

Concours interne, externe et 3^{ème} voie d'agent de maîtrise territorial Session 2013

Spécialité « restauration »

ÉPREUVE DE RÉOLUTION D'UN CAS PRATIQUE (2h00, COEFFICIENT 3)

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 au titre de laquelle le candidat concourt.

CONSIGNES

- ✧ Répondez directement sur le dossier à l'aide d'un stylo à encre bleue ou noire. L'usage d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considéré comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- ✧ Les brouillons ne seront pas ramassés.
- ✧ Évitez de raturer lorsque vous indiquez votre réponse ; dans le doute, celle-ci sera considérée comme fausse par les correcteurs.
- ✧ Justifiez vos calculs.
- ✧ Toute personne qui rompra l'anonymat en signant ou en inscrivant son nom, son numéro de candidat sur la copie sera éliminée.
- ✧ Avant de commencer, vérifiez que votre sujet comprend 9 pages y compris celle-ci et le dossier documentaire 8 pages.

DOCUMENTS

- ✧ Document n°1 : La démarche d'évaluation des risques, magazine cuisine collective, novembre 2012, 2 pages.
- ✧ Document n°2 : Fiche technique DDB, 3 pages.
- ✧ Document n°3 : Tendances Équipements SALON EQUIP HOTEL, magazine cuisine collective, novembre 2012, 2 pages.
- ✧ Document n°4 : le CHU de Clermont Ferrand nettoie à toutes vapeurs, décideur, 2005, 1 page.

La ville de BONMANGER vient de lancer son projet de nouvelle cuisine centrale. Cette unité de production fabriquera 1 100 repas par jour les lundi, mardi, jeudi et vendredi, selon le principe de « liaison chaude ».
Le mercredi, suite à la modification du calendrier des rythmes scolaires, la cuisine fabriquera 600 repas.

Ces repas seront livrés dans trois cuisines satellites, distribués aux élèves de la commune, en service à table pour les élèves de maternelle et en self pour les élémentaires. Pour ce projet, le Maire Monsieur HENRI CAUVERT, a choisi de vous recruter en tant que futur responsable de cette cuisine centrale afin que vous puissiez apporter votre expérience, depuis la phase d'étude jusqu'à l'ouverture.

Il vous demande donc de réfléchir à la future organisation, sous le contrôle de Madame SARAH TATOUILLE, la Directrice Générale des Services, auprès de qui vous devrez rendre compte.

Vos propositions devront, dans la mesure du possible, prendre en considération l'évolution des techniques, des matériels et des méthodes liées aux activités de restauration collective.

Pour ce faire, vous répondrez aux questions suivantes :

Question 1 - Faites une proposition des principaux matériels et équipements devant être installés dans les différentes zones en complétant les tableaux ci-dessous. Pour chaque matériel et équipement, décrivez et justifiez l'usage attendu (à quoi servira ce matériel et pourquoi le proposez vous). *3 points*

ZONE LÉGUMERIE	
MATÉRIEL/ÉQUIPEMENT	USAGE ATTENDU

ZONE DE PRÉPARATION FROIDE

MATÉRIEL/ÉQUIPEMENT	USAGE ATTENDU

ZONE DE CUISSON

MATÉRIEL/ÉQUIPEMENT	USAGE ATTENDU

Question 2 - Les menus servis aux élèves ne proposeront pas de choix et seront livrés dans les satellites en bacs multi-portions. Dans chaque satellite, une équipe se chargera de la mise en plat pour les maternelles, en conditionnement individuel pour les élémentaires (entrée, fromage, dessert).
 Compte tenu de ces éléments, Madame Sarah TATOUILLE, vous demande de réfléchir au nombre d'agents nécessaire au bon fonctionnement de cette future cuisine centrale, depuis la fabrication des repas à la livraison en passant par la remise en état des locaux. Indiquez également leur qualité puis proposez des horaires de travail. *3 points*

PROPOSITION DE POSTES POUR LA FUTURE CUISINE CENTRALE					
Poste et qualité	Horaires lundi/mardi/jeudi/vendredi	Nombre d'heures	Horaires mercredi	Nombre d'heures	Total semaine
	Total jour		Total jour		

Question 5 - Avant l'ouverture, vous devrez réfléchir à la mise en place des Plans de Nettoyage et Désinfection des locaux et du matériel.
 Complétez le tableau ci-dessous en tenant compte de la liste des matériels que vous avez proposée dans la zone cuisson (question n°1). *2 points*

PND ZONE CUISSON					
QUOI	QUAND/FRÉQUENCE	PRODUIT/DILUTION	COMMENT	PORT D'EPI	QUI

