

CONCOURS D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^e CLASSE DES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

ÉPREUVE DE RÉSOLUTION D'UN CAS PRATIQUE *Concours externe, Concours interne, Troisième concours*

Note de cadrage indicatif

Cette note de cadrage ne constitue pas un texte réglementaire dont les candidats pourraient se prévaloir, mais un document indicatif destiné à éclairer les candidats et les formateurs.

Intitulé réglementaire de l'épreuve :

Décret n°2007-917 du 15 mai 2007 modifié fixant les modalités d'organisation des concours pour le recrutement d'adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement.

Une épreuve écrite consistant en la résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un adjoint territorial des établissements d'enseignement dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Bon à savoir

- L'épreuve de cas pratique concerne les candidats des 3 voies de concours
- En plus de cette épreuve, les candidats doivent passer une épreuve de **vérification des connaissances techniques**
- Une note de cadrage permet de se renseigner sur cette autre épreuve écrite
- Toute note inférieure à 5 sur 20 à l'une des épreuves entraîne l'élimination du candidat

À QUOI CORRESPOND LE SUJET DE CAS PRATIQUE ?

>> Le sujet

Le sujet porte sur **une mise en situation professionnelle** du candidat, suivie de **questions** et d'un **dossier** comprenant plusieurs documents.

Ce dossier fournit au candidat des éléments qui :

- précisent le cas à résoudre
- aident à répondre aux questions.

Le dossier comprend une dizaine de pages. Il peut être composé de documents diversifiés comme, par exemple : des articles de presse, des documents techniques, des documents visuels, des tableaux...

Le sujet est composé de plusieurs questions :

- le nombre de questions peut varier en fonction des mises en situation
- le barème est indiqué pour chaque question : il indique au candidat le développement attendu, par exemple :
 - o si la question vaut 1 point, la réponse attendue est brève
 - o si la question vaut 6 points, la réponse attendue doit être plus développée
- les questions peuvent appeler des réponses sous une forme rédigée, sous forme de tableau, de schéma, de croquis...
- le sujet peut comporter des calculs en lien avec les missions comme par exemple un calcul de kilométrage de véhicule, bon de commande de matériel...

>> Traiter le cas pratique

En plus des informations fournies dans la mise en situation et dans le dossier, **le candidat utilise ses connaissances et son savoir-faire** pour compléter sa réponse au cas pratique.

Le candidat doit prendre le temps d'analyser et de comprendre la situation proposée, les questions posées et les informations fournies dans le dossier.

>> Sur quels thèmes porte l'épreuve de cas pratique ?

Cette épreuve ne comporte pas de programme réglementaire.

- le cas pratique porte « **sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un adjoint territorial des établissements d'enseignement dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt** ».

Rappel des missions des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement

Extraits du décret n° 2007-913 du 15 mai 2007 modifié, portant statut particulier du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement.

Article 3 : Les adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement **appartiennent à la communauté éducative.**

Ils sont chargés des tâches nécessaires au fonctionnement des services matériels des établissements d'enseignement, principalement dans les domaines **de l'accueil, de l'entretien des espaces verts, de l'hébergement, de l'hygiène, de la maintenance mobilière et immobilière, de la restauration et des transports.**

Ils peuvent exercer leurs fonctions dans les spécialités professionnelles suivantes : accueil, agencement intérieur, conduite et mécanique automobiles, équipements bureautiques et audiovisuels, espaces verts et installations sportives, installations électriques, sanitaires et thermiques, lingerie, magasinage des ateliers, revêtements et finitions, restauration.

S'ils exercent une spécialité professionnelle liée à l'entretien des bâtiments, ils peuvent exécuter, en tant que de besoin, des travaux courants dans les autres spécialités du bâtiment.

Ils peuvent également assurer la conduite de véhicules, dès lors qu'ils sont titulaires du permis de conduire approprié en état de validité. Ils ne peuvent toutefois se voir confier de telles missions qu'après avoir subi avec succès les épreuves d'un examen psychotechnique, ainsi que des examens médicaux appropriés. Un arrêté du ministre chargé des collectivités territoriales fixe les conditions dans lesquelles ont lieu ces examens.

