



**RAPPORT DU PRÉSIDENT DE JURY
DE L'EXAMEN PROFESSIONNEL
D'ADJOINT TECHNIQUE DE 1^{ère} CLASSE**

DANS LA SPECIALITE « RESTAURATION »

SESSION 2016

I – INFORMATIONS GENERALES

A – Définition de l'emploi :

Les adjoints techniques territoriaux constituent un cadre d'emplois technique de catégorie C. Ce cadre d'emplois comprend les grades d'adjoint technique territorial de 2e classe, d'adjoint technique territorial de 1ère classe, d'adjoint technique territorial principal de 2e classe et d'adjoint technique territorial principal de 1ère classe. Les adjoints techniques territoriaux sont chargés de tâches techniques d'exécution.

L'examen professionnel est ouvert aux adjoints techniques territoriaux de 2ème classe ayant atteint le 4ème échelon et comptant au moins trois ans de services effectifs dans ce grade.

Une mesure dérogatoire contenue à l'article 16 du décret n°2013-593 du 5 juillet 2013 permet aux candidats de subir les épreuves d'un examen professionnel au plus tôt un an avant la date à laquelle ils doivent remplir les conditions d'inscription au tableau d'avancement.

B – Calendrier :

Le Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la Lozère organise l'examen professionnel pour l'accès au grade **d'adjoint technique de 1ère classe spécialité « restauration »**

Période de retrait des dossiers	Du 4 août au 9 septembre 2015
Date limite de retour des dossiers	Le 17 septembre 2015
Date de l'épreuve d'admissibilité	Le 15 février 2016
Jury admissibilité	Le 18 mars 2016
Dates de l'épreuve d'admission	Le 19 avril 2016 (concours externe) Le 20 avril 2016 (concours interne) Le 25 avril 2016 (concours interne)
Jury admission	Le 12 mai 2016

II – LES CANDIDATS

21 candidats présents pour cet examen professionnel.

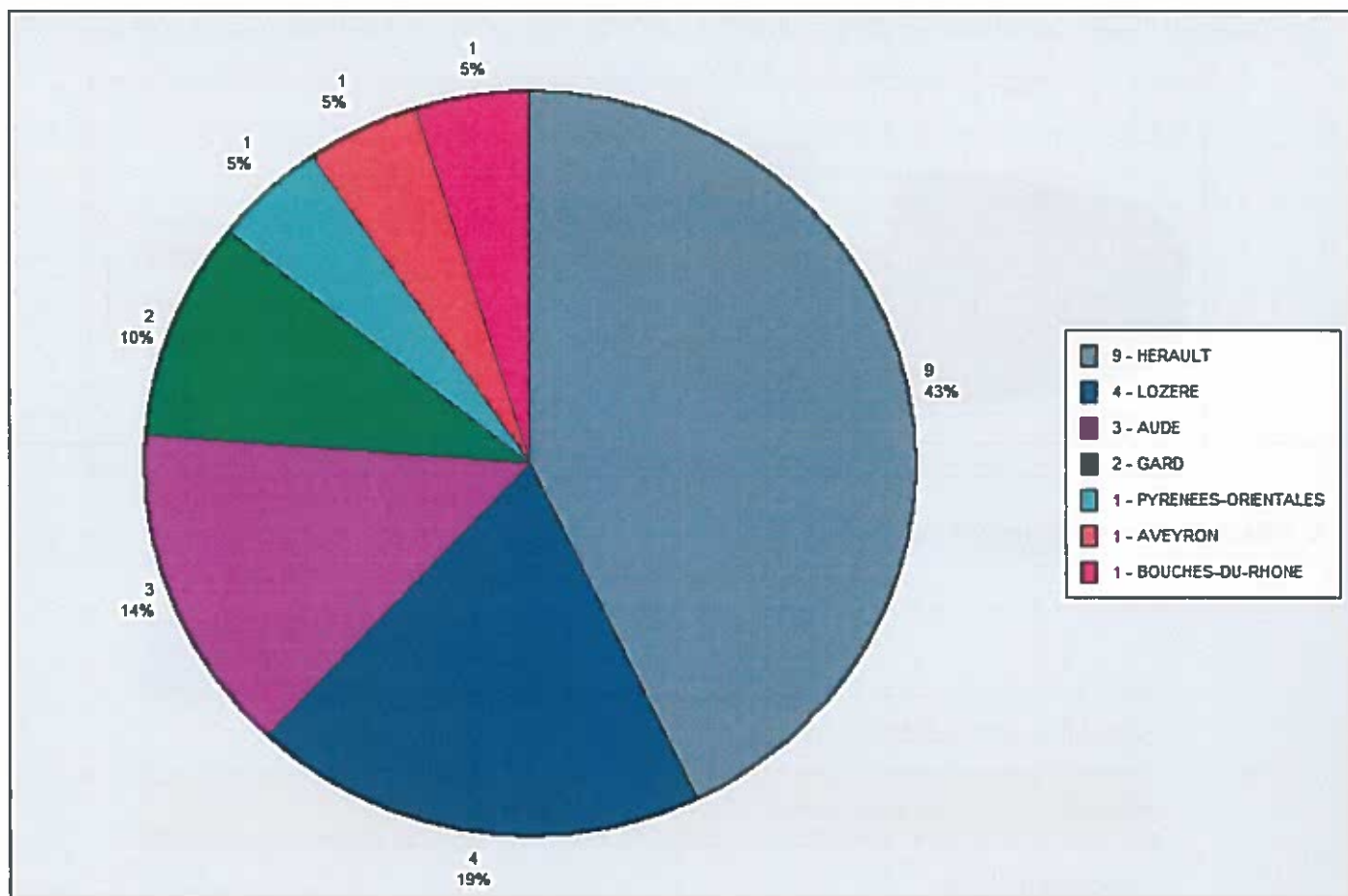
A – Répartition hommes / femmes :

