

Rapport du jury

Concours d'adjoint technique territorial principal de 2^{ème} classe – session 2024

Spécialités « Restauration » Et « Environnement, hygiène »

**ORGANISATEUR : CENTRE DE GESTION DE LA FONCTION
PUBLIQUE TERRITORIALE DE LA GIRONDE**

Les concours ont été ouverts au titre de l'année 2024 par le Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de la Gironde, dans les spécialités « restauration », et « environnement, hygiène ».

Dans ce cadre, le Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de la Gironde a organisé le concours en partenariat avec les centres de gestion de la région Nouvelle-Aquitaine.

86 postes étaient à pourvoir, ainsi répartis : 52 au concours externe, 34 au concours interne, répartis ainsi qu'il suit :

Spécialités / options	Concours externe	Concours interne	Total
Environnement, Hygiène			
<u>Options :</u>			
• Propreté urbaine, collecte des déchets	10	6	16
• Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	15	10	25
Restauration			
<u>Options :</u>			
• Cuisinier	12	8	20
• Restauration collective : liaison chaude, liaison froide (sécurisé alimentaire)	15	10	25

1) Calendrier :

Période d'inscriptions	Du 23 mai au 28 juin 2024
Date de limite de dépôt des dossiers	Le 6 juillet 2024
Epreuves d'admissibilité	Le 18 janvier 2024
Jury d'admissibilité	Le 19 mars 2024
Epreuves d'admission	Du 8 avril au 15 mai 2024
Jury d'admission	Le 6 juin 2024

2) Les conditions particulières d'accès :

a) Concours externe

Le concours externe est ouvert aux candidats titulaires d'un titre ou diplôme à finalité professionnelle classé au moins au niveau 3 (anciennement niveau V) de la Nomenclature du répertoire national des certifications professionnelles ou d'une qualification reconnue comme équivalente, obtenus dans la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

b) Concours interne

Le concours interne est ouvert aux fonctionnaires et agents non titulaires de la fonction publique de l'État, de la fonction publique territoriale et de la fonction publique hospitalière, ainsi qu'aux agents en fonction dans une organisation internationale. Les candidats doivent justifier au 1er janvier de l'année du concours d'une année au moins de services publics effectifs, compte non tenu des périodes de stage ou de formation dans une école ou un établissement ouvrant accès à un grade de la fonction publique. En outre, ils doivent être en position d'activité le jour de la clôture des inscriptions au concours.

3) Les candidats :

251 candidats se sont inscrits :

Externe	Environnement, hygiène		Restauration	
	Propreté urbaine, collecte des déchets	Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	Cuisine	Restauration collective : liaison chaude, liaison froide
Inscrits	16	19	9	20
Admis à concourir	15	17	8	19
Refus à concourir	0	1	2	0

Interne	Environnement, hygiène		Restauration	
	Propreté urbaine, collecte des déchets	Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	Cuisine	Restauration collective : liaison chaude, liaison froide
Inscrits	64	67	15	41
Admis à concourir	61	65	13	40
Refus à concourir	3	2	1	0

a) Concours externe

3 candidats ont été refusé à concourir : 2 conditions d'accès et 1 dossier non conforme.

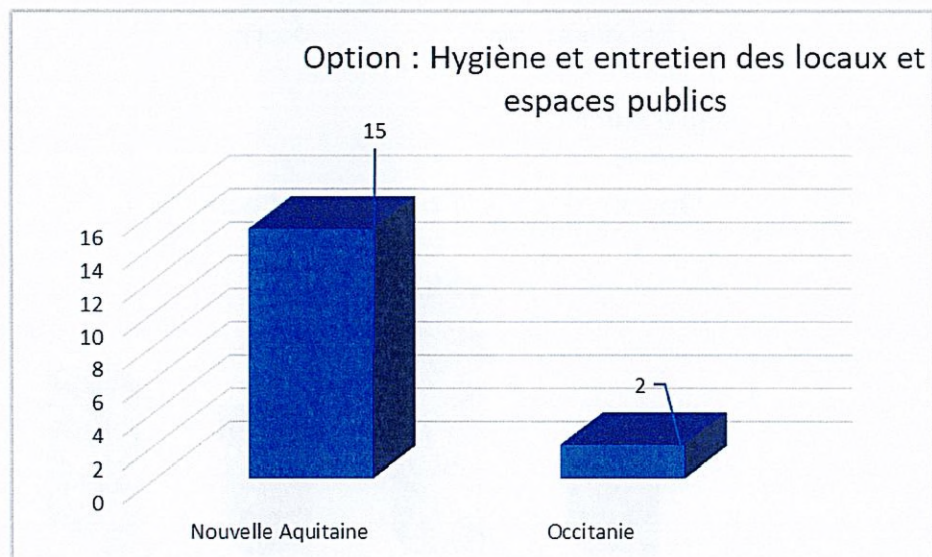
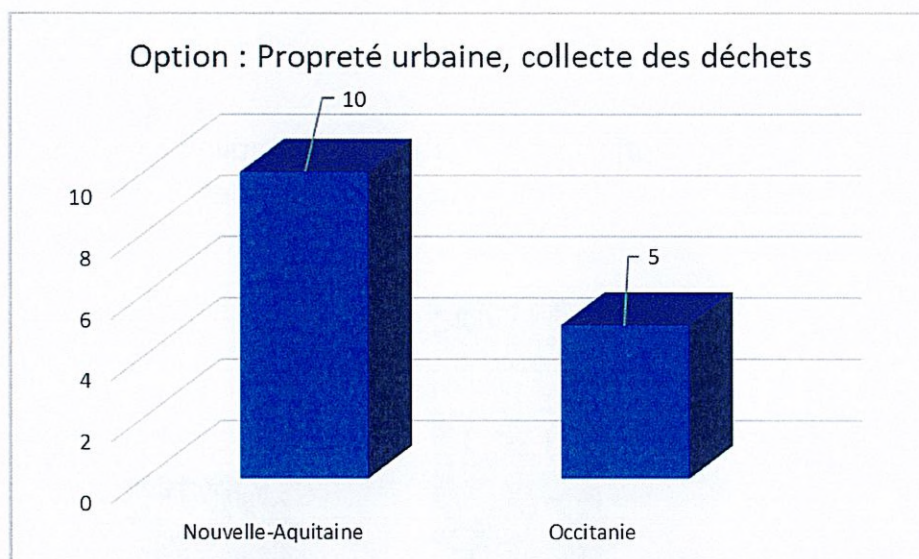
39 dossiers ont été renvoyés vers la commission d'équivalence de diplôme.

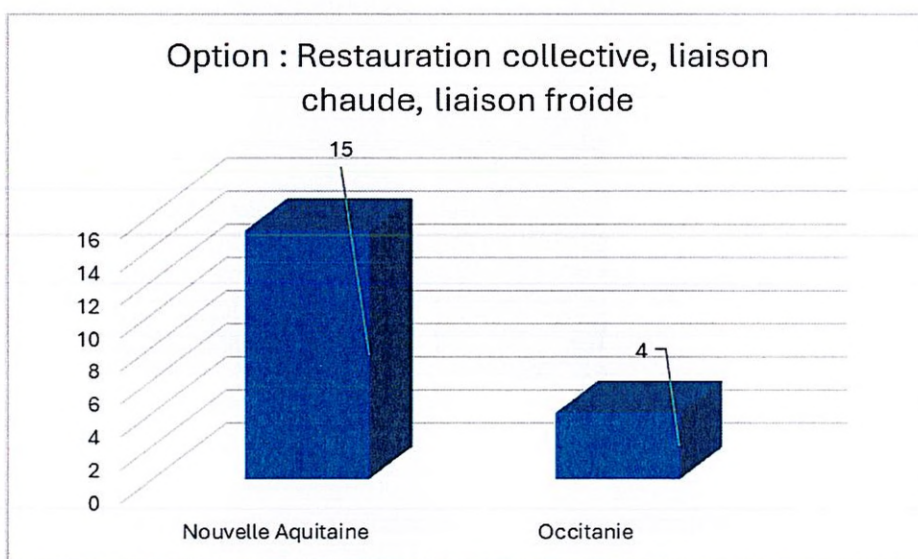
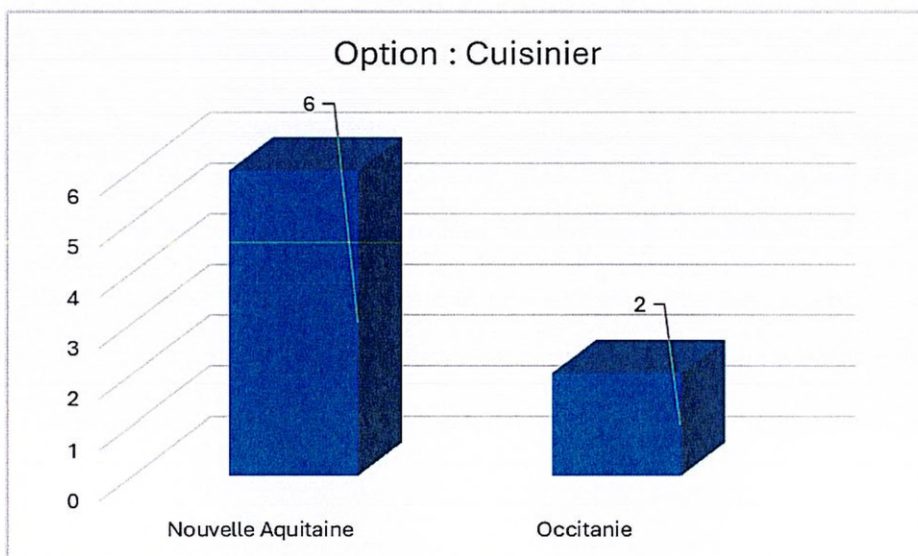
6 candidats ont transmis une réponse favorable de la commission d'équivalence de diplômes.

