



EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2EME CLASSE
SESSION 2024

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 11 pages, celle-ci comprise.

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

DOCUMENTS :

Document n°1 : Fiche technique sur les plats témoins (1 page)

Document n°2 : La loi EGalim (1 page)

Document n°3 : Exemple de menu en restauration collective (1 page)

Document n°4 : Fiche pratique sur la présence d'allergènes dans les denrées (3 pages)

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 : HYGIENE ET SECURITE – Document 1 - (20 points)

a) Expliquez l'utilité des plats témoins.

b) Qu'est-ce qu'un plan de lutte contre les nuisibles ?

c) Quelles sont les températures cibles de réception de viande fraîche ?

d) Quelle est la température minimale de cuisson des plats préparés par une cuisine centrale ?

e) Qu'est-ce qu'un plan de nettoyage ?

f) Que signifie PMS ?

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

h) Qu'est-ce que le GBPH ?

i) Que signifie DDPP ?

j) Que signifie DLC ?

QUESTION N°2 : TECHNIQUES CULINAIRES - (20 points)

Donnez la définition des termes ci-dessous :

Barder : _____

Duxelle : _____

Déglacer : _____

Monder : _____

Maryse : _____

Mandoline : _____

Ecailler : _____

Ecaler : _____

Singer : _____

Mirepoix : _____

QUESTION N°3 : LOI EGALIM – Document 2 – (30 points)

a) Qu'est-ce que la loi dite « EGalim » ?

b) Depuis le 1^{er} janvier 2022, quelle obligation est instaurée par la loi EGalim en matière d'approvisionnement en ce qui concerne la restauration collective ?

c) A l'aide des informations du document 2, vous expliquerez si les approvisionnements de la collectivité X sont conformes aux obligations de la loi EGalim durant l'année 2022.

d) Complétez le tableau ci-dessous, en indiquant la proportion de chaque type de produit par rapport au total des approvisionnements. Les pourcentages devront être arrondis à l'unité entière la plus proche.

Statistiques EGalim de la collectivité X au cours du 1^{er} semestre 2023				
	Produits Bio	Produits qualité (hors bio)	Autres produits	Total des approvisionnements
Montants (HT)	68 655 €	114 758 €	110 407 €	293 820 €
Pourcentage	_____	_____	_____	

e) Indiquez si le 1^{er} semestre 2023 de la collectivité X est conforme ou non aux obligations de la loi EGalim.

QUESTION N°4 : ACCUEIL DES ENFANTS – Documents 3 et 4 – (30 points)

a) A partir des menus de la semaine du 25 septembre au 1^{er} octobre, indiquez le ou les allergène(s) présent(s) dans les plats ci-dessous :

Œufs durs mayonnaise : -----

Céleri rémoulade : -----

Salade de pâtes : -----

Semoule : -----

Colin sauce crevette : -----

Hachis parmentier de carottes et soja végétarien : -----

Omelette : -----

Yaourt de la ferme du Coudroy : -----

Tarte aux noix : -----

b) Proposez deux solutions pour accueillir un enfant souffrant d'une allergie au gluten afin qu'il puisse déjeuner à la cantine.

4.3 PLATS TÉMOINS

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des repas servis aux consommateurs. Ils servent aux enquêtes épidémiologiques déclenchées en cas de suspicion de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et sont ainsi susceptibles d'être analysés pour rechercher d'éventuels agents pathogènes (bactéries, toxines, virus).

Ils sont à la disposition exclusive des services de contrôle officiels et, pendant la durée de conservation réglementaire, ils ne peuvent pas être utilisés par un laboratoire prestataire pour des analyses d'autocontrôle.

QUELS PRODUITS SONT CONCERNÉS ?

Tous les plats servis doivent être échantillonnés, à l'exception :

- des prestations à la demande (grillades),
- des denrées préemballées en portions individuelles et servies en l'état (yaourts, fromages, biscuits, ...),
- des fruits frais entiers,
- du pain.

Si plusieurs menus sont proposés, toutes les préparations doivent être prélevées sauf en cas de modifications mineures (variante sans sel).

Si un plat est mixé ou mouliné pour certains convives, le plat témoin est prélevé de préférence sur la forme la plus à risques, donc coupée le plus finement.