Examen professionnel : 10 hommes / 11 femmes

B – Tranches d'âge :

La moyenne d'âge des candidats est de **39 ans**.

C – Origine des candidats :



III – L'ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ

L'examen professionnel pour l'accès au grade d'adjoint technique de 1ère classe spécialité « restauration » comporte une épreuve écrite dont voici l'intitulé :

Une épreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat (**durée : une heure trente ; coefficient 2**).

Seuls les candidats ayant obtenu une note égale ou supérieure à 5 sur 20 sont autorisés à présenter l'épreuve pratique.

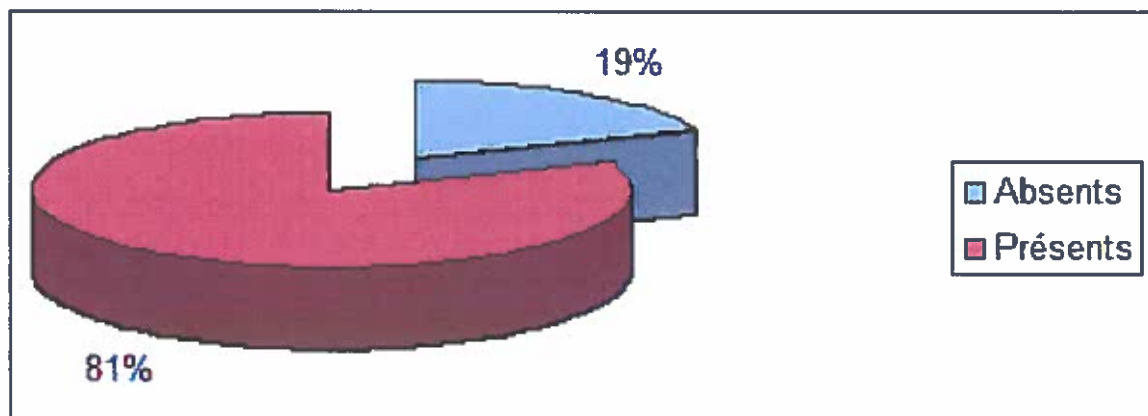
L'épreuve écrite de ce concours a fait l'objet d'une double correction.

A – Déroulement :

L'épreuve écrite d'admissibilité s'est déroulée le 15 février 2016 dans les locaux du Centre de Gestion de la fonction publique territoriale de la Lozère à Mende (48).

B – Taux d'absentéisme :

Sur les 26 candidats convoqués, 5 étaient absents ; cela représente un taux d'absentéisme près de 19 %.



C – Résultats de l'épreuve écrite :

	EXAMEN PROFESSIONNEL
Nombre de candidats présents	21
notes \geq à 5/20 (seuil règlementaire)	17
notes \geq à 10/20	8
Moyenne générale	08.68/20
Note la plus élevée	14.88/20
Note la plus basse	02.75/20

D – Observations du jury :

Les notes vont de 02.75/20 à 14.88/20 soit :

- **4 copies** $< 0 < 5$
- **9 copies** $\geq 5 < 10$
- **8 copies** ≥ 10

13 copies obtiennent une note inférieure à 10/20 soit 62 % des copies.

