

**CONCOURS INTERNE ET DE 3^{ème} VOIE
AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL**

SESSION 2021

SERIE DE QUESTIONS, TABLEAUX, GRAPHIQUES

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

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 la/le candidat·e concourt, implique de façon courante.

Durée : 2 heures
Coefficient : 2

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 4 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.).

- Question 1** Promulguée le 30 octobre 2018, la loi EGALIM s'appuie sur le secteur de la restauration collective comme levier essentiel de la transition alimentaire. Ambitieuse, cette loi introduit des changements en profondeur avec 5 dispositions spécifiques au secteur de la restauration collective.
- Citez les 5 dispositions (2.5 points).
- Question 2** Qu'est-ce qu'une fiche de poste et son intérêt ? (3 points).
- Question 3** Au moyen de l'annexe 1 (tableau de références des grammages), complétez les grammages manquants (2.5 points).
- Question 4** Qu'est-ce qu'un diagramme de production et que doit-il contenir ? (1 point).
- Question 5** Lors du contrôle à réception de produits alimentaires, quelles sont les 10 informations à inscrire sur la fiche dédiée (2.5 points).
- Question 6** **6.A** Que signifie l'abréviation P.M.S. et expliquez-en quoi il consiste (1 point).
- 6.B** Quels sont les objectifs du P.M.S. ? (2 points).
- Question 7** Que veut dire D.D.P.P. ? (1 point).
- Question 8** Citez les paramètres de la méthode des 5M (1.25 point).
- Question 9** Qu'est-ce qu'un détergent Ecolabel ? Citez 5 critères que doit remplir ce produit (1.25 point).
- Question 10** **10.A** Que veut dire le terme le P.N.N.S. et citez 4 objectifs (1 point).
- 10.B** Dans le domaine de la nutrition, ces objectifs quantifiés, ont été regroupés selon quatre axes.
- Quels sont ces axes ? (1 point).

Liste des annexes :

Annexe 1 « Tableau des grammages ».
1 page.

**« DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE
CONCOURS »**

« Ce document sera ramassé et agrafé à votre copie de concours.
Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur ce document (Nom, N°,
etc.). »

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.*

ANNEXE 1

« DOCUMENT A COMPLETER ET A JOINDRE A VOTRE COPIE DE CONCOURS »

« TABLEAU DES GRAMMAGES ».

Si les grammages qui suivent, adaptés à chaque classe d'âge, sont nécessaires, ils sont aussi suffisants.

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)		50	70	90 à 120	70	70
Choux rouges et choux 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	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		40 à 60	30	30
Tomate	40 (1)		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							
Potage 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		90 à 120	80	80

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

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

Ce document sera ramassé et agrafé à votre copie de concours. Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur ce document (Nom, N°, etc.).