2 candidats ont été admis à concourir car ils présentaient une dispense de diplôme père/mère d'au moins 3 enfants.

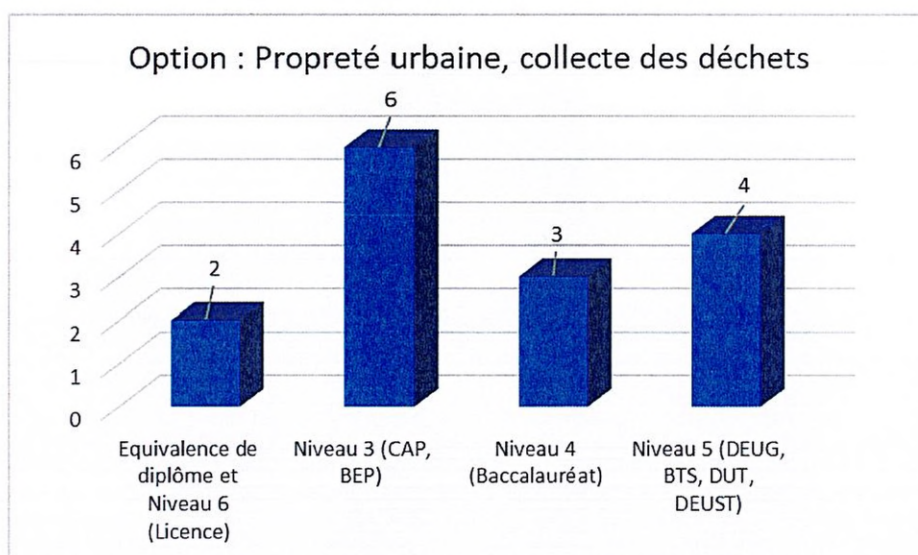
- Répartition des candidats admis à concourir

✓ par région :

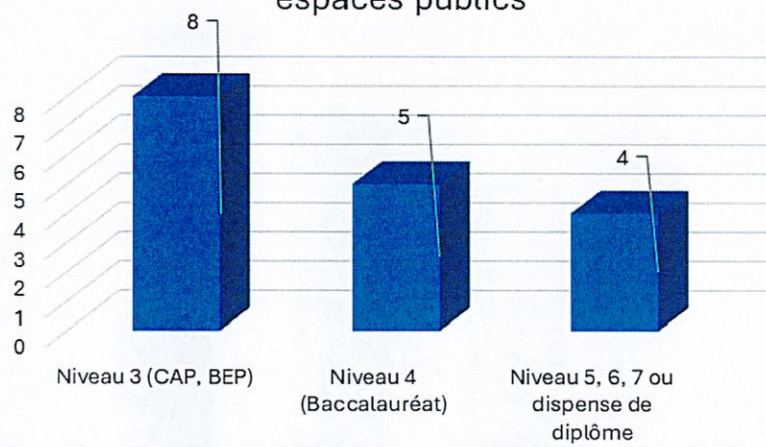




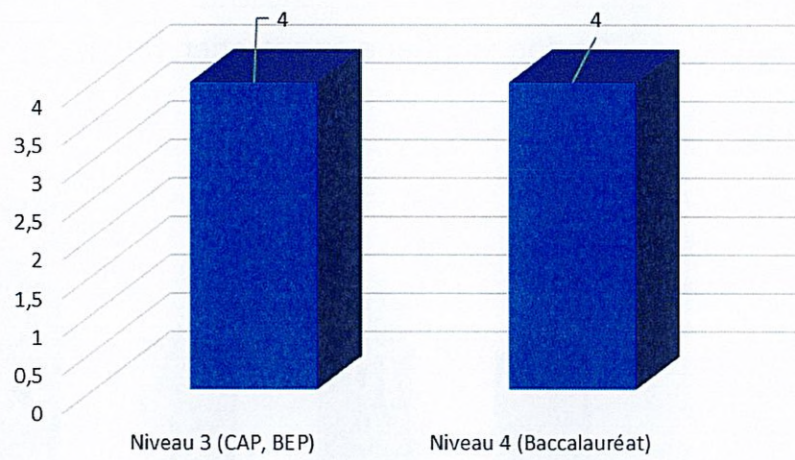
✓ par niveau d'études :



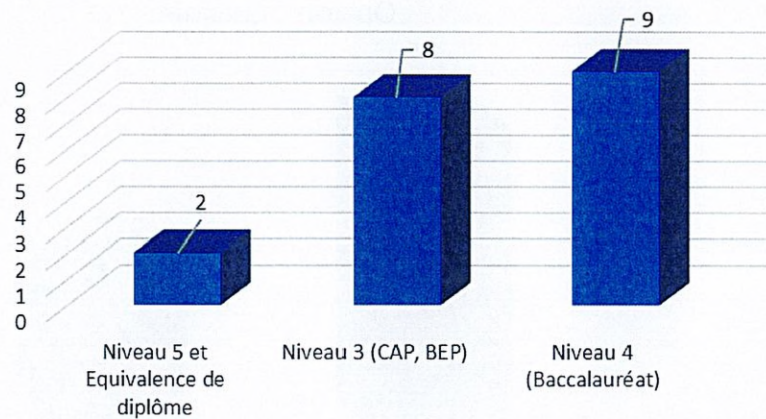
Option : Hygiène et entretien des locaux et espaces publics



