

Examen d'Adjoint Technique de 1^{ère} classe 2009

Mercredi 14 janvier 2009

Epreuve écrite d'admissibilité

Une épreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. Cette épreuve consiste à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.

(durée : 1 heure 30 - coefficient : 2)

Spécialité : Restauration

En vous aidant des documents joints, il vous est demandé de répondre aux questions ci-après directement sur le sujet qui sera agrafé à votre copie.

Annexe 1 : « Le prix d'un repas » cantinescolaire.net - 1 page

Annexe 2 : Fiche « financer son projet » guide manger autrement à la cantine - Agence Régionale pour l'environnement Midi Pyrénées - 1 Page

**Vous ne devez reporter sur ce sujet, ni votre nom, ni votre numéro de candidat.
La calculatrice non programmable est autorisée.**

Ce sujet comporte 5 pages non compris celle-ci

1°) Le budget du service « restauration » est de 32 000 € en 2008 réparti de la manière suivante :

- ⇒ 32 % : machines et matériel
- ⇒ 14 % : équipements de Protection Individuelle
- ⇒ le reste pour les denrées diverses

Complétez le tableau, ci-dessous, en sachant que pour 2009, l'augmentation globale du budget sera de 3 %. Calculez le budget prévisionnel pour chaque catégorie pour 2009. (Vous présenterez vos résultats avec 2 décimales)

CATEGORIE	MONTANT 2008	MONTANT 2009
MACHINES ET MATERIEL		
EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE		
DENREES DIVERSES		
TOTAL		

2°) Définissez les termes suivants :

T.I.A.C.

.....

D.S.V.

.....

D.L.C.

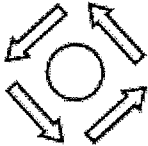

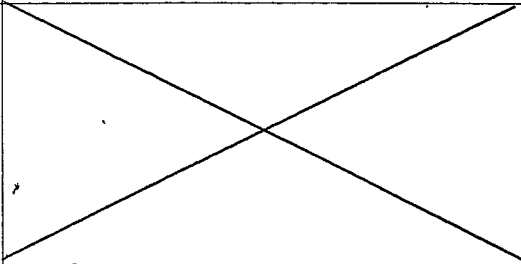
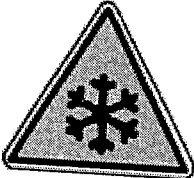


.....

3°) En matière d'hygiène et de sécurité

a) Citez le matériel de lutte contre l'incendie nécessaire dans une cuisine

.....

5°) Donnez les significations des pictogrammes suivants et indiquez les précautions d'emploi

Symbole	Signification	Précautions d'emploi
		
		
		
		
		

Cantinescolaire.net

Le prix d'un repas à la cantine

Le tarif est librement fixé par la collectivité compétente depuis le décret du 29 juin 2006. Mais il ne peut dépasser le coût du service rendu y compris les investissements mais moins les subventions reçues. Il peut être aussi modulé selon le revenu et le nombre de personnes du foyer - le plus souvent selon le quotient familial.

Le coût d'un repas à la cantine

Un repas est facturé aux familles en moyenne 3,66 €.

Le fournisseur facture à une Mairie en moyenne 1,98 € hors taxes par repas qu'il décompose en prix des denrées 1,37€, main d'oeuvre 0,24€, ... et une marge de 0,06 € (chiffres 2000).

Scandaleux ? Non bien sûr : selon nos estimations, au coût de fabrication et fourniture des repas, s'ajoutent les frais de personnel communal (3,66€ /repas) qui assure la préparation, les services, l'animation du temps périscolaire (interruption entre midi et deux heures).

Il faut aussi ajouter les frais d'électricité, d'eau, d'entretien, ... (0,61€) et l'ensemble des frais de gestion (0,3€).

Pour un total d'environ 6,4€ à 6,86€ par repas en primaire et jusqu'à 10 € au collège et au lycée, qui est donc partiellement pris en charge par la collectivité.

Bons et mauvais points

La loi permet à la commission Menus d'imposer des changements pour améliorer la satisfaction des enfants.

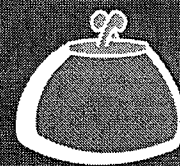
Par contre, les prix pratiqués pour l'achat des aliments qui représentent moins d'1/5 du coût total, est-il suffisant ?

Mettre en place une alimentation estampillée bio (AB) coûte selon les cas de 0,15€ à 0,23€ par repas. Beaucoup moins si on la réserve à la viande de boeuf et d'agneau.

Un choix réalisé par de nombreuses communes petites ou grandes, d'arrondissements de Paris, à des petits villages ruraux, qui mérite d'être étudié compte tenu des incertitudes actuelles.

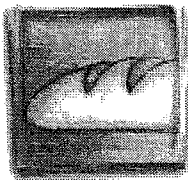
Dès la rentrée 2008, l'État et les collectivités territoriales volontaires cofinanceront la distribution gratuite de fruits aux enfants dans au moins 1.000 écoles situées dans des zones défavorisées (Zep).

>>> 5 Financer son projet



Objectifs

limiter les surcoûts d'approvisionnement et financer le projet dans sa globalité (dans lequel la cantine est intégrée) : il comprend le développement des modes de productions respectueux de l'environnement et de la filière d'approvisionnement contribuant à un développement local.



limiter les surcoûts

L'origine du surcoût

- Les produits de qualité supérieure, issus d'un mode de production respectueux de l'environnement, sont souvent plus chers.
- Les surcoûts sont également liés aux formations des personnels et à l'achat de matériel pour la cuisine.

>>> Quelques astuces

Acheter et préparer les justes quantités

- Déterminer un nombre fixe de convives chaque jour. Si la cantine fonctionne avec un principe de ticket, les parents doivent confirmer au moins une semaine à l'avance la présence de leur enfant.
- Calculer les rations d'aliments consommés, et ainsi la quantité d'aliments nécessaire par enfant et par repas, afin de minimiser les gaspillages en cuisine (matières premières et surplus servis).

Éduquer et sensibiliser les élèves

- Leur montrer l'importance de la nourriture et des produits servis. Insister aussi sur leur valeur nutritionnelle et gustative pour éviter les gaspillages à l'assiette.
- Travailler sur les équilibres alimentaires avec une diététicienne ou une personne du corps médical.

Remplacer progressivement les viandes

Ce produit de qualité est le plus onéreux. On peut alors le remplacer par des produits alternatifs et équivalents en apport protéique :

- le poisson certifié "Haute-Mer" ;
- une combinaison de céréales et de légumineuses ;

En proposant un seul repas alternatif par semaine, le coût moyen des achats de denrées par personne et par repas, est de 2 € (soit environ 13F). Source CIVAM* du Gard.

Chaque établissement peut demander à la collectivité dont il dépend d'augmenter l'enveloppe budgétaire. Le rectorat peut également accorder des subventions en fonction de ses propres critères d'attribution.