

## CENTRES DE GESTION



# EXAMEN PROFESSIONNEL D'ACCÈS AU GRADE D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2ÈME CLASSE

SESSION 2022

ÉPREUVE DE 3 À 5 QUESTIONS

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.

# Recto

Durée : 1 heure 30

Coefficient : 2

**SPÉCIALITÉ : RESTAURATION**

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

- ♦ Vous rédigerez vos réponses exclusivement sur le présent sujet qui sera glissé à l'intérieur de la copie de 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.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez écrire uniquement à l'aide d'un stylo à encre foncée, non effaçable sur votre/vos copie(s) et vous pouvez utiliser du blanc correcteur.
- ♦ Un seul sujet est donné au candidat. Aucun autre exemplaire du sujet ne pourra lui être fourni.
- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif (nom, prénom, signature, numéro de candidat, découpage et collage des copies entre elles, rabat occultant du coin supérieur droit de la copie non plié et collé...) dans votre/vos copie(s) et/ou annexe(s) le cas échéant (intercalaires, papier millimétré, feuille blanche). Sera considéré comme signe distinctif tout élément permettant de différencier et repérer particulièrement la ou les copies et non requis pour répondre à la commande du sujet.
- ♦ L'utilisation d'une calculatrice à fonctionnement autonome non programmable, sans imprimante et sans dispositif de communication à distance 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.
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

**Ce sujet comprend 10 pages\***  
**Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend**  
**le nombre de pages indiqué.**

S'il est incomplet, en avertir un surveillant.

\* 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 ? (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 : (4 pts)

C'est quoi ton régime				
	Légumes	Viande	Poisson	Œufs ou laitage
Végétarien *				
Fléxitarien				
Végétalien				
Vegan				

\* à l'exception des ovo-végétariens et des lacto-végétariens.

Légende :

X	Impossible
O	Possible
Parfois	Parfois

**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 ? (0,5 pt)

---

---

---

---

2/b Indiquez précisément ce que doivent faire tous les ans les gestionnaires des restaurants collectifs publics ? (1 pt)

---

---

---

---

---

2/c Qu'est-ce que, selon vous, un produit de qualité et durable ? (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. (1,5 pts)

---

---

---

---

---

---

---

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 ? (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 ? (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 ? (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 ? (1 pt)

---

---

3/b Pour soulever et porter une charge correctement, quelques règles de base doivent être respectées. Indiquez-les. (1,5 pts)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3/c Citez 2 moyens de manutention qui peuvent être utilisés dans la restauration collective. (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 ? (1 pt)

Produit	Température de conservation
Frites congelées	
Salade de carotte fraîche	
Bac de crème glacée vanille	
Terrine de poisson préparée par un fournisseur pour le déjeuner du jour	

4/b Donnez 2 exemples d'abats. (2 pts)

---

---

---

---

4/c Qu'est-ce qu'un lagomorphe ? Donnez un exemple. (1,5 pts)

---

---

---

---

# Végétarien, flexitarien, végétalien, vegan : petit lexique des modes d'alimentation alternatifs

source : [www.lci.fr](http://www.lci.fr), publié le 27 juin 2018 - Matthieu DELACHARLERY,

ALIMENTATION - Ils ne mangent ni viande, ni poisson, ni produits laitiers. De plus en plus de Français adoptent des régimes alimentaires bien spécifiques aux noms parfois incompréhensibles. Petit lexique pour vous aider à vous y retrouver.

Bien manger, vivre longtemps et en meilleure santé : voilà les préoccupations des temps modernes. Les modes d'alimentation alternatifs, qu'ils soient d'ordre éthique, religieux, médical ou purement gustatif, font de plus en plus d'adeptes. Dans l'Hexagone, selon une étude Harris interactive menée l'an dernier auprès de 1 000 Français, 4 % des personnes interrogées déclarent pratiquer un régime vegan, 6 % se disent flexitariens, tandis que 5 % déclarent être végétariens.

En France, depuis deux ans, on constate une augmentation de la consommation de légumes (+28 %), de fruits (+26 %) et de poissons (+20 %), au détriment de la viande (-30 %) et du lait (-27 %). Une tendance entretenue notamment par la multiplication des scandales alimentaires : des lasagnes à la viande de cheval (2013) au lait aux salmonelles de l'entreprise Lactalis (2017) en passant par les vidéos d'abattoir ou de poussins broyés de l'association L 214 (2015).

Les réserves à l'égard de la viande ne sont pourtant pas récentes. Il y a des milliers d'années, déjà des végétariens, du jainisme indien au philosophe pré-socratique Pythagore, ne se nourrissaient pas de viande. Depuis 1944, année de la fondation en Angleterre de la "Vegan Society", nous n'en sommes plus là. Les descendants de ce mouvement refusent toute "exploitation animale".

