Sujet élaboré par le centre interdépartemental de gestion de la grande couronne,
le centre interdépartemental de gestion de la petite couronne
et le centre départemental de gestion de Seine-et-Marne

EXAMEN PROFESSIONNEL D'AVANCEMENT DE GRADE D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2ème CLASSE

SESSION 2018

ÉPREUVE DE QUESTIONS

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

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 : 1 heure 30
Coefficient : 2

SPÉCIALITÉ : RESTAURATION

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- 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.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce dossier de 14 pages est un support de travail, par conséquent toutes vos réponses devront figurer sur ce dossier que vous agraferez dans votre copie.

Il appartient au candidat de vérifier que le sujet comprend le nombre de pages indiqué.
S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

Liste des documents

Document 1 « Service de la Restauration : La marche en avant au cœur des cuisines » - *ville-chevilly-larue.fr* - Consulté en avril 2017 - 1 page

Document 2 « Circuits et secteurs » - *caissedesecolesparis13.fr* - Consulté en septembre 2017 - 1 page

Document 3 « Bagnolet : un collectif de parents demande des repas végétariens à la cantine » - E. Marnette - *leparisien.fr* - 27 mars 2017 - 1 page

Document 4 Déter'neutre - Etiquette - *filafrance.com* - Consulté en mai 2017 - 1 page

Document 5 « La mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité en 10 questions » - S. Soykurt - *lagazettedescommunes.com* - 4 mai 2015 - 2 pages

Documents reproduits avec l'autorisation du C.F.C.

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.

- Vous répondrez directement sur le sujet aux questions à l'aide des documents et de vos connaissances dans l'ordre qui vous convient.
- Les réponses peuvent se présenter sous forme de phrases rédigées, de tableaux, de graphiques, de schémas…

Question 1 (6,5 points)

A partir du document 1,

a/ Expliquez la gestion des conditionnements.

.....
.....
.....

b/ Citez trois denrées entreposées en chambre sèche.

.....
.....
.....

c/ Pour quelle raison l'assemblage d'une préparation culinaire se fait-il parfois directement sur le site de consommation ?

.....
.....
.....

d/ A quelle fréquence un repas témoin est-il prélevé ?

.....
.....
.....

e/ Quand le repas témoin est-il contrôlé ?

.....
.....
.....

f/ De quoi doit toujours être composé un menu ?

.....
.....
.....

g/ Donnez les définitions des termes suivants : allotir, liaison chaude, cuidité.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

h/ Dans le tableau ci-dessous, cochez la saveur ou les saveurs correspondant à l'aliment.

	Saveurs			
Aliments	**Sucré**	**Salé**	**Acide**	**Amer**
Citron jaune				
Fromage				
Caramel				
Endive				
Tomate				
Pamplemousse				

Question 2 (1,75 point)

A l'aide du document 2,

a/ A quoi correspondent les parties non hachurées ?

.....

.....

b/ En restauration collective, à quel principe ce schéma fait-il référence ?

.....

.....

c/ Expliquez ce principe.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question 3 (3,5 points)

A partir du document 3,

a/ Combien de fois par semaine de la viande est-elle servie aux enfants ?

.....

.....

b/ Quelle est la fréquence préconisée par l'Organisation mondiale de la santé ?

.....

.....

c/ Que signifie dans le texte l'expression « issus de l'agriculture biologique » ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

d/ Que recommande le Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition ?

.....

.....

.....

.....

e/ Expliquez ce qu'est un menu végétarien. Quelle est la différence avec un menu végétalien et un menu carnivore ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question 4 (2,25 points)

A partir du document 4,

a/ Calculez la quantité nécessaire de produit détergent afin d'obtenir 7 litres de produit dilué pour une application à l'aide d'un faubert. Vous détaillerez vos calculs et donnerez le résultat en ml.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b/ Qu'est-ce qu'un balai faubert ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question 5 (6 points)

A partir du document 5,

a/ Quelle est la durée de la formation préalable à la prise de fonction des conseillers de prévention ?

.....

.....

.....

b/ Un élu peut-il être désigné assistant de prévention ? Expliquez votre réponse.

.....

.....

.....