Rappel des missions (suite)

Article 4 :

[...] Les **adjoints techniques territoriaux principaux de 2^e et de 1^{re} classes** des établissements d'enseignement sont [...] appelés à exécuter des travaux ouvriers ou techniques nécessitant une qualification approfondie.

Ils peuvent être chargés :

- 1° De la **conduite des travaux** confiés à un groupe d'adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement ;
- 2° De **l'encadrement des équipes** mobiles d'adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement ;
- 3° De **travaux d'organisation et de coordination**.

L'article 8 du décret précise les spécialités dans lesquelles le concours d'adjoint technique territorial principal de 2^{ème} classe des établissements d'enseignement peut être ouvert :

- 1° Agencement et revêtements ;
- 2° Equipements bureautiques et audiovisuels ;
- 3° Espaces verts et installations sportives ;
- 4° Installations électriques, sanitaires et thermiques ;
- 5° Lingerie ;
- 6° Magasinage des ateliers ;
- 7° Restauration.

>> Les thèmes abordés

Le cas pratique peut aborder une situation concrète rencontrée par un adjoint technique principal de 2^{ème} classe des établissements d'enseignement dans le cadre de ses missions. Les situations nécessitent généralement que **le candidat se positionne comme encadrant**.

Quelques exemples de situations :

- un accident survenu pendant le service,
- le déroulement d'une intervention,
- la mise en œuvre d'un projet
- ...

Les sujets proposés peuvent faire appel à des notions de :

- gestion d'équipe,
- programmation,
- rationalisation des choix,
- gestion des emplois du temps,
- prévention des accidents,
- préparation du matériel avant réalisation de travaux,
- gestion de chantier
- ...

À QUOI SERT L'ÉPREUVE DE CAS PRATIQUE ?

Elle permet de mesurer à la fois les aptitudes professionnelles et rédactionnelles du candidat.

On attend de lui qu'il rédige clairement les réponses aux problèmes rencontrés.

La capacité à se faire comprendre dans le cadre professionnel est un critère de notation important. Dans certains cas, le candidat peut illustrer ses réponses avec des tableaux, schémas, croquis, intégrés dans une réponse rédigée.

Cette épreuve permet de vérifier à la fois le sens pratique du candidat, ses connaissances professionnelles, ses capacités à encadrer et ses aptitudes à communiquer par écrit.

>> Évaluation de la copie

Une copie **devrait obtenir la moyenne ou plus** lorsqu'elle :

- propose une analyse pertinente des informations essentielles du sujet,
- fait preuve de connaissances professionnelles précises,
- démontre des aptitudes à l'encadrement,
- propose des solutions et des dispositifs corrects pour répondre au problème posé,
- est rédigée dans un style correct : syntaxe, orthographe.

Une copie **ne devrait pas obtenir la moyenne** lorsqu'elle :

- omet des informations importantes contenues dans le sujet,
- se limite à copier des extraits du dossier sans apport personnel ni mise en perspective,
- traduit de graves méconnaissances professionnelles et une incapacité à encadrer,
- propose des solutions et des dispositions incorrectes pour répondre au problème posé,
- est rédigée dans un style particulièrement incorrect.

EXEMPLE DE SUJET PROPOSÉ LORS D'UNE PRÉCÉDENTE SESSION

CONCOURS EXTERNE, INTERNE, 3^{ème} CONCOURS
D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE
DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

SESSION 2023

Epreuve écrite d'admissibilité

Résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un adjoint territorial des établissements d'enseignement dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 2 h
Coefficient : 3

TOUTES SPECIALITES

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, 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 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 n'est pas autorisée pour cette épreuve écrite.
- ♦ 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.

Ce sujet comprend 9 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 un surveillant.

Vous pouvez traiter les questions dans l'ordre qui vous convient,
en précisant le numéro de la question avant de répondre.

Sujet :

Vous êtes adjoint technique territorial principal de 2^{ème} classe des établissements d'enseignement, responsable d'une équipe de 5 agents qui assure la maintenance du collège : un ouvrier polyvalent, un chef cuisinier, un agent polyvalent aidant pour le ménage et en cuisine et deux agents assurant l'entretien et la cuisine.

A l'aide des documents joints, de vos connaissances et expériences personnelles, répondez aux questions suivantes :

Question 1 (3,75 points)

L'heure est à la réduction des déchets. La directrice de l'établissement scolaire (1^{er} et 2nd degré, en zone rurale) souhaite revoir la gestion du tri des déchets.

