

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 2022

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 24 août au 29 septembre 2021
Date limite de retour des dossiers	Le 7 octobre 2021
Date de l'épreuve écrite	Le 20 janvier 2022
Jury d'admissibilité	Le 11 mars 2022
Dates de l'épreuve d'admission	Les 25, 27, 28 avril et 6, 9, 10 mai 2022
Jury admission	Le 10 mai 2022

II – LES CANDIDATS

43 candidats convoqués

A – Répartition femmes / hommes :

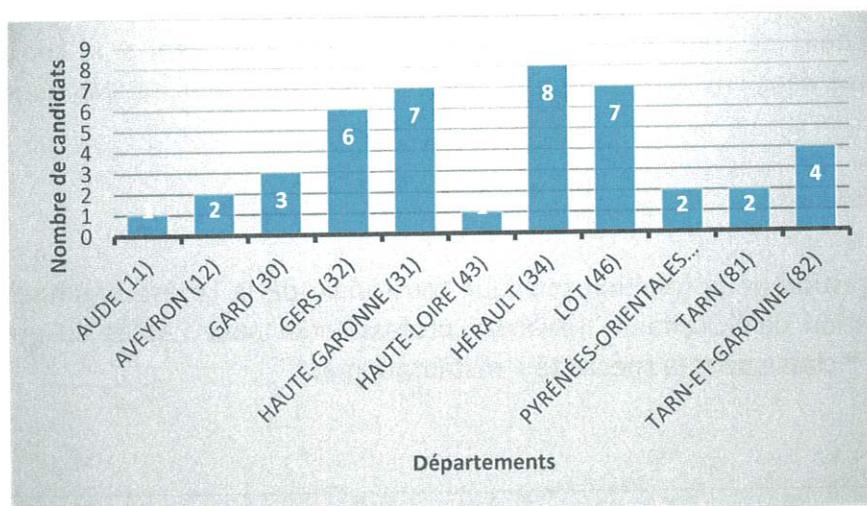
22 femmes / 21 hommes

B – Tranches d'âge :

Tranches d'âge	Total
20 à 29 ans	1
30 à 39 ans	14
40 à 49 ans	14
50 ans et plus	14

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	17
Niveau 3 - BEP/CAP/BEPC ou équivalent	22
Sans diplômes	1
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.

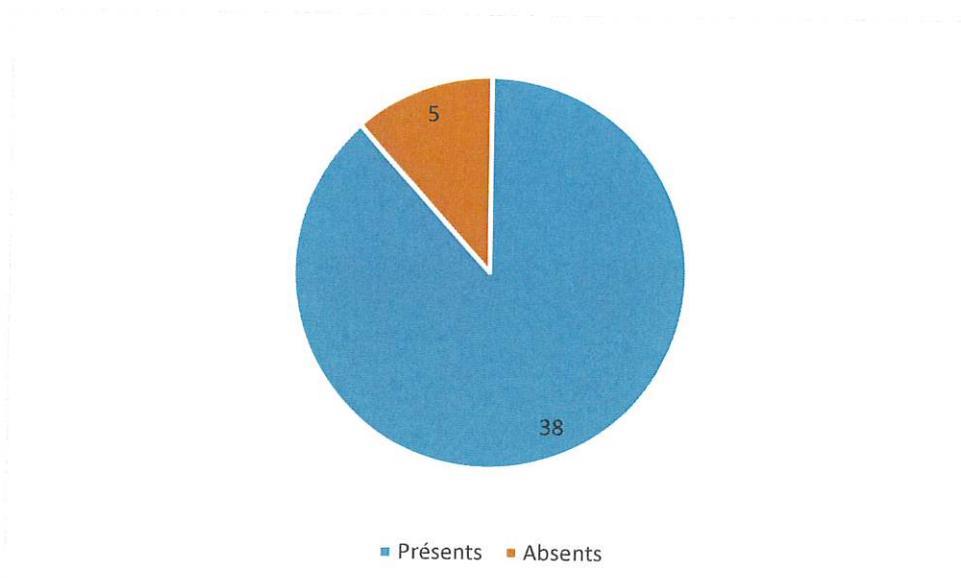
Sont autorisés à se présenter à l'épreuve pratique les candidats ayant obtenu une note égale ou supérieure à 5 sur 20 à l'épreuve écrite.

A – Déroulement :

L'épreuve écrite s'est déroulée le 20 janvier 2022 à la Halle Saint-Jean à Mende (48).

B – Taux d'absentéisme :

43 candidats convoqués dont 5 candidats absents à l'épreuve écrite.



C – Résultats de l'épreuve écrite :

	Examen professionnel
Nombre de candidats présents	38
Notes \geq à 10/20	31
Moyenne générale	11.87/20
Note la plus élevée	16.38/20
Note la plus basse	06.94/20

D – Candidats admissibles :

	Examen professionnel
Nombre de candidats présents	38
Seuil d'admissibilité (seuil réglementaire)	05.00/20 10.00 points sur 40
Nombre de candidats admissibles	38

E – Observations du jury lors de l'admissibilité :

Le jury note un niveau général satisfaisant avec des copies montrant un bon ensemble de connaissances et une bonne compréhension.

