



EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2EME CLASSE

SESSION 2022

Spécialité : Restauration

INTITULÉ DE L'ÉPREUVE :

Une épreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.

Durée : 1h30

Coefficient : 2

CONSIGNES A LIRE AVANT LE COMMENCEMENT DE L'ÉPREUVE :

- Il vous est demandé de répondre **directement sur le sujet** à l'aide d'un stylo à encre **bleue ou noire**.
- L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou pour souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- Les brouillons ne seront pas ramassés, le cas échéant ceux-ci ne seront pas corrigés.
- Vous ne devez faire apparaître sur votre copie et sur le sujet, aucun signe distinctif, ni votre nom, ni le nom d'une collectivité fictive ou existante étrangère au traitement du sujet, ni signature, ni paraphe.
- Votre identité devra uniquement être reportée dans le coin cacheté de la copie. Vous devrez rabattre la partie noircie et la coller en humectant les bords.
- Le non-respect des règles indiquées ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

Le sujet comprend 14 pages, celle-ci comprise.

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

DOCUMENTS :

Document n°1 : Les mesures de la loi EGALIM concernant la restauration collective – Conseil National de la Restauration Collective – Janvier 2020 (5 pages)

Document n°2 : Egalim en quelques mots (1 page)

Document n°3 : Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable (1 page)

Document n°4 : L'achat public orienté vers le soutien des filières locales de qualité (1 page)

Reproductions effectuées avec l'autorisation du CFC (20 rue des Grands Augustins – 75006 PARIS). Les documents reproduits sont des œuvres protégées et ne peuvent à nouveau être reproduits sans l'autorisation préalable du CFC

QUESTION N°1: LA LOI EGALIM – Répondez à l'aide des documents 1, 2 et 3 (16 points)

a) Qu'est-ce que la loi dite EGALIM ?

b) Citez 3 mesures de la loi Egalim applicables en restauration collective scolaire.

c) Quelles obligations doivent être mises en place au 1^{er} janvier 2022 ?

d) Quelles obligations doivent être mises en place au 1^{er} janvier 2025 ?

e) Citez 4 labels entrant dans les 50% de produits durables et de qualité.

QUESTION N°2 : MENUS VEGETARIENS - Répondez à l'aide de vos connaissances personnelles (30 points)

a) Depuis le 1^{er} novembre 2019 et à titre expérimental, vous devez proposer un menu végétarien par semaine. Faites une proposition d'un repas végétarien équilibré.

b) Donnez la définition des plats mentionnés ci-dessous en indiquant le ou les principaux ingrédients qui les composent :

Falafel : _____

Tortilla : _____

Daal : _____

Kochéri : _____

Houmous : _____

Chili sin carne : _____

- c) Vous trouverez ci-dessous la recette du couscous végétarien pour 100 personnes.
 Vous complétez le tableau pour réaliser la recette pour 460 personnes.

	Unité	Quantité pour 100 personnes	Quantité pour 460 personnes
Oignons frais	Kg	2,5 kgs	
Tomates concassées	Boîte 5/1	1,5 boîte 5/1	
Concentré de tomates	Boîte 4/4	1 boîte 4/4	
Gros sel	Kg	0,5 kg	
Epices pour couscous	Gr	250 gr	
Semoule	Kg	6,7 kgs	
Pois chiche	Boîte 5/1	1 boîte 5/1	
Légumes couscous surgelés	Kg	15 kgs	

- d) Répondez aux questions ci-dessous **en détaillant vos calculs** :

Lorsque vous cuisez 2,5 kgs crus de chou-fleur, il en reste 1,945 kgs après cuisson.

- Quel est le pourcentage de perte à la cuisson du chou-fleur ?

.....

- Combien de Kilos de chou-fleur cru allez-vous devoir commander pour servir 500 enfants de primaire en sachant qu'il faut prévoir 150 grammes de produit cuit par enfant ?

.....

.....

.....

.....

- Le chou-fleur étant livré en sac de 2,5 kgs, indiquez le nombre de sacs à commander.

.....

.....

QUESTION N°3 : HYGIENE ET SECURITE - Répondez à l'aide de vos connaissances personnelles (14 points)

a) Qu'est-ce qu'un plat témoin ?

b) Combien de temps doit-on le conserver ?

c) Donnez la définition d'une TIAC

d) Que signifie PMS ?

e) Qu'est-ce qu'une DDM ?

f) Qu'est-ce que le GBPH ?

g) Qu'est-ce qu'un EPI ?

