

# Concours d'adjoint technique territorial principal de 2ème classe Rapport de jury Session 2024

## 1-Présentation générale

---

Le concours d'adjoint technique territorial principal de 2<sup>ème</sup> classe est organisé tous les deux ans, simultanément avec l'examen professionnel.

À l'échelle de la région Auvergne-Rhône-Alpes, les concours sont organisés, pour la session 2024, dans 8 des 9 spécialités ; les collectivités n'ayant pas déclaré de besoin dans la spécialité « artisanat d'art ».

Le Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale du Puy-de-Dôme a organisé à partir du 18 janvier 2024, pour les besoins des collectivités des départements de la région Auvergne-Rhône-Alpes, un concours externe, un concours interne et un troisième concours d'accès au grade d'adjoint technique territorial principal de 2<sup>ème</sup> classe dans les spécialités suivantes :

- ✓ « Restauration », pour les besoins de l'Allier, du Cantal, de la Loire, de la Haute-Loire et du Puy-de-Dôme ;
- ✓ « Environnement, Hygiène », pour les besoins de l'Allier, du Cantal, de la Haute-Loire et du Puy-de-Dôme ;
- ✓ « Mécanique, Électromécanique », pour les besoins de l'ensemble de la région Auvergne-Rhône-Alpes ;
- ✓ « Logistique, Sécurité », pour les besoins de l'ensemble de la région Auvergne-Rhône-Alpes ;

Par ailleurs, le concours d'adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> classe a été organisé par les Centres de Gestion de la Fonction Publique Territoriale selon la répartition suivante :

- ✓ Spécialité « Bâtiments, travaux publics, voirie et réseaux divers » organisée par les Centres de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Allier (CDG 03) pour les besoins de l'Allier, du Cantal, de la Loire, de la Haute-Loire et du Puy-de-Dôme et de la Savoie (CDG 73) pour les besoins de l'Ain, de l'Ardèche, de la Drôme, de l'Isère, du Rhône, de la Savoie et de la Haute-Savoie ;
- ✓ Spécialité « Conduite de véhicules » organisée par le Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de Savoie, pour les besoins des départements de la région Auvergne-Rhône-Alpes ;
- ✓ Spécialité « Espaces naturels, Espaces verts » organisée par le Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale du Rhône, pour les besoins des départements de la région Auvergne-Rhône-Alpes ;
- ✓ Spécialité « Environnement et Hygiène » organisée par les Centres de Gestion de la Fonction Publique Territoriale du Rhône pour les besoins de l'Ain, de l'Ardèche, de la Drôme, de l'Isère, La Loire, du Rhône, de la Savoie et de la Haute-Savoie,
- ✓ Spécialité « Communication, spectacle » organisée par le Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale du Rhône, pour les besoins des départements de la région Auvergne-Rhône-Alpes ;
- ✓ Spécialité « Restauration » organisée par les Centres de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de l'Isère pour les besoins de l'Ain, de l'Ardèche, de la Drôme, de l'Isère, du Rhône, de la Savoie et de la Haute-Savoie.

## Spécialités et options

---

Le concours comprend les spécialités et les options correspondantes indiquées ci-dessous :

### « Restauration »

Option :

- a. Cuisinier ;
- b. Pâtissier ;
- c. Boucher, charcutier ;
- d. Opérateur transformateur de viandes ;
- e. Restauration collective : liaison chaude ; liaison froide (hygiène et sécurité alimentaire).

### « Environnement et Hygiène »

Option :

- a. Propreté urbaine, collecte des déchets ;
- b. Qualité de l'eau ;
- c. Maintenances des installations médico-techniques ;
- d. Entretien des piscines ;
- e. Entretien des patinoires ;
- f. Hygiène et entretien des locaux et espaces publics ;
- g. Maintenance des équipements agroalimentaires ;
- h. Maintenance des équipements de production d'eau et d'épuration ;
- i. Opérations mortuaires (fossoyeur, porteur) ;
- j. Agent d'assainissement ;
- k. Opérateur d'entretien des articles textiles.

### « Mécanique et Electromécanique »

Option :

- a. Mécanicien hydraulique ;
- b. Électrotechnicien, électromécanicien ;
- c. Electronicien (maintenance de matériel électronique) ;
- d. Installation et maintenance des équipements électriques.

### « Logistique et Sécurité »

Option :

- a. Magasinier ;
- b. Monteur, levageur, cariste ;
- c. Maintenance bureautique ;
- d. Surveillance, télésurveillance, gardiennage.

