

Délibération affichée à l'Hôtel de Ville
et transmise au représentant de l'Etat
le 14 février 2014

CONSEIL DE PARIS

Conseil Municipal

Extrait du registre des délibérations

Séance du 10 février 2014

2014 DRH 10 Fixation de la nature des épreuves, du règlement et du programme des concours externe et interne pour l'accès au corps des personnels de maîtrise d'administrations parisiennes, grade d'agent de maîtrise, dans la spécialité restauration.

Mme Maïté ERRECART, rapporteure.

Le Conseil de Paris, siégeant en formation de Conseil Municipal,

Vu la loi n°83-634 du 13 juillet 1983 modifiée portant droits et obligations des fonctionnaires, ensemble la loi n°84-53 du 26 janvier 1984 modifiée portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale, notamment son article 118 ;

Vu la loi n°84-16 du 11 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique de l'Etat, notamment son article 20 ;

Vu le décret n°85-1229 du 20 novembre 1985 modifié relatif aux conditions générales de recrutement des agents de la fonction publique territoriale ;

Vu le décret n°94-415 du 24 mai 1994 modifié, portant dispositions statutaires relatives aux personnels des administrations parisiennes ;

Vu la délibération DRH 2007-110-1° des 17, 18 et 19 décembre 2007 modifiée portant fixation du statut particulier applicable au corps des personnels de maîtrise d'administrations parisiennes ;

Vu la délibération DRH 2007-112 des 17, 18 et 19 décembre 2007 portant fixation de la nature des épreuves et du règlement des concours externe et interne d'accès au corps des personnels de maîtrise de la Commune de Paris ;

Vu le projet de délibération en date du 28 janvier 2014, par lequel M. le Maire de Paris lui propose de fixer la nature des épreuves, le règlement et le programme des concours externe et interne pour l'accès au

corps des personnels de maîtrise d'administrations parisiennes, grade d'agent de maîtrise, dans la spécialité restauration ;

Sur le rapport présenté par Mme Maïté ERRECART, au nom de la 2^{ème} Commission,

Délibère :

Article 1 : Le concours externe comporte les épreuves suivantes :

A. Epreuves écrites d'admissibilité

1. A partir d'un dossier technique, analyser une situation donnée et proposer des solutions adaptées au cas soumis.

Cette épreuve a pour objectif d'évaluer les connaissances techniques du candidat, ainsi que son aptitude à établir un projet en tenant compte des contraintes diverses ainsi que de l'aspect économique. (durée : 4h, coefficient 6)

Le programme figure en annexe 1.

2. Rédaction d'une note se rapportant aux missions dévolues à un agent de maîtrise dans la spécialité restauration à partir d'un dossier à caractère scientifique ou technique. (durée : 3h, coefficient 4)

B. Epreuves orales d'admission

1. Entretien avec le jury destiné à apprécier la motivation du candidat ainsi que son aptitude à exercer les missions dévolues à un agent de maîtrise dans la spécialité restauration, tout particulièrement au regard de ses motivations, de sa connaissance du métier et de son environnement, de ses connaissances en matière d'hygiène et de sécurité, de son aptitude à l'encadrement. (durée : 20 minutes; coefficient 5)

2. Entretien portant sur les connaissances techniques relatives à la spécialité restauration (durée : 20 minutes; coefficient 5)

Le programme figure en annexe 1.

Article 2 : Le concours interne comporte les épreuves suivantes :

A. Epreuves écrites d'admissibilité

1. A partir des données techniques fournies, indiquer les modalités de préparation et d'organisation d'une production culinaire.

Cette épreuve a pour objectif de permettre au candidat d'affirmer ses connaissances professionnelles dans leurs différents aspects, notamment technique et économique. (durée : 4h, coefficient 6)

Le programme figure en annexe 1.

2. Rédaction d'un rapport se rapportant aux missions dévolues à un agent de maîtrise dans la spécialité restauration à partir d'un dossier technique. (durée : 3h, coefficient 4)

B. Epreuves orales d'admission

1. Entretien avec le jury destiné à apprécier la motivation du candidat ainsi que son aptitude à exercer les missions dévolues à un agent de maîtrise dans la spécialité restauration, tout particulièrement au regard de ses motivations, de sa connaissance du métier et de son environnement, de son aptitude à l'encadrement. (durée : 20 minutes; coefficient 4)

2. Entretien portant sur les connaissances techniques relatives à la spécialité restauration (durée : 20 minutes; coefficient 4)

Le programme figure en annexe 1.

