

---

# CONCOURS EXTERNE, INTERNE ET DE 3<sup>ème</sup> VOIE D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL 2011

Spécialité « Restauration »

---

## Epreuve écrite d'admissibilité CAS PRATIQUE

Epreuve 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 4 pages. Veuillez vérifier que ce document est complet.**

Il est composé de 2 parties : **vous détaillerez tous vos calculs.**

- partie 1 : 8 points
- partie 2 : 12 points

### 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.

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

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

## **1<sup>ère</sup> PARTIE (8 POINTS)**

Vous êtes responsable de la production de 2 000 repas par jour, en liaison froide, sur 8 sites satellites, et un neuvième sur le site de la cuisine centrale.

La répartition de vos convives est globalement de 67 % en primaire et le reste en maternelle.

Votre production, répartie tout au long de l'année scolaire, soit 140 jours par an, ne fournit aucun centre de loisirs sans hébergement.

Dans le cadre d'un appel d'offres et afin de déterminer au plus juste le montant du « lot viande », vous êtes amené(e) à valoriser ce lot, en fonction d'un plan alimentaire de 20 repas où l'on retrouve 3 fois du bœuf, 1 fois du veau et 1 fois de l'agneau.

### **QUESTION N° 1 :**

Déterminez le nombre de repas annuel par type de convives.

### **QUESTION N° 2 :**

Calculez vos besoins annuels par type de viande, en fonction de la grille de grammage et de la grille de fréquence. (Annexe 1) Arrondir à l'unité inférieure.

### **QUESTION N° 3 :**

Quel est le montant maximum en euros du « lot viande » ? (Annexe 2)

### **QUESTION N° 4 :**

Quel est le pourcentage que le « lot viande » représente dans le bol alimentaire moyen annuel, qui est de 1,50 € TTC / repas ?

## **2<sup>ème</sup> PARTIE (12 POINTS)**

Dans le cadre d'une future restructuration de votre unité de production actuelle, vos élus orienteraient leur choix vers une production en liaison froide. Ils sont fortement incités dans ce choix par les différents services de la Direction des Services Vétérinaires. Ils ont également à l'esprit de pouvoir servir des communes avoisinantes intéressées par le projet.

Avant d'entériner leurs décisions, ils vous demandent des précisions en tant que professionnel sur les modes de distribution, qui infirment ou confirment leur choix.

### **QUESTION N° 1 :**

Expliquez les grands principes des deux modes de distribution. Donnez les avantages et les inconvénients de ces modes de distribution et argumentez votre réponse. (10 à 15 lignes)

### **QUESTION N° 2 :**

Citez les outils et/ou actions que vous mettriez en place dans le cadre du PPMS, afin de contrôler d'une part les températures et d'autre part le personnel.

### **QUESTION N° 3 :**

Expliquez le principe de la marche en avant et citez les principaux locaux nécessaires dans le cadre d'une liaison froide.

### **QUESTION N°4 :**

Listez les 5 principaux matériels dont vous aurez nécessairement besoin dans le cadre de la production et de la distribution de vos repas.

## **ANNEXE 1**

Grille de grammage : à partir du poids net à consommer (produits cuits)

	Primaire	Maternelle
Bœuf (sans os)	80 g	60 g
Veau (sans os)	80 g	60 g
Agneau (sans os)	70 g	50 g

Pourcentage de perte à la cuisson :

- Bœuf et veau : 30 %
- Agneau : 35 %

Grille de fréquence sur 20 repas :

Viande	Fréquence
Bœuf	3 fois
Veau	1 fois
Agneau	1 fois

## ANNEXE 2

# GROS BOVINS

### Viandes piécées sous-vide

Mercuriale bimensuelle établie sous la responsabilité des "Marchés".

Pièces parées, non épluchées. Prix au kg "franco" pour des livraisons de 300 kg.

Cours hors taxe en Euro/kg.

Du 15 au 30 novembre.

