



**ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE  
DES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT**

**Spécialité « Restauration »**

**CONCOURS EXTERNE ET INTERNE**

**SESSION 2017**

**ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ**

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

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

**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.
- L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

Ce document comprend 11 pages (y compris celle-ci)

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

S'il est incomplet, en avertir un surveillant

Nous sommes en septembre et en tant que Chef de cuisine, vous êtes affecté dans un nouveau collège qui s'appelle Bernard Loiseau.

Cet établissement est HQE (Haute Qualité Environnementale). La cuisine est toute neuve avec du matériel de cuisson « dernier cri ».

La restauration fonctionne uniquement le midi du lundi au vendredi, avec un effectif prévisionnel de 600 repas (570 élèves et 30 adultes).

**1<sup>ère</sup> partie : (5 points)**

**1A)** Le menu n'a été fait que sur la journée de lundi.

Il vous est demandé de créer les menus des autres jours, en tenant compte de la saisonnalité, en mettant 20 % de produits BIO et en proposant chaque jour un plat alternatif si nécessaire.

Les menus seront à 5 composants sauf 2 menus qui seront à 4 composants mais garantissant les apports nutritionnels d'un menu à 5 composants. **(2 points)**

1A) suite - Menu « 1 semaine de septembre »

PLATS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave et maïs				
VIANDE	Rôti de porc à la moutarde				
ALTERNATIVE	Sardines à la tomate				
LÉGUMES	Petits pois carottes				
LAITAGE	Fromage blanc à la vanille				
DESSERT	Madeleine aux amandes				

1B) Expliquez votre choix pour chacun des produits BIO que vous avez proposé sur la semaine.  
(1 point)

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

1C) Indiquez en 10 lignes maximum, comment sur les menus à 4 composants du mardi et du jeudi vous arrivez à garantir l'apport nutritionnel correspondant à 5 composants. (2 points)

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**2<sup>ème</sup> partie : (7 points)**

Dans le cadre de la sécurité alimentaire des usagers, il vous est demandé de mettre en place la réglementation INCO.

Remplissez le tableau ci-dessous en indiquant les 14 allergènes principaux et les ingrédients contenant des allergènes du menu de lundi. (3,5 points)

	NOM DE L'ALLERGÈNE	ENTRÉE	VIANDE	LÉGUME	LAITAGE	DESSERT
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						

Toujours dans le cadre de la sécurité alimentaire des usagers, il vous est demandé d'informer votre personnel sur les différents niveaux de PAI.

**1. Que signifie PAI et expliquez comment il se met en place ? (2 points)**

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**2. Indiquez 3 niveaux de PAI que vous pourriez être amené à gérer. (1.5 points)**

1. ....
2. ....
3. ....

### 3<sup>ème</sup> partie : (8 points)

Le nom de l'établissement a été choisi pour rendre hommage à un grand chef de cuisine, Bernard Loiseau, originaire de la région Bourgogne. En prévision de la journée d'inauguration de l'établissement, il vous est demandé de faire en plat principal un bœuf bourguignon.

1. Afin de prévoir la commande, vous devez remplir la fiche technique pour 600 personnes à partir de la fiche technique pour 10 personnes (annexe 1) et indiquer les étapes principales de la préparation du plat. (3 points)

