MEILLEURE COPIE

Concours externe d'**AGENT·E DE MAÎTRISE**

Session 2021

Spécialité Restauration

RÉSOLUTION D'UN CAS PRATIQUE

1.A) Lors de la mise en place d'approvisionnement de deux cuisines satellites, il est obligatoire de se mettre en conformité avec la règlementation.
Dans un premier temps, il est nécessaire de faire le point sur les besoins de ses nouveaux points de distribution. Cella implique une refonte totale de notre méthode de production.
Il convient donc de se rapprocher de la direction départementale de protection des populations afin de faire une demande d'agrément sanitaire.
Cette demande devra être complété par plusieurs annexes (Cerfa n°13983).
Dans cette optique, il faut fournir une note de présentation du service de restauration. À savoir se que devient notre cuisine centrale et les deux cuisines satellites, leurs organisations et la répartition du personnel.
Dans une deuxième annexe, il faudra lister les productions destinnées aux cuisines satellites. Il convient d'indiquer que nous allons travailler en liaison froide.
Il faudrat lister les ingrédients utilisés et dans quels conditionnement nous allons les livrer.
Pour tout les produits fabriqué, il faudra aussi fournir un diagrame de fabrication.
Il est aussi indispensable d'indiquer sur quels volumes nous allons travailler (à savoir 150 et 200 repas midi).
Ensuite il faut joindre des plans détaillés des cuisines (centrale et satellite) ainsi que les plans d'ensemble des établissements. Il convient de faire apparaître les éléments de voirie, la disposition des locaux et équipement. Cela nous permettra d'indiquer les volumes de stokage afin de se rendre compte si nous sommes en adéquation avec le volume de production.

La dernière annexe à fournir est notre plan de maîtrise sanitaire.
Celui-ci est à jour pour notre production actuelle. Cependant il va falloir le faire évoluer.
En effet, il était à présent en adéquation avec notre production en liaison chaude « directe ».
Ici nous allons rajouter une liaison froide pour deux cuisines satellites.
Il va falloir faire « vivre » notre PMS et lui ajouter les points évoqués dans l'annexe 2 de la déclaration d'agrément.
Si cette déclaration est accordé alors il intégrera ces points.

1b)
Pour cette liaison froide, je préconise des contenants à usage unique (type barquettes à sceller). Cependant afin d'être dans une démarche environnementale ayant un impact le plus faible, je me procurerai des contenants compostable et biodégradable avec un label « ECOVERT ».
De plus la règlementation évolue en ce sens.

Maintenant, pour le transport, étant donné que nous sommes dans un périmètre de 300 mètres, il ne me paraît pas nécessaire d'avoir un véhicule réfrigéré.
Il existe des conteneurs mobiles à production de froid avec autonomie de 2h. Ceux si sont facilement manipulables et rechargeables. Si on les associes avec un véhicule utilitaire, le coût en serait réduit.
Il faudra, en s'appuyant du PMS, créer des feuilles de suivit de température. Il en faut une pour les productions, où la température est prise au départ et à la livraison dans la cuisine satellite. Idem pour la température du conteneur (Norvégienne).
En outre il faudrat s'assurer que la cellule de refroidissement de notre cuisine centrale est dimensionné pour les nouvelles missions qui nous sont confiées. Dans le cas contraire, il faudrat augmenter sa capacité en la rempaçant ou en acheter une supplémentaire.

Q.2. 2A) Il convient de demander à la DDPP, la demande d'agrément (CERFA n°13983) ainsi que « la déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale » (CERFA n°13984*3).

2B) Afin d'obtenir l'agrément nécessaire
il convient 1) Faire la demande d'agrément (CERFA n°13983) avec les annexes
2) Une fois le dossier complet et recevable, un agent habilité visite et instruit le dossier
3) Un agrément conditionnel est accordé pour 3 mois
4) L'agrément définitif est accordé après ces 3 mois

Q3) PMS : Plan de maîtrise sanitaire.
est un plan produit par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité de ses productions vis à vis des risques biologique, chimique et physique.
Il comprend les bonnes pratique d'hygiène, le plan HACCP ainsi que la traçabilité et les gestions des produits non-conformes.

HACCP : c'est l'analyse des points critiques en 7 principes il permet d'établir des protocoles afin de limiter les risques sanitaire.
Il liste aussi les précédures à mettre en œuvre dans ce même objectif (objectif de surveillance).
Il permet de valider les points critiques.
Il met en œuvre les actions correctives en cas de non conformité.
Enfin il détermine la traçabilité et la gestion des produits non conforme.

GBPH : guide des bonnes pratiques d'hygiène
Il contient les documents relatif

- au personnel : plan de formation, hygiène personnelle, tenue, état de santé…
- à la maintenance des locaux, équipements et matériel
- plan de nétoyage
- instructions relative à l'hygiène
- maîtrise des températures
- plan de lutte contre les nuisibles
- approvisionnement en eau et évacuation résiduelle
- contrôle à la réception et l'expédition

PND : plan de nétoyage et de désinfection
Il permet de connaître les fréquences de netoyer et désinfection des locaux matériel et équipement

Liaison froide : est utilisé lors de la miser en place d'une cuisine centrale et satellites. Les produits sont fabriqué puis refroidis < 3C° et transporté ainsi puis remis en température dans la cuisine satellite

TIAC : Taxi infection alimentaire collective

PNNS : Plan national nutrition santé

Couple temps/temp de refroidissement : passer le plus rapidement possible (<2H) de + 63C° à + 10C° qui correspond à la plage critique

Couple temp/température de la remise en température
Augmenter en moins d'une heure, la température d'un produit de +10C° à + 63C° afin de limité le temps passé dans la plage critique d'un point de vue biologique.