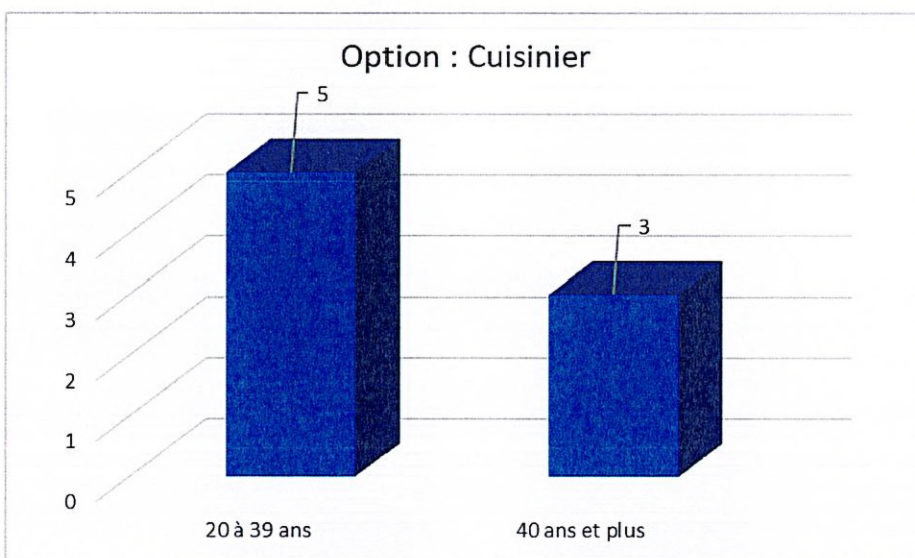
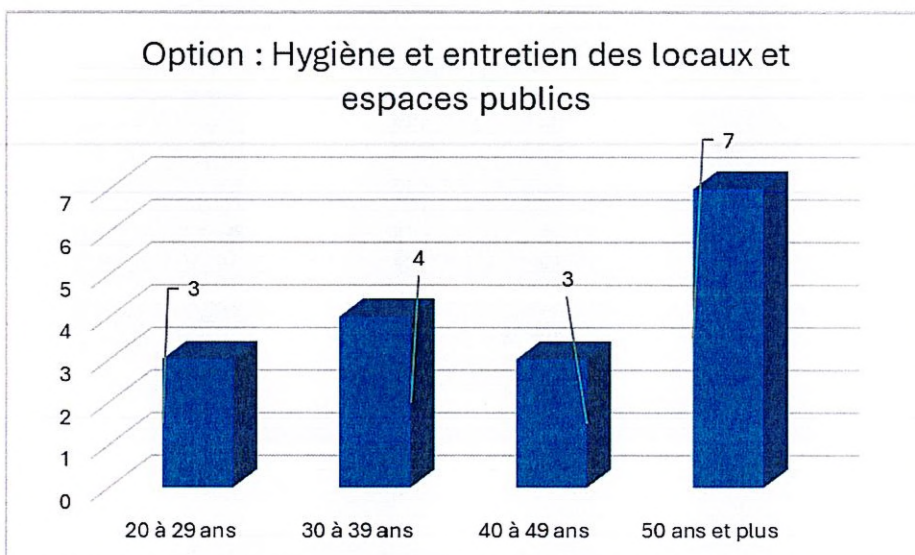
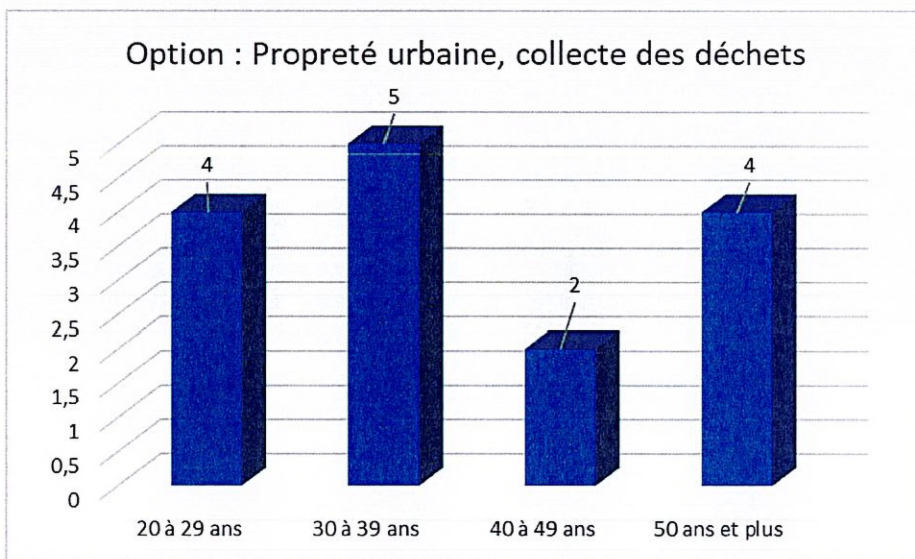
Option : Cuisinier

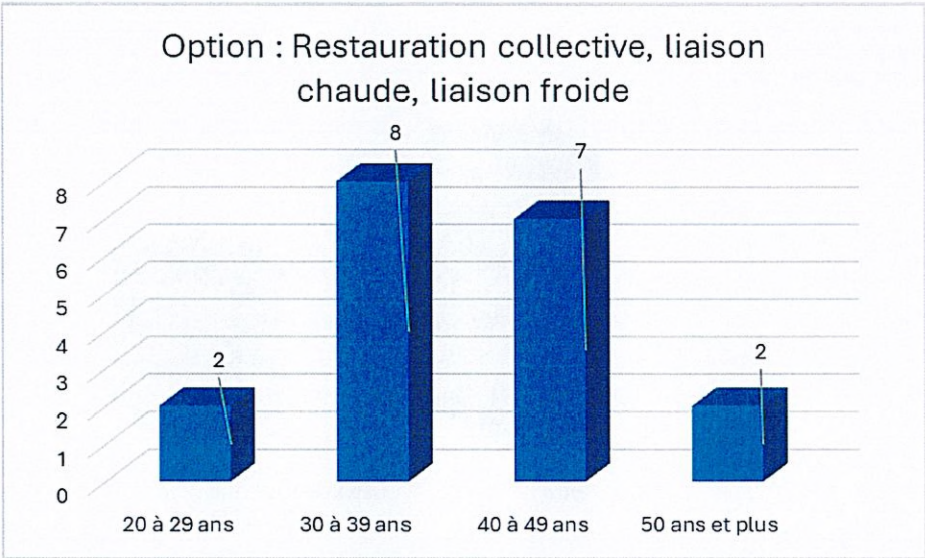


Option : Restauration collective, liaison chaude, liaison froide

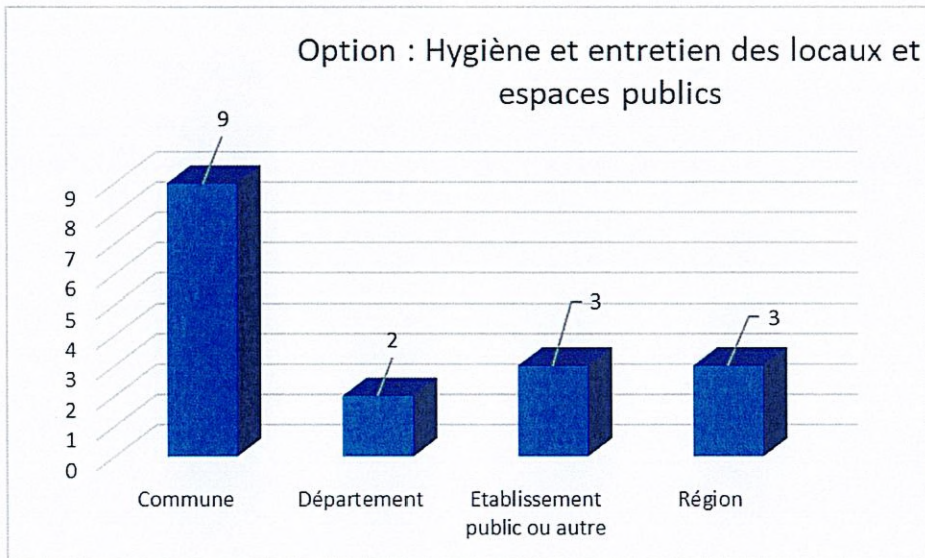
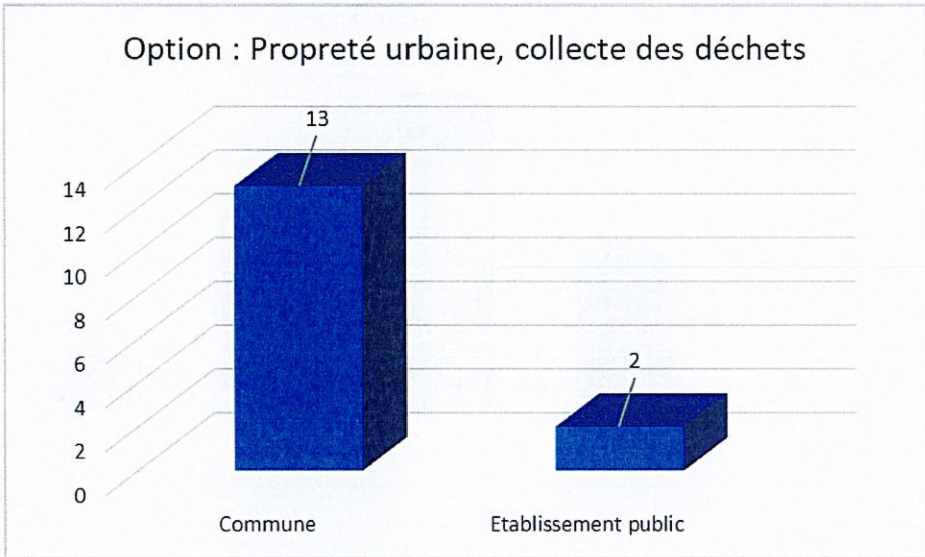


