

Rapport du Président du jury du concours

AGENT DE MAITRISE

Spécialités :

« Restauration »

« Hygiène et Accueil des Enfants des écoles maternelles ou des classes enfantines »

SESSION 2025

SOMMAIRE

1 - LES PRINCIPAUX CHIFFRES	2
2 – PLANNING	3
3 - LES MEMBRES DU JURY	4
4 - TABLEAU RÉCAPITULATIF DES ÉPREUVES	5
5 - STATISTIQUES CONCERNANT L'ADMISSION A CONCOURIR.....	6
6 - RÉSULTATS DES ÉPREUVES ÉCRITES D'ADMISSIBILITÉ.....	15
7 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS ADMISSIBLES.....	17
8 - RÉSULTATS DES ÉPREUVES ORALES D'ADMISSION	25
9 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS ADMIS	27
10 – LES REMARQUES DES CORRECTEURS ET DES MEMBRES DU JURY	35
11 - FICHE STATISTIQUES.....	36

1 - LES PRINCIPAUX CHIFFRES

Sessions	Session 2023				Session 2025			
Concours	Externe	Interne		3 ^{ème} concours	Externe	Interne		3 ^{ème} concours
Spécialités	Restauration	Restauration	Hygiène ...	Restauration	Restauration	Restauration	Hygiène ...	Restauration
Nombre de postes	10	11	10	4	8	15	20	2
Candidats admis à concourir	37	84	75	16	29	79	93	23
Candidats présents épreuve écrite	28	66	56	14	18	58	66	15
% présents « écrit » / admis à concourir	76 %	78 %	75 %	87 %	62%	72.5%	67%	65%
Moyenne épreuve écrite Cas pratique	11.65	11.80	7.74	12.25	11.28	10.98	9.90	10.37
Moyenne épreuve écrite Mathématiques / Connaissances techniques	6.38	11.92	10.48	11	5.69	8.49	8.58	9.40
Seuil d'admissibilité	10.06	12.10	9.50	12.05	10,00			
Candidats admissibles	10	36	22	9	6	30	27	7
% admissibles / candidats présents « écrit »	36 %	55 %	39 %	64 %	30%	52%	41%	47%
Candidats présents épreuve orale	10	36	22	9	6	30	27	7
% présents « oral » / admissibles»	100 %				100%			
Moyenne épreuve orale	11.79	13.06	11.36	12.87	12.33	12.88	11.15	12.29
Seuil d'admission	10,48	13.59	12,17	13,08	11.00	12.25	10.50	13.50
Nombre de candidats admis	7	14	10	4	5	18	20	2
% admis / admis à concourir	18,91 %	16,66 %	13,33 %	25 %	17%	22.5%	21.5%	8.5%

2 – PLANNING

Restauration	Nombre de postes ouverts		
	Externe	Interne	3 ^{ème} concours
	8	15	2
Hygiène et accueil des enfants des écoles maternelles ou des classes enfantines	Nombre de postes ouverts		
	Interne		
	20		

Début des retraits de dossiers	3 septembre 2024
Fin des retraits de dossiers	9 octobre 2024
Date limite de dépôt des dossiers	17 octobre 2024
Commission REP	19 novembre 2024 à 10h00
Épreuves écrites d'admissibilité	23 janvier 2025

INFORMATIONS CONCERNANT LES MEMBRES DU JURY

Mardi 26 novembre 2024	<u>10 heures</u> <u>(prévoir 2 heures)</u>	Réunion pour établir la liste des candidats admis à concourir
Mardi 18 mars 2025	10 heures (prévoir 2 heures)	Jury des admissibilités
Mardi 15 et mercredi 16 avril 2025	<u>à partir de 8h00</u> <u>jusqu'à 17h30</u>	Épreuve orale d'admission
Mardi 6 mai 2025	10 heures (prévoir 2 heures)	Jury des admissions

3 - LES MEMBRES DU JURY

NOM	QUALITÉ
AMARO Jorge	Personnalité qualifiée - Responsable Education Enfance, Jeunesse – Ville de Moirand
BAGOU Patricia	Fonctionnaire - Chef de projet diversité, inclusion – Ville de l'Isle d'Abeau
CAILLET Jean-Baptiste	Élu, Conseiller municipal, Ville de Meylan
DUPONT Denis	Fonctionnaire - Responsable cuisine centrale - Département de l'Isère
FRAGOLA Annie	Élue, Adjointe au Maire, Ville de Crolles
JOUBE Didier	Personnalité qualifiée - chef du service des ressources humaines - Direction Educ Jeunesse Ville de Grenoble
NINFOSI Maxime	Élu, Adjoint au Maire – Ville de Pont de Claix
NOGUEIRA Filipe	Fonctionnaire – représentant du personnel – Communauté de Communes du Pays voironnais
OUSSALAH Arezki	Personnalité qualifiée - Coordinateur Enfance Jeunesse – Ville de Sainte Clair du Rhône
STRECKER Marie-Noelle	Élu, Adjointe au Maire – Ville de Claix
VASSEL Laetitia	Personnalité qualifiée - Directrice Enfance Jeunesse – Ville de Seyssins
VIGNARD Marie	Fonctionnaire - Directrice vie Local - responsable service entretien – Ville de Gières

4 - TABLEAU RÉCAPITULATIF DES ÉPREUVES

	EXTERNE	INTERNE	TROISIÈME CONCOURS
ADMISSIBILITE	Résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur des problèmes susceptibles d'être rencontrés dans l'exercice des fonctions au sein de la spécialité dans laquelle il concourt (durée : 2 heures, coefficient : 3)		
	Des problèmes d'application sur le programme de mathématiques : arithmétiques, géométrie, algèbre (durée : 2 heures, coefficient : 2)	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)	
ADMISSION	Entretien visant à apprécier la capacité du candidat à s'intégrer dans l'environnement professionnel dans lequel il est appelé à travailler, son aptitude et sa motivation à exercer les missions incombant au cadre d'emplois, notamment en matière d'encadrement de fonctionnaires appartenant aux cadres d'emplois techniques de catégorie C, ses connaissances notamment en matière d'hygiène et de sécurité (durée : 15 minutes, coefficient : 4)	Entretien ayant pour point de départ un exposé du candidat sur son expérience professionnelle. L'entretien vise ensuite à apprécier les aptitudes du candidat, notamment en matière d'encadrement de fonctionnaires appartenant aux cadres d'emplois techniques de catégorie C, ses connaissances et sa motivation à exercer les missions incombant au cadre d'emplois (durée : 15 minutes dont 5 minutes au plus d'exposé, coefficient : 4)	Entretien portant sur l'expérience, les connaissances et l'aptitude du candidat. Cet entretien a pour point de départ un exposé du candidat sur son expérience. L'entretien vise ensuite à apprécier les aptitudes du candidat, notamment en matière d'encadrement de fonctionnaires appartenant au cadre d'emplois techniques de catégorie C, ses connaissances et sa motivation à exercer les missions incombant au cadre d'emplois (durée : 15 minutes dont 5 minutes au plus d'exposé coefficient : 4)

5 - STATISTIQUES CONCERNANT L'ADMISSION A CONCOURIR

Rappel conditions d'admission à concourir :

A/ Le concours externe est ouvert aux candidats titulaires de deux titres ou diplômes sanctionnant une formation technique et professionnelle, homologués au moins au niveau 3 (anciennement niveau V).

Nombre de candidats ayant saisi la commission REP : 6

Les candidats qui justifient de l'exercice d'une activité professionnelle d'au moins trois ans et relevant de la même catégorie socioprofessionnelle que celle de la profession à laquelle la réussite au concours permet l'accès, peuvent faire acte de candidature à ce concours.

- Avis favorable : 6

B/ Le concours interne est ouvert aux fonctionnaires et agents publics, ainsi qu'aux agents en fonction dans une organisation internationale intergouvernementale qui justifient au 1^{er} janvier de l'année du concours de trois années au moins de services publics effectifs (période de non titulaire, de stagiaire et de titulaire), dans un emploi technique du niveau de la catégorie C, 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.

7 dossiers ont été rejetés pour les raisons suivantes :

- Ancienneté insuffisante.
- Grade

C/ Le troisième concours est ouvert aux candidats justifiants, de l'exercice pendant quatre ans au moins :

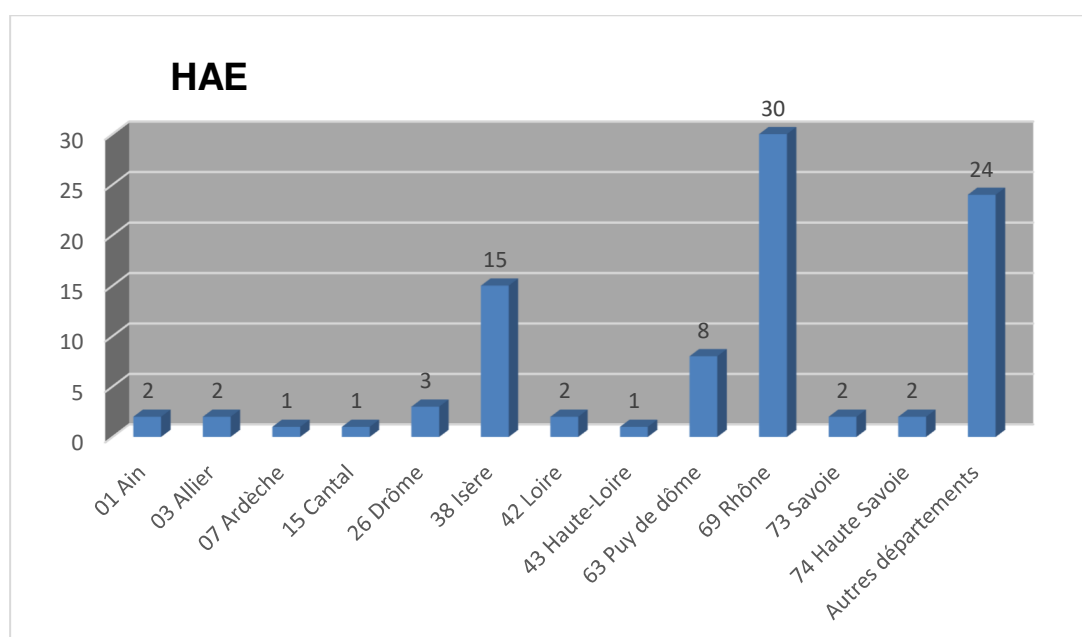
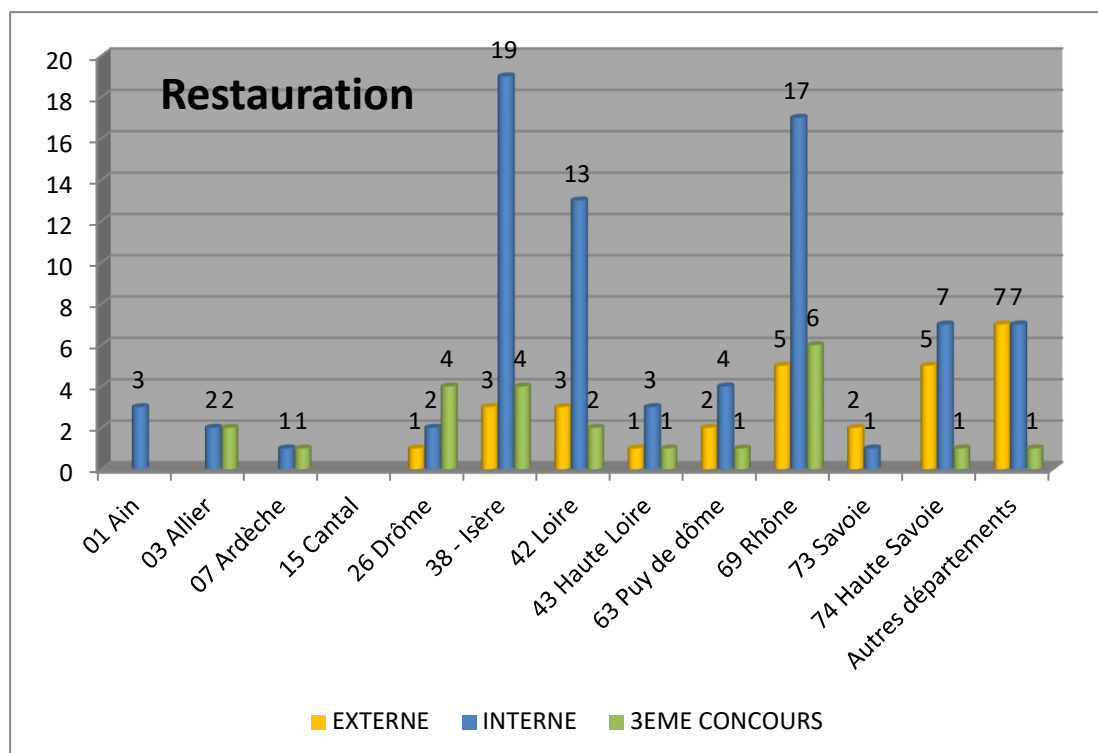
- d'une ou plusieurs des activités professionnelles quelle qu'en soit la nature ;
- d'un ou de plusieurs mandats de membre d'une assemblée élue d'une collectivité territoriale ;
- d'une ou de plusieurs activités accomplies en qualité de responsable, y compris bénévole, d'une association (président, vice-président, secrétaire, trésorier...) ;

2 dossiers ont été rejetés pour la raison suivante :