## VÉGÉTARIEN

Le végétarisme est le fait de manger de tout sauf de la chair animale. Autrement dit : pas de viande, pas de poissons, pas de crustacés, gélatine et fromage avec présure (une partie de l'estomac du veau dont on se sert pour faire coaguler le lait dans certains fromages). Parmi eux, on trouve également les lacto-végétariens, qui mangent de tout sauf de la chair animale et des œufs. Ou encore, les ovo-végétariens, qui consomment de tout sauf de la chair animale et des produits laitiers.

## FLEXITARIEN

Le flexitarien, à l'inverse du végétarien, ne s'interdit ni viande, ni poisson. Il limite simplement sa consommation de produits d'origine animale. Très en vogue depuis quelques années, le flexitarisme sous-tend de nombreuses raisons : morales, écologiques, gustatives ou médicales. Une dernière raison notamment portée par de récentes études. Depuis 2015, selon le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC), de l'OMS, l'excès de viande rouge serait associé au risque de cancer chez l'homme.

## VÉGÉTALIEN

Cela désigne une personne qui va manger de tout sauf de la chair animale ou tout autre aliment d'origine animale, que ce soit les produits laitiers, les œufs ou encore le miel. C'est purement alimentaire, il n'y a aucune conviction d'ordre éthique, à la différence du véganisme qui ne se limite pas à l'assiette. Cela peut être pour des raisons de santé, en cas d'allergies alimentaires, par exemple.

## VEGAN

Le véganisme est non seulement une manière de s'alimenter - quelqu'un donc qui va manger végétalien - mais aussi un mode de vie, une philosophie et un mouvement social et politique. C'est une personne qui va essayer autant que possible de bannir les produits d'origine animale dans tous les domaines (vêtements, cosmétiques...) ou toutes pratiques basées sur l'exploitation et la cruauté envers les animaux (zoos, cirques, corrida, etc.). On est au-delà d'un simple mode d'alimentation, puisque l'idée est de mettre fin à l'exploitation et promouvoir des alternatives à cette exploitation pour le bénéfice des êtres humains, des animaux ou de l'environnement. On ne peut être vraiment vegan que depuis 1947 et la découverte de la vitamine B12 synthétique qui permet de se passer totalement des produits carnés.

## 50 % de produits durables, 20 % de bio en restauration collective : le décret d'application relatif à la composition des repas servis dans les collectivités est sorti

source : [www.restauration21.fr](http://www.restauration21.fr), publié le 25 avril 2019 - Lydie Anastassion,

Publié au Journal officiel du 24 avril 2019 le [décret](#) « relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs » fixe les dispositions d'application de l'article 24 de la loi du 30 octobre 2018 dite « loi [Egalim](#) », en précisant notamment les catégories de produits entrant dans les objectifs d'approvisionnement et les modalités du suivi de ces objectifs imposés aux établissements de restauration collective. Au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public devront compter 50 % de produits de qualité et durables et au moins 20 % de produits biologiques.

Le décret précise que « la proportion de 50 % de produits servis dans les repas par les restaurants collectifs (...) correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif ».

Quant au 20 % de produits bio, cette proportion « correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif ».

6 signes ou mention de qualité ont été retenues :

- Le label rouge ;
- L'appellation d'origine ;
- L'indication géographique ;
- La spécialité traditionnelle garantie ;
- La mention " issus d'une exploitation de haute valeur environnementale " ;
- La mention " fermier " ou " produit de la ferme " ou " produit à la ferme ", pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

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.

Le décret précise également les modalités de la prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

### Comités régionaux de l'alimentation et expérimentation de l'affichage obligatoire

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation confirme par ailleurs l'instauration de comités régionaux de l'alimentation dotés d'un rôle d'instance de concertation locale pour l'atteinte des seuils d'approvisionnement ([décret du 12 avril 2019](#)). L'expérimentation de l'affichage obligatoire de la nature des produits entrant dans la composition des menus a également été précisée ([décret du 15 avril 2019](#)).

Pour atteindre ces objectifs fixés par la loi, les professionnels et les collectivités territoriales pourront être accompagnés par le [Conseil National de la Restauration Collective](#). « Ce secteur constituera l'un des axes fort du prochain « Plan national pour l'alimentation (PNA) » en cours de concertation au sein du Conseil national de l'alimentation » précise le ministère.



## ACCIDENTS LIES A L'ABSENCE D'AIDE A LA MANUTENTION MANUELLE

### Les circonstances des accidents :



« En soulevant un couvercle de regard, l'agent a ressenti une vive douleur dans le dos ».

