



## Résolution d'un cas pratique

Concours **EXTERNE, INTERNE et TROISIEME**  
**CONCOURS** d'adjoint technique territorial principal  
de 2<sup>ème</sup> classe des établissements d'enseignement

**CONCOURS**

Session  
2009/2010

**Durée : 2 h - Coefficient : 3**

Mardi 24 Novembre 2009

\*\*\*\*\*

### RESTAURATION

**Epreuve** : **Résolution d'un cas pratique** exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un adjoint territorial des établissements d'enseignement dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt. (Durée : 2h00 ; coefficient 3).

\*\*\*\*\*

- ↪ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur votre copie.
- ↪ Seul l'usage de l'encre bleue ou noire est autorisé. L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou surligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- ↪ Les feuilles de brouillon ne sont pas prises en compte.
- ↪ Le non respect des règles énoncées peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

**A la fin de l'épreuve, vous devez impérativement joindre le sujet à votre copie**

## **QUESTION 1**

A l'occasion de la rénovation générale de votre établissement, vous êtes chargé de la mise en place du nouveau fonctionnement de la cuisine.

**Vous devez compléter le schéma « *Choix du matériel et de l'aménagement des locaux* » de la page 3/6, en renseignant les carrés avec des lettres (zones de travail), et les cercles avec des chiffres (liste de matériel).**

### **Zones de travail schématisé sous forme de carré :**

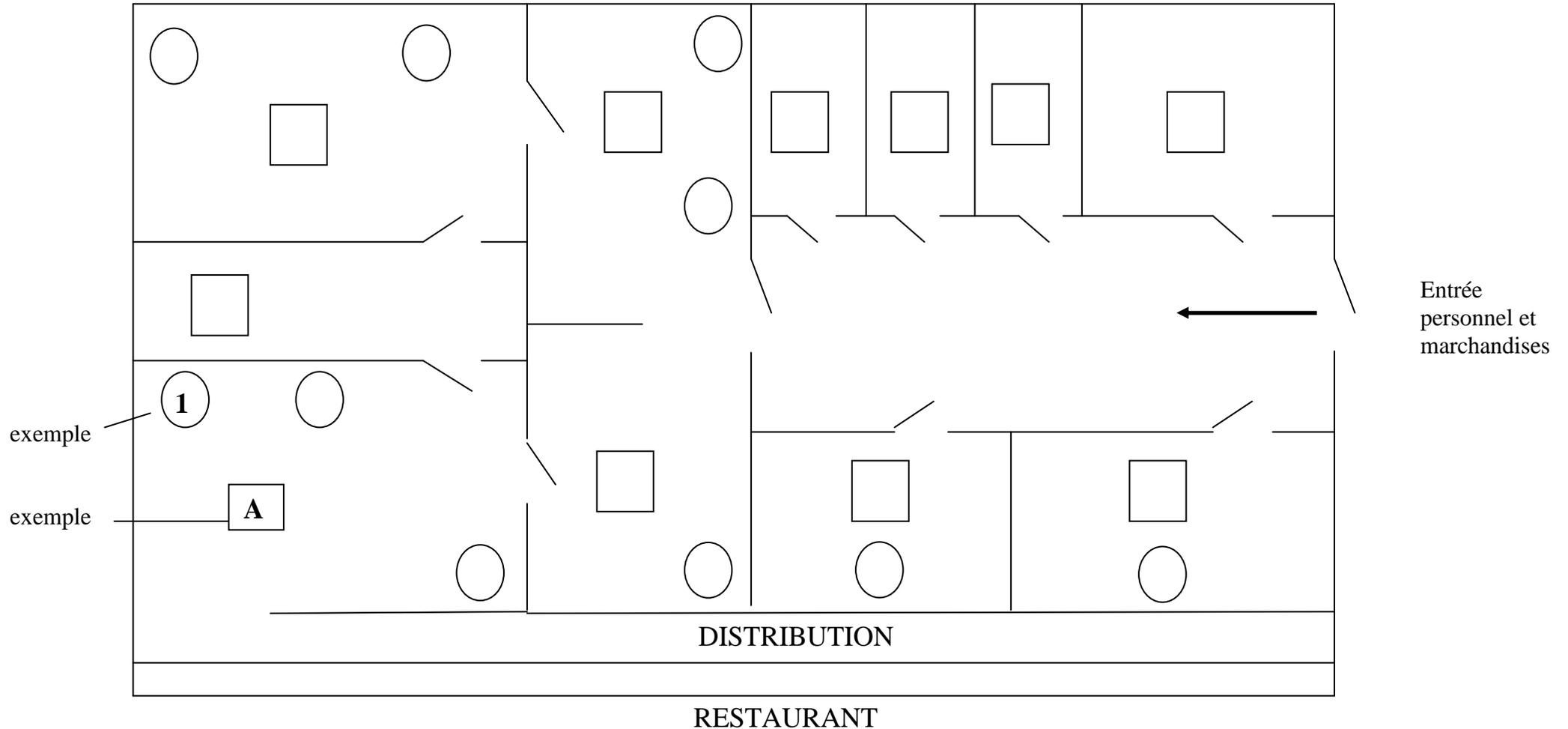
- A. Préparation chaude
- B. Préparation froide
- C. Economat
- D. Plonge
- E. Chambre froide, légumes
- F. Chambre froide négative
- G. Vestiaire
- H. Chambre froide viande BOF
- I. Bureau
- J. Chambre froide, produits finis
- K. Légumerie

### **Liste de matériel schématisé sous forme de rond :**

- 1. Fourneau
- 2. Four
- 3. Cellule de refroidissement
- 4. Armoire froide positive
- 5. Machine à laver
- 6. Lave main
- 7. Table de travail
- 8. Table de déboîtage
- 9. Armoire d'archive
- 10. Étagère de rangement

