

Rapport de la Présidente 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 2026

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 20 mai au 25 juin 2025
Date limite de retour des dossiers	Le 3 juillet 2025
Date de l'épreuve écrite	Le 22 janvier 2026
Jury d'admissibilité	Le 26 février 2026
Dates de l'épreuve d'admission	Les 20, 21 et 22 avril 2026
Jury admission	Le 27 avril 2026

II – LES CANDIDATS

55 candidats convoqués

A – Répartition femmes / hommes :

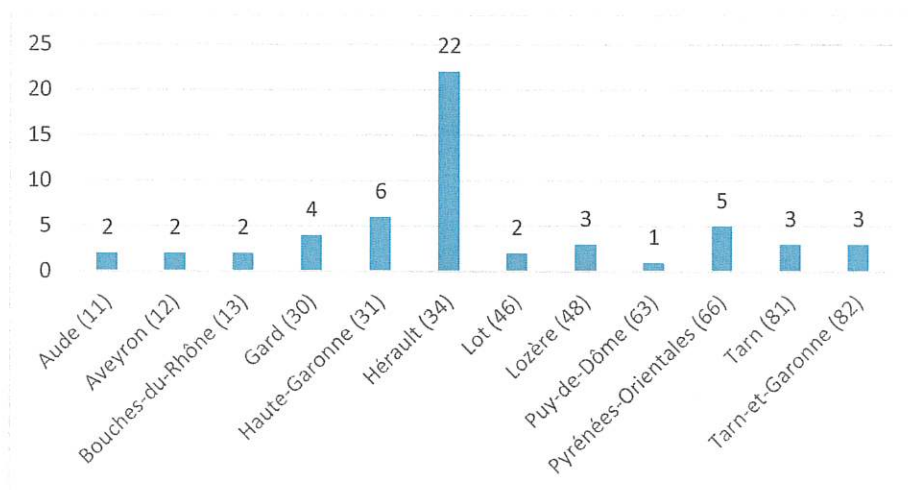
38 femmes / 17 hommes

B – Tranches d'âge :

Tranches d'âge	Total
20 à 29 ans	1
30 à 39 ans	18
40 à 49 ans	20
50 ans et plus	16

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	1
Niveau 5 – Bac + 2 (DEUG / DUT / BTS, ...)	1
Niveau 4 - BAC ou équivalent	15
Niveau 3 - BEP/CAP/BEPC ou équivalent	32
Sans diplômes	6
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.

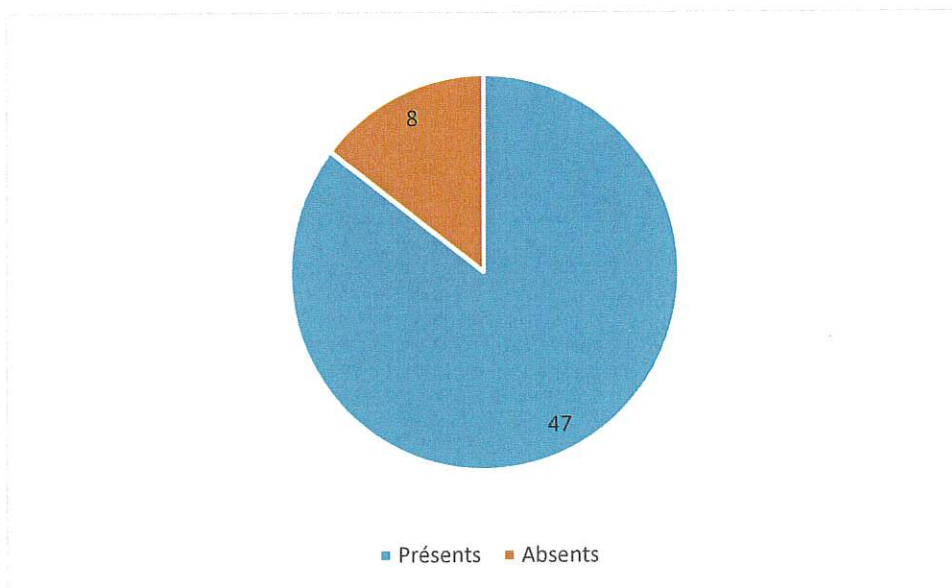
Sont autorisés à se présenter à l'épreuve pratique les candidats ayant obtenu une note égale ou supérieure à 5 sur 20 à l'épreuve écrite.

A – Déroulement :

L'épreuve écrite s'est déroulée le 22 janvier 2026 dans les locaux du Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la Lozère, à Mende (48).

B – Taux d'absentéisme :

55 candidats convoqués dont 8 candidats absents à l'épreuve d'admissibilité.



