



CDG 38

CENTRE DE GESTION DE L'ISÈRE
FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE

RAPPORT DU PRÉSIDENT
du jury de l'examen professionnel
d'adjoint technique principal de 2^{ème} classe
par voie d'avancement de grade
Spécialité « restauration »
session 2022

SOMMAIRE

1 - LES PRINCIPAUX CHIFFRES DE L'EXAMEN PROFESSIONNEL	2
2 - PLANNING.....	3
3 - LES MEMBRES DU JURY	4
4 - LES ÉPREUVES.....	5
5 - STATISTIQUES CONCERNANT L'ADMISSION A CONCOURIR.....	6
6 - PRÉSENTATION DES RÉSULTATS DE L'ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSION.....	10
7 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS AUTORISÉS A PASSER L'ÉPREUVE PRATIQUE	11
8 - PRÉSENTATION DES RÉSULTATS DE L'ÉPREUVE PRATIQUE D'ADMISSION.....	15
9 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS ADMIS	16
10 – REMARQUE DU JURY	19
11 - FICHE STATISTIQUES.....	20

1 - LES PRINCIPAUX CHIFFRES DE L'EXAMEN PROFESSIONNEL

	Session 2016	Session 2018	Session 2022
Candidats admis à concourir	84	69	35
Candidats présents épreuve écrite	67	52	29
% présents « écrit » / admis à concourir	80%	75%	83%
Moyenne épreuve écrite	15.16	11,80	9.93
Candidats autorisés à passer l'épreuve pratique (note >5)	66	51	28
% Candidats autorisés à passer l'épreuve pratique / candidats présents « écrit »	99%	98%	96.5%
Candidats présents épreuve pratique	64	48	27
% présents « pratique » / « admissibles »	97 %	94 %	100%
Moyenne épreuve pratique	16.38	13.40	12.05
Seuil d'admission	10.00	10.00	10.00
Nombre de candidats admis	64	47	25
% admis / autorisés à passer les épreuves pratiques	97%	92%	89%
% admis / présents aux épreuves pratiques	100%	98%	92.5%

Organisé pour les besoins des collectivités des départements de l'Ain, de l'Ardèche, de la Drôme, de l'Isère, du Rhône, de la Savoie et de la Haute-Savoie.

2 - PLANNING

**ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE
EXAMEN PROFESSIONNEL PAR VOIE D'AVANCEMENT DE GRADE
Spécialité : Restauration
SESSION 2022**

Début des retraits de dossiers	Mardi 24 août 2021
Fin des retraits de dossiers	Mercredi 29 septembre 2021
Date limite de dépôt des dossiers	Jeudi 7 octobre 2021
Épreuves écrites d'admissibilité	Jeudi 20 janvier 2022
Épreuves pratiques d'admission	A partir du Mardi 19 avril 2022

INFORMATIONS CONCERNANT LES MEMBRES DU JURY

Jeudi 2 décembre 2021	10 heures (prévoir 2 heures)	Réunion pour le choix des sujets et liste des candidats admis à concourir
Mardi 22 mars 2022	10 heures (prévoir 2 heures)	Réunion pour établir la liste des candidats admissibles
Mardi 21 juin 2022	10 heures (prévoir 2 heures)	Réunion pour établir la liste des candidats admis

INFORMATIONS CONCERNANT LES CORRECTEURS

Lundi 31 janvier 2022	10 heures (prévoir 2 heures)	Réunion d'informations relatives à la correction et remise des copies
Lundi 7 mars 2022	Retour de l'ensemble des copies au service concours	

Diffusion des résultats d'admissibilité	Mercredi 23 mars 2022
Diffusion des résultats d'admission	Mercredi 22 juin 2022

3 - LES MEMBRES DU JURY

NOM Prénom	Titre
COLLET Evelyne	Élue, maire, La Forteresse Vice-Présidente du jury
FORTOUL Pascal	Élu, conseiller municipal, Coublevie Président du jury
VALTAT Roger	Élu, président de la Communauté de Communes de Bièvre Est
BONTHOUX Jean-Marc	Personnalité qualifiée, gestionnaire technique bâtiments au service éducation moyens généraux, Département de l'Isère
HONORÉ Philippe	Personnalité qualifiée, conseiller technique restauration à la direction des lycées, conseil régional Auvergne Rhône Alpes
VASSEL Laetitia	Personnalité qualifiée, Responsable du service restauration scolaire et Hygiène Entretien des Locaux, St Martin d'Hères
BAGOU Patricia	Fonctionnaire, responsable personnel des écoles, Isle d'Abeau
DEMANGE Béatrice	Fonctionnaire, représentante du personnel
PLANEL Nicolas	Fonctionnaire, directeur des ressources humaines, Tournon-sur-Rhône

4 - LES ÉPREUVES

L'examen professionnel d'accès au grade d'adjoint technique principal de 2^{ème} classe par voie d'avancement de grade comporte une épreuve écrite et une épreuve pratique.

1^{ère} épreuve :

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 trente ; coefficient 2).

2^{ème} épreuve :

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).

Ne participe à l'épreuve orale que le candidat ayant obtenu une note au moins égale à 5 sur 20 à l'épreuve écrite.

Toute note inférieure à 5 sur 20 à l'épreuve pratique entraîne l'élimination du candidat.

Un candidat ne peut être déclaré admis si la moyenne de ses notes est inférieure à 10 sur 20.

5 - STATISTIQUES CONCERNANT L'ADMISSION A CONCOURIR

Les conditions d'accès

L'examen professionnel est ouvert aux agents relevant du grade d'adjoint technique territorial ayant atteint le 4^{ème} échelon et comptant au 31/12/2022 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 cadre d'emplois d'origine est situé dans une échelle de rémunération différente ou n'est pas classé en catégorie C.

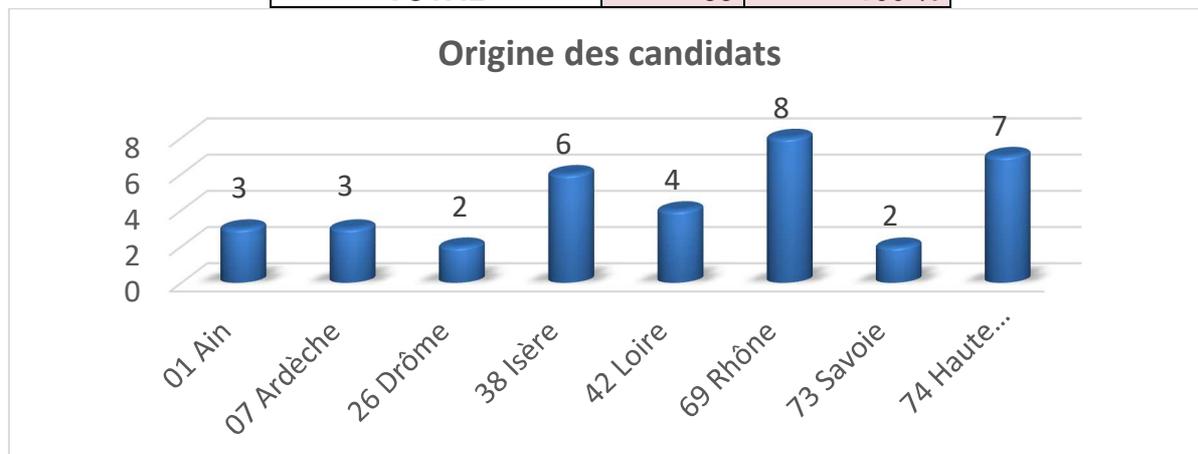
N.B. les agents peuvent être autorisés à se présenter à l'examen professionnel un an avant qu'ils ne remplissent les conditions d'ancienneté, c'est-à-dire au 31 décembre 2023.

