
CONCOURS D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL
PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE
DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT 2010

Spécialité :
« Restauration »

Une épreuve écrite consistant en la 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

Il vous est demandé de répondre sur votre copie sauf cas contraire indiqué dans l'énoncé.

Ne pas désagrafer le sujet.

IMPORTANT

Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie : ni votre prénom ou votre nom, ni votre n° de convocation, ni votre signature.... Vous ne devez pas mentionner dans vos réponses des noms imaginaires ou existants (par exemple, nom d'une commune, nom d'un agent....) **mais seulement utiliser les éléments qui vous sont fournis dans les questions.**

Seul l'usage d'un stylo noir ou bleu est autorisé (bille, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.

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

L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.

Les feuilles de brouillon (de couleur) ne seront pas corrigées par les correcteurs.

Vous êtes adjoint technique dans un établissement d'enseignement.

Le responsable de cuisine étant indisponible pour la semaine prochaine, les commandes de viandes (en gras sur le menu) de la semaine n°11 n'ont pas été réalisées.

PARTIE 1 :

Le gestionnaire de l'établissement vous demande de quantifier et planifier les approvisionnements des viandes/charcuteries qui sont prévus au menu.

Pour ce faire, vous devez remplir le journal d'achats (annexe 3) et la grille des effectifs (annexe 4), à partir des annexes jointes au dossier.

PARTIE 2 :

Le lundi 15 mars 2010, est prévu au menu, un sauté de veau Marengo.

Vous devez rédiger la fiche technique de production de ce plat sur la base de 100 parts (annexe 6).

Précisions :

- les marchandises surgelées sont précisées sur le menu
- l'omelette est réalisée à partir d'œufs coquille
- il est prévu 140 parts de salami

PARTIE 3 :

A votre arrivée le matin vous constatez que la chambre froide négative est en panne vraisemblablement depuis la nuit.

Elle contient principalement des légumes, des portions de poisson, des feuilletés au fromage et des steaks hachés.

La température intérieure affichée est de + 2°C.

Quelles sont les mesures à prendre dans l'immédiat ?

Quelles sont les mesures à prendre dans un second temps ?

Justifiez vos réponses.

Calendrier 2010

Janvier		Février		Mars		Avril		Mai		Juin	
1	vendredi	1	lundi	1	lundi	1	jeudi	1	samedi	1	mardi
2	samedi	2	mardi	2	mardi	2	vendredi	2	dimanche	2	mercredi
3	dimanche	3	mercredi	3	mercredi	3	samedi	3	lundi	3	jeudi
4	lundi	4	jeudi	4	jeudi	4	dimanche	4	mardi	4	vendredi
5	mardi	5	vendredi	5	vendredi	5	lundi	5	mercredi	5	samedi
6	mercredi	6	samedi	6	samedi	6	mardi	6	jeudi	6	dimanche
7	jeudi	7	dimanche	7	dimanche	7	mercredi	7	vendredi	7	lundi
8	vendredi	8	lundi	8	lundi	8	jeudi	8	samedi	8	mardi
9	samedi	9	mardi	9	mardi	9	vendredi	9	dimanche	9	mercredi
10	dimanche	10	mercredi	10	mercredi	10	samedi	10	lundi	10	jeudi
11	lundi	11	jeudi	11	jeudi	11	dimanche	11	mardi	11	vendredi
12	mardi	12	vendredi	12	vendredi	12	lundi	12	mercredi	12	samedi
13	mercredi	13	samedi	13	samedi	13	mardi	13	jeudi	13	dimanche
14	jeudi	14	dimanche	14	dimanche	14	mercredi	14	vendredi	14	lundi
15	vendredi	15	lundi	15	lundi	15	jeudi	15	samedi	15	mardi
16	samedi	16	mardi	16	mardi	16	vendredi	16	dimanche	16	mercredi
17	dimanche	17	mercredi	17	mercredi	17	samedi	17	lundi	17	jeudi
18	lundi	18	jeudi	18	jeudi	18	dimanche	18	mardi	18	vendredi
19	mardi	19	vendredi	19	vendredi	19	lundi	19	mercredi	19	samedi
20	mercredi	20	samedi	20	samedi	20	mardi	20	jeudi	20	dimanche
21	jeudi	21	dimanche	21	dimanche	21	mercredi	21	vendredi	21	lundi
22	vendredi	22	lundi	22	lundi	22	jeudi	22	samedi	22	mardi
23	samedi	23	mardi	23	mardi	23	vendredi	23	dimanche	23	mercredi
24	dimanche	24	mercredi	24	mercredi	24	samedi	24	lundi	24	jeudi
25	lundi	25	jeudi	25	jeudi	25	dimanche	25	mardi	25	vendredi
26	mardi	26	vendredi	26	vendredi	26	lundi	26	mercredi	26	samedi
27	mercredi	27	samedi	27	samedi	27	mardi	27	jeudi	27	dimanche
28	jeudi	28	dimanche	28	dimanche	28	mercredi	28	vendredi	28	lundi
29	vendredi			29	lundi	29	jeudi	29	samedi	29	mardi
30	samedi			30	mardi	30	vendredi	30	dimanche	30	mercredi
31	dimanche			31	mercredi			31	lundi		

