak haché de veau, viande hachée de veau	20	30	50	70	100	100	70
Hamburger de veau, Rissollette de veau, Préparation de viande de veau hachée	0	0	50	70	100	100	70
Paupiette de veau	0	0	50	70	100 à 120	100	70
AGNEAU-MOUTON (11)							
Gigot	20	30	40	60	80 à 100	80	60
Sauté (sans os)	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Côte d'agneau avec os	0	0	0	80	100 à 120	100	70
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	0	0	2	3	4 à 5	4	3
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	0	0	1	2	2 à 3	2	1,5

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
PORC (12)							
Rôti de porc, grillade (sans os)	20	30	40	60	80 à 100	100	70
Sauté (sans os)	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Côte de porc (avec os)	0	0	0	80	100 à 120	100	70
Jambon DD, palette de porc	20	30	40	60	80 à 100	80	70
Andouillettes	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	0	0	1	2	2 à 3	2	1,5
VOLAILLE-LAPIN (9)							
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	20	30	40	60	80 à 100	80	60
Sauté et émincé de volaille	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Jambon de volaille	20	30	40	60	80 à 100	80	60
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	20 (7)	30 (7)	100	140	140 à 180	140	100
Brochette	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Paupiette de volaille	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	0	0	2	3	5	5	3,5
Escalope panée de volaille ou autre viande	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	0	0	100	140	140 à 180	140	100
Sauté et émincé de lapin (sans os) (7)	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Paupiette de lapin	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	0	0	1	2	2 à 3	2	1,5
ABATS							
Foie, langue, rognons, boudin	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Tripes avec sauce	0	0	50	70	100 à 200	100 à 200	140
OEUF (plat principal)							

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
Œufs durs (à l'unité)	1/4 (1)	1/2	1	2	2 à 3	2	1,5
Omelette	10 (1)	20	60	90	90 à 130	90	60
POISSONS (Sans sauce)							
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Brochettes de poisson	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Darne	0	0	0	0	120 à 140	120	80
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Poissons entiers	0	0	0	0	150 à 170	150	110
PLATS COMPOSES							
Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	20 (3) (5)	30 (3)	50	70	100 à 120	100	70
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis parmentier, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés ...)	210 à 220 (3) (5)	180 (3)	180	250	250 à 300	250	175
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtisseries) servies en plat principal	0	60(3) + garniture obligatoire de légumes	100	150	200	150	150
Quenelle	0	40(3) + garniture légumes obligatoire	60	80	120 à 160	120	80
LEGUMES CUIITS							
	120 (1)	120	100	100	150	150	150
FÉCULENTS CUIITS							
Riz – Pâtes – Pommes de terre	120 (1)	120	120	170	200 à 250	200	200

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	120	150	150	200	250	230	230
Frites	0	100	120	170	200 à 250	200	200
Chips	0	0	30	30	60	30	30
Légumes secs	0	120	120	170	200 à 250	200	200
Purée de légumes (légumes et pomme de terre) pour les enfants mangeant mixé	200	/	/	/	/	/	/
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.) Poids de la matière grasse	3 (1)	5	5	7	8	8	8
FROMAGES (8)	16 à 20 (1)	16 à 20	16 à 20	16 à 30	16 à 40	16 à 40	16 à 40
PRODUITS LAITIERS FRAIS (8)							
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	090 à 100(1)	90 à 100	90 à 120	90 à 120	90 à 120	90 à 120	90 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	0100 à 125 (1)	100-125	100-125	100-125	100-125	100-125	100-125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	050 à 60 (1)	50 à 60	50 à 60	50 à 60	100 à 120	100 à 120	100 à 120
Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composantes	0	0	125	125	250 (2)	/	/
Lait infantile ou équivalent (en ml)	100 à 125	0	/	/	/	/	/
DESSERTS							
Desserts lactés	0	90 à 125	90 à 125	90 à 125	90 à 125	90 à 125	90 à 125
Mousse (en cl)	0	10 à 12	10 à 12	10 à 12	10 à 12	10 à 12	10 à 12
Fruits crus	80 (1)	80 à 100	100	100	100 à 150	100 à 150	100 à 150
Fruits cuits	80 à 100	80 à 100	100	100	100 à 150	100 à 150	100 à 150
Fruits secs	15 (1)	15	20	20	30	30	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à chou, en portions ou à découper	20 (1)	20-30	20-45	20-45	40-60	40-60	40-60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en	30 à 35 (1)	35 à 45	40-60	40-60	60-80	60-80	60-80

