

CENTRE DE GESTION DE LA DORDOGNE

16 JANVIER 2013

CONCOURS D'AGENT DE MAITRISE (Externe - Interne – 3^{ème} concours)

Résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un agent de maîtrise territorial dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Spécialité : RESTAURATION

Durée : 2 heures

Coefficient 3

RAPPEL : Les candidats ne doivent porter sur les copies aucune mention, signature ou signe distinctif de nature à rompre l'anonymat. L'utilisation d'une encre de couleur autre que bleue ou noire est interdite.

La notation se fera sur 20. Pénalité pour présentation négligée et fautes d'orthographe (- 2 points)

RESOLUTION D'UN CAS PRATIQUE

En votre qualité d'agent de maîtrise à la cuisine centrale où vous occupez les fonctions de « commis 1 », vous devez proposer un menu du terroir « Alsacien ».

Pour réaliser le travail demandé, **vous devez compléter**, à l'aide des 6 annexes jointes, **les fiches techniques de la page 8 à la page 13.**

Menu du terroir Alsacien :

Mise en bouche	Flammenküche (Tarte flambée)
Entrée	Terrine de foie gras
Poisson	Dos de sandre sur lit de choucroute
Plat principal	Cop au Riesling, tagliatelles fraîches
Fromage	Assiette de dégustation fromagère
Dessert	Tarte aux quetsches

TRAVAIL A FAIRE

- 1 – Lors de votre arrivée dans le service de restauration votre supérieur hiérarchique vous fait une visite guidée des différents locaux que vous serez amené(e) à fréquenter. Meticuleusement, vous les notez sur un carnet (annexe 1). A la fin de la visite, il vous demande si vous connaissez bien l'affectation de chacun des locaux.
A partir de vos connaissances et de l'annexe 1, compléter le document A.
- 2 – Lors de votre accueil, le chef vous remet votre planning au restaurant (annexe 2) pour la semaine à venir. Vous occupez le poste « commis 1 ». Il vous pose quelques questions afin de vérifier que vous avez bien compris son fonctionnement.
A partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle et de l'annexe 2, compléter le document B.
- 3 – Lors de chaque service du menu du terroir, les différents plats sont argumentés aux convives. Avec deux autres collègues, vous êtes chargé de cette tâche. Il vous est demandé d'expliquer le plat de poisson ainsi que le plat principal. Afin de vous préparer, vous rédigez un argumentaire que vous proposez à votre responsable.
→ A partir de la mise en situation et de votre expérience, compléter le document C.
- 4 – Afin de renseigner l'équipe de restaurant sur la composition de l'assiette fromagère, le chef vous demande d'établir une description de chaque fromage proposé.
→ A partir de vos connaissances, compléter le document D.
- 5 – Le vendredi matin, vous réceptionnez le colis de volaille et notamment les coqs pour le menu du terroir. Un stagiaire débutant, Stéphane, remarque l'estampille sanitaire collée sur chaque volaille (annexe 3). Il vous demande de lui expliquer l'estampille.
→ A partir de vos connaissances et de l'annexe 3, compléter le document E.
- 6 – Le poissonnier vient de livrer la commande. Le chef vous demande de l'aider à ranger les différents colis de poissons. En ouvrant un de ces colis, pour vous tester, il vous interroge sur les critères de fraîcheur des poissons.
→ A partir de vos connaissances et de votre expérience, renseigner le document F

7 – En fin de semaine, le chef vous confie la responsabilité de réaliser le coq au Riesling. Vous serez aidé(e) par Stéphane. Une fiche technique existe pour ce plat (annexe 4), mais une partie de celle-ci est illisible. Quelques techniques de réalisation de ce ragoût à blanc ont été effacées. Vous complétez les techniques manquantes afin que Stéphane ne commette pas d'erreur.

→ A partir de vos connaissances et de l'annexe 4, compléter le document G.

8 – Pendant l'exécution du plat, vous remarquez que la sauce au Riesling est trop liquide. Stéphane s'en inquiète également et vient vers vous. S'engage alors un dialogue à propos de la liaison de cette sauce au Riesling et des sauces en général.

→ A partir de vos connaissances, complétez le document H.

9 – Peu avant le service, le chef vous demande de terminer avec le stagiaire des flammenküches qui vont être servies en mise en bouche. Toutes les denrées sont prêtes et vous disposez d'une litre de crème fleurette (annexe 5). Stéphane ne connaît que les pots de crème épaisse, vous lui faites une description rapide de ce produit.