Contrat de droit public

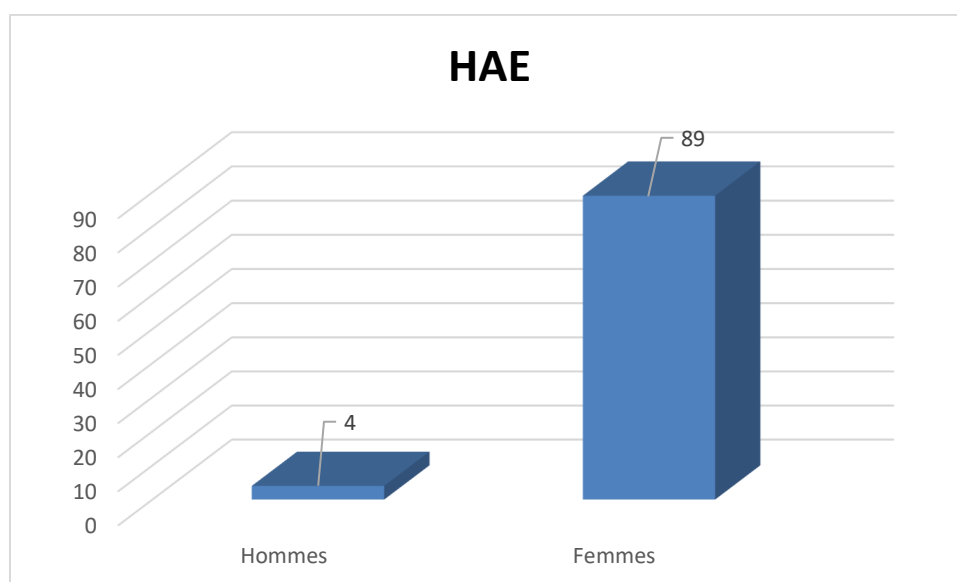
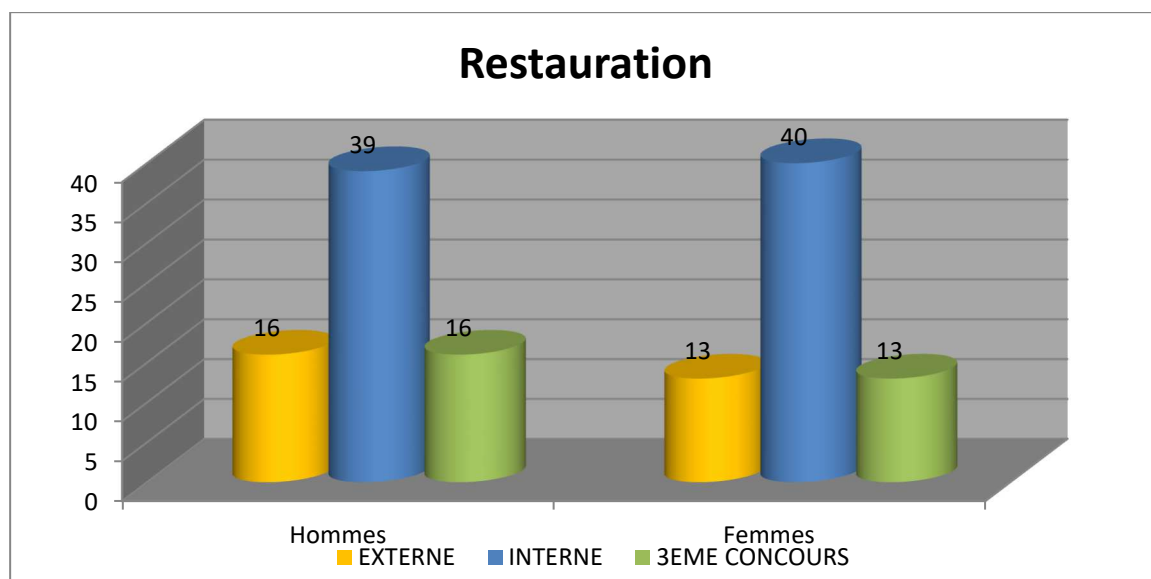
<u>Dossiers incomplets au 25/11/24</u>	
Concours interne :	12 dossiers
Concours externe	8 dossiers
3 ^{ème} concours	9 dossiers

ORIGINE DES CANDIDATS



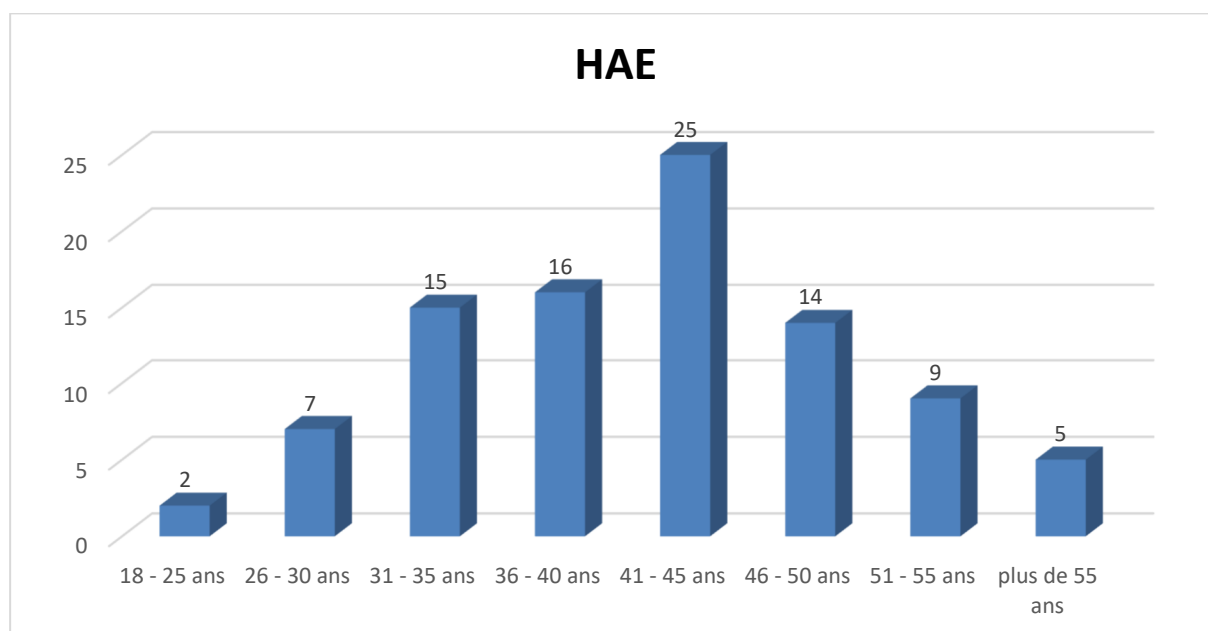
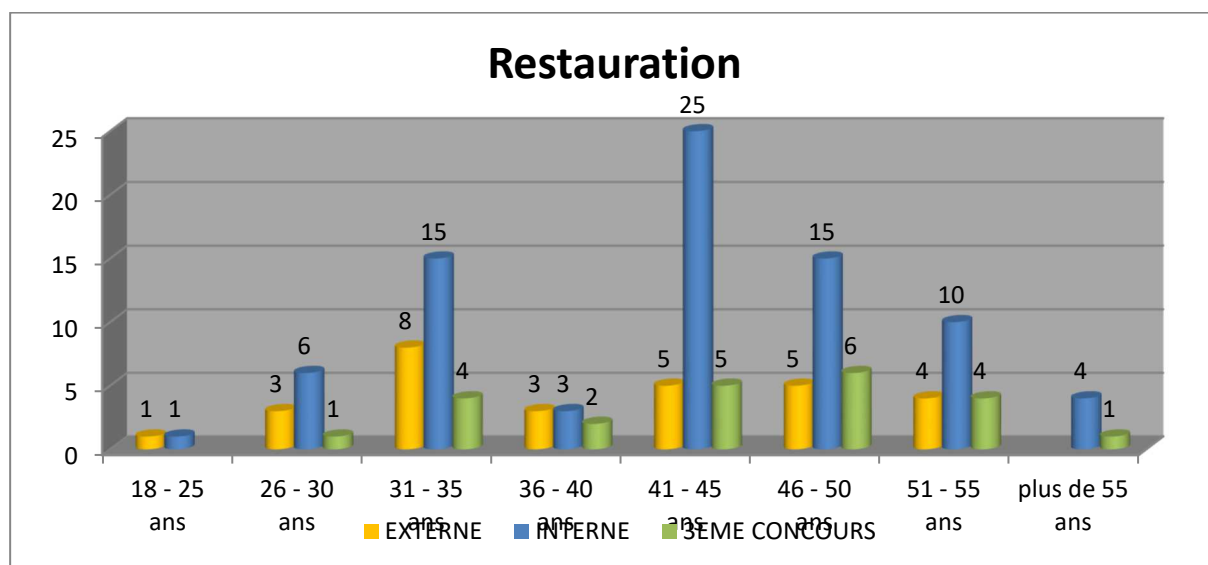
	TOUS CONCOURS		EXTERNE	INTERNE		3 ^{ÈME} CONCOURS
			Restauration (29)	Restauration (79)	Hygiène etc... (93)	Restauration (23)
01 Ain	2,2%	5		1	2	
03 Allier	2,7%	6		3	2	2
07 Ardèche	1,3%	3		3	1	1
15 Cantal	0,4%	1		1	1	
26 Drôme	3,1%	7	1	2	3	4
38 Isère	17,7%	40	3	5	15	4
42 Loire	9,3%	21	3	2	2	2
43 Haute Loire	2,2%	5	1	5	1	1
63 Puy de dôme	8,4%	19	2	7	8	1
69 Rhône	28,3%	64	5	1	30	6
73 Savoie	1,3%	3	2	3	2	
74 Haute Savoie	5,8%	13	5	3	2	1
Autres départements	17,3%	39	7	1	24	1
TOTAL	100 %	226				

RÉPARTITION HOMMES/FEMMES



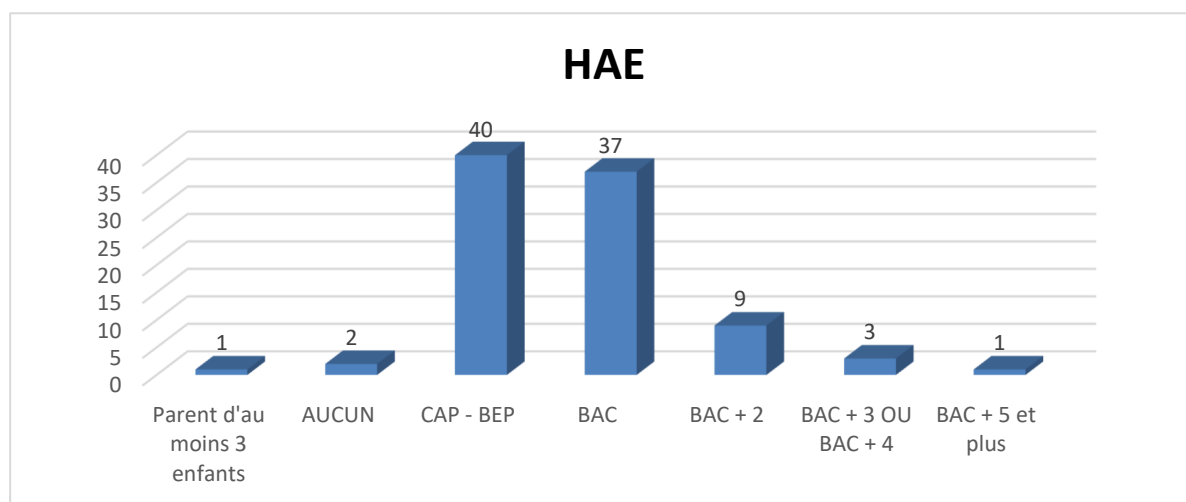
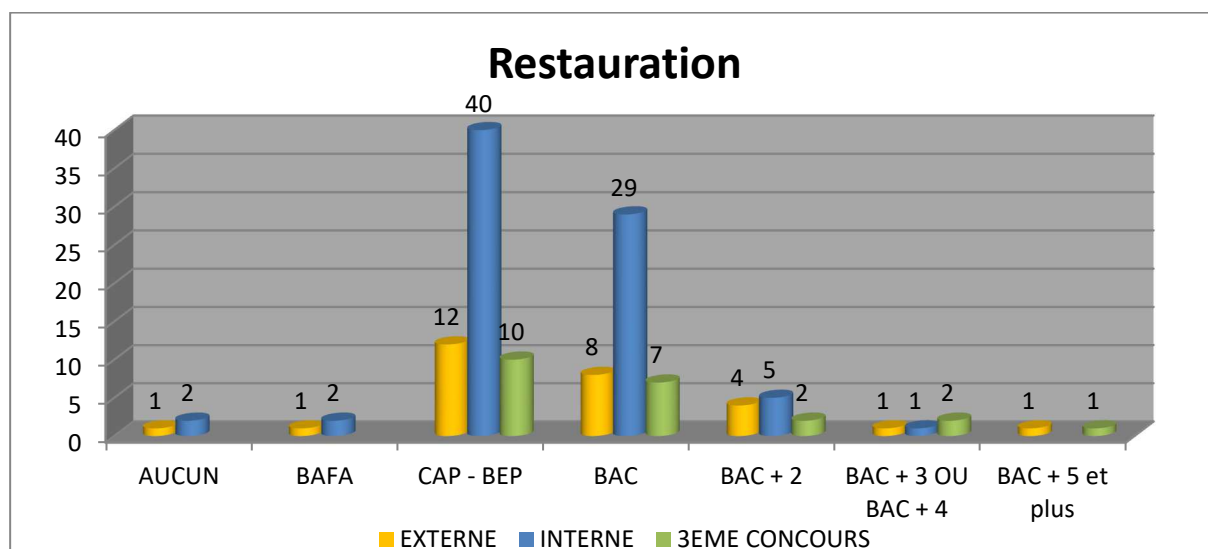
		Hommes	Femmes
Restauration	Externe (29)	55%	45%
	Interne (79)	49%	51%
	3 ^{ème} concours (23)	52%	48%
	TOTAL (131)	51%	49%
Hygiène et accueil...	Interne (93)	4%	96%

AGE DES CANDIDATS



		18/25	26/30	31/35	36/40	41/45	46/50	51/55	+55
Restauration	Externe (29)	3%	10%	28%	10%	17%	17%	14%	
	Interne (79)	1%	8%	19%	4%	32%	19%	13%	5%
	3ème concours (23)		4%	17%	9%	22%	26%	17%	4%
	TOTAL (131)	2%	8%	21%	6%	27%	20%	14%	4%
Hygiène et accueil...	Interne (93)	2%	8%	16%	17%	27%	15%	10%	5%