## Cadre d'emplois

Les adjoints techniques territoriaux constituent un cadre d'emplois technique de catégorie C au sens de l'article L 411-2 du Code Général de la Fonction Publique soumis aux dispositions du décret n° 2016-596 du 12 mai 2016 relatif à l'organisation des carrières des fonctionnaires de la catégorie C de la fonction publique territoriale.

Ce cadre d'emplois comprend les grades :

- ✓ Adjoint technique territorial
- ✓ Adjoint technique territorial principal de 2<sup>ème</sup> classe
- ✓ Adjoint technique territorial principal de 1<sup>ère</sup> classe

Ces grades sont respectivement assimilés aux échelles C1, C2 et C3 de rémunération.

Les adjoints techniques territoriaux sont chargés de tâches techniques d'exécution.

Les adjoints techniques territoriaux principaux de 2<sup>ème</sup> classe sont appelés à exécuter des travaux ouvriers ou techniques nécessitant une qualification professionnelle.

Les adjoints techniques territoriaux principaux de 2<sup>ème</sup> classe peuvent, comme ceux de 1<sup>ère</sup> classe, être chargés de travaux d'organisation et de coordination. Ils peuvent être chargés de l'encadrement d'un groupe d'agents ou participer personnellement à l'exécution des tâches.

L'arrêté n° 2023-399 du Président du Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale du Puy-de-Dôme en date du 19 juillet 2023, a ouvert la session 2024 des concours d'adjoint technique territorial principal de 2<sup>ème</sup> classe pour un total de 69 postes repartis de la façon suivante :

Spécialités				
	Restauration	Environnement Hygiène	Mécanique, Electromécanique	Logistique et Sécurité
Options				
Restauration collective : liaison chaude ; liaison froide (hygiène et sécurité alimentaire)	Agent d'assainissement	Electrotechnicien, électromécanicien	Magasinier	
	Qualité de l'eau		Monteur, levageur, cariste	
	Entretien des patinoires		Maintenance bureautique	
	Maintenance des équipements de production d'eau d'épuration			
	Entretien des piscines			
	Cuisinier	Hygiène et entretien des locaux et espaces publics	Installation et maintenance des équipements électriques	Surveillance, télésurveillance, gardiennage
Propreté urbaine, collecte des déchets				
Nombre de postes ouverts				
Externe	7 postes	13 postes	7 postes	7 postes
Interne	6 postes	9 postes	4 postes	6 postes
3 <sup>ème</sup> concours	2 postes	4 postes	2 postes	2 postes

## Calendrier

---

<b>Période de retrait des dossiers d'inscription</b>	Du 22 août 2023 au 26 septembre 2023
<b>Date limite de dépôt des dossiers</b>	Le 05 octobre 2023
<b>Épreuve écrite</b>	Le 18 janvier 2024
<b>Résultats des écrits</b>	Le 26 mars 2024
<b>Épreuves d'admission</b>	Du 20 au 25 juin 2024
<b>Résultats d'admission</b>	Le 12 juillet 2024

## Composition du jury

---

Le jury, présidé par **Eric TRILLEAUD**, Maire, Commune de la Chapelle sur Usson, était composé de 9 membres répartis en trois collèges égaux (élus locaux, fonctionnaires territoriaux et personnalités qualifiées).

Président du jury (élu) : Eric TRILLEAUD, Maire, Commune de la Chapelle sur Usson

Présidente suppléante (élue) : Michelle GAIDIER, Maire, Commune de Saint Bonnet Près Orcival

Elu : Bernard BESSON, Adjoint au Maire, Commune de Lempdes,

Fonctionnaire territorial : Sylviane GERVAIS, Agent de maîtrise territoriale principale, Communauté de Communes Thiers Dore et Montagne,

Fonctionnaire territorial : Eric LABONNE, Technicien territorial principal de 1<sup>ère</sup> classe, Commune de Clermont-Ferrand,

Représentante du personnel siégeant en CAP (ou son suppléant) : Noémie FEZAZI, Auxiliaire de soins territoriale principale de 2<sup>ème</sup> classe, CIAS Thiers Dore et Montagne,

Personnalité qualifiée : Florence ETIENNE, Agent de maîtrise territoriale principale, Communauté de communes Ambert Livradois Forez,

Personnalité qualifiée : Eric JEGO, Gardien, Agent d'accueil et de surveillance, Département du Puy de Dôme,

Personnalité qualifiée : Frédéric SERVANT, Responsable Technique des équipements sportifs, Clermont Auvergne Métropole.

