



# CdG 50

Centre de Gestion de la fonction  
Publique Territoriale de la Manche

✉ 139, Rue Guillaume Fouace  
CS 12309  
50009 SAINT-LO CEDEX

☎ 02.33.77.89.00

☐ 02.33.57.07.07

E-Mail : [cdg50@cdg50.fr](mailto:cdg50@cdg50.fr)

Site Internet : [www.cdg50.fr](http://www.cdg50.fr)

## AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL

CONCOURS INTERNE, EXTERNE ET 3<sup>ème</sup> VOIE

Mercredi 16 Janvier 2013

ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ

-SPECIALITÉ : -RESTAURATION-

Une épreuve 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 territorial dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Ce sujet comporte 10 pages y compris la page de garde.  
(3 pages de sujet et 7 pages de dossier, dont 3 documents sont à rendre avec la copie).

En votre qualité d'agent de maîtrise au sein d'une cantine municipale, vous décidez, en accord avec votre responsable, de mettre en place la production de menus à l'occasion de la **semaine du goût**.

La production est réalisée sur place, à partir des différentes gammes de produits mis à disposition. Dès que cela est possible, la production traditionnelle est privilégiée.

Le nombre d'enfants scolarisés en primaire est de **200**.

### **Partie 1 :**

Afin de faire un choix, votre responsable vous demande de lui **proposer un menu équilibré** comprenant :

- 2 entrées
- 1 viande
- 1 poisson
- 2 garnitures
- 2 desserts

Vos propositions devront mettre en avant les 4 principales saveurs, à savoir le salé, le sucré, l'acide et l'amer, ainsi que des saveurs peu utilisées ordinairement.

Expliquez vos choix.

### **Partie 2 :**

Finalement, il a été décidé de proposer aux enfants **le plat et le dessert suivants** :

- un curry d'agneau, purée de patate douce,
- un flan au pralin

1- A l'aide de la mercuriale fournie en annexe 1, complétez les fiches techniques définitives (non valorisées) du curry d'agneau, purée de patate douce (annexe 2) et du flan au pralin (annexe 3).

#### **Les annexes 2 et 3 seront à rendre avec la copie**

- 2- Listez trois préparations pouvant être réalisées la veille, en indiquant les températures et la durée de refroidissement à respecter (dans le cas d'une cuisson), ou de conservation (dans le cas de produits froids).
- 3- Complétez le bon de sortie des marchandises (annexe 4) des deux fiches techniques réalisées précédemment.

#### **L'annexe 4 sera à rendre avec la copie**

4- Toujours à partir de ces plat et dessert (curry d'agneau et flan au pralin), citez deux marchandises "à risque" et nommer les mesures à prendre au niveau de leur livraison et de leur entreposage.

**Liste des documents du dossier (dont 3 documents sont à rendre avec la copie) :**

**Annexe 1 :** Mercuriale au 10 décembre 2012 (1 page)

**Annexe 2 :** Fiche technique « curry d'agneau, purée de patate douce » (2 pages), **à compléter par le candidat**

- 1 exemplaire à rendre avec la copie,
- 1 exemplaire brouillon

**Annexe 3 :** Fiche technique « flan au pralin » (2 pages), **à compléter par le candidat**

- 1 exemplaire à rendre avec la copie,
- 1 exemplaire brouillon

**Annexe 4 :** Bon de sortie des marchandises (2 pages), **à compléter par le candidat**

- 1 exemplaire à rendre avec la copie,
- 1 exemplaire brouillon

# ANNEXE 1

Mercuriale au 10 décembre 2012

Dénomination	Unité	Prix Unitaire
Ail déshydraté	kg	7.55
Artichaut fond surgelés	kg	6.33
Banane	kg	1.27
Barde	kg	4.31
Béchamel PAI	L	0.65
Beurre doux	kg	4.62
Blanc de poireau	kg	0.89
Boule de pain	P	0.51
Bouquet garni	U	0.91
Cacao en poudre	kg	5.68
Calvados de cuisine	L	8.66
Carotte	kg	0.41
Cerneaux de noix	kg	7.98
Choucroute PAI	kg	5.24
Concentré de tomate	4/4	2.51
Côte de porc	kg	3.11
Crème liquide	L	3.53
Cuisse de poulet	kg	4.27
Curry en poudre	kg	8.23
Fond de volaille lié	L	0.32
Gros oignon	kg	0.58