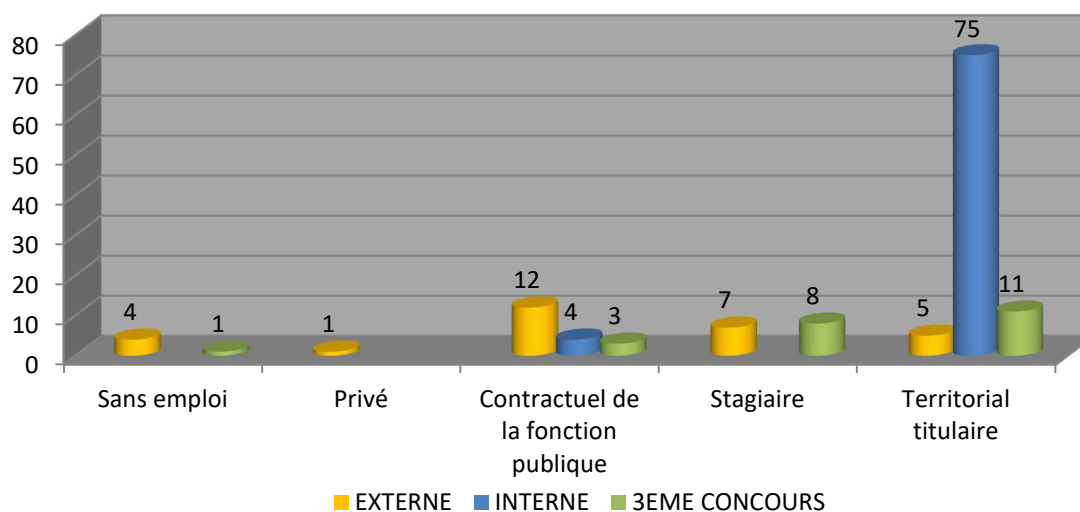
NIVEAU D'ÉTUDE DES CANDIDATS



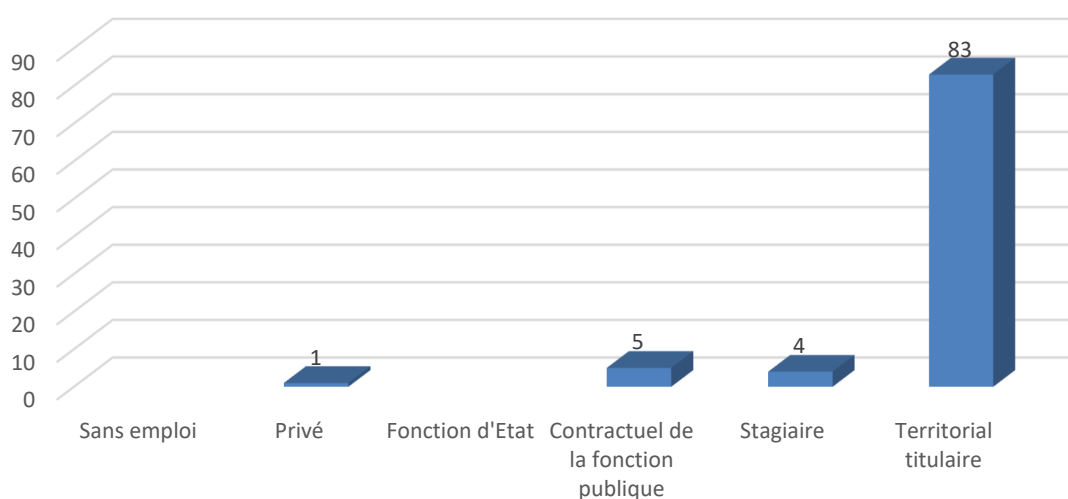
		AUC UN	BAFA	Parents d'au moins 3 enf.	CAP/ BEP	BAC	BAC+ 2	BAC+ 3/4	BAC +5
Restauration	Externe (29)	3%	3%	3%	41%	28%	14%	3%	3%
	Interne (79)	3%	3%		51%	37%	6%	1%	
	3 ^{ème} concours (23)			4%	43%	30%	9%	9%	4%
	TOTAL (131)	2%	2%	2%	47%	34%	8%	3%	2%
Hygiène et accueil ...	Interne (93)	2%	8%	16%	17%	27%	15%	10%	5%

SECTEUR D'ACTIVITÉ

Restauration

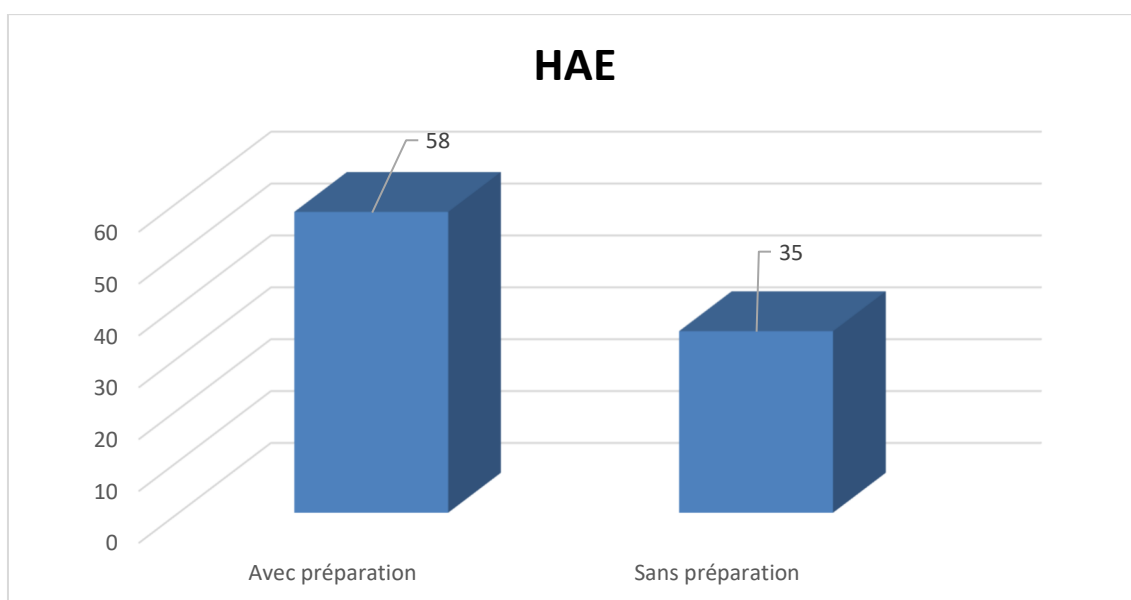
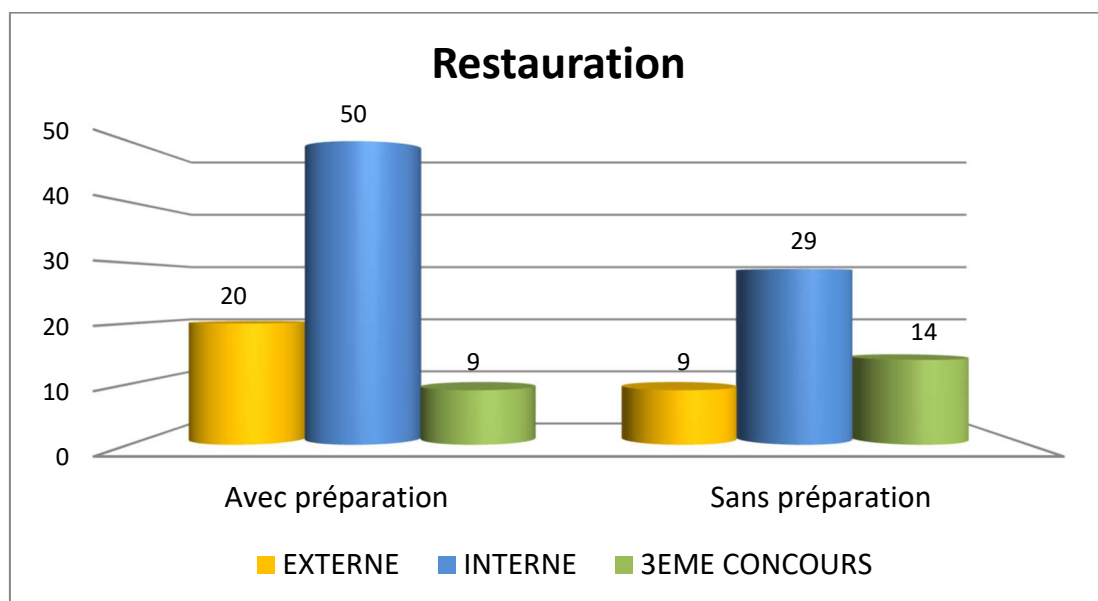


HAE



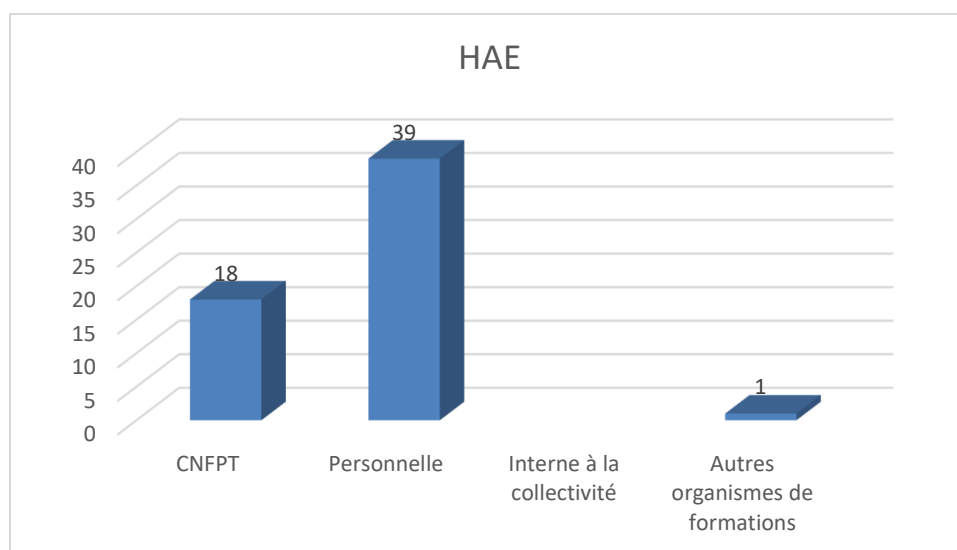
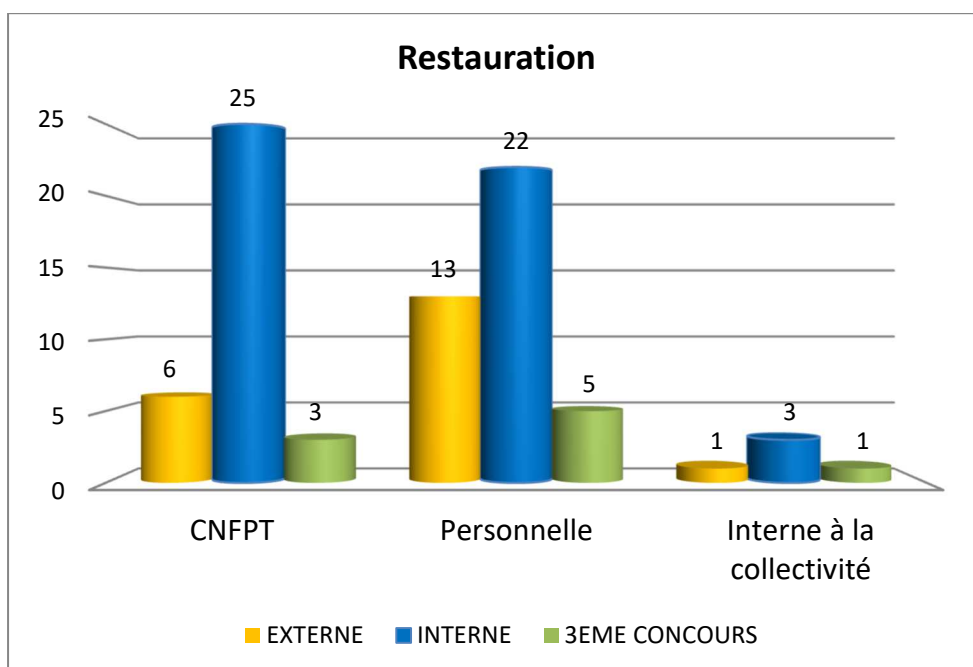
		Sans emploi	Privé	Contractuel FP	Stagiaire	Titulaire Territ.
Restauration	Externe (29)	14%	3%	41%	3%	3%
	Interne (79)			5%		95%
	3 ^{ème} concours (23)	4%		13%	35%	48%
	TOTAL (131)	4%	1%	15%	11%	69%
Hygiène et accueil...	Interne (93)		1%	5%	4%	89%

PREPARATION CONCOURS



		Avec préparation	Sans préparation
Restauration	Externe (29)	69%	31%
	Interne (79)	63%	37%
	3 ^{ème} concours (23)	39%	61%
	TOTAL (131)	60%	40%
Hygiène et accueil...	Interne (93)	62%	38%

TYPE DE PRÉPARATION RÉALISÉES



		CNFPT	Personnelle	Interne à la collectivité	Autres organismes
Restauration	Externe (29)	30%	65%	5%	
	Interne (79)	50%	44%	6%	
	3 ^{ème} concours (23)	33%	56%	11%	
	TOTAL (131)	43%	51%	6%	
Hygiène accueil...	Interne (93)	31%	67%		2%

6 - RÉSULTATS DES ÉPREUVES ÉCRITES D'ADMISSIBILITÉ

6.1 - Le concours externe (Spécialité « Restauration »)

62% des candidats admis à concourir étaient présents aux épreuves écrites d'admissibilités du concours externe

Épreuves	Présents	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admissibilité
Résolution d'un cas pratique	18	5.00	16.50	11.28	10.00
Mathématiques		1.00	13.00	5.69	

Rappel session 2023 :

Épreuves	Présents	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admissibilité
Résolution d'un cas pratique	28	5.5	15.90	11.65	10.06
Mathématiques	28	0.5	18	6.38	

6.2 - Le concours interne

72.5% des candidats admis à concourir étaient présents aux épreuves écrites d'admissibilités du concours interne pour la spécialité « Restauration »

67% des candidats admis à concourir étaient présents aux épreuves écrites d'admissibilités du concours interne pour la spécialité « Hygiène et accueil... »

Epreuves	Présents	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admissibilité
Restauration					
Résolution d'un cas pratique	58	3.00	16.50	10.98	10.00
Vérification des connaissances techniques		3.50	14.50	8.49	
HAE					
Résolution d'un cas pratique	66	2.00	15.50	9.90	10.00
Vérification des connaissances techniques		1.00	15.50	8.58	

Rappel session 2023 :

Epreuves	Présents	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admissibilité
Restauration					
Résolution d'un cas pratique	66	5.25	18.25	11.80	12.10
Vérification des connaissances techniques		4.50	16.50	11.92	
HAE					
Résolution d'un cas pratique	56	1.50	13.50	7.74	9.50
Vérification des connaissances techniques		3	17.00	10.48	

6.3 - Le 3^{ème} concours (Spécialité « Restauration »)

1/ Résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un agent de maîtrise territorial dans l'exercice de ses fonctions au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt. (Durée : deux heures ; coefficient 3)

2/ Questionnaires ; tableaux ou graphiques 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 : deux heures ; coefficient 2)

65% des candidats admis à concourir étaient présents aux épreuves écrites d'admissibilités du 3^{ème} concours.