Lycée professionnel du bâtiment
--

Semaine n°:11	Lundi 15/03/10	Mardi 16/03/10	Mercredi 17/03/10	Jeudi 18/03/10	Vendredi 19/03/10
- Crudité : - Protidique : - Salade composée :	Jus d'agrumes Mousse de canard Salade à la Russe	Chou-fleur mimosa Rillettes de sardines Salade d'Argenteuil	Assiette ST. Antoine Raviolis gratinés	Carottes râpées au citron Maquereau au ketchup Salade Aïda	Endivettes rémoulade Salami cornichon Salade Martiniquaise
- Plan alimentaire :	Veau	Volaille	Œuf	Porc	Bœuf
Plat principal	Sauté de veau Marengo	Poulet rôti à la crème d'ail	Omelette paysanne	Longe de porc	Sauté de bœuf Niçoise
- Légume vert : Et/ou - Légume féculent :	Tomates provençales Coquillettes au beurre	Légumes à l'orientale Semoule couscous	Purée de légumes (et salade mélangée)	Compote de pomme et Banane Frites grand-mère	Jardinière de légumes
- Fruit cru ou cuit : - Pâtisserie : - Laitage :	Pomme Elstar Cône glacé Entremet vanille	Cocktail de fruits Gâteau à l'ananas Yaourt aromatisé	Fruit	Raisin Italia Mousse au chocolat Fromage blanc aux fruits	Banane Chou à la crème Flan nappé caramel
Repas du soir	Spécialité	Boeuf	Agneau	Poisson	
Entrées :	Salade Piémontaise	Salade de tomate mozzarella ou crevettes	Coquille du pêcheur Ou pamplemousse	Œuf dur vinaigrette	
Plat principal :	Pizza Napolitaine (surgelé)	Steak haché grillé (surgelé)	Navarin d'agneau	Pavé de saumon (surgelé) et beurre blanc	
Légume :	Salades panachées	Haricots verts	Petits pois et carottes	Blé tendre	
Dessert au choix :	Fruit de saison	Pêche façon Melba Ou Fruit frais	Riz au lait ou cocktail de fruits	Far pomme-pruneaux ou Fruit	

Semaine n°11		du lundi 15 au vendredi 19 mars 2010	
Fournisseur	Marchandises	Quantité	Date de livraison

Tableau des effectifs à compléter par le candidat

Effectifs prévus au self pour la semaine n°11 du lundi 15 au vendredi 19 mars 2010

Compléter le tableau ci-dessous

	Demi pensionnaires	Internes	Commensaux		Total	
			Midi	soir	Midi	soir
Lundi	576	132	28	6		
Mardi	568	132	34	6		
Mercredi	148	126	8	4		
Jeudi	572	130	37	6		
Vendredi	562	130	27	0		

Les internes prennent 2 repas principaux par jour sauf le vendredi

Liste des fournisseurs de denrées et fréquences des livraisons

Famille de marchandises	Fournisseurs	Jour de livraison	Code client
Conserves de fruits et légumes	Pomona Episaveur	Lundi/Mercredi	1235
Conserves de poisson	Pomona Episaveur	Lundi/Mercredi	1235
Conserves de viandes et plats cuisinés	Brake France	Lundi/Jeudi	25984
Produits surgelés : viandes et poissons	Davigel	Mardi/Vendredi	69854
Produits surgelés de légumes	SIRF	Mardi/Jeudi	857412
Pâtisserie surgelée et glaces	Davigel	Mardi/Vendredi	69854
Yaourts nature/fruits	Team Ouest	Lundi/Jeudi	741258
Ovo produits/œufs coquille	Team Ouest	Lundi/Jeudi	741258
Charcuterie	Clermont	Lundi/Mercredi/Vendredi	6587
Viandes fraîches, Bœuf, Veau, Agneau	AIM	Lundi/Mercredi/Vendredi	LycRB
Viandes fraîches de porc	Bernard	Tous les jours	59854
Saucisseries	Pomona passion froid	Lundi/Vendredi	21054
Jambon choix, supérieur et grill	Davifrais	Mardi/Vendredi	69854
Poulet frais entiers et découpes	Janzé volailles	Tous les jours	584213
Viandes de dinde fraîche	Achille Bertrand	Tous les jours	69584
Produits laitiers, lait, fromages	Distralis	Mardi/Vendredi	L3625
Beurre/crème fraîche	SPLO	Mardi/Jeudi	59256
Epicerie	Degrenne	Mercredi	17689
Huiles : Soja/Tournesol 25l et 5l	Blin	Lundi/Mercredi/Vendredi	8562
Fruits et légumes frais	Pomona Terre Azur	Lundi/Mercredi/Vendredi	25658
Aides culinaires	Transgourmet	Lundi/Vendredi	99633

