

# CENTRES DE GESTION



## EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2<sup>ÈME</sup> CLASSE

SESSION 2022

ÉPREUVE DE 3 À 5 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 : une heure trente ; coefficient 2).

Durée : 1 heure 30  
Coefficient : 2

**SPÉCIALITÉ : RESTAURATION - CORRECTION**

**À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :**

- Vous rédigerez **vos réponses exclusivement sur le présent sujet** qui sera agrafé à l'intérieur de la copie concours anonyme. Si toutefois vous manquez de place, complétez votre réponse sur la copie mise à votre disposition en reportant le numéro de la question correspondante.
- Vous ne devez **pas dégrafer le sujet**.
- Un seul sujet est donné au candidat. Aucun autre exemplaire du sujet ne pourra lui être fourni.
- Seule l'encre **noire ou l'encre bleu foncé est autorisée** (bille, plume ou feutre). L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur, sera considérée comme un signe distinctif.
- L'utilisation **d'une calculatrice autonome et non programmable est autorisée**. Toutefois, en cas de défaillance de cette dernière, le candidat peut la remplacer par une autre. Sont interdits les échanges de machines entre les candidats, la consultation des notices fournies par les constructeurs ainsi que les échanges d'informations par l'intermédiaire des fonctions de transmission des calculatrices.
- 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, ni joindre de feuille de brouillon (feuille de couleur).
- **Votre identité** devra uniquement être reportée dans la **partie cachetée** de la copie. Vous prendrez soin de **rabattre la partie noircie** et de **la coller** en humectant les bords pour garantir votre anonymat.

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

**Ce sujet comprend 7 pages.**

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

# SUJET

## Question 1 (5,5 points)

À l'aide notamment du document 1, veuillez répondre aux questions suivantes :

1/a Pour quelles raisons, certaines personnes se tournent-elles vers des régimes alimentaires du type végétarien, végétalien ou flexitarien ?

Différents motifs pourront être proposés. Pour obtenir l'ensemble des points, on en attend au moins 2, parmi :

- Ethique (scandales alimentaires, vidéos d'abattoir ou de poussins broyés sont comptés pour 1 motif d'ordre éthique),
- religieux,
- médical,
- gustatif

*(0,75 pt par bonne réponse soit 1,5 pts)*

1/b À partir des éléments du document 1 et de la légende ci-après, complétez le tableau « c'est quoi ton régime » suivant :

C'est quoi ton régime				
	Légumes	Viande	Poisson	Œufs
Végétarien *	O	X	X	O
Fléxitarien	O	O	O	O
Végétalien	O	X	X	X
Vegan	O	X	X	X

Légende :

X	Impossible
O	Possible
Parfois	Parfois

*(16 x 0,25pt soit 4 pts au total)*

## Question 2 (6,5 points)

À l'aide notamment du document 2, veuillez répondre aux questions suivantes :

2/a Quelle est la date butoir d'application de ce décret ?

1<sup>er</sup> janvier 2022

(0,5 pt)

2/b Indiquez précisément ce que doivent faire tous les ans les gestionnaires des restaurants collectifs publics ?

Les gestionnaires de restauration collective privée et publique devront établir chaque année, au plus tard le 31 mars, un « bilan statistique » de la mise en œuvre de ces obligations pour l'année précédente.

(1 pt)

2/c Qu'est-ce que, selon vous, un produit de qualité et durable ?

C'est un produit qui respecte les normes environnementales. De la consommation à la production, elle préserve le climat et l'environnement (qualité de l'eau, de l'air, des sols et de la biodiversité), optimise les ressources, limite la consommation énergétique et  
C'est un produit qui intègre l'économie circulaire. Une économie qui valorise la réparation moins chère et la réutilisation de tous les types de produits. De la consommation à la production, ces produits développent des écosystèmes locaux équilibrés (environnement-terroir-emploi-santé des travailleurs et rémunération...).

(1 pt)

2/d Le décret a retenu différents labels parmi lesquels le « label rouge ». Indiquez trois différences dans l'élevage d'un poulet selon ce label par rapport aux conditions standards.

Le candidat pourra énoncer trois différences citées dans le tableau ci-dessous. Il n'est pas attendu que le candidat connaisse la particularité du label rouge mais le point de différence.

(0.5pt par réponse soit 1,5 pts)

**Conditions d'élevage :**

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
<b>Multiplication / Accoupage</b>		
Croisements	Une liste positive des croisements utilisables en label rouge (poules rustiques adaptées aux conditions d'élevage en plein air) est mise à jour régulièrement	Pas d'exigences particulières
<b>Alimentation des poules et des poulettes</b>		
Pourcentage de céréales et de produits dérivés	≥ 50%	Selon la réglementation
<b>Élevage des poulettes</b>		
Installations favorisant le comportement d'adaptation des poulettes aux conditions d'élevage	Élevage sur litière Présence de perchoirs	Pas d'exigences particulières