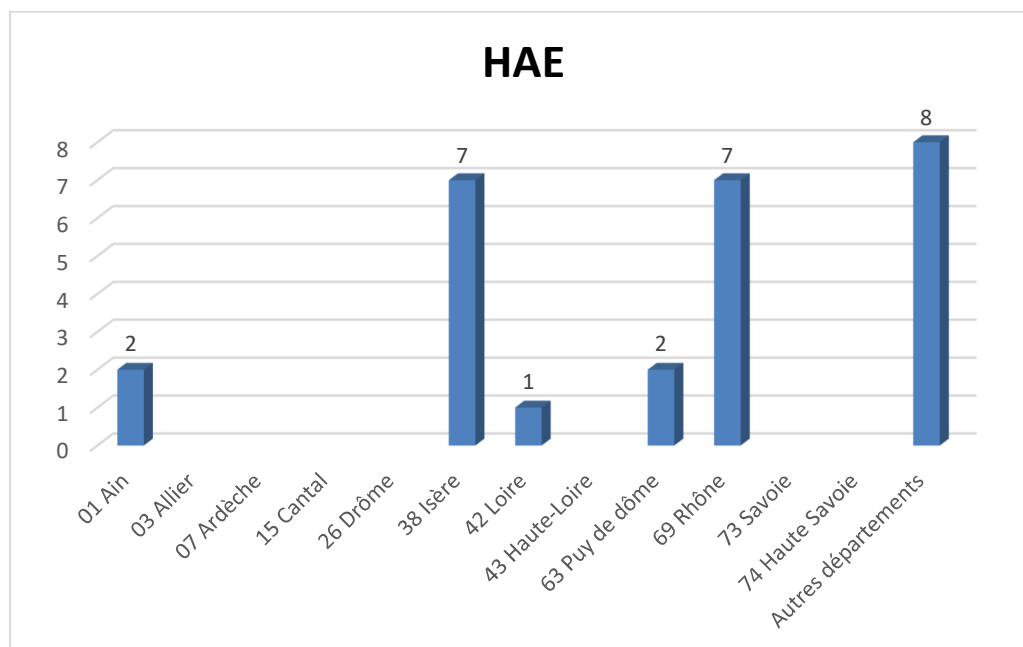
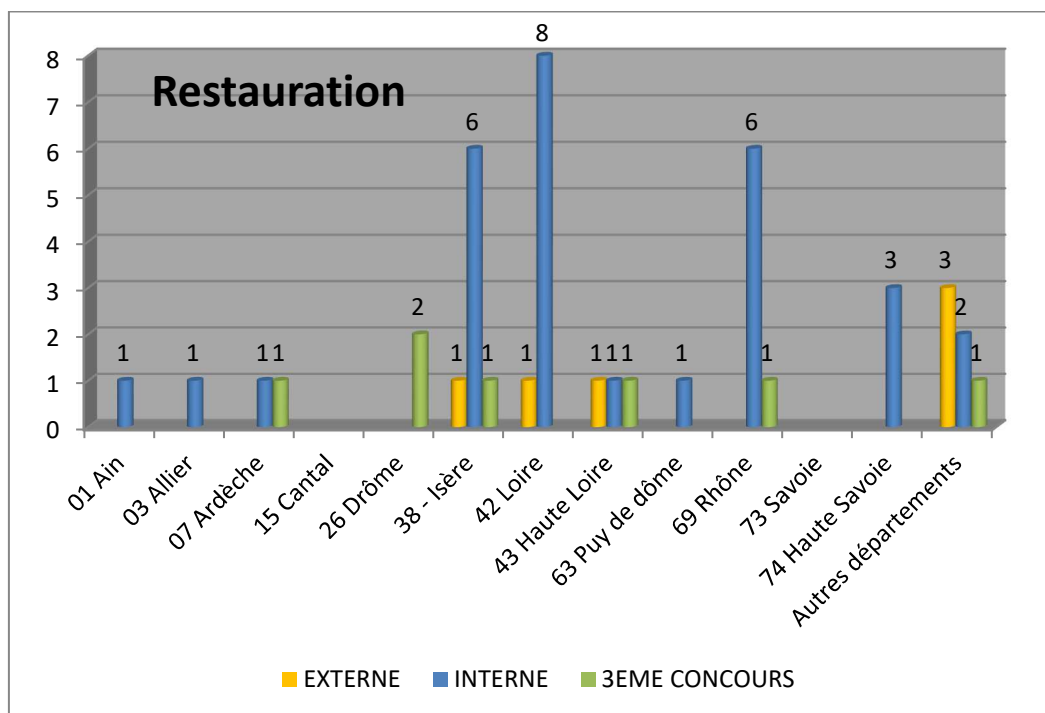
Epreuves	Présents	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admissibilité
Résolution d'un cas pratique	15	6.00	15.00	10.37	10.00
Vérification des connaissances techniques		4.50	15.00	9.40	

Rappel session 2023 :

Épreuves	Présents	Admis à concourir	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admissibilité
Résolution d'un cas pratique	14	16	2.50	15.25	12.25	12.05
Vérification des connaissances techniques	14	16	3.5	14	11	

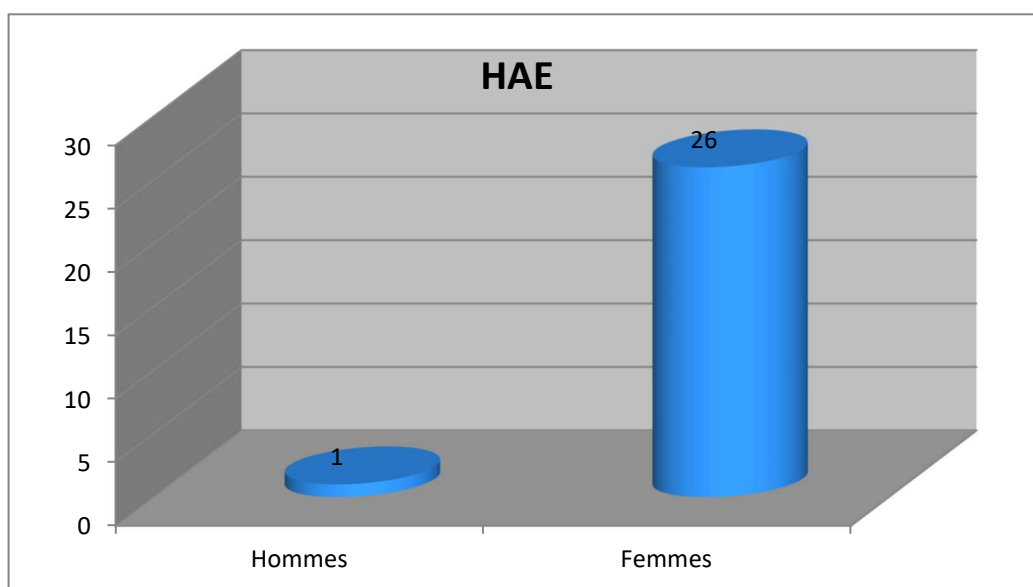
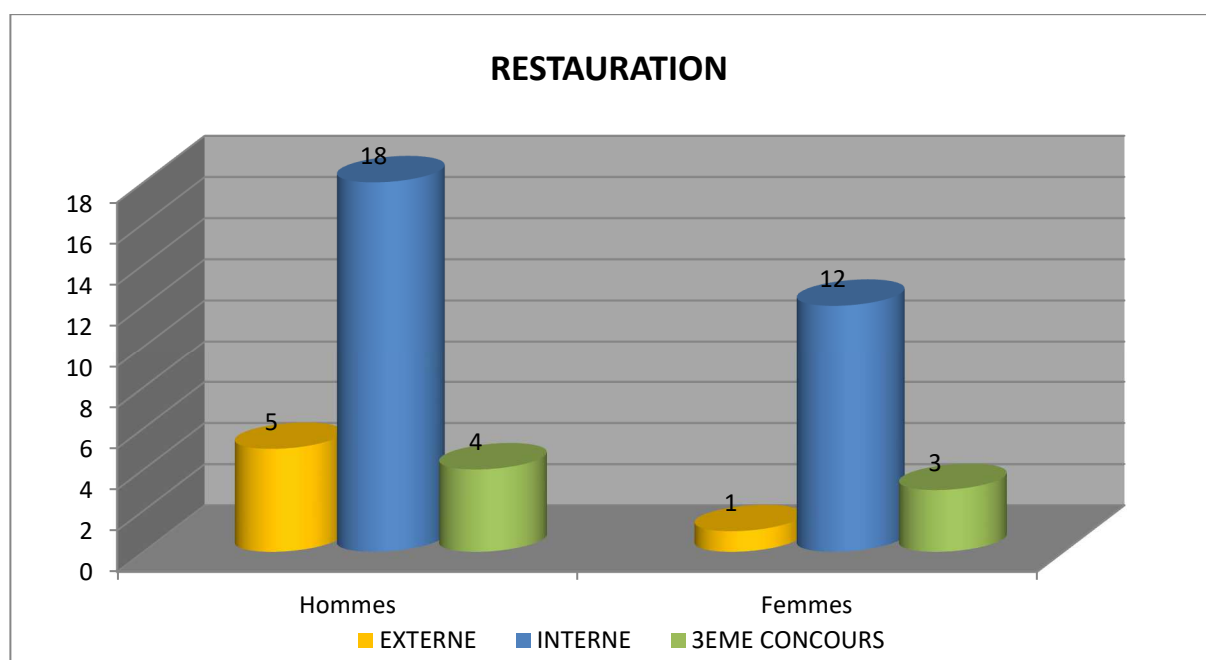
7 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS ADMISSIBLES

ORIGINE DES CANDIDATS



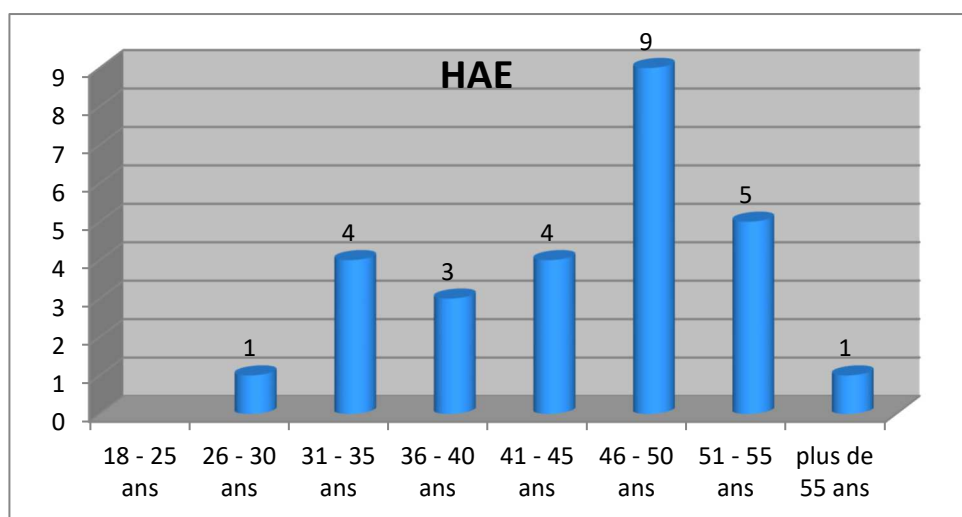
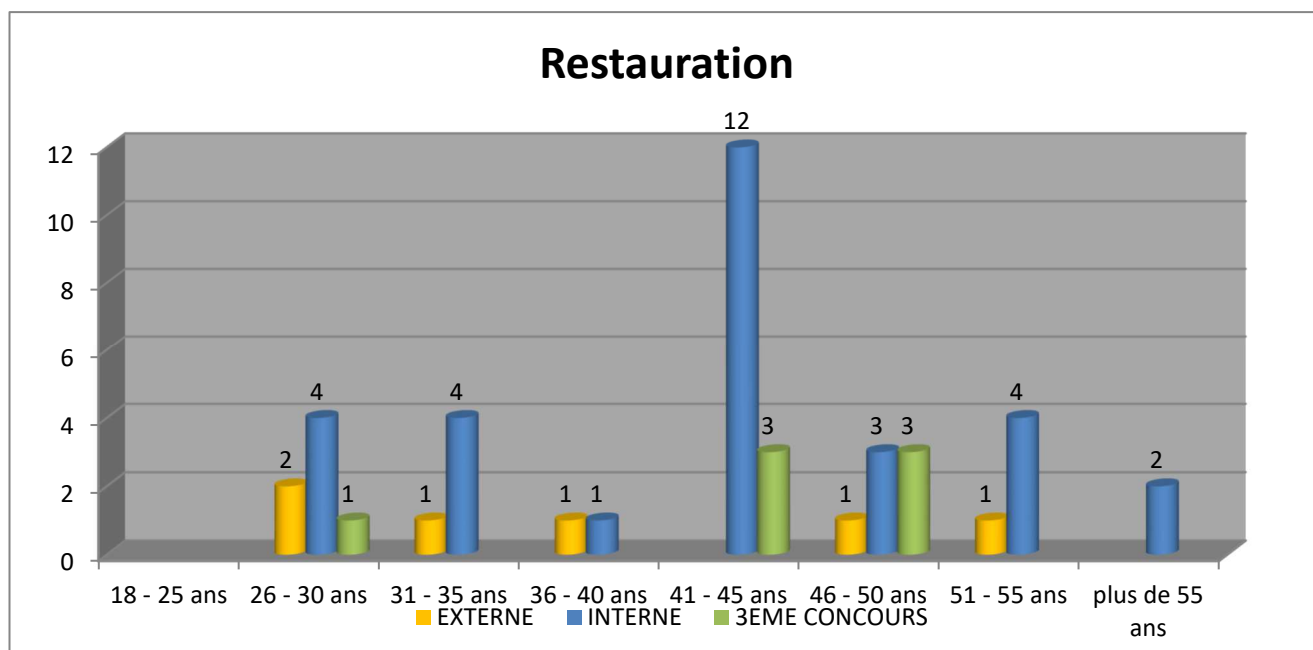
Départements Auvergne Rhône-Alpes	TOUS CONCOURS		EXTERNE	INTERNE		3 ^{EME} CONCOURS
			Restauration (6)	Restauration (30)	Hygiène etc. (27)	Restauration (7)
01 Ain	2%	1		3%	7%	0%
03 Allier	2%	1		3%		0%
07 Ardèche	5%	2		3%		14%
15 Cantal						0%
26 Drôme	5%	2				29%
38 Isère	19%	8	17%	20%	26%	14%
42 Loire	21%	9	17%	27%	4%	0%
43 Haute Loire	7%	3	17%	3%		14%
63 Puy de dôme	2%	1		3%	7%	0%
69 Rhône	16%	7		20%	26%	14%
73 Savoie						0%
74 Haute Savoie	7%	3		10%		0%
Autres départements	14%	6	50%	7%	30%	14%
TOTAL	100 %	43				