Dénomination	Unité	Prix Unitaire
Huile de tournesol	L	1.29
Jus d'ananas	L	2.51
Lait demi écrémé	L	0.68
Lait de coco	L	3.65
Miel	kg	4.97
Œufs entiers PAI	L	2.12
Patate douce	kg	2.41
Poivre du moulin	kg	6.35
Pomme fruit	kg	0.85
Pralin en poudre	kg	10.12
Quinoa	kg	5.11
Riz long	kg	1.12
Sauté d'agneau	kg	5.82
Sel fin	kg	2.11
Steak haché 130g	kg	2.97
Sucre en poudre	kg	0.98
Tagliatelles fraîches	kg	2.53
Vanille liquide	L	7.58



INTITULE			FICHE TECHNIQUE N° 1	
Curry d'agneau, purée de patate douce			Nombre de couverts : 200	
DENREES PAR ÉTAPES de RÉALISATION	Unité	Quantité	N°phase	TECHNIQUES
Base				
Sauce				
Garniture				
Assaisonnements				







Bon de sortie des marchandises

Numéro de semaine :	MENU ou PLATS Curry d'agneau, purée de patate douce Flan au pralin
DATE :	
Nombre de portions :	

DENREES	U	QUANT	DENREES	U	QUANT	DENREES	U	QUANT
<b>VIANDES ET VOLAILLES</b>			<b>SURGELES</b>			<b>LEGUMES</b>		
<b>POISSONNERIE</b>			<b>BOULANGERIE</b>					
						<b>FRUITS</b>		
			<b>EPICERIE</b>					
<b>CREMERIE</b>								
						<b>PAI</b>		
						<b>CAVE</b>		
<b>FROMAGES</b>								

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Exemplaire de brouillon (à conserver)

**ANNEXE 4**

Bon de sortie des marchandises

Numéro de semaine :	MENU ou PLATS Curry d'agneau, purée de patate douce Flan au pralin
DATE :	
Nombre de portions :	

DENREES	U	QUANT	DENREES	U	QUANT	DENREES	U	QUANT
<b>VIANDES ET VOLAILLES</b>			<b>SURGELES</b>			<b>LEGUMES</b>		
<b>POISSONNERIE</b>			<b>BOULANGERIE</b>					
			<b>EPICERIE</b>					
<b>CREMERIE</b>								
						<b>PAI</b>		
						<b>CAVE</b>		
<b>FROMAGES</b>								



Mercredi 16 janvier 2013

Centres de gestion de la  
Fonction Publique Territoriale  
de Bretagne  
Centre organisateur : CDG 35

## CONCOURS D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL 2013

Spécialité :  
« Restauration »

Concours externe, interne et de 3<sup>ème</sup> voie

### INDICATIONS DE CORRECTION

Une 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 territorial dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 2h00  
Coefficient : 3

**Ce document comprend : un sujet de 3 pages (dont cette page) et un dossier de 7 pages (dont 3 documents sont à rendre avec la copie). Veuillez vérifier que ce document est complet.**

#### IMPORTANT

**Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie** : ni votre prénom ou votre nom (ou nom fictif), ni votre n° de convocation, ni votre signature ou paraphe.

Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne, ...) autre que celle figurant le cas échéant sur le sujet ou dans le dossier ne doit apparaître dans votre copie.

Seul l'usage d'un stylo noir ou bleu est autorisé (bille, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.

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

Les feuilles de brouillon (de couleur) ne seront en aucun cas corrigées.

L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.

En votre qualité d'agent de maîtrise au sein d'une cantine municipale, vous décidez, en accord avec votre responsable, de mettre en place la production de menus à l'occasion de la **semaine du goût**.

La production est réalisée sur place, à partir des différentes gammes de produits mis à disposition. Dès que cela est possible, la production traditionnelle est privilégiée.

Le nombre d'enfants scolarisés en primaire est de **200**.

### **Partie 1 :**

Afin de faire un choix, votre responsable vous demande de lui **proposer un menu équilibré** comprenant :

- 2 entrées **(0.5 point + 0.5 point = 1 point)**
- 1 viande **(0.5 point)**
- 1 poisson **(0.5 point)**
- 2 garnitures **(0.5 point + 0.5 point = 1 point)**
- 2 desserts **(0.5 point + 0.5 point = 1 point)**

Vos propositions devront mettre en avant les 4 principales saveurs, à savoir le salé, le sucré, l'acide et l'amer, ainsi que des saveurs peu utilisées ordinairement.