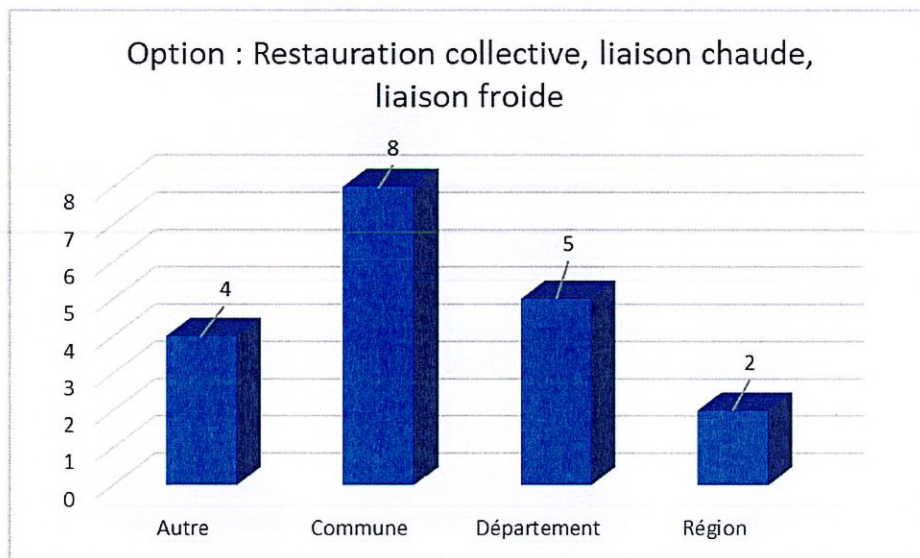
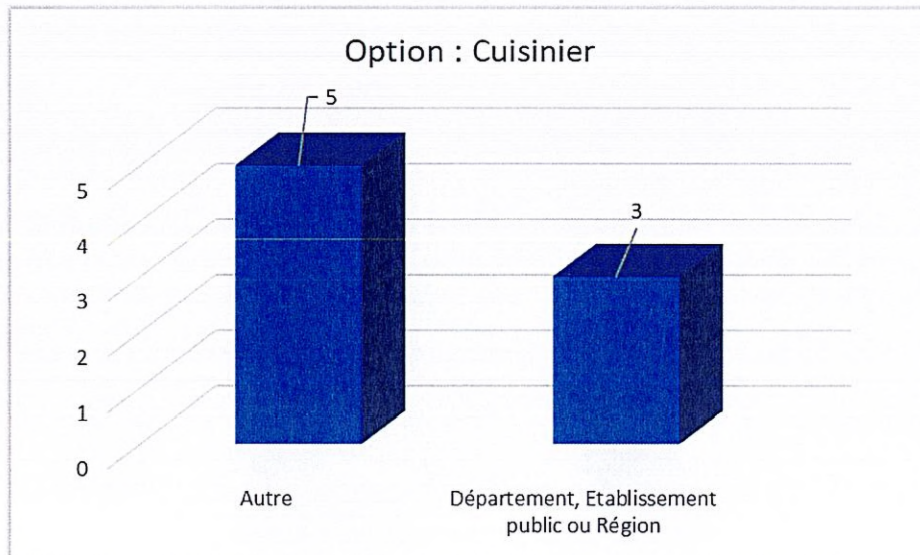
✓ par tranches d'âges :





✓ par origine professionnelle



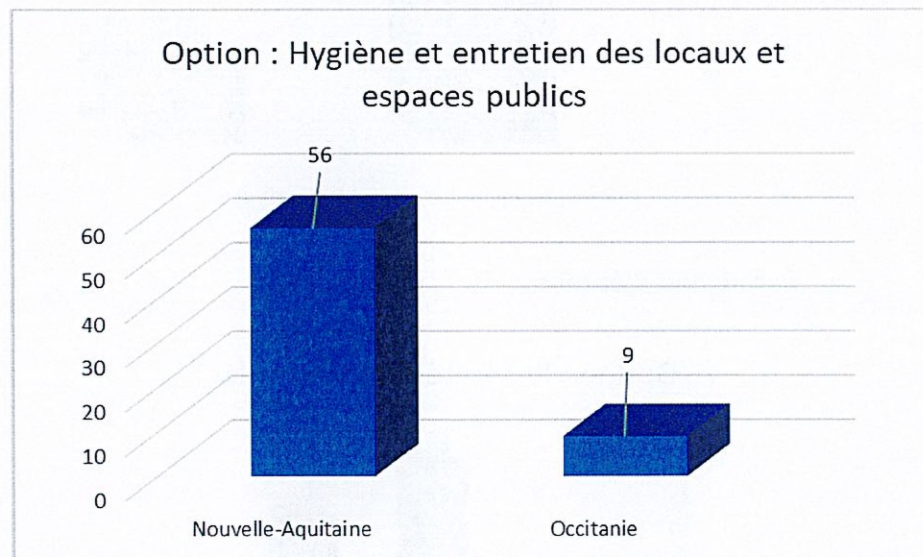
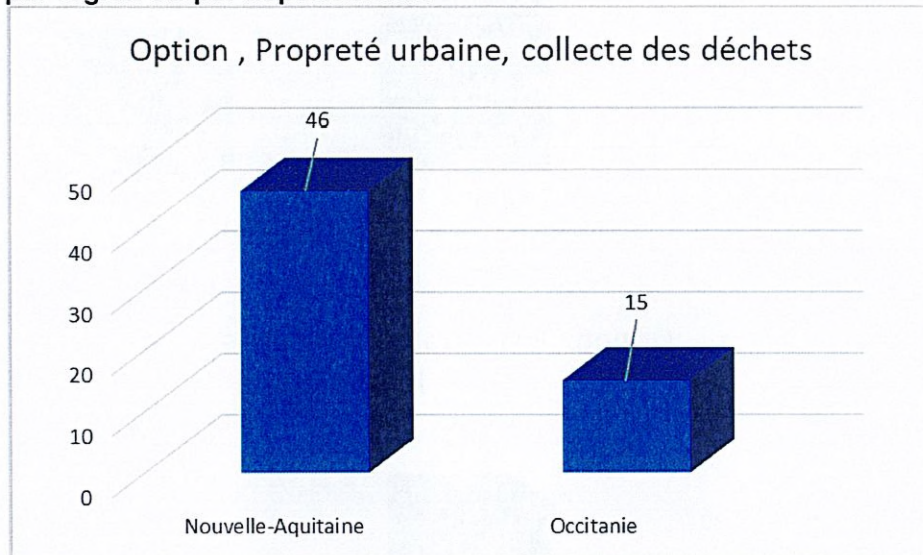


