



CENTRE DE GESTION DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE DE MARTINIQUE
CONCOURS INTERNE ET EXTERNE D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL
SESSION 2017

Jeudi 01 février 2018

SPECIALITE « RESTAURATION »

EPREUVE DE RESOLUTION D'UN CAS PRATIQUE

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 : deux heures; coefficient 3)

A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

ATTENTION : Les annexes (pages 6, 7 et 8) sont à détacher du sujet, agraffer et remettre avec votre feuille de composition.

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni votre numéro de convocation, ni signature ou paraphe.
- Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne, ...) **autre que celles figurant le cas échéant sur le sujet ou dans le dossier** ne doit apparaître dans votre copie.
- Seul l'usage d'un stylo à encre soit noire, soit bleue est autorisé (bille non effaçable, plume ou feutre). 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.
- L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome est autorisée.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

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

Ce sujet comprend 8 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

En votre qualité d'agent de maîtrise au sein d'un restaurant scolaire de 200 couverts situé en Martinique, votre responsable vous sollicite pour faire partie de l'équipe de réflexion pour un projet intitulé « *Bien manger* ».

En effet, soucieux du respect de l'environnement et des différents débats autour de l'introduction des produits locaux et bio dans la conception des repas scolaires, les représentants du conseil d'administration du lycée X ont fait le choix de matières premières de qualité en consacrant une part importante à l'achat des denrées.

Vous devrez débattre avec vos collègues sur 4 thèmes :

- Appel d'offre de fournisseur
- L'organisation d'un menu « découverte »
- La communication
- L'hygiène et la sécurité

Thème 1 : Appel d'offre de fournisseur

6 POINTS

Il faut revoir l'organisation des approvisionnements, afin de répondre aux désirs du CA. Un extrait du projet d'établissement voté au conseil d'administration et divers articles de journaux sont mis à la disposition de l'équipe afin que chacun puisse donner son opinion pour l'élaboration d'un cahier de charges. Celui-ci servira à émettre un appel d'offre pour la sélection des fournisseurs.

- 1) A l'aide des documents et de vos connaissances, définir la notion de circuit-court, ses avantages et ses inconvénients
- 2) Elaborer une trame du cahier des charges pour l'appel d'offre.

Thème 2 : Organisation de la production
--

7 POINTS

Pour lancer la mise en place du projet « *Bien manger* », un menu « découverte » sera organisé pour les adolescents. Le coût matières par portion ne devra pas dépasser 4€.

- 1) proposer un menu « découverte » composé d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert,
- 2) justifier vos choix,
- 3) élaborer les fiches techniques des plats proposés en complétant les annexes (pages 6, 7 et 8).

Thème 3 : Communication**4 POINTS**

Afin que les adolescents soient conscients des efforts consentis par l'établissement

- 1) Donner 2 actions que vous êtes susceptible de mettre en place et argumenter.

Thème 4 : Hygiène et sécurité alimentaire**3 POINTS**

Dans le domaine de la restauration collective, l'hygiène et la sécurité alimentaire sont très strictes. L'approvisionnement en circuit court engendre des problèmes de traçabilité.

- 1) Expliquer ce qu'est la traçabilité et les raisons de sa mise en place
- 2) Proposer des solutions pour résoudre ces problèmes

FICHE SIGNALITIQUE

Restauration scolaire de 200 couverts, située en Martinique

Liaison mixte

Service self linéaire

DOCUMENTS

EXTRAIT DU PROJET D'ETABLISSEMENT

En matière de restauration au sein du restaurant scolaire, le CA a décidé de s'engager dans une démarche de qualité. Il a fait le choix de matières premières de qualité en consacrant une part importante à l'achat des aliments. Il a pour objectifs de promouvoir les éléments suivants.

- Les savoir-faire alimentaires (production, transformation...)
- Les produits régionaux, du terroir et des traditions locales
- Les produits issus de l'agriculture biologique, produits frais et sains
- Le respect de la saisonnalité
- Les circuits courts d'approvisionnement

Il a également pour objectif de satisfaire la demande des adolescents qui est souvent motivée à la fois par un besoin gustatif et quantitatif.

Il recherche aussi à améliorer la perception des produits du terroir et de promouvoir le consommer bon, sain et local auprès des jeunes.