## Examinateurs spécialisés des épreuves d'admission

### Spécialité « Environnement-Hygiène » :

#### Option Qualité de l'eau :

- Jessika MARCET, PLP en Biotechnologie, Lycée des métiers Gergovie de Clermont-Ferrand,
- Saïd SAHNOUNE, PLP en Biotechnologie, Lycée des métiers Gergovie de Clermont-Ferrand.

#### Option Maintenance des équipements de production d'eau et d'épuration :

- Xavier CASTELLAN, Technicien de maintenance, responsable du pôle Exploitation Maintenance des Systèmes Industriels, Direction du Cycle de l'eau – Clermont Auvergne Métropole,
- Thierry COLLAY, Chef de service process industriels, Direction du Cycle de l'eau – Clermont Auvergne Métropole.

#### Option Hygiène et entretien des locaux et espaces publics :

- Aurélie CAUQUOT, PLP en Biotechnologie, Lycée des métiers Gergovie de Clermont-Ferrand,
- Medhi JABNOUNE, PLP en Biotechnologie, Lycée des métiers Gergovie de Clermont-Ferrand,
- Christine LEYNAUD, PLP en Biotechnologie, Lycée des métiers Gergovie de Clermont-Ferrand,
- Jessika MARCET, PLP en Biotechnologie, Lycée des métiers Gergovie de Clermont-Ferrand,
- Sébastien ROUSSEAU, PLP en Biotechnologie, Lycée des métiers Gergovie de Clermont-Ferrand,
- Saïd SAHNOUNE, PLP en Biotechnologie, Lycée des métiers Gergovie de Clermont-Ferrand.

#### Option Propreté urbaine, collecte des déchets :

- Damien AREAL, Chef de projet valorisation traitement – VALTOM,
- Laëtitia BOISSIER, Chef de projet valorisation traitement – VALTOM,
- Cyril BRUNEL, Chargé de mission prévention des déchets – VALTOM,
- Déborah DESSALLES, Chef de projet valorisation traitement – VALTOM,
- Lionel ESCURIET, Responsable logistique – VALTOM,
- Ivan GREFFET, Chef de projet valorisation traitement – VALTOM,
- Emmanuel JULHE-LABORIE, Chef de projet valorisation traitement – VALTOM,
- Sophie LAURENS, Chef de projet valorisation traitement – VALTOM,
- Flore LETOURNELLE, Chef de projet valorisation traitement – VALTOM,
- Olivier MEZZALIRA, Directeur du VALTOM,
- Tarik NOUAR, Chargé de mission prévention des déchets – VALTOM,
- Céline PINAUD, Responsable pôle valorisation traitement – VALTOM.

#### Option Entretien des piscines :

- Patricia LENNE, Responsable de l'équipe d'accueil Centre aquatique Beatrice Hess – Riom Limagne et Volcans
- Sébastien MAZET, Directeur du Centre aquatique Beatrice Hess – Riom Limagne et Volcans.

#### Option Agent d'assainissement :

- Thomas BILISARI, Référent aux affaires courantes – SIEA Rive droite de la Dore,
- Guillaume DAUPHANT, Agent de maîtrise principal territorial – SIEA Rive droite de la Dore.

### Spécialité « Logistique Sécurité » :

#### Option Magasinier :

- Bruno BELLENGER, PLP Communication bureautique - Logistique Formateur et évaluateur Logistique/CACES,
- Fernando CORREIA, Chef d'entreprise Société CBH CREATION DISTRIBUTION activité de commerce et activités de logistique marchandise,
- Sandra Magalie DUBOISSET, PLP Economie gestion, Lycée Pierre Boulanger de Pont-du-Château

#### Option Surveillance, télésurveillance, gardiennage :

- Lionel FAURE, Enseignant – Lycée Camille Claudel de Clermont-Ferrand
- Richard MILLOT, Enseignant – Lycée Camille Claudel de Clermont-Ferrand,
- Stéphane SAUZET, Responsable sécurité à VULCANIA et Chef de service sécurité SSIAP 3.