2 dossiers rejeté pour le motif suivant :

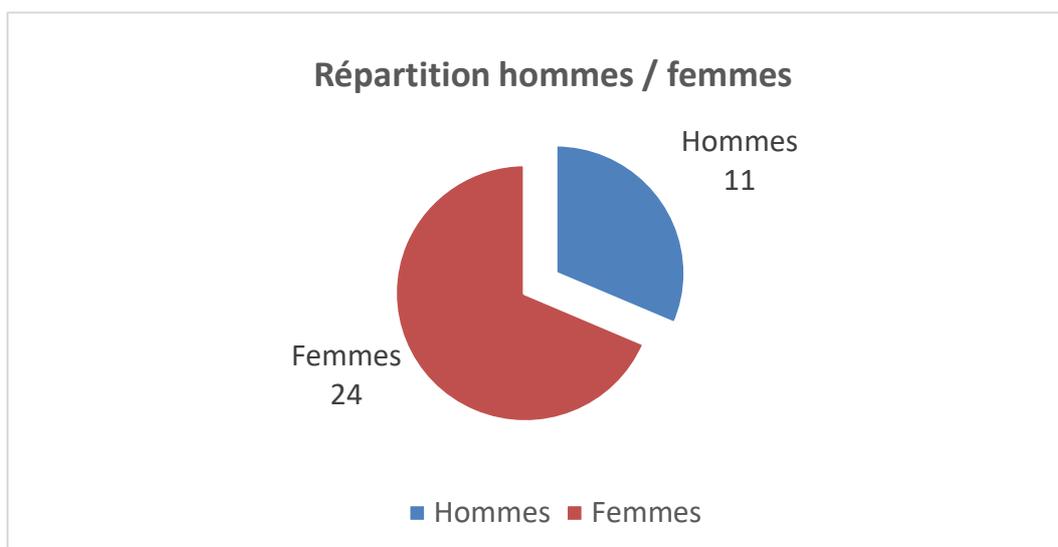
- Un candidat n'a pas les conditions d'ancienneté requises
- Un candidat a déposé son dossier d'inscription au concours interne sur son espace sécurisé à l'examen professionnel

ORIGINE DES CANDIDATS

Origine des candidats par département	Nombre	Pourcentage
Ain	3	8 %
Ardèche	3	8 %
Drôme	2	6 %
Isère	6	17 %
Loire	4	12 %
Rhône	8	23 %
Savoie	2	6 %
Haute Savoie	7	20 %
TOTAL	35	100 %

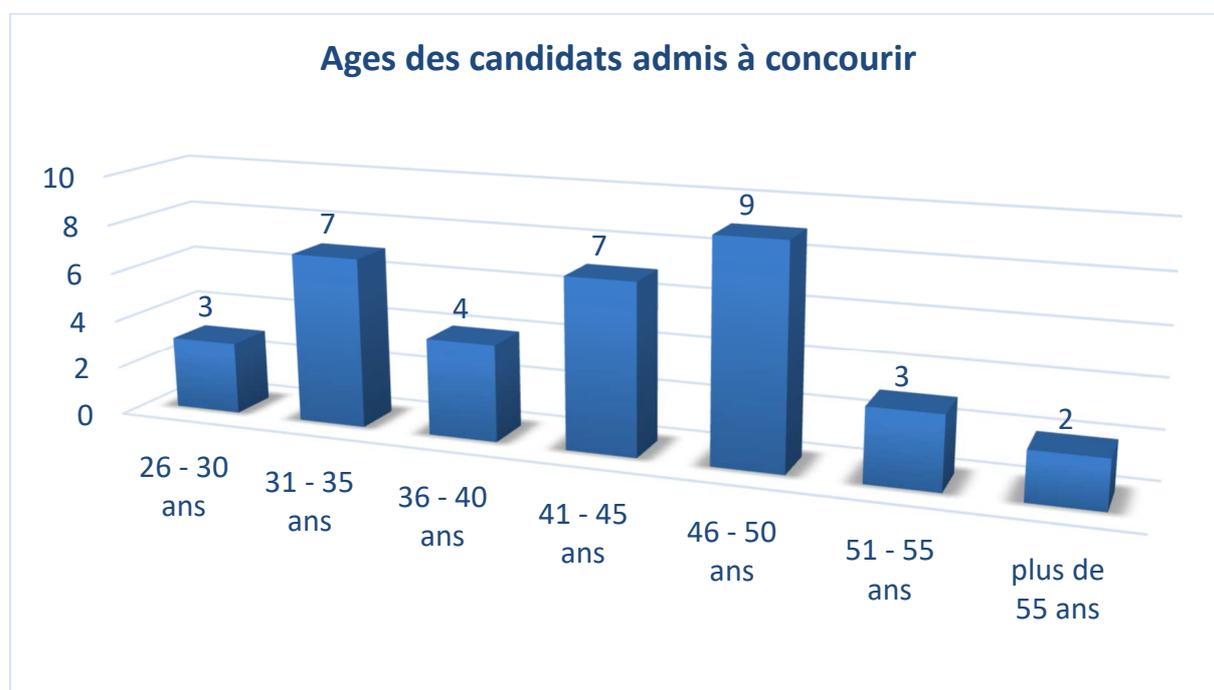


RÉPARTITION HOMMES/FEMMES



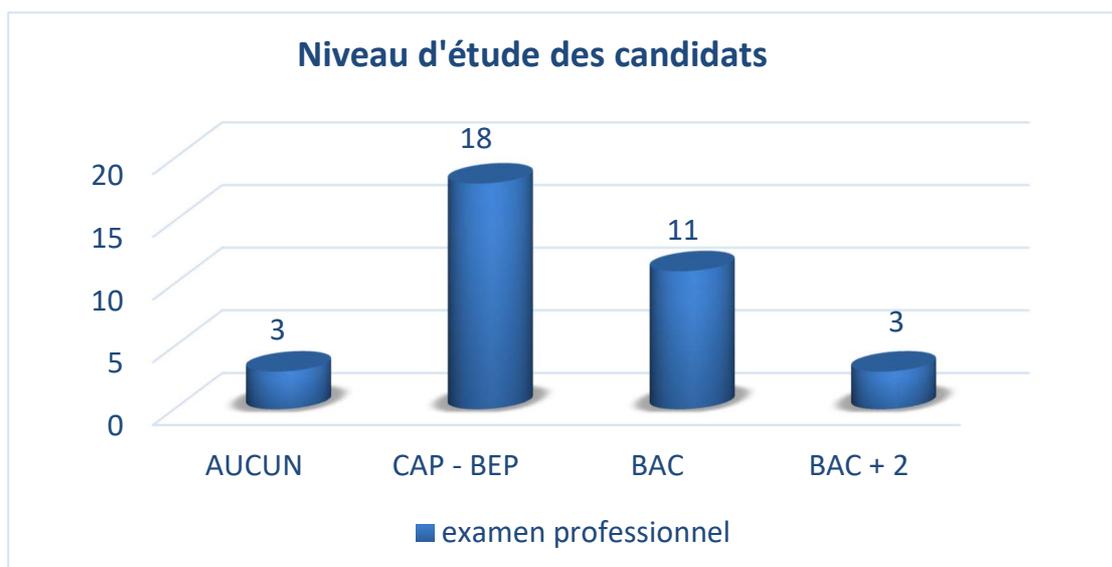
Répartition hommes/femmes	%
Hommes	32 %
Femmes	68 %