RÉPARTITION HOMMES/FEMMES



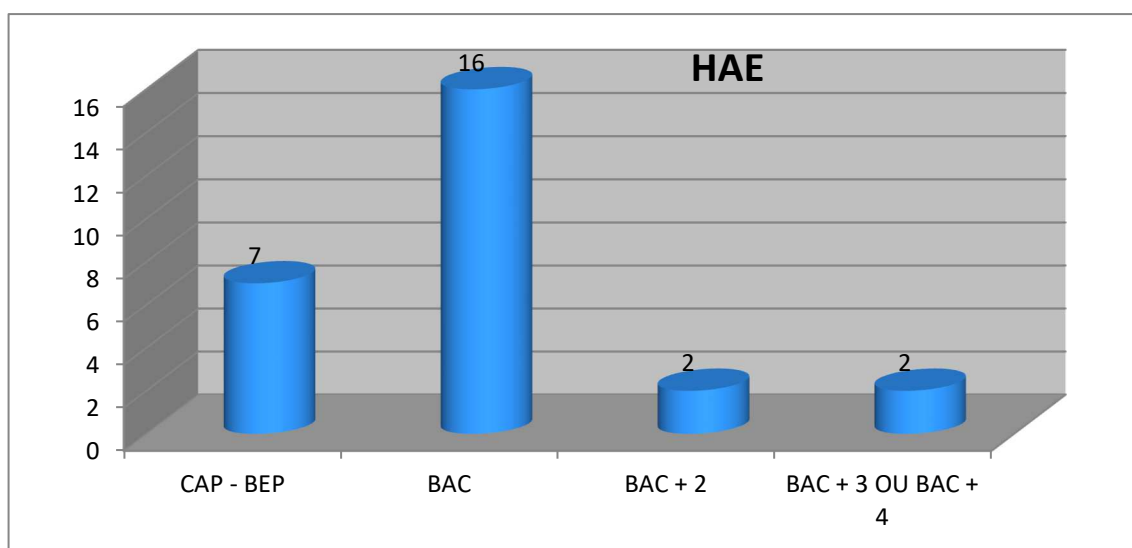
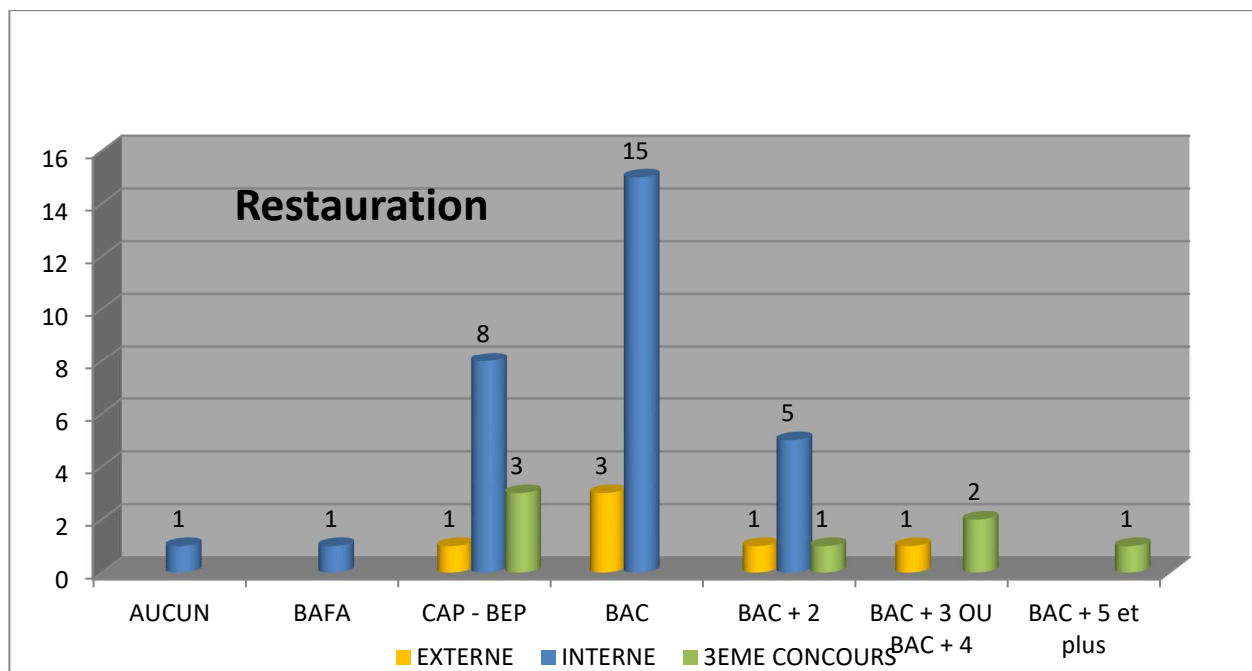
		Hommes	Femmes
Restauration	Externe (6)	63%	37%
	Interne (30)	60%	40%
	3 ^{ème} concours (7)	57%	43%
	TOTAL (43)	63%	37%
Hygiène et accueil etc.	Interne (27)	4%	96%

AGE DES CANDIDATS



		26/30	31/35	36/40	41/45	46/50	51/55	+55
Restauration	Externe (6)	33%	17%	17%		17%	17%	
	Interne (30)	13%	13%	3%	40%	10%	13%	7%
	3 ^{ème} concours (7)	14%			43%	43%		
	TOTAL (43)	16%	12%	5%	35%	16%	12%	5%
Hygiène et accueil etc.	Interne (27)	4%	15%	11%	15%	33%	19%	4%

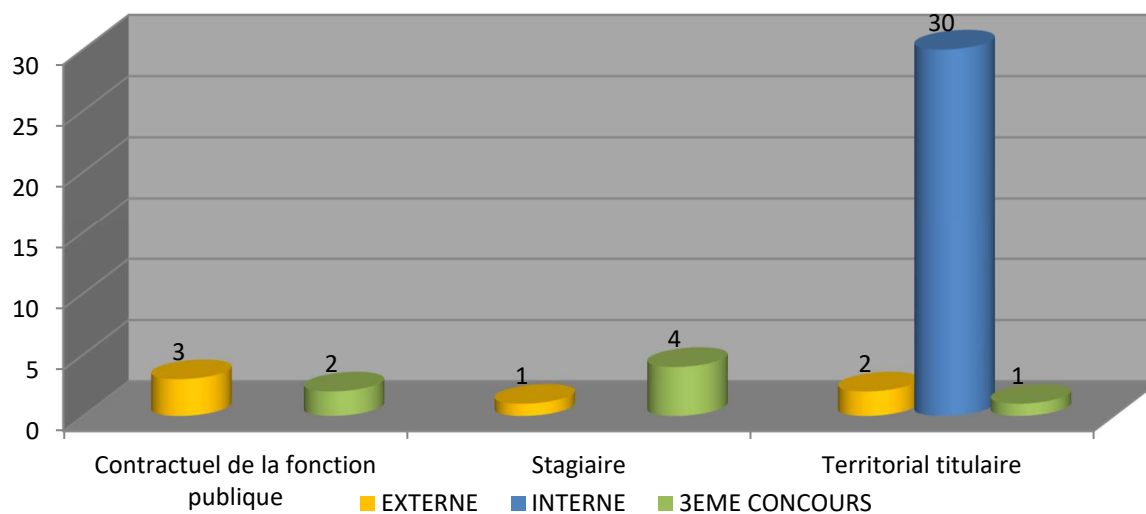
NIVEAU D'ÉTUDE DES CANDIDATS



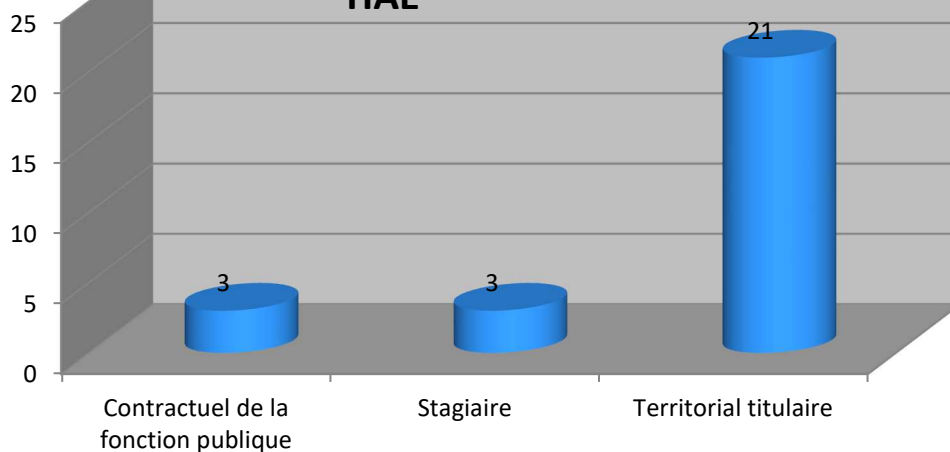
		AUCUN	BAFA	CAP/ BEP	BAC	BAC+2	BAC+3 /4	BAC +5
Restauration	Externe (6)			17%	50%	17%	17%	
	Interne (30)	3%	3%	27%	50%	17%		
	3 ^{ème} concours (7)			43%		14%	29%	14%
	TOTAL (43)	2%	2%	28%	42%	16%	7%	2%
Hygiène et accueil etc.	Interne (27)			26%	59%	7%	7%	

SECTEUR D'ACTIVITÉ

Restauration

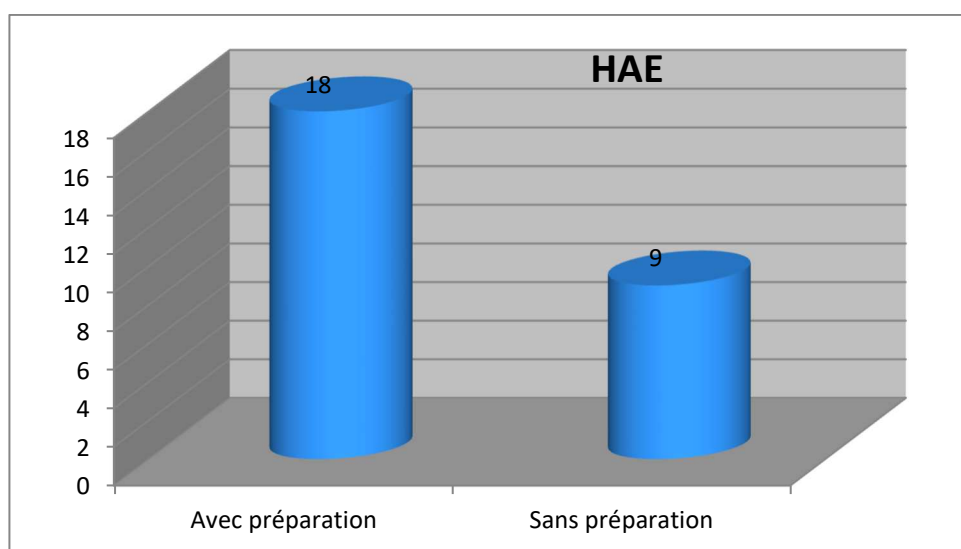
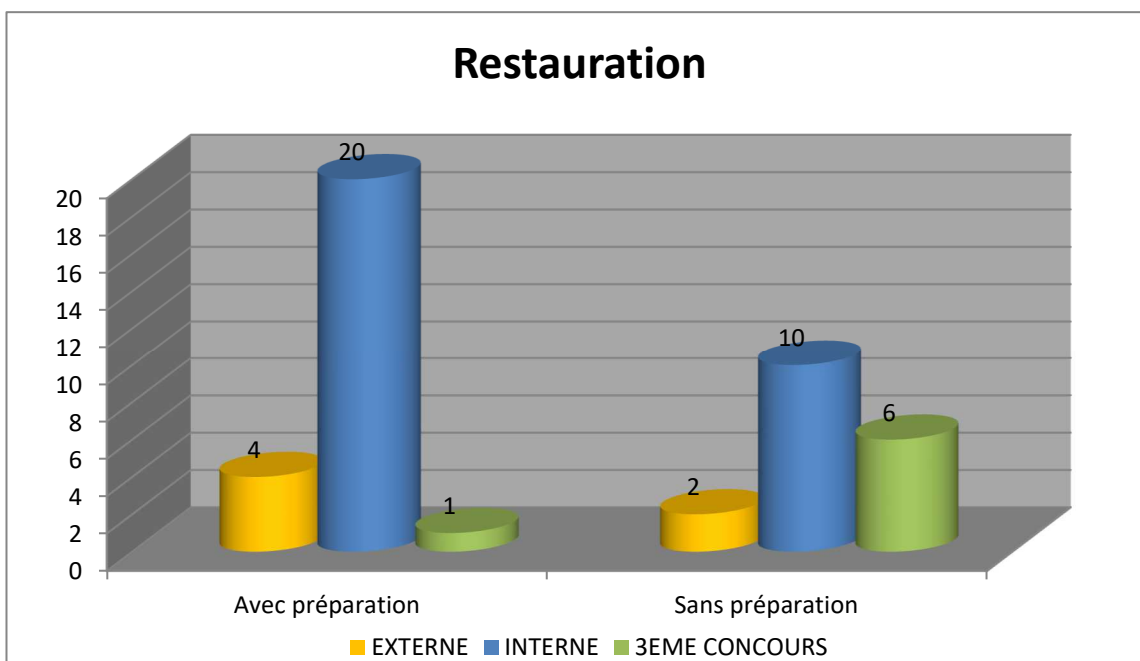


