

Rapport du jury

Concours externe et interne d'adjoint technique territorial principal de 2^{ème} classe

Spécialité « Restauration »

Option « restauration collective : liaison chaude ; liaison froide »

2018

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

Les concours externe et interne d'adjoint technique territorial principal de 2^{ème} classe, spécialité « Restauration » ont été ouverts au titre de l'année 2018 par le Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de la Gironde.

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

12 postes étaient à pourvoir au concours externe.
8 postes étaient à pourvoir au concours interne.

Calendrier

Période d'inscriptions	Du 8 août au 14 septembre 2017
Date de limite de dépôt	Le 21 septembre 2017
Epreuves écrites	Le 18 janvier 2018
Jury d'admissibilité	Le 22 mars 2018
Epreuves d'admission	Du 16 avril au 29 juin 2018
Jury d'admission	Le 12 juillet 2018

1) Les conditions particulières d'accès au concours :

a) Concours externe

Le concours externe est un concours sur titre avec épreuves ouvert, pour 40 % au moins des postes mis aux concours, aux candidats titulaires d'un titre ou diplôme à finalité professionnelle classé au moins au niveau V de la Nomenclature du répertoire national des certifications professionnelles ou d'une qualification reconnue comme équivalente, obtenus dans celle des spécialités mentionnées à l'article 7 au titre de laquelle le candidat concourt.

b) Concours interne

Le concours interne est un concours sur épreuves ouvert, pour 40 % au plus des postes mis aux concours, aux fonctionnaires et agents non titulaires de la fonction publique de l'Etat, 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 1^{er} 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.

2) Les candidats :

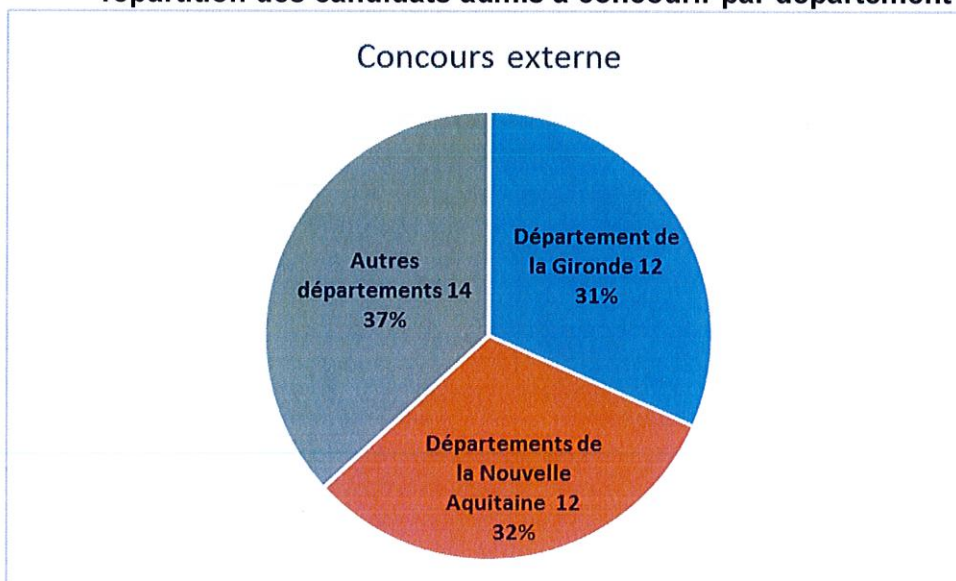
Pour les concours, 74 candidats se sont inscrits :

→ 38 en externe

→ 36 en interne

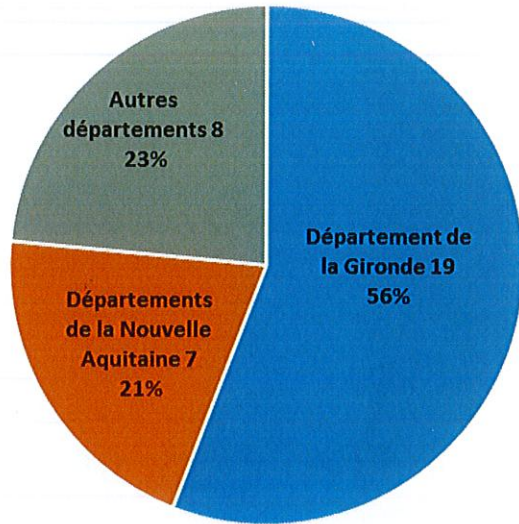
	Concours externe Spécialité « Restauration »	Concours interne Spécialité « Restauration »
Nombre de candidats refusés à concourir	0	2
Nombre de candidats admis à concourir	38	34