8 copies obtiennent une note égale ou supérieure à 10/20 soit 38 % des copies.

Pour un total de **21 copies**.

Niveau général relativement faible. Quatre notes ont été éliminatoires (soit moins de 5 sur 20). Les candidats ont des difficultés dans le domaine de la restauration, les connaissances de base notamment au niveau culinaires ne sont pas acquises.

Les candidats ont toutefois révélé un niveau satisfaisant concernant les questions d'hygiène et de sécurité. Pour conclure le niveau attendu pour le grade d'adjoint technique n'est pas atteint pour la majorité des candidats déjà en poste. Les membres du jury attendent plus de rigueur.

IV – L'ÉPREUVE D'ADMISSION

L'examen professionnel pour l'accès au grade d'adjoint technique de 1ère classe spécialité « restauration » comporte une épreuve pratique dont voici l'intitulé :

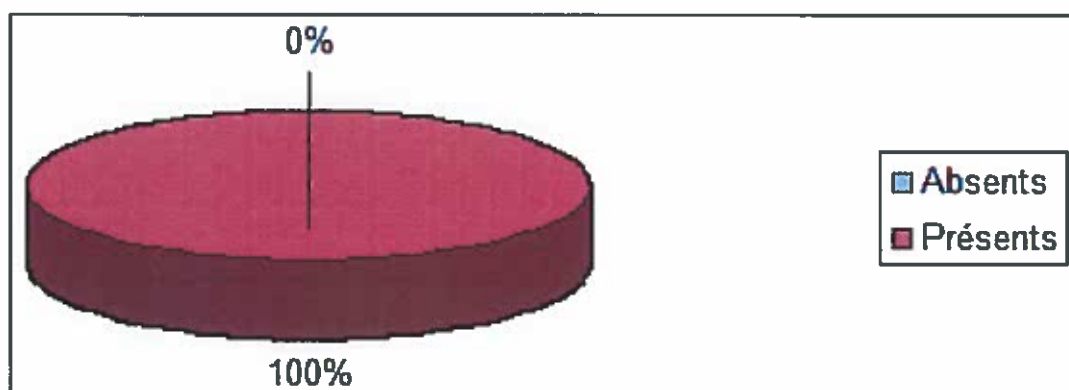
« Une épreuve pratique dans l'option choisie par le candidat, lors de son inscription, au sein de la spécialité considérée et destinée à permettre d'apprécier l'expérience professionnelle du candidat, sa motivation et son aptitude à exercer les missions qui lui seront confiées. Elle comporte une mise en situation consistant en l'accomplissement d'une ou de plusieurs tâches se rapportant à la maîtrise des techniques et des instruments que l'exercice de cette option implique de façon courante. Cet exercice est complété de questions sur la manière dont le candidat conduit l'épreuve, ainsi que sur les règles applicables en matière d'hygiène et de sécurité. La durée de l'épreuve est fixée par le jury en fonction de l'option. **Elle ne peut être inférieure à une heure ni excéder quatre heures (coefficient 3).** »

A – Déroulement :

L'épreuve pratique d'admission de l'examen professionnel s'est déroulée dans les locaux du lycée hôtelier du Sacré Cœur à Saint-Chély-D'apcher le 21 avril 2016.

B – Taux d'absentéisme :

- 17 candidats admissibles dont 0 candidat absent à l'épreuve d'admission



C – Résultats de l'épreuve pratique :

	EXAMEN PROFESSIONNEL
Nombre de candidats présents	17
notes \geq à 10/20	49
Moyenne générale	13.76/20
Note la plus élevée	19.00/20
Note la plus basse	09.50/20

D – Candidats admis :

	EXAMEN PROFESSIONNEL
Nombre de candidats présents	17
Seuil fixé par le jury	10.00/20
Nombre de candidats admis	14

E – Observations du jury :

Lors de l'admission 82.35% des candidats ont été admis. Ce taux de réussite a su démontrer un niveau relativement plus satisfaisant que pour l'épreuve d'admissibilité.

La majorité des candidats ont démontré de bonne connaissance en technique culinaire notamment dans l'option « cuisine ».

Le grade d'adjoint technique de 1^{ère} classe nécessite une certaine rigueur et une autonomie que le jury n'a pas su retrouver chez certains candidats. Un perfectionnement dans le domaine culinaire est également attendu.

Le jury souhaite cependant attirer l'attention des candidats sur la nécessité de bien se préparer à l'ensemble des épreuves.

Fait à Mende, le 17 mai 2016

La Présidente du jury,

Flore THEROND
Maire de QUEZAC