CAS PARTICULIER DES RESTAURANTS SATELLITES

Un restaurant satellite peut déléguer la constitution et la conservation des plats témoins à la cuisine centrale qui le fournit dès lors que les denrées ne sont pas manipulées (découpées, tranchées, hachées, ...) après réception.

Mais, pour certains produits à risque, le satellite peut aussi choisir de réaliser des plats témoins supplémentaires par rapport à ceux réalisés par la cuisine centrale, même en l'absence de nouvelle manipulation de ces denrées.

COMMENT RÉALISER DES PLATS TÉMOINS ?

QUELLE MASSE PRÉLEVER PAR PLAT ?

La masse à prélever est de l'ordre de 80 à 100 g par plat. Pour de la charcuterie tranchée (rosette) ou des fromages

en portions, collecter cette masse peut nécessiter de prélever plusieurs tranches ou portions.

QUAND PRÉLEVER ?

Les prélèvements de plats témoins sont réalisés pendant ou après le service, à partir des denrées alimentaires effectivement mises en distribution, afin d'être représentatifs de ce que les convives ont consommé.

COMMENT PRÉLEVER ?

L'opérateur est en tenue de travail propre et conforme. Il se lave les mains avant de réaliser les prélèvements.

Le prélèvement doit être représentatif de ce que les convives ont réellement consommé (plat en cours de service) :

- à l'aide de couverts propres, prélever la masse nécessaire ; pour les plats en sauce, il faudra conserver autant que possible la sauce à part ;
- placer l'échantillon dans un contenant de volume adapté et fermant hermétiquement ;
- identifier l'échantillon : appellation du produit en référence au menu, jour et service du prélèvement ; l'identification peut intervenir par la mise en place d'un étiquetage individuel ou tout autre système équivalent permettant d'identifier sans erreur possible chaque échantillon ;
- placer les plats témoins dans une enceinte réfrigérée dont la température sera comprise entre 0 et + 3 °C ; il est recommandé de les regrouper au moins par jour de la semaine (ex : utilisation de boîte à échantillons) et de conserver une copie du menu du jour, indiquant tout ce qui aura été réellement servi, y compris les réassortiments, avec les échantillons correspondants ;
- conserver ces plats témoins pendant au moins 5 jours après le dernier jour de présentation au consommateur.

ARCHIVES

- Menus effectivement servis, par jour et par service

Pour aller plus loin ...

- Code rural et de la pêche maritime, article R. 237-6
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, notamment son annexe IV
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

La loi ÉGalim

et les obligations qui en découlent

DOCUMENT 2

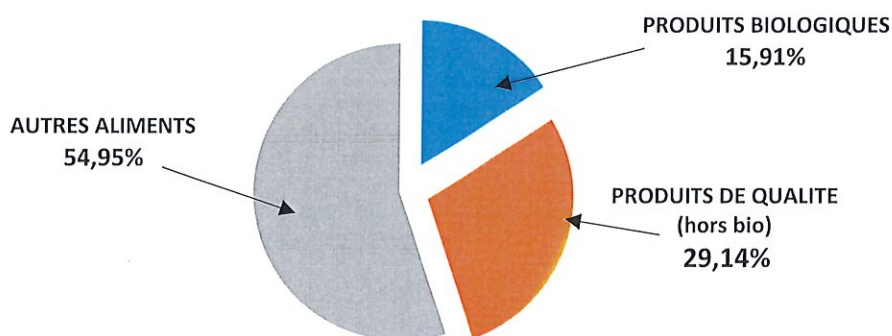
La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi ÉGalim, a été promulguée le 30 octobre 2018. L'objectif de la loi est ambitieux et doit promouvoir des choix alimentaires respectueux de l'environnement, de la santé et du travail de nos agriculteurs et contribuer à réduire les inégalités d'accès à une alimentation saine et durable.

Depuis le 1^{er} novembre 2019 et à titre expérimental, les restaurants collectifs scolaires sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien.

Depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi ÉGalim, instaure l'obligation pour la restauration collective de s'approvisionner avec au moins **50% de produits de qualité** dont au moins **20%** doivent être **issus de l'agriculture biologique**.

232 989 €
C'est le montant
dépensé en 2022
pour les produits
issus de l'agriculture
biologique
et des produits
de qualité.

