

## **AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL**

### **CONCOURS INTERNE ET 3<sup>e</sup> CONCOURS**

#### **SESSION 2023**

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**

**INDICATIONS DE CORRECTION**

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) ?

*Ce sont les éléments qui portent atteinte à l'intégrité physique et à la santé mentale des salariés au sein de leur environnement professionnel.*

### **Question B (1,5 point)**

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

*C'est un équipement de protection collective. (0,5 point)*

*Garde-corps, filet antichute, encoffrement de machine, captation des fumées et poussières, revêtement antidérapant, panneau anti-bruit... (1 point ; 0,25 x 4)*

### **Question C (2 points)**

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

*Le compte professionnel de prévention (C2P) permet de déterminer et de référencer les facteurs de risques professionnels d'exposition d'un travailleur au-delà de certains seuils. (0,5 point)*

*-Travail de nuit  
-Travail en équipes successives alternantes  
-Travail répétitif  
-Activité en milieu hyperbare  
-Températures extrêmes  
-Bruit  
-Manutentions manuelles de charge  
-Postures pénibles  
-Vibrations mécaniques  
-Agents chimiques dangereux  
(0,5 point par bonne réponse)*

### **Question D (2 points)**

Citez quatre principes généraux de la prévention des risques professionnels.

*-Éviter les risques  
-Évaluer les risques  
-Combattre les risques à la source  
-Adapter le travail à l'homme  
-Tenir compte de l'évolution de la technique  
-Remplacer ce qui est dangereux par ce qui l'est moins  
-Planifier la prévention  
-Donner la priorité aux mesures de protection collective  
-Donner les instructions appropriées aux salariés  
(0,5 point par bonne réponse)*

**Question E (1 point)**

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

*Avoir une formation adaptée. (0,5 point)*

*Vérification périodique de l'échafaudage à jour. (0,25 point)*

*Échafaudage adapté et aux normes européenne ou française. (0,25 point)*

**Question F (1,5 point)**

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

*Les missions du CHSCT ont été transférées au Comité Social Territorial lors des élections professionnelles de 2022. (0,5 point)*

*Le CHSCT est une instance consultative du dialogue social et de concertation dédié aux questions de santé, de sécurité et des conditions de travail. (1 point)*

**Question G (1 point)**

Quelle est le rôle du médecin de prévention ?

*Le médecin de prévention est en charge de la surveillance médicale des agents et agit en milieu de travail pour éviter toute altération de la santé physique et psychique des agents du fait de leur travail. (1 point)*

**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 ?

*La fiche de données de sécurité (FDS). (1 point)*

b) Quels renseignements essentiels apporte-t-il ?

*Il précise principalement, la nature du produit et de ses composants, ses dangers, la conduite à tenir pour les premiers secours en cas d'exposition accidentelle, son utilisation, le stockage, l'élimination... (1 point)*

**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 ?

$$8 \times 3,5 \times 1,5 = 42 \text{ m}^3$$

1m<sup>3</sup> = 1000 litres, donc  $42 \times 1000 = 42\ 000$ .

$$42\ 000 / 12 = 3\ 500 \text{ minutes}$$

*(0,5 point pour le volume de la piscine + 1 point pour le temps exact)*

**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 ?

*Bénéfice sur 1 journée : recettes/jour =  $2,5 \times 350 = 875 \text{ €}$  (1 point).*

*Bénéfice sur 1 année :  $875 \times 365 = 319\ 375$*

*Nombre d'année d'amortissement =  $1\ 277\ 500 / 319\ 375 = 4 \text{ ans}$  (1 point)*

**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.

*Surcoût pour les 15% (mois de janvier à mai) = 2 000 X 1.15 = 2 300 € soit un surcoût de 300 €. (0,75 point)*

*Surcoût pour les 30% (reste de l'année) = 2 300 X 1.30 = 2 990 € soit un surcoût de 690 €. (0,75 point)*

*Surcoût total sur l'année = 300 + 690 = 990€ (1 point)*

**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.

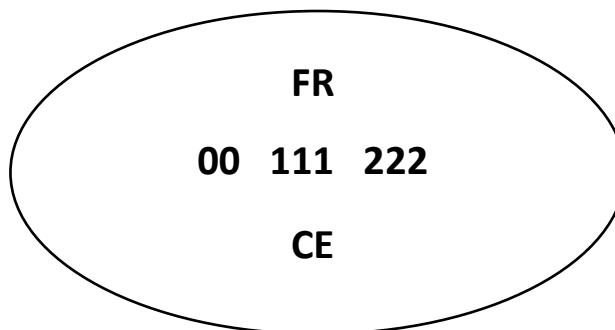
*Surface totale = 4 X 2 = 8m<sup>2</sup> (0,25 point)*