### Spécialité « Mécanique Electromécanique » :

#### Options Electrotechnicien, électromécanicien et Installation et maintenance des équipements électriques :

- Nathanael BAZAN, professeur d'électrotechnique en génie électrique – Lycée Lafayette de Clermont-Ferrand,
- Olivier LAMOURREUX, professeur en génie électrique – Lycée Lafayette de Clermont-Ferrand,
- Jean-François RAZAVET, professeur d'électrotechnique – Lycée Lafayette de Clermont-Ferrand,
- Michael VALLEIX, professeur agrégé en génie électrique – Lycée Lafayette de Clermont-Ferrand,
- Jacques RIBAUD, professeur en génie mécanique – électrotechnique – Lycée Lafayette Clermont-Ferrand

### Spécialité « Restauration » :

#### Options Cuisinier et Restauration collective : liaison chaude ; liaison froide (hygiène et sécurité alimentaire) :

- Aurélien DUBOIS, Professeur certifié Hôtellerie-restauration, Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme de Chamalières,
- Philippe GAILLARDIN, Professeur certifié Hôtellerie-restauration, Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme de Chamalières,
- Cédric DALLE, Professeur CAPLP2 - Option : organisation et production culinaire, Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme de Chamalières,
- Marc ROUX, Professeur CAPLP2 - Option : organisation et production culinaire, Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme de Chamalières,
- Joël RUTH, Professeur CAPLP2 - Option : organisation et production culinaire, Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme de Chamalières,
- Yann FINAUD, Professeur CAPLP2 - Option : organisation et production culinaire, Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme de Chamalières,
- Xavier GOURC, Professeur CAPLP2 - Option : organisation et production culinaire, Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme de Chamalières.

## 2-Conditions d'admission à concourir

### Références

- ✓ Code général de la fonction publique
- ✓ Décret n° 2013-593 du 5 juillet 2013 relatif aux conditions générales de recrutement et d'avancement de grade et portant dispositions statutaires diverses applicables aux fonctionnaires de la fonction publique territoriale ;
- ✓ Décret n° 2006-1691 du 22 décembre 2006, portant statut particulier du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux ;
- ✓ Décret n° 2007-108 du 29 janvier 2007 fixant les modalités d'organisation des concours pour le recrutement des adjoints techniques territoriaux ;
- ✓ Décret n° 2016-596 du 12 mai 2016 relatif à l'organisation des carrières des fonctionnaires de catégorie C de la fonction publique territoriale
- ✓ Arrêté du 29 janvier 2007, fixant la liste des options pour les concours d'adjoints techniques territoriaux de 1<sup>ère</sup> classe en application de l'article 3 du décret n° 2007-108 du 29 janvier 2007.

**Le concours externe** est ouvert, pour 40% au moins des postes, aux candidats titulaires d'un titre ou d'un 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 au titre de laquelle le candidat concourt.

#### Les dispenses de diplôme :

Une dispense de diplôme est accordée sur présentation de documents justificatifs aux :

- ✓ mères ou pères de famille élevant ou ayant élevé effectivement trois enfants,
- ✓ sportifs, arbitres et juges de haut niveau (avec photocopie de la liste publiée au Journal Officiel attestant de leur statut à la date des épreuves).

#### Les équivalences de diplôme :

Un dispositif d'équivalence permet sous certaines conditions de reconnaître l'expérience professionnelle et de prendre en compte d'autres diplômes que ceux requis lorsque le contenu de cette expérience ou des diplômes peuvent être comparés avec le contenu de la formation requise pour exercer les fonctions auxquelles le concours donne accès. Cette comparaison peut permettre d'obtenir une dérogation pour se présenter au concours mais n'équivaut pas à la détention du diplôme. La commission d'équivalence compétente est le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT).

**Le concours interne** est ouvert, pour 40% au plus des postes, aux fonctionnaires et agents non titulaires de la fonction publique de l'état, 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<sup>er</sup> janvier de l'année du concours d'une année au moins de service public affectifs, compte tenu des périodes de stage ou de formation dans une école ou un établissement ouvrant accès à un grade de la fonction publique.

**Le troisième concours** est ouvert, pour 20% au plus des postes, aux candidats justifiants, au 1<sup>er</sup> janvier de l'année au titre de laquelle le concours est ouvert, de l'exercice, pendant quatre ans au moins, d'une ou de plusieurs activités professionnelles, quelle qu'en soit la nature, d'un ou de plusieurs mandats de membre d'une assemblée élue d'une collectivité territoriale ou d'une ou de plusieurs activités en qualité de responsable, y compris bénévole, d'une association.