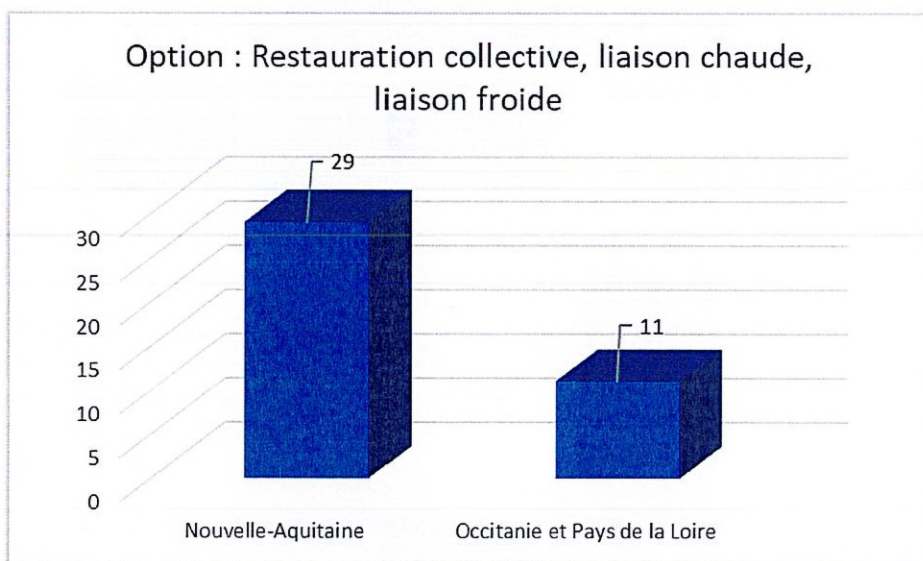
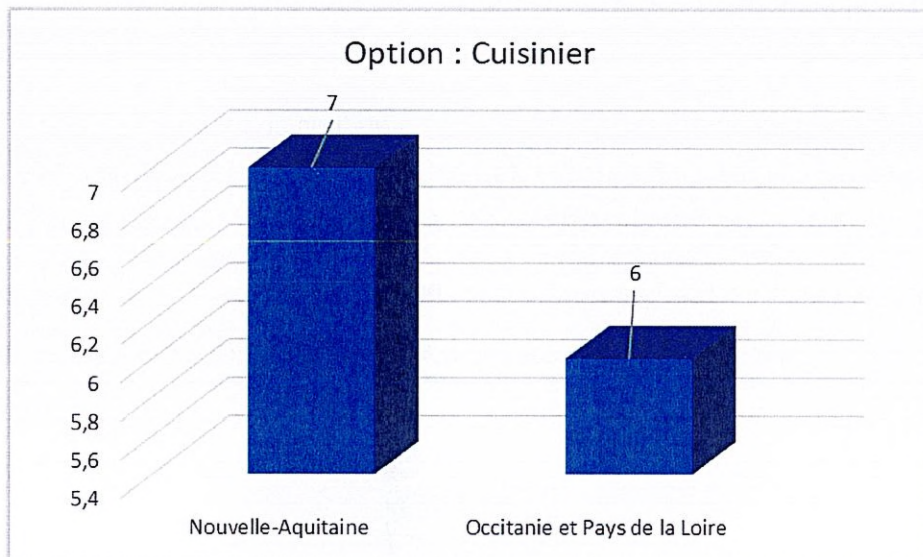
b) Concours interne

6 candidats ont été refusé à concourir : 6 dossiers non conformes.

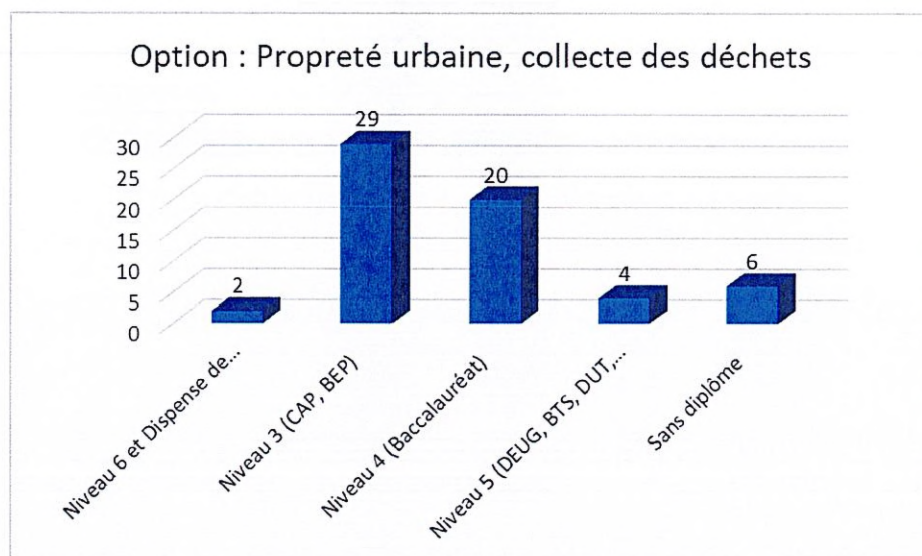
- Répartition des candidats admis à concourir

✓ par région ou par département :

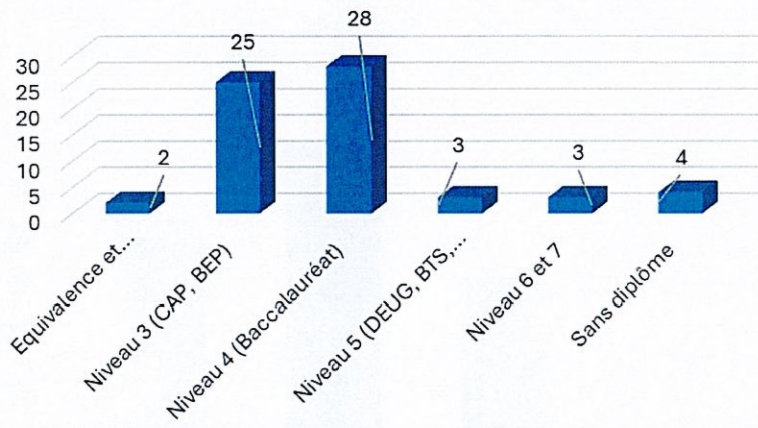




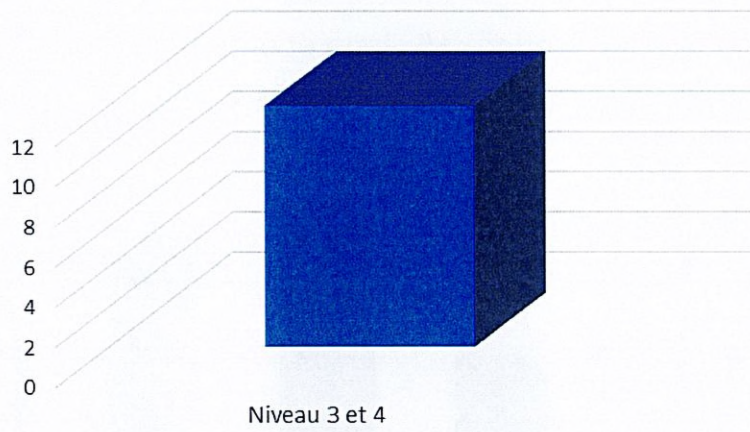
✓ par niveau d'études :



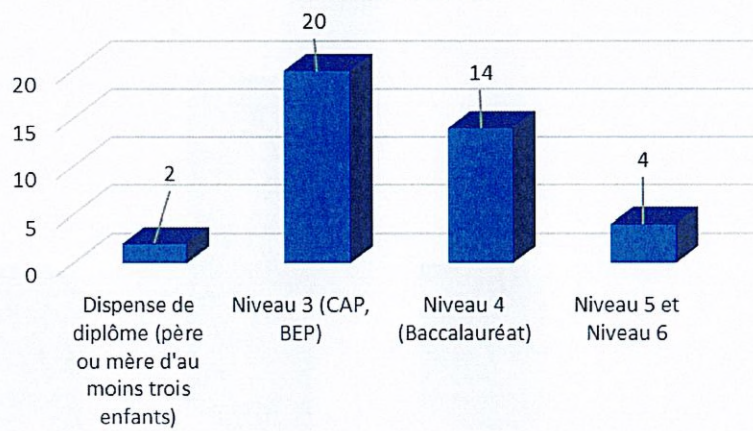
Option : Hygiène et entretien des locaux et espaces publics