*Surface d'une lame = 0,2 x 0,8 = 0,16m (0,25 point)*

*Nombre total nécessaire de lames = 8 / 0,16 = 50 lames (1,5 point)*

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

Indiquez à quoi correspondent les informations relatives aux inscriptions sur l'étiquette d'agrément vétérinaire. (5 x 0,25 point)



FR : Pays d'implantation

00 : Département

111 : Commune

222 : N° attribué à l'établissement

CE : Sigle de la Communauté européenne

**Question 2 (2 points)**

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

(4 x 0,5 point)

- Contrôle visuel des produits, du camion, Présence de l'estampille vétérinaire (pour tous les produits avec obligation)
- Température des produits (pour tous les produits avec obligation)
- DLC/ DDM des produits
- Conformité de la livraison au vu du bon de livraison et du bon de commande

### Question 3 (1,25 point)

Vous donnerez les températures de conservation des produits suivants :

(5 x 0,25 point)

Conserves, épicerie : Température ambiante

Fruits et Légumes : + 8° (réponse tolérée entre 6° et 8°)

Yaourts, fromages : + 4° (réponse tolérée entre 3° et 6°)

Denrées surgelées, glaces : - 18° maximum

Repas élaborés à l'avance en liaison froide : + 3° maximum

### Question 4 (1,5 point)

Citez les 3 dangers liés à la manipulation en restauration. Vous donnerez un exemple pour chaque danger. (3 x 0,5 point)

- Biologique : contamination croisée (bactérie, microbe,...)

- Chimique : surface et/ou matériel mal rincé (reste de produit) ; produits mal dosés ...

- Physique : bout de gant, de verre, de bois, bijoux, ...

### Question 5 (2 points)

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

- Marche en avant dans l'espace : Organisation mise en place lorsque les locaux permettent de dissocier les manipulations (local de décartonnage, légumerie,...) (2 x 0,5 point)

- Marche en avant dans le temps : Organisation mise en place lorsque les locaux ne permettent pas de dissocier les manipulations. On mettra en place une procédure allant du plus propre au plus sale et/ou une désinfection entre chaque manipulation. (2 x 0,5 point)

### 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.

- Refroidissement après cuisson : de plus 63° à plus 10° à cœur en moins de deux heures. (2 x 0,5 point)

- Remise en réchauffe : de plus 10° à plus 63° à cœur en moins d'une heure. (2 x 0,5 point)

### 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. (2 x 1 point)

- Détergent : Un produit détergent est utilisé pour nettoyer. Produit contenant des savons ou d'autres agents de surface aux propriétés tensioactives.

-Désinfectant : Un produit désinfectant est utilisé pour désinfecter. Produit conçu pour détruire les micro-organismes tels que les bactéries, les virus et les champignons. Un désinfectant est un produit biocide.

### Question 8 (1 point)

Indiquez les EPI que vous devrez porter lors de l'utilisation et/ou de la manipulation d'un produit dangereux. (4 x 0,25 point)

- Vêtement de travail

- Chaussures de sécurité

- Gants de protection

- Lunettes de protection

**Question 9 (2,5 points)**

a) Que signifie le sigle H.A.C.C.P. ? (0,75 point)

*HACCP est un sigle anglais qui signifie : Hazard Analysis and Critical Control Point. En français, cela se traduit par Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.*

b) Citez les 7 principes de la méthode H.A.C.C.P. (7 x 0,25 point)

Les 7 principes de la méthode H.A.C.C.P. :

- analyser et identifier les risques et dangers à toutes les étapes de la chaîne alimentaire ;
- déterminer les éventuels points critiques pour pouvoir rapidement maîtriser ces dangers ;
- déterminer le niveau de limites critiques pour pouvoir prendre les mesures nécessaires ;
- mettre en place un système de surveillance efficace au niveau des points critiques ;
- déterminer les actions correctives à appliquer pour éliminer ou remédier aux risques et dangers ;
- vérifier régulièrement l'efficacité du système HACCP mis en place et apporter des points d'amélioration si nécessaire ;
- mettre en place un système documentaire prouvant l'application effective des mesures mises en place.

**Question 10 (2 points)**

Expliquez les termes suivants :

(0,5 point par bonne réponse)

- Germes aérobies : micro-organismes qui ont besoin d'oxygène pour vivre.
- Aseptique : Méthode qui prévient des maladies en empêchant l'introduction de microbes dans l'organisme.
- Pathogène : Qui provoque la maladie ; le pouvoir pathogène est l'aptitude à engendrer des troubles morbides.
- Toxine : Sécrétions bactérienne, véritable poison bactérien.

**Question 11 (1 point)**

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

Les pourcentages s'appliquent aux dépenses liées aux achats de matières première hors taxe, et en Euros, entrant dans la confection des menus.

**Question 12 (1,5 point)**

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

Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine. (0,5 point)

Exemples : AB ,AOP,IGP,STG,LR et AOC. (0,25 point par bonne réponse soit 1 point)