



## COOPERATION REGIONALE OCCITANIE

### AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL CONCOURS INTERNE et EXTERNE SESSION 2017

#### SPECIALITE Restauration

**Jeudi 26 janvier 2017**

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

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

#### A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

Ce sujet comporte 14 pages.

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, 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.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.
- Seul l'usage d'un stylo à encre soit noire, soit bleue est autorisé. 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 et sans imprimante est autorisée.
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.



## SUJET

<p><b>RESIDENCE DES LILAS</b></p> <p><b>EHPAD</b></p>	<p>Vous êtes le chef de cuisine de la maison de retraite des « Lilas ». Vous prenez en charge l'ensemble de la restauration avec les repas, petits déjeuners et goûters de la journée.</p> <p>Vous assurez la production journalière de 140 convives pour les repas et d'environ une centaine pour les petits déjeuners et goûters.</p> <p>Votre établissement est très sensible au sujet lié à la nutrition, et plus particulièrement à la dénutrition.</p> <p>Trois cuisiniers vous assistent durant la semaine. Un roulement hebdomadaire est organisé pour que l'un d'entre eux participe à la restauration du soir.</p>
---	--

### *Fiche de présentation*

#### **CAPACITÉ DE SERVICE**

De 140 couverts par service

De 100 pauses ou petits déjeuners journaliers (x2)

Ticket moyen alimentaire journalier 7,50 euros

Travail 7 jours sur 7 en journée continue ou coupée (permanence soir)

## PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Barème	Points
Dossier 1	LA CONCEPTION DES MENUS LA PATISSERIE	Document 1 Annexe 1 Annexe 2	Question 1	5 points
			Question 2	5 points
			Question 3	3 points
Dossier 2	ORGANISATION DU TRAVAIL D'EQUIPE	Annexe 3 Annexe 4	Question 4	4 points
			Question 5	4 points
Dossier 3	LE STOCKAGE DES PRODUITS LA REMISE EN ETAT	Document 2 Annexe 5 Annexe 6	Question 6	4 points
			Question 7	4 points
			Question 8	4 points
Dossier 4	LA NUTRITION - LA SANTE	Document 3	Question 9	5 points
forme, vocabulaire, présentation...				2 points
				40 points
			<b>Total notation</b>	<b>20 points</b>

**NB:** A l'aide des différents documents mentionnés, répondez directement sur les annexes numérotées ou sur votre copie si cela vous est nécessaire.

## Dossier 1

### LA CONCEPTION DES MENUS LA PATISSERIE

#### ► Contexte :

Vous élaborez les menus de la journée du vendredi (sans choix, petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner).

Votre directeur collabore avec vous sur une mise en place cohérente. Il vérifie les apports caloriques et nutritionnels journaliers.

Vous anticipez les besoins pour la pâtisserie de Dimanche **(document n°1)**.

#### ► Questions :

- 1- Proposez les menus sans choix du vendredi. **(annexe n°1)**
- 2- Rédigez la fiche technique de la pâtisserie. **(annexe n°2)**
- 3- Proposez une déclinaison de cette pâtisserie à votre équipe, pour les résidents :
  - sans graisse
  - mixés**(réponses à rédiger sur la copie)**

## Dossier 2

### L'ORGANISATION DU TRAVAIL D'EQUIPE

#### ► Contexte :

La production cuisine est réalisée en liaison directe entre 7 heures et 15 heures (1 heure de pause méridienne). Le service débute à 12 heures.

Le service du soir débute à 18 heures. Un cuisinier est consigné pour le service. Il récupère la production réalisée le matin.

De votre côté, vous effectuez les commandes le vendredi matin (seul jour de la semaine où l'équipe est au complet). C'est également le jour de fabrication d'une partie des plats du week-end.

Un de vos cuisiniers vous a prévenu qu'il serait absent le vendredi. Vous le remplacerez par un « extra » auquel vous devrez proposer une fiche de production pour la journée.