## **Document 1 : Choix du matériel et de l'aménagement des locaux**

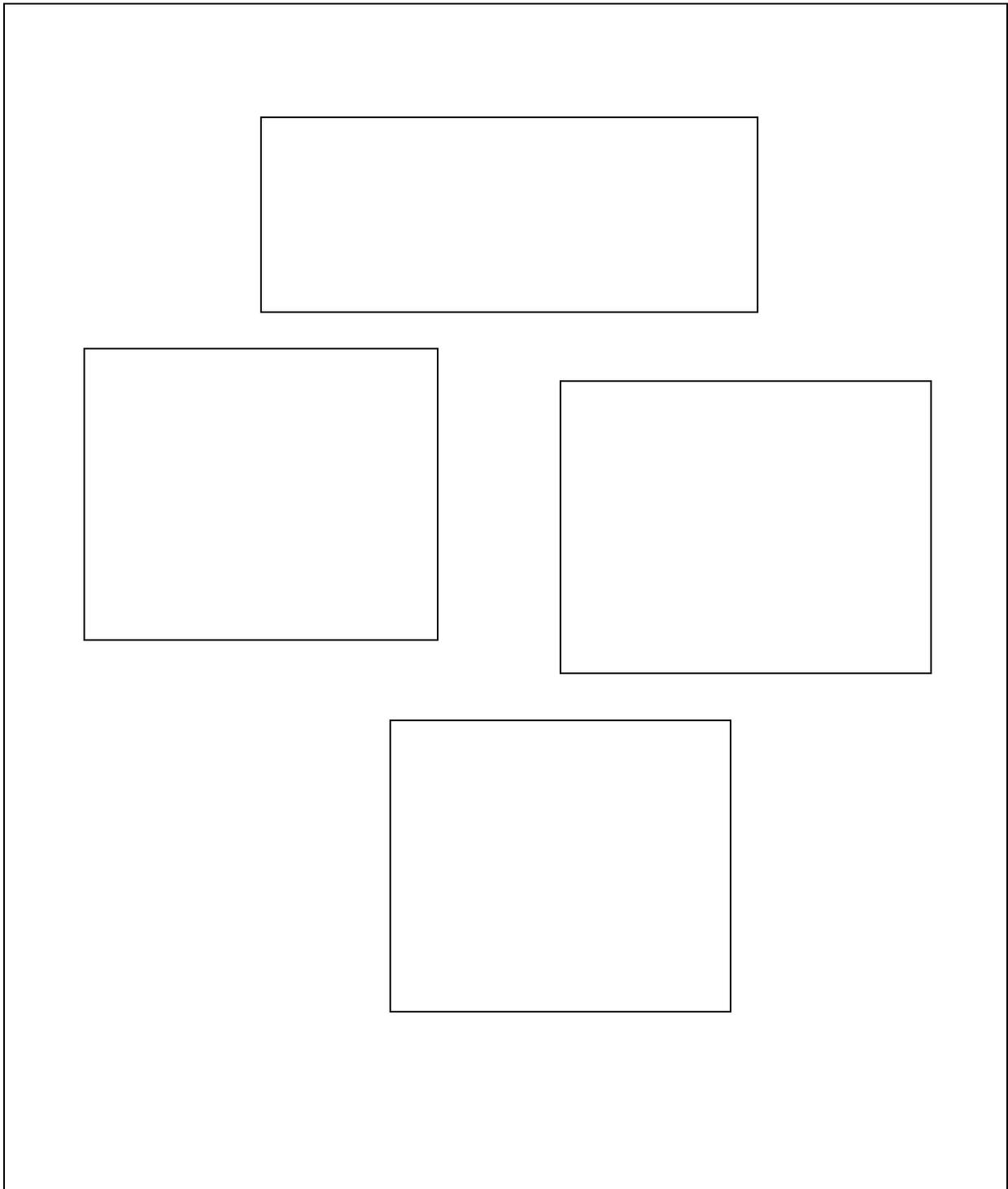
En vous inspirant de l'exemple et du principe de « la marche en avant », vous devez identifier les différentes zones de travail, ainsi que le matériel qui correspond.



## QUESTION 2

Responsable de la cuisine, vous êtes chargé de l'élaboration quotidienne de 200 repas destinés aux élèves d'une école. Vous disposez de quatre personnes pour réaliser les tâches quotidiennes de la cuisine.

**Vous devez renseigner l'organigramme suivant en faisant ressortir la dénomination du poste et les fonctions de chaque employé.**



**QUESTION 3 : La mise en place de la démarche HACCP**

Après avoir établi le fonctionnement de la cuisine, il faut maintenant déterminer le plan de démarche HACCP. A l'aide du tableau suivant et d'après les dix points critiques énoncés pouvant entraîner une contamination, vous devez compléter les cases « mesures préventives nécessaires » ainsi que « documents de contrôle ».

POINTS CRITIQUES	MESURES PREVENTIVES NECESSAIRES	DOCUMENTS DE CONTRÔLE (si nécessaire)
LA RECEPTION DES MARCHANDISES	Vérifier la température de livraison Intégrité des emballages (conserves et poches sous vide)	Fiche de réception marchandise
LE STOCKAGE DES MARCHANDISES		
DECONDITIONNEMENT / DECARTONNAGE		
REFROIDISSEMENT D'UNE PREPARATION		
REMISE EN TEMPERATURE		

HYGIENE DU PERSONNEL		
NETTOYAGE / DESINFECTION DE LA CUISINE		
UTILISATION DES PLANCHES A DECOUPER		
TEMPERATURE DES CHAMBRE FROIDE		
CIRCUITS DES DECHETS		