HAE



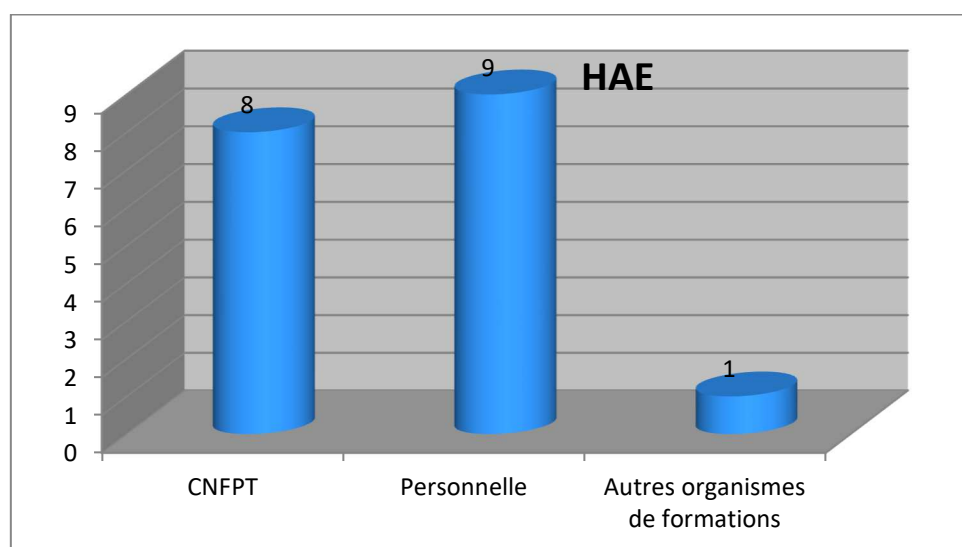
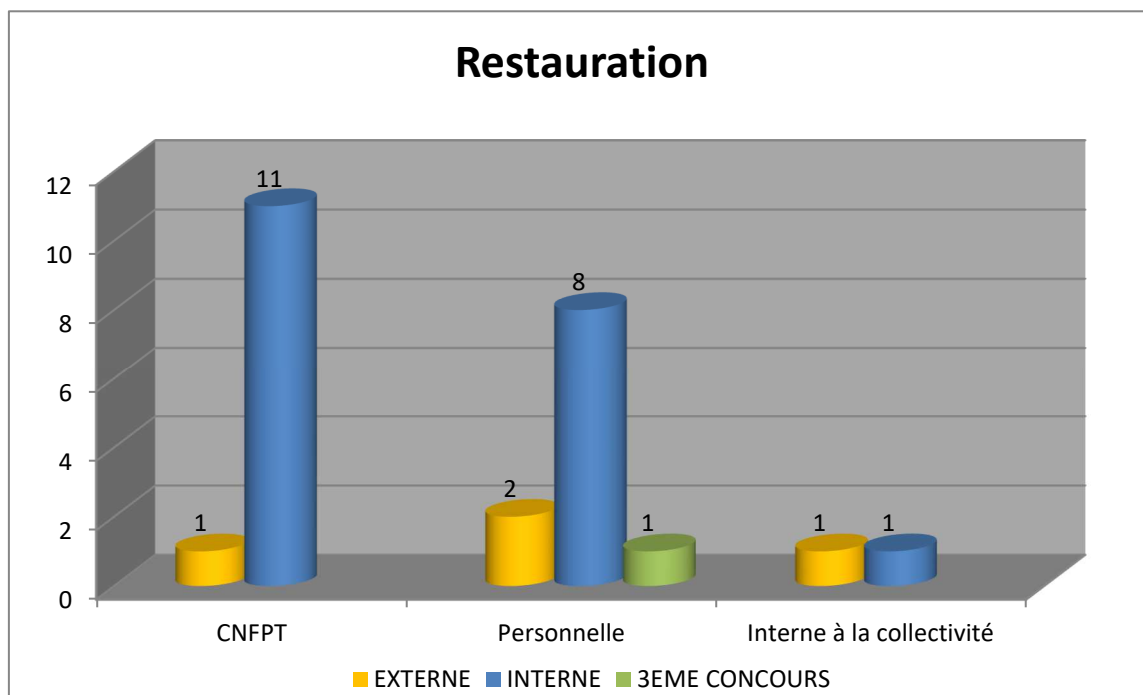
		Contractuel FP	Stagiaire	Titulaire Territ.
Restauration	Externe (6)	50%	17%	33%
	Interne (30)			100%
	3 ^{ème} concours (7)	29%	57%	14%
	TOTAL (43)	12%	12%	77%
Hygiène et accueil etc.	Interne (27)	11%	11%	78%

PRÉPARATION AU CONCOURS



		Avec préparation	Sans préparation
Restauration	Externe (6)	67%	33%
	Interne (30)	67%	33%
	3 ^{ème} concours (7)	14%	86%
	TOTAL (43)	58%	42%
Hygiène et accueil etc.	Interne (27)	67%	33%

TYPE DE PRÉPARATION RÉALISÉES



		CNFPT	Personnelle	Interne à la collectivité	Autres organismes
Restauration	Externe (4)	25%	50%	25%	
	Interne (20)	55%	40%	5%	
	3 ^{ème} concours (1)		100%		
	TOTAL (25)	48%	44%	8%	
Hygiène et accueil etc.	Interne (18)	44%	50%		6%

8 - RÉSULTATS DES ÉPREUVES ORALES D'ADMISSION

8.1 – Le concours externe

Un entretien visant à apprécier la capacité du candidat à s'intégrer dans l'environnement professionnel dans lequel il est appelé à travailler, son aptitude et sa motivation à exercer les missions incombant au cadre d'emplois, notamment en matière d'encadrement de fonctionnaires appartenant aux cadres d'emplois techniques de catégorie C, ses connaissances notamment en matière d'hygiène et de sécurité. (Durée : quinze minutes ; coefficient 4).

Epreuve	Spécialité	Présents	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
Entretien	Restauration	6	8.00	18.00	12.33	11.00

Rappel session 2023 :

Epreuve	Spécialité	Présents	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
Entretien	Restauration	10	5.00	18.00	11.79	10,48

8.2 – Le concours interne

Un entretien ayant pour point de départ un exposé du candidat sur son expérience professionnelle. L'entretien vise ensuite à apprécier les aptitudes du candidat, notamment en matière d'encadrement de fonctionnaires appartenant aux cadres d'emplois techniques de catégorie C, ses connaissances et sa motivation à exercer les missions incombant au cadre d'emplois. (Durée : quinze minutes dont cinq minutes au plus d'exposé ; coefficient 4)

Epreuve	Spécialité	Présents	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
Entretien	Restauration	30	6.00	19.50	12.88	12.33
	Hygiène et accueil...	27	6.00	17.00	11.15	10.50

Rappel session 2023 :

Epreuve	Spécialité	Présents	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
Entretien	Restauration	36	6.00	18.00	13.06	13,59
	Hygiène et accueil...	22	5.00	17.00	11.36	12,17

8.3 – Le 3^{ème} concours

Un entretien portant sur l'expérience, les connaissances et les aptitudes du candidat. Cet entretien a pour point de départ un exposé du candidat sur son expérience. L'entretien vise ensuite à apprécier les aptitudes du candidat, notamment en matière d'encadrement de fonctionnaires appartenant aux cadres d'emplois techniques de catégorie C, ses connaissances et sa motivation à exercer les missions incombant au cadre d'emplois.

(Durée : quinze minutes dont cinq minutes au plus d'exposé ; coefficient 4).

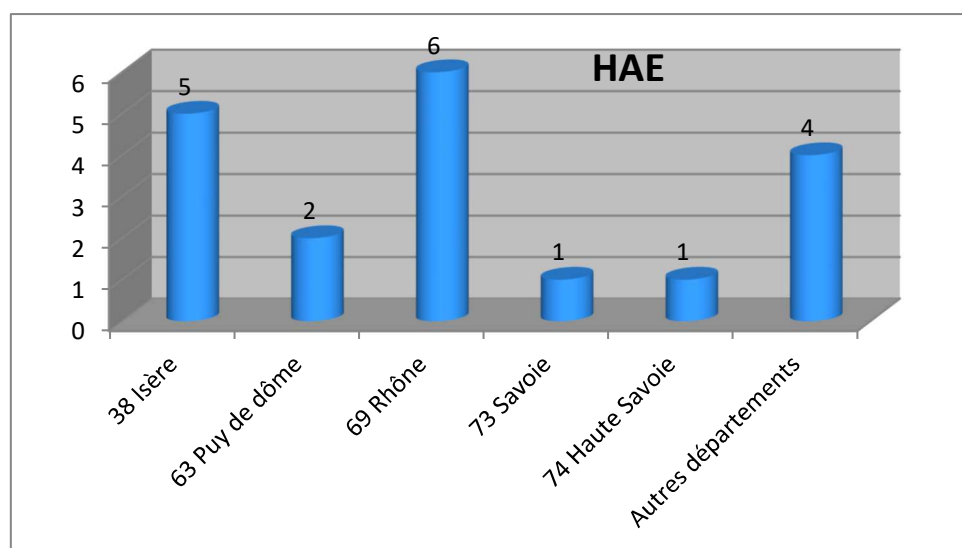
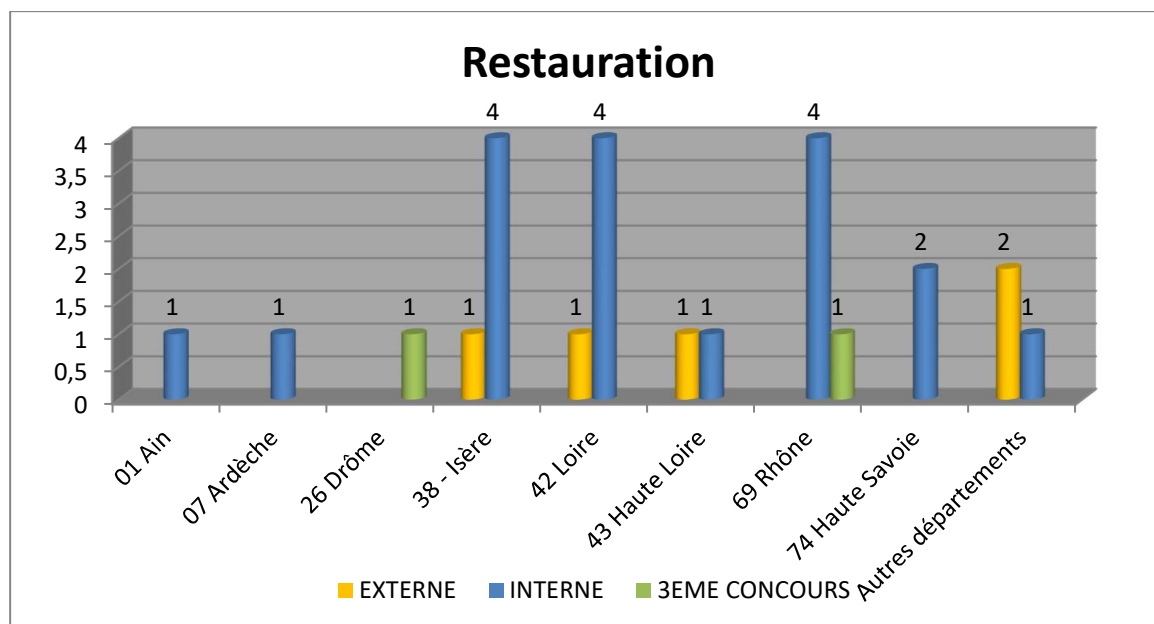
Epreuve	Spécialité	Présents	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
<i>Entretien</i>	<i>Restauration</i>	7	6.00	17.00	12.29	13.50

Rappel session 2023 :

Epreuve	Spécialité	Présents	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
<i>Entretien</i>	<i>Restauration</i>	9	9.00	18.00	12.87	13.08

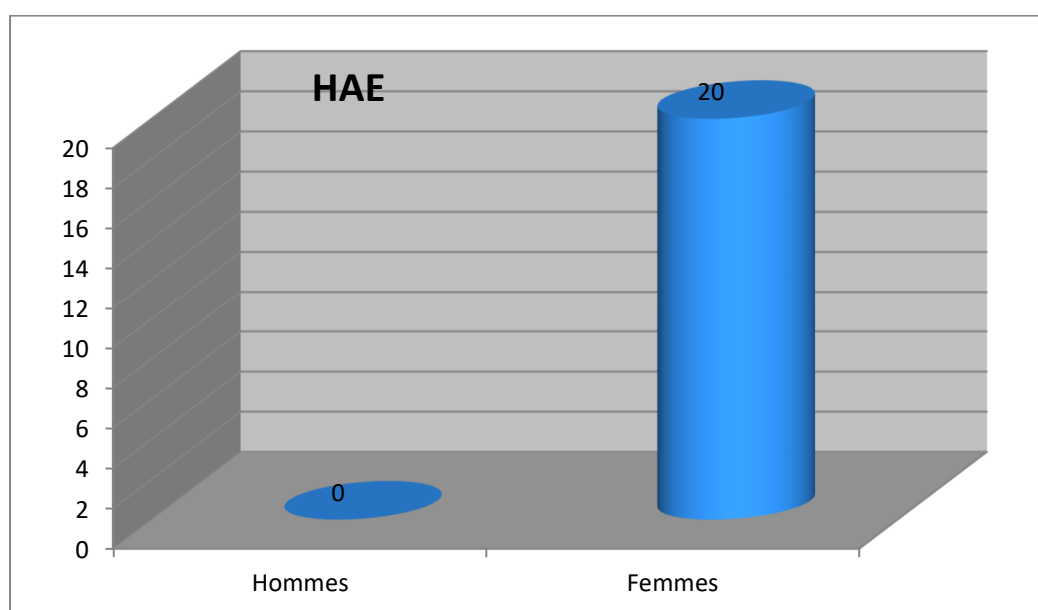
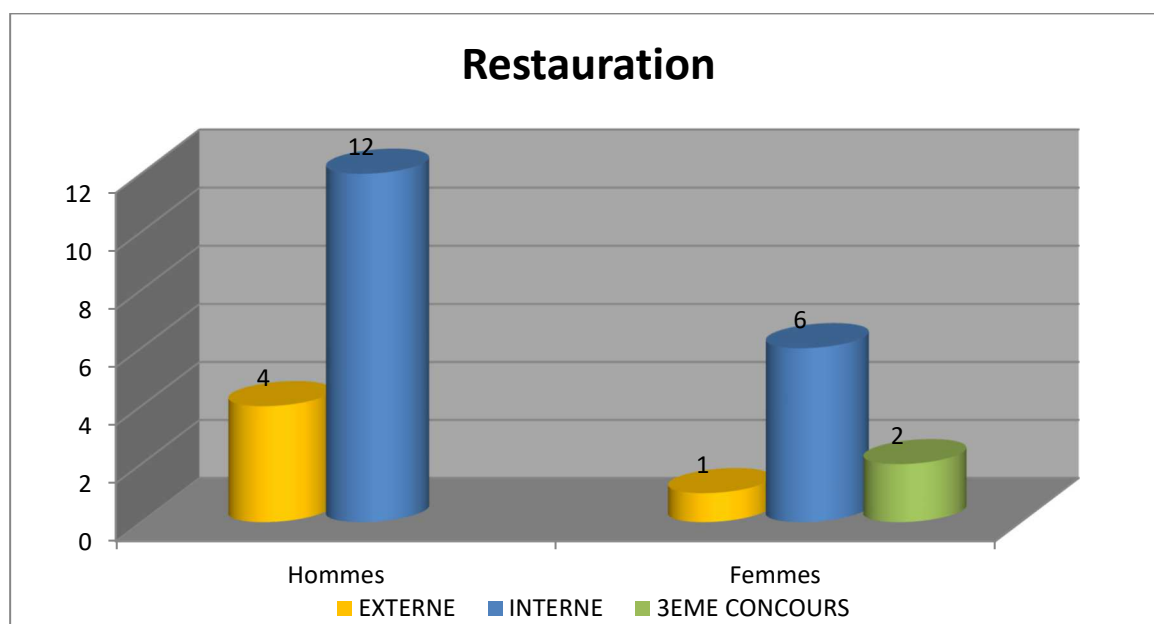
9 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS ADMIS

