

Concours interne et externe
d'AGENT DE MAÎTRISE DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT
spécialité « restauration »

Mercredi 7 février 2007

EPREUVE D'ADMISSIBILITE

Résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un Agent de Maîtrise dans l'exercice de ses fonctions au sein de la spécialité « **restauration** ».

(durée : 2h00 ; coefficient 3)

CONSIGNES

- ✧ Répondez directement sur le document.

- ✧ Evitez de raturer lorsque vous indiquez votre réponse, dans le doute, la réponse sera considérée comme fausse par les correcteurs.

- ✧ Il ne vous sera remis qu'un seul exemplaire du document.

- ✧ Avant de commencer, vérifiez que votre dossier comprend 10 pages.

- ✧ Toute personne qui rompra l'anonymat en signant ou en inscrivant son nom, son numéro de candidat sur le dossier sera éliminée.

SUJET

Vous venez d'être recruté en qualité d'Agent de Maîtrise des Etablissements d'Enseignement dans le service restauration d'un collège. Celui-ci a la particularité d'assurer la production de repas pour les élèves du collège mais également celle des élèves du lycée technique (situé à l'autre bout de la ville) attendu que le lycée ne dispose pas de cuisine de production. Les deux établissements scolaires sont liés par une convention.

Vous êtes donc chargé d'organiser la production et la livraison du repas équilibré à thème pour les 80 élèves du lycée technique pour le jeudi midi 11 octobre 2007 (semaine 41) en liaison froide à partir de la cuisine de production du collège. Vous veillerez à choisir vos produits de telle sorte que votre coût matière se situe entre 3 et 4,50 euros par élève.

TRAVAIL A REALISER

↪ Etablir le menu comprenant un hors d'œuvre, un plat principal avec ses deux garnitures d'accompagnement et un dessert individuel (12 points)

↪ Rédiger les quatre fiches techniques de fabrication nécessaires à la réalisation des plats proposés (24 points) :

- ◆une pour l'entrée ;
- ◆une pour le plat principal ;
- ◆une pour les 2 garnitures ;
- ◆une pour le dessert.

↪ Renseigner le bon de sortie des marchandises. (34 points)

↪ Lister les 5 principaux produits que vous utilisez. Puis, pour chacun d'entre eux (hors assaisonnement), préciser la forme de conservation du produit que vous avez choisi (surgelé, appertisé, sous vide, frais...) et indiquer vos motivations pour ce choix. (15 points)

↪ Indiquer les quinze phases principales à respecter ou documents à compléter, depuis la livraison du produit brut dans votre cuisine de production jusqu'à la livraison des repas confectionnés dans la cantine du lycée, afin de respecter au mieux la méthode HACCP (15 points)

Pour réaliser le travail demandé, vous devez compléter les documents joints.

ELABORATION DU MENU

<i>Hors d'œuvre</i>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<i>Plat principal</i>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<i>Garnitures</i>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<i>Dessert</i>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

DESCRIPTIF DES MARCHANDISES

<i>MARCHANDISES</i>	<i>CONSERVATION DES PRODUITS</i>	<i>INTERETS DE VOTRE CHOIX</i>
.....
.....
.....
.....
.....

Indiquer en quinze étapes les principales phases à respecter ou documents à compléter, de la livraison du produit brut dans votre cuisine de production à la livraison des repas confectionnés dans le lycée technique, afin de respecter au mieux la méthode HACCP en liaison froide.(15 points)

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15