QUESTION N° 4 : NUTRITION ET ACHATS – Répondez à l'aide du document 4 et de vos connaissances personnelles (20 points)

a) Dans la liste des pathologies ci-dessous, citez un aliment pouvant être un facteur déterminant de la pathologie :

Diabète : _____

Hypertension artérielle : _____

Maladie cœliaque : _____

Hypercholestérolémie : _____

Ostéoporose : _____

b) Qu'est-ce qu'un PAI ?

c) Donnez la définition d'un produit local ?

d) Donnez la définition d'un produit en circuit court.

e) Dans le cadre des marchés publics, peut-on indiquer, dans le cahier des charges, que l'on souhaite des produits locaux ?

f) Dans le cadre des marchés publics, peut-on indiquer, dans le cahier des charges, que l'on souhaite des produits en circuit court ?

LES MESURES DE LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE

Conseil National de la Restauration Collective

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION

Janvier 2020

1. QUI EST CONCERNÉ ?

ATTENTION ! Pour certaines mesures, seule une partie des restaurants est concernée (ex : restauration scolaire publique et privée pour l'expérimentation d'un menu végétarien par semaine).

Mesures	Echéances	SECTEURS CONCERNÉS					
		Personnes morales responsables publiques et privées			Tout autre personne morale responsable publique	Autres personnes morales responsables privées	
		Restauration scolaire (de la maternelle au lycée)	Établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches, pouponnières, haltes-garderies, garderies et jardins d'enfants)	Restauration universitaire	Tout autre administration ou établissement public (restaurants d'administration, médico-social public, armée, pénitentiaire, EPA,...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (santé, social, médico-social et pénitentiaire)	Autres établissements privés non mentionnés au L. 230-5 du CRPM (restaurants d'entreprise privée,...)
Au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques	1 ^{er} janvier 2022						
Information obligatoire des convives une fois par an	1 ^{er} janvier 2020						
Expérimentation de l'affichage de la nature des produits	Du 14 avril 2019 au 31 octobre 2021	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		
Information nutritionnelle	30 octobre 2018						
Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines	30 octobre 2018	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	
Expérimentation d'un menu végétarien par semaine	Du 1 ^{er} novembre 2019 au 1 ^{er} novembre 2021						
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique	1 ^{er} janvier 2020						
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1 ^{er} janvier 2020						
Interdiction des contenants alimentaires en plastique	1 ^{er} janvier 2025 (1 ^{er} janvier 2028 si < 2 000 habitants)						
Diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire	22 octobre 2020						
Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables	1 ^{er} janvier 2020						
Proposition de convention de dons aux associations habilitées	22 octobre 2020	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour

Précisions :

- Les segments concernés par les différentes mesures sont indiqués en vert. Les segments non concernés sont indiqués en grisé ;
- les services mentionnés au L. 230-5 du CRPM sont les suivants : les services de restauration scolaire et universitaire ainsi que les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires ;
- les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans recouvrent les crèches, les pouponnières, les haltes-garderies, les garderies et les jardins d'enfants.

2. APPROVISIONNEMENT

► Champ d'application :

- Pour les **personnes morales de droit public** : l'ensemble des restaurants collectifs dont elles ont la charge ;
- Pour les **personnes morales de droit privé** : les services de restauration scolaire et universitaire, les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires dont elles ont la charge. Il s'agit des services mentionnés à l'article L. 230-5 du CRPM. **Les restaurants administratifs des entreprises privées ne sont pas concernés.**

Références juridiques : article 24 de la loi EGalim codifié aux articles L. 230-5, L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du CRPM.

AU MOINS 50 % DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES AU 1^{er} JANVIER 2022, DONT AU MOINS 20 % DE PRODUITS BIOLOGIQUES⁽¹⁾

ATTENTION ! Il est important de veiller dès maintenant et pour tous les nouveaux marchés à prévoir les dispositions de nature à satisfaire aux nouvelles obligations.

Quels sont les produits entrant dans le décompte ?

- Les **produits issus de l'agriculture biologique** (à hauteur de **20 % minimum**).

Précision : les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an, conformément au règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique.

- Les produits bénéficiant des autres **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes** suivants : le **Label rouge**, l'appellation d'origine (**AOC/AOP**), l'indication géographique (**IGP**), la **Spécialité traditionnelle garantie (STG)**, la mention « issu d'une exploitation à **Haute Valeur Environnementale** » (HVE), la mention « **fermier** » ou « **produit de la ferme** » ou « **produit à la ferme** », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production*.

