

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 2024

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.

Les agents relevant du grade d'adjoint technique territorial sont appelés à exécuter des travaux techniques ou ouvriers.

Ils peuvent être chargés de la conduite d'engins de traction mécanique ne nécessitant pas de formation professionnelle et être chargés de la conduite de véhicules de tourisme ou utilitaires légers, dès lors qu'ils sont titulaires du permis approprié en état de validité.

Les adjoints techniques territoriaux peuvent assurer à titre accessoire la conduite de poids lourds et de véhicules de transport en commun nécessitant une formation professionnelle.

Ils peuvent être chargés de l'exécution de tous travaux de construction, d'entretien, de réparation et d'exploitation du réseau routier départemental ainsi que des travaux d'entretien, de grosses réparations et d'équipement sur les voies navigables, dans les ports maritimes, ainsi que dans les dépendances de ces voies et ports.

Ils peuvent en outre être chargés de seconder les techniciens paramédicaux territoriaux ou, le cas échéant, les ingénieurs chimistes, médecins, biologistes, pharmaciens ou vétérinaires dans les tâches matérielles et les préparations courantes nécessitées par l'exécution des analyses.

Pour exercer les fonctions d'agent de désinfection chargé de participer aux mesures de prophylaxie des maladies contagieuses, ils doivent avoir satisfait à un examen d'aptitude.

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.
- Arrêté du 29 janvier 2007 fixant la liste des options pour les concours d'adjoints techniques de 1^{ère} classe en application de l'article 3 du décret n°2007-108 du 29 janvier 2007 susvisé.
- Décret n°2016-1372 du 12 octobre 2016 modifiant, pour la fonction publique territoriale, certaines dispositions générales relatives aux fonctionnaires de catégorie C et divers statuts particuliers de cadres d'emplois de fonctionnaires de catégorie C et B.

C – Conditions d'accès :

Examen professionnel :

Ouvert aux adjoints techniques territoriaux ayant atteint le 4^{ème} 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 22 août au 26 septembre 2023
Date limite de retour des dossiers	Le 5 octobre 2023
Date de l'épreuve écrite	Le 18 janvier 2024
Jury d'admissibilité	Le 1 ^{er} mars 2024
Dates de l'épreuve d'admission	Les 8 et 9 avril 2024
Jury admission	Le 12 avril 2024

II – LES CANDIDATS

23 candidats convoqués

A – Répartition femmes / hommes :

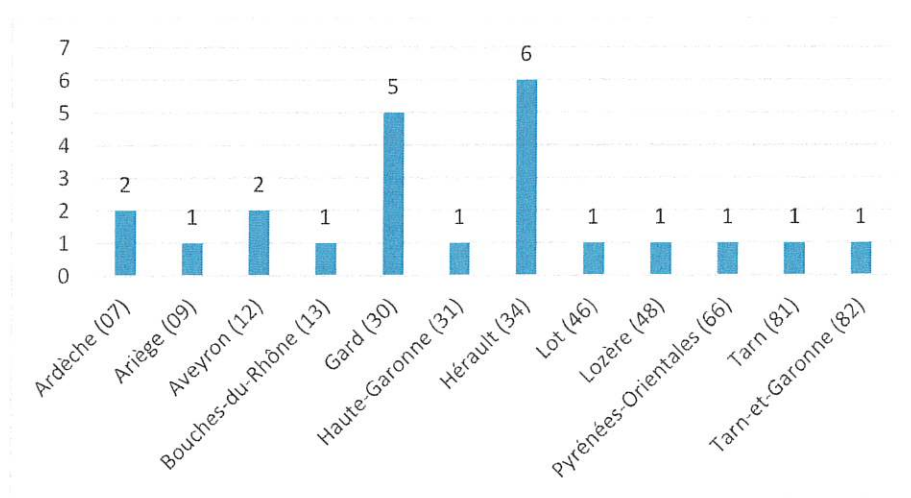
10 femmes / 13 hommes

B – Tranches d'âge :

Tranches d'âge	Total
20 à 29 ans	3
30 à 39 ans	7
40 à 49 ans	8
50 ans et plus	5

C – Origine des candidats :

Répartition par département :



D – Niveau d'étude :

Niveau d'étude	Candidats
Niveau 8 – Bac +8 - Doctorat	0
Niveau 7 – Bac +5 - Master, DESS, diplôme ingénieur	0
Niveau 6 – Bac +4 - Maîtrise, master 1	0
Niveau 6 – Bac +3 Licence / Licence Professionnelle	0
Niveau 5 – Bac + 2 (DEUG / DUT / BTS, ...)	3
Niveau 4 - BAC ou équivalent	7
Niveau 3 - BEP/CAP/BEPC ou équivalent	11
Sans diplômes	2
Non renseigné	0

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.