.....

c/ Quels agents peuvent proposer des mesures pour améliorer la prévention des risques ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

d/ Citez deux missions communes aux assistants et aux conseillers de prévention.

.....

.....

.....

.....

e/ Quel texte réglementaire rend obligatoire la formation des assistants et des conseillers de prévention ?

.....

.....

.....

.....

DOCUMENT 1

ville-chevilly-larue.fr
Consulté en avril 2017

Service de la Restauration : La marche en avant au cœur des cuisines

Qu'y a-t-il dans les assiettes de nos enfants ? À la cuisine centrale située dans le groupe scolaire Pasteur et dans tous les offices des autres écoles (maternelles et élémentaires) de la ville, le respect absolu des normes sanitaires et la préservation du goût des aliments règnent en maître.

[...]

La « *marche en avant* », qu'est-ce que c'est ?

Le principe de la « marche en avant » c'est d'organiser les étapes de fabrication des plats selon la procédure en vigueur en respectant des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. En clair, de la livraison des denrées à l'assiette, les produits sont acheminés dans des zones de plus en plus propres. Les livraisons ont lieu le matin entre 6h30 et 10h30. Les produits sont réceptionnés et déballés dans le magasin de la cuisine centrale. Les conditionnements sont écartés, désinfectés si ce sont des boîtages, sinon éliminés. Hormis les huiles, pâtes, farines, biscuits et autres qui sont entreposés en chambre sèche, les denrées sont stockées dans une chambre froide spécifique : une pour les fruits et légumes, une pour les viandes, une pour les produits laitiers et une pour les surgelés. Les légumes frais sont épluchés, lavés, rincés dans la légumerie. Les produits sont alors mis en bac en salle d'attente avant de passer en cuisine, les uns en préparation froide, les autres en préparation chaude. Les préparations sont ensuite alloties, c'est-à-dire ventilées dans des containers à destination des sites de consommation.

« *La plupart des préparations culinaires se font à la cuisine centrale* » explique Pascal Navier, responsable du service. Il arrive parfois que l'assemblage se fasse sur les sites : « **Pour une entrée salade-betterave-œuf dur, chaque ingrédient sera envoyé séparément** », pour préserver les vertus gustatives et visuelles du plat. « *Pour un steak haché frites, sur les gros offices comme dans les écoles Pierre et Marie Curie et Paul Bert, j'envoie un cuisinier faire la cuisson sur place* ».

Et le goût dans tout ça ?

La sécurité alimentaire est une priorité. Des analyses bactériologiques ont lieu chaque mois en cuisine. Un repas témoin est prélevé quotidiennement et réservé pour les services vétérinaires. Celui-ci sera contrôlé en cas d'éventuel problème, afin d'en déterminer la cause. Il arrive aussi que les services vétérinaires interviennent de manière inopinée. Enfin, quel que soit le menu du jour, élaboré préalablement avec la diététicienne de la ville, celui-ci se doit de respecter des fréquences (basées sur vingt repas consécutifs) et des quantités (les grammages dans l'assiette diffèrent par exemple pour les enfants de maternelle et d'élémentaire). Ce menu s'inscrit dans le plan alimentaire : il doit toujours se composer d'une crudité et d'une « *cuidité* », d'un féculent, d'un produit laitier et de protéines tandis que les graisses, le sucre et le sel sont limités. Et le goût dans tout ça ? Celui-ci est une priorité. C'est bien pour que les enfants puissent en apprécier les valeurs gustatives que les repas sont préparés en liaison chaude. De plus, la Municipalité a fait le choix de donner la priorité aux produits frais, qu'ils soient crus ou cuits, surgelés ou pas.