ORIGINE DES CANDIDATS



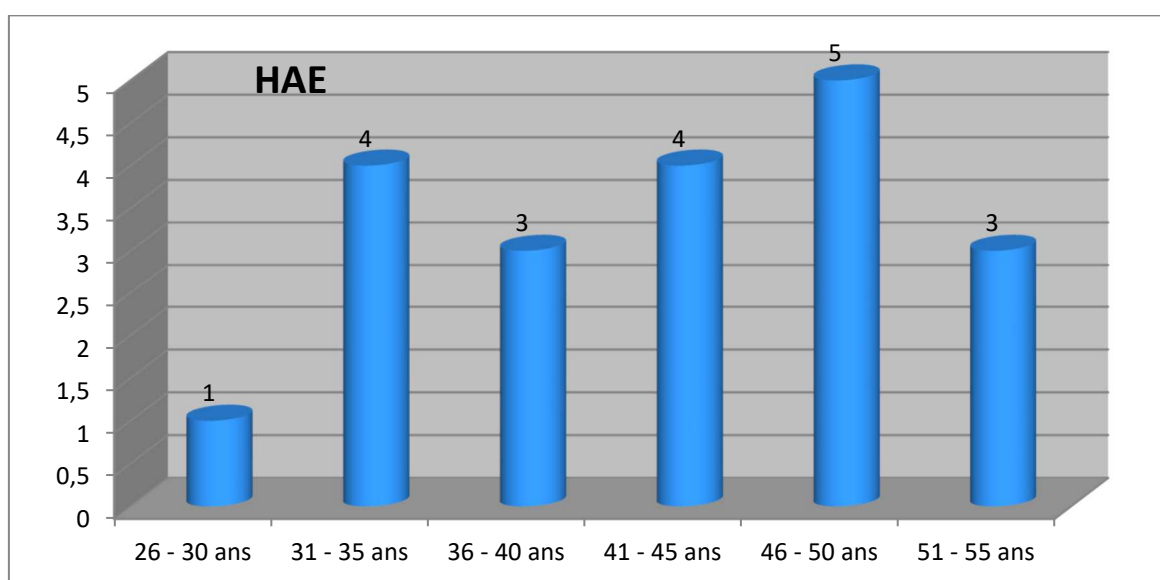
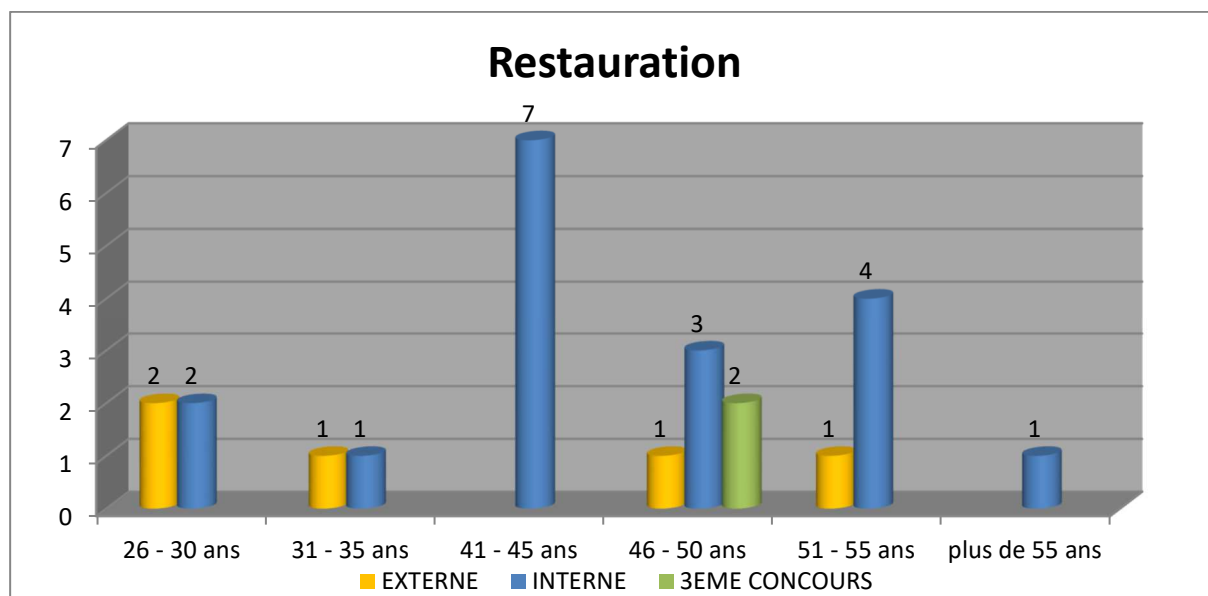
Départements Auvergne Rhône-Alpes	TOUS CONCOURS		EXTERNE	INTERNE		3 ^{EME} CONCOURS
			Restauration (5)	Restauration (18)	Hygiène etc. (20)	Restauration (2)
01 Ain	4%	1	0%	6%	0%	0%
07 Ardèche	4%	1	0%	6%	0%	0%
26 Drôme	4%	1	0%	0%	0%	50%
38 Isère	20%	5	20%	22%	25%	0%
42 Loire	20%	5	20%	22%	5%	0%
43 Haute Loire	8%	2	20%	6%	0%	0%
69 Rhône	20%	5	0%	22%	30%	50%
74 Haute Savoie	8%	2	0%	11%	5%	0%
Autres départements	12%	3	40%	6%	20%	0%
TOTAL	100 %	25				

RÉPARTITION HOMMES/FEMMES



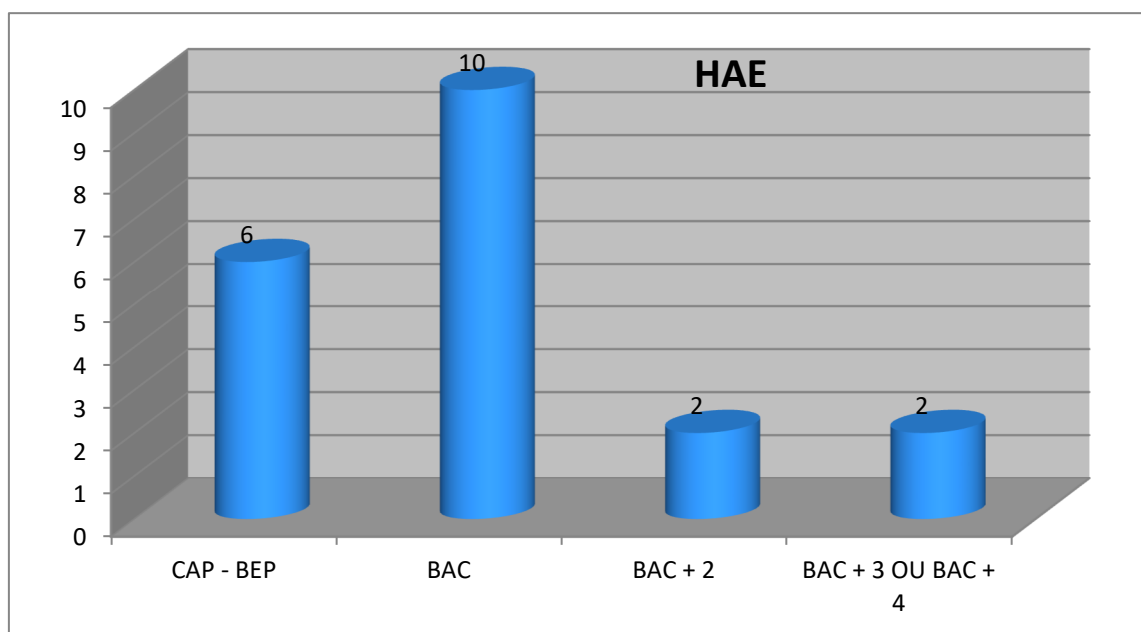
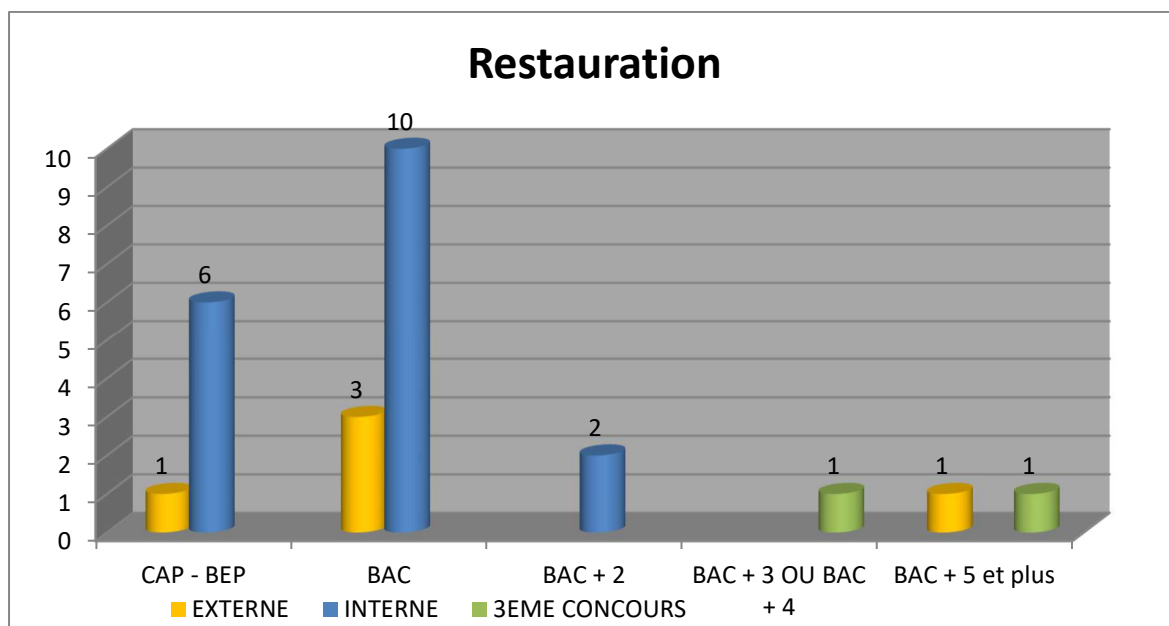
		Hommes	Femmes
Restauration	Externe (5)	80%	20%
	Interne (18)	60%	40%
	3 ^{ème} concours (2)		100%
	TOTAL (25)	64%	36%
Hygiène et accueil etc.	Interne (20)		100%

AGE DES CANDIDATS



		26/30	31/35	36/40	41/45	46/50	51/55	+55
Restauration	Externe (5)	40%	20%			20%	20%	
	Interne (18)	11%	6%		39%	17%	22%	6%
	3 ^{ème} concours (2)					100%		
	TOTAL (25)	16%	8%		28%	24%	20%	4%
Hygiène et accueil etc.	Interne (20)	5%	20%	15%	20%	25%	15%	

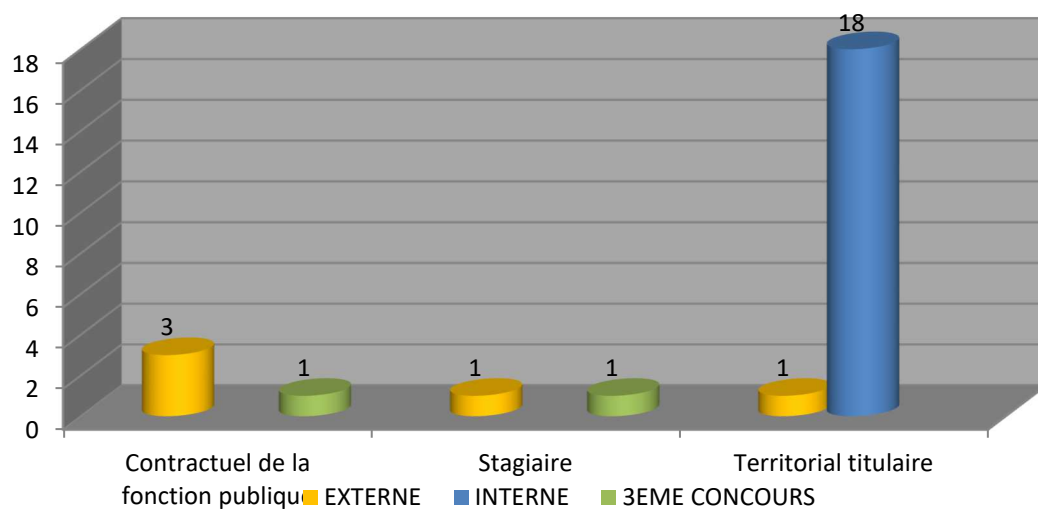
NIVEAU D'ÉTUDE DES CANDIDATS



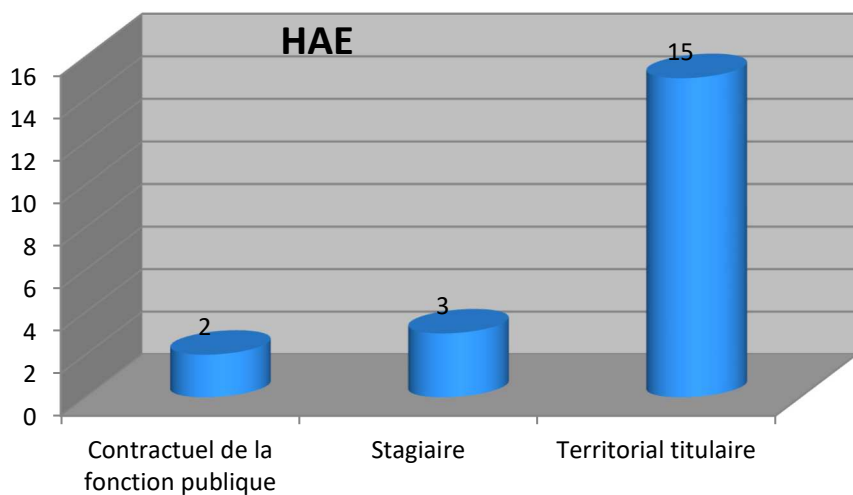
		CAP/BEP	BAC	BAC+2	BAC+3/4	BAC+5
Restauration	Externe (5)	20%	60%			20%
	Interne (18)	33%	56%	11%		
	3 ^{ème} concours (2)				50%	50%
	TOTAL (25)	28%	52%	8%	4%	8%
Hygiène et accueil etc.	Interne (20)	30%	50%	10%	10%	