* À ce jour, en France, cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge).

Précision : les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte. Pour les produits portant la mention « fermier », seuls les cas précisés ci-dessus entrent dans le décompte.

- **Jusqu'au 31/12/2029 uniquement**, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la **certification environnementale de niveau 2**.

- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de **l'écolabel Pêche durable**

Précision : Le référentiel du label a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'organisations non gouvernementales, de consommateurs et de scientifiques. Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime. À ce jour, une pêcherie française bénéficie de ce label pour le thon rouge.

(1) Note : La loi prévoit la possibilité d'adapter ces seuils par décret pour les territoires d'outre-mer. Une consultation a été menée à cet effet et l'analyse des résultats est en cours.

4. DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

PLAN PLURIANNUEL DE DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

► **Champ d'application** : les restaurants collectifs⁵ servant plus de 200 couverts par jour en moyenne.

Les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un **plan pluriannuel de diversification de protéines** incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

Références juridiques : article 24 de la loi EGAlim codifié à l'article L. 230-5-4 du CRPM

EXPÉRIMENTATION D'UN MENU VÉGÉTARIEN UNE FOIS PAR SEMAINE

► **Champ d'application** : les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.

À titre expérimental, à partir du 1^{er} novembre 2019, les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) **sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien**, sur une durée de 2 ans. Ce menu végétarien peut constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique végétarien. Par ailleurs, le menu végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle des repas fixées par l'arrêté du 30 septembre 2011.

Précision : qu'est-ce qu'un menu végétarien ? Il s'agit d'un menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulghour...), les œufs et/ou les produits laitiers.

Références juridiques : article 24 de la loi EGAlim, codifié à l'article L. 230-5-6 du CRPM, et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

5. SUBSTITUTION DES PLASTIQUES

INTERDICTION DES USTENSILES EN PLASTIQUE À USAGE UNIQUE⁽⁵⁾

► **Champ d'application** : tout type de restauration (collective, publique et privée, mais également commerciale).

Au plus tard le 1^{er} janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique (sauf, jusqu'au 3 juillet 2021, ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons. On entend par « mise à disposition » la fourniture d'un produit destiné à être distribué, consommé ou utilisé sur le territoire national dans le cadre d'une activité commerciale, à titre onéreux ou gratuit.

(5) Le projet de loi anti-gaspillage pour une économie circulaire en cours d'examen au Parlement pourrait modifier ces dispositions.

Certains matériaux alternatifs au plastique peuvent être considérés comme des fournitures innovantes et entrer dans le cadre de l'expérimentation lancée fin 2018, pour une durée de trois ans, permettant de déroger aux obligations de publication et de mise en concurrence pour les achats innovants de moins de 100 000 € HT.

Références juridiques : article 28 de la loi EGAlim et décret n° 2019-1451 du 24 décembre 2019 codifiés aux articles L. 541-10-5 et D. 543-294 à D. 543-296 du code de l'environnement.

LIENS UTILES :

- ✓ Guide pratique de l'achat public innovant :

www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/conseil_acheteurs/guides/guide-pratique-achat-public-innovant.pdf

INTERDICTION DES BOUTEILLES D'EAU PLATE EN PLASTIQUE

- **Champ d'application :** les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.

Au plus tard le **1^{er} janvier 2020**, l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire.

Précision : cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction de l'eau destinée à la consommation humaine prononcée par le Préfet.

Références juridiques : article 28 de la loi EGAlim codifié à l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement.

INTERDICTION DES CONTENANTS ALIMENTAIRES EN PLASTIQUE

- **Champ d'application :** les restaurants collectifs scolaires et universitaires et les crèches.

Au plus tard le **1^{er} janvier 2025**, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1^{er} janvier 2028.

Références juridiques : article 28 de la loi EGAlim codifié à l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement.

6. LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DONNS

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- **Champ d'application :** toute la restauration collective, publique et privée.

L'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée. À compter du 21 octobre 2019, les opérateurs de la restauration collective qui ne sont pas engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire disposent d'un délai d'un an pour effectuer un diagnostic préalable à la mise en place de cette démarche, incluant l'approvisionnement durable.