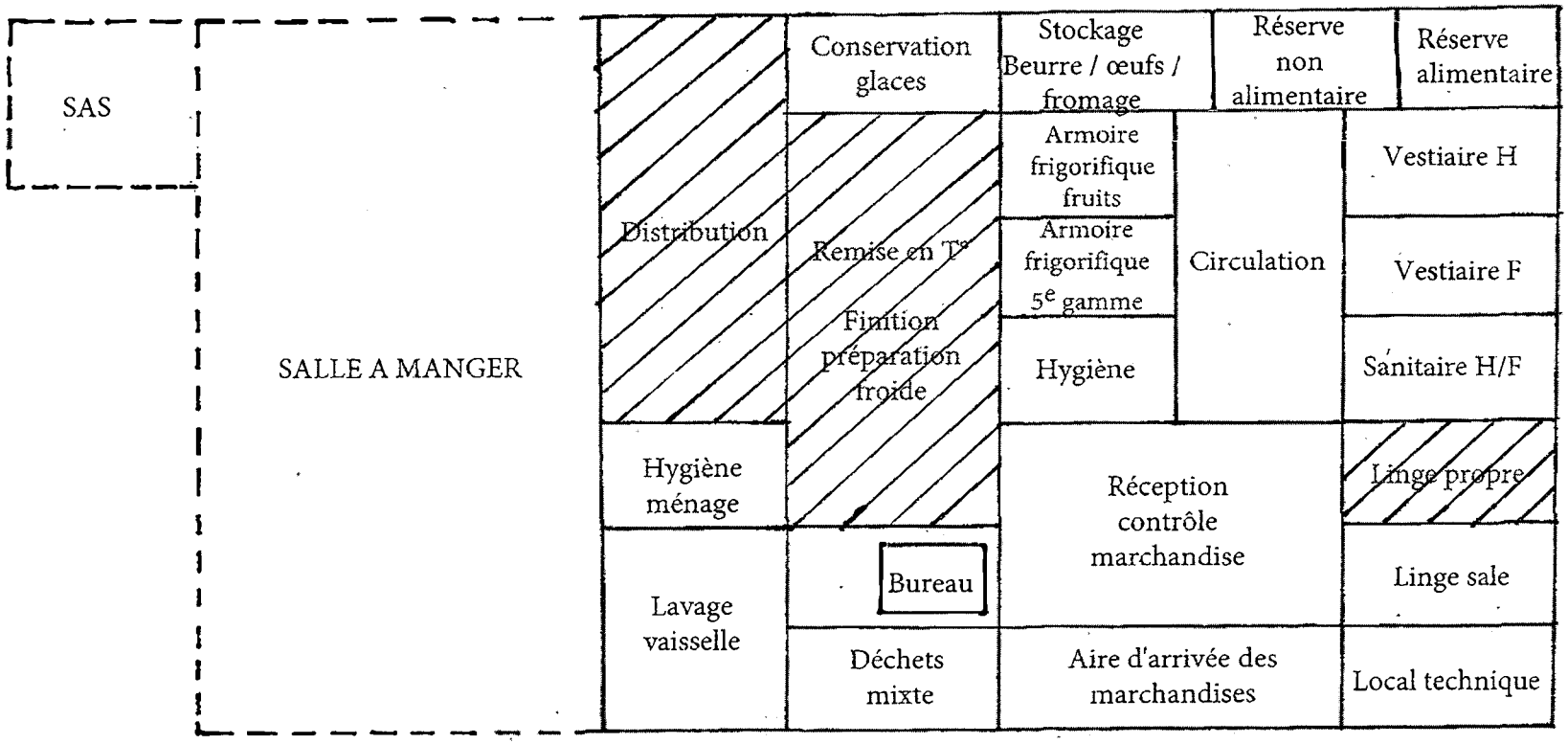
Pour ce, la ville s'approvisionne essentiellement au Min. Et chaque mois, deux fruits et deux légumes bio sont proposés. L'apprentissage du goût, cela passe aussi par la découverte ; le service de la Restauration organise donc régulièrement dans l'année des repas à thème qui font le bonheur des enfants, qu'ils les dégustent servis à table (en maternelle) ou en self (en élémentaire).

DOCUMENT 2

caissedesecolesparis13.fr
Septembre 2017

[...]

CIRCUITS ET SECTEURS



Secteur propre

Secteur sale

DOCUMENT 3

leparisien.fr
E. Marnette
27 mars 2017

Bagnolet : un collectif de parents demande des repas végétariens à la cantine

A écouter ces deux mamans de Bagnolet, le repas du midi ne constitue pas franchement le temps fort de la journée de leurs enfants. Pour tenter d'y remédier, Fatima, Nora et d'autres parents viennent de monter un collectif, Ensemble pour les enfants de Bagnolet (EEB), destiné à ne pas se laisser aller « à l'impuissance ». La première réunion du groupe a rassemblé, ce samedi, entre 60 et 80 personnes intéressées par le thème de l'alimentation à la cantine.