✓ répartition des candidats admis à concourir par département

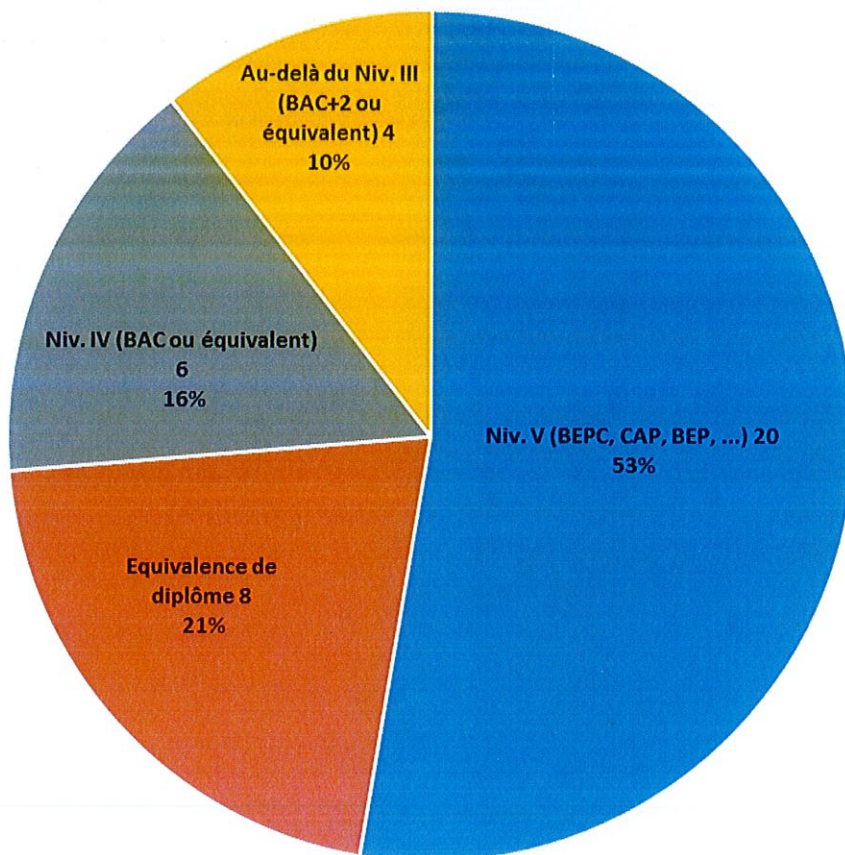


Pour ce concours externe, 7 candidats ne possédaient pas le diplôme requis et ont été invités à saisir la commission d'équivalence de diplômes placée auprès du CNFPT. 1 candidat a obtenu une dispense père/mère d'au moins 3 enfants.