#EGalim

en quelques mots

I - Objectifs de la loi

1

Mieux rémunérer
les agriculteurs

2

Produire
mieux

3

Renforcer le
bien-être animal

4

Alimentation
saine et durable
pour tous

5

Réduire
l'utilisation des
plastiques

II - A retenir en collectivité

**1 REPAS
VÉGÉTARIEN
/ SEMAINE**



**INTENSIFICATION
DE LA LUTTE
CONTRE LE
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE**

DS met à disposition de
ses clients un kit
« anti-gaspillage » pour
les accompagner

**50% D'ACHAT DE PRODUITS DE
QUALITÉ ET DURABLES À CHOISIR DANS CES 6
CATÉGORIES DE PRODUITS :**

en valeur d'achat HT de produits alimentaires par année civile

1

BIO
au moins
20%



2

Bénéficiaire
de signes
officiels de
qualité



+ les produits fermiers

3

Issus de la pêche maritime
bénéficiant de l'écolabel
pêche durable



4

Bénéficiaire du label « Région
Ultrapériphériques »



5

« équivalents »
aux produits bénéficiant de
signes, mentions, écolabels ou
certifications



6

Acquis selon les modalités
prenant en compte les coûts
imputés aux externalités
environnementales liées au
produit pendant son cycle de
vie



III - DEVOIR D'INFORMATION

Vous devez informer vos convives
de vos axes d'amélioration et de
vos évolutions d'achat une fois
par an

LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ET UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE

Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne
en répartissant mieux la valeur



Dispositif
de **construction du prix**
à partir des coûts
de production
et des prix de marché.



Mission des interprofessions :
élaborer des « **indicateurs
de référence** » des coûts
de production et des
indicateurs de marché.



**Relèvement du seuil
de revente à perte de 10%**
sur les denrées alimentaires
et encadrement
des promotions.

Améliorer les conditions sanitaires
et environnementales de production



**Interdiction
des néonicotinoïdes**
et produits à mode
d'action identique
pour protéger
la biodiversité
et les abeilles.



**Séparation
des activités de vente
et de conseil
des produits
phytosanitaires,**
interdiction des rabais,
remises et ristournes.



**Suspension
de l'utilisation
de dioxyde de titane**
dans les produits
alimentaires.



**Protection
des riverains**
à proximité des zones
de traitement
phytos.

Renforcer le bien-être animal



**Extension du délit
de maltraitance
animale** en élevage
aux activités de
transport et d'abattage.
**Doublement des
peines** qui passent
à 1 an de prison et
15 000 € d'amende.



Possibilité pour
les associations de
protection animale
de se **porter
partie civile.**



Désignation
d'un **responsable
de la protection
animale** dans
chaque abattoir.
Tout employé
acquiert un statut de
lanceur d'alerte.



Expérimentation
de la **vidéo-
surveillance
dans les
abattoirs
volontaires.**



Interdiction
de mise en
production de tout
bâtiment d'élevage
nouveau ou
réaménagé de
**poules pondeuses
en cages.**

Favoriser une alimentation saine,
sûre et durable pour tous



**50% de produits
sous signes de qualité
et d'origine** (dont
minimum 20% bio) dans
la restauration collective
publique en 2022.



**Intensification de la lutte
contre le gaspillage
alimentaire** : dons étendus
à la restauration collective
et à l'industrie
agroalimentaire.



Possibilité d'emporter
**les aliments ou
boissons non
consommés** sur place
dans les restaurants et
les débits de boissons.

Réduire l'utilisation du plastique
dans le domaine alimentaire



**Interdiction des contenants
alimentaires** de cuisson,
de réchauffe et de service
en plastique en restauration
collective des collectivités
locales en 2025.



**Interdiction des touillettes
et pailles en plastique**
dans la restauration, la vente
à emporter, les cantines et les
commerces alimentaires en 2020.



**Interdiction
des bouteilles d'eau
en plastique**
dans les cantines
scolaires en 2020.

II. L'achat public orienté vers le soutien des filières agricoles locales de qualité

POINT DE DROIT



Quelle différence entre les circuits courts et les circuits de proximité ?

La prise en compte des circuits courts est autorisée en droit des marchés publics, contrairement aux circuits de proximité.

Il n'existe pas de définition juridique des circuits courts, mais selon le ministère de l'agriculture, ils désignent un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à la condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.

Un circuit court n'est donc pas synonyme de proximité et le recours à cette notion dans le marché ne permet pas de favoriser un produit selon sa provenance ou un candidat selon sa localisation géographique.

Ainsi, un fournisseur à l'autre bout de la France peut répondre à un marché en respectant les conditions du circuit court, dès lors qu'il commercialise en direct ou par un seul intermédiaire. Pour faciliter indirectement l'accès des fournisseurs de proximité aux marchés publics, il est donc possible juridiquement de s'appuyer sur la notion de circuit court, vecteur de relocalisation de l'économie agricole, tout en recourant à d'autres outils pour construire son marché.