- a/ Listez les principaux déchets d'un établissement scolaire
- a1/ du restaurant scolaire
 - a2/ des laboratoires/ateliers
 - a3/ de l'infirmerie
 - a4/ de l'atelier d'entretien / de maintenance
 - a5/ des espaces verts / terrains de sport
 - a6/ des salles d'administration

Vous préciserez leur provenance.

- b/ Faites une proposition détaillée pour réorganiser le tri dans l'établissement scolaire.
- c/ Proposez quatre solutions pour en finir avec le gaspillage alimentaire à la cantine.

Question 2 (4 points)

Le comportement d'un de vos agents vous alerte : réactions excessives, irritabilité, démotivation, retards fréquents, attitude négative. Il semble victime de Risques Psychosociaux (RPS).

- a/ Expliquez ce que sont les RPS (définition, origine, conséquences pour l'agent et pour la structure).
- b/ Citez quatre actions que vous pouvez mettre en place en tant que responsable pour éviter les RPS.

Question 3 (4,5 points)

Les chiffres d'arrêts maladie au service restauration sont alarmants. Il vous est demandé de mettre en œuvre des mesures pour remédier à cette situation.

- a/ Expliquez pourquoi ce métier est si exposé aux TMS et RPS. Vous développerez votre réponse.
- b/ Citez quatre documents obligatoires et recommandés en santé et sécurité au travail.
- c/ Proposez six solutions pour améliorer la qualité de vie au travail de ces personnels.

Question 4 (2 points)

En vue de l'inauguration du nouveau bâtiment scolaire, vous êtes en charge de la préparation matérielle de la fête.

- Vous devez mettre dans la camionnette :
- Le matériel pour la musique
 - Le matériel pour la restauration

Vous avez à votre disposition une camionnette dont les dimensions utiles sont les suivantes :
L : 4,20 m, l : 2,10 m, H : 2,30 m.

La sono occupe 1/3 de la surface de la camionnette.

Classification des déchets

La collecte et le traitement des déchets impliquent leur classement dans différentes catégories. On distingue ainsi les déchets selon leur provenance et le type d'activités dont ils sont issus, selon leur dangerosité et selon les modes de traitements qu'ils nécessitent.

Déchets ménagers

Collectés par les collectivités locales, les déchets ménagers désignent les déchets produits au quotidien par les ménages. Ils peuvent être incinérés ou recyclés selon leur nature.

Déchets issus des activités économiques

Les déchets rejetés par les professionnels sont classés différemment selon leur toxicité.

Non dangereux

Les déchets non dangereux issus des activités économiques sont de même nature que les déchets ménagers et peuvent subir les mêmes traitements : le recyclage dans le cas des déchets papier, carton ou plastique, l'incinération des ordures non valorisables.

Toxiques

Les déchets d'entreprises et de sites industriels sont classés toxiques lorsqu'ils contiennent des produits dangereux pour la santé et pour l'environnement : il s'agit par exemple des solvants, huiles, goudrons, mais aussi des déchets électroniques et électriques. Ils doivent faire l'objet d'un traitement spécifique pris en charge par des sociétés dédiées et régi par des protocoles précis.

Déchets à risques infectieux

Les déchets issus des soins aux particuliers, des hôpitaux et des laboratoires font l'objet d'une catégorie à part : les seringues, bandages, pansements, compresses et l'ensemble du matériel médical usagé présentent un risque d'infection et/ou de contamination pour les personnes et pour l'environnement.

Déchets inertes

Le terme de déchet inerte désigne les gravats issus des travaux de BTP et des démolitions. Vitres, parpaings, carrelages, béton : les déchets de ce type sont dits inertes car ils ne se dégradent pas naturellement. Ils peuvent être utilisés comme remblai et sous-couche lors de la construction d'infrastructures routières par exemple. Une grande partie de ces déchets est simplement enfouie dans des centres de stockage dédiés.

Déchets agricoles

Les déchets issus des exploitations agricoles font également l'objet d'un traitement spécifique : ce sont toutes les ordures et matières issues de l'élevage et des cultures, qui peuvent comprendre les films de paillage, les purins, comme les huiles et autres produits toxiques.

