

Agent de maîtrise 2025 : corrigé de restauration

Proposition de corrigé - non officielle. Concours interne et troisième concours d'agent de maîtrise territorial, spécialité restauration, CDG38, 23 janvier 2025.

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

Question 1 - Restauration scolaire : cadre applicable en janvier 2025

A. Deux lois

La loi **EGAlim du 30 octobre 2018** et la loi **Climat et résilience du 22 août 2021** encadrent notamment les approvisionnements et les menus. La loi AGECE de 2020 intervient également sur le gaspillage et les plastiques, mais le couple EGAlim-Climat et résilience répond directement aux mesures évoquées.

B. Les blancs du texte

Dans l'ordre : **50 % ; 2025 ; une ; 2022 ; 50 % ; 20 %**. L'objectif de réduction du gaspillage pour la restauration collective est comparé à 2015. L'affichage doit être actualisé au moins une fois par an. Pour les achats, les 20 % de bio sont compris dans les 50 % de produits durables et de qualité : on ne les additionne pas pour obtenir 70 %.

C. Les deux cases

95 % au moins est la réponse attendue pour un plat annoncé bio, conformément au repère de communication de l'Agence Bio. La restauration collective sociale n'est pas pour autant soumise au même dispositif de certification que la restauration commerciale ; l'information du convive doit rester loyale.

Le taux d'achats bio est calculé **en valeur hors taxes des achats annuels**, et non d'après le poids ni le nombre de plats.

D. Contenants en plastique

L'interdiction vise les contenants alimentaires en plastique utilisés pour **la cuisson, le réchauffage et le service**, dans les secteurs scolaire, universitaire et accueillant les enfants de moins de six ans. L'échéance générale est le **1er janvier 2025**, reportée au **1er janvier 2028 pour les collectivités de moins de 2 000 habitants**. Il faut préciser les usages concernés, plutôt que d'annoncer l'interdiction indistincte de tout objet en plastique.

E. Menu végétarien

La restauration scolaire doit proposer **au moins un menu végétarien par semaine**. Ce menu peut comporter des œufs ou des produits laitiers : végétarien ne signifie pas nécessairement végétalien.

Référence : [guide ministériel EGAlim et Climat et résilience de septembre 2022](#). Repère bio : [Agence Bio](#).

Question 2 - Nutrition et approvisionnement

A et B. Texte et définitions

Les fréquences obligatoires sont précisées par l'**arrêté du 30 septembre 2011**, pris avec le décret n° 2011-1227. Elles s'apprécient sur vingt repas successifs. Un produit gras contient **plus de 15 % de matières grasses** ; un produit sucré contient **plus de 20 g de sucres simples totaux par portion**. Les deux seuils n'ont donc pas la même unité.

C. Fréquences

Plat ou produit	Fréquence sur 20 repas
Légumes secs, féculents ou céréales en garniture	10
Fromage apportant au moins 150 mg de calcium par portion	Au moins 8
Fruits crus en dessert	Au moins 8
Crudités de légumes ou fruits frais, en entrée ou accompagnement	Au moins 10
Produit laitier ou dessert lacté : plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion	Au moins 6
Entrées constituées de produits gras	Au maximum 4

Référence : [arrêté du 30 septembre 2011, annexe I](#).

D.a. Quantités et unités à commander

Le coefficient multiplicateur est $400/50 = 8$. Les unités de vente doivent être arrondies à l'entier supérieur, sans arrondir d'abord les besoins.

Ingrédient	Besoin pour 400 élèves	Commande
Pommes	24 kg	24 unités de 1 kg
Poires	20 kg	20 unités de 1 kg
Cassonade	0,8 kg	1 unité de 1 kg
Sucre semoule	1,6 kg	2 unités de 1 kg

Ingrédient	Besoin pour 400 élèves	Commande
Farine T55	1,6 kg	2 unités de 1 kg
Amandes en poudre	1,6 kg	2 unités de 1 kg
Beurre	1,6 kg	7 unités de 0,25 kg, soit 1,75 kg

D.b. Coût par élève

Le coût des ingrédients effectivement incorporés pour 50 élèves vaut :

$$3 \times 2,20 + 2,5 \times 2,50 + 0,1 \times 2,10 + 0,2 \times 0,85 + 0,2 \times 0,60 + 0,2 \times 6,50 + 0,2 \times 6,10 = 15,87 \text{ €}.$$

Le coût matière est donc **15,87/50 = 0,3174 €, soit 0,32 € par élève**. Pour 400 élèves, 126,96/400 donne le même résultat. Ce calcul n'inclut ni main-d'œuvre ni énergie.