	Bas	Haut	Moy.	Var.
<b>Vaches (sous vide)</b>				
(filet) R	19,25	27,05	23,15	
(filet) O	18,75	26,55	22,65	
(faux filet) R	12,50	22,30	17,40	
(faux filet) O	12,00	21,80	16,90	
(rumsteak avec aiguillette) R	9,70	12,70	11,20	
(rumsteak avec aiguillette) O	9,20	12,20	10,70	
(noix d'entrecôte) R	14,45	24,45	19,45	
(noix d'entrecôte) O	13,95	23,95	18,95	
(bavette à bifteck) R	11,50	18,50	15,00	
(bavette à bifteck) O	11,00	18,00	14,50	
(tende de tranche) R	8,40	15,40	11,90	
(tende de tranche) O	7,90	14,90	11,40	
(tranche grasse) R	7,20	12,30	9,75	
(tranche grasse) O	6,70	11,80	9,25	
(macreuse à bifteck) R	6,35	9,35	7,85	
(macreuse à bifteck) O	5,85	8,85	7,35	
(gîte à la noix) R	6,70	8,70	7,70	
(gîte à la noix) O	6,20	8,20	7,20	
(raquette sans jarret) R	10,35	10,95	10,65	
(raquette sans jarret) O	9,85	10,45	10,15	
(basse côte) R	6,85	15,85	11,35	
(basse côte) O	6,35	15,35	10,85	
(collier) R	5,50	7,50	6,50	
(collier) O			6,00	
(jarret) R	5,25	6,55	5,90	
(jarret) O	4,75	6,05	5,40	

# VEAUX

### Viandes piécées sous-vide

Mercuriale bimensuelle établie sous la responsabilité des "Marchés".

Pièces parées, non épluchées. Prix au kg "franco" pour des livraisons de 300 kg.

Cours hors taxe en Euro/kg.

Du 15 au 30 novembre.

	Bas	Haut	Moy.	Var.
<b>Veaux (sous vide)</b>				
(noix) R	12,25	13,25	12,75	
(sous noix) R	9,40	9,90	9,65	
(carré avec os) R	10,75	11,75	11,25	
(épaule sans jarret) R	10,10	11,10	10,60	
(collier) R	9,20	10,20	9,70	
(poitrine) R	4,65	5,35	5,00	
(jarret) R	7,65	8,65	8,15	
(longe) R	13,30	14,30	13,80	

Dans la grille de cotations bœuf et veau, ne pas tenir compte du prix au kilo "franco" pour des livraisons de 300 kg.

Le prix indiqué est donc un prix "franco" de port, de taxes diverses, et donc hors taxes.

# OVINS

### Rungis

Cotations du Ministère de l'Agriculture - SNM  
Cours hors taxe en Euro/kg.

Le 15 novembre.

	Bas	Haut	Moy.	Var.
<b>Agneaux cirés 16-22 kg</b>				
(carcasse) France E	8,00	8,40	8,20	==
(carcasse) France U			7,90	==
(carcasse) France R			7,30	==
(carcasse) France O			6,80	==
(carcasse) U. E. E			7,30	==
(carcasse) U. E. U			6,90	==
(carcasse) U. E. R			5,70	==
(carcasse) U. E. O			5,40	==
<b>Agneaux couverts 16-22 kg</b>				
(carcasse) France E			7,40	==
(carcasse) France U			7,30	==
(carcasse) France R			6,50	==
(carcasse) France O			6,30	==
(carcasse) U. E. E			4,95	==
(carcasse) U. E. U			4,85	==
(carcasse) France O			5,30	==
(carcasse) U. E. U			4,35	==
(carcasse) U. E. R			4,25	==
(carcasse) U. E. O			4,05	==
<b>Agneaux très gras 16-22 kg</b>				
(carcasse) France E			5,15	==
(carcasse) U. E. U			4,15	==
(carcasse) France R			4,85	==
(carcasse) France O			4,65	==
(carcasse) U. E. R			3,95	==

### Références à prendre en compte :

Bœuf : raquette sans jarret R,

Veau : épaule sans jarret R,

Cotation haute

Agneau : carcasse cirée France R