Quel volume reste-t-il dans la camionnette pour charger le matériel pour la restauration ?
(Vous poserez tous vos calculs)

Question 5 (5,75 points)

a/ En vue d'améliorer le bien-être au travail des agents d'entretien, la directrice vous demande d'insérer des fiches d'entretien des locaux, des fiches des stocks de produits, des fiches de suivi d'entretien.

Indiquez l'intérêt et le contenu de ces fiches.

b/ Trois sources d'information permettent d'identifier les dangers d'un produit d'entretien : Les pictogrammes de danger, l'étiquette de danger, la fiche de donnée de sécurité.

Expliquez la spécificité de chacune de ces trois sources d'information.

c/ Vous allez renouveler le stock de gants de protection des agents d'entretien de votre équipe.

Citez trois critères à prendre en compte pour l'achat de ces gants. Expliquez ces critères.

d/ Vous réfléchissez sur l'aménagement des locaux et le choix du mobilier pour l'amélioration des conditions de travail des agents d'entretien.

Complétez ce tableau après l'avoir recopié sur votre copie. (La 1ère ligne est donnée en modèle)

Eléments	Comment doit être l'élément pour un bon confort de l'agent ?	Que recherche-t-on ? / quel risque éviter ?
Meubles	Avec des roulettes et des freins	Éviter le port de charges lourdes
Chaises/bancs		
Sol		
Prises électriques		
Points d'eau		

Liste des documents joints :

Document 1 : « Classification des déchets » - cy-clope.com - 29 octobre 2021 - 1 page

Document 2 : « Tri des biodéchets dans les écoles et structures enfance : entre enjeux environnementaux et économiques » - lagazettedescommunes.com -

16 septembre 2022 - 1 page

Document 3 : « Métiers de la restauration scolaire - Prévention des risques professionnels » (extrait) - CDG 50 - Consulté en juin 2023 - 3 pages

Document 4 : « Les salariés du nettoyage restent très exposés aux risques physiques » - Le

Figaro - 18 septembre 2019 - 1 page

Documents reproduits avec l'autorisation du C.F.C.

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet

Tri des biodéchets dans les écoles et structures enfance :
entre enjeux environnementaux et économiques

Les collectivités testent le tri à la source des biodéchets dans les établissements accueillant enfants et jeunes. Objectifs affichés : diminuer les quantités de déchets enfouis ou incinérés, produire compost et biogaz, réduire les dépenses.

La loi de transition énergétique pour la croissance verte du 17 août 2015 et la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire du 10 février 2020 imposent aux collectivités le déploiement d'une ou plusieurs solutions de tri. Ainsi à partir du 1er janvier 2023, les producteurs de plus de cinq tonnes de biodéchets par an auront l'obligation de trier à la source. Un an plus tard, cette obligation sera étendue à l'ensemble des acteurs professionnels, sans seuil minimum.

La collecte sélective

À Cognac (département de la Charente, 19 000 habitants), les treize écoles de la ville trient les biodéchets depuis décembre 2020. « Tout a commencé en 2018 lors d'une réflexion sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Nos agents avaient alerté sur les quantités importantes de déchets organiques de la cantine. Nous avons visité un centre d'enfouissement et un centre de tri » développe Karine Bernardeau, directrice de l'éducation et de la jeunesse. (...)

Après échanges avec le syndicat, la ville expérimente en septembre 2020 le tri et la collecte sélective des biodéchets sur une école pilote. Résultats : au bout d'un mois, l'engouement des équipes laisse place à l'extension du tri sur l'ensemble des écoles communales. Les biodéchets sont collectés à l'école une fois par semaine par Calitom, sur le circuit de collecte existant. Ils sont transformés en biogaz, ou en compost. « En 2021, les déchets enfouis coûtaient à la ville 50 € par mètre cube contre 20 € pour les biodéchets. Nous avons économisé quatorze tonnes de déchets fermentescibles et 30 000 € en 2021. En supprimant une collecte hebdomadaire d'ordures ménagères dédiée aux écoles, nous ne dépensons plus 48 000 € par an » précise la directrice de l'éducation.

