

Concours section : EXT-TECHNICIEN RESTAURATION COLLECTIVE

Epreuve matière : Etude de cas

N° Anonymat : **OLRYE766 MY** Nombre de pages : 4

(Remplir cette partie à l'aide de la notice)

Concours : externe Session : 2024

Epreuve : écrite du concours Date de l'épreuve : 09 Avril 2024

**CONSIGNES**

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

Question 1 :

Question 2

Question 3 :

Question 4 : La répartition en pourcentage des trois principaux besoins énergétiques :

Glucide	50%
Protéine	15%
Lipide	35%

Question 5 : Un régime végétalien est un régime qui exclut tout apport de protéine animale. C'est un végétalien sans (œuf, lait de vache - - -)

Question 6 : 3 micro-organismes

- salmonelle
- staphylocoque
- 

Question 7 : Il est attendu 140 g en raison de 200 P  
35% de perte  $\approx$  49 g

Il faudra donc commander 189 g par personne  
Pour 200 personnes il faudra 37800 g soit 37,8 Kg

Le montant de la facture sera :  $37,8 \times 5,5 = 207,9 \text{ € HT}$

$$\text{TVA} = 5\% = 207,9 \times 5/100 = 10,395$$

La facture TTC = 218,295 € TTC

Question 8 :

Je vous fais part des changements et évolution que nous pouvons mettre en place suite à la promulgation de la loi Egalim 1 afin de ~~respecter~~ continuer à la mise en œuvre de certaines règles.

- Nous allons introduire 20% de bio dans nos menus.

- le nombre d'auxiliaire (7 détenus) nous permet de passer en bac gastronomie afin de limiter l'utilisation des barquettes plastique.  
nous détachons 1 détenu pour effectuer la plonge gastro.

- une ou deux fois par semaine nous remplacerons dans nos menus certaines viandes par d'autres sources de protéine végétale (ex = steak haché remplacé par steak de soja)

- Avec votre accord nous pouvons privilégier le circuit court pour certains produits (fruit et légumes par exemple --)

Ces différents changements pourraient améliorer la qualité de nos repas afin de limiter le gaspillage alimentaire.

Lined writing area with horizontal lines.