3. Entretien portant sur les connaissances administratives générales (durée : 15 minutes maximum, coefficient 2)

Le programme figure en annexe 2.

ANNEXE 1

Programme des épreuves d'analyse de situation, d'étude d'une production culinaire et d'entretien technique des concours externe et interne

1. Technologie culinaire :
1.1. L'histoire de la cuisine : l'histoire et l'évolution de la cuisine française au cours du XXème siècle.
1.2. Le personnel de cuisine :
1.2.1. le personnel,
1.2.2. la répartition du travail : différents tableaux de service affichés dans les cuisines collectives,
1.2.3. tenue et comportements professionnels :
les points de comportement spécifiques en cuisine,
les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire,
1.2.4. la sécurité : la prévention des risques sur le lieu de travail.
1.3. Les locaux :
1.3.1. les locaux, les secteurs ou zones de travail :
les principaux locaux ou secteurs de travail et leur représentation sous forme de schéma (les circuits) en restauration,
1.3.2. l'entretien des locaux :
l'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux,
l'identification des procédures de nettoyage,
1.3.3. traitement des déchets :
la réglementation en matière d'hygiène et d'environnement,
1.3.4. la ventilation.
1.3.5. les critères pour l'implantation d'une cuisine
1.4. Le matériel :
1.4.1. le matériel fixe de cuisson, de préparation, de stockage et de conservation,
1.4.2. le matériel mobile,
1.4.3. les couteaux et le petit outillage,
1.4.4. le matériel électromécanique.
1.5. Les cuissons.
1.5.1. Les types de cuisson
1.5.2. Les modes de cuisson
1.5.3. Les liaisons
1.6. Les préparations de base :
fonds de base,
gelées,
éléments de liaison,
saucés de base,
beurres composés,
courts- bouillons,
farces et duxelles,
marinades.
1.7. Les produits et les préparations culinaires :
produits laitiers,

corps gras,
œufs,
potages,
hors- d'œuvre,
pâtes, farinages et préparations à base de céréales,
produits de la mer et d'eau douce,
viandes de boucherie et abats,
volailles,
gibiers,
fruits et légumes frais et secs,
desserts,
produits semi-élaborés,
vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine.
1.8. Les procédés de conservation :
traditionnels (salage, sucrage, enrobage...),
par le froid,
par la chaleur.
1.9. Les approvisionnements des services.
2. Sciences appliquées :
2.1. Constituants biochimiques des aliments :
2.1.1. nature des constituants :
protides,
glucides,
lipides,
éléments minéraux,
vitamines,
eau,
2.1.2. principales propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires :
état physique,
solubilité, diffusion, suspension, émulsion,
action de la chaleur (milieu aqueux ou ambiance sèche) sur les protides, les lipides, les glucides, les vitamines,
action de l'air sur les vitamines, les lipides.
2.2. Les aliments :
classification des aliments et valeur nutritionnelle,
notions sur les équivalences alimentaires.
2.3. Nutrition :
2.3.1. rappels de physiologie de la digestion et de l'absorption intestinale :
phénomènes mécaniques et chimiques de la digestion,
mécanismes d'absorption et devenir des produits absorbés,
stockage des glucides et des lipides.
2.3.2. besoins nutritionnels et apports recommandés – équilibre alimentaire :
rations alimentaires,
élaboration de menus équilibrés.
2.3.3. les différents régimes alimentaires
2.4 Hygiène et prévention :
2.4.1. microbiologie appliquée :