Car ce qui garnit les assiettes de leurs petits ne les satisfait pas : « On leur sert de la viande quatre à cinq fois par semaine, c'est une aberration, estiment-elles. Alors que l'Organisation mondiale de la santé préconise d'en manger deux ou trois fois par semaine, en tout ! » Elles réclament donc la mise en place d'une alternative végétarienne chaque midi, comme le préconise une proposition de loi, non adoptée, du député UDI de Seine-et-Marne Yves Jégo. Les mamans balaient au passage de possibles polémiques : « La question, ce n'est pas de savoir si la viande est halal ou casher. C'est qu'elle n'est pas bonne. »

Pour ne pas être taxé de faire passer un « ressenti personnel » avant l'intérêt général, le collectif a mis au point un questionnaire soumis à la sortie des écoles. Une centaine de parents se sont déjà prononcés. La qualité des repas est considérée comme « passable » par une majorité des sondés. Et 97 % d'entre eux aimeraient voir un plat végétarien servi chaque midi. EEB poursuivra ce sondage dans les semaines à venir, avant un « pique-nique végétarien » le 13 mai.

A la mairie de Bagnolet — qui dispose de sa cuisine centrale où sont préparés 3000 repas par jour —, on explique que l'on s'appuie sur les recommandations ministérielles de « la référence des collectivités », à savoir le Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition : « C'est un plan de menus qui s'établit sur cinq semaines et qui permet la rotation des produits ». La municipalité (PS) précise aussi que « des menus complètement bio sont servis deux fois par mois », que 30 % des laitages et que toutes les carottes sont issus de l'agriculture biologique. « Ce débat sur un menu végétarien n'est pas encore remonté jusqu'à nous », conclut la municipalité.

DOCUMENT 4

filafrance.com
Consulté en mai 2017

DETER'NEUTRE

eclador®
entretien des sols

Déter' neutre

Nettoyant neutre
pour sols traités

Deter'neutre est un produit au pH neutre conçu pour le nettoyage de tous sols modernes : carrelage, marbre, thermoplastiques …
Il est particulièrement adapté au lavage des sols traités avec des émulsions et laisse le sol uniformément brillant et sans rayure.

Mode d'emploi :
S'applique au sol à l'auto-laveuse, à la mono-brosse ou à l'aide d'un faubert.
En autolaveuse :
Diluer à raison de 1 % dans l'eau.
A la mono-brosse :
Diluer à raison de 1 % dans l'eau.
A l'aide d'un faubert :
Diluer à raison de 2 % dans l'eau.

Ne nécessite aucun rinçage.

Produit strictement professionnel. Conserver hors de portée des enfants.
Contient du limonène, peut déclencher une réaction allergique.
Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (n°0233) : + 33 (0) 3 83 22 50 50.
N° d'appel d'urgence
INRS : + 33 (0)1 45 59 59. Fiche de données de sécurité disponible sur www.hydrachim.fr.
Ne pas réutiliser l'emballage vide.

Réf : 0233

Volume Net :
5 Litres

HYDRACHIM - Route de Saint Poix - 35370 LE PERTRE
Tél : 02 99 96 80 08 - Fax : 02 99 96 82 00 - www.hydrachim.com

3 700143 602877

DOCUMENT 5

la gazette

La mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité en 10 questions

Publié le 04/05/2015 • Par Sophie SOYKURT

Outre les agents chargés d'une fonction spécifique, les assistants et les conseillers de prévention participent à la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité au sein des collectivités locales.

1 – Qui sont les assistants et les conseillers de prévention ?

Les assistants et les conseillers de prévention ont succédé aux anciens « Acmo », les agents chargés de la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité au sein des collectivités territoriales et de leurs établissements publics.

Les assistants de prévention constituent le niveau de proximité du réseau des agents de prévention.

Les conseillers de prévention assurent quant à eux une mission de coordination. Ils sont institués lorsque l'importance des risques professionnels ou des effectifs le justifie. L'article 2 du décret du 10 juin 1985 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine professionnelle et préventive dans la FPT indique que les locaux, installations de service et les équipements des collectivités locales et de leurs établissements publics doivent être aménagés, réalisés et maintenus de manière à garantir la sécurité des agents et des usagers.