A. PREMIÈRE ETAPE : LA DÉFINITION PRÉCISE DES BESOINS DE LA COLLECTIVITÉ

Elle sera le résultat de la rencontre optimale entre l'offre et la demande.

1. L'analyse de l'offre agricole locale pour une définition réaliste des besoins

- **Connaître** le bassin de production, la taille des exploitations et l'organisation des filières logistiques (longues ou courtes) : les producteurs (indépendants ou en groupe), les transformateurs, les distributeurs (les producteurs individuellement, les groupements de producteurs, les grossistes) ainsi que leur capacité de production et de livraison et la sécurité d'approvisionnement.
- **Se renseigner** sur la variété des produits du territoire (fruits, légumes, viandes, poissons, produits laitiers, produits d'épicerie...), les variétés / espèces / morceaux disponibles, les calendriers de saisonnalité, les volumes disponibles, etc.
- **Prendre connaissance** des caractéristiques techniques des produits disponibles : leurs modes de production / d'élevage (bio / raisonné / conventionnel); mode de fabrication / savoir-faire artisanal; la traçabilité; leur composition (taux de sucre, de gras, d'eau...); le respect des règles sanitaires; leur critères de qualité ou éventuelle certification (label rouge, agriculture biologique, etc.).

2. Où se renseigner ? Comment communiquer ?

- **Les conseils régionaux** sont en charge de la gestion et de la mobilisation des aides européennes en matière de développement agricole et rural (Fonds européen agricole pour le développement rural, ou « 2^e pilier de la PAC »). Ils pilotent désormais de nombreux dispositifs pour certains cofinancés par d'autres niveaux de collectivités, et qui concourent directement au développement de l'offre agricole locale (installation des jeunes agriculteurs), à l'amélioration de la qualité des produits (conseil, formation auprès des agriculteurs, soutien aux démarches de qualité), à l'amélioration des pratiques vis à vis de l'environnement (mesures agroenvironnementales et aides à l'agriculture biologique).
Les conseils régionaux, en soutenant également l'investissement, la modernisation et l'innovation auprès des différents acteurs des filières alimentaires (industries agro-alimentaires, coopératives) contribuent ainsi au développement d'un éco-système propice au développement de l'approvisionnement local. Les conseils régionaux constituent ainsi un interlocuteur privilégié pour soutenir les communes et les intercommunalités dans leur démarche d'approvisionnement local.

RESTAURATION

INDICATIONS DE CORRECTION

QUESTION N°1 : LA LOI EGALIM – Répondez à l'aide des documents 1,2 et 3 (16 points)

a) Qu'est-ce que la loi dite Egalim ? - 3 points

Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable

b) Citez 3 mesures de la loi Egalim applicables en restauration collective scolaire. 3 points
(1 pt/réponse)

50% de produits de qualité dont au moins 20 % de BIO

Diversification des sources de protéine

Substitution des plastiques

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons

Information des usagers

c) Quelles obligations doivent être mises en place au 1^{er} janvier 2022 ? 3 points

50% de produits de qualité dont au moins 20 % de BIO

d) Quelles obligations doivent être mises en place au 1^{er} janvier 2025 ? 3 points

L'utilisation de contenant alimentaire de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite

e) Citez 4 labels entrant dans les 50% de produits durables et de qualité. 4 points
(1 pt/réponse)

Bio, Label rouge, AOP, AOC, IGP, STG, pêche durable, RUP, HVE

QUESTION N°2 : MENUS VEGETARIENS - Répondez à l'aide de vos connaissances personnelles (30 points)

a) Depuis le 1^{er} novembre 2019 et à titre expérimental, vous devez proposer un menu végétarien par semaine. Faites une proposition d'un repas végétarien équilibré. 4 points

Pas de viande, ni poisson / protéine végétale / produit laitier / féculent/ légumes / crudités

b) Donnez la définition des plats mentionnés ci-dessous en indiquant le ou les principaux ingrédients qui les composent : **12 points** (2 pts/plat)

Falafel : boulette de pois chiche ou fève avec épices et frit

Tortilla : omelette épaisse garnie de pomme de terre

Daal : plat indien à base de légumineuse (lentilles corail)

Kochéri : plat égyptien à base de riz, pâtes, lentilles et oignons frits servis avec une sauce tomate

Houmous : purée de pois chiche et de tahin (purée de sésame)