diversité du monde microbien,
modes de contamination en milieu professionnel,
hygiène et prévention en milieu professionnel,
dispositif réglementaire de contrôle.
2.4.2. transformations biochimiques dues aux micro-organismes :
fermentations :
rôles technologiques,
applications à la technologie alimentaire ou culinaire :
fermentation lactique,
altérations des aliments et des préparations culinaires :
causes d'altération,
conséquences : modes de conservation,
cas particulier des préparations élaborées à l'avance,
2.4.3. intoxications et parasitoses alimentaires :
aliments vecteurs de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
mesures réglementaires : critères microbiologiques,
analyse des dangers et mesures d'hygiène pour la préparation et la conservation des productions culinaires (démarche hazard analysis critical control point : analyse des dangers –points critiques pour leur maîtrise (HACCP),
parasitoses.
2.5. Qualité alimentaire.
2.6. Sciences appliquées aux locaux, aux équipements professionnels :
2.6.1. énergie électrique,
rappel des principales grandeurs utilisées en électricité,
sécurité : réglementation et contrôle.
2.6.2. combustibles :
sécurité concernant la distribution et l'alimentation en combustibles des locaux professionnels
2.6.3. alimentation en eau froide :
distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine,
adoucissement de l'eau.
2.6.4. production et utilisation du froid en milieu professionnel :
principes de production du froid,
applications aux appareils :
congélateurs, surgélateurs,
cellules de refroidissement rapide.
2.6.5. entretien des locaux et des matériels :
produits de nettoyage,
matériels de nettoyage et d'entretien des locaux et des matériels,
nettoyage des locaux : entretien courant, entretien périodique.
2.6.6. prévention des risques professionnels :
sécurité,
ergonomie.
3. Eléments comptables :
3.1. La commande :
la notion de recherche de fournisseurs, d'appels d'offre et de tableau de comparaison d'offres,
la rédaction du bon de commande, son rôle.
3.2. La livraison :

l'utilisation du bon de livraison.
3.3. Les stocks :
la présentation des fiches de stock (manuelles ou informatisées) selon les méthodes Premier Entré, Premier Sorti (P.E.P.S) et Coût Moyen Unitaire Pondéré après chaque entrée (CMUP).
4. Gestion planning:
4.1 planification
4.1.1 Planification du personnel 5 jours sur 7 matin
4.1.2 Planification 5 jours sur 7 midi et soir
4.1.3 Planification 6 jours sur 7 matin
4.1.4 Planification 6 jours sur 7 midi et soir
4.1.5 Planification 7 jours sur 7 matin
4.1.6 Planification 7 jours sur 7 midi et soir
5. La restauration collective
5.1 les 3 types de restauration collective
5.1.1 La restauration scolaire
5.1.2 La restauration d'entreprise
5.1.3 La restauration sociale
5.2 Les différents modes de production
5.2.1 La liaison froide
5.2.2 La liaison chaude
6. Documents HACCP
6.1 Les Protocoles de cuisine
6.2 Les Protocoles des offices
6.3 Les Procédure en cuisine
6.4 Les Procédures des offices
6.5 Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
7. Production culinaire
7.1 Production culinaire
7.1.1 Etablir un plan de fabrication
7.1.2 Répartir les tâches
7.1.3 Assurer la fabrication
7.1.4 Animer, motiver et former l'équipe de production
7.1.5 Optimiser les moyens de production
7.1.6 Coordonner les opérations de production et de distribution
7.1.7 Elaborer des recettes spécifiques
7.1.8 Corriger les non-conformités
7.1.9 Conduire des plans d'action incluant la formation du personnel
7.2 Production Hébergement
7.2.1 Contrôler le service des étages
7.2.2 Mettre en place la démarche HACCP des offices d'étages
7.2.3 Concevoir et élaborer les prestations
7.2.4 Mettre au point des produits
8. Conception, organisation et maintenance de système de production
8.1 Participer à la conception d'une unité de restauration, d'hébergement
8.2 Prévoir les équipements nécessaires et les procédures en fonction de l'organisation retenue
8.3 Assurer le suivi de la réalisation

8.4 Veiller à la maintenance des locaux et des matériels
<u>9. Approvisionnement</u>
9.1 Définir les besoins en produits et fournitures diverses
9.2 Déclencher la commande et en assurer le suivi
9.3 Contrôler la livraison
<u>10 Art de la table et du service</u>
10.1 Service en salle

ANNEXE 2

Programme de l'épreuve de connaissances administratives générales du concours interne

Hygiène et sécurité

1 Questions générales relatives à la sécurité et à la prévention des accidents

- notions sur la réglementation du travail (code du travail)
- conditions de travail
- hygiène et sécurité des personnels
- hygiène et sécurité en restauration collective

2 Réglementation sanitaire et de sécurité contre l'incendie

Réglementation du personnel

1 principales notions du droit de la fonction publique (notamment : statut, agent public, fonctionnaire, catégorie, corps, grade, emploi, échelon, indice)

2 notions générales sur les droits et obligations des fonctionnaires, le recrutement, le déroulement de carrière, les organismes paritaires