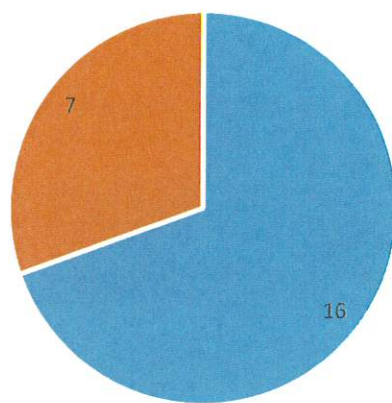
Sont autorisés à se présenter à l'épreuve pratique les candidats ayant obtenu une note égale ou supérieure à 5 sur 20 à l'épreuve écrite.

A – Déroulement :

L'épreuve écrite s'est déroulée le 18 janvier 2024 dans les locaux du Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la Lozère, à Mende (48).

B – Taux d'absentéisme :

23 candidats convoqués dont 7 candidats absents à l'épreuve d'admissibilité.



■ Présents ■ Absents

C – Résultats de l'épreuve écrite :

	Examen professionnel
Nombre de candidats présents	16
Notes $\geq$ à 10/20	14
Moyenne générale	11.94/20
Note la plus élevée	17.94/20
Note la plus basse	05.31/20

D – Candidats admissibles :

	Examen professionnel
Nombre de candidats présents	16
Seuil d'admissibilité (seuil réglementaire)	05.00/20 10.00 points sur 40
Nombre de candidats admissibles	16

E – Observations du jury lors de l’admissibilité :

Monsieur ROCHOUX, Président du jury, loue la qualité du sujet par rapport aux attendus pour un grade d’adjoint technique principal de 2^{ème} classe.

Le temps imparti (1h30) était plus que nécessaire pour réaliser l’épreuve.

Il a été noté la cohérence du sujet en lien avec l’actualité puisqu’un des documents faisait état de la loi EGALIM.

Monsieur VILLARET, membre du jury et concepteur du sujet, indique à titre indicatif, que les testeurs ont eu besoin d’une heure pour répondre au sujet.

IV– L’EPREUVE D’ADMISSION

L’examen professionnel d’accès au cadre d’emplois d’adjoint technique principal de 2^{ème} 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 : deux heures ; coefficient 3***).

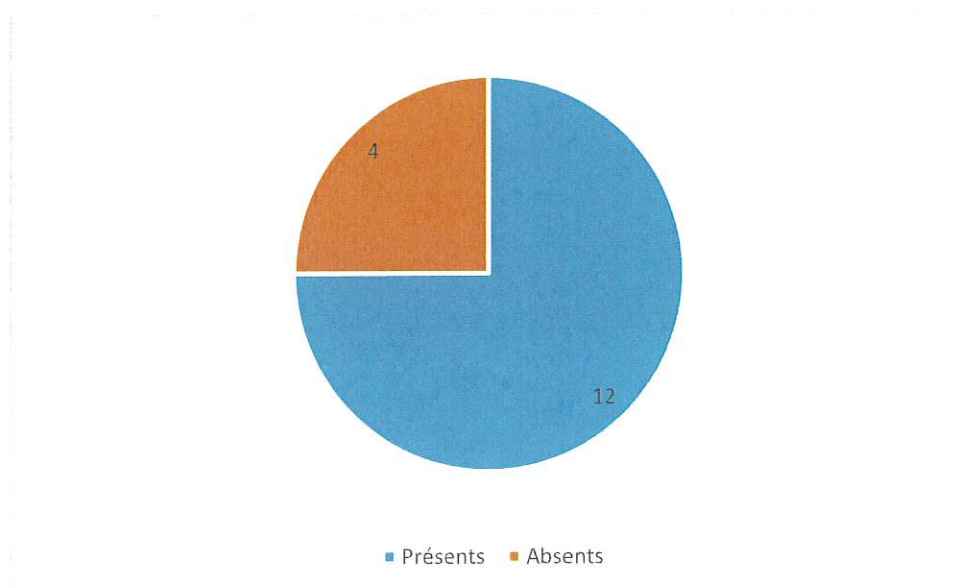
A – Déroulement :