RÉPARTITION PAR AGE

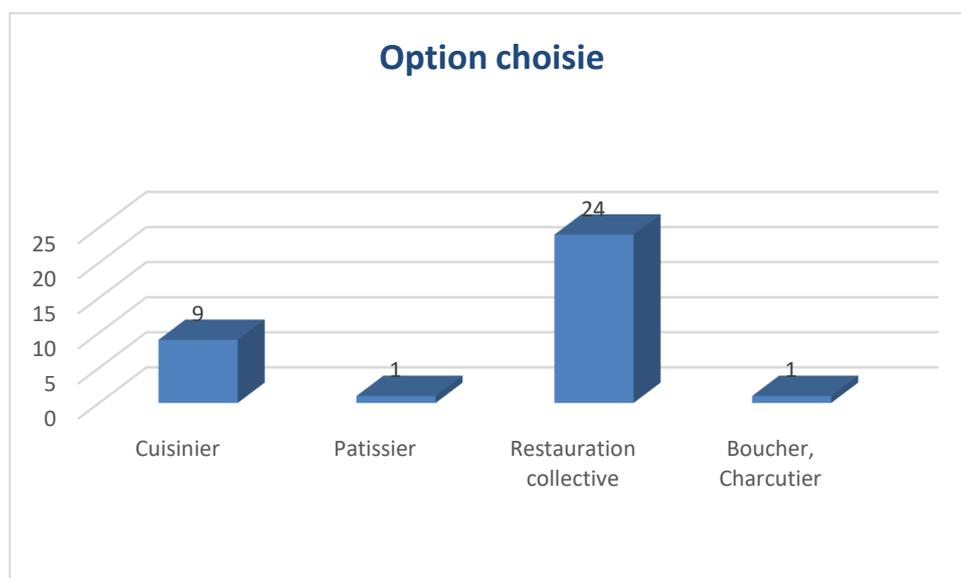


Age des candidats	%
26 - 30 ans	8 %
31 - 35 ans	20 %
36 - 40 ans	12 %
41 - 45 ans	20 %
46 - 50 ans	26 %
51 - 55 ans	8 %
plus de 55 ans	6 %

NIVEAU D'ÉTUDES

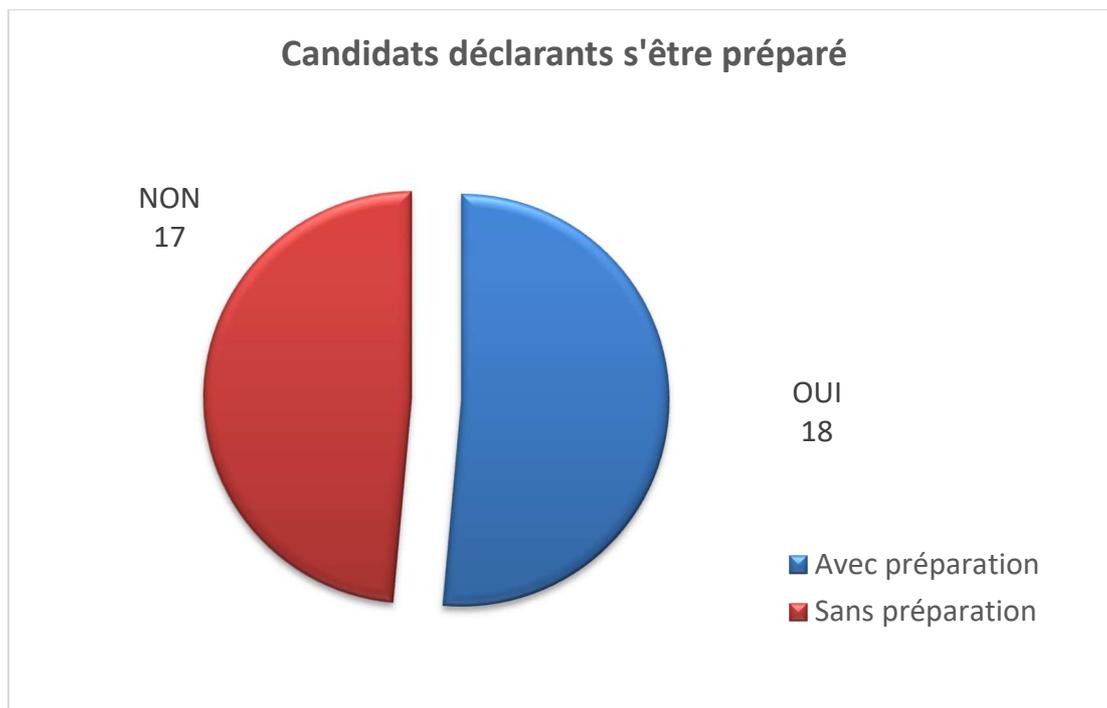


Niveau d'études des candidats	%
AUCUN	9 %
CAP - BEP	51 %
BAC	31 %
BAC + 2	9 %

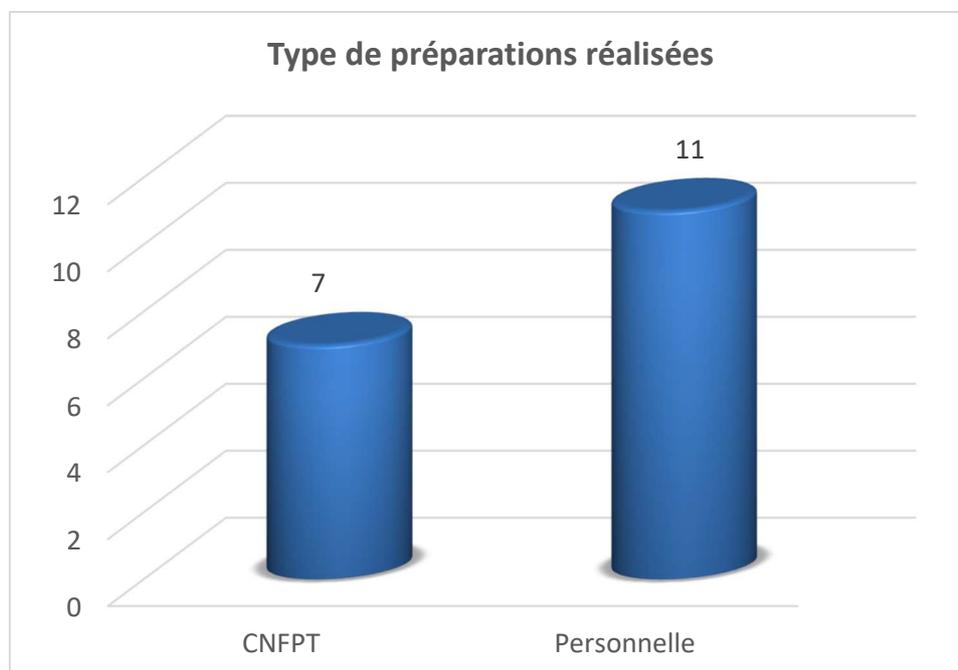


Option	%
Cuisinier	25.5%
Pâtissier	3%
Restauration collective	68.5%
Boucher, Charcutier	3%

CANDIDATS DÉCLARANTS S'ÊTRE PRÉPARÉ



Préparation	%
OUI	51 %
NON	49 %



TYPE DE PRÉPARATION	%
CNFPT	39 %
Personnelle	61 %

6 - PRÉSENTATION DES RÉSULTATS DE L'ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSION

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 : 1 heure trente ; coefficient : 2).

29 candidats étaient présents à l'épreuve écrite soit 83% des candidats admis à concourir

Session 2022 :

Épreuve	Absents	Admis à concourir	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne
Réponse à 3 à 5 questions	6	35	4.5	14.5	9.93

28 candidats sont autorisés à passer l'épreuve orale.