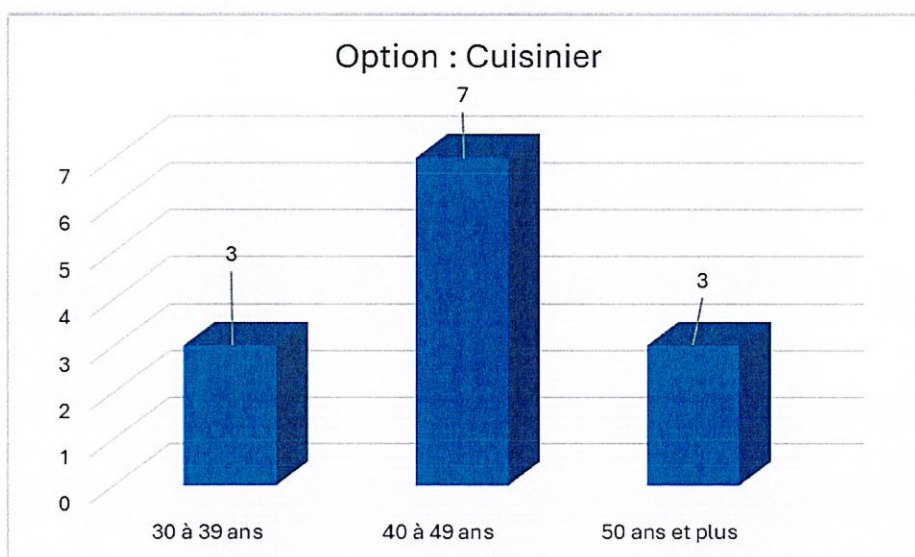
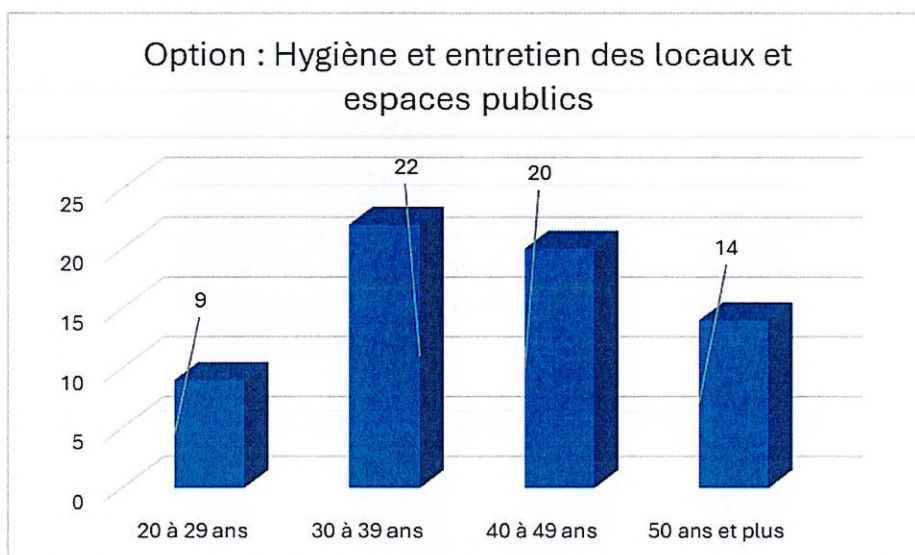
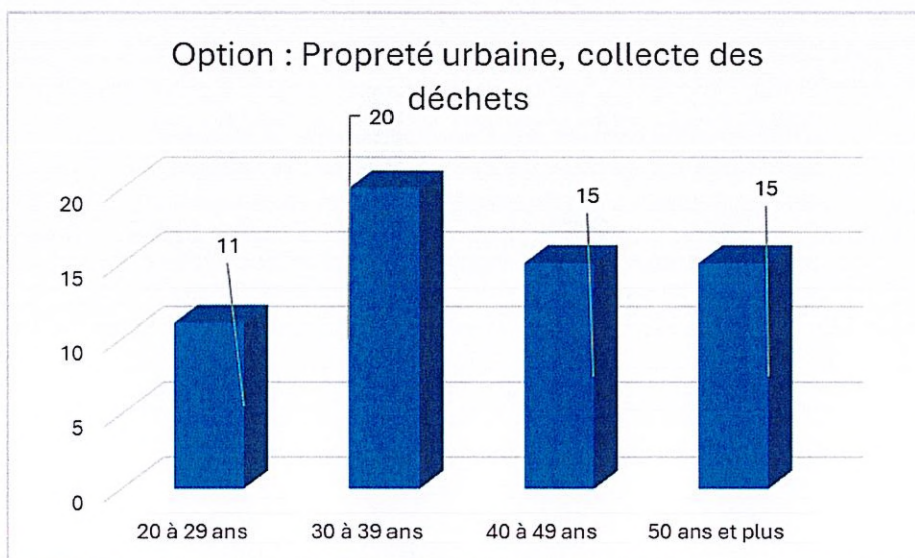
Option : Cuisinier