« Lors du rangement de l'atelier, nécessitant de porter et de déplacer de nombreuses charges, l'agent a senti une douleur dans l'épaule gauche ».

### Les suites de ces accidents :

Les agents ont souffert respectivement d'un lumbago et d'une tendinite à l'épaule gauche engendrant 100 et 40 jours d'arrêt de travail.

### 1. L'analyse

L'analyse de ces accidents a permis de constater notamment les éléments suivants :

- les agents ont adopté de mauvaises postures pour le port de charge,
- les agents n'ont pas reçu de formation PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique),
- les agents n'ont pas utilisé d'aide à la manutention pour la réalisation de leurs tâches,
- dans le deuxième cas, l'agent a déplacé des charges de façon répétée et sur de longues distances.



### 2. Les mesures de prévention

#### 1. L'évaluation des risques :

Il est important d'évaluer les risques liés à la manutention notamment les caractéristiques physiques de la charge, les efforts physiques requis, les caractéristiques du milieu de travail, les exigences de l'activité et tout autre facteur de risques (vêtements, chaussures, connaissances, formation, ...). Ces éléments sont à intégrer dans le document unique et des solutions doivent être recherchées afin de diminuer les risques.

Suite à cette évaluation, plusieurs mesures doivent être mises en œuvre pour prévenir les accidents liés à la manutention. Elles visent à :

- diminuer la fatigue et les contraintes physiques notamment les gestes répétitifs, les flexions et torsions de la colonne vertébrale,
- éviter les postures pénibles et/ou dangereuses,
- préserver la santé des agents, limiter les accidents de service et maladies professionnelles, diminuer l'absentéisme et accroître l'efficacité du travail.

#### 2. Les gestes et postures :

La formation PRAP permet aux agents de prendre conscience des risques liés aux manutentions et de participer à la recherche de solutions. Les principaux points évoqués sont :

- les méthodes pour limiter la sollicitation excessive de la colonne vertébrale,
- les auxiliaires de manutention permettant de faciliter la tâche à effectuer et de préserver la santé des agents,
- les techniques de manutention et les bons gestes à effectuer,

les connaissances sur l'organisation du travail et l'aménagement du poste.

source : [www.temperature-alerte.com](http://www.temperature-alerte.com), consulté le 6 septembre 2021

## TEMPÉRATURES RÉGLEMENTAIRES AU STADE DE LA REMISE DIRECTE OU DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Denrées surgelées, glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18°C maximum sans limite inférieure
Viandes hachées et préparation de viandes congelées	- 18°C maximum sans limite inférieure
Produits de la pêche congelés	- 18°C maximum
Autres denrées congelées	- 12°C maximum sans limite inférieure
Denrées alimentaires très périssables d'origine végétale	+4° C maximum
Denrées alimentaires périssables	+8° C maximum
Viandes hachées et viandes séparées mécaniquement	+ 2°C maximum
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3°C maximum
Préparations de viandes, viandes de volaille (y compris petit gibier), de lagomorphes, ovoproduits, lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4°C maximum
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7°C maximum pour les carcasses entières et pièces de gros+4°C maximum pour les morceaux de découpe
Repas élaborés à l'avance en liaison froide	+ 3°C maximum
Plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds au consommateur	+ 63°C minimum



# EXAMEN PROFESSIONNEL D'AVANCEMENT DE GRADE ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2<sup>ème</sup> CLASSE

SESSION 2022

## ÉPREUVE ÉCRITE DE 3 À 5 QUESTIONS

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**

# Verso

*Ne retourner que suite au signal du responsable de salle.*

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

- ♦ Vous rédigerez vos réponses exclusivement sur le présent sujet qui sera glissé à l'intérieur de la copie de 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.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez écrire uniquement à l'aide d'un stylo à encre foncée, non effaçable sur votre/vos copie(s) et vous pouvez utiliser du blanc correcteur.
- ♦ Un seul sujet est donné au candidat. Aucun autre exemplaire du sujet ne pourra lui être fourni.
- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif (nom, prénom, signature, numéro de candidat, découpage et collage des copies entre elles, rabat occultant du coin supérieur droit de la copie non plié et collé...) dans votre/vos copie(s) et/ou annexe(s) le cas échéant (intercalaires, papier millimétré, feuille blanche). Sera considéré comme signe distinctif tout élément permettant de différencier et repérer particulièrement la ou les copies et non requis pour répondre à la commande du sujet.
- ♦ L'utilisation d'une calculatrice à fonctionnement autonome non programmable, sans imprimante et sans dispositif de communication à distance 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.
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

**Ce sujet comprend 10 pages**

**Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend  
le nombre de pages indiqué.**

S'il est incomplet, en avertir un surveillant.