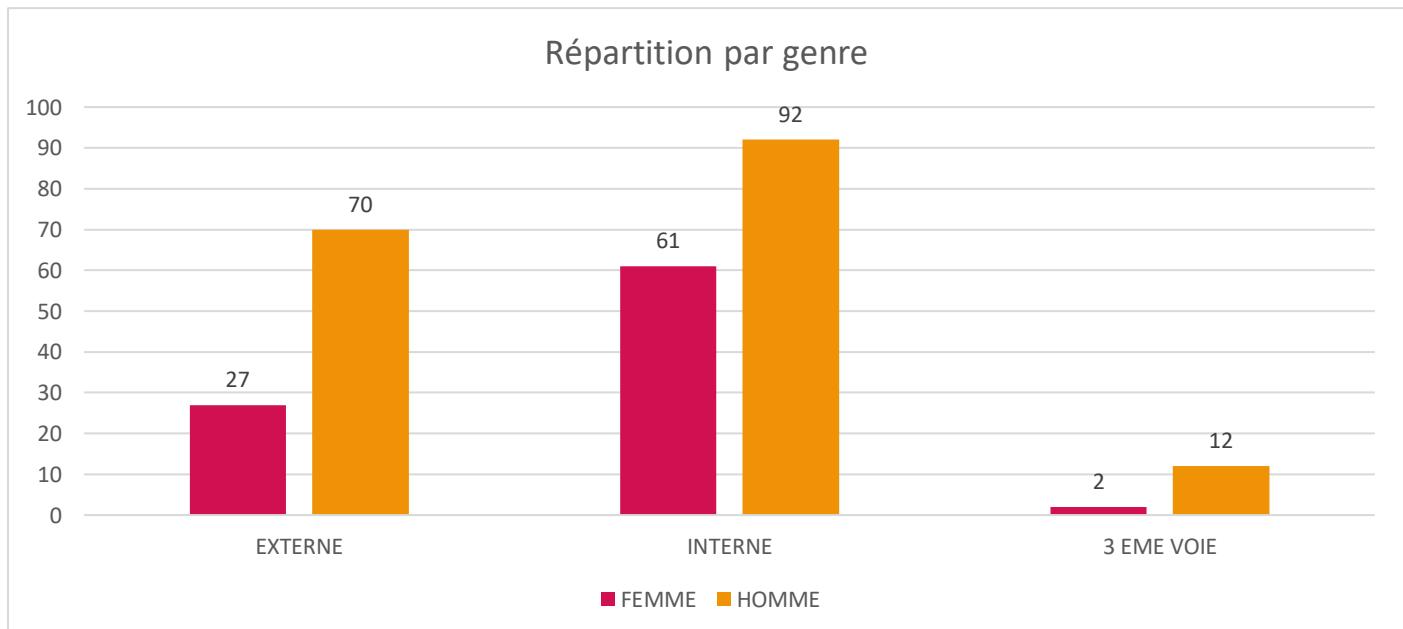
La durée de ces activités ou mandats ne peut être prise en compte que si les intéressés n'avaient pas, lorsqu'ils les exerçaient, la qualité de fonctionnaire, de magistrat, de militaire ou d'agent public. Toutefois, cette règle ne fait pas obstacle à ce que les activités syndicales des candidats soumis à l'article 23 bis de la loi n° 83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligations des fonctionnaires soient prises en compte pour l'accès à ces concours.

La durée du contrat d'apprentissage et celle du contrat de professionnalisation sont décomptées dans le calcul de la durée d'activité professionnelle exigée.