Concours interne

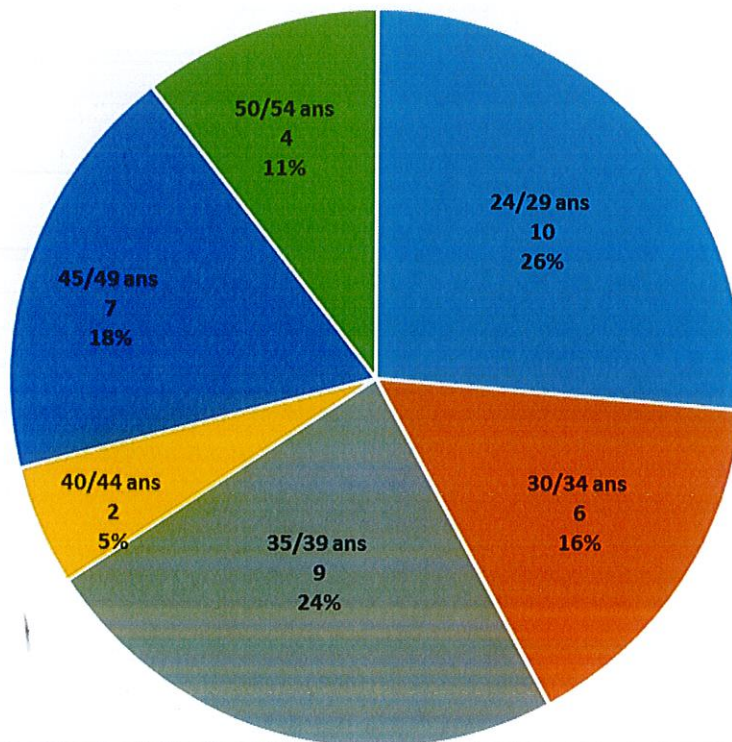


✓ par niveau d'études : concours externe

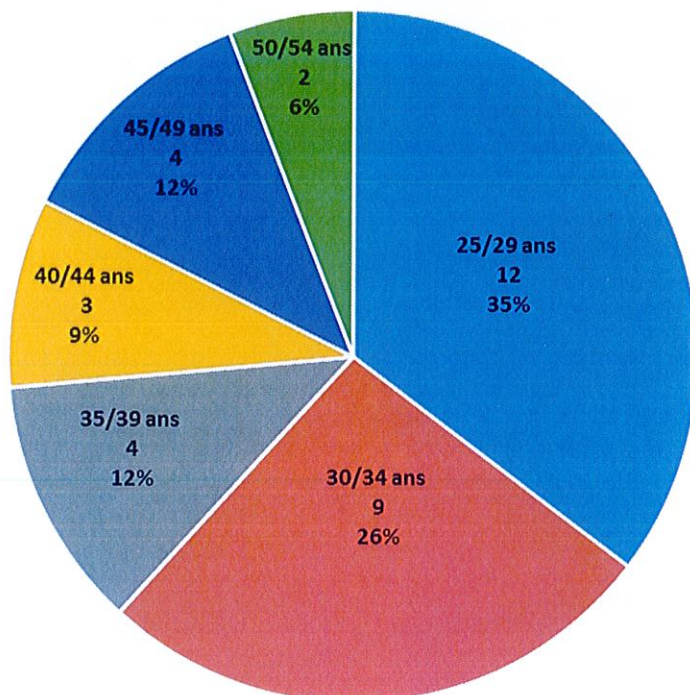


✓ par tranches d'âges

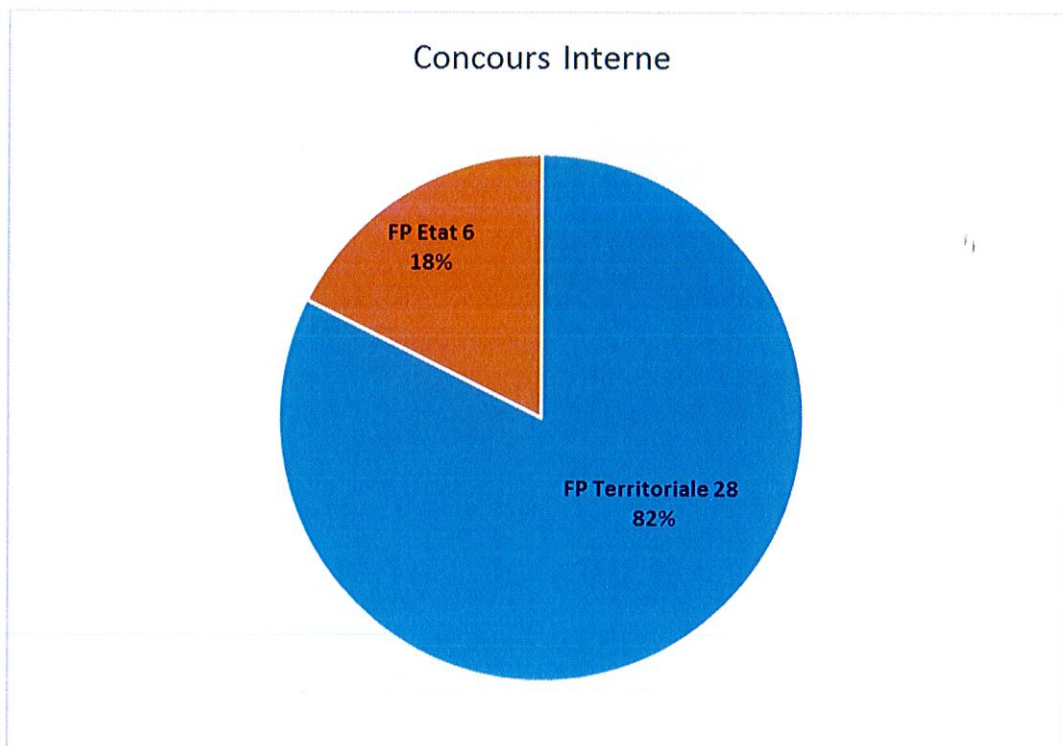
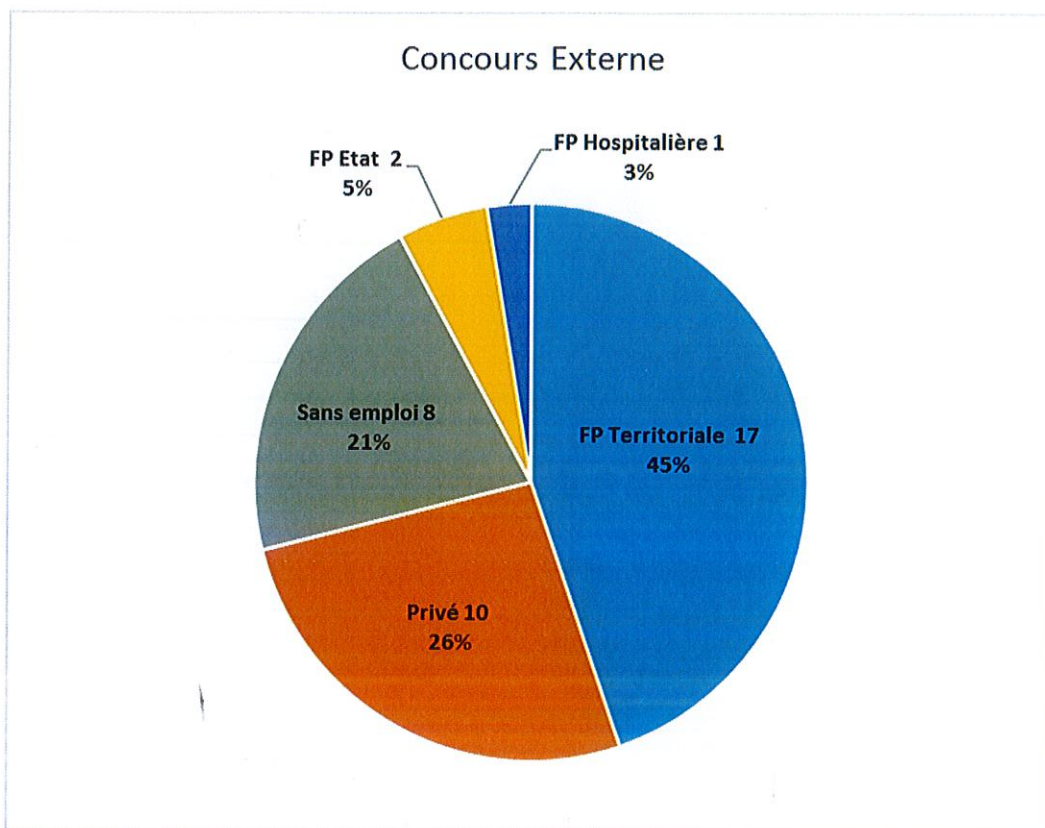
Concours Externe



Concours Interne



✓ par situation professionnelle



3) Les épreuves écrites :

a) Déroulement

Les épreuves écrites se sont déroulées le 18 janvier 2018, au Pin Galant à Mérignac.

b) Leur contenu

Les concours externe et interne bénéficient d'une épreuve commune consistant en la vérification, au moyen d'une série de questions à réponse courte ou de tableaux ou de graphiques à constituer ou compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt (durée : 1 heure ; coefficient 2).

c) La présence aux épreuves

24 candidats se sont présentés à l'épreuve du concours externe, 25 candidats se sont présentés à l'épreuve du concours interne.

Ceci se traduit par des taux d'absentéisme respectivement de 36,84 % en externe, 26,47 % en interne, 8,16 %.

d) Résultats des épreuves écrites

CONCOURS EXTERNE

Epreuve	Moyenne générale	Note la plus haute	Note la plus basse	Nombre de notes éliminatoires (- de 5/20)
Série de questions	11,26	17,12	6,12	0

CONCOURS INTERNE

Epreuve	Moyenne générale	Note la plus haute	Note la plus basse	Nombre de notes éliminatoires (- de 5/20)
Série de questions	9,22	14,12	3,62	2

4) Jury d'admissibilité des concours externe et interne :

À l'issue des épreuves écrites, le jury s'est réuni et a arrêté la liste des candidats admissibles.