#### Annexe 1 : Fiche technique pour 10 portions

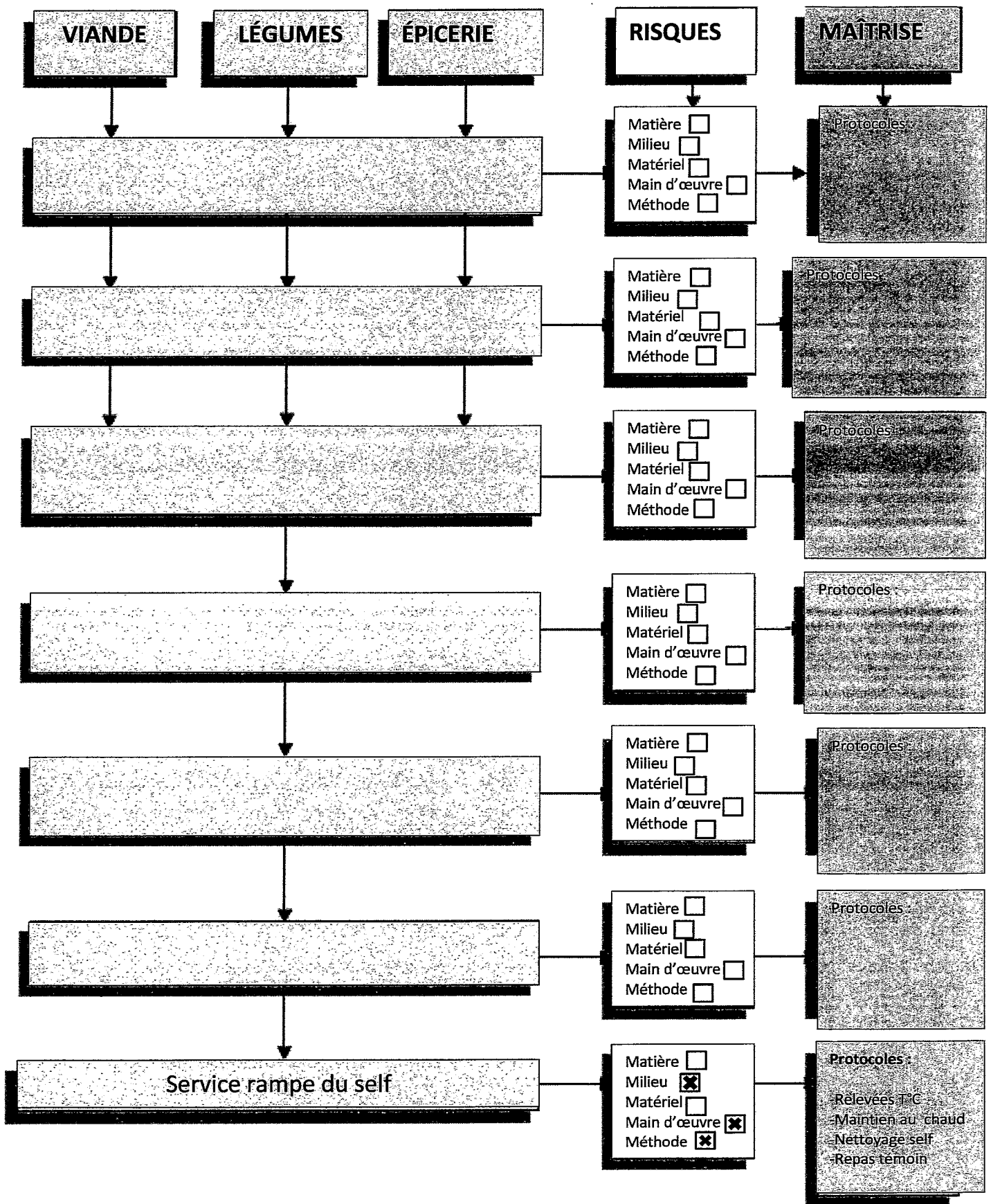
Étapes principale de fabrication :	PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
	Poitrine de porc	kg	0.03	6 €	1.8 €
	Paleron entier	Kg	1.5	7 €	10.5 €
	Beurre	kg	0.03	5.5 €	0.165 €
	Oignon grelot	kg	0.30	1.5 €	0.45 €
	Carotte	kg	0.25	1.10 €	0.275 €
	Oignon gros	Kg	0.25	1 €	0.25 €
	Champignon de paris	kg	0.3	4 €	1.2 €
	Ail	kg	0.20	4 €	0.8 €
	Persil	kg	0.08	12.5	1 €
	Farine	kg	0.100	1 €	0.100 €
	Sucre semoule	Kg	0.02	2 €	0.04 €
	Fond brun (déshydraté)	kg	0.03	15 €	0.45 €
	Vin de Bourgogne	Litre	0.5	10 €	5 €
	Vin de Bordeaux	Litre	0.5	6 €	3 €
Total denrées					25.03 €
Assaisonnement 2% (arrondi au supérieur)					0.50 €
Coût matières total					25.53 €
Coût portion (arrondi au supérieur)					2,55 €

Fiche technique pour 600 repas :

Étapes de fabrication :	PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
	Poitrine de porc	kg		6 €	
	Paleron entier	Kg		7 €	
	Beurre	kg		5.5 €	
	Oignon grelot	kg		1.5 €	
	Carotte	kg		1.10 €	
	Oignon gros	Kg		1 €	
	Champignon de paris	kg		4 €	
	Ail	kg		4 €	
	Persil	kg		12.5 €	
	Farine	kg		1 €	
	Sucre semoule	Kg		2 €	
	Fond brun (déshydraté)	kg		15 €	
	Vin de Bourgogne	Litre		10 €	
	Vin de Bordeaux	Litre		6 €	
Total denrées					
Assaisonnement 2%					
Coût matières total					
Coût portion (arrondi au supérieur)					