SECTEUR D'ACTIVITÉ

Restauration

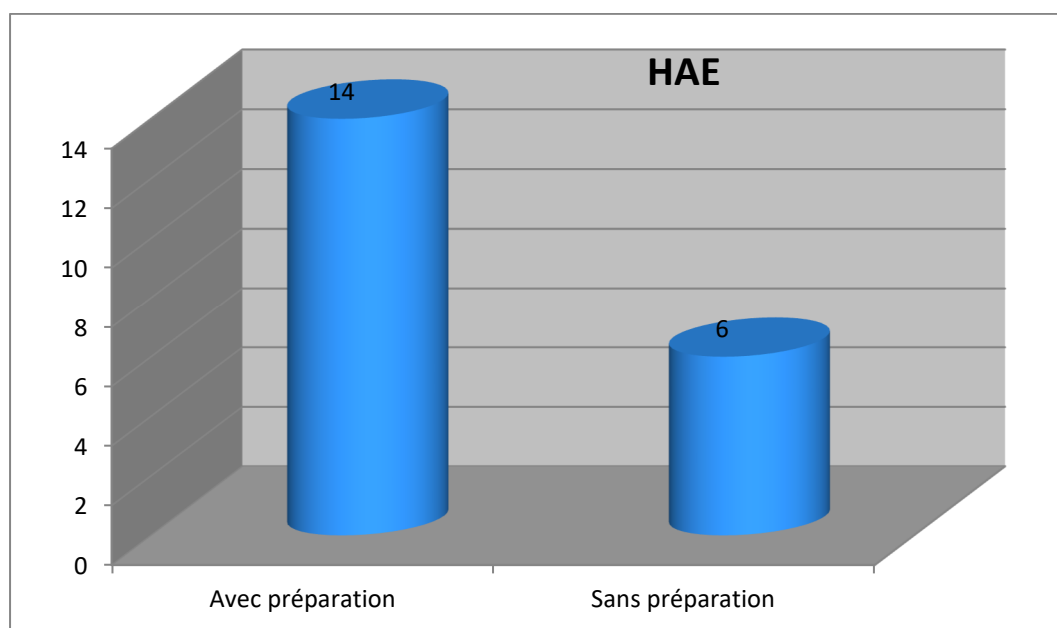
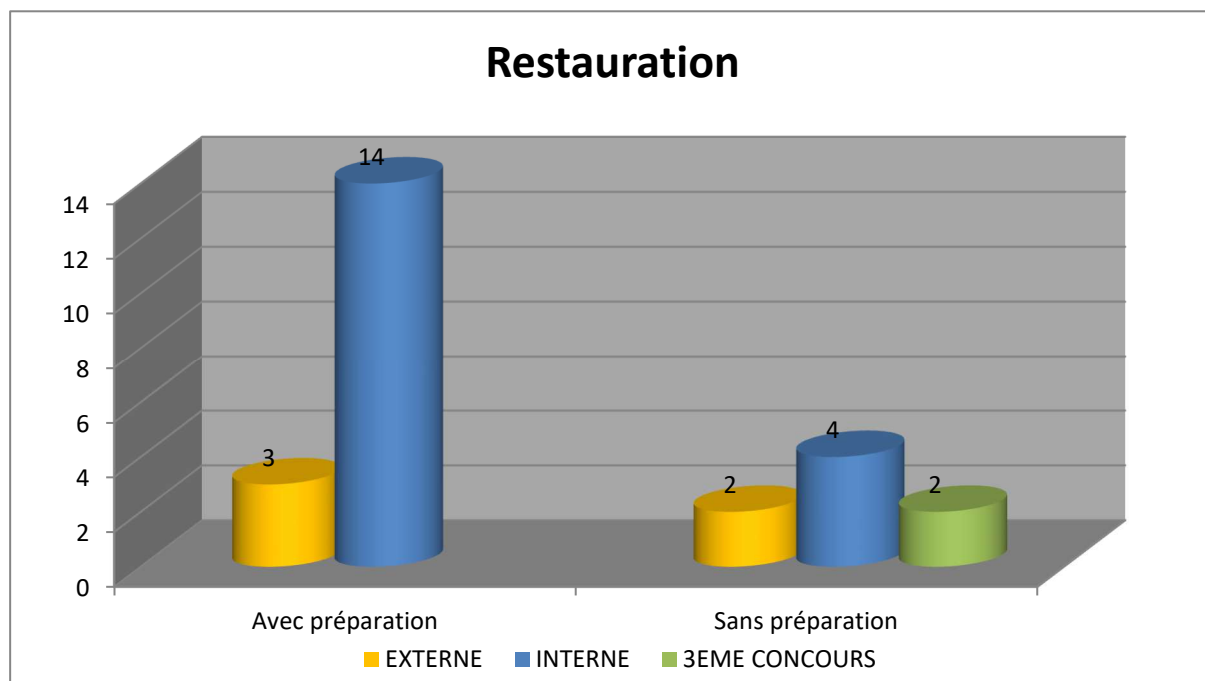


HAE



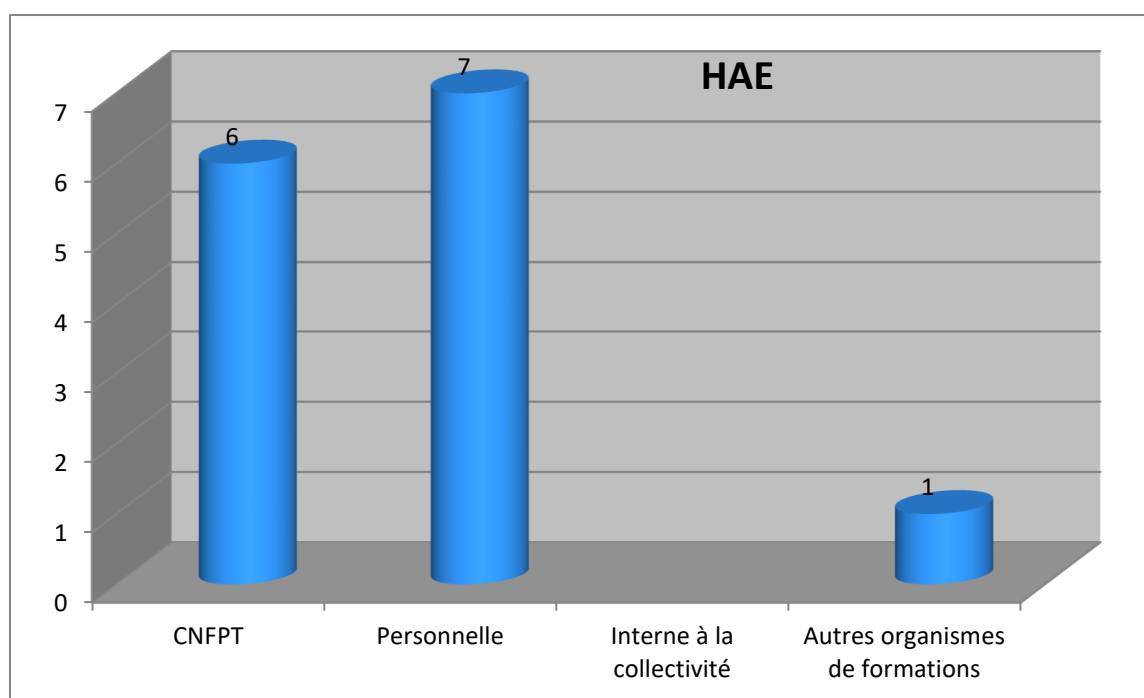
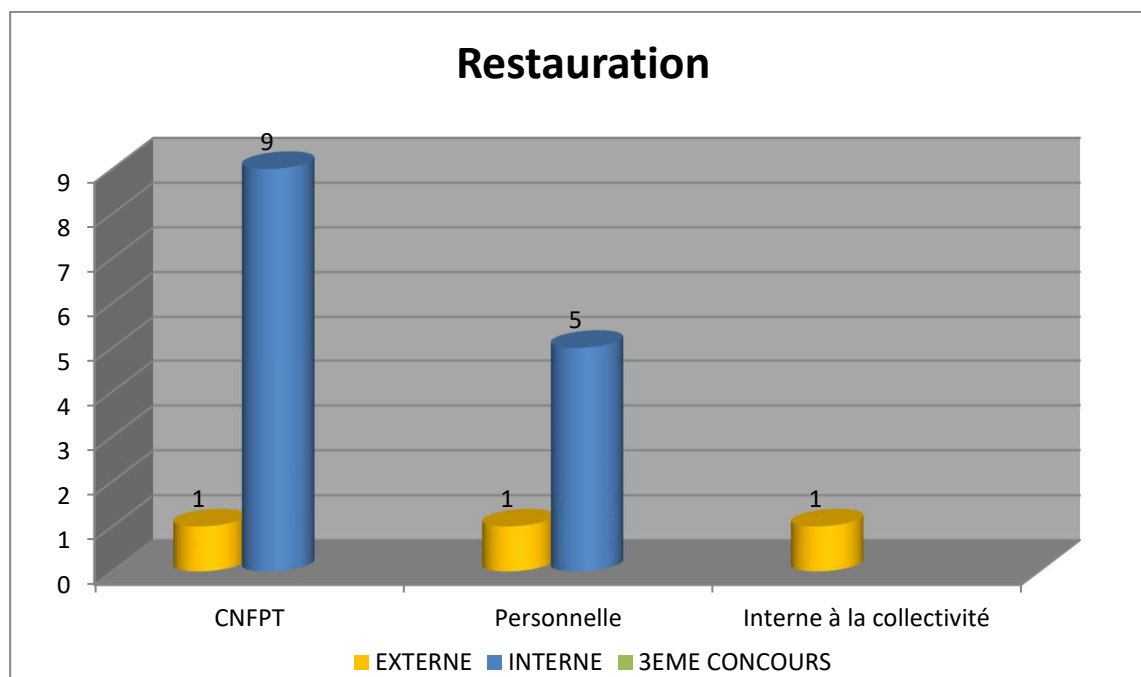
		Contractuel FP	Stagiaire	Titulaire Territ.
Restauration	Externe (5)	60%	20%	20%
	Interne (18)			100%
	3 ^{ème} concours (2)	50%	50%	
	TOTAL (25)	16%	8%	76%
Hygiène et accueil etc.	Interne (20)	10%	15%	75%

PRÉPARATION AU CONCOURS



		Avec préparation	Sans préparation
Restauration	Externe (5)	60%	40%
	Interne (18)	78%	22%
	3 ^{ème} concours (2)		100%
	TOTAL (25)	68%	32%
Hygiène et accueil etc.	Interne (20)	70%	30%

TYPE DE PRÉPARATION RÉALISÉES



		CNFPT	Personnelle	Interne collectivité	Autres
Restauration	Externe (5)	33%	33%	33%	
	Interne (18)	64%	36%		
	3 ^{ème} concours (2)				
	TOTAL (25)	59%	35%	6%	
Hygiène et accueil etc.	Interne (20)	43%	50%		7%

10 – LES REMARQUES DES CORRECTEURS ET DES MEMBRES DU JURY

Épreuves écrites d'admissibilité :

Suite aux épreuves écrites consistant en un cas pratique, un questionnaire et une épreuve de mathématique (cette dernière uniquement pour le concours externe), les correcteurs formulent les remarques suivantes :

Pour la spécialité « Restauration » :

- Niveau faible
- Règlementation générale et notion de base non maîtrisée

Pour la spécialité « Hygiène et accueil... » :

- Niveau faible
- Le sujet n'a pas été compris
- Manque de projection sur le grade d'agent de maîtrise concernant le management et l'encadrement d'équipe.

Épreuve orale d'admission :

Après avoir auditionné les candidats lors des épreuves orales et analysé les résultats du concours, le jury formule les remarques suivantes :

- Manque de préparation concernant la partie « exposé du candidat »
- Les connaissances sur les notions de services publics sont à approfondir
- Manque de valorisation de l'expérience et du parcours professionnel
- Posture parfois non adaptée
- Manque de projection sur le grade d'agent de maîtrise concernant le management et l'encadrement d'équipe.

CENTRE DE GESTION DE L'ISERE

11 - FICHE STATISTIQUES

	TOUS CONCOURS			EXTERNE			INTERNE			3EME CONCOURS		
	Admis à concourir	Admissibles	Admis	Admis à concourir	Admissibles	Admis	Admis à concourir	Admissibles	Admis	Admis à concourir	Admissibles	Admis
Nombre de candidats par étape	226	70	45	38	6	5	172	57	38	16	7	2
Hommes	70	28	16	18	5	4	43	19	12	9	4	0
Femmes	156	42	29	20	1	1	129	38	26	7	3	2
% Hommes	31%	40%	36%	47%	83%	80%	25%	33%		56%	57%	0%
% Femmes	69%	60%	64%	53%	17%	20%	75%	67%		44%	43%	100%
Âges des candidats												
18 - 25 ans	6	0	0	3	0	0	3	0	0	0	0	0
26 - 30 ans	10	8	5	5	2	2	5	5	3	0	1	0
31 - 35 ans	39	9	6	5	1	1	30	8	5	4	0	0
36 - 40 ans	31	5	3	7	1	0	19	4	3	5	0	0
41 - 45 ans	61	19	11	9	0	0	50	16	11	2	3	0
46 - 50 ans	36	16	11	4	1	1	29	12	8	3	3	2
51 - 55 ans	26	10	8	5	1	1	19	9	7	2	0	0
plus de 55 ans	9	3	1	0	0	0	9	3	1	0	0	0
Origine des candidats par départements												
01 Ain	5	3	1	0	0	0	5	3	1	0	0	0
03 Allier	6	1	0	1	0	0	4	1	0	1	0	0
07 Ardèche	3	2	1	1	0	0	2	1	1	0	1	0
15 Cantal	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
26 Drôme	7	2	1	2	0	0	5	0	0	0	2	1
38 Isère	40	15	10	3	1	1	34	13	9	3	1	0
42 Loire	21	10	6	3	1	1	15	9	5	3	0	0
43 Haute Loire	5	3	2	0	1	1	4	1	1	1	1	0
63 Puy de dôme	19	3	2	3	0	0	12	3	2	4	0	0
69 Rhône	64	14	11	13	0	0	47	13	10	4	1	1
73 Savoie	3	0	1	0	0	0	3	0	1	0	0	0
74 Haute Savoie	13	3	3	4	0	0	9	3	3	0	0	0
Autres départements	39	14	7	8	3	2	31	10	5	0	1	0
% des candidats de l'Isère	18%	21%	22%	8%	17%	20%	20%	23%	24%	19%	14%	0%
Niveau d'études des candidats												
Non renseigné	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
AUCUN	5	1	0	0	0	0	4	1	0	1	0	0
CAP - BEP	96	19	13	7	1	1	80	15	12	9	3	0
BAC	88	34	23	18	3	3	66	31	20	4	0	0
BAC + 2	22	9	4	7	1	0	14	7	4	1	1	0
BAC + 3 OU BAC + 4	7	5	3	3	1	0	4	2	2	0	2	1
BAC + 5 et plus	4	1	2	2	0	1	1	0	0	1	1	1

CENTRE DE GESTION DE L'ISERE

Secteur d'activité												
Sans emploi	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0
Privé	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
Contractuel de la fonction publique	27	8	6	11	3	3	9	3	2	7	2	1
Stagiaire	9	8	5	2	1	1	4	3	3	3	4	1
Territorial titulaire	181	54	34	17	2	1	158	51	33	6	1	0
Préparation												
CNFPT	53	20	16	9	1	1	43	19	15	1	0	0
Personnelle	94	20	13	23	2	1	61	17	12	10	1	0
Interne à la collectivité	4	2	1	0	1	1	3	1	0	1	0	0
Autres organismes de formations	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0
Avec préparation	152	43	31	32	4	3	108	38	28	12	1	0
Sans préparation	74	27	14	6	2	2	64	19	10	4	6	2