CONCOURS	Postes ouverts	Seuil d'admissibilité	Nombre d'admissibles
EXTERNE	12	10/20	16
INTERNE	8	10/20	11

CONCOURS EXTERNE

67 % des candidats présents au concours externe ont été déclarés admissibles. Aucun candidat n'a une note éliminatoire, inférieure à 5/20 à l'épreuve écrite.

CONCOURS INTERNE

44 % des candidats présents au concours interne ont été déclarés admissibles.
2 candidats ont reçu une note éliminatoire, inférieure à 5/20 à l'épreuve écrite.

5) Les épreuves d'admission des concours :

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

Pour le concours externe :

Il comporte deux épreuves d'admission :

- 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 : 15 minutes ; coefficient 3).
- 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 : 15 minutes ; coefficient 2).

Pour le concours interne :

- 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 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).
- 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 : 15 minutes ; coefficient 3).

L'entretien des candidats au concours interne s'est déroulé à la suite de l'épreuve pratique.

6) L'épreuve pratique :

La spécialité « restauration » était organisée uniquement dans l'option « restauration collective : liaison chaude ; liaison froide (hygiène et sécurité alimentaire) ».

Les épreuves pratiques pour le concours interne ont eu lieu à l'Institut National de Formation et d'Application (INFA) de Gradignan.

Une bonne coordination avec les services de chaque structure a permis la réalisation de ces épreuves.

Les jurys ont pu apprécier les travaux des candidats dans de bonnes conditions.

Les épreuves se sont déroulées les 16 avril, 20 avril et 4 mai 2018, ce qui a représenté 3 interventions sur sites et 4 examinateurs.

7) Jury d'admission :

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

Pour le concours externe, le seuil d'admission retenu est de 80,50 points, soit 11,5/20.

Pour le concours interne, le seuil d'admission retenu est de 98,24 points, soit 12,28/20.

8) Le jury

La composition du jury des concours externe et interne, spécialité « Restauration », option « Restauration collective : liaison chaude ; liaison froide » comprenait 6 membres dont 2 élus, 2 fonctionnaires territoriaux et 2 personnalités qualifiées ;

9) Conditions générales d'organisation :

- Concours externe et interne

Session	2016		2018	
	EXTERNE	INTERNE	EXTERNE	INTERNE
CONCOURS				
Nombre de postes	12	8	12	8
Candidats admis à concourir	70	49	38	34
Candidats présents aux épreuves écrites	44	35	24	25
Présentéisme aux écrits par rapport aux admis à concourir	62,86%	71,43%	63,16%	73,53%
Candidats admissibles	9	7	16	11
Candidats admis	6	7	9	8
Taux de réussite par rapport aux admis à concourir	8,57%	14,28%	23,68%	23,53%

10) Analyse et conclusion :

D'une manière générale les correcteurs notent que les candidats ne se préparent pas assez aux épreuves écrites.

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.

L'organisation des épreuves pratiques a nécessité un travail de collaboration important entre le secteur concours et examens professionnels du Centre de Gestion de la Gironde et l'INFA de Gradignan.

Malgré un seuil d'admission au-dessus de la moyenne, l'ensemble des postes du concours externe n'a pas été pourvu, contrairement au concours interne. En 2016, pour la même option, avec un nombre de postes ouverts identiques, le nombre global de lauréats était très inférieur aux résultats de 2018 : 13 en 2016 pour 17 en 2018 avec un nombre de postes égal à 20.

Les jurys souhaitent mettre en évidence ces collaborations et se félicitent du bon déroulement des épreuves pratiques. Les intervenants ont apprécié l'accueil qui leur a été réservé à l'INFA.

Pour cette session le taux de réussite par rapport aux admis à concourir est de 23,68 % pour le concours externe et de 22,22 % pour le concours interne. Au vu des résultats assez faibles pour le concours externe, tous les postes n'ont pas été pourvus et les membres des jurys le déplorent.

La Présidente du Jury,



Anne-Marie ROUX

□ □ □ □