

**MINISTÈRE DE LA JUSTICE  
DIRECTION DE L'ADMINISTRATION PÉNITENTIAIRE**

\*\*\*\*\*

**CONCOURS INTERNE  
POUR LE RECRUTEMENT DE  
TECHNICIENS DE L'ADMINISTRATION PÉNITENTIAIRE  
SESSION 2022**

**SPÉCIALITÉS LIÉES À LA GESTION D'UNE CUISINE  
COLLECTIVE**

**Durée de l'épreuve : 3 heures – Coefficient : 4**

.....

L'épreuve écrite d'admissibilité commune aux deux concours consiste en l'étude de cas ou d'un dossier technique permettant d'apprécier les qualités de réflexion et le sens de l'organisation du candidat.

Cette épreuve comporte l'analyse d'une situation nécessitant un traitement ou une opération technique ainsi que la rédaction d'un compte rendu ou d'un rapport d'intervention présentant les solutions adaptées au cas soumis (telles que gestion prévisionnelle de travaux, organisation d'une production ou d'un chantier).

Cette épreuve peut faire appel à des notions élémentaires du code des marchés publics, des règles sur la maîtrise d'ouvrage publique et des dispositions relatives à l'hygiène et la sécurité au travail.

Les problèmes posés peuvent se présenter sous la forme de questionnaire à choix multiples, fiches techniques, tableaux, grilles, diagrammes, plans, schémas ou croquis à analyser, à remplir, à compléter ou tout autre mode d'interrogation du même type.

**Sujet noté sur 20 points comportant 4 pages.**

**Le candidat ne doit pas répondre sur le sujet.**

**Chaque réponse doit être reportée sur votre copie en rappelant le numéro de la question.**

**L'usage de documents autres que ceux fournis dans ce sujet, matériel informatique ou smartphone.**

## **QUESTIONS COMMUNES (sur 4 points)**

- 1) Citer trois ministres en poste actuellement ? **1 point**
- 2) A quel ministère est rattachée l'administration pénitentiaire ? **0,5 point**
- 3) Donner le nom du garde des sceaux ? **0,5 point**
- 4) Que signifient les sigles DISP / APIJ / RPE ? **1,5 point**
- 5) En quelle année a été promulguée la loi pénitentiaire ? **0,5 point**

## **PREMIÈRE PARTIE**

### **QUESTIONS À RÉPONSES COURTES (sur 9 points)**

- 1) Quels sont les différents nutriments en alimentation ? À quoi servent-ils et indiquer pour chacun un aliment où les trouver ? **1,5 point**
- 2) Quels sont les apports recommandés de calories pour un homme et une femme ? Indiquer en fonction de quels critères ces besoins diffèrent. **1,5 point**
- 3) Que dit la loi EGALIM pour les repas servis en restauration collective ? **1,5 point**
- 4) Quels sont les objectifs de la loi EGALIM ? **1,5 point**
- 5) Quelles sont les différences entre un régime flexitarien et végétalien ? **1,5 point**
- 6) Citer les trois micro-organismes les plus souvent présents dans les résultats d'analyse ? **1,5 point**

## **DEUXIÈME PARTIE**

### **ÉTUDE DE CAS (sur 7 points)**

1) Vous êtes technicien dans un établissement pénitentiaire en gestion déléguée. Vous constatez que le prestataire effectue des prélèvements de plats témoins non conformes.

Vous devez rédiger à votre chef d'établissement un compte rendu ciblant toutes les opérations utiles aux bonnes pratiques de travail sur la méthodologie et la réglementation des plats témoins. **3,5 points**

2) Vous êtes responsable d'une cuisine en liaison chaude de 200 rationnaires. Vous apprenez lors de votre prise de service le matin, que votre équipe de cuisine est en quarantaine suite à un dépistage covid.

Énumérez 5 actions pour assurer le service de restauration. **3,5 points**