2 Remplissez le diagramme de fabrication du bœuf bourguignon, de la réception de la marchandise au service en utilisant la méthode HACCP. (2 points)

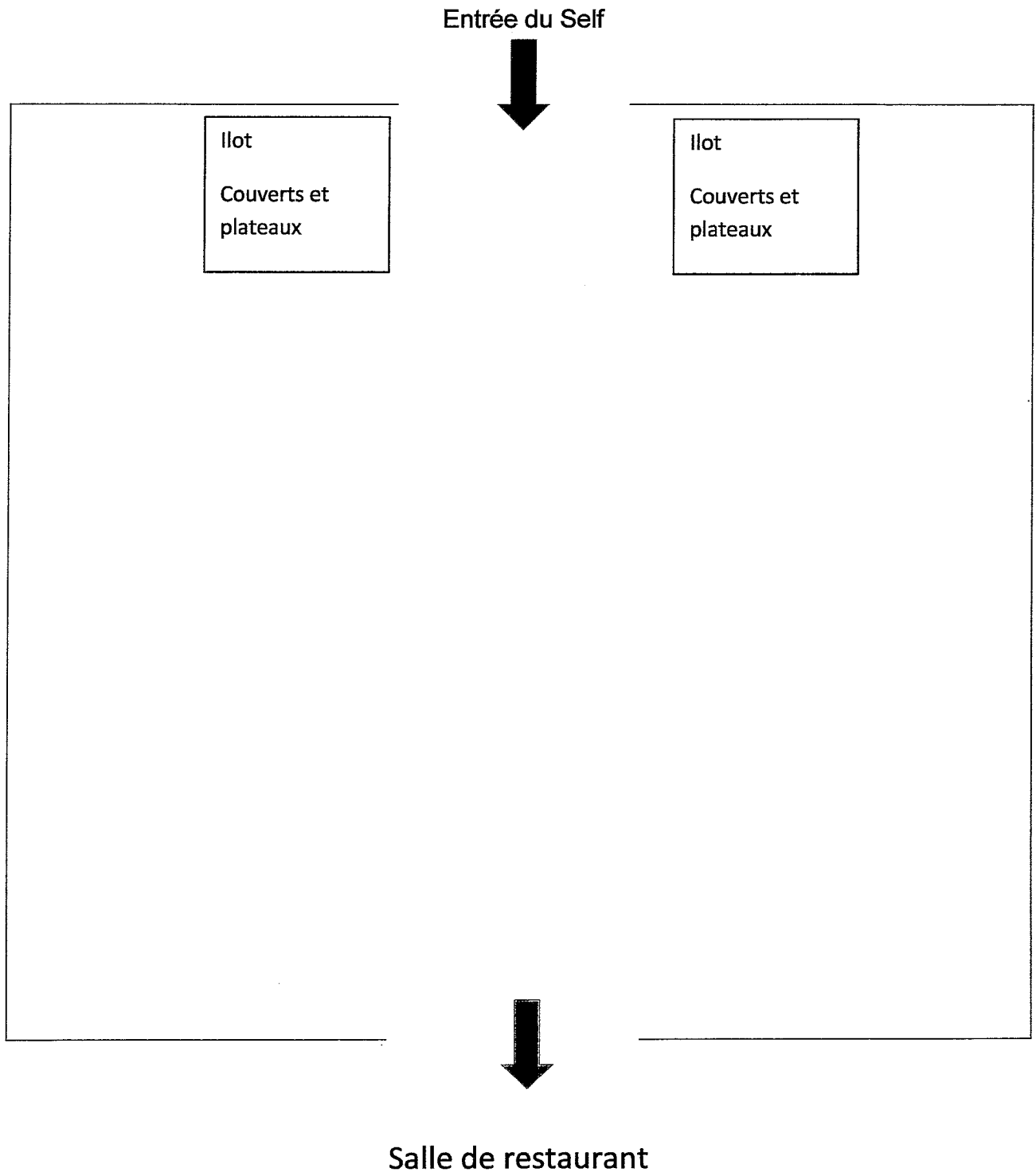


3 Le service se fera sur le principe du « service scramble » appelé aussi « free-flow ». (3 points)

a) Expliquez ce qu'est un « self scramble » :

- .....
- .....

b) Dans le cadre ci-dessous, dessinez schématiquement à quoi cela ressemble.



c) Indiquez de manière détaillée 2 avantages et 2 inconvénients de ce système.

<b>AVANTAGES</b>	<b>INCONVÉNIENTS</b>