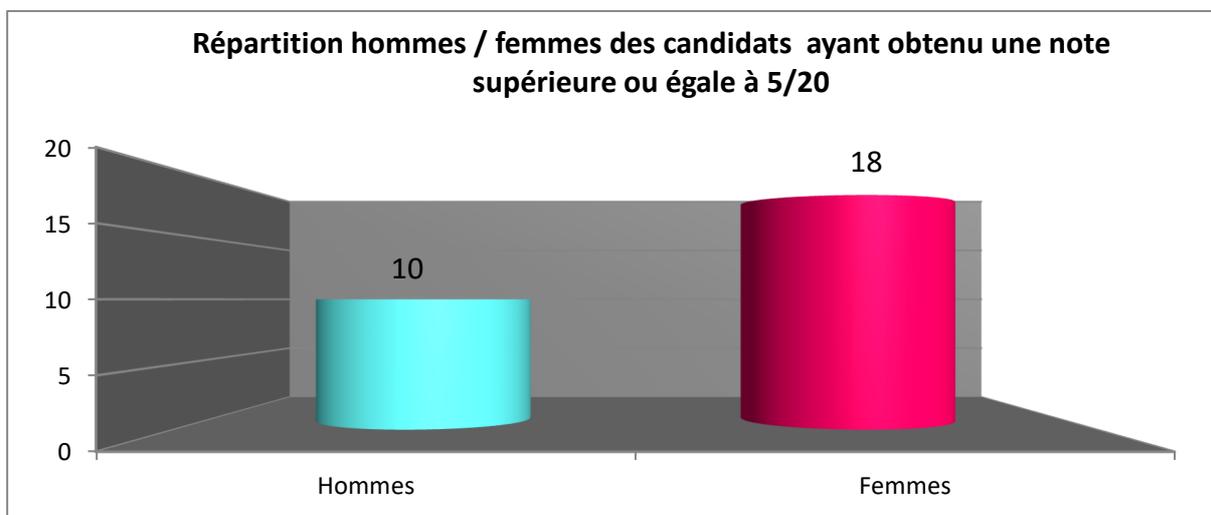
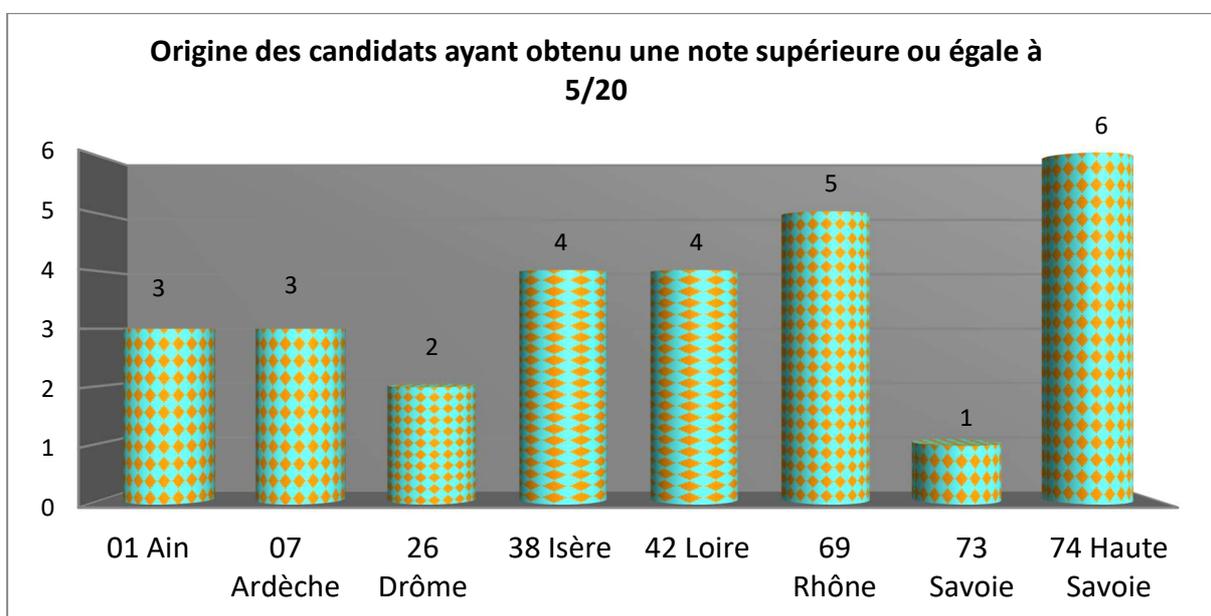
Rappel session 2020 :

<i>Épreuve</i>	<i>Absents</i>	<i>Admis à concourir</i>	<i>Note la + basse</i>	<i>Note la + haute</i>	<i>Moyenne</i>
<i>Réponse à 3 à 5 questions</i>	<i>17</i>	<i>69</i>	<i>2</i>	<i>16.5</i>	<i>11.80</i>

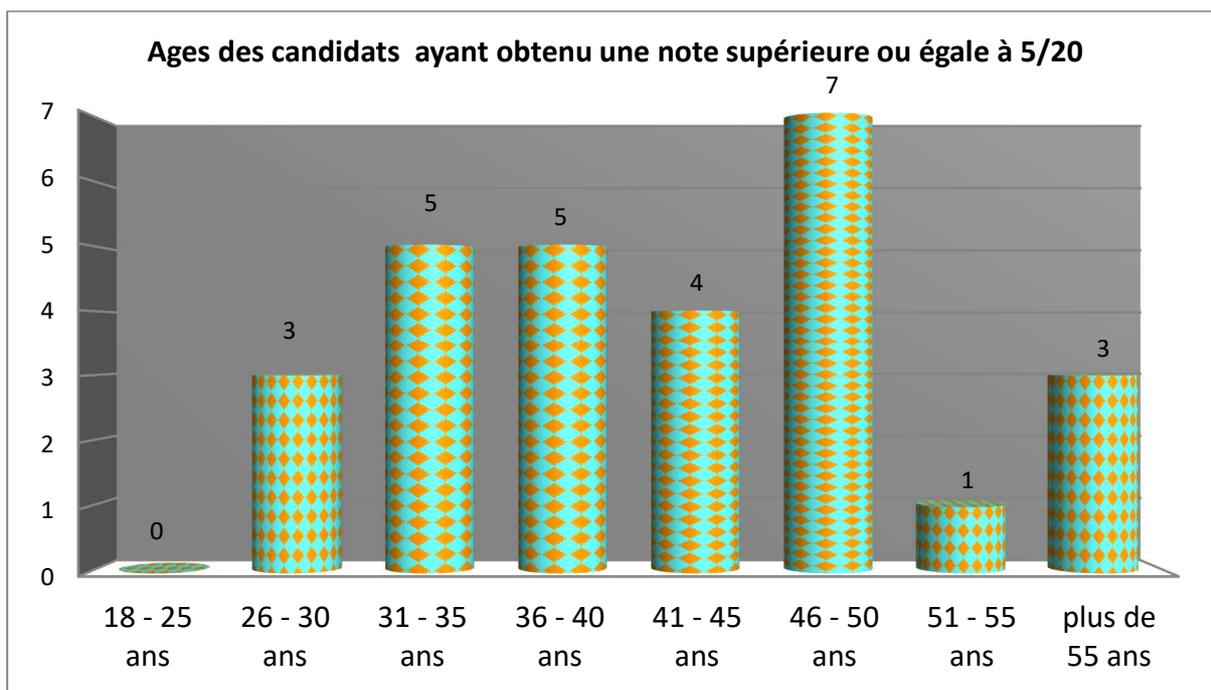
7 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS AUTORISÉS A PASSER L'ÉPREUVE PRATIQUE