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
portions ou à reconstituer							
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	10-20	10-20	20-30	20-30	30-50	30-50	30-50
Biscuits d'accompagnement	0	0	15	15	20	20	20
Glaces et sorbets (ml)	40 à 50 (1)	40 à 50	50 à 70	50 à 100	50 à 120 pour les adolescents 50 à 150 pour les adultes et les personnes âgées si portage à domicile	50 à 150	50 à 150
Desserts contenant plus de 60% de fruits	0	40-80	80 à 100	80 à 100	80 à 100	80 à 100	80 à 100
JUS DE FRUITS (en ml) (4)	/	/	/	/	/	200	/
PETIT DEJEUNER, GOUTER, COLLATION (enfants, adolescents et personnes âgées en institution)	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes, Personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
Pain	10 à 20	30 à 40	40	50	80	40	
Biscuits secs	15 (1)	20 à 30	/	/	/	/	
Céréales	10 à 20	30	25 à 35	40 à 45	50 à 60	50 à 60	
Pâtisseries sèches (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	15 (1)	20 à 30	30	30	50	50	
Pâtisseries type quatre quarts	20-30	30-40	40-60	40-60	60-80	60-80	
Confiture, chocolat, miel, crème de marron, nougat, pâte de fruit	10(13)	15	20	20	30	30	
Fruit cru	80 à 100	80 à 100	100	100	100 à 150	100 à 150	
Fruit cuit	80 à 100	80 à 100	100	100	100 à 150	100 à 150	
Fruits secs	15 (1)	15	20	20	30	30	
Lait demi écrémé du petit déjeuner (ml)	/	/	200	200	250	200	
Lait demi écrémé du goûter (en ml)	0	150 (lait entier)	125	125	250	150	

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
Jus de fruits pur jus, sans sucre ajouté (en ml) (4)	0	80	125	125	200	200	
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125 (1)	100 à 125	100 à 125	100 à 125	100 à 125	100 à 125	
Fromage blanc	90-100(1)	90 à 100	90 à 120	90 à 120	90 à 120	90 à 120	
Fromage	16 à 20 (1)	16 à 20	16 à 20	16 à 30	16 à 40	16 à 40	
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	50 à 60 (1)	50 à 60	50 à 60	50 à 60	100 à 120	100 à 120	
Lait infantile ou équivalent (en ml)	200 à 250	200 à 250	/	/	/	/	
Beurre	5 (1)	5	8	8	16	16	

(1) Ne concerne que les nourrissons de plus de 12 mois

(2) Adolescents uniquement

(3) Préparations maison uniquement

(4) Cf. glossaire en annexe

(5) Uniquement hachis Parmentier, brandade ou autres purées complètes

(6) Ces grammages sont ceux du déjeuner, et ne sont pas adaptés au dîner.

(7) Garanti sans os pour les enfants de moins ou de plus de 18 mois

(8) Cf. Spécification technique du GEMRCN applicable aux produits laitiers

http://www.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/table.html

(9) Cf. Spécification technique du GEMRCN applicable aux viandes de volailles et de lapins, et spécification technique applicable aux produits à base de viandes de volailles http://www.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/table.html

(10) Cf. Spécification technique du GEMRCN applicable aux viandes de gros bovins, et Cf. Spécification technique du GEMRCN applicable aux viandes de veau http://www.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/table.html

(11) Cf. Spécification technique du GEMRCN applicable aux viandes d'ovins

http://www.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/table.html

(12) Cf. Spécification technique du GEMRCN applicable aux viandes de porcins

http://www.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/table.html

(13) Ne concerne que les nourrissons de plus de 12 mois, sans qu'il y ait urgence à leur servir