

Sujet régional pour l'ensemble  
des centres de gestion des Hauts de France  
et du centre de gestion de l'Aube

---

**Concours interne, externe et 3<sup>ème</sup> concours  
d'Agent de Maîtrise Territorial  
Session 2019**

**Spécialité « Restauration »**

Épreuve écrite consistant en la résolution d'un **cas pratique** exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un agent de maîtrise territoriale dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.  
**(durée : deux heures ; coefficient 3)**

**A 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 indiqués dans le sujet, ni signature ou paraphe sous peine de nullité pour rupture d'anonymat.

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.

Sauf indication contraire indiquée dans le sujet, toutes les réponses doivent figurer sur la copie. Tous croquis ou tableaux doivent être reportés sur votre copie.

Le candidat, s'il traite les questions dans un ordre différent, prendra le soin de préciser le numéro de la question avant d'y répondre.

L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.  
**En cas de calculs, ceux-ci devront être justifiés.**

Les sujets et les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas ramassés et ne seront pas pris en compte.

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

**Ce sujet comporte 12 pages.  
Il appartient au candidat de vérifier que  
le document comprend le nombre de pages indiqué.  
*S'il est incomplet, en avertir le surveillant.***

## SUJET : Résolution d'un cas pratique

Les 3 parties suivantes doivent apparaître dans « le plan » du cas pratique.

### Cas pratique :

Nommé(e) depuis septembre 2017 en tant qu'agent de maîtrise territorial dans un nouveau lycée des Hauts de France de 1 000 élèves dont 200 internes, (ouvert du lundi au samedi), le conseil régional vous demande avec l'accord de votre Chef d'établissement d'organiser la production d'un cocktail pour les vœux des agents des lycées de votre bassin.

Tout en maintenant votre production habituelle pour 800 élèves le midi et 200 internes le soir, vous réalisez un cocktail dinatoire (qui aura lieu le vendredi soir) pour 500 agents en utilisant des produits régionaux et en préservant les circuits courts.

Pour vous aider vous disposez d'un second, de deux cuisiniers, d'un contractuel, d'un nouveau stagiaire et d'un apprenti en CAP.

Afin que votre équipe puisse se rendre à l'évènement du vendredi, vous proposez aux internes ce jour là des plateaux repas.

### I Partie connaissances techniques : (6 points)

Présentez un choix de 8 pièces salées (froides et/ou chaudes) et 4 pièces sucrées en respectant les attentes (produits régionaux, circuits courts) ainsi que 2 propositions de plateau repas (entrée /plat/ dessert/)

Il s'agira de privilégier les produits et recettes régionaux ainsi que le « fait maison » et également de veiller aux éventuelles restrictions alimentaires de quelques agents.

Justifiez vos choix de produits de la grande région.

### II Partie hygiène et sécurité : (7 points)

Les producteurs locaux vous livrent des produits (**bon de livraison en annexe 1**) pour réaliser une première proposition pour le cocktail dinatoire.

1 / Vous complétez, pour 8 personnes, les fiches techniques **en annexe 2, annexe 3 et annexe 4** pour les trois pièces suivantes à l'aide de l'annexe 1 :

#### **N°1 / Potage butternut aux sommités de choux fleurs**

Potage à base de poireau, pommes de terre et butternut, parsemé de somité de choux fleurs

#### **N°2 / Choux à la bêtise de Cambrai**

Choux PAI garnis d'une crème pâtissière aromatisée au bonbon « bêtise de cambrai »

#### **N°3 / Pastilla aux pommes de la Somme**

Feuilles de brick garnis de pommes fruits sautées, et d'une crème d'amande, le tout glacé au sucre glace

**En cas de produits absents sur les bons de livraisons, justifiez votre choix sur la fiche technique ;**

2/ Quels types de liaisons de distribution (chaudes ou froides) privilégiez-vous pour la manifestation, justifiez vos choix en présentant les avantages et les étapes.

3/ Afin de présenter la démarche hygiène à votre stagiaire vous expliquez les contrôles nécessaires pour la production « type assemblage » vous donnez également des conseils en complétant **l'annexe 5**.

### **III Partie encadrement : (7 points)**

1/ Comment organisez vous le travail de votre équipe de 6 personnes sur la semaine de l'évènement ?

Sachant que ce sera le premier jour d'accueil de votre apprenti (votre second sera le maître d'apprentissage), vous complétez le document en **annexe 6**.

2/ Votre second souhaite devenir agent de maîtrise.