<b>Élevage des poules pondeuses</b>		
Produits terminaux autorisés	Limités aux catégories de croisements de poules, figurant dans le « répertoires des croisements de poules pondeuses utilisables en label rouge »	Pas d'exigences particulières
Densité en bâtiment	Maximum 9 poules / m <sup>2</sup>	Selon la réglementation
Effectif par bâtiment	Maximum 6000 poules	Pas d'exigences particulières
Effectif par site d'élevage	Maximum 12 000 poules	Pas d'exigences particulières
Parcours extérieur	Obligatoire	Pas d'exigences particulières
Surface du parcours	Minimum 5 m <sup>2</sup> /poule	Pas d'exigences particulières
Conditions sanitaires d'élevage	Adhésion obligatoire à la charte sanitaire	Adhésion facultative à la charte sanitaire
Vide sanitaire des bâtiments de poules pondeuses	Minimum 14 jours	Selon la réglementation

2/e Vous produisez 780 repas par jour avec un coût matière de 2,5 € HT par repas. Calculez le coût matière HT global de la journée ?

$$780 * 2,5 = 1\,950 \text{ € HT}$$

(0,5 pt)

2/f L'ensemble des produits achetés par l'établissement de restauration collective rentre dans le champ de calcul des produits de qualité et durables. À partir du document 2, de l'information précédente et des éléments de la question 2/e, déterminez le montant HT des produits de qualité et durable imposé par le décret ?

Proportion de 50% donc  $1\ 950\ € / 2 = 975\ €\ HT$

(1 pt)

2/g L'ensemble des produits achetés par l'établissement de restauration collective rentre dans le champ de calcul des produits biologiques. Déterminez, à partir du document 2 et des éléments de la question 2/e, le montant HT des produits biologiques imposé par le décret ?

Proportion de 20% sur  $1\ 950\ € / 5 = 390\ €\ HT$ .

(1 pt)

### Question 3 (3,5 points)

À l'aide notamment du document 3, veuillez répondre aux questions suivantes :

3/a Vous soulevez régulièrement des paquets de produits alimentaires lourds. Quelle pathologie citée dans le texte pourriez-vous développer ?

Le candidat citera le lumbago. La tendinite d'une épaule est également causée par les longues distances donc ce n'est pas une bonne réponse dans le cas présent. Si les 2 sont citées, attribuer la moitié des points.

(1 pt)

3/b Pour soulever et porter une charge correctement, quelques règles de base doivent être respectées. Indiquez-les.

Si le candidat énonce les éléments du texte (diminuer les gestes répétitifs, les flexions et torsions de la colonne vertébrale), il obtient la moitié des points.

Si le candidat rajoute ou cite uniquement les règles suivantes, il obtient la totalité des points (réduire si une règle n'est pas citée) :

Pour soulever et porter une charge correctement, quelques règles de base doivent être respectées :

- Soyez stable sur vos jambes  
Avant de soulever une charge lourde, prenez correctement vos appuis et recherchez l'équilibre.  
Écartez les jambes!
- Mettez vous face à la charge  
Mettez-vous toujours en face de la charge à soulever afin d'éviter les torsions de la colonne.

- Fléchissez les genoux  
Soulevez la charge avec les genoux en pliant les jambes afin de garder la colonne vertébrale droite.
- Saisissez fermement la charge  
Assurez une bonne prise de l'objet pour bien répartir le poids.
- Soulevez avec le dos droit  
Quand vous soulevez la charge avec le dos droit, les disques intervertébraux sont sollicités uniformément.
- Rapprochez au maximum la charge du corps  
Plus vous portez la charge près du corps, moins votre colonne vertébrale est sollicitée.

(1,5 pts)

3/c Citez 2 moyens de manutention qui peuvent être utilisés dans la restauration collective.

Les chariots à roulettes,  
Les plates-formes,  
Les diables,  
Les leviers utilisés.

(1 pt)

#### Question 4 (4,5 points)

À l'aide notamment du document 4, veuillez répondre aux questions suivantes :

4/a Vous réceptionnez les produits ci-après. Indiquez aussi précisément que dans le document 4 et dans le tableau ci-dessous, à quelle température devrez-vous les conserver ?

Produit	Température de conservation
Frites congelées	- 12°C maximum sans limite inférieure
Salade de carotte fraîche	+4° C maximum
Bac de crème glacée vanille	- 18°C maximum sans limite inférieure
Terrine de poisson préparée par un fournisseur pour le déjeuner du jour	+ 3°C maximum

(0.25 pt par réponse soit 1 pt)

4/b Donnez 2 exemples d'abats.

Le foie, le cœur, le gésier, la langue, les rognons, la queue, les ris et la cervelle

(1 pt par réponse soit 2 pts)

4/c Qu'est-ce qu'un lagomorphe ? Donnez un exemple.

Réponse attendue : C'est un mammifère herbivore (*qui comprend les Léporidés et les Pikas (en italique réponse non attendue)*)

Exemples : lièvres, lapins.

*(0,75 pt pour la réponse et autant pour l'exemple soit 1,5 pts)*