Expliquez vos choix.

⇒ **Total sur 4 points : 0.5 point par bonne réponse (appréciations des réponses apportées par les candidats selon convenance du correcteur).**

### **Partie 2 :**

Finalement, il a été décidé de proposer aux enfants **le plat et le dessert suivants** :

- un curry d'agneau, purée de patate douce, **(4 points)**
- un flan au pralin **(2 points)**

1- A l'aide de la mercuriale fournie en annexe 1, complétez les fiches techniques définitives (non valorisées) du curry d'agneau, purée de patate douce (annexe 2) et du flan au pralin (annexe 3).

⇒ **Total de 6 points : 4 points pour la fiche technique du curry d'agneau et de 2 points pour la fiche technique du flan au pralin (cf indications de correction jointes en annexe)**

2- Listez trois préparations pouvant être réalisées la veille, en indiquant les températures et la durée de refroidissement à respecter (dans le cas d'une cuisson), ou de conservation (dans le cas de produits froids). **(3 points : 1 point par réponse)**

*Indications de réponse :*

- *Sauter l'agneau : T° et durée de refroidissement : +63°C à +10°C en moins de 2 heures.*
- *Tailler les gros oignons, les pommes, les bananes, les patates douces : +3°C, hermétiquement.*
- *cuire les flans : T° et durée de refroidissement : +63°C à +10°C en moins de 2 heures.*

3- Complétez le bon de sortie des marchandises (annexe 4) des deux fiches techniques réalisées précédemment.

⇒ **Total de 5 points : 0.25 point par bonne réponse (cf indications de correction jointes en annexe)**

4- Toujours à partir de ces plat et dessert (curry d'agneau et flan au pralin), citez deux marchandises "à risque" et nommer les mesures à prendre au niveau de leur livraison et de leur entreposage.

⇒ **Total de 2 points**

Indications de correction :

- *sauté d'agneau*
- *œufs entiers PAI*
- *vérifier la T° de livraison (+4°C)*
- *comparer le bon de livraison et le bon de commande*
- *vérifier l'état de l'emballage des marchandises*
- *entreposer dans la chambre froide prévue aux denrées respectives.*

**Liste des documents du dossier (dont 3 documents sont à rendre avec la copie) :**

**Annexe 1 :** Mercuriale au 10 décembre 2012 (1page)

**Annexe 2 :** Fiche technique « curry d'agneau, purée de patate douce<sup>3</sup> (2 pages), **à compléter par le candidat**

- 1 exemplaire à rendre avec la copie,
- 1 exemplaire brouillon

**Annexe 3 :** Fiche technique « flan au pralin » (2 pages), **à compléter par le candidat**

- 1 exemplaire à rendre avec la copie,
- 1 exemplaire brouillon

**Annexe 4 :** Bon de sortie des marchandises (2 pages), **à compléter par le candidat**

- 1 exemplaire à rendre avec la copie,
- 1 exemplaire brouillon

# ANNEXE 1

Mercuriale au 10 décembre 2012

Dénomination	Unité	Prix Unitaire
Ail déshydraté	kg	7.55
Artichaut fond surgelés	kg	6.33
Banane	kg	1.27
Barde	kg	4.31
Béchamel PAI	L	0.65
Beurre doux	kg	4.62
Blanc de poireau	kg	0.89
Boule de pain	P	0.51
Bouquet garni	U	0.91
Cacao en poudre	kg	5.68
Calvados de cuisine	L	8.66
Carotte	kg	0.41
Cerneaux de noix	kg	7.98
Choucroute PAI	kg	5.24
Concentré de tomate	4/4	2.51
Côte de porc	kg	3.11
Crème liquide	L	3.53
Cuisse de poulet	kg	4.27
Curry en poudre	kg	8.23
Fond de volaille lié	L	0.32
Gros oignon	kg	0.58

Dénomination	Unité	Prix Unitaire
Huile de tournesol	L	1.29
Jus d'ananas	L	2.51
Lait demi écrémé	L	0.68
Lait de coco	L	3.65
Miel	kg	4.97
Œufs entiers PAI	L	2.12
Patate douce	kg	2.41
Poivre du moulin	kg	6.35
Pomme fruit	kg	0.85
Pralin en poudre	kg	10.12
Quinoa	kg	5.11
Riz long	kg	1.12
Sauté d'agneau	kg	5.82
Sel fin	kg	2.11
Steak haché 130g	kg	2.97
Sucre en poudre	kg	0.98
Tagliatelles fraîches	kg	2.53
Vanille liquide	L	7.58