Si l'on demande le montant de la commande entière, en supposant aucun stock disponible, il faut payer les conditionnements complets : **131,475 € avant arrondi**, soit environ **0,33 € par élève**. La différence correspond aux ingrédients restant en stock. Le « coût du dessert » et le décaissement de la commande doivent être distingués.

Question 3 - Hygiène et sécurité

A. Températures

Liaison	Repère de conservation
Chaude	Au moins +63 °C pour les préparations servies chaudes
Froide	Entre 0 et +3 °C pour les préparations culinaires élaborées à l'avance concernées
Surgelée	-18 °C ou plus froid

Le passage d'une liaison froide à un service chaud nécessite aussi une remise en température adaptée ; le tableau n'est pas une procédure sanitaire complète. [Référence : arrêté du 21 décembre 2009](#).

B. Cinq gammes

Première gamme : produits frais, bruts ou peu transformés ; deuxième : conserves stabilisées par appertisation ; troisième : produits congelés ou surgelés ; quatrième : végétaux crus préparés, conservés au froid ; cinquième : produits cuits préparés, souvent conditionnés sous vide ou sous atmosphère adaptée, avec conservation réfrigérée et durée fixée par le procédé. Un emballage sous vide ne rend pas, à lui seul, un aliment stable à température ambiante.

C. Sept principes HACCP

- Analyser les dangers biologiques, chimiques et physiques.
- Déterminer les points critiques où leur maîtrise est indispensable.

- Fixer les limites critiques de chaque point.
- Organiser une surveillance permettant de vérifier ces limites.
- Prévoir les actions correctives en cas d'écart.
- Vérifier régulièrement que le dispositif fonctionne.
- Conserver les documents et enregistrements prouvant son application.

Par exemple, pour une étape de maintien chaud, on identifie le danger, fixe la limite applicable, organise les mesures, prévoit la conduite en cas d'écart et conserve les relevés. [Référence : règlement n° 852/2004, article 5.](#)

Question 4 - Management

A. Désaccord sur les poubelles

Recevoir les deux équipes et leur encadrement pour établir les faits, les horaires et les difficultés, sans désigner un coupable avant d'avoir lu les fiches de poste et l'organisation existante. Assurer immédiatement une solution provisoire afin que les déchets ne compromettent pas l'hygiène ou la collecte. Examiner les locaux, les circuits propres et sales, le poids des bacs et les protections nécessaires.

Convenir avec le responsable du bâtiment d'une répartition précise : qui ferme et nettoie les bacs, qui les transporte, qui les présente à la collecte et qui les rentre. Si les compétences de décision sont dépassées, demander un arbitrage au supérieur commun. Formaliser le circuit, les horaires et les remplacements, informer chaque agent, puis vérifier une semaine plus tard que la solution fonctionne. Une rotation peut se discuter, mais ne doit pas remplacer la clarification des responsabilités.

B. Agent sans EPI pour la deuxième fois

Mettre d'abord l'agent en sécurité et ne pas le laisser poursuivre une tâche exigeant des protections absentes. Lors d'un entretien individuel, décrire les deux faits et écouter ses raisons : matériel indisponible, taille inadaptée, inconfort, difficulté médicale ou mauvaise compréhension. Son comportement inhabituel justifie de chercher la cause.

Rappeler les risques et les obligations, fournir des équipements adaptés et vérifier qu'il sait les utiliser. Si une difficulté de santé est évoquée, orienter vers la médecine de prévention sans demander un diagnostic à l'agent. Convenir d'un engagement concret, consigner l'entretien et contrôler le port effectif. En cas de nouveau refus sans motif résolu, transmettre les faits à la hiérarchie et aux ressources humaines pour une réponse proportionnée ; l'agent de maîtrise ne s'attribue pas un pouvoir disciplinaire qu'il n'a pas.