→ A partir de vos connaissances et de l'annexe 5, compléter le document I.

10 – La semaine suivante, vous réceptionnez la commande des denrées (annexe 6) pour un autre groupe. Après la vérification qualitative et quantitative des marchandises, vous demandez à Stéphane de ranger des denrées. Celui-ci ne connaît pas encore bien les différents lieux de stockage. Vous décidez de classer les denrées en fonction de leur gamme et de leur lieu de stockage.

→ A partir de vos connaissances et de l'annexe 6, complétez le document J.

LES ANNEXES

ANNEXE 1 : la liste des locaux

Visite des locaux

- *Hall d'accueil*
- *Office*
- *Vestiaires du personnel*
- *Plonge vaisselle*
- *Economat*
- *Réserve de mobilier et de matériel*
- *Réfectoire*
- *Lingerie principale*

ANNEXE 2 : le planning de travail

Légende :

H1 : de 6 H 00 à 15 H

H2 : de 7 H 00 à 15 H 00

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Chef de restaurant	H1	H1	Repos	H1	H2	Repos	Repos
Commis 1	H1	H1	Repos	H1	H2	Repos	Repos
Commis 2	H1	H1	Repos	H1	H2	Repos	Repos
Commis 3	H1	H1	Repos	H1	H2	Repos	Repos

ANNEXE 3 : L'estampille sanitaire



ANNEXE 4 : La fiche technique du coq au Riesling

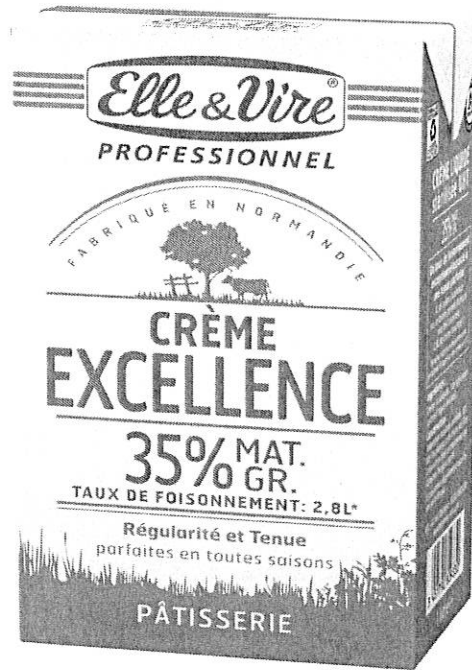
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 8

COQ AU RIESLING

Denrées	Unité	Quantité	Technique de réalisation
<u>Eléments de base</u>			
Coq (morceaux de 50 g)	Kg	2	1) Eplucher et ciseler les échalotes
Farine	Kg	0.60	2) les morceaux de coq.
Beurre	Kg	0.80	3) du beurre les morceaux de coq et
Echalote	Kg	0.120	4) les échalotes
Riesling	L	0.40	5) avec le Riesling, laisser réduire.
Fond blanc de volaille	L	1	6) Mouiller au fond blanc de volaille, ajouter le
Bouquet garni	Pièce	1	assaisonner.
<u>Finition</u>			
Crème épaisse	L	0.30	7) Cuire au four à 200° C pendant 1 H 30 mn
<u>Assaisonnement</u>			
Sel fin		PM	8) et passer la sauce au chinois.
Poivre blanc moulu		PM	9) et faire réduire à nouveau, rectifier.
			10) Dresser le coq au Riesling

ANNEXE 5 : la crème utilisée pour la flammenküche



ANNEXE 6 : La facture du magasin M.....

METRO Z.A. 37, rue des Tuileries		Date : 30/01/2012		
		Facture n° : 3525.12		
Code client : 633.67.02				
Référence	Dénomination	Prix unitaire HT	Quantité	Prix total HT
FR956	Choucroute cuite sous vide	1.35	5 kg	6.75
FR234	Quetsches conserve 3/1	3.80	2	7.60
FR890	Sandre frais 2/3 kg	16.00	4 kg	64.00
FR554	Fumet de poisson déshydraté boîte de 900 g	18.42	1	18.42
FR654	Laitue sachet 250 g	1.80	3	5.40
FR765	Munster	5.87	5	29.35
FR147	Cerises griottes surgelées sachet 1 kg	4.28	2	8.56
Total hors taxe				140.08
TVA 5.5 %				7.70
TOTAL TTC				147.78

LES DOCUMENTS A RENDRE

Document A : l'affectation des locaux

Locaux destinés aux convives	Locaux destinés au service
.....
.....
.....
.....
Locaux destinés au stockage	Locaux destinés au personnel
.....
.....
.....