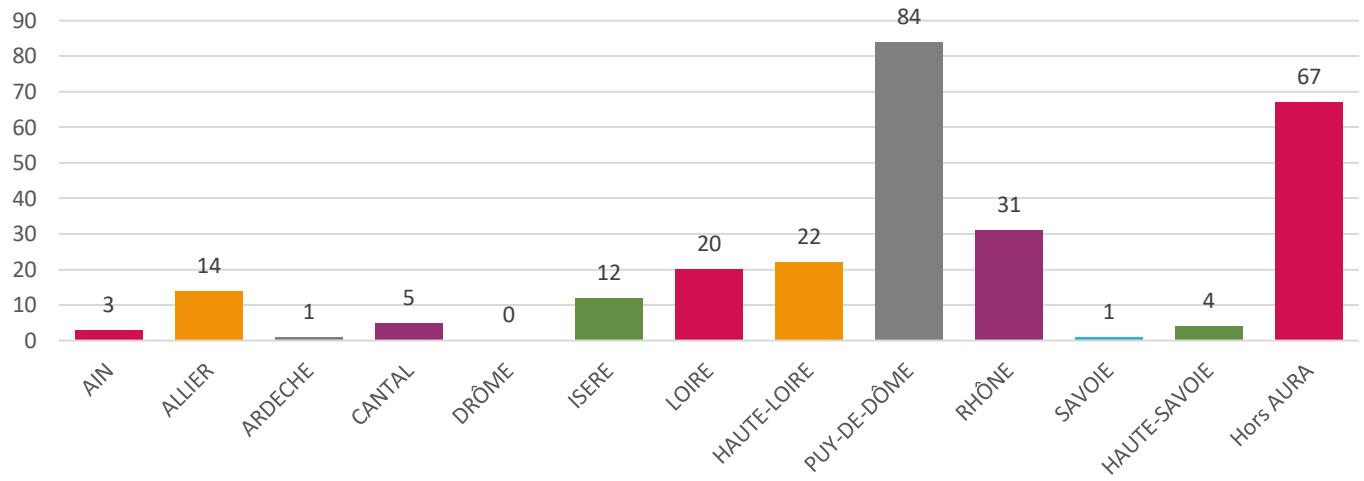
### 3- Données chiffrées

Spécialités	Admis à concourir	Présents à l'épreuve d'admissibilité	Seuil d'admissibilité	Admissibles	Seuil d'admission	Admis
Restauration						
Externe	30	21	10/20	11	13.30/20	8
Interne	35	29	10/20	10	13.75/20	6
3 <sup>ème</sup> voie	2	1	10/20	1	15.81	1
Environnement et Hygiène						
Externe	17	4	14.50/20	3	11.90/20	3
Interne	65	51	13/20	20	14.25/20	12
3 <sup>ème</sup> voie	4	4	13.50/20	2	13/20	2
Mécanique et Electromécanique						
Externe	15	11	10/20	10	13.36/20	7
Interne	20	16	10/20	10	15.94/20	5
3 <sup>ème</sup> voie	3	2	10/20	1	/	0
Logistique et Sécurité						
Externe	35	13	09/20	7	11.30/20	5
Interne	33	22	09/20	13	14.60/20	8
3 <sup>ème</sup> voie	5	5	09/20	2	12.90/20	2

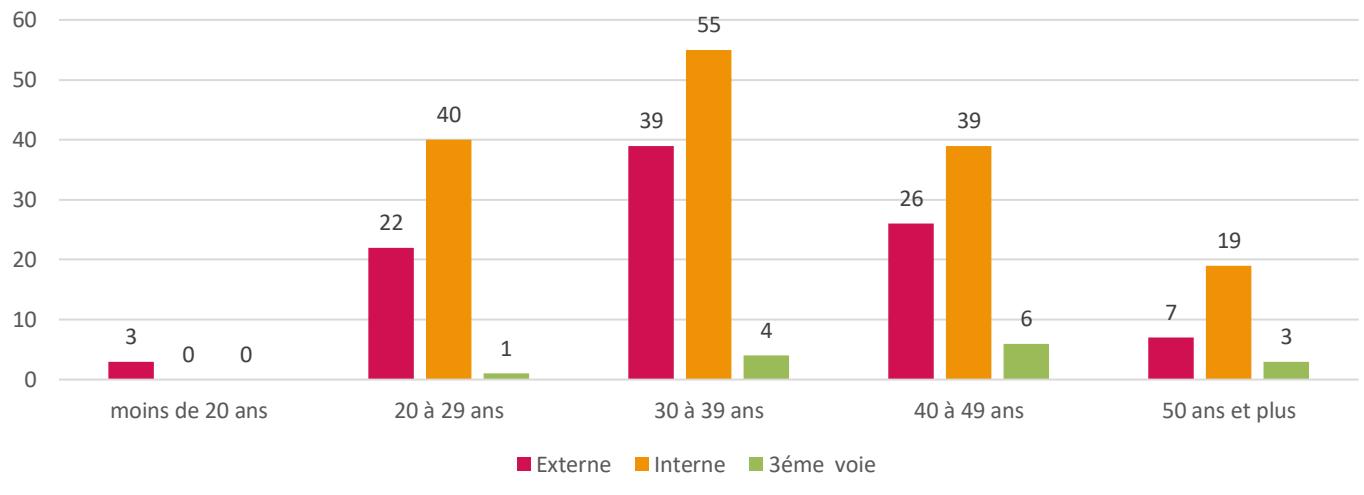
### 4- Données chiffrées des candidats admis à concourir



### Répartition par origine géographique



### Répartition par tranche d'âge



## 5- Admissibilité

### Nature de l'épreuve

L'épreuve écrite d'admissibilité du concours d'adjoint technique territorial principal de 2<sup>ème</sup> classe s'est déroulée le 18 janvier 2024 à la Grande Halle d'Auvergne, à Cournon d'Auvergne.