ORIGINE DES CANDIDATS

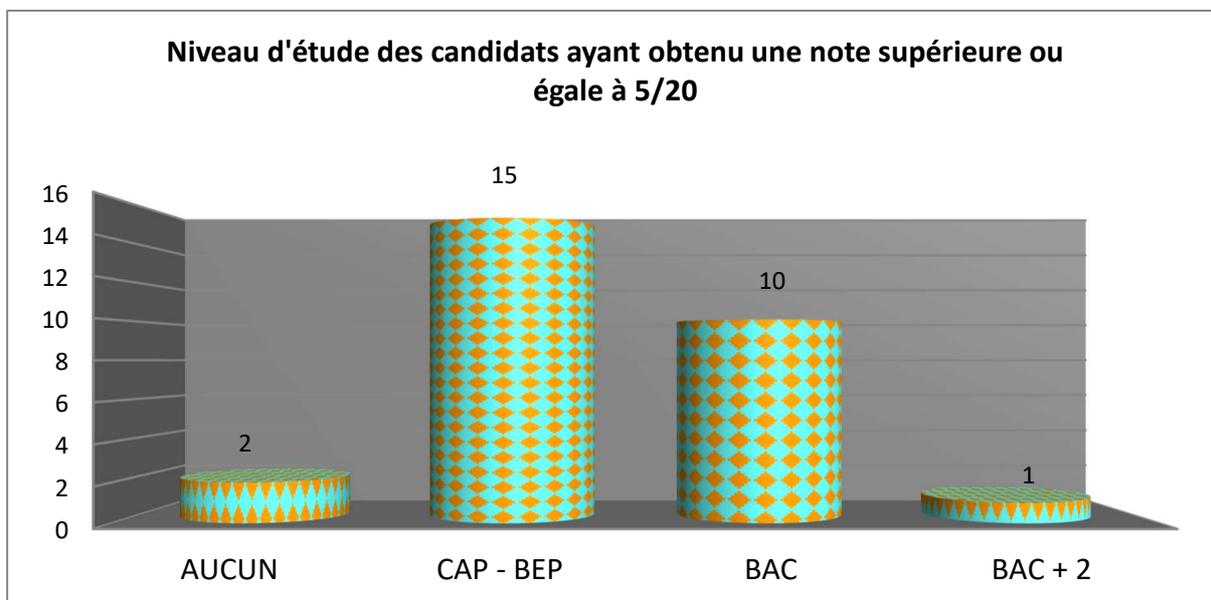
Origine des candidats par département	Nombre	Pourcentage
01 Ain	3	11%
07 Ardèche	3	11%
26 Drôme	2	7%
38 Isère	4	14%
42 Loire	4	14%
69 Rhône	5	18%
73 Savoie	1	4%
74 Haute Savoie	6	21%
TOTAL	28	100%



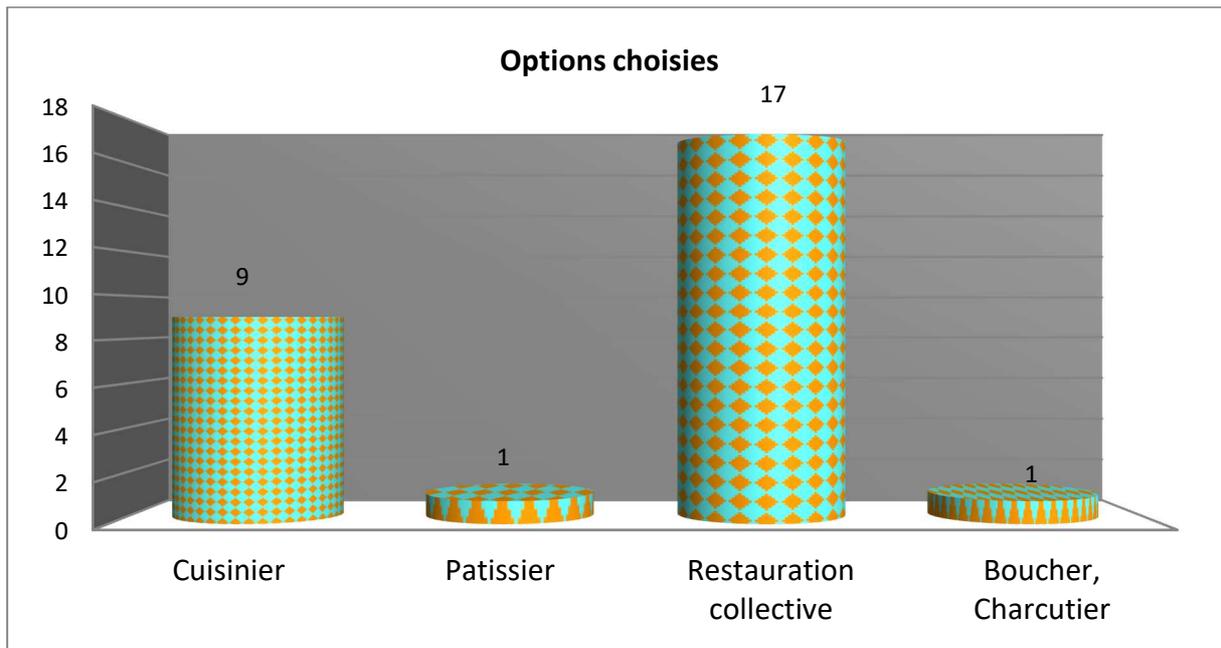
Répartition hommes/femmes		%
Hommes	10	36%
Femmes	18	64%



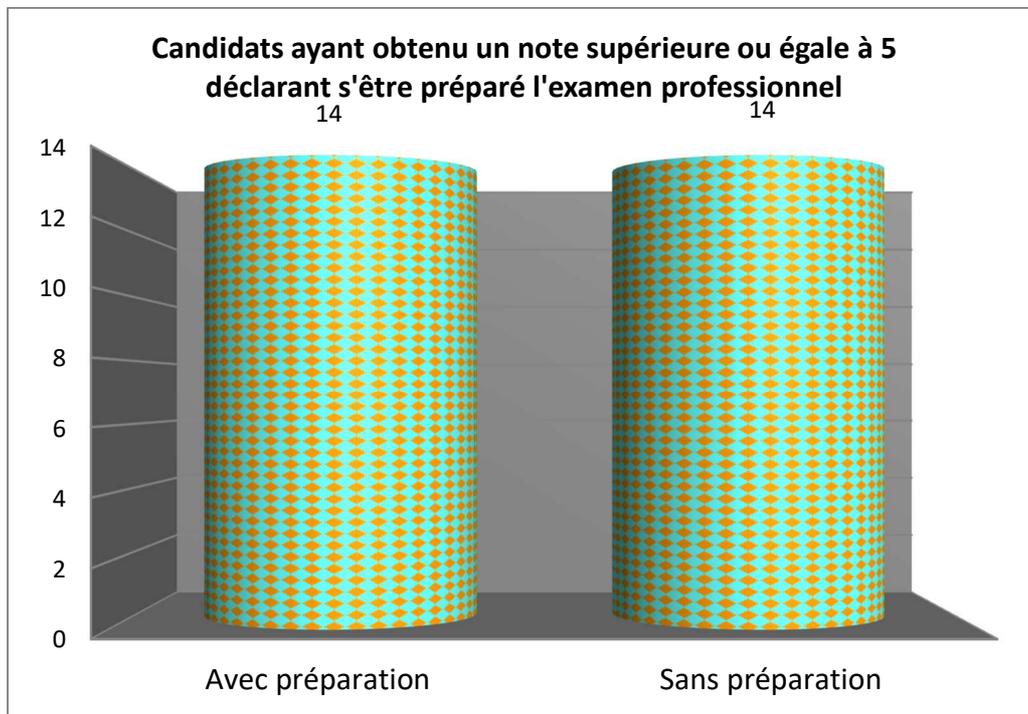
Age des candidats		%
26 - 30 ans	3	11%
31 - 35 ans	5	18%
36 - 40 ans	5	18%
41 - 45 ans	4	14%
46 - 50 ans	7	25%
51 - 55 ans	1	4%
plus de 55 ans	3	11%