Le compostage de proximité

Depuis avril 2022, à la commune d'Oraison (département des Alpes-de-Haute-Provence, 5 800 habitants), les deux écoles, le multi-accueil, le centre municipal des jeunes et les centres de loisirs trient les biodéchets à la source. « Lors de la crise sanitaire, avec les fermetures de classes, bon nombre de repas partaient à la poubelle. Nous avons décidé de ne plus jeter » annonce Isabelle Allévard, coordonnatrice du service jeunesse.

Métiers de la restauration scolaire - Prévention des risques professionnels

(...)

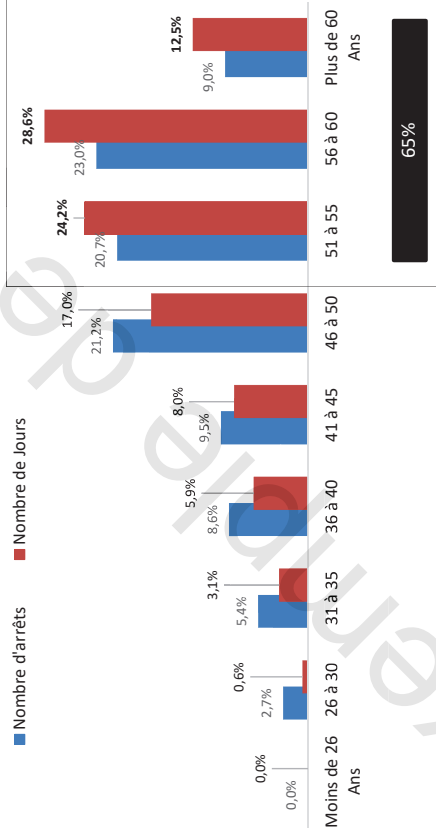
Quelques chiffres au sein du département de la Manche

Vision globale, tous services confondus

Au sein des collectivités, il est intéressant de noter que plus de 65% du nombre de jours d'arrêt pour accident du travail concerne les agents ayant plus de 51 ans.

L'usure naturelle liée à l'âge couplée à l'usure professionnelle engendre mécaniquement un plus grand nombre d'arrêt mais également des arrêts plus longs chez les agents âgés de plus de 51 ans (voir ci-dessous).

Répartition par tranche d'âge (avec arrêts)

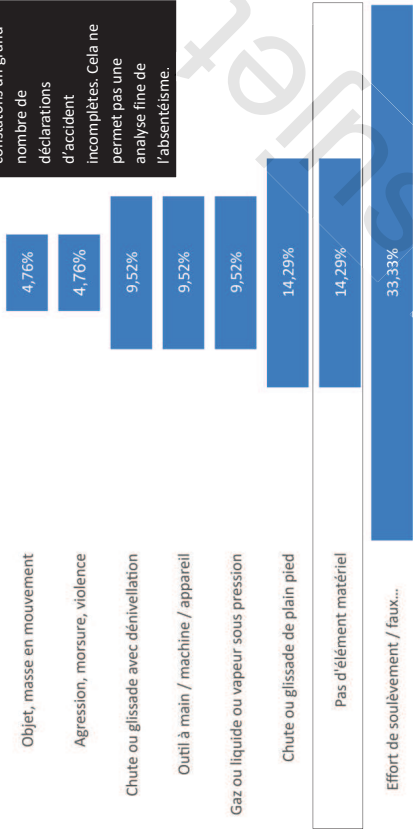


Focus sur les services restauration

Si l'on se concentre sur les services de restauration, cette usure professionnelle se traduit par un grand nombre d'accident et de maladies professionnelles liées aux efforts de soulèvement, faux mouvements et ports de charge.

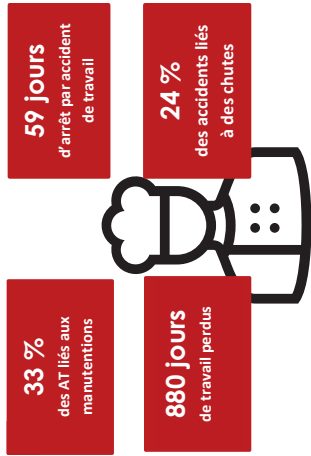
Nous le savons, les métiers de la restauration engendrent de fortes contraintes physiques et sont particulièrement générateurs d'arrêts pour les populations vieillissantes.

