

CONCOURS INTERNE ET 3^e CONCOURS D'AGENT DE MAÎTRISE TERRITORIAL

SESSION 2023

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

Vérification des connaissances techniques, au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, et à l'exclusion de toute épreuve rédactionnelle, des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, que l'exercice de la spécialité, au titre de laquelle le candidat concourt, implique de façon courante.

Durée : 2 heures
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 ou numéro fictif, ni le nom de votre collectivité employeur ou collectivité fictive, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni signature ou paraphe, ni date.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable et non thermosensible pour écrire et 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.
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- ♦ Les feuilles de brouillon ne sont en aucun cas prises en compte.
- ♦ L'utilisation d'une calculatrice électronique programmable ou non-programmable sans dispositif de communication à distance est autorisée.

Ce sujet contient 4 pages, y compris celle-ci.

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

Répondez aux questions suivantes dans l'ordre qui vous convient, en prenant soin de préciser le numéro de la question avant d'y répondre.
Les questions qui requièrent des calculs ne seront pas corrigées si le détail des calculs (justification des résultats) n'apparaît pas sur la copie.

Questions de calculs, hygiène et sécurité

Question A (1 point)

Qu'est-ce que les risques psychosociaux (RPS) ?

Question B (1,5 point)

Qu'est-ce qu'un E.P.C. ? Donnez 4 exemples.

Question C (2 points)

Qu'est-ce que le compte professionnel de prévention ? Citez 3 facteurs de risques.

Question D (2 points)

Citez quatre principes généraux de la prévention des risques professionnelles.

Question E (1 point)

Vous devez effectuer le montage d'un échafaudage à pied. Sous quelles conditions pouvez-vous le faire ?

Question F (1,5 point)

Par quelle instance le CHSCT a-t-il été remplacé fin 2022 ? Quel était son rôle ?

Question G (1 point)

Quelle est le rôle du médecin de prévention ?

Question H (2 points)

Les fonctionnaires relevant de la filière technique sont régulièrement appelés à utiliser des produits classifiés dangereux.

a) Quel document est mis à disposition des agents par la collectivité pour chacun de ces produits ?

b) Quels renseignements essentiels apporte-t-il ?

Question I (1,5 point)

Vous devez remplir une piscine de 8 m de long par 3,5 m de large et 1,5 m de profondeur, avec une arrivée d'eau à 12l/min.

Combien de temps vous faudra-t-il en minute pour la remplir ?

Question J (2 points)

La collectivité décide de construire un parking de 150 places pour un budget de 1 277 500 euros, au tarif fixe de 3 euros l'entrée. Considérant un passage de 350 véhicules par jours pour 2,5 euros de bénéfices par entrée. En combien d'années le parking sera-t-il amorti ?

Question K (2,5 points)

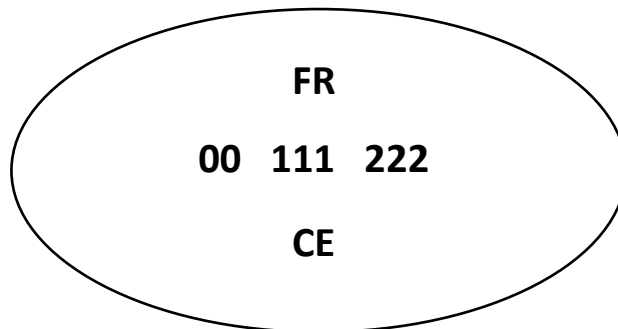
Un fournisseur a augmenté ses prix de 15% de janvier à fin mai puis de 30% sur le reste de l'année. Sachant que le coût, avant augmentation, des produits concerné est de 2 000 € par mois, calculez le surcoût total sur l'année.

Question L (2 points)

Calculez la quantité de lames de parquet nécessaires pour remplir une surface de 4 mètres par 2 mètres, sachant que chaque lame a une largeur de 20 cm et une longueur de 80 cm.

Questions de connaissances**Question 1 (1,25 point)**

Indiquez à quoi correspondent les informations relatives aux inscriptions sur l'étiquette d'agrément vétérinaire.

**Question 2 (2 points)**

Quels sont les contrôles que vous devez faire lors de la réception d'une livraison ?

Question 3 (1,25 point)

Vous donnerez les températures de conservation des produits suivants :

Conserves, épicerie,
Fruits et Légumes,
Yaourts, fromages,
Denrées surgelées, glaces,
Repas élaborés à l'avance en liaison froide.

Question 4 (1,5 point)

Citez les 3 dangers liés à la manipulation en restauration. Vous donnerez un exemple pour chaque danger.

Question 5 (2 points)

Citez les deux types de marche en avant en expliquant la différence entre les deux.

Question 6 (2 points)

En liaison froide, il existe une obligation réglementaire au moment du refroidissement après cuisson et au moment de la remise en réchauffe. Donnez pour chacun les deux couples temps/température.

Question 7 (2 points)

Dans les produits d'entretiens, il existe plusieurs types d'action. Expliquez en quelques mots l'action d'un produit détergent et celle d'un produit désinfectant.

Question 8 (1 point)

Indiquez les EPI que vous devrez porter lors de l'utilisation et/ou de la manipulation d'un produit dangereux.

Question 9 (2,5 points)

a) Que signifie le sigle H.A.C.C.P. ?

b) Citez les 7 principes de la méthode H.A.C.C.P.

Question 10 (2 points)

Expliquez les termes suivants :

- Germes aérobie,
- Aseptique,
- Pathogène,
- Toxine.

Question 11 (1 point)

À quoi se rattache les pourcentages exigés par la loi EGALIM ?

Question 12 (1,5 point)

Expliquez la signification de l'acronyme S.I.Q.O. et donnez quatre exemples.