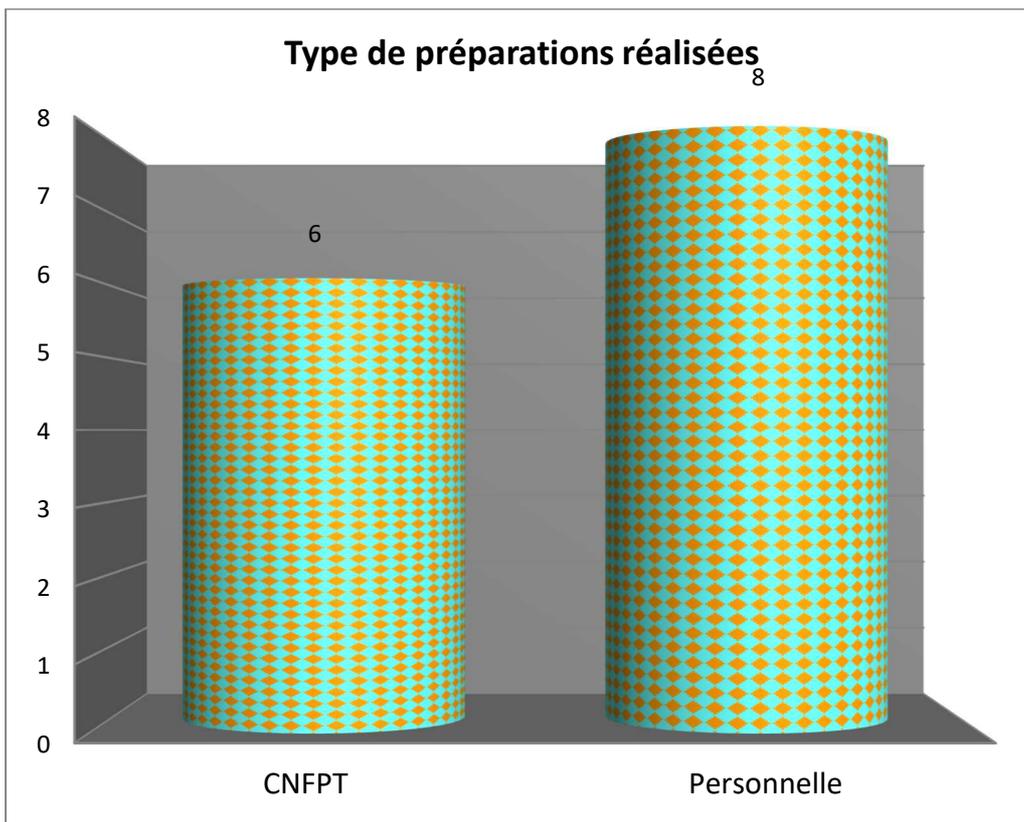
Niveau d'études des candidats		%
AUCUN	2	7%
CAP - BEP	15	54%
BAC	10	36%
BAC + 2	1	4%



Option		%
Cuisinier	9	32%
Pâtissier	1	4%
Restauration collective	17	61%
Boucher, Charcutier	1	4%



Préparation		%
OUI	14	50%
NON	14	50%



Type de préparation		%
CNFPT	6	43%
Personnelle	8	57%

8 - PRÉSENTATION DES RÉSULTATS DE L'ÉPREUVE PRATIQUE D'ADMISSION

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).

La durée retenue des épreuves pratiques a été la suivante :

- Option cuisinier : 2h30
- Option restauration collective : 2h00

27 candidats étaient présents à l'épreuve pratique d'admission soit 96% des candidats convoqués.

Session 2022 :

Epreuve pratique dans l'option choisie	Présents	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
Option cuisinier	9	9.5	16	13.17	10.00
Option restauration collective	16	10.5	15	13.19	
Option Pâtissier	1	13.50			
Option Boucher/Charcutier	1	13			

Rappel session 2020 :

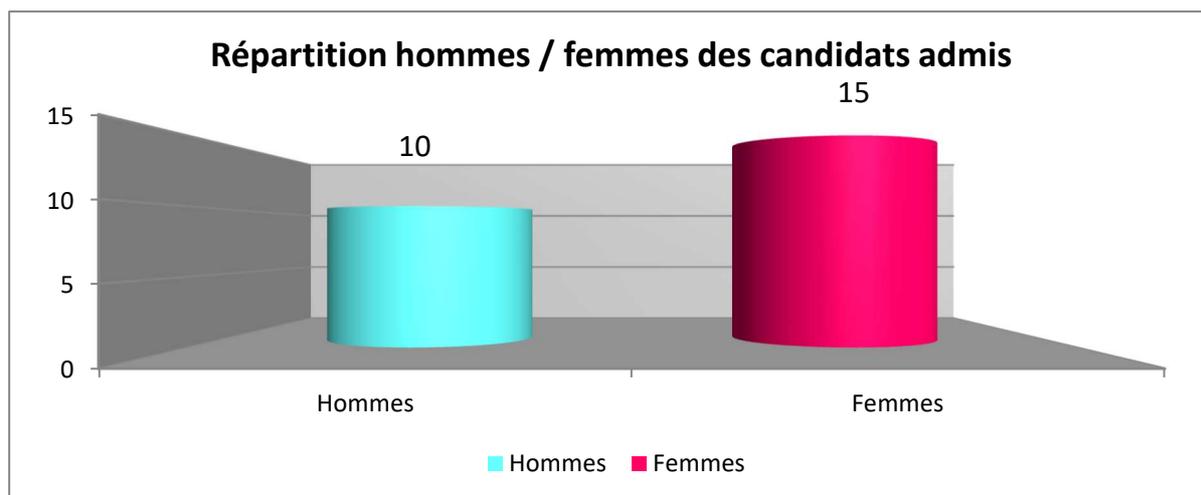
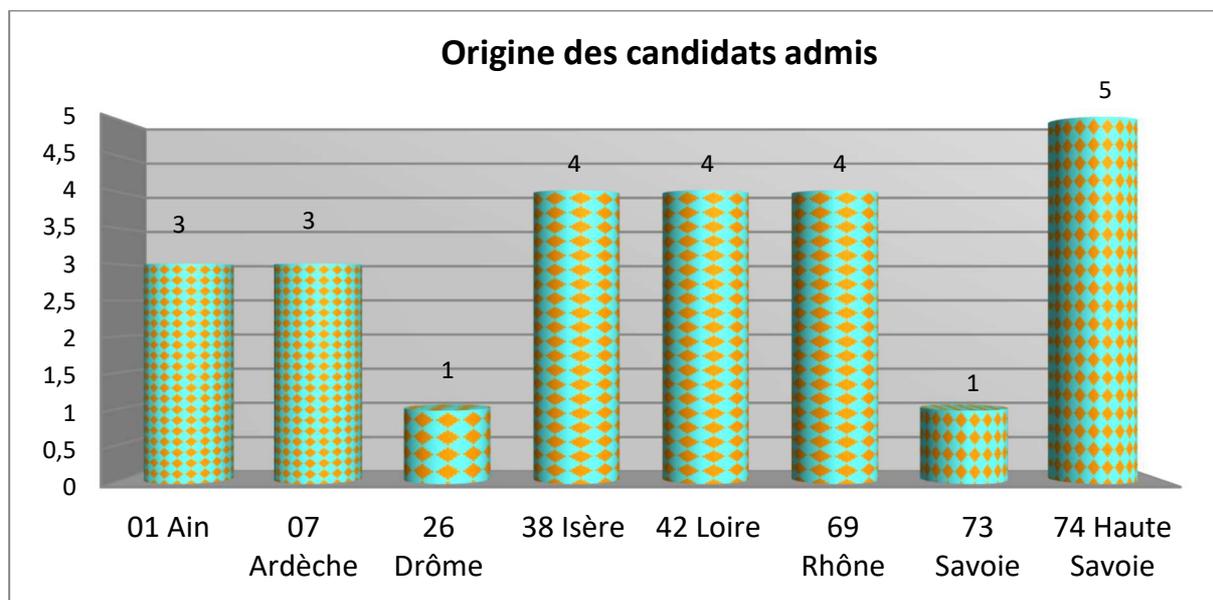
Epreuve pratique dans l'option choisie	Absents	Présents	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
Option cuisinier	0	7	10.34	12.67	11.62	10.00
Option restauration collective	3	41	11	18	14.87	

