



Rapport du Président du jury

Organisateur : Centre de gestion de la Lozère

Partenaires : Centres de gestion de la région Occitanie

EXAMEN PROFESSIONNEL ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE Spécialité « Restauration »

Session 2020

I – INFORMATIONS GENERALES

A – Définition de l'emploi :

Les adjoints techniques territoriaux sont chargés de tâches techniques d'exécution.

Ils exercent leurs fonctions dans les domaines du bâtiment, des travaux publics, de la voirie et des réseaux divers, des espaces naturels et des espaces verts, de la mécanique et de l'électromécanique, de la restauration, de l'environnement et de l'hygiène, de la logistique et de la sécurité, de la communication et du spectacle, de l'artisanat d'art.

Ils peuvent également exercer un emploi :

1° D'égoutier, chargé de maintenir les égouts, visitables ou non, dans un état permettant l'écoulement des eaux usées ;

2° D'éboueur ou d'agent du service de nettoyage chargé de la gestion et du traitement des ordures ménagères ;

3° De fossoyeur ou de porteur chargé de procéder aux travaux nécessités par les opérations mortuaires ;

4° D'agent de désinfection chargé de participer aux mesures de prophylaxie des maladies contagieuses, notamment par la désinfection des locaux et la recherche des causes de la contamination.

Ils peuvent également assurer la conduite de véhicules, dès lors qu'ils sont titulaires du permis de conduire approprié en état de validité. Ils ne peuvent toutefois se voir confier de telles missions qu'après avoir subi avec succès les épreuves d'un examen psychotechnique, ainsi que des examens médicaux appropriés. Un arrêté du ministre chargé des collectivités territoriales fixe les conditions dans lesquelles ont lieu ces examens.

Ils peuvent également exercer des fonctions de gardiennage, de surveillance ou d'entretien dans les immeubles à usage d'habitation relevant des collectivités territoriales et de leurs établissements publics ainsi que des abords et dépendances de ces immeubles. Leurs missions comportent aussi l'exécution de tâches administratives, pour le compte du bailleur, auprès des occupants des immeubles et des entreprises extérieures. A ce titre, ils peuvent être nommés régisseurs de recettes ou régisseurs d'avance et de recettes. Ils concourent au maintien de la qualité du service public dans les ensembles d'habitat urbain par des activités d'accueil, d'information et de médiation au bénéfice des occupants et des usagers.

Ils peuvent également exercer leurs fonctions dans les laboratoires d'analyses médicales, chimiques ou bactériologiques.

Lorsqu'ils sont titulaires d'un grade d'avancement, les adjoints techniques territoriaux peuvent assurer la conduite de poids lourds et de véhicules de transport en commun.

B – Les textes de référence :

- Le décret n°2006-1691 du 22 décembre 2006 portant statut particulier du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux,
- Le décret 2007-114 du 29 janvier 2007 fixant les modalités d'organisation des examens professionnels prévus aux articles 11 et 26 du décret n° 2006-1691 du 22 décembre 2006 portant statut particulier du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux.

C – Conditions d'accès :

Examen professionnel :

Ouvert aux adjoints techniques territoriaux ayant atteint le 4ème échelon et comptant au moins 3 ans de services effectifs dans ce grade ou dans un grade d'un autre corps ou cadre d'emplois de catégorie C doté de la même échelle de rémunération, ou dans un grade équivalent si le corps ou le cadre d'emplois d'origine est situé dans une échelle de rémunération différente ou n'est pas classé en catégorie C.

D – Calendrier :

Le Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la Lozère organise en partenariat avec les Centres de gestion de l'Occitanie, l'examen professionnel pour l'accès au grade **d'adjoint technique principal de 2^{ème} classe dans la spécialité « restauration »**.

Période de retrait des dossiers	Du 27 août au 2 octobre 2019
Date limite de retour des dossiers	Le 10 octobre 2019
Date de l'épreuve écrite	Le 16 janvier 2020
Jury d'admissibilité	Le 4 mars 2020
Dates de l'épreuve d'admission	Les 21, 22 et 27 octobre 2020
Jury admission	Le 30 octobre 2020

II – LES CANDIDATS

38 candidats convoqués

A – Répartition femmes / hommes :