APPROVISIONNEMENTS DE LA COLLECTIVITE X DURANT L'ANNEE 2022



La **très forte hausse des prix et composants** et les **difficultés d'approvisionnement** pour certaines matières premières, consécutives notamment à la relance économique après la crise du covid-19 puis à la guerre en Ukraine ont entraîné un renchérissement important des coûts de production, ce qui a engendré des difficultés d'exécution des contrats dans la commande publique, particulièrement pour ce qui concerne les marchés de denrées alimentaires.

Sur ce plan, la régie a été confrontée tout au long de l'année 2022 à des difficultés.

Plusieurs fournisseurs titulaires des marchés publics se sont manifestés au cours du 1^{er} trimestre 2022 en indiquant qu'ils **ne pourraient pas continuer à fournir les denrées dans les conditions de prix contractées** et nous avons rencontré de nombreuses difficultés pour être approvisionné en produits de qualité au cours de l'année 2022.

Menu du 25 SEPTEMBRE au 01 OCTOBRE

attention selon les approvisionnement les menus peuvent varier

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

SAMEDI

Oeufs durs
mayonnaise **

Céleri
rémoulade**

Salade
coleslaw

Salade verte

Salade
de pâtes*

Tajine de volaille
et légumes

Rôti de boeuf

Colin sauce
crevettes **

Hachis
parmentier de
carottes et soja
végétarien *

Omelette *

Semoule *

Frites

Riz

Petits pois
Carottes

Fromage blanc
sucré

Brie

Neufchâtel*

Gruyère râpé

yaourt de la
ferme du
Coudroy *

Fruit
de saison

Glace

Tarte aux noix **

Pomme de
Beauvay

Fruit
de saison

entrée

100

plat

fromage

dessert

DOCUMENT 3

1.10 PRÉSENCE D'ALLERGÈNES DANS LES DENRÉES

La présence dans les denrées alimentaires d'ingrédients ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances doit faire l'objet d'une information du convive. En effet, leur consommation peut induire des manifestations potentiellement graves voire mortelles.

Cette information générale de l'ensemble des consommateurs ne fait pas obstacle à une prise en charge spécifique de personnes pour lesquelles les allergies alimentaires représentent un risque majeur.

LES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

L'obligation d'information s'applique à quatorze grandes familles de produits dits « allergènes à déclaration obligatoire » (ADO) listées en annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 et reprises à la fin de cette fiche.



Les 14 allergènes à déclaration obligatoire
(crédit photo : Académie de Versailles)

Cette obligation d'information concerne toutes les préparations culinaires dès lors qu'un des ADO est présent dans la préparation à la suite de son incorporation volontaire dans la préparation que ce soit comme matière première, comme ingrédient ou comme auxiliaire technologique. Cette obligation vaut également en cas d'erreur dans la mise en œuvre de la recette, comme l'ajout par mégarde de moutarde dans une sauce.

En revanche, l'exploitant n'est pas tenu de reporter les indications de la présence éventuelle et non intentionnelle de substances allergènes qui peuvent figurer sur l'étiquetage des matières premières, ingrédients ou auxiliaires technologiques utilisés.

Chez certains consommateurs allergiques, la seule présence de traces d'allergènes peut suffire à déclencher un accident grave. Il convient donc de maîtriser au maximum les risques de contamination croisée involontaire et les introductions accidentelles d'allergènes dans les préparations culinaires.

COMMENT RECUEILLIR LES INFORMATIONS UTILES ?

L'information sur la présence d'ADO est disponible :

- soit sur l'étiquetage (denrées préemballées notamment),

- soit sur les documents d'accompagnement (bons de livraison) des fournisseurs,
- soit sur les fiches techniques produits fournies par les fabricants des denrées.

Pour toute préparation culinaire, il est nécessaire d'assurer un recueil systématique et exhaustif de l'ensemble des ADO présents dans chaque ingrédient.

Cette opération est plus ou moins complexe en fonction du type de préparation. En fonction de l'organisation du travail au sein de l'établissement, plusieurs options sont possibles :

AVANT LA PRÉPARATION DES PLATS

Il s'agit d'établir, à partir de la fiche recette de la préparation culinaire, la liste des ADO présents. Ce recueil peut être réalisé en utilisant les fiches techniques « produit » du fabricant. À défaut, il peut être effectué à partir des documents d'accompagnement des denrées ou en relevant les mentions d'étiquetage au niveau du stockage des matières premières. La fiche « 5.2 Présence d'allergènes dans une préparation culinaire » est utilisable pour cela.