Seuil d'admission :

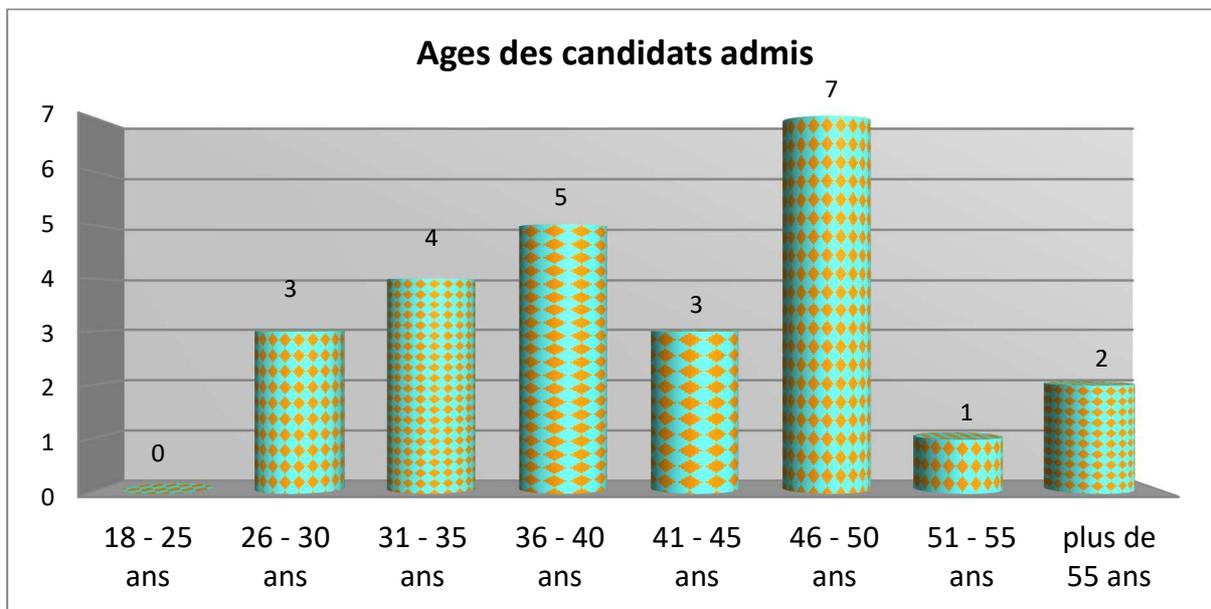
Le jury a fixé le seuil d'admission à 10/20 et a retenu **25 candidats** soit 92.5% des candidats présents aux épreuves pratiques.

9 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS ADMIS

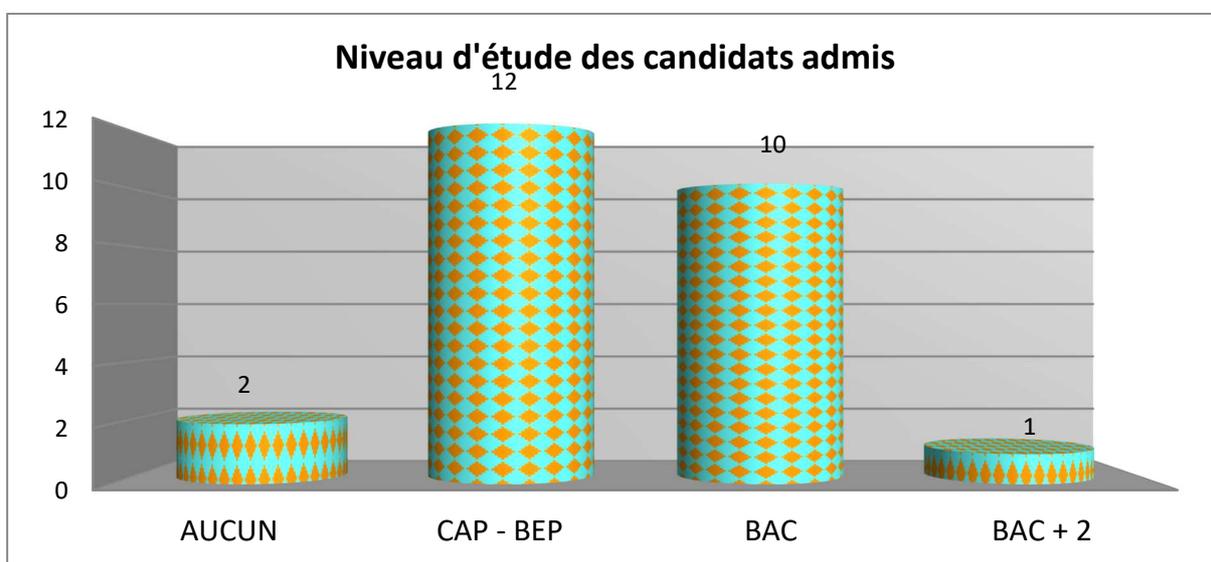
Origine des candidats par département	Nombre	Pourcentage
Ain	3	12%
Ardèche	3	12%
Drôme	1	4%
Isère	4	16%
Loire	4	16%
Rhône	4	16%
Savoie	1	4%
Haute Savoie	5	20%
TOTAL	25	100%



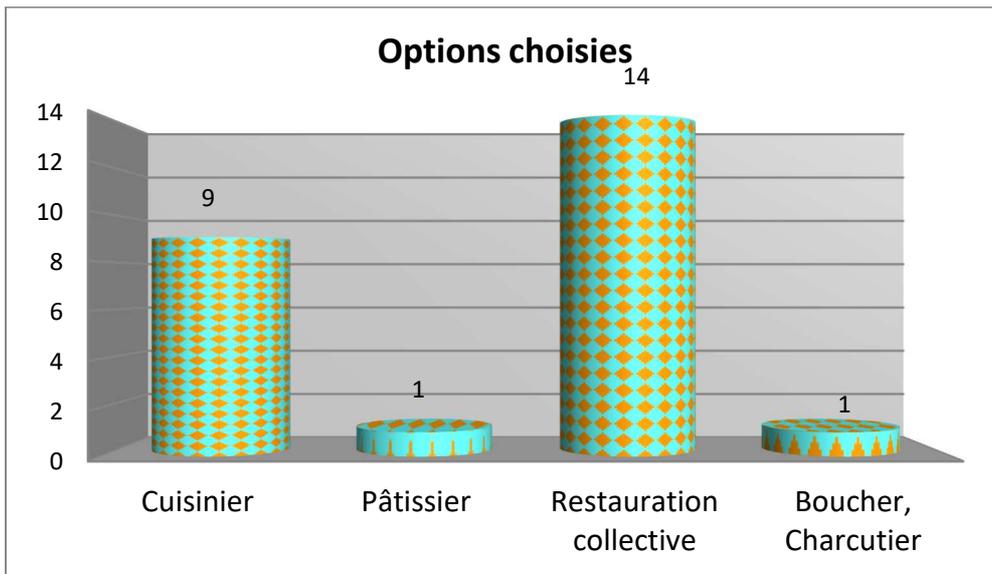
Répartition hommes/femmes	%
Hommes	40%
Femmes	60%



