

Nom :

Prénom :

Né(e) le : / /

Numéro
identifiant :

Concours / Examen :

Session : Voie :

Spécialité :

Epreuve :



FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE
CENTRE DE GESTION
DE MAINE ET LOIRE

26 janvier 2023

CONCOURS INTERNE D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL
SESSION 2022/2023
SPÉCIALITÉ : Restauration

Épreuve d'admissibilité : **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 : **deux heures** **Coefficient 2**

Ce sujet comporte **8 pages**. Veuillez vérifier que ce document est complet.

Si vous avez besoin de plus de place, vous pouvez écrire à la fin du sujet ou sur votre copie en prenant soin de reporter le numéro de la question traitée. Vous pouvez traiter les questions dans l'ordre que vous souhaitez.

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

- Il vous est demandé de **composer sur le sujet** qui vous est fourni, **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 **uniquement** être reportée dans chaque cartouche présent sur le sujet et en haut de chaque copie supplémentaire 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.

ATTENTION : Vous devez impérativement détailler l'ensemble de vos calculs et justifier vos réponses.

Question n° 1 : Vous êtes chef de cuisine dans le restaurant scolaire d'une collectivité de 3 000 habitants. Avec l'augmentation du coût des matières premières due à l'inflation, l'adjoint au Maire en charge des finances vous demande votre avis sur les pistes d'économies en prévision du budget à venir.

Proposez quatre leviers d'économie afin de baisser les coûts alimentaires :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 2 : Proposez quatre menus variés, de qualité, en respectant l'équilibre alimentaire et la loi Egalim.

Liste des plats : potage Dubarry bio et crème – poulet fermier label – salade bio – gratin de choux fleurs bio – carottes râpées bio – sauté de porc sur paille aux petits légumes bio – crème chocolat maison – pizza aux légumes bio + gruyère – yaourt fermier – filet de poisson frais – pommes rissolées – pâtes bio – salade de betteraves rouges bio – fruit bio de saison – fondant au chocolat – houmous de pois chiches.

Attention : chaque plat sera utilisé une seule fois.

MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Question n° 3 : Donnez la définition de la liaison froide.

.....

.....

.....

.....

Nom :

Prénom :

Né(e) le : / /

Numéro identifiant :

Concours / Examen :

Session : Voie :

Spécialité :

Epreuve :

Question n° 4 : Citez quatre allergènes connus :

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

Question n° 5 : Citez les 5 M de la méthode HACCP.

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

Question n° 6 : Quiz méthode HACCP : cochez la ou les bonnes réponses.

Je peux utiliser des œufs coquilles : Oui Non

Les micro-organismes anaérobies vivent dans l'air : Oui Non

Un cuisinier atteint d'une bronchite doit : Porter un masque
 Être écarté de la cuisine
 Être plutôt affecté aux préparations chaudes

Quel type de cuisine doit être titulaire d'une marque de salubrité : Un restaurant satellite
 Une cuisine centrale
 Un site avec préparation et consommation sur place

Question n° 7 : Qu'est-ce que le principe de « la marche en avant » en cuisine ?

Question n° 8 : Au sein de la collectivité, la Directrice Générale de Services constate une augmentation des arrêts de travail dus à la pénibilité du travail. Quelles sont, selon vous, en cuisine et en salle, les causes susceptibles d'entraîner ces arrêts.

Question n° 9 : Indiquez pour chacune des denrées ci-dessous, la température qui convient à leur conservation :

Steack haché		Sorbet cassis	
Poulet PAC		Foie de veau	
PCEA (<i>préparations culinaires élaborées à l'avance</i>)		Crevettes cuites	

Question n° 10 : Lors du service de steaks hachés, vous constatez que leur température n'excède pas plus de 62 °C. Une mesure corrective doit-elle avoir lieu ? Si oui, laquelle ?

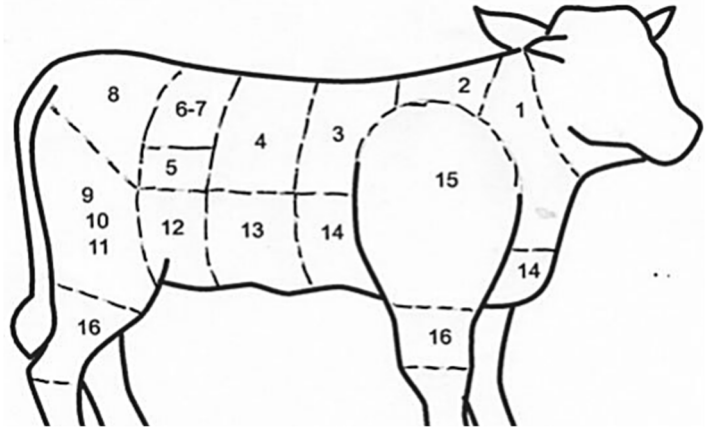
Question n° 11 : a) Définissez le principe de la liaison chaude.

b) Citez un avantage et un inconvénient de cette méthode.

Question n° 12 : Donnez les trois grandes catégories de types de cuisson :

Question n° 13 : Complétez le tableau ci-dessous :

Numéro	Nom de la partie du veau
2	
3	
4	
5	
8	
12	
13	
14	



Question n° 14 : Donnez la définition des termes culinaires suivants :

	Définition
CHIQUETER	
DUXELLE	

Question n° 15 : Quelles sont les précautions à prendre lors de l'utilisation des œufs ? À partir de vos connaissances, veuillez remplir le tableau ci-dessous :

Précautions à prendre lorsque l'on utilise des œufs	Justification
Vérifier l'étiquette.
Éviter les écarts de température.
Respecter le Principe FIFO (first in first out) ou PEPS.
Maintenir les œufs la pointe vers le haut.
Se laver les mains avant et après chaque manipulation.

Question n° 16 : Dans le lieu de stockage des produits d'entretien, on vous demande de stocker les produits en fonction des pictogrammes qui figurent sur leurs étiquettes. Que signifient les pictogrammes suivants ?



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



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

Question n° 17 : Citez trois actions pour la transition écologique en lien avec la restauration :

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 18 : Quelle garantie le label MSC donne-t-il au cabillaud ?



.....

.....

.....

Question n° 19 : Que veut dire l'acronyme PAI en pâtisserie ? Définissez cet acronyme.

.....

.....

.....

.....

.....

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 :	<input type="text" value="1/4"/>	<input type="text" value="2/4"/>	<input type="text" value="3/4"/>	<input type="text" value="4/4"/>		
Pour 2 copies doubles :	<input type="text" value="1/8"/>	<input type="text" value="2/8"/>	<input type="text" value="3/8"/>	<input type="text" value="4/8"/>	<input type="text" value="5/8"/>	<input type="text" value="..."/>
Pour 3 copies doubles :	<input type="text" value="1/12"/>	<input type="text" value="2/12"/>	<input type="text" value="3/12"/>	<input type="text" value="4/12"/>	<input type="text" value="5/12"/>	<input type="text" value="..."/>
Pour 4 copies doubles :	<input type="text" value="1/16"/>	<input type="text" value="2/16"/>	<input type="text" value="3/16"/>	<input type="text" value="4/16"/>	<input type="text" value="5/16"/>	<input type="text" value="..."/>

Si vous avez besoin de plus de place pour vos réponses, vous pouvez utiliser l'espace ci-après en notant bien le numéro de la question concernée.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A large rectangular area with a dotted border, containing numerous horizontal dotted lines for writing.

A large rectangular area containing numerous horizontal dotted lines, serving as a writing template.