Chili sin carne : chili sans viande à base de haricots rouges, tomates, oignons, poivrons, maïs et épices

c) Vous trouverez ci-dessous la recette du couscous végétarien pour 100 personnes. Vous complétez le tableau pour réaliser la recette pour 460 personnes. **4 points** (0,5/réponse)

	Unité	Quantité pour 100 personnes	Quantité pour 460 personnes
Oignons frais	Kg	2,5 kgs	11,5 kgs
Tomates concassées	Boîte 5/1	1,5 boîte 5/1	7
Concentré de tomates	Boîte 4/4	1 boîte 4/4	5
Gros sel	Kg	0,5 kg	2,3 kgs
Epices pour couscous	Gr	250 gr	1,15 kgs
Semoule	Kg	6,7 kgs	30,82 kgs
Pois chiche	Boîte 5/1	1 boîte 5/1	5
Légumes couscous surgelés	Kg	15 kgs	69 kgs

d) Répondez aux questions ci-dessous en détaillant vos calculs

Lorsque vous cuisez 2,5 kgs crus de chou-fleur, il en reste 1,945 kgs reste après cuisson.

- Quel est le pourcentage de perte à la cuisson du chou-fleur ? **4 points**

22,2 % de perte à la cuisson - : $(1,945 \times 100) / 2,5 = 77,8$ –
 $100 - 77,8 = 22,2$

- Combien de Kilos de chou-fleur cru allez-vous devoir commander pour servir 500 enfants de primaire en sachant qu'il faut prévoir 150 grammes de produit cuit par enfant ? **4 points**

96,40 kgs crus
 $500 \times 0,15 = 75$ kgs
 $(75 \times 100) / 77,8$

- Le chou-fleur étant livré en sac de 2,5 kgs, indiquez le nombre de sacs à commander. **2 points**

39 sacs
 $96,4 \times 2,5$ kgs = 38,5 soit 39 sacs

QUESTION N°3 : HYGIENE ET SECURITE - Répondez à l'aide de vos connaissances personnelles
(14 points)

a) Qu'est-ce qu'un plat témoin ? 2 pts

Echantillons représentatifs de chaque plat consommé

b) Combien de temps doit-on le conserver ? 2 pts

5 jours minimum après le jour de consommation

c) Donnez la définition d'une TIAC. 2 pts

Toxi infection alimentaire collective

d) Que signifie PMS ? 2 pts

Plan de maîtrise sanitaire

e) Qu'est-ce qu'une DDM ? 2 pts

date de durabilité minimale

f) Qu'est-ce que le GBPH ? 2 pts

Guide de bonnes pratiques d'hygiène

g) Qu'est-ce qu'un EPI ? 2 pts

Equipement de protection individuel

QUESTION N° 4 : NUTRITION ET ACHATS – Répondez à l'aide du document 4 et de vos connaissances personnelles (20 points)

a) Dans la liste des pathologies ci-dessous, citez un aliment pouvant être un facteur déterminant de la pathologie :

Diabète : sucre 2 pts

Hypertension artérielle : sel 2 pts

Maladie coeliaque : gluten (blé, orge, seigle, avoine) 2 pts

Hypercholestérolémie : matière grasse animale 2 pts

Ostéoporose : Calcium 2 pts

b) Qu'est-ce qu'un PAI ?

Projet d'accueil individualisé 2 pts

c) Donnez la définition d'un produit local ?