INTITULE			FICHE TECHNIQUE N° 1	
Curry d'agneau, purée de patate douce			Nombre de couverts : 200	
DENREES PAR ÉTAPES de RÉALISATION	Unité	Quantité	N°phase	TECHNIQUES
<b>Base</b>			1	<b>1- Décontamination des aliments souillés</b>
Sauté d'agneau	kg	34		
Huile de tournesol	L	1	2	<b>2- Préparation de la garniture aromatique :</b>
				-gros oignon ciselé
				-tailler en gros dés la pomme et la banane
<b>Sauce</b>			3	<b>3- Marquer le curry en cuisson :</b>
Gros oignon	kg	2		
Curry en poudre	kg	0,4		-sauter avec coloration les morceaux de viande
Fond de volaille lié	L	15		-ajouter les oignons ciselés, suer
Lait de coco ou crème	L	3		-saupoudrer de curry
Bouquet garni	P	10		
Pomme fruit	kg	3	4	-mouiller avec le lait de coco et le fond de volaille lié
Banane	kg	3		-ajouter le concentré de tomate, l'ail, le bouquet garni et les dés de fruits
Concentré de tomate	kg	0,6		-Cuire à petits bouillon pendant 1h15 environ.
Ail déshydraté	kg	0,09		
				<b>4- Confectionner la purée de patate douce :</b>
				-éplucher et laver les patates douces
				-les couper en quartiers
				-cuire dans le lait
				-mixer et ajouter le beurre. Assaisonner
<b>Garniture</b>				
Patate douce	kg	32		
Beurre doux	kg	2		
Lait demi-écrémé	L	10		
<b>Assaisonnements</b>				
Sel fin	kg	0,09		
Poivre du moulin	kg	0,01		



INTITULE Flan au pralin			FICHE TECHNIQUE N° 2 Nombre de couverts : 200	
DENREES PAR ÉTAPES de RÉALISATION	Unité	Quantité	N°phase	TECHNIQUES
<b>Crèmerie</b>				
Lait demi-écrémé	L	18	1	<b>1- Confectionner l'appareil à flan :</b> - Mettre le lait à chauffer avec le pralin - Blanchir les œufs avec le sucre
Œufs entiers PAI	L	5,4	2	
				- Verser progressivement le lait chaud sur les œufs blanchis. - Ajouter la vanille liquide
<b>Economat</b>				<b>2- Cuisson :</b> - Remplir les ramequins - Enfourner à 100°C pendant 40 minutes - Refroidir en cellule de refroidissement rapide
Pralin en poudre	kg	1		
Sucre en poudre	kg	3,2		
Vanille liquide	L	0,05		

Bon de sortie des marchandises

Numéro de semaine :	MENU ou PLATS Curry d'agneau, purée de patate douce Flan au pralin
DATE :	
Nombre de portions :	

DENREES	U	QUANT	DENREES	U	QUANT	DENREES	U	QUANT
<b>VIANDES ET VOLAILLES</b>			<b>SURGELES</b>			<b>LEGUMES</b>		
Sauté d'agneau	kg	34				Gros oignon	kg	2
						Patate douce	kg	32
<b>POISSONNERIE</b>			<b>BOULANGERIE</b>					
						<b>FRUITS</b>		
						Pomme fruit	kg	3
						Banane	kg	3
			<b>EPICERIE</b>					
			Huile de tournesol	L	1			
<b>CREMERIE</b>			Curry en poudre	kg	0,4			
Beurre doux	kg	2	Lait de coco	L	3	<b>PAI</b>		
Lait demi-écrémé	L	28	Bouquet garni	P	10	Fond de volaille lié	L	15
			Concentré de tomate	kg	0,6	Œufs entiers PAI	L	5,4
			Ail déshydraté	kg	0,09			
			Sel fin	kg	0,09			
			Poivre du moulin	kg	0,01	<b>CAVE</b>		
			Sucre en poudre	kg	3,2			
<b>FROMAGES</b>			Pralin en poudre	kg	3,2			
			Vanille liquide	L	0,05			