

**CONCOURS EXTERNE, INTERNE & 3^{ème} CONCOURS
AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL**

SESSION 2021

RESOLUTION D'UN CAS PRATIQUE

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

Résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un-e agent-e de maîtrise territorial-e dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle la/le candidat-e concourt.

Durée : 2 heures
Coefficient : 3

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION.

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- L'utilisation d'une calculatrice électronique programmable ou non-programmable sans dispositif de communication à distance est autorisée.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce sujet comprend 9 pages.

**Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend
le nombre de pages indiqué.**

S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

- Le candidat s'il traite les questions dans un ordre différent prendra le soin de préciser le numéro de la question avant d'y répondre.
- Des réponses rédigées sont attendues et peuvent être accompagnées si besoin de tableaux, graphiques, schémas ...
- Seuls les documents comportant la mention :
« DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS ».
 seront ramassés et agrafés à votre copie de concours.
 Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur ce document (Nom, N°, etc.).

Vous êtes agent de maîtrise territoriale au sein d'un lycée. Actuellement vous gérez un service de restauration de près de 400 convives avec un internat de 160 élèves.

Le conseil régional souhaite que vous assuriez la restauration de 2 autres lycées supplémentaires (150 et 200 repas service du midi) situés dans un périmètre de 300 mètres de votre E.P.L.E.

Répondez aux questions suivantes :

Question 1 **1.A** Quels sont les éléments importants à mettre en place sur le plan réglementaire afin d'assurer la conformité hygiénique des repas distribués dans les 2 autres établissements ? (à détailler)

Sachant qu'il a été retenu une distribution en liaison froide et que votre P.M.S. est à jour (7 points).

1.B Listez les matériels nécessaires pour assurer cette nouvelle mission sachant qu'actuellement votre cuisine est prévue et optimiser pour une production en liaison chaude et que les 2 autres lycées disposent déjà des matériels de stockage, remise en température et distribution des plats (3 points).

Question 2 En vous aidant des documents 1 et 2.

2.A Que devez-vous demander auprès de la D.D.P.P. ? (2 points).

2.B Donnez les 4 étapes permettant l'obtention de cette demande (4 points).

Question 3 Donnez la définition des 8 termes suivants :

- P.M.S.
 - H.A.C.C.P. (En Français).
 - G.P.H.
 - P.N.D.
 - LIAISON FROIDE.
 - T.I.A.C.
 - P.N.N.S.
 - COUPLE TEMPS / TEMPERATURE DU REFROIDISSEMENT RAPIDE.
 - COUPLE TEMPS / TEMPERATURE DE LA REMISE EN TEMPERATURE.
- (4 points)

Liste des documents :

- Document 1** « Arrêté du 4 juin 2012 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale » (*extrait*).
Legifrance.gouv.fr – JORF n° 0135 du 12 juin 2012) – 4 pages.
- Document 2** « Déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale ».
Service-public.fr – Modèle national cerfa n°13984*03 – 2 pages.

Documents reproduits avec l'autorisation du C.F.C.

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.