Les épreuves pratiques de l’examen professionnel pour l’avancement au grade d’adjoint technique territorial principal de 2^{ème} classe territorial spécialité « restauration » se sont déroulées, au Lycée régional Emile Peytavin à Mende :

- Option « pâtissier » le 8 avril 2024 à 9h.
Les examinateurs étaient M. Cédric PLANTIER et Mme Cathia DELMAS-TEIXEIRA
- Option « cuisinier » le 8 avril 2024 à 13h30
Les examinateurs étaient Mme Darie SALERNO et Mme Cathia DELMAS-TEIXEIRA
- Option restauration collective : liaison chaude, liaison froide (hygiène et sécurité alimentaire) le 9 avril 2024 à 9h
Les examinateurs étaient M. Patrick LE PERFF et M. Lionel VILLARET

B – Taux d’absentéisme :

Quatre candidats absents à l’épreuve d’admission sur les seize convoqués.



C – Résultats de l’épreuve d’admission :

	Option « cuisinier »	Option « restauration collective : liaison chaude ; liaison froide »	Option « pâtissier »
Nombre de candidats présents	6	5	1
Notes ≥ à 10/20	5	5	1
Moyenne générale	13.96/20	13.30/20	11.00/20
Note la plus élevée	17.00/20	15.00/20	11.00/20
Note la plus basse	7.00/20	11.50/20	01.00/20
Seuils d’admission		10.00/20	
Nombre de candidats admis		11	

D – Profil des candidats admis :

On note une légère majorité d’hommes, soit 63.64% contre 36.36% de femmes. Tous les lauréats exercent dans une collectivité territoriale.

Enfin, deux des candidats admis ont suivi une préparation auprès d’un organisme de formation (CNFPT) ; six ont fait le choix d’une préparation personnelle ; tandis que les trois derniers lauréats n’ont pas effectué de suivi de préparation en vue de cet examen.

E – Observations du jury lors de l'admission :

Les membres du jury regrettent qu'il n'y ait pas eu la totalité des candidats admissibles à cette épreuve d'admission. En effet, seuls 12 candidats sur les 16 admis à concourir étaient présents.

Monsieur Bruno SCHREINER, Directeur Général Adjoint du Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la Lozère, fait observer que le taux d'attrition finale est de près de 50% avec donc 12 candidats présents sur les 23 inscrits à l'origine. Ces absences mènent à un coût supplémentaire possible pour la nomination des lauréats. En conséquence, il propose que l'absence des candidats soit remontée auprès de leurs collectivités respectives.

Monsieur Philippe ROCHOUX, Président du jury, note que cet absentéisme pose question sur les futurs recrutements d'agents dans les collectivités ainsi que sur l'attrait de la fonction publique territoriale.

Concernant les épreuves pratiques d'admission, Monsieur VILLARET membre du jury et examinateur indique des candidats méritants et qui n'étaient pas forcément habitués à effectuer de la production culinaire. Beaucoup de candidats faisaient de la liaison froide et de la remise en température des productions.

Le déroulement des épreuves s'est fait dans de bonnes conditions avec un lieu d'épreuves bien adapté.

Monsieur VILLARET indique que la difficulté pour les candidats aura été de cuisiner en plus grande quantité en raison des candidats absents, et ce afin d'éviter le gaspillage des denrées alimentaires. Il souligne par ailleurs un respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des techniques culinaires assez bien maîtrisées par les candidats.

Les membres du jury précisent enfin que les candidats étaient globalement consciencieux mais attirent aussi l'attention sur le respect du port des équipements de protection individuelle qui a fait défaut chez certains candidats. Les candidats étaient aussi attentifs à l'usage de l'eau et du gaz et semblaient aussi attachés au tri des déchets.

Fait à Mende, le 12 avril 2024

Le Président du jury,


Monsieur Philippe ROCHOUX
Maire de Chanac