Toutefois, nombreux sont les candidats à avoir montré des lacunes en connaissances techniques avec des réponses souvent erronées ou peu approfondies. Le jury recommande aux futurs candidats de bien étudier la partie technique, nécessaire à la bonne réussite de l'épreuve.

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 :

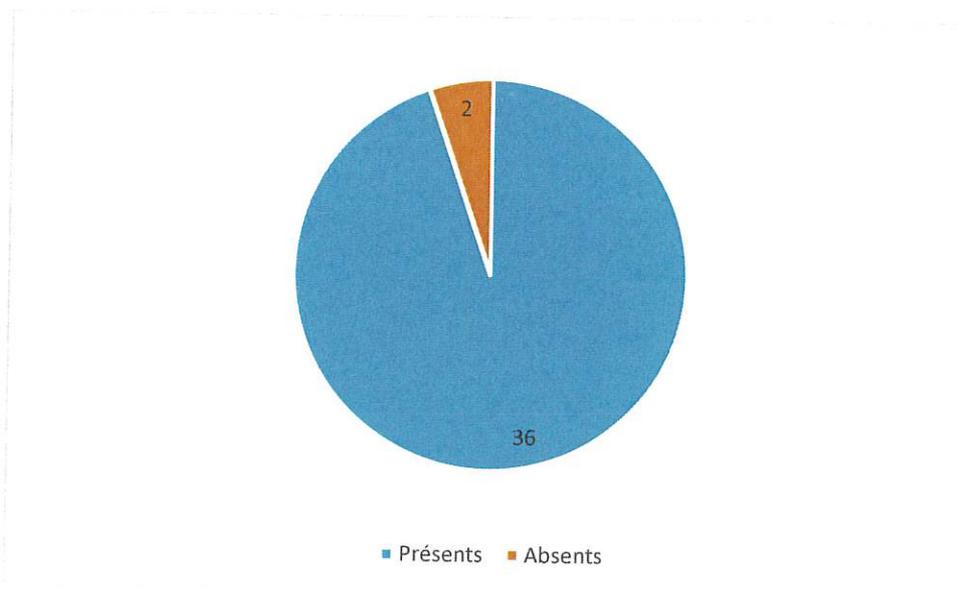
L'épreuve pratique de l'examen professionnel pour l'avancement au grade d'adjoint technique territorial principal de 2ème classe territorial spécialité « restauration », option restauration collective : liaison chaude, liaison froide (hygiène et sécurité alimentaire) s'est déroulée les 26 et 27 avril 2022 dans les locaux du Lycée régional Emile PEYTAVIN, Avenue du 11 Novembre, 48000 Mende.

L'épreuve pratique de l'examen professionnel pour l'avancement au grade d'adjoint technique territorial principal de 2ème classe territorial spécialité « restauration », option cuisinier s'est déroulée le 25 avril 2022 dans les locaux du Lycée régional Emile PEYTAVIN, Avenue du 11 Novembre, 48000 Mende.

L'épreuve pratique de l'examen professionnel pour l'avancement au grade d'adjoint technique territorial principal de 2ème classe territorial spécialité « restauration », option pâtissier s'est déroulée le 6 mai 2022 dans les locaux du CFA Henry GIRAL, rue de l'apprentissage, 48000 Mende.

B – Taux d'absentéisme :

Deux candidats absents à l'épreuve d'admission sur les 38 convoqués.



C – Résultats de l'épreuve d'admission :

	Option « cuisinier »	Option « restauration collective : liaison chaude ; liaison froide »	Option « pâtissier »
Nombre de candidats présents	12	21	3
Notes \geq à 10/20	12	21	2
Moyenne générale	15.15/20	13.14/20	13.67/20
Note la plus élevée	18.00/20	16.25/20	18.00/20
Note la plus basse	13.00/20	10.50/20	07.75/20
Seuils d'admission		10.50/20 52.50 points sur 100	
Nombre de candidats admis		35	

D – Profil des candidats admis :

On note une légère majorité de femmes, soit 51.42% contre 48.57% d'hommes. Pour 77.14% des lauréats ils exercent en collectivité contre 14.28% en Etablissement Public de Coopération Intercommunale et 2.85% dans un Conseil Départemental.

Enfin, 48.57% des candidats lauréats ont fait le choix de faire une préparation personnelle et seulement 8.57% ont suivi une formation préparatoire au concours (CNFPT).

E – Observations du jury lors de l'admission :

Option « Pâtissier » :

Le jury note un niveau contrasté. Certains candidats ont fait preuve d'un très bon niveau, tandis que d'autres n'ont pas réussi à réaliser tous les produits par manque de connaissances et de techniques professionnelles.

Option « Cuisinier » :

Le jury note un niveau général satisfaisant. Toutefois, les candidats doivent faire attention à bien respecter les règles d'hygiène de base et respecter les règles de conservation des aliments. De même, quelques lacunes en techniques professionnelles ont été relevées.

Option « Restauration collective » :

Le jury note un bon niveau général et conseille aux candidats de porter attention à la présentation des plats.

Fait à Mende, le 22 juin 2022
La Présidente du jury,

Madame Josette GAIBLAC
Maire de Bassurels