Ce recueil préalable des informations implique qu'il n'y ait aucune substitution d'un ingrédient par un autre au moment de la préparation, ni aucune adjonction d'éléments non prévus dans la recette. Il convient d'être particulièrement vigilant sur ces points et de sensibiliser le personnel sur les risques d'omission d'ADO liés à ces pratiques.

AU MOMENT DE LA PRÉPARATION DES PLATS

Il s'agit de relever pour chacun des ingrédients mis en œuvre les ADO présents (mention sur l'étiquetage).

Cette opération peut être simple lorsqu'il s'agit d'un simple déconditionnement et dressage de préparations prêtes à l'emploi (salade traiteur prête à l'emploi).

Elle est un peu plus complexe pour les préparations mettant en œuvre de nombreux ingrédients : il convient de prendre en compte l'ensemble des ingrédients, y compris les assaisonnements (sauces, moutardes, etc.) et ceux utilisés pour la cuisson (huiles, etc.).

Ce recueil peut être assuré pour chaque préparation culinaire au moyen de la fiche spécifique qui permet d'établir l'affichage destiné à l'information du consommateur.

Un exemple d'affichette « Information sur la présence d'allergènes » est proposé en annexe.

VÉRIFIER LA FIABILITÉ DES INFORMATIONS

Compte tenu des difficultés inhérentes aux deux options précédemment décrites, il peut être intéressant d'associer les deux systèmes en préétabliant la liste des ADO présents. La fiche proposée en annexe 5.2 « Présence d'allergènes dans une préparation culinaire » est alors transmise au personnel, qui valide ou corrige les informations.

Quel que soit le dispositif retenu, une vigilance est nécessaire face à tout changement d'ingrédients (marque, référence, etc.). À titre d'exemple, les allergènes présents dans le surimi peuvent varier selon le fabricant :

- généralement présence de poissons, crustacés, gluten et œufs,
- présence de soja dans certains produits,
- présence de mollusques dans d'autres, etc.



N.B. : Pour les denrées qui sont présentées au consommateur dans leur conditionnement (certains fromages, yaourts et autres desserts, etc), l'information « ADO » figure usuellement sur l'étiquetage du produit. Il convient de s'assurer que l'information figure bien sur les conditionnements individuels et, dans le cas contraire, assurer l'information par affichage comme pour les autres denrées proposées au consommateur.

La composition de certains ingrédients (fond de sauce, par exemple) peut évoluer dans le temps. Il convient donc de vérifier de temps en temps les informations relatives à la présence éventuelle d'allergènes.

COMMENT INFORMER LE CONSOMMATEUR ?

Cas général (Art. R. 412-14 du code de la consommation)

Ces informations doivent être portées à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public. La solution la plus simple est souvent l'apposition d'une affiche bien visible dans les locaux de distribution ou à l'entrée de la salle de restauration.

Un exemple d'affichette est proposé en annexe 5.3 « Présence d'allergènes par menu ».

Pour faciliter l'accès du consommateur à l'information, il peut être opportun d'assurer un affichage à plusieurs endroits : information relative aux entrées froides à proximité immédiate du buffet de hors d'œuvres, information relative aux plats principaux près du point de distribution « chaud », etc.

D'autres solutions sont envisageables comme la mise en place d'une étiquette à proximité immédiate des préparations culinaires de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant aux denrées auxquelles elle se rapporte. Ce type d'étiquette doit comprendre *a minima* la dénomination de la préparation culinaire et la liste des ADO qu'elle contient (exemple : « Salade de pâtes – contient du gluten et des œufs »).

La réglementation laisse également la possibilité de ne porter à la connaissance du consommateur que les modalités selon lesquelles l'information est tenue à sa disposition : Affichage de type : « Les informations sur la présence d'allergènes dans les préparations culinaires servies sont tenues à votre disposition dans le classeur consultable au début de la chaîne de distribution ». L'accès à ces documents doit rester libre et direct. Il importe de les tenir à jour.