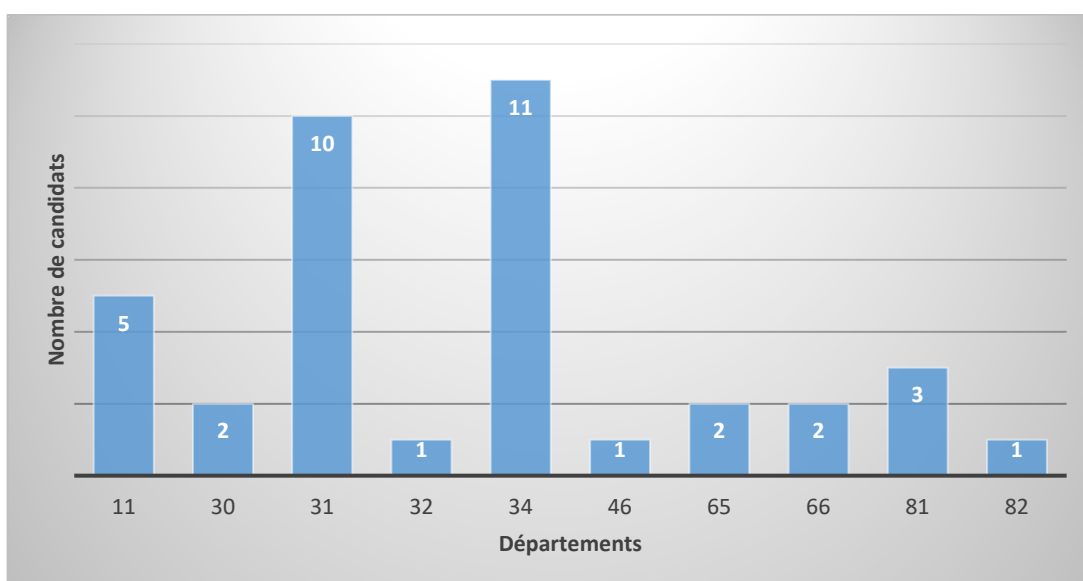
19 femmes / 19 hommes

B – Tranches d'âge :

Tranches d'âge	Total
20 à 29 ans	5
30 à 39 ans	15
40 à 49 ans	12
50 ans et plus	6

C – Origine des candidats :

Répartition par département :



D – Niveau d'étude :

Niveau d'étude	Candidats
Niveau 1 - DESS / DEA ou équivalent	0
Niveau 2 - Lic. / Maît. ou eq	3
Niveau 3 - DEUG / DUT / BTS	2
Niveau 4 - BAC ou équivalent	9
Niveau 5 - BEP/CAP/BEPC ou équivalent	18
Sans diplômes	0
Non renseigné	6

III – L'ÉPREUVE ÉCRITE

L'examen professionnel d'accès au cadre d'emploi d'adjoint technique principal de 2ème classe comporte une épreuve écrite qui est la suivante :

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 et trente minutes, coefficient 2*

Il est attribué à chaque épreuve une note de 0 à 20. Chaque note est multipliée par le coefficient correspondant. Toute note inférieure à 5 sur 20 à l'épreuve écrite d'admissibilité est éliminatoire.

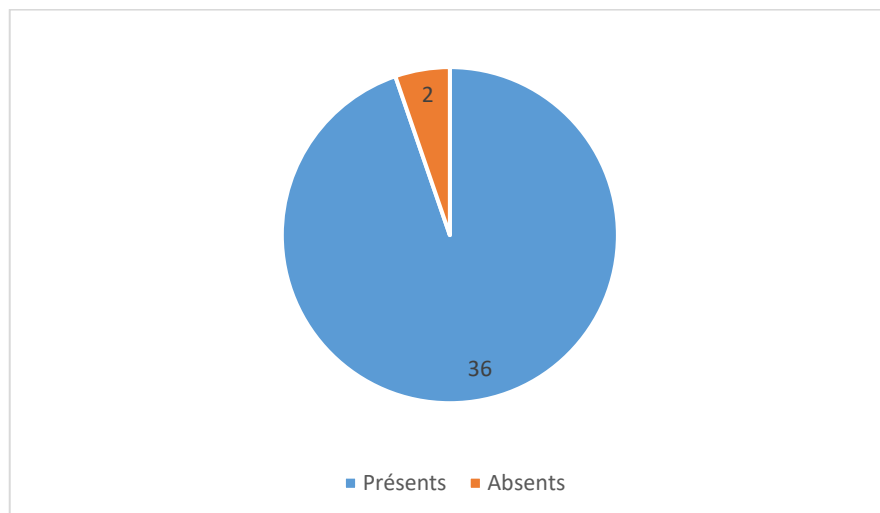
Sont autorisés à se présenter à l'épreuve pratique les candidats ayant obtenu une note égale ou supérieure à 5 sur 20 à l'épreuve écrite.

A – Déroulement :

L'épreuve écrite s'est déroulée le 16 janvier 2020 dans les locaux du Centre de Gestion de la Lozère.