Le concours d'adjoint technique territorial principal de 2<sup>ème</sup> classe comporte une épreuve d'admissibilité qui consiste, de manière identique pour les 3 voies de concours, en la vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.

Cette épreuve d'une durée de 1 heure est affectée d'un coefficient 2.

### Niveau des candidats

Il est attribué à chaque épreuve une note de 0 à 20. Chaque note est multipliée par le coefficient correspondant. Toute note inférieure à 5 sur 20 à l'une des épreuves d'admissibilité entraîne l'élimination du candidat de la liste d'admissibilité. Peuvent seuls être autorisés à se présenter aux épreuves d'admission les candidats déclarés admissibles par le jury.

### EXTERNE

Restauration								
Vérification au moyen d'une série de questions	Admis à concourir	Présents	Moyenne	Note Max.	Note Mini.	>=10	<10	Dont nombre de notes éliminatoires
	30	21	9,77/20	17,88	1,75	11	10	2
Environnement et Hygiène								
Vérification au moyen d'une série de questions	Admis à concourir	Présents	Moyenne	Note Max.	Note Mini.	>=10	<10	Dont nombre de notes éliminatoires
	17	4	14,59/20	18,38	8	3	1	0
Mécanique et Electromécanique								
Vérification au moyen d'une série de questions	Admis à concourir	Présents	Moyenne	Note Max.	Note Mini.	>=10	<10	Dont nombre de notes éliminatoires
	15	11	13,54/20	18,75	9,38	10	1	0
Logistique et Sécurité								
Vérification au moyen d'une série de questions	Admis à concourir	Présents	Moyenne	Note Max.	Note Mini.	>=10	<10	Dont nombre de notes éliminatoires
	35	13	8,85/20	11,50	5,50	4	9	0

## INTERNE

Restauration								
Vérification au moyen d'une série de questions	Admis à concourir	Présents	Moyenne	Note Max.	Note Mini.	>=10	<10	Dont nombre de notes éliminatoires
	35	29	9,16/20	14,88	4,50	10	19	1
Environnement et Hygiène								
Vérification au moyen d'une série de questions	Admis à concourir	Présents	Moyenne	Note Max.	Note Mini.	>=10	<10	Dont nombre de notes éliminatoires
	65	51	11,41/20	18,38	2,50	30	21	3
Mécanique et Electromécanique								
Vérification au moyen d'une série de questions	Admis à concourir	Présents	Moyenne	Note Max.	Note Mini.	>=10	<10	Dont nombre de notes éliminatoires
	20	16	11,99/20	17,88	5,88	10	6	0
Logistique et Sécurité								
Vérification au moyen d'une série de questions	Admis à concourir	Présents	Moyenne	Note Max.	Note Mini.	>=10	<10	Dont nombre de notes éliminatoires
	33	22	9,21/20	11,38	6,75	6	16	0

## TROISIEME CONCOURS

Restauration								
Vérification au moyen d'une série de questions	Admis à concourir	Présents	Moyenne	Note Max.	Note Mini.	>=10	<10	Dont nombre de notes éliminatoires
	2	1	17,50/20	17,50	17,50	1	0	0
Environnement et Hygiène								
Vérification au moyen d'une série de questions	Admis à concourir	Présents	Moyenne	Note Max.	Note Mini.	>=10	<10	Dont nombre de notes éliminatoires
	4	4	10,97/20	14,75	6,88	2	2	0
Mécanique et Electromécanique								
Vérification au moyen d'une série de questions	Admis à concourir	Présents	Moyenne	Note Max.	Note Mini.	>=10	<10	Dont nombre de notes éliminatoires
	3	2	9,38/20	13	5,75	1	1	0
Logistique et Sécurité								
Vérification au moyen d'une série de questions	Admis à concourir	Présents	Moyenne	Note Max.	Note Mini.	>=10	<10	Dont nombre de notes éliminatoires
	5	5	8,60/20	10,13	7,38	1	4	0

## Fixation des seuils d'admissibilité

---

Après avoir examiné les notes obtenues par les candidats aux épreuves écrites d'admissibilité du concours d'adjoint technique principal de 2ème classe, le jury décide, lors de la réunion d'admissibilité du 26 mars 2024, de fixer comme suit les seuils d'admissibilité :

	Restauration		Environnement Hygiène		Mécanique et Electromécanique		Logistique et Sécurité	
	Seuil	Admissibles	Seuil	Admissibles	Seuil	Admissibles	Seuil	Admissibles
Externe	10/20	11	14,50/20	3	10/20	10	9/20	7
Interne	10/20	10	13/20	20	10/20	10	9/20	13
3 <sup>ème</sup> Voie	10/20	1	13,50/20	2	10/20	1	9/20	2

A l'issue de cette première phase du concours, 90 candidats sont déclarés admissibles et convoqués aux épreuves pratiques et orales d'admission.