Document B : l'interprétation des plannings

Questions du chef	Horaires
Quels sont vos horaires le lundi ?
Quels sont vos horaires le mercredi ?	
Quels sont vos horaires le vendredi ?
Quels sont vos jours de repos ?
Quelle est votre durée de travail hebdomadaire ?

Document C : L'argumentation technique

Appellation du plat	Argumentation technique sous forme de phrases rédigées
Dos de sandre sur lit de choucroute
Coq au Riesling Tagliatelles fraîches

DOCUMENT D : La connaissance des fromages

Appellations	Familles	Type de lait	Provenance
<u>Exemple</u> : camembert de Normandie	Pâte molle à croûte fleurie	Vache	Normandie
Munster
Roquefort
Valençay
Comté
Saint Nectaire
Brie de Meaux

Document E : L'estampille sanitaire

Indications	Significations
FR
09
305
01
CE

Document F : Les critères de fraîcheur des poissons

Organes	Critères de fraîcheur (1 réponse par ligne)
CORPS	Exemple : RIGIDE
ŒIL
ECAILLES
ODEUR
OUÏES
CHAIR
ANUS

Document G : La technique de réalisation du cop Riesling

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 8

COQ AU RIESLING

Denrées	Unité	Quantité	Technique de réalisation
<u>Éléments de base</u>			
Coq (morceaux de 50 g)	Kg	2	1) Eplucher et ciseler les échalotes
Farine	Kg	0.60	2) les morceaux de coq.
Beurre	Kg	0.80	3) u beurre les morceaux de coq et
Echalote	Kg	0.120	4) les échalotes
Riesling	L	0.40	5) avec le Riesling, laisser réduire.
Fond blanc de volaille	L	1	6) Mouiller au fond blanc de volaille, ajouter le i assaisonner.
Bouquet garni	Pièce	1	
<u>Finition</u>			7) Cuire au four à 200° C pendant 1 H 30 mn.
Crème épaisse	L	0.30	
<u>Assaisonnement</u>			8) et passer la sauce au chinois.
Sel fin		PM	
Poivre blanc moulu		PM	9) et faire réduire à nouveau, rectifier.
			10) Dresser le coq au Riesling

DOCUMENT H : Le dialogue concernant la sauce au Riesling

Stéphane : « Cette sauce au Riesling me paraît aussi liquide que de l'eau, est-ce normal ? »

Vous : « Non, une sauce doit être..... elle doit..... le dos d'une cuillère. »

Stéphane : « Alors, peux-tu me donner des solutions pour épaissir ma sauce au Riesling ? »

Vous : « Première solution : tu utilises un beurre manié qui se compose d'un mélange égal de puis tu l'incorpores au liquide frémissant. Il s'agit ici d'une liaison d'appoint de dernière minute. »

Stéphane : « Existe-t-il d'autres solutions ? »

Vous : « Oui, tu peux également lier ta sauce avec un roux blanc, il se compose des mêmes ingrédients que le beurre manié, mais il faut..... afin d'enlever le goût de farine cru. Le roux doit être avant d'être incorporé à la sauce frémissante. »

Stéphane : « Et si je n'ai pas de liaison à ajouter, comme puis-je épaissir ma sauce ? »

Vous : « Si tu as beaucoup de sauce, tu peux la faire..... en faisant évaporer une partie de l'eau, elle va se concentrer et s'épaissir. Mais attention, car tu vas également concentrer..... ».

Document I : La description du litre de crème

Type de crème (épaisse ou liquide) :

Signification de la mention U.H.T. :

Signification de la mention 35 % MG : de

Lieu de stockage après ouverture :

Température de stockage après ouverture :

Durée de stockage après ouverture :

Un exemple d'utilisation en cuisine :

Un exemple d'utilisation en pâtisserie :

Document J : le stockage des produits

Gamme et caractéristiques des produits	Produit	Lieu/température de stockage
1 ^{ère} gamme : produits bruts	Filet de sandre frais	Timbre à poisson de 0 à +2°C
2 ^{ème} gamme : produits appertisés
3 ^{ème} : produits surgelés
4 ^{ème} : produits crus sous vide
5 ^{ème} gamme : produits cuits sous vide
Produits « secs » (déshydratés)
B.O.F.