



## CONCOURS INTERNE D'AGENT DE MAITRISE

SESSION 2019

### EPREUVE ECRITE D'ADMISSIBILITE :

Vérification, au moyen de questionnaires ou de tableaux ou graphiques ou par tout autre support à constituer ou à compléter, et à l'exclusion de toute épreuve rédactionnelle, des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, que l'exercice de la spécialité, au titre de laquelle le candidat concourt, implique de façon courante.

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

### SPECIALITE : HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ECOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES

#### A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- Vous composerez directement sur le présent sujet qui sera agrafé à l'intérieur de la copie. Aucune réponse ne sera portée sur la copie.
- Il ne vous sera remis qu'un seul exemplaire du questionnaire.
- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur le sujet ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.
- Expression écrite négligée et/ou fautes d'orthographe = - 1,5 points maximum

**Ce document comprend 6 pages (y compris celle-ci)**

**Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué  
S'il est incomplet, en avertir le surveillant**

1- Que signifient les pictogrammes suivants : mettre le numéro correspondant dans le tableau (1 point)



1



2



3



4

<p><b>Irritant/Nocif</b> - Ces produits chimiques ont un ou plusieurs effets suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ils empoisonnent à forte dose ;</li> <li>• ils sont irritants pour les yeux, la gorge, le nez ou la peau ;</li> <li>• ils peuvent provoquer des allergies cutanées (eczémas) ;</li> <li>• ils peuvent provoquer une somnolence ou des vertiges.</li> </ul>	
<p><b>Inflammable</b> - Ces produits peuvent s'enflammer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• au contact d'une flamme, d'une étincelle, d'électricité statique... ;</li> <li>• sous l'effet de la chaleur, de frottements... ;</li> <li>• au contact de l'air ;</li> <li>• au contact de l'eau, s'ils dégagent des gaz inflammables (certains gaz s'enflamment spontanément, d'autres au contact d'une source d'énergie - flamme, étincelle ...).</li> </ul>	
<p><b>Corrosif</b> - Suivant les cas ces produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• attaquent ou détruisent les métaux ;</li> <li>• peuvent ronger la peau et/ou les yeux en cas de contact ou de projection.</li> </ul>	
<p><b>Toxique</b> - Ces produits empoisonnent rapidement, même à faible dose. Ils peuvent provoquer des effets très variés sur l'organisme : nausées, vomissements, maux de tête, perte de connaissance ou d'autres troubles importants entraînant la mort.</p>	

2- Que contient le Document Unique ? (1 point)

.....

.....

.....

3- Qu'est-ce que le droit de retrait ? (1 point)

.....

.....

.....

**4- Qu'est-ce que le CHSCT ? (1 point)**

.....  
.....  
.....

**5- Quelles sont ses missions ? Citez-en au moins 2. (0,5 point)**

.....  
.....  
.....

**6- Votre collectivité souhaite accueillir un enfant souffrant d'allergie alimentaire.  
Quelle est la procédure à mettre en œuvre ? (1 point)**

.....  
.....  
.....

**7- Qu'est-ce que la production en liaison froide ? (1 point)**

.....  
.....  
.....

**8- Vous devez diluer un produit de nettoyage : 15 millilitres de produit pour 4,5 litres d'eau.  
Combien de seaux de 9 litres pourrez-vous obtenir avec un bidon de 3 litres de produit de nettoyage ? (1 point)**

.....  
.....  
.....

**9- Qu'est-ce qu'une exploitation en régie ? (1,5 points)**

.....  
.....  
.....

**10- Qu'est-ce qu'un E.P.I. et quelle est sa fonction ? citez 3 types d'E.P.I. (1,5 points)**

.....  
.....  
.....

**11- Citez 2 règles pour le stockage des produits au sein de votre collectivité ? (0,5 point)**

.....  
.....  
.....

**12- Les écoles sont considérées comme des E.R.P. Qu'est-ce que cela signifie ? (1 point)**

.....  
.....  
.....

**13- Donnez 2 contraintes en matière d'incendie et d'évacuation pour le Maire ou pour le/la Directeur/trice d'école. (1 point)**

.....  
.....  
.....

**14- Dans votre commune est prévue la réhabilitation d'un ancien bâtiment pour y installer une maison de l'enfance. La Commune finance 30 % du coût prévu, le Département 1/6<sup>ème</sup>, le reste soit 709 160 € étant pris en charge par diverses associations. Le montant total des travaux s'élève à 1 329 675 €. (1 point)**

**1- Calculez en euros les participations respectives de la Commune et du Département :**

.....  
.....  
.....

**2- Calculez en pourcentage (%) les participations des associations et du Département :**

.....  
.....  
.....

**15- Une ATSEM travaille sur une année complète (du 1<sup>er</sup> septembre au 31 août) et réalise 33 heures de travail par semaine scolaire sur 36 semaines d'école, 15 heures de ménage pendant chaque période de petites vacances (4 périodes) et 40 heures pendant les grandes vacances (20 heures de travail ne seront pas réalisées pour cause de jours fériés) : (1 point)**

**[1607 h = Nombre d'heures de travail effectif pour un temps plein sur un an  
1820 h = Nombre d'heures rémunérées pour un temps plein sur un an]**

**1. Calculez le nombre d'heures effectives ?**

.....  
.....  
.....

**2. Calculez les heures à rémunérer ?**

.....  
.....  
.....

**16- Qu'est-ce que la méthode HACCP ? (1 point)**

.....  
.....  
.....

**17- Citez 2 missions de l'Assistant de Prévention (anciennement ACMO) ? (1 point)**

.....  
.....  
.....

**18- Quels sont les principaux droits et obligations du fonctionnaire ? citez en 2 de chaque. (1 point)**

.....

.....

.....

.....

**19- En matière de règles de l'équilibre alimentaire chez l'enfant, indiquez, dans le tableau ci-dessous, pour chaque catégorie d'aliments, 2 des principaux apports nutritionnels. (2 points)**

Il existe six catégories d'aliments à consommer chaque jour : L'équilibre alimentaire ne se fait pas sur un seul repas mais sur la journée voire même sur plusieurs jours. L'alimentation des 3-12 ans n'échappe pas aux principes généraux d'une alimentation variée et diversifiée. Six groupes d'aliments couvrent chacun des besoins nutritionnels spécifiques :

Catégories d'aliments	Principaux apports
<b>1/ Laits et produits laitiers</b> <i>Au moins 3 par jour</i>	
<b>2/ Viande, poissons, œufs</b> <i>1 ou 2 fois par jour</i>	
<b>3/ Légumes et fruits</b> <i>Au moins 5 par jour</i>	
<b>4/ Féculents (pains, céréales, pommes de terre, légumes secs)</b> <i>A chaque repas</i>	
<b>5/ Huile et/ou beurre</b> <i>Limiter la consommation</i>	
<b>6/ Boissons</b> <i>Eau à volonté</i> <i>(seule boisson indispensable)</i>	