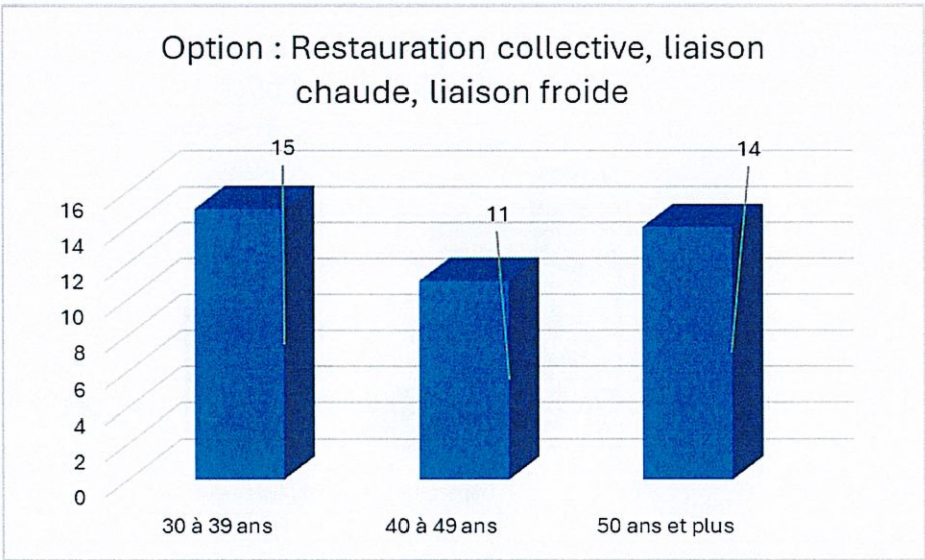


Option : Restauration collective, liaison chaude, liaison froide

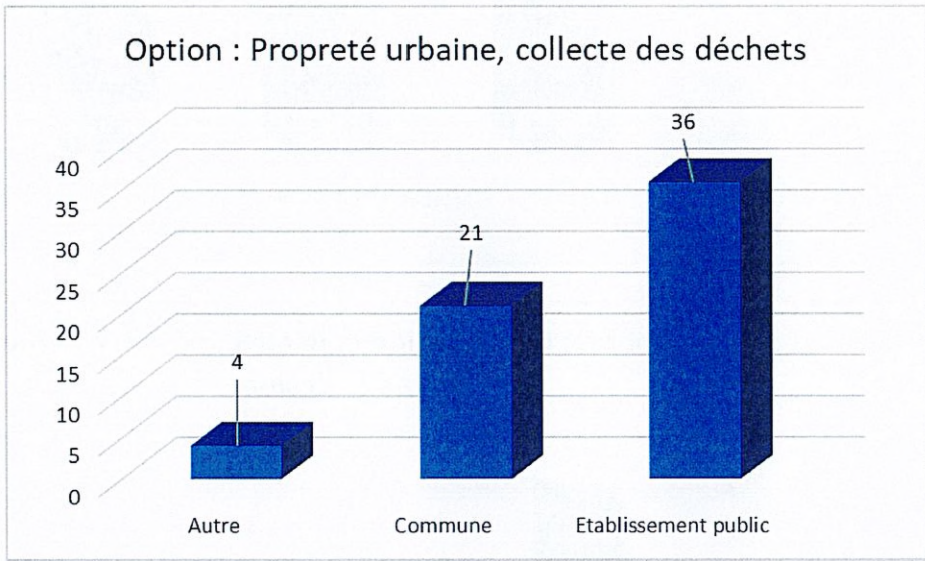


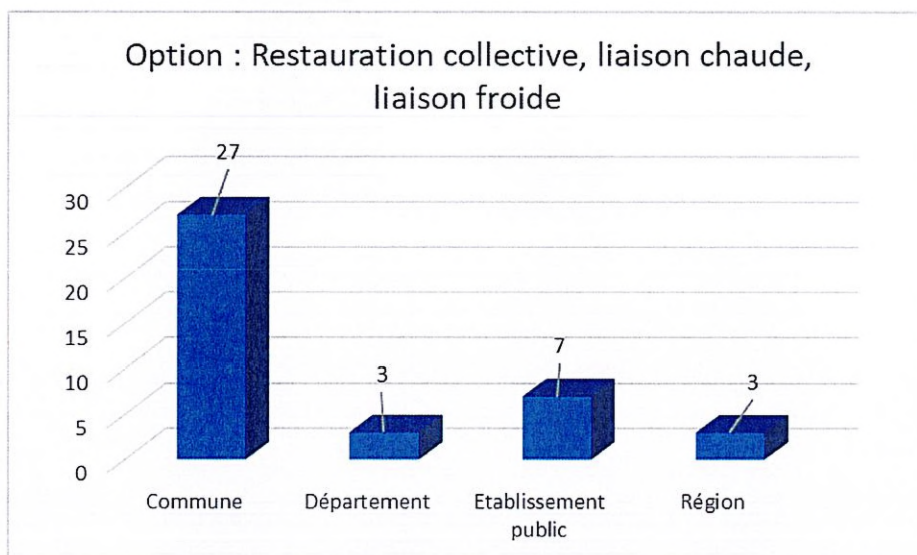
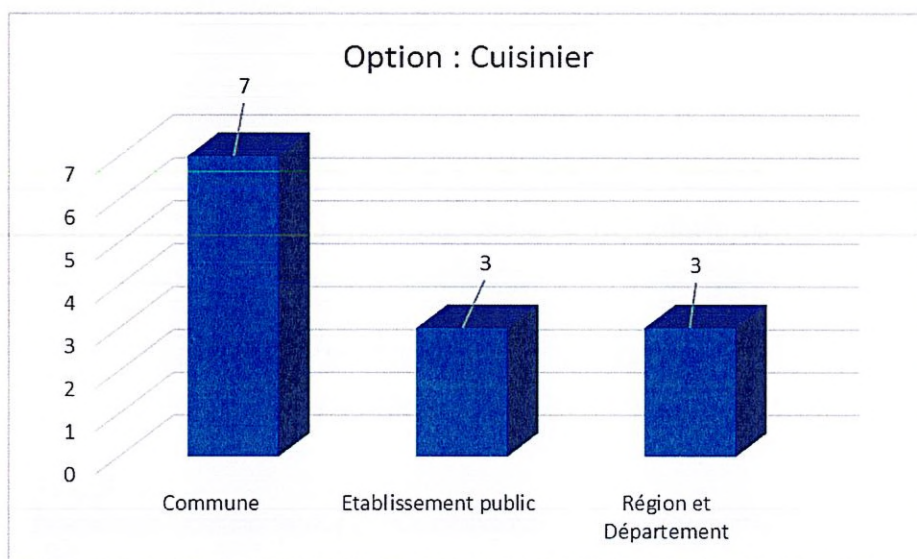
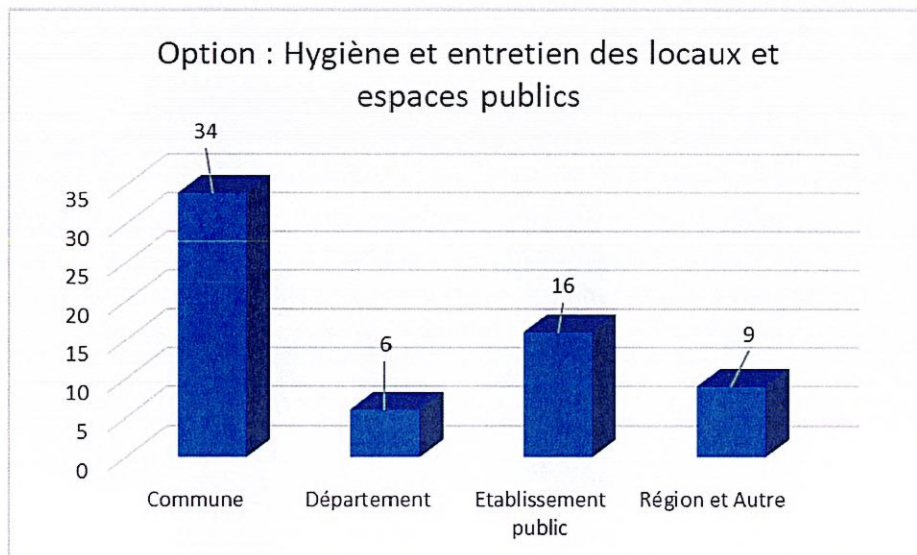
✓ par tranches d'âges :





✓ par origine professionnelle





4) Le jury :

Le jury du concours externe et interne comprenait 12 membres, répartis à parts égales entre élus locaux, fonctionnaires de catégorie A ou B et personnalités qualifiées.

5) L'épreuve d'admissibilité :

a) Déroulement

Les épreuves d'admissibilité se sont déroulées le 18 janvier 2024 à la salle des fêtes Jean Guillot à Yvrac, au Centre de Gestion de la Haute-Vienne et à l'espace Buxerolles à Limoges.

b) Contenu

Pour les concours externe et interne, l'épreuve d'admissibilité consiste en la vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt (durée : une heure ; coefficient 2).

c) Présence

29 candidats se sont présentés aux épreuves du concours externe.

Externe	Environnement, hygiène		Restauration	
	Propreté urbaine, collecte des déchets	Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	Cuisinier	Restauration collective : liaison chaude, liaison froide
Présents	3	9	6	11

135 candidats se sont présentés aux épreuves du concours interne.

Externe	Environnement, hygiène		Restauration	
	Propreté urbaine, collecte des déchets	Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	Cuisinier	Restauration collective : liaison chaude, liaison froide
Présents	43	51	9	32

Ceci se traduit par des taux d'absentéisme respectivement de 50,85 % en externe, 24,58 % en interne.

d) Résultat

Externe	Environnement, hygiène		Restauration	
	Propreté urbaine, collecte des déchets	Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	Cuisinier	Restauration collective : liaison chaude, liaison froide
Moyenne générale	12,50	10,44	10,36	10,77
Note la plus haute	14,50	14,00	14,65	16,45
Note la plus basse	8,50	7,50	5,45	5,75
Nombre de notes éliminatoires	0	0	0	0

Interne	Environnement, hygiène		Restauration	
	Propreté urbaine, collecte des déchets	Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	Cuisinier	Restauration collective : liaison chaude, liaison froide
Moyenne générale	8,05	8,91	10,33	9,78
Note la plus haute	15,50	17,00	16,05	14,70
Note la plus basse	1,50	2,00	3,45	2,20
Nombre de notes éliminatoires	4	3	1	3

6) Le jury d'admissibilité :

A l'issue des épreuves d'admissibilité, le jury s'est réuni et a arrêté la liste des candidats admissibles.

a) Le concours externe

Spécialités	Postes ouverts	Seuil d'admissibilité	Nombre d'admissibles
Propreté urbaine, collecte des déchets	10	29 pts	2 candidats
Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	15	19 pts	6 candidats
Cuisinier	12	19,50 pts	4 candidats
Restauration collective : liaison chaude, liaison froide	15	21 pts	7 candidats
Total	52		19 candidats

65,52 % des candidats présents au concours externe ont été déclarés admissibles.
0 candidat ont reçu une note éliminatoire, inférieure à 5/20 à l'épreuve écrite.

b) Le concours interne

Spécialités	Postes ouverts	Seuil d'admissibilité	Nombre d'admissibles
Propreté urbaine, collecte des déchets	6	19 pts	14 candidats
Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	10	19 pts	22 candidats
Cuisinier	8	19,10 pts	7 candidats
Restauration collective : liaison chaude, liaison froide	10	19,90 pts	21 candidats
Total	34		64 candidats

47,06 % des candidats présents au concours interne ont été déclarés admissibles.
11 candidats ont reçu une note éliminatoire, inférieure à 5/20 à l'épreuve écrite.

Malgré les consignes données oralement, précisées sur le règlement interne du Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de la Gironde et sur le sujet, 1 copie a été écartée du processus de sélection comprenant des signes distinctifs : utilisation de deux stylos à encre, de couleur différente alors que seul l'usage d'un stylo à encre soit noire, soit bleue était autorisé.

7) L'épreuve d'admission :

L'épreuve d'entretien avec le jury permet d'apprécier le potentiel du candidat : gestion du stress, comportement vis-à-vis du jury, connaissances générales, capacité d'écoute, raisonnement, esprit de synthèse, vivacité d'esprit...

a) Déroulement

Les épreuves d'admission se sont déroulées du 8 avril au 15 mai 2024 :

- Au Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de la Gironde et au Campus du Lac de Bordeaux pour les épreuves relevant de la spécialité Restauration ;
- Au Centre de Gestion de la fonction Publique Territoriale de la Haute-Vienne, au Collège Bernart de Ventadour de Limoges et à la Déchèterie SYDED de Saint-Martin-le-Vieux pour les épreuves relevant de la spécialité Environnement, Hygiène.

