

# Rapport du jury

## Examen professionnel d'avancement de grade d'adjoint technique territorial principal de 2<sup>ème</sup> classe – 2020

### Spécialité « Restauration »

Options « restauration collective : liaison chaude ; liaison froide », « cuisinier » et « pâtissier »

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

L'examen professionnel d'adjoint technique territorial principal de 2<sup>ème</sup> classe a été ouvert au titre de l'année 2020 par le Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de la Gironde, dans la spécialité « Restauration ».

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

#### 1) Calendrier :

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| Période d'inscriptions                 | Du 27 août au 2 octobre 2019    |
| Date de limite de dépôt                | Le 10 octobre 2019              |
| Epreuve écrite                         | Le 16 janvier 2020              |
| Réunion évaluation de l'épreuve écrite | Le 12 mars 2020                 |
| Epreuve pratique                       | Du 25 août au 15 septembre 2020 |
| Jury d'admission                       | Le 13 octobre 2020              |

#### 2) Les conditions particulières d'accès :

L'examen professionnel d'accès au grade d'adjoint technique principal territorial de 2<sup>ème</sup> classe, au titre de l'avancement de grade est ouvert aux adjoints techniques territoriaux ayant atteint le 4<sup>ème</sup> échelon et comptant au moins 3 ans de services effectifs dans ce grade.

### 3) Les candidats :

107 candidats se sont inscrits.

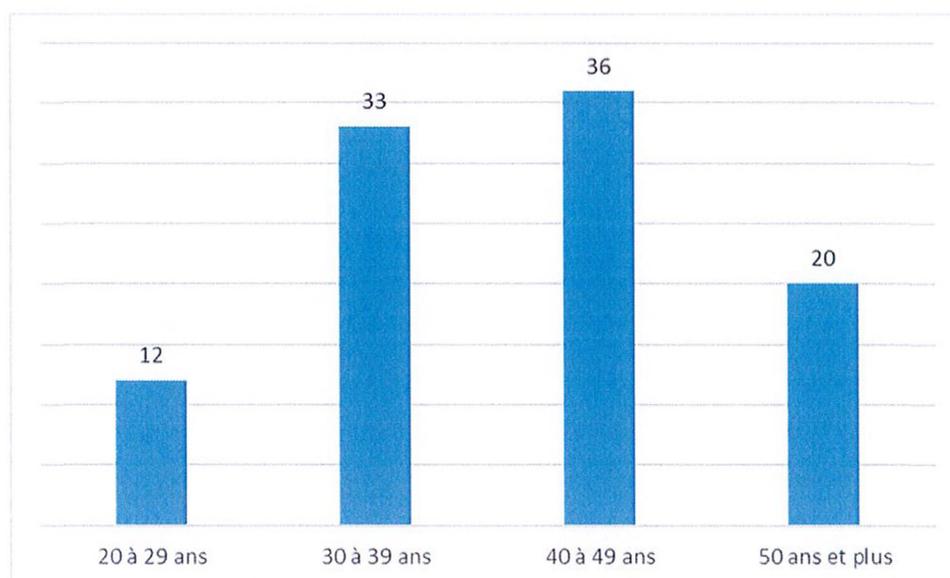
101 candidats ont été admis à concourir.

6 candidats sont refusés à concourir : 2 hors délais et 4 autres motifs (pas dans le grade d'adjoint technique).

- **Répartition des candidats admis à concourir**

- ✓ **tous les candidats sont issus de de la région Nouvelle--Aquitaine**

- ✓ **par tranches d'âges :**



### 4) Le jury :

Le jury de l'examen professionnel comprenait 6 membres, répartis à parts égales entre élus locaux, fonctionnaires territoriaux et personnalités qualifiées.

### 5) L'épreuve écrite :

#### a) Déroulement

L'épreuve écrite s'est déroulée le jeudi 16 janvier 2020, au Centre de Congrès, Cité Mondiale à Bordeaux.

#### b) Contenu

Il s'agit d'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 : 1h30 ; coefficient 2).

c) Présence

89 candidats (Pâtissier 1 - Cuisinier 28 - Restauration 60) se sont présentés à l'épreuve, cela se traduit par un taux d'absentéisme de 11,88 %.

d) Résultats

La note la plus haute s'élève à 19,5/20 et la plus basse à 2/20.

6 candidats ont eu une note éliminatoire inférieure à 5/20 et 54 candidats ont obtenu une note supérieure à 10/20.

Pour cet examen professionnel aucune copie ne présentait de signe distinctif. Les candidats ont bien appliqué les consignes dites oralement au début de l'épreuve et précisées sur le règlement interne.

**6) La réunion d'évaluation :**

A l'issue de l'épreuve écrite, le jury s'est réuni et a arrêté la liste des candidats autorisés à se présenter à l'épreuve pratique.

93,26 % des candidats présents ont été autorisés à se présenter à l'épreuve pratique, soit 83 candidats (Pâtissier : 1 - Cuisinier : 27 - Restauration collective : 55) qui ont obtenu une note supérieure à 5/20.

6 candidats ont reçu une note éliminatoire, inférieure à 5/20 à l'épreuve écrite.

**7) L'épreuve pratique :**

En raison de l'épidémie de COVID-19, les épreuves pratiques initialement prévues du 4 mai au 12 juin 2020 ont été reportées.

a) Déroulement

Les épreuves pratiques se sont déroulées entre le 25 août et le 15 septembre 2020, à l'INFA à Gradignan.

b) Contenu

Il s'agit d'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. 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).

Pour cette session, la durée de l'épreuve de chaque option était :

- Pâtissier : 3 heures
- Cuisinier : 3 heures
- Restauration collective : 2 heures

c) Présence

71 candidats se sont présentés à l'épreuve, cela se traduit par un taux d'absentéisme de 14,5 %.

## 8) L'admission :

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

84,5 % des candidats présents aux épreuves pratiques ont été déclarés admis soit 60 candidats.

## 9) Statistiques :

| Admis à concourir |      | Présents à l'épreuve écrite |      | Seuil d'admissibilité |      | Candidats autorisés à se présenter à l'épreuve pratique |      | Candidats présents à l'épreuve pratique |      | Seuil d'admission |      | Candidats admis |      |
|-------------------|------|-----------------------------|------|-----------------------|------|---|------|---|------|-------------------|------|-----------------|------|
| 2018              | 2020 | 2018                        | 2020 | 2018                  | 2020 | 2018  | 2020 | 2018                                    | 2020 | 2018              | 2020 | 2018            | 2020 |
| 119               | 101  | 108                         | 89   | 5/20                  |      | 99  | 83   | 97                                      | 71   | 10/20             |      | 62              | 60   |

## 10) Analyse et conclusion :

### a) Observations générales des correcteurs de l'épreuve écrite :

Le sujet mettait en évidence le bon sens et les connaissances des candidats

### b) Observations générales des correcteurs de l'épreuve pratique :

Les candidats appréhendent mieux l'épreuve pratique car elle correspond à des tâches se rapportant à la maîtrise des techniques et des instruments qu'ils rencontrent dans leur milieu professionnel.

La durée de l'épreuve pratique est fixée par le jury en fonction de l'option. La durée de l'option « restauration collective : liaison chaude ; liaison froide » est de 2 heures et celle de « cuisinier » et « pâtissier » est de 3 heures.

Les membres du jury expriment leur entière satisfaction quant à la qualité de l'organisation de l'examen professionnel et remercient l'Institut National de Formation et d'Application (INFA) de Gradignan, 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 cet examen professionnel.

La Présidente du Jury,



Catherine VIANDON

□ □ □ □