Les locaux doivent en outre être tenus dans un état constant de propreté et présenter les conditions d'hygiène et de sécurité nécessaires à la santé des personnes.

2 – Par qui sont-ils désignés ?

L'article 108-3 de la loi du 26 janvier 1984 indique que c'est l'autorité territoriale qui désigne les agents chargés d'assurer, sous sa responsabilité, la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité.

Les assistants et les conseillers de prévention sont donc désignés par l'autorité territoriale sous l'autorité de laquelle ils exercent leurs fonctions.

3 – Quelles sont leurs missions ?

Les missions des assistants et conseillers de prévention consistent à assister et conseiller l'autorité territoriale auprès de laquelle ils sont placés, dans la démarche d'évaluation des risques et dans la mise en place d'une politique de prévention des risques, ainsi que dans la mise en œuvre des règles de sécurité et d'hygiène au travail. Ainsi, l'article 4-1 du décret du 10 juin 1985 modifié en février 2012 indique qu'ils sont chargés :

- de prévenir les dangers susceptibles de compromettre la sécurité ou la santé des agents ;
- d'améliorer les méthodes et le milieu du travail en adaptant les conditions de travail en fonction de l'aptitude physique des agents ;
- de faire progresser la connaissance des problèmes de sécurité et des techniques propres à les résoudre ;
- de veiller à l'observation des prescriptions législatives et réglementaires prises en ces matières et à la bonne tenue du registre de santé et de sécurité au travail dans tous les services.

Dans le cadre de leurs missions, les assistants et conseillers de prévention proposent des mesures pratiques propres à améliorer la prévention des risques et participent, en collaboration avec les autres acteurs, à la sensibilisation, l'information et la formation des personnels.

En outre, les conseillers de prévention ou, à défaut, l'un des assistants de prévention, sont associés aux travaux du comité d'hygiène et de sécurité. Ils assistent de plein droit, avec voix consultative, aux réunions de ce comité, lorsque la situation de la collectivité auprès de laquelle ils sont placés est évoquée.

Enfin, ces agents reçoivent de l'autorité territoriale une lettre de cadrage qui définit les moyens mis à leur disposition pour l'exercice de leurs missions. Une copie est communiquée au comité d'hygiène et de sécurité, dans le champ duquel l'agent est placé.

4 – Qui sont les Agents chargés d'une fonction d'inspection (Acfi) ?

Les Acfi sont les agents chargés d'assurer une fonction d'inspection en matière de santé et de sécurité. Ils sont également désignés par l'autorité territoriale, après avis du comité d'hygiène et de sécurité (le cas échéant, du comité technique paritaire compétent). Par ailleurs, une convention peut être passée à cet effet avec le centre de gestion.

5 – Quelles sont leurs missions ?

Selon l'article 5 du décret du 10 juin 1985 modifié, les Acfi ont pour fonction de contrôler les conditions d'application des règles d'hygiène et de sécurité. Ils ont ainsi vocation à proposer à l'autorité territoriale compétente toute mesure qui leur paraît de nature à améliorer l'hygiène et la sécurité du travail et la prévention des risques professionnels.

Dans ce cadre, ils ont librement accès à tous les établissements, locaux et lieux de travail dépendant des services à inspecter et se font présenter les registres et documents imposés par la réglementation.

En cas d'urgence ils proposent à l'autorité territoriale les mesures immédiates qu'ils jugent nécessaires. L'autorité territoriale les informe des suites données à leurs propositions.

6 – Quelle formation pour les assistants et conseillers ?

L'article 4-2 du décret du 10 juin 1985 modifié prévoit qu'une formation en matière de santé et de sécurité leur soit dispensée préalablement à leur prise de fonctions. Ensuite, ils bénéficient d'une formation continue. Les assistants de prévention n'ayant pas suivi la formation préalable prévue par l'arrêté du 3 mai 2002 en vigueur auparavant et aujourd'hui abrogé, ainsi que les conseillers de prévention, reçoivent une formation préalable à leur prise de fonctions (cinq jours pour les premiers ; sept pour les seconds).