Compte-tenu du nombre des candidats, le jury s'est constitué en groupes d'examineurs de 3 membres (un élu local, un fonctionnaire territorial et une personnalité qualifiée) pour corriger les différentes épreuves des concours externe et interne.

b) Contenu

Pour le concours externe, les épreuves sont les suivantes :

- La première épreuve d'admission consiste en un entretien dans l'option choisie par le candidat, lors de son inscription, au sein de la spécialité dans laquelle il concourt. Cet entretien vise à permettre d'apprécier les connaissances et les aptitudes du candidat ainsi que sa motivation à exercer les missions dévolues aux membres du cadre d'emplois (durée : quinze minutes ; coefficient 3).
- La deuxième épreuve d'admission consiste en une interrogation orale destinée à vérifier les connaissances du candidat, d'une part, en matière d'hygiène et de sécurité et, d'autre part, de l'environnement institutionnel et professionnel dans lequel il est appelé à exercer ses fonctions (durée : quinze minutes ; coefficient 2).

Pour le concours interne, les épreuves sont les suivantes :

- La première épreuve d'admission consiste en une épreuve pratique dans l'option choisie par le candidat, lors de son inscription, au sein de la spécialité dans laquelle il concourt. Elle consiste 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. 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).
- La deuxième épreuve d'admission consiste en un entretien portant sur l'expérience, les aptitudes et la motivation du candidat. Cet entretien a pour point de départ des questions sur les méthodes mises en œuvre par le candidat au cours de l'épreuve pratique, notamment en matière d'hygiène et de sécurité (durée : quinze minutes ; coefficient 3). »

S'agissant d'un entretien pouvant déboucher sur une « embauche », le candidat doit être en situation d'un grade responsable, démontrer ses capacités d'expression orale, une bonne culture générale professionnelle ainsi qu'une motivation personnelle et la capacité à réagir à des situations purement pratiques.

c) Présence

17 candidats se sont présentés aux épreuves du concours externe, 61 candidats se sont présentés aux épreuves du concours interne.

Ceci se traduit par des taux d'absentéisme respectivement de 10,53 % en externe, 4,69 % en interne.

d) Résultats

Externe	Environnement, hygiène		Restauration	
	Propreté urbaine, collecte des déchets	Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	Cuisinier	Restauration collective : liaison chaude, liaison froide
	Interrogation orale		Interrogation orale	
Moyenne générale	15	13	13,25	14,00
Note la plus haute	15	16	17	17
Note la plus basse	15	10	10	11
Nombre de notes éliminatoires	0	0	0	0
	Entretien dans l'option		Entretien dans l'option	
Moyenne générale	12	9,92	12,63	14,08
Note la plus haute	12	16	15,50	18,00
Note la plus basse	12	7	9	11
Nombre de notes éliminatoires	0	0	0	0

Interne	Environnement, hygiène		Restauration	
	Propreté urbaine, collecte des déchets	Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	Cuisinier	Restauration collective : liaison chaude, liaison froide
	Entretien de motivation		Entretien de motivation	
Moyenne générale	13,77	13,93	12,29	12,00
Note la plus haute	17	18	15	16
Note la plus basse	10	8	9	7
Nombre de notes éliminatoires	0	0	0	0
	Epreuve pratique dans l'option		Epreuve pratique dans l'option	
Moyenne générale	15,39	14,50	11,86	12,87
Note la plus haute	18,20	18,60	14	16
Note la plus basse	12,40	10,20	10	9
Nombre de notes éliminatoires	0	0	0	0

8) Le jury d'admission :

A l'issue des épreuves orales, le jury s'est réuni et a arrêté la liste des candidats admis.

- a) Pour le concours externe, 15 candidats sont admis. Les seuils d'admission retenus par option sont les suivant :
- Propreté urbaine, collecte des déchets : 95 points, soit 13,57/20 (1 admis)
 - Hygiène, entretien des locaux et des espaces publics : 70 points, soit 10/20 (5 admis)
 - Cuisinier : 75,40 points, soit 10,77/20 (3 admis)
 - Restauration collective, liaison chaude, liaison froide : 78,90 points, soit 11,27/20 (6 admis)

b) Pour le concours interne, 43 candidats sont admis. Les seuils d'admission retenus par option sont les suivant :

- Propreté urbaine, collecte des déchets : 104, 60 points, soit 13,08/20 (9 admis)
- Hygiène, entretien des locaux et des espaces publics : 108,50 points, soit 13,56/20 (14 admis)
- Cuisinier : 82,70 points, soit 10,34/20 (6 admis)
- Restauration collective, liaison chaude, liaison froide : 92,66 points, soit 11,58/20 (14 admis)

9) Statistiques :

Externe

ADTP2C24	Admis à concourir		Présents aux épreuves d'admissibilité		Seuil d'admissibilité		Candidats admissibles	
	2022	2024	2022	2024	2022	2024	2022	2024
Cuisinier		8		6		9,75		4
Restauration collective, liaison chaude, liaison froide		19		11		10,50		7
Propreté urbaine, collecte des déchets	26	15	29	3	9,25	9,50	7	2
Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	29	17	26	9	9,25	9,50	8	6

ADTP2C24	Candidats présents à l'épreuve d'admission		Seuil d'admission		Candidats admis	
	2022	2024	2022	2024	2022	2024
Cuisinier		4		10,77		3
Restauration collective, liaison chaude, liaison froide		6		11,27		6
Propreté urbaine, collecte des déchets	7	1	11,07	13,57	3	1
Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	8	6	10,82	10	4	14

Interne

ADTP2C24	Admis à concourir		Présents aux épreuves d'admissibilité		Seuil d'admissibilité		Candidats admissibles	
	2022	2024	2022	2024	2022	2024	2022	2024
Cuisinier		13		9		9,55		7
Restauration collective, liaison chaude, liaison froide		40		32		9,95		21
Propreté urbaine, collecte des déchets	52	61	51	43	9,25	9,50	8	14
Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	74	65	38	51	9,25	9,50	17	5

ADTP2C24	Candidats présents à l'épreuve d'admission		Seuil d'admission		Candidats admis	
	2022	2024	2022	2024	2022	2024
Cuisinier		7		10,34		6
Restauration collective, liaison chaude, liaison froide		19		11,58		14
Propreté urbaine, collecte des déchets	7	13	11,34	13,08	6	9
Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	14	22	10,04	13,56	12	14

10) Conclusion / Remerciements :

Les notes obtenues par les candidats à l'épreuve d'admissibilité sont d'un niveau très moyen et témoignent d'un manque de préparation des candidats pour cette épreuve écrite (60% des candidats ont une note en dessous de la moyenne).

Sur la phase d'admission, les notes sont plutôt satisfaisantes, notamment pour la spécialité « Environnement, hygiène ». Elles mettent en évidence la motivation, l'implication des candidats dans leurs métiers et la maîtrise des missions confiées (concours interne).

Il est à relever que les connaissances sont souvent limitées à l'environnement professionnel proche, le jury invite les candidats à élargir leurs champs d'intervention quotidien.

Ils manquent également de connaissances théoriques sur les règles d'hygiène et de sécurité : ils ne se projettent pas dans un cadre réglementaire mais ont tendance à appliquer les règles (pas forcément très adéquates) de leur collectivité.

La lecture de la note de cadrage des épreuves, mise à disposition sur le site du CDG33, est une base qui leur permettra de s'engager dans l'acquisition de connaissances adéquates et propres à convaincre le jury de leurs compétences.

Les membres du jury expriment leur entière satisfaction quant à la qualité de l'organisation de l'examen professionnel et remercient les différents partenaires, de tous les moyens mis à disposition pour la réalisation des épreuves dans les meilleures conditions.

La Présidente du jury remercie les membres du jury, le personnel du service concours et examens professionnels pour leur investissement, leur disponibilité, qui ont permis le bon déroulement de ce concours.

La Présidente du Jury,

Mme Christine BAUDON

□ □ □ □