Répartition des AT dans la restauration



Exemples d'AT dans la Manche, secteur restauration

- **Chute de plain-pied :**
« Chute sur carrelage, trauma lombaire, tête et cuisse gauche. En nettoyant la cuisine, l'agent a chuté au sol en glissant et s'est cogné la tête et s'est fait mal au bas du dos et aux fesses. » (862 jours d'arrêt)
- **Effort de soulèvement :**
« En portant un gros sac poubelle au conteneur, Madame X a ressenti une violente douleur au dos. Lombosciatique. » (385 jours d'arrêt)
- **Brûlure :**
« Brûlure 2e degré pied droit. Lors du nettoyage du chariot de service, l'agent s'est brûlé le dessus du pied avec de l'eau bouillante. » (13 jours d'arrêt)



Activités identifiées et risques associés

Contrairement à certaines idées reçues, les missions des agents de restauration ne consistent pas uniquement à faire à manger aux enfants puis de faire la plonge. Il consiste en une multitude de tâches réalisées dans la journée avec des temps où le rythme est parfois très contraignant.

Il convient de tenir compte des rythmes de travail irréguliers, des temps de charge plus intense « coup de feu » et de veiller à renforcer les effectifs lors des pics d'activité (ex : aide pour le service).

Les conséquences de l'absentéisme y sont particulièrement impactant. Le travail à fournir étant le même quel que soit le nombre d'agents.

Les missions des agents de restauration dépendent d'une collectivité à l'autre. Cependant, un certain nombre sont redondantes et cela nous a permis d'identifier les risques inhérents à ces activités et de vous proposer des actions de prévention concrètes pour prévenir les accidents de travail.

Missions relevées lors des études terrain réalisées par le CDG 50

- Préparations des menus,
- Passage des commandes,
- Réception des commandes,
- Rangement des aliments,
- Préparation des plats,
- Mise en place du réfectoire,
- Service à table,
- Plonge,
- Entretien des locaux (réfectoire + cuisine),
- Obligations HACCP (Relève des températures, contrôle de la chaîne du froid, règles sanitaires ...)
- Transport des denrées en liaison chaude et froide,
- ...

« Travailler dans un environnement fonctionnel et adapté aux tâches, produire et respecter des processus visant à une meilleure sécurité et efficacité, fournir du matériel correct et adapté, tel est notre but.

Nous essayons d'améliorer la sécurité et l'aisance au travail, tant les incidents, accidents, douleurs et maladies liées à la fonction nous importent et nous essayons de les éviter en anticipant et remédiant à leurs causes.

Constats, analyses, actions de prévention et de remédiation : nous œuvrons en ce sens pour le bienfait des agents et de la collectivité territoriale. »

Témoignage de Monsieur Michel HERMÉ, Maire délégué pour Hérenguerville, à Quetteville sur Sienne

(...)

Les salariés du nettoyage restent très exposés aux risques physiques

Les salariés du nettoyage, 8% de l'ensemble des salariés, majoritairement des femmes de 50 ans ou plus, restent très exposés aux risques physiques, selon une étude de la Dares, le service statistique du ministère du travail, publiée mercredi.

71% des salariés du nettoyage sont exposés au travail répétitif, 61% au risque chimique et 52% aux postures pénibles générant des souffrances physiques, notamment un mal de dos chronique. «Au total neuf salariés sur dix, comme pour l'ensemble des non-qualifiés, sont exposés à au moins un risque physique», détaille cette étude qui s'appuie sur les enquêtes Emploi de l'Insee et ses propres enquêtes Conditions de travail et Risques psychosociaux.

Bien qu'ayant peu évolué depuis dix ans, l'exposition des salariés du nettoyage aux risques chimiques (aux substances nocives, toxiques, irritantes, corrosives ou inflammables présentes dans les préparations employées pour les travaux de nettoyage ainsi qu'aux poussières et fumées) est désormais plus importante, souligne la Dares. Ces salariés manipulent des produits comme les tensioactifs, l'eau de javel et les alcools.

(...)

L'étude souligne également que «le manque de reconnaissance» est caractéristique des métiers du nettoyage. Les femmes occupent huit emplois du nettoyage sur dix. Par ailleurs, 44% des salariés du nettoyage sont sans diplôme ou ont seulement le brevet des collèges, soit 10 points de plus que pour l'ensemble des salariés non-qualifiés.