Dans les établissements d'accueil de petite enfance (crèche, centre de vacances, etc.), il convient de porter l'information destinée aux consommateurs à la connaissance de l'ensemble des parents (ou des détenteurs de l'autorité parentale ou de tutelle) par le moyen le plus approprié (affichage dans le hall d'accueil, transmission des menus, etc.).

Exemptions :

L'indication des ADO n'est pas requise par la réglementation lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné (exemple : salade de soja). Même dans ces cas, il reste préférable d'indiquer systématiquement la présence des ADO afin d'éviter les remarques des consommateurs.

ACCUEILLIR UNE PERSONNE ALLERGIQUE

LA DÉCLARATION INDIVIDUELLE D'ALLERGIE

Lorsque l'établissement peut individualiser les plats qu'il sert à ses convives (par exemple avec des plateaux-repas nominatifs), il peut demander les ADO que chacun refuse de consommer. Ce recueil est effectué par écrit, préalablement à toute consommation de repas, et les documents utilisés pour recueillir les souhaits des convives sont conservés trois ans après la fourniture du dernier repas.

Sur la base de ces déclarations individuelles, l'établissement fournit aux consommateurs concernés des plats adaptés, si besoin différenciés, et il est dispensé de l'obligation d'informer ces convives de la présence éventuelle d'autres ADO. En revanche, les plats qui ne seraient pas individualisés (service sur une chaîne de self) doivent faire l'objet d'une information classique.

Naturellement, cette pratique nécessite d'appliquer strictement les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter toute contamination fortuite des plats par un ADO.

LES PROJETS D'ACCUEILS INDIVIDUALISÉS

Dans le cadre particulier de l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période, des dispositions spécifiques peuvent être prises dans le cadre global d'un projet d'accueil individualisé (PAI).

Ces dispositions sont applicables aux écoles et établissements d'enseignement relevant du ministère de l'éducation nationale. Elles servent également de cadre de référence aux établissements d'accueil de la petite enfance (crèches, haltes garderies, jardins d'enfants) et aux centres de vacances et de loisirs.



Crédit photo : Ministère de l'éducation nationale

Un PAI lié à une allergie alimentaire vise à fournir des aliments exempts d'un ou plusieurs allergènes identifiés à

un enfant pour lesquels la consommation de ces aliments présenterait un risque grave. La mise en place du PAI ou de démarches comparables ne se substitue pas à l'obligation générale d'information prévue par le code de la consommation.

ARCHIVES

- Tableaux des allergènes dans les préparations culinaires et dans les menus.
- Fiche 5.2 « Présence d'allergènes dans une préparation culinaire »
- Fiche 5.3 « Présence d'allergènes par menu »
- Le cas échéant, les déclarations individuelles d'allergie (à conserver pendant 3 ans)

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:

- a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1);
- b) maltodextrines à base de blé (1);
- c) sirops de glucose à base d'orge;
- d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. Oeufs et produits à base d'oeufs.

4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:

- a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
- b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:

- a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1);
- b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophérol naturel et du succinate de D-alpha-tocophérol naturel dérivés du soja;

(1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

• c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;

• d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:

- a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
- b) du lactitol.

8. Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

9. Céleri et produits à base de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques.

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, annexe II
- Code de la consommation, articles R. 412-14 à R. 412-16
- Conseil national de l'alimentation, avis n° 66 du 12 janvier 2010
- Circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 du ministère de l'éducation nationale relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments
- Circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 du ministère de l'éducation nationale relative à l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période.
- Site internet du ministère de l'éducation nationale : <https://www.education.gouv.fr/l-accueil-des-eleves-besoins-specifiques-la-mise-en-place-d-un-projet-d-accueil-individualise-6695>
- AFPRAL, Association Française pour la Prévention des Allergies - Guide pour l'accueil en restauration collective des enfants porteurs d'allergies ou d'intolérances alimentaires – mai 2013

EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2EME CLASSE

SESSION 2024

Spécialité : Restauration

INDICATIONS DE CORRECTION

QUESTION N°1: HYGIENE ET SECURITE – Document 1 - (20 points) 2pts / réponse

a) Expliquez l'utilité des plats témoins.

Ils servent à rechercher d'éventuels agents pathogènes en cas de suspicion de TIAC

b) Qu'est-ce qu'un plan de lutte contre les nuisibles ?

