

Corrigé agent de maîtrise 2025 : cas pratique restauration

Proposition de corrigé — non officielle. Session 2025, cas pratique de restauration du CDG38. Les quatre questions, le plan et l'infographie sont traités.

[Sujet officiel](#) · [Annales de ce concours ou examen](#)

Question 1A — Les obligations nutritionnelles

L'arrêté du 30 septembre 2011 impose un plat principal, une garniture, un produit laitier et une entrée et/ou un dessert : le repas compte ainsi quatre ou cinq composantes. L'équilibre s'apprécie sur **vingt repas successifs**, et non sur un seul déjeuner. Les fréquences de l'annexe I favorisent les apports en fibres, vitamines, calcium et fer et limitent les plats ou desserts trop gras ou sucrés. Par exemple, huit desserts au moins doivent comporter des fruits crus.

Les portions doivent être adaptées au plat et à l'âge des enfants ; les exigences applicables aux produits livrés figurent dans l'annexe II. L'eau reste disponible sans restriction et le pain en libre accès ; sel et sauces ne sont pas proposés librement, mais servis selon les plats. Dans le restaurant du sujet, le responsable vérifie la cohérence des menus livrés avec ces obligations et l'adaptation du service aux enfants. Des barquettes biosourcées ne prouvent, à elles seules, ni l'équilibre nutritionnel ni la sécurité des repas.

Question 1B — Marche en avant et lecture du plan

La **marche en avant** sépare les opérations sales des opérations propres, afin d'éviter qu'une denrée prête à être consommée soit contaminée par une matière première, un déchet, un matériel ou une personne. Elle s'organise dans l'espace ou, lorsque les locaux l'imposent, dans le temps, avec nettoyage et procédures adaptées.

Le plan se trouve dans le document 1 ; le renvoi de la question à « l'annexe 2 » est une imprécision de l'énoncé. Les produits reçus rejoignent les chambres froides et les épiceries. Le circuit prévoit une décontamination puis les préparations, le conditionnement et l'allotissement avant expédition. Cette progression est cohérente dans son principe.

En revanche, **le circuit noir des déchets rencontre des circulations de produits**, notamment entre les préparations et la zone d'expédition. Les trajets du personnel, depuis les vestiaires et les locaux annexes, doivent aussi être rapprochés des zones traversées. Le plan distingue un quai de réception, en haut à gauche, et un quai d'expédition plus bas. Cette séparation des accès est favorable, mais ne résout pas les croisements des circulations internes. Les flèches signalent donc des points à examiner ; elles ne prouvent pas qu'un aliment a été contaminé.

Il faut organiser des contenants de déchets fermés, un trajet et des horaires d'évacuation distincts des opérations propres, ainsi qu'une tenue et une hygiène des mains adaptées aux changements de zone.

Le stagiaire peut expliquer le passage des produits bruts aux plats conditionnés, puis montrer pourquoi le maintien de cette séparation dépend aussi des pratiques réelles.

Question 2 — Risques professionnels

Le document 2 présente quatre familles de facteurs d'usure. Les **risques chimiques** concernent les détergents et désinfectants : projections, inhalation ou erreur de mélange. Les **manutentions** de cartons, barquettes et batteries de cuisine sollicitent dos, épaules et poignets. Les **ambiances thermiques** combinent froid des chambres de stockage et chaleur des fours, marmites et plonge. Le **bruit** provient des équipements et du service auprès des enfants ; il augmente fatigue et difficultés de communication.

On complète cette lecture par les risques d'accident : glissade sur un sol mouillé, coupure, brûlure lors de la remise en température, heurt sur un trajet encombré. L'exposition biologique est liée aux denrées, déchets et surfaces souillées. Enfin, des contraintes d'organisation — pic du service de 180 repas, répartition déséquilibrée des tâches ou remplacement absent — peuvent entraîner stress et précipitation. Ces risques doivent être appréciés à partir du travail des six agents, sans transposer automatiquement tous les dangers d'une cuisine de production à ce restaurant satellite.

Question 3 — Cinq actions de prévention

- **Réduire les manutentions.** Mettre des chariots adaptés à disposition, rapprocher les stockages des postes et ranger les charges lourdes à hauteur accessible. Cela réduit les ports répétés et les flexions ; expliquer les gestes ne remplace pas l'amélioration matérielle.
- **Sécuriser les déplacements.** Traiter rapidement les déversements, maintenir les sols et dégager les circulations ; programmer le nettoyage hors des déplacements du service lorsque c'est possible. Les chaussures antidérapantes complètent ces mesures.
- **Maîtriser les produits chimiques.** Choisir les produits utiles, respecter les dosages, garder les étiquettes, sécuriser le stockage et interdire les mélanges improvisés. Former à leur utilisation et fournir les protections adaptées au risque identifié.
- **Protéger des températures et du bruit.** Entretenir ventilation et équipements, isoler les sources bruyantes lorsque possible, prévoir les protections contre la chaleur et organiser les passages en zone froide. Vérifier aussi l'organisation de la salle de restauration.
- **Réorganiser les tâches avec l'équipe.** Préparer le pic de service, alterner les tâches sollicitantes, prévoir des pauses et un remplacement, puis suivre les incidents et les difficultés remontées. Inscrire les actions, leurs responsables et leur échéance dans le suivi de prévention.

Question 4A — DDPP et PMS

DDPP signifie direction départementale de la protection des populations. Elle intervient notamment dans le contrôle de la sécurité sanitaire alimentaire ; l'organisation administrative du département peut regrouper ces fonctions dans une DDETSPP. **PMS** signifie plan de maîtrise sanitaire : il réunit les bonnes pratiques d'hygiène, les procédures fondées sur les principes HACCP et la traçabilité, ainsi que la gestion des non-conformités, retraits et rappels.

Question 4B — Hygiène du personnel

La tenue doit être propre, réservée au travail et adaptée au poste ; les cheveux sont retenus et protégés selon les procédures. Les effets personnels et bijoux susceptibles de contaminer les aliments ou d'empêcher un lavage efficace des mains sont écartés. Les vestiaires séparent autant que nécessaire vêtements de ville et tenue de travail.

Le lavage des mains intervient avant la manipulation des repas et après les toilettes, les déchets, une tâche sale, une interruption ou un contact contaminant. Il faut eau, savon, rinçage et séchage hygiénique. **Les gants ne remplacent pas ce lavage** : on les change entre opérations incompatibles et on évite de toucher avec eux téléphone, visage ou poignées puis aliments.

Un agent signale rapidement au responsable des symptômes ou lésions pouvant présenter un risque de contamination, pour décider des mesures adaptées avec les interlocuteurs compétents. Une plaie doit être protégée ; une personne présentant un risque ne continue pas à manipuler des aliments sans décision appropriée. On ne mange ni ne fume sur les postes de préparation.

Enfin, chacun respecte la séparation sale/propre, utilise du matériel propre et signale une anomalie. Dans ce restaurant en liaison froide, on applique les procédures de réception, stockage et remise en température du PMS, et on consigne les contrôles prévus. Une barquette biosourcée ne se réchauffe pas selon une règle improvisée : ses conditions d'usage doivent être compatibles avec le procédé retenu.

Référence

Arrêté du 30 septembre 2011 et ses annexes. Le commentaire des circuits porte sur le plan fourni, non sur une visite de l'établissement.