#### ► Questions :

- 4- Proposez un planning de la semaine à l'équipe cuisine, avec les contraintes de deux jours de repos consécutifs, la présence de deux cuisiniers le week-end. **(annexe n°3)**
- 5- Réalisez la fiche de production du cuisinier remplaçant pour la journée du vendredi. **(annexe n°4)**

### Dossier 3

## LE STOCKAGE DES PRODUITS LA REMISE EN ETAT

#### ► Contexte :

Vous chargez l'un de vos cuisiniers le vendredi du débarrasage des postes de travail, notamment des produits bruts entamés (épices, sucre, farine, concentré de tomate...). Ces produits doivent être ramenés à l'économat (magasin).

Vous confiez à l'autre cuisinier la remise en état des postes de travail de la cuisine.

Vous leur demandez la plus grande vigilance, d'autant que la dernière intervention du laboratoire vétérinaire a révélé la présence de bactéries sur une planche à découper (**document n°2**).

#### ► Questions :

- 6- Vous faites les préconisations nécessaires au premier cuisinier concernant le rangement des produits alimentaires entamés. Vous lui expliquez l'ensemble des procédures obligatoires à effectuer. (**annexe n°5**)
- 7- Vous faites les préconisations nécessaires au deuxième cuisinier concernant la remise en état des postes de travail. Vous lui expliquez l'ensemble des procédures obligatoires à effectuer. (**annexe n°5**)
- 8- Vous vous chargez de compléter le corrigé obligatoire du compte rendu du laboratoire vétérinaire. (**annexe n°6**)

### Dossier 4

## LA NUTRITION – LA SANTE

#### ► Contexte :

Une grande partie de vos résidents souffre de pathologies lourdes notamment la maladie d'Alzheimer. Il est constaté pour ce type de résidents qu'ils ont de grandes difficultés à se nourrir dans de bonnes conditions alors que leurs dépenses énergétiques sont souvent bien plus importantes (**document n°3**).

Vous souhaitez informer votre équipe d'une prise en charge plus soutenue sur ces résidents.

#### ► Questions :

- 9- Vous souhaitez mettre en place de nouvelles mesures facilitatrices à la prise des repas. Vous échangez avec votre équipe et proposez quelques pistes auprès de votre directeur (**réponse à rédiger sur la copie**).

	FARINE	BEURRE	ŒUFS	SEL	EAU	SUCRE	LEVURE	PARFUM	DIVERS
BISCUIT	1.000	P.M	30 j+30 b			1.000			
BRIOCHE	1.000	0.600	6 à 10	0.020	P.M	0.120	0.030(b)		
BRISÉE	1.000	0.500	4 j	0.020	P.M	Facultatif			
CAKE	1.000	0.700	10			0.660	0.020(ch)	Vanille rhum	Raisins secs Fruits confits
CHOUX	0.750	0.375	20	0.020	1.00	P.M			
CREPES	1.000	0.200	10	P.M	2.00(lait)	facultatif			
CROISSANT	1.000	0.500	2(facultatif)	0.020	0.60	0.120	0.030(b)		
DACQUOIS	0.400		32 b			2.000		Vanille Sucre glace	Amande poudre 1.200
FEUILLETÉE	1.000	0.750	dorure	0.020	0.50				
FRIRE / BEIGNETS	1.000		15 j+15 b	0.020					Huile 0.25 Bière 0.75
GENOISE	1.000	P.M	30			1.000			
MERINGUE			32 b			1.500		vanille	Jus de citron
NOUILLES	1.000		10	0.020	P.M			vinaigre	Huile
RUSSES / PROGRES	0.150		32 b			0.500		vanille	Amande poudre 0.500 (Noisettes)
SABLEE	1.000	0.500	12 j	(0.020)	P.M	0.400			
SAVARIN	1.000	0.400	12	0.020	P.M	0.100	0.030(b)		