Il s'agit d'un dispositif de lutte efficace mis en place contre les insectes et rongeurs dans les ateliers de travail

c) Quelles sont les températures cibles de réception de viande fraîche ?

Entre 0° et 3°

d) Quelle est la température minimale de cuisson des plats préparés par une cuisine centrale ?

63 °

e) Qu'est-ce qu'un plan de nettoyage ?

C'est un plan où figure la liste des locaux, la fréquence, le mode opératoire, le responsable des opérations et les moyens de vérification de l'efficacité du nettoyage

f) Que signifie PMS ?.

Plan de Maîtrise Sanitaire

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

Date de Durabilité Minimale

h) Qu'est-ce que le GBPH ?

Guide des Bonnes Pratiques Hygiène

i) Que signifie DDPP ?

Direction Départementale de la Protection des Populations

j) Que signifie DLC ?

Date Limite de Consommation

QUESTION N°2 : TECHNIQUES CULINAIRES - (20 points) 2pts / réponse

Donnez la définition des termes ci-dessous :

Barder : Recouvrir d'une fine tranche de lard ficelée, un morceau de viande ou poisson devant être braisé

Duxelle : Hachis de champignons de Paris, échalotes et oignons étuvés dans le beurre

Déglacer : Moment où la cuisson est interrompue par l'ajout d'un liquide dans une poêle brûlante

Monder : Enlever la peau des tomates après les avoir plongées dans l'eau bouillante

Maryse : Spatule munie d'un racloir

Mandoline : Ustensile permettant de tailler en tranche plus ou moins épaisse

Ecailler : Enlever les écailles d'un poisson

Ecaler : Enlever la coquille d'un œuf

Singer : Saupoudrer de farine des aliments revenus dans de la matière grasse avant d'ajouter un liquide

Mirepoix : Garniture aromatique à base de légumes

QUESTION N°3 : LOI EGALIM – Document 2 – (30 points)

a) Qu'est-ce que la loi dite « EGalim » ? 3pts

Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

b) Depuis le 1^{er} janvier 2022, quelle obligation est instaurée par la loi EGalim en matière d'approvisionnement en ce qui concerne la restauration collective ? 3pts

L'obligation de s'approvisionner avec au moins 50% de produits de qualité dont au moins 20% doivent être issus de l'agriculture biologique

c) A l'aide des informations du document 2, vous expliquerez si les approvisionnements de la collectivité X en produits de qualité sont conformes aux obligations de la EGalim durant l'année 2022. 3 pts

Ils ne sont pas conformes car ils ne représentent que 45,05 % sur les 50 % exigés.

d) Indiquez la proportion de chaque type de produit par rapport au total des approvisionnements dans le tableau ci-dessous. Les pourcentages devront être arrondis à l'unité entière la plus proche - (18 pts - 6 pts par pourcentage)

Statistiques EGalim Année 2023 au cours du 1 ^{er} semestre				
	Produits Bio	Produits qualité (hors bio)	Autres produits	Total des approvisionnements
Montants (en HT)	68 655 €	114 758 €	110 407 €	293 820 €
Pourcentage	23 %	39 %	38 %	

e) Indiquez si le 1^{er} semestre 2023 est conforme ou non aux obligations de la loi EGalim. 3pts

Oui car l'obligation de s'approvisionner avec au moins 50% de produits de qualité (62%) dont au moins 20% de produits Bio (23%) est respectée.

QUESTION N°4 : ACCUEIL DES ENFANTS – Documents 3 et 4 – (30 points) 2pts / réponse

a) A partir des menus de la semaine du 25 septembre au 1^{er} octobre, indiquez le ou les allergène(s) présent(s) dans les plats ci-dessous :

Œufs durs mayonnaise : Œuf, moutarde

Céleri rémoulade : Céleri, moutarde

Salade de pâtes : Gluten

Semoule : Gluten

Colin sauce crevette : Poisson, crustacés

Hachis parmentier de carottes et soja végétarien : Soja

Omelette : Œufs

Yaourt de la ferme du Coudroy : Lait

Tarte aux noix : Gluten, fruit à coque

b) Proposez deux solutions pour accueillir un enfant souffrant d'une allergie au gluten afin qu'il puisse déjeuner à la cantine.

PAI : la cantine fourni le repas et prend en compte l'allergie et retire le gluten

PAI : les parents fournissent le repas dans son intégralité