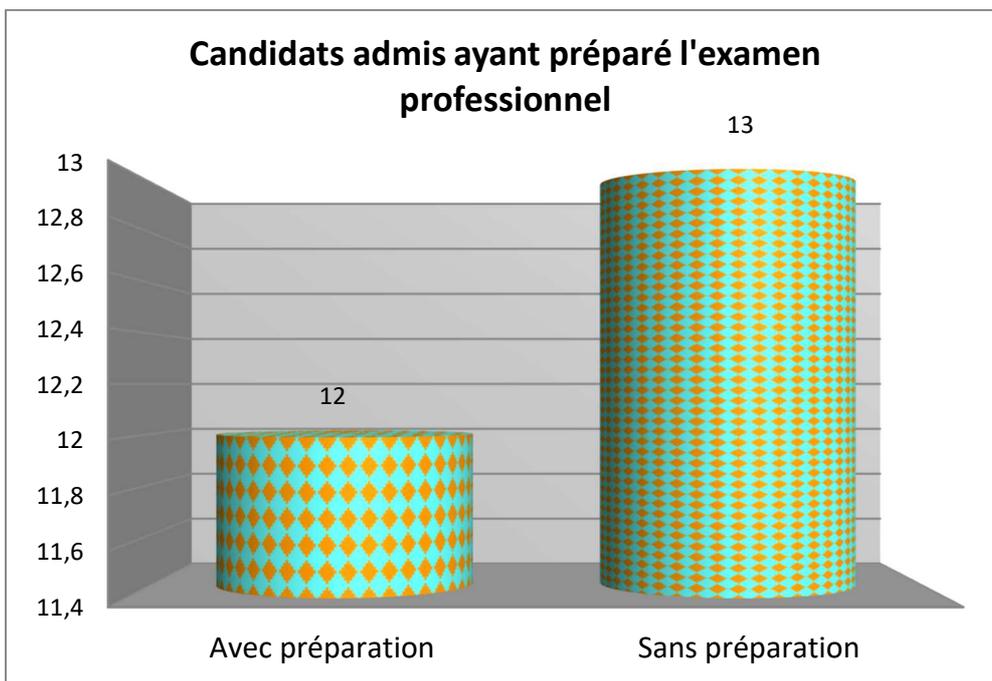
Age des candidats	%
26 - 30 ans	12%
31 - 35 ans	16%
36 - 40 ans	20%
41 - 45 ans	12%
46 - 50 ans	28%
51 - 55 ans	4%
plus de 55 ans	8%



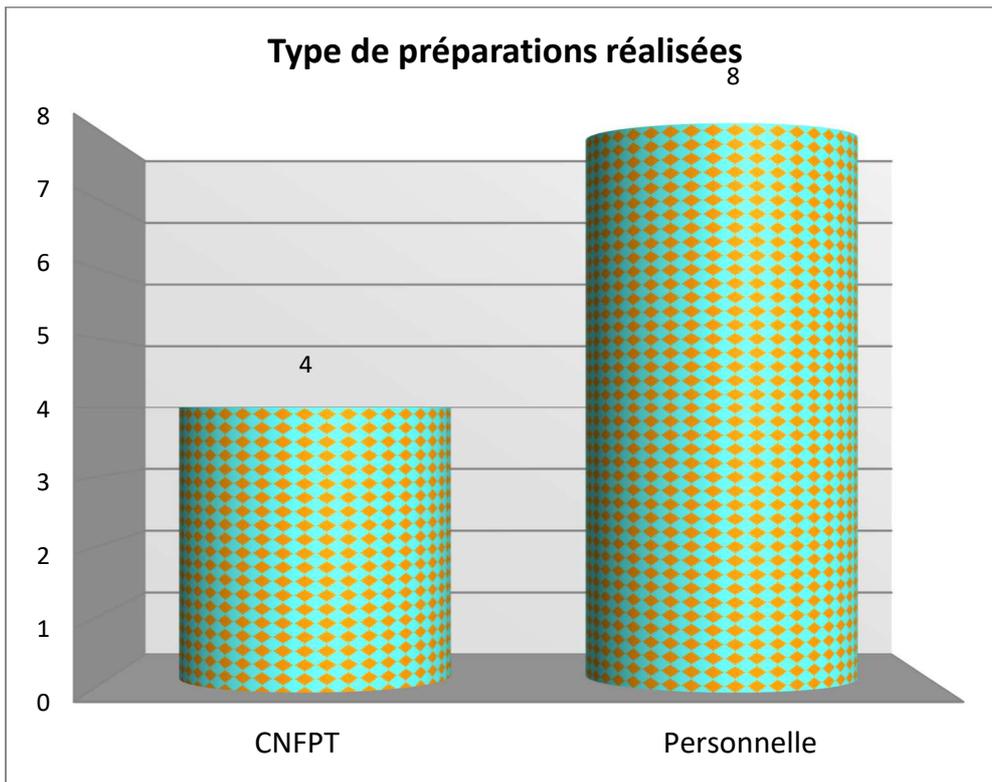
Niveau d'études des candidats	%
AUCUN	8%
CAP - BEP	48%
BAC	40%
BAC + 2	4%



Option	%
Restauration collective	36%
Cuisinier	4%
Boucher-Charcutier	56%
Pâtissier	4%



Préparation	%
OUI	48%
NON	52%



Type de préparation		%
CNFPT	4	33%
Personnelle	8	67%

10 – REMARQUE DU JURY

Niveau des candidats plutôt moyen, en baisse par rapport à la dernière session.

11 - FICHE STATISTIQUES

	Admis à concourir	Autorisés épreuve pratique	Admis
Nombre de candidats par étape	35	28	25
Hommes	11	10	10
Femmes	24	18	15
% Hommes	31%	36%	40%
% Femmes	69%	64%	60%
Âges des candidats			
18 - 25 ans			
26 - 30 ans	3	3	3
31 - 35 ans	7	5	4
36 - 40 ans	4	5	5
41 - 45 ans	7	4	3
46 - 50 ans	9	7	7
51 - 55 ans	3	1	1
plus de 55 ans	2	3	2
Origine des candidats par départements			
01 Ain	3	3	3
07 Ardèche	3	3	3
26 Drôme	2	2	1
38 Isère	6	4	4
42 Loire	4	4	4
69 Rhône	8	5	4
73 Savoie	2	1	1
74 Haute Savoie	7	6	5
Niveau d'études des candidats			
AUCUN	3	2	2
CAP - BEP	18	15	12
BAC	11	10	10
BAC + 2	3	1	1
Préparation			
CNFPT	7	6	4
Personnelle	11	8	8
Interne à la collectivité			
Autres organismes de formations			
Avec préparation	18	14	12
Sans préparation	17	14	13
Option Choisie			
Cuisinier	9	9	9
Pâtissier	1	1	1
Restauration collective	24	17	14
Boucher, Charcutier	1	1	1