



CONCOURS D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

CONCOURS EXTERNE, INTERNE

Spécialité : Restauration

- SESSION 2013 -

Mercredi 20 Novembre 2013

Épreuve écrite – durée 2 heures – Coefficient 3

Épreuve consistant en la résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un adjoint technique territorial des établissements d'enseignement dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Le sujet comprend **7 pages** y compris celle-ci.

RÈGLEMENT :

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni signature ou paraphe
- Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne,...) autre que celle figurant, le cas échéant, sur le sujet ou dans le dossier ne doit apparaître dans votre copie
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte
- L'utilisation de la calculatrice (non programmable) est autorisée pendant la durée de l'épreuve

Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury

N.B :

Une présentation peu soignée donne lieu à la perte d'un point, tout comme plus de 10 fautes d'orthographe.

RÉSOLUTION D'UN CAS PRATIQUE : RESTAURATION

Vous êtes responsable de production d'une cuisine qui prépare 1000 repas par jour pour des élèves de maternelle et de primaire, en liaison froide. A ce titre, vous devez valider l'ensemble des procédures qui contribuent à la sécurité alimentaire de votre établissement. Vous devez connaître et appliquer les recommandations nutritionnelles.

1°) La Direction Départementale de la Protection des Personnes a reçu de nouvelles directives et contrôle la fréquence des aliments, la valeur nutritionnelle et les grammages. Des inspecteurs vous rendent visite.

- En tant que responsable de production, citez deux documents que vous devez mettre à disposition de ces services, à l'occasion d'un contrôle. (1 point)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Qu'est-ce qu'un plan alimentaire, à quoi sert-il ? (1 point)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- La Direction Départementale de la Protection des Personnes contrôle si vous respectez la fréquence d'apparition des plats. Complétez le tableau suivant.... et entourez les bonnes réponses* (soit minimum, soit maximum).

Ce tableau sera présenté lors du contrôle. (5 points)

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE : Arrêté du 30 septembre 2011

Article 1er : La variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs.

Objectifs nutritionnels	Type de produits	Type de plats concernés par la recommandation	Fréquence apparition du plat sur 20 menus successifs
Garantir les apports en fibres et	Fruits ou légumes CRUS	ENTREES GARNITURES	<i>Minimum ou Maximum*</i> 10 repas
	Fruits CRUS	DESSERTS	Minimum 8 repas
	Légumes CUIITS	GARNITURES	10 repas
	Légumes secs, féculents, céréales repas
Garantir les apports en	Fromages contenant au Moins 150 mg de calcium /PORTION	ENTREES PRODUITS LAITIERS	<i>Minimum ou Maximum*</i> 8 repas
	Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100mg et moins de 150mg /PORTION	ENTREES PRODUITS LAITIERS	Minimum.....repas
	Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5g de Lipides /PORTION	PRODUITS LAITIERS DESSERTS LACTES	Minimum.....repas
Garantir apports en fer et oligoéléments	VIANDE NON HACHEE DE (bœuf,,, abats de boucherie)	<i>Minimum ou Maximum*</i> 4 repas
	Plat protidique à base de viande, poisson ou œufs contenant moins 70 de ces produits	PLATS PROTIDIQUES	Maximum.....repas
Limiter les apports en matières	ENTREES à base de produits gras>15% Lipides	<i>Minimum ou Maximum*</i> 4 repas
	DESSERTS à base de produits gras >15% Lipides	Maximum 3 repas
	Plats protidiques ou garnitures de produits A FRIRE OU PRE-FRIT >15% de Lipides	PLATS PROTIDIQUES GARNITURES	<i>Minimum ou Maximum*</i> 4 repas
	PLATS PROTIDIQUES DONT LE P/L<ou = 1	Maximum 2 repas
Limiter les apports en sucres simples	Desserts constitués de produits sucrés (>20g de Glucides Simples Totaux/portion) et contenant moins de 15% de matières grasses	DESSERTS	Maximumrepas

- Les inspecteurs vous demandent comment vous classez une salade composée avec 40% de crudités. Comme féculent ou crudité ? (0.5 point)
.....
- Un potage compte pour une entrée de légumes cuits si la recette contient au moins 40% de légumes cuits.
Vrai ou faux ? (0.5 point)
.....

2°) En tant que responsable de production, vous devez innover, proposer de nouvelles recettes et de la diversité dans vos menus. Vous donnez des directives de fabrication à vos agents ce qui implique que vos connaissances techniques soient à jour.

- Complétez la fiche recette suivante : (7 points)

Recette pour 100 couverts

N° de la fiche technique :	25	Classe plan alimentaire :	PLAT COMPLET A BASE D'ŒUF
----------------------------	----	---------------------------	----------------------------------

Nom de la recette	GRATIN DE PATES AUX ŒUFS DURS
-------------------	--------------------------------------

Ingrédients	Nature	Unité commande	Grammages bruts	
			Maternelle	Elémentaire
Œufs durs	BOF *	Unité	100
Macaroni	4.0
Emmental râpé	BOF	Kilo	1.0
Crème fraîche	Litre	0.3
Beurre	0.15
Oignons	Frais	0.6
Huile de tournesol	0.12
Farine	0.125
Sel	Epicerie	0.75

Poivre	QSP*	QSP*

*BOF : Beurre Œuf Fromage

*QSP : Quantité Suffisante Pour

	Maternelle	Elémentaire
Grammage net assiette		

Principales étapes de fabrication :

.....

Détailler les œufs en rondelles.

Confection de la sauce béchamel :

Faire un roux. Réserver.

.....

.....

.....

Confectionner le gratin :

.....

.....

Faire gratiner au four à pendant minutes.

<u>Valeur nutritionnelle</u>	<u>Précautions</u>
<u>Critères du GEM RCN :</u> Plat à base d'œuf cuisiné P/L<1 2maxi/..... Garniture de féculents sur 20 repas	Attention la cuisson des pâtes doit être assez courte, elles vont cuire de nouveau au four.

- Citez 4 entrées de féculents : (1 point)

.....

.....

- Définissez les termes suivants. (1 point)

Le sel caché

.....

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

Le sel visible

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

- Quel est le bon dosage de sel, à +/- 1 gramme ? (2 points)

Pour 1 kg de produits crus	Grammage de sel
Bœuf agneau veau g
Porc g
Volaille, abats g
Poisson g
Légumes g
Riz pilaf, semoule (sec) g
Pâtes, riz créole (sec) g
Sauces chaudes et froides g

- Quels sont les moments idéaux de salaison ? Complétez le tableau suivant : (1point)

Les viandes
Les grillades
Les légumes
Les féculents
Les sauces
Les poissons