Pour les assistants de prévention, cette formation porte notamment sur l'acquisition des bases et repères nécessaires au premier exercice de la fonction et sur la capacité d'intervenir dans le cadre d'une démarche de prévention des risques professionnels. Pour les conseillers de prévention, cette formation porte sur l'acquisition d'une bonne compréhension du rôle et des missions et sur la capacité à animer une démarche de prévention des risques professionnels. De manière générale, la formation des assistants et des conseillers de prévention doit aussi faciliter le transfert des acquis en situation professionnelle, grâce à la définition, par chaque participant, d'un plan d'action opérationnel adapté à son contexte d'intervention.

S'agissant de la formation continue, sa durée est fixée à deux journées, l'année suivant leur prise de fonctions, puis à un module de formation au minimum les années suivantes. Elle a pour but de permettre aux intéressés de parfaire leurs compétences et d'actualiser leurs connaissances.

Qu'il s'agisse de formation initiale ou continue, leur contenu est fixé en annexe de l'arrêté du 29 janvier 2015. Ces formations peuvent être dispensées sous forme de cours, de travaux pratiques, d'études de cas ou de visites. Elles sont organisées par le CNFPT ou par tout autre organisme mentionné à l'article 23 de la loi n° 84-594 du 12 juillet 1984.

7 – Quelle est la formation suivie par les Acfi ?

Les Acfi bénéficient également d'une formation préalable à leur prise de fonctions (seize jours). Elle porte notamment sur l'acquisition des connaissances et savoir-faire nécessaires à l'exercice de leurs missions. Elle doit aussi faciliter le transfert des acquis de formation en situation professionnelle. Ses modalités d'organisation et de suivi sont identiques à celles prévues pour les assistants et les conseillers de prévention.

8 – Quelles sont les règles de mise à disposition ?

En outre, en vue de remédier à la pénurie d'agents volontaires chargés d'assurer la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité, les assistants et les conseillers de prévention peuvent être mis à disposition, pour tout ou partie de leur temps, par la commune, l'établissement public de coopération intercommunale dont est membre la commune ou le centre de gestion, dans les conditions prévues à l'article 108-3 de la loi du 26 janvier 1984. Cet article dispose que l'agent exerce alors sa mission sous la responsabilité de l'autorité territoriale auprès de laquelle il est mis à disposition.

9 – L'accord de la personne désignée est-il nécessaire ?

Une réponse ministérielle [(1)] a indiqué qu'en vertu des modifications apportées par la loi n° 2007-209 du 19 février 2007, l'accord préalable de la personne désignée alors comme « Acmo » n'était plus nécessaire.

En conséquence, la possibilité qui figurait dans une circulaire du 9 octobre 2001, en l'absence d'agents volontaires au titre d'Acmo, d'en confier les fonctions au directeur général des services ou au secrétaire de mairie, sans pour autant les désigner comme tels, n'a plus lieu d'être. Néanmoins, l'obtention de l'accord de l'agent permet de s'assurer une meilleure implication dans ses fonctions.

10 – Un élu peut-il être désigné ?

Une autre réponse ministérielle [(2)] a indiqué qu'il n'était pas possible qu'un élu puisse exercer les fonctions d'Acmo. En effet, une telle solution remettrait en cause le principe de la séparation entre l'autorité territoriale et ses agents, tel qu'il découle du décret du 10 juin 1985, puisqu'un tel agent, comme aujourd'hui l'assistant de prévention, est chargé de conseiller et d'assister l'autorité territoriale.

Références

- Loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale.
- Décret n° 85-603 du 10 juin 1985 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine professionnelle et préventive dans la fonction publique territoriale.
- Arrêté du 29 janvier 2015 relatif à la formation obligatoire des assistants de prévention, des conseillers de prévention et des agents chargés des fonctions d'inspection dans le domaine de la santé et de la sécurité.

A RETENIR

- Assistants et conseillers de prévention. Les assistants constituent le niveau de proximité du réseau des agents de prévention. Les conseillers de prévention assurent, quant à eux, une mission de coordination.
- Acfi. Ce sont les agents chargés d'assurer une fonction d'inspection en matière de santé et de sécurité.
- Formation. Les assistants et conseillers de prévention, comme les Acfi, bénéficient d'une formation préalable à leur prise de fonction.