C – Résultats de l'épreuve écrite :

	Examen professionnel
Nombre de candidats présents	47
Notes \geq à 10/20	27
Moyenne générale	10.35/20
Note la plus élevée	15.82/20
Note la plus basse	2.26/20

D – Candidats admissibles :

	Examen professionnel
Nombre de candidats présents	47
Seuil d'admissibilité (seuil réglementaire)	05.00/20 10.00 points sur 40
Nombre de candidats admissibles	44

E – Observations du jury lors de l'admissibilité :

Dans l'ensemble, la majorité des candidats a obtenu l'admissibilité. Le nombre de candidats non admissibles reste limité.

Toutefois, la correction des copies a révélé un niveau général insuffisant, témoignant d'un manque de préparation chez une partie des candidats. Des difficultés de compréhension des sujets ont été constatées dans plusieurs copies. Le jury note notamment que la première question, portant sur l'analyse HACCP, n'a pas été correctement comprise par l'ensemble des candidats. C'est particulièrement regrettable, car ce sujet est directement lié aux compétences attendues pour le poste d'adjoint technique principal de 2ème classe, spécialité restauration.

Le jury attire également l'attention des candidats sur leurs lacunes concernant la réglementation en matière de sécurité alimentaire. Cette connaissance est pourtant un prérequis essentiel pour exercer dans la spécialité restauration.

Enfin, pour les candidats non admissibles, le jury a relevé des insuffisances majeures dans leurs copies, ne permettant pas d'atteindre le niveau requis par l'examen professionnel.

IV- L'ÉPREUVE 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 : trois heures ; coefficient 3**).

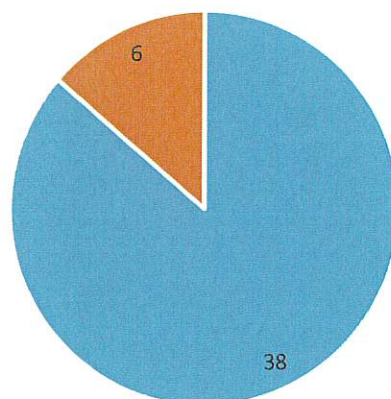
A – Déroulement :

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

- Option « cuisinier » : le 20 avril 2026 à 8h30
Les examinateurs étaient madame Darie SALERNO et monsieur Boris MAGNAT.
- Option restauration collective : liaison chaude, liaison froide (hygiène et sécurité alimentaire) : le 20 avril 2026 à 14h00, le 21 avril 2026 toute la journée et le 22 avril 2026 à 8h30
Les examinateurs étaient monsieur Christophe TABORE et monsieur Lionel VILLARET le 20 et le 21 avril et monsieur Patrick LE PERFF et monsieur Lionel VILLARET le 22 avril.

B – Taux d'absentéisme :

6 candidats absents à l'épreuve d'admission sur les 44 convoqués.



■ Présents ■ Absents

C – Résultats de l'épreuve d'admission :

	Option « cuisinier »	Option « restauration collective : liaison chaude ; liaison froide »
Nombre de candidats présents	5	33
Notes \geq à 10/20	3	30
Moyenne générale	12.40/20	13.39/20
Note la plus élevée	16.50/20	16.00/20
Note la plus basse	8.50/20	7.50/20
Seuils d'admission	10.00/20	10.00/20
Nombre de candidats admis	4	29

D – Profil des candidats admis :

On note une majorité de femmes, 69.70% des lauréats contre 30.30% d'hommes.

La majorité des candidats travaille dans une commune, 66.67%, 27.27% dans un département et 6.06% dans un établissement public (ex. EHPAD).

30% des candidats ont suivi une formation du CNFPT.

E – Observations du jury lors de l'admission :

L'épreuve pratique d'admission s'est globalement bien déroulée. Les candidats ont fait preuve d'implication et de sérieux tout au long de l'épreuve, ce qui est encourageant et témoigne d'une bonne préparation.

Points positifs

La gestion du temps a été satisfaisante dans l'ensemble, et le respect des règles d'hygiène constitue un point fort notable chez la majorité des candidats, ce qui est fondamental dans la spécialité restauration.

Points de vigilance

Le jury souhaite néanmoins attirer l'attention des futurs candidats sur plusieurs points :

- **Le respect des consignes et le suivi de la recette** : il est important de s'y conformer scrupuleusement tout au long de l'épreuve.
- **La lecture intégrale des fiches techniques** avant de commencer : cette étape, trop souvent négligée, permet pourtant d'anticiper l'organisation du travail et de déterminer quel plat démarrer en priorité afin de respecter les délais impartis.
- **La tenue professionnelle complète et le matériel personnel** : les candidats sont invités à se présenter avec l'ensemble de leur équipement, conformément aux exigences de l'épreuve.

Concernant les épreuves pratiques d'admission, les examinateurs soulignent 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.

Fait à Mende, le 05/05/2026

La Présidente du jury,

Madame Josette GAILLAC