Vous l'encouragez et afin de prendre des initiatives, vous lui demandez de vous faire des propositions d'évènements pour le repas des internes qui pourront être proposés le midi, vous complétez **l'annexe 7**

---

#### **Liste des documents du dossier**

**Annexe 1** : les bons de livraison des fournisseurs locaux

**Annexe 2** : fiche technique n°1 « Potage buternut aux sommités de choux fleurs »  
**À compléter et à rendre avec votre copie**

**Annexe 3** : fiche technique n°2 « Choux à la bêtise de Cambrai »  
**À compléter et à rendre avec votre copie**

**Annexe 4** : fiche technique n°3 « Pastilla aux pommes de la Somme »  
**À compléter et à rendre avec votre copie**

**Annexe 5** : la production : l'assemblage  
**À compléter et à rendre avec votre copie**

**Annexe 6** : emploi du temps de la semaine  
**À compléter et à rendre avec votre copie**

**Annexe 7** : évènements, animations pour les internes  
**À compléter et à rendre avec votre copie**

**ATTENTION** : La page 4 est une page blanche ; les pages 7 à 12 sont à rendre avec votre copie.



## Bons de livraison des fournisseurs locaux

## BON DE LIVRAISON N° 64859

Entreprise « Les jardins des hauts de France »	Livraison par camion réfrigéré ref : 3274 N° de confirmation : 543 N° de facture : 87675	Client : Lycée XXXX Rue de la Motte 80 000 AMIENS REF : CE80. 979345	Date : 12/01/19 Heure : 7h10
<b>Code / référence produit</b>	<b>désignation</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix Total HT</b>
	Blanc de poireau	0,080 kg	
	Butternut	1,2kg	
	Pomme de terre bintje	0,480 kg	
	Choux fleurs	0,200 kg	
	Pomme fruit de la somme	0,500 kg	

## BON DE LIVRAISON N° 64859

Entreprise « La ferme de la crémière »	Livraison par camion réfrigéré ref : 6543 N° de confirmation : 321 N° de facture : 9087654	Client : Lycée XXXX Rue de la Motte 80 000 AMIENS REF : CE80. 979345	Date : 11/01/19 Heure : 7h30
<b>Code / référence produit</b>	<b>désignation</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix Total HT</b>
	Beurre doux	2 kg	
	Crème épaisse	0,300 kg	
	Crème liquide	1 L	
	Lait entier	1 L	
	Œufs entiers liquide	1 L	

## Bons de livraison des fournisseurs locaux

## BON DE LIVRAISON N° 64859

Entreprise « Pomona passion froid »	Livraison par camion Ref : 32749876 N° de confirmation : 8965 N° de facture : 345673	Client : Lycée XXXX Rue de la Motte 80 000 AMIENS REF : CE80. 979345	Date : 10/01/19 Heure : 8h40
<b>Code / référence produit</b>	<b>désignation</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix Total HT</b>
	Mini choux à garnir	30 Pièces	

## BON DE LIVRAISON N° 64859

Entreprise « la case de l'oncle TOM Epicerie »	Livraison par camion ref : 098765 N° de confirmation : 45782 N° de facture : 9856789	Client : Lycée XXXX Rue de la Motte 80 000 AMIENS REF : CE80. 979345	Date 11/01/19 Heure : 6h30
<b>Code / référence produit</b>	<b>désignation</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix Total HT</b>
	Sel fin	1 kg	
	Sel gros	1 kg	
	Bonbon bêtise de Cambrai	0,200 kg	
	Sucre glace	1 kg	
	Sucre semoule	1 kg	
	Crème pâtissière à froid	0,500 kg	
	Feuille de brick	1 paquet de 10 feuilles	
	Poudre d'amande	0,500 kg	
	Vanille liquide	1 L	

**Fiche technique n°1 « Potage butternut aux sommités de choux fleurs »**  
 À compléter et à rendre avec votre copie

**Fiche Technique de Fabrication**

<u>Intitulé de la recette :</u>			Techniques de Réalisation
<b>Potage butternut aux sommités de choux fleurs</b>			
Denrées pour 8 couverts	Unités	Quantités	

**Fiche technique n°2 « Choux à la bêtise de Cambrai »**  
 À compléter et à rendre avec votre copie

**Fiche Technique de Fabrication**

<b><u>Intitulé de la recette :</u></b>			<b>Techniques de Réalisation</b>
<b>Choux à la bêtise de Cambrai</b>			
<b>Denrées pour 8 couverts</b>	<b>Unités</b>	<b>Quantités</b>	





## La production : l'assemblage

À compléter et à rendre avec votre copie

Types de préparations où l'on utilise des produits d'assemblage :

**Mets salés** : salades composées, hors d'œuvre, sandwich, hamburger, pizza

**Mets sucrés** : entremets, tarte, coupe glacée...

<b>CONTROLES NECESSAIRES</b>	<b>PREPARER LE POSTE DE TRAVAIL ET VERIFIER LA PROPRETE DES :</b>	<b>CONSEILS</b>
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

À compléter et à rendre avec votre copie

**Emploi du temps de la semaine de l'évènement (vendredi)**

**Horaires : service du matin 6h30 - 15h M**

**service de l'après- midi 13h -21h S**

**Compléter par M / S**

**Indiquer les différentes mises en place (plateau repas, cocktail, repas des internes, repas du midi)**

<b>Personnel</b>	<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>mercredi</b>	<b>jeudi</b>	<b>vendredi</b>
<b>SECOND</b>					
<b>CUISINIER N°1</b>					
<b>CUISINIER N°2</b>					
<b>CONTRACTUEL N°1</b>					
<b>STAGIAIRE</b>					
<b>APPRENTIS</b>					

À compléter et à rendre avec votre copie

**Évènements, animations pour les internes à la DP  
qui peuvent être proposé le midi**

<b>THEME DE L'ANIMATION</b>	<b>PROPOSITIONS</b>