

**EXAMEN PROFESSIONNEL DE PROMOTION INTERNE ET
EXAMEN PROFESSIONNEL D'AVANCEMENT DE GRADE DE
TECHNICIEN PRINCIPAL TERRITORIAL DE 2^e CLASSE**

SESSION 2019

ÉPREUVE DE RAPPORT AVEC PROPOSITIONS OPÉRATIONNELLES

Rédaction d'un rapport technique portant sur la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt. Ce rapport est assorti de propositions opérationnelles.

Durée : 3 heures

Coefficient : 1

SPÉCIALITÉ : PRÉVENTION ET GESTION DES RISQUES, HYGIÈNE, 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.
- ♦ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce sujet comprend 27 pages.

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

S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

Vous êtes technicien principal territorial de 2^e classe dans le syndicat intercommunal de restauration collective SYNTERESCO, qui approvisionne les 70 écoles des 5 villes adhérentes. Les élus souhaitent s'engager dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Votre directeur vous a désigné chef de projet.

Dans un premier temps, il vous demande de rédiger à son attention, exclusivement à l'aide des documents joints, un rapport technique sur le gaspillage alimentaire en restauration collective.

10 points

Dans un deuxième temps, il vous demande d'élaborer un ensemble de propositions opérationnelles pour mettre en place un plan stratégique de lutte contre le gaspillage alimentaire en lien avec les villes du syndicat.

Pour traiter cette seconde partie, vous mobiliserez également vos connaissances.

10 points

Liste des documents :

- Document 1 :** « Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires » (extraits) - *Optigede/ADEME* - novembre 2018 - 5 pages
- Document 2 :** « La France pionnière de la lutte contre le gaspillage alimentaire » - *alim'agri, site du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation* - 16 octobre 2018 - 2 pages
- Document 3 :** « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire » (extraits) - *Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Dossier de presse* - juin 2013 - 4 pages
- Document 4 :** « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective » (extraits) - *guide pratique ADEME* - mars 2018 - 4 pages
- Document 5 :** « Le Val-de-Marne lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges » - *valdemarne.fr* - consulté le 12 novembre 2018 - 1 page
- Document 6 :** « Plan stratégique parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire » (extrait) - *ville de Paris* - 2015 - 2 pages
- Document 7 :** « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire. Synthèse d'étude » (extrait) - *ADEME* - mai 2016 - 5 pages
- Document 8 :** « La restauration collective peut réduire facilement le gaspillage alimentaire de 20 % » - *actuenvironnement.com* - 16 octobre 2018 - 2 pages

Documents reproduits avec l'autorisation du CFC

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.