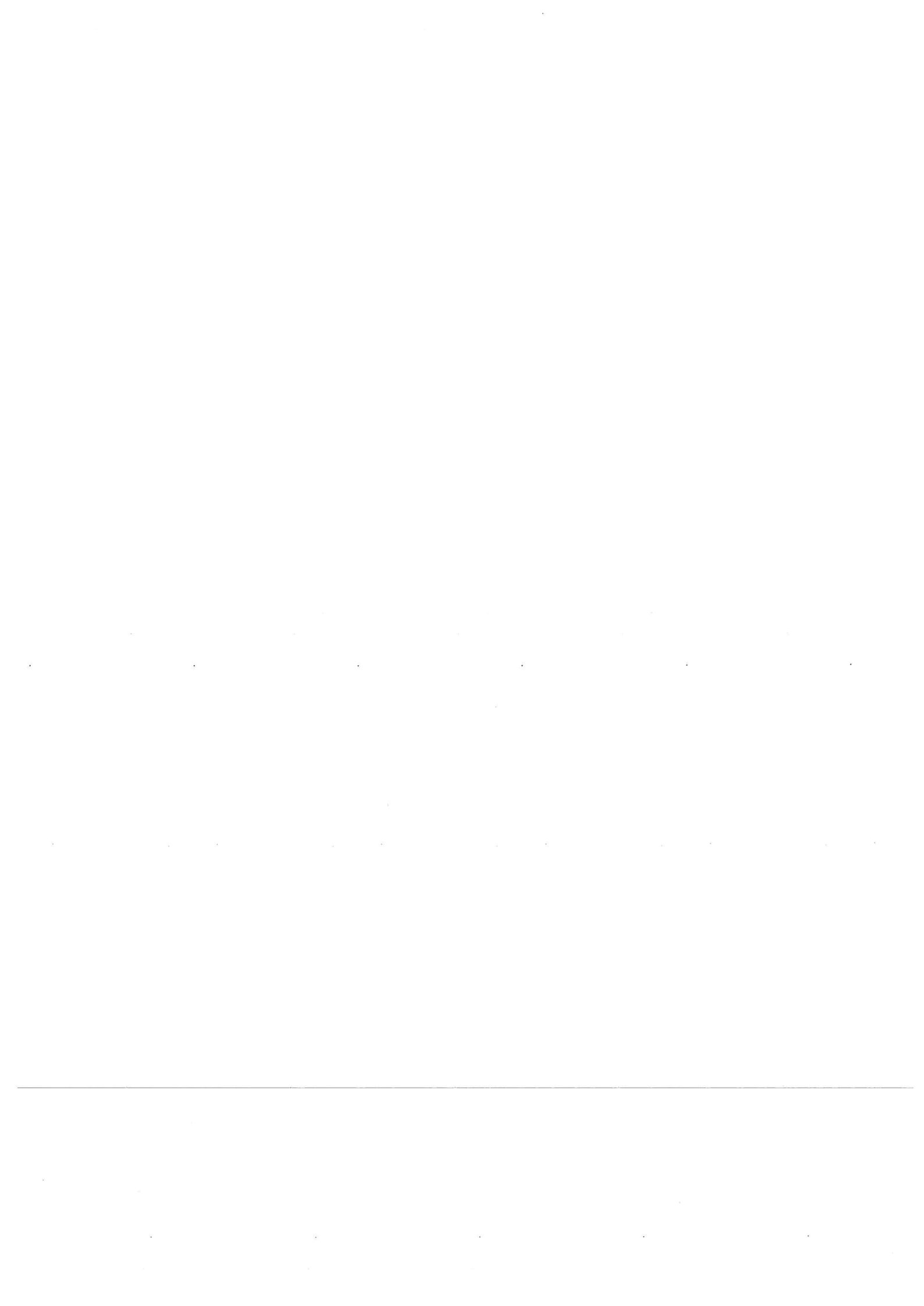
de proximité, proche 2 pts

d) Donnez la définition d'un produit en circuit court.

Maximum 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur 2 pts

e) Dans le cadre des marchés publics, peut-on indiquer, dans le cahier des charges, que l'on souhaite des produits locaux ? non 2 pts

f) Dans le cadre des marchés publics, peut-on indiquer, dans le cahier des charges, que l'on souhaite des produits en circuit court ? Oui 2 pts



RESTAURATION

INDICATIONS DE CORRECTION

QUESTION N°1 : LA LOI EGALIM – Répondez à l'aide des documents 1,2 et 3 (16 points)

a) Qu'est-ce que la loi dite Egalim ? - 3 points

Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable

b) Citez 3 mesures de la loi Egalim applicables en restauration collective scolaire. 3 points
(1 pt/réponse)

50% de produits de qualité dont au moins 20 % de BIO

Diversification des sources de protéine

Substitution des plastiques

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons

Information des usagers

c) Quelles obligations doivent être mises en place au 1^{er} janvier 2022 ? 3 points

50% de produits de qualité dont au moins 20 % de BIO

d) Quelles obligations doivent être mises en place au 1^{er} janvier 2025 ? 3 points

L'utilisation de contenant alimentaire de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite

e) Citez 4 labels entrant dans les 50% de produits durables et de qualité. 4 points
(1 pt/réponse)

Bio, Label rouge, AOP, AOC, IGP, STG, pêche durable, RUP, HVE

QUESTION N°2 : MENUS VEGETARIENS - Répondez à l'aide de vos connaissances personnelles (30 points)

a) Depuis le 1^{er} novembre 2019 et à titre expérimental, vous devez proposer un menu végétarien par semaine. Faites une proposition d'un repas végétarien équilibré. 4 points