B – Taux d'absentéisme :

38 candidats convoqués dont 2 candidats absents à l'épreuve écrite



C – Résultats de l'épreuve écrite :

	Examen professionnel
Nombre de candidats présents	36
Notes \geq à 10/20	11
Moyenne générale	8.30/20
Note la plus élevée	13.08/20
Note la plus basse	02.08/20

D – Candidats admissibles :

	Examen professionnel
Nombre de candidats présents	36
Seuil d'admissibilité (seuil réglementaire)	05.00/20 10.00 points sur 40
Nombre de candidats admissibles	32

E - Observations du jury lors de l'admissibilité :

Niveau d'ensemble faible. Les connaissances sur les techniques culinaires et sur l'hygiène et la sécurité sont à travailler. On note que les candidats ont essentiellement répondu aux questions sur leurs domaines d'activité.

Sur une prochaine session il est important pour les candidats d'aborder une préparation transversale sur toute l'option, afin d'obtenir une note correcte à l'épreuve d'admissibilité.

IV- L'ÉPREUVE D'ADMISSION

L'examen professionnel d'accès au cadre d'emplois d'adjoint technique principal de 2ème classe comporte une épreuve d'admission qui est la suivante :

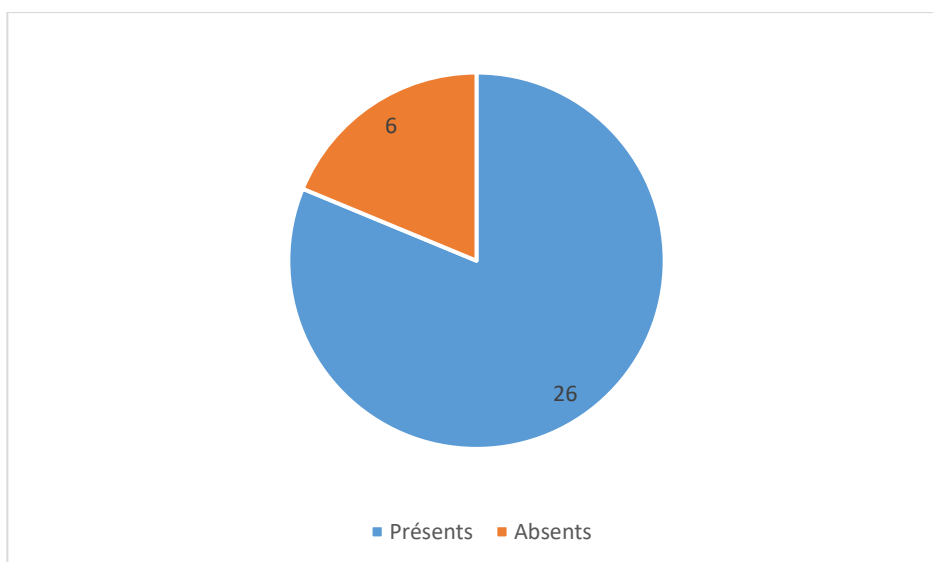
- Une épreuve pratique dans l'option choisie par le candidat, lors de son inscription, au sein de la spécialité considérée et destinée à permettre d'apprécier l'expérience professionnelle du candidat, sa motivation et son aptitude à exercer les missions qui lui seront confiées. Elle comporte une mise 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. (**durée : trois heures ; coefficient 3**).

A – Déroulement :

Les candidats ont présenté l'épreuve pratique de « restauration collective : liaison chaude, liaison froide » les 21 et 22 octobre 2020 dans les locaux du lycée technique Emile Peytavin à Mende. L'épreuve pratique de « cuisinier » s'est déroulée le 27 octobre 2020 dans les locaux du Centre de Formation par l'Alternance de Mende.

B – Taux d'absentéisme :

Six candidats absents à l'épreuve d'admission sur les 32 convoqués.



C – Résultats de l'épreuve d'admission :

	Option « cuisinier »	Option « restauration collective : liaison chaude ; liaison froide »
Nombre de candidats présents	3	23
Notes \geq à 10/20	3	23
Moyenne générale	17.00/20	13.54/20
Note la plus élevée	18.00/20	17.00/20
Note la plus basse	16.00/20	11.00/20
Seuils d'admission	10.00/20 50.00 points sur 100	
Nombre de candidats admis	26	

D - Profil des candidats admis :

On note une majorité d'hommes, soit 58% contre 42% de femmes. Pour 81% des lauréats ils exercent en collectivité contre 19% en Etablissement Public de Coopération Intercommunale. Enfin, 50% des candidats lauréats ont suivi une formation préparatoire au concours (CNFPT).

E - Observations du jury lors de l'admission :

Niveau d'ensemble satisfaisant.

Les candidats dans l'ensemble ont su démontrer une pratique en technique culinaire satisfaisante et de bonnes connaissances en hygiène et sécurité.

Fait à Mende, le 10 novembre 2020
Le Président du jury,