FAVORISER L'ACHAT DE PRODUITS DE SAISON

Les fruits et légumes poussent selon un cycle propre à chacun et qui dépend du climat. Consommer des produits de saison, c'est respecter les rythmes de la nature et profiter de produits savoureux qui ont pris le temps de mûrir.

Autre avantage, les produits de saison sont généralement moins chers car ils ne poussent pas sous serres chauffées et peuvent être cultivés sous nos latitudes.

Pour ne pas vous lasser des produits de saison, variez les formes et les recettes : en gratin, en tarte, en purée ou en compote, les fruits et légumes de saison se cuisinent à toutes les sauces. Pensez à agrémenter vos préparations d'épices ou d'herbes aromatiques pour donner à vos plats des saveurs uniques.

www.mangerbouger.fr

ARTICLES DU JOURNAL L'HOTELLERIE



Les approvisionnements seront équitables ou bio

Nous avons tous en tête l'exemple du yaourt aux fraises qui parcourt au travers de ses différents ingrédients près de 10 000 km avant d'arriver sur la table du consommateur. Cette époque est révolue. Désormais, pour limiter les émissions de Gaz à effet de serre, le restaurateur sera bien avisé de s'approvisionner localement auprès de fournisseurs qui regroupent leurs livraisons. De même, les approvisionnements seront de plus en plus sous le signe du bio et du commerce équitable (offrir de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs).

Les bons produits de la carte seront sains, locaux et de saison

Avec une orientation de plus en plus prononcée vers le développement durable, le bon produit à la carte sera sain, local et de saison. Depuis la maladie de la vache folle, les restaurateurs sont totalement conscients de l'importance de la garantie d'origine de leurs produits. Selon la Mission Climat, à partir du Bilan Carbone, un menu composé de 1 L d'eau minérale, 150 g de bœuf, 200 g de haricots verts surgelés et de l'ananas frais de Côte d'Ivoire livré par avion, rejette 10 fois plus de Gaz à effet de serre qu'un menu composé de 1 L d'eau de ville, une cuisse de poulet, 200 g de haricots verts frais et de l'ananas frais de Côte d'Ivoire livré par bateau.

économique certain

Laragne-Montéglin (05) Thierry Chouin, chef-propiétaire du restaurant L'Araignée Gourmande, a choisi ce mode d'approvisionnement par conviction mais aussi pour maîtriser ses coûts.



Thierry Chouin et son épouse, Milka, tiennent depuis dix ans le restaurant L'Araignée Gourmande.

Fils d'agriculteurs bretons, **Thierry Chouin**, installé à Laragne-Montéglin (05), s'approvisionne essentiellement auprès des producteurs locaux. S'il faut être moins exigeant sur le calibre des fruits ou légumes, l'intérêt économique n'est pas négligeable. *"Acheter des produits plus petits, dont les grossistes ne veulent pas, permet d'obtenir un meilleur prix, il suffit de jouer ensuite sur la transformation."* Ainsi, par exemple, il achète ses pommes de terre à 0,43 € le kilo, soit la moitié du prix affiché chez les fournisseurs traditionnels. *"Il faut être constamment à l'affût de la bonne affaire, mais cela permet de jouer sur le rapport qualité-prix."* En saison, il s'appuie sur ce que la nature peut lui fournir et cueille en plein air coings et prunes.

Transformer pour apporter une plus-value

Pour la viande, le chef préfère acheter un agneau entier, qui lui revient à 7 € le kilo (après abattage) chez le paysan au lieu de 8,50 € chez le grossiste, même si cela demande du travail et de l'imagination pour utiliser tous les morceaux.

Dans le même esprit, Thierry Chouin prépare son pain sur place. *"On a hésité par peur de ne pas avoir le temps mais finalement, c'est très rentable. La farine achetée par sac de 25 kg me coûte 28 € pour fabriquer 120 pains, ce qui nous amène à un coût de revient de 0,23 € pour cinq personnes !"*

Au-delà de l'intérêt économique, Thierry Chouin défend ses valeurs à travers cette démarche. *"Ce mode d'approvisionnement permet de limiter les intermédiaires, qui ont un coût, mais c'est aussi une conviction pour que les agriculteurs puissent vivre mieux de leur travail."*

Marie Tabacchi

Le conseil du jour

"Travailler avec les circuits courts permet de mieux s'approprier la saisonnalité des produits, de soutenir directement les producteurs et de jouer sur le rapport qualité-prix. Ainsi, les clients se font plus facilement plaisir, augmentant ainsi le ticket moyen."