Pas de viande, ni poisson / protéine végétale / produit laitier / féculent/ légumes / crudités

b) Donnez la définition des plats mentionnés ci-dessous en indiquant le ou les principaux ingrédients qui les composent : **12 points** (2 pts/plat)

Falafel : boulette de pois chiche ou fève avec épices et frit

Tortilla : omelette épaisse garnie de pomme de terre

Daal : plat indien à base de légumineuse (lentilles corail)

Kochéri : plat égyptien à base de riz, pâtes, lentilles et oignons frits servis avec une sauce tomate

Houmous : purée de pois chiche et de tahin (purée de sésame)

Chili sin carne : chili sans viande à base de haricots rouges, tomates, oignons, poivrons, maïs et épices

c) Vous trouverez ci-dessous la recette du couscous végétarien pour 100 personnes. Vous complétez le tableau pour réaliser la recette pour 460 personnes. **4 points** (0,5/réponse)

	Unité	Quantité pour 100 personnes	Quantité pour 460 personnes
Oignons frais	Kg	2,5 kgs	11,5 kgs
Tomates concassées	Boîte 5/1	1,5 boîte 5/1	7
Concentré de tomates	Boîte 4/4	1 boîte 4/4	5
Gros sel	Kg	0,5 kg	2,3 kgs
Epices pour couscous	Gr	250 gr	1,15 kgs
Semoule	Kg	6,7 kgs	30,82 kgs
Pois chiche	Boîte 5/1	1 boîte 5/1	5
Légumes couscous surgelés	Kg	15 kgs	69 kgs

d) Répondez aux questions ci-dessous en détaillant vos calculs

Lorsque vous cuisez 2,5 kgs crus de chou-fleur, il en reste 1,945 kgs reste après cuisson.

- Quel est le pourcentage de perte à la cuisson du chou-fleur ? **4 points**

22,2 % de perte à la cuisson- : $(1,945 \times 100) / 2,5 = 77,8 - 100 - 77,8 = 22,2$

- Combien de Kilos de chou-fleur cru allez-vous devoir commander pour servir 500 enfants de primaire en sachant qu'il faut prévoir 150 grammes de produit cuit par enfant ? **4 points**

96,40 kgs crus
 $500 \times 0,15 = 75$ kgs
 $(75 \times 100) / 77,8$

- Le chou-fleur étant livré en sac de 2,5 kgs, indiquez le nombre de sacs à commander. **2 points**

39 sacs
 $96,4 \times 2,5$ kgs = 38,5 soit 39 sacs

QUESTION N°3 : HYGIENE ET SECURITE - Répondez à l'aide de vos connaissances personnelles (14 points)

a) Qu'est-ce qu'un plat témoin ? 2 pts

Echantillons représentatifs de chaque plat consommé

b) Combien de temps doit-on le conserver ? 2 pts

5 jours minimum après le jour de consommation

c) Donnez la définition d'une TIAC. 2 pts

Toxi infection alimentaire collective

d) Que signifie PMS ? 2 pts

Plan de maîtrise sanitaire

e) Qu'est-ce qu'une DDM ? 2 pts

date de durabilité minimale

f) Qu'est-ce que le GBPH ? 2 pts

Guide de bonnes pratiques d'hygiène

g) Qu'est-ce qu'un EPI ? 2 pts

Equipement de protection individuel

QUESTION N° 4 : NUTRITION ET ACHATS – Répondez à l'aide du document 4 et de vos connaissances personnelles (20 points)

a) Dans la liste des pathologies ci-dessous, citez un aliment pouvant être un facteur déterminant de la pathologie :

Diabète : sucre 2 pts

Hypertension artérielle : sel 2 pts

Maladie coeliaque : gluten (blé, orge, seigle, avoine) 2 pts

Hypercholestérolémie : matière grasse animale 2 pts

Ostéoporose : Calcium 2 pts

b) Qu'est-ce qu'un PAI ?

Projet d'accueil individualisé 2 pts

c) Donnez la définition d'un produit local ?

de proximité, proche 2 pts

d) Donnez la définition d'un produit en circuit court.

Maximum 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur 2 pts

e) Dans le cadre des marchés publics, peut-on indiquer, dans le cahier des charges, que l'on souhaite des produits locaux ? non 2 pts

f) Dans le cadre des marchés publics, peut-on indiquer, dans le cahier des charges, que l'on souhaite des produits en circuit court ? Oui 2 pts