## Remarques des correcteurs

---

### Restauration :

Niveaux hétérogènes mais globalement décevants ; beaucoup de candidats n'ont pas les connaissances en hygiène et en techniques professionnelles requises.

Conseil aux candidats : travailler à partir des annales pour comprendre les attendus et les connaissances à avoir.

### Environnement et Hygiène :

D'une manière générale, on observe moins de questions sans réponse que lors de sessions précédentes, on note également des réponses plus précises. Le sujet semble plutôt bien compris avec peu de réponses hors sujet. Le niveau de mathématiques est correct. En revanche, il existe une difficulté à la connaissance des options spécifiques de la spécialité.

Interne et 3<sup>ème</sup> voie : les moyennes obtenues montrent que le niveau est correct dans l'ensemble.

Externe : les copies démontrent un niveau supérieur avec trois très bonnes copies sur 4 et une moyenne à 14.56.

Conseil aux candidats :

- Veillez à détailler les calculs ou justifier les réponses pour permettre de mieux comprendre le raisonnement appliqué
- Être précis, aussi bien en termes d'expression dans les réponses que dans les mesures ou résultats aux calculs.
- Approfondir les options de la spécialité suivants : Entretien des locaux, spécifique piscine, traitement des déchets...
- Travailler les calculs de base et les conversions.

### Mécanique et Électromécanique :

Dans l'ensemble, les candidats ont su répondre aux questions sur les connaissances de base.

### Logistique et Sécurité :

Les résultats obtenus révèlent, en majorité, un niveau faible des candidats. Pour beaucoup, les compétences professionnelles sont largement insuffisantes.

Certains candidats n'avaient pas suffisamment de connaissances sur la réglementation R489 et certains exercices de logiques n'ont pas été bien maîtrisés.

Les questions paraissent parfois mal lues ou incomprises.

#### Conseil aux candidats :

- S'informer sur les connaissances et compétences visées par le concours et travailler les domaines concernés, sans demeurer sur ses acquis et laisser place à l'improvisation.
- Tous les aspects professionnels doivent être étudiés, compris et appris afin d'obtenir de bons résultats.
- Les questions doivent être lues au moins deux fois afin de bien apprêter la réponse attendue ; il ne faut pas se contenter de réponses laconiques et surtout ne pas faire état d'évidences. Pour exemple, "être seul" n'est pas une condition pour être considéré comme travailleur isolé.
- Préparer davantage les épreuves en s'appuyant sur les connaissances du CAP opérateur logistique et/ ou du baccalauréat professionnel logistique bases des compétences techniques.

## 6- Admission

---

### Nature des épreuves

---

#### Concours externe

- ✓ 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 aptitudes et les connaissances du candidat ainsi que sa motivation à exercer les missions dévolues aux membres du cadre d'emplois  
Cette épreuve d'une durée de 15 minutes est affectée d'un 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.  
Cette épreuve d'une durée de 15 minutes est affectée d'un coefficient 2.

Chaque candidat admissible au concours externe a d'abord passé son entretien dans l'option choisie, puis le même jour, a été reçu par les membres du jury pour la seconde épreuve orale.

### 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 de 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 (coefficients 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 : quinze minutes ; coefficient 3).

### 3ème voie

- ⇒ 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 de 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 (coefficients 3).
- ⇒ Un entretien débutant par un exposé par le candidat sur son expérience et sa motivation et consistant ensuite en des questions visant à permettre d'apprécier les connaissances et aptitudes ainsi que les motivations du candidat à exercer les missions dévolues aux membres du cadre d'emplois (durée : quinze minutes ; coefficient 3).

### Organisation des épreuves pratiques et orales

Les épreuves pratiques et les épreuves d'entretien ont été menées et évaluées par des examinateurs spécialisés dans le domaine choisi par le candidat.

RESTAURATION			
Voies	Admissibles	Organisateurs	Dates
Cuisinier			
Externe	