	LAIT	OEUFs	SUCRE	MAÏZENA FARINE	CREME	GELATINE	BEURRE	PARFUM	EAU	PULPE FRUITS	CITRON	DIVERS
APPAREIL A FLAN	0.50	8	0.250		0.50			Vanille				
BAVAROIS CREME ANGLAISE	1.00	10 j	0.400		0.50	0.040		Vanille ou ...				
BAVAROIS AUX FRUITS			0.375		1.00	0.025		Au choix	0.25	0.50	0.050	
CREME D'AMANDES FRANGIPANE		4	0.250	(0.050)			0.250	Vanille rhum				<i>Poudre amandes 0.250</i>
CREME ANGLAISE GLACE OEUFS	1.00	10 j 16 J	0.200 0.250					Vanille ou ...				
CREME AU BEURRE		20 j ou 10 œufs	0.900				1.000	Café ou ...	P.M			
CREME CHANTILLY			0.200		1.00			Vanille ou ...				
CREME CHIBOUST	1.00	8 j 12 b	0.150 0.300	0.100		0.015		Vanille ou ...				
CREME FROMAGE BLANC		16 j	0.500			0.035		vanille	P.M			Fromage blanc 0% 1.00
CREME DE MARRONS							0.500	Vanille rhum	P.M			Crème marrons1.000
CREME PATISSIERE	1.00	8 j	0.200	0.040				Vanille ou...				
CREME MOUSSELINE	1.00	6 j	0.400	0.050			0.400	Praliné ou...				
CREME RENVERSEE POT DE CREME	1.00	6 10 j	0.200					Vanille ou ...				
GANACHE CHOCOLAT					0.750		0.250	Vanille ou ...				Chocolat 1.000
MOUSSE CHOCOLAT		32 b	0.300		0.25		(0.300)	Au choix				Chocolat 0.900 Cacao 0.100
MOUSSE APP. A BOMBE		16 j 12 b	0.375 0.500		0.50	0.020		<i>Au choix</i>	0.25 P.M			
MOUSSE APP. A PARFAIT		16 j	0.300		0.50			Au choix	0.25			
NOUGATINE			0.500						P.M		0.005	<b>Glucose 0.100</b> Amande0.400
NOUGAT GLACE		16 b	0.500 0.300		1.000				P.M	Bigarreaux Raisins secs	0.005	<b>Glucose 0.100</b> Amande0.400
SOUFFLE GLACE (pulpe+meringue)		16 b	0.750		0.75	(0.015)		Vanille ou... liqueur		1.000	(0.200)	



## Echantillon 2

**Matrice :** Locaux, matériels, équipements  
**Catégorie du produit :** Contrôle de surface      **Lieu de prélèvement :** Cuisine      **Moyen de prélèvement :** Lames  
**Stade production :** Environnement agroalimentaire      **Zone de prélèvement :** Planche à découper  
**Date de l'analyse :** 04/02/2016

## Résultat

Critère	Recherche	Méthode	Résultat	Interprétation
HYGIENE	Dénombrement de germes totaux	Méthode interne	> 100 UFC/25cm <sup>2</sup>	Insuffisant
HYGIENE	Recherche de germes d'origine intestinale	Méthode interne	Absence/25cm <sup>2</sup>	Satisfaisant

Commentaires :

## Déclaration de conformité

**Conclusion sur les critères d'hygiène :** Qualité insuffisante par rapport aux critères d'hygiène

## Règles de déclaration de conformité

Selon critères professionnels ou normatifs

♣ Dénombrement de germes totaux (ufc/25cm<sup>2</sup>) : Satisfaisant:0-25 Acceptable:26-100 Insuffisant:>100.

Recherche de Germes d'Origine Intestinale: Absence => Satisfaisant ; Présence => Insuffisant

Ufc : unité formant colonies

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale et avec l'autorisation du laboratoire.  
 Ce rapport ne concerne que les objets soumis à l'essai.  
 La déclaration de conformité est couverte par l'accréditation lorsque toutes les recherches ont le logo cofrac.  
 Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte de l'incertitude associée au résultat.

Rapport d'essai n° BAC1601105-1 - Date d'édition : 08/02/2016

Page 2/2

## L'alimentation dans l'univers collectif entre progrès et contraintes



Pour bien vieillir en EHPAD, le repas, doit être et rester **un moment privilégié.**

Au fil du temps, les besoins de la personne âgée vont évoluer, il est essentiel de préserver le maintien de l'autonomie, dans les solutions d'alimentation et de nutrition proposées

- les saveurs mixées et toutes textures,

- Un air de famille :

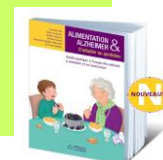
art de la table, la culinothérapie et les encas, les repas à manger avec les doigts pour les personnes âgées qui déambulent,

- le plan canicule

- les repas enrichis pour les personnes âgées dénutries,

- les eaux gélifiées : maintien de l'hydratation

en cas de risque de fausse routes....



Face à certaines difficultés, le repas peut devenir un moment angoissant de la journée : la personne oublie de manger, ne sait plus se servir de ses couverts, pense avoir déjà pris son repas. Il se peut aussi que la personne oublie de boire, qu'elle ne réalise pas qu'elle a soif. Il faut donc être vigilant pour éviter la déshydratation, et pas seulement en cas de risques de forte chaleur ou de canicule.

Voici quelques conseils pour **favoriser la prise de repas** d'un malade:

- Les repas doivent être pris dans une ambiance sereine : la personne doit être concentrée sur son assiette. Il faut lui proposer un environnement calme en éteignant la télévision et la radio par exemple.
- Ne laissez que le minimum sur la table : seuls les couverts doivent être posés sur la table.
- Vérifiez la température du plat.
- Servir un aliment à la fois.
- Prendre son temps, mâcher correctement les aliments et si besoin envisagez l'usage d'une assiette chauffante.
- Ne laissez pas la personne prendre ses repas seule et prenez vos repas en même temps qu'elle.
- Toujours inciter à goûter, mais ne pas forcer.
- Garder un maximum d'autonomie.

Il faut également faire en sorte que la personne reste indépendante dans la prise de ses repas :

- Privilégiez les recettes qui se mangent avec les doigts, la « finger food ». Les malades d'Alzheimer peuvent rencontrer des difficultés pour se servir d'un couteau, d'une fourchette ou d'une cuillère.
- Evitez de remplir les verres à ras bord (seulement à moitié), utilisez des pailles et servez les aliments dans des bols larges plutôt que dans des assiettes plates.
- Montrez les gestes à réaliser pour que le malade conserve un maximum d'autonomie.

<b>VENDREDI</b>	<b>REPAS</b>	<b>DESCRIPTIF</b>
<b>PETIT DEJEUNER</b>		
<b>DEJEUNER</b>		
<b>GOUTER</b>		
<b>DINER</b>		

**FICHE TECHNIQUE PATISSERIE**

INTITULE DE LA RECETTE :

NBRE DE PERSONNES : 100

<i>Denrées</i>	<i>U</i>	<i>QTE</i>	<i>P.U</i>	<i>total</i>	<i>Phases techniques essentielles</i>	<i>Tps mis en oeuvre</i>	<i>Tps de cuisson</i>
<u>EPICERIE</u>							
<u>FRUITS LEGUMES</u>							
<u>BOF, AUTRES</u>							

JOURS	CHEF	CUISINIER 1	CUISINIER 2	CUISINIER 3
LUNDI				
MARDI				
MERCREDI				
JEUDI				
VENDREDI				
SAMEDI				
DIMANCHE				

**\*Journée continue 7 heures - 15 heures**

**\*Journée coupée 9 heures – 15 heures / 17 heures – 19 heures**

## FICHE DE POSTE CUISINIER REMPLACANT

VENDREDI	CUISINIER N°
HEURES	
HEURES	

## TABLEAU DES CONSIGNES RANGEMENT ET REMISE EN ETAT

<p><b>PRECONISATIONS DU RANGEMENT DES PRODUITS ENTAMES</b></p>	
<p><b>PROCEDURES OBLIGATOIRES DU STOCKAGE DES PRODUITS ENTAMES</b></p>	
<p><b>PRECONISATIONS DES REMISES EN ETAT</b></p>	
<p><b>PROCEDURES OBLIGATOIRES DES REMISES EN ETAT</b></p>	

# MAÎTRISE DE RISQUE

DATE :

	Facteurs de risques	Mesures préventives	Contrôle	Mesures correctives
Matière				
Main d'œuvre				
Matériel				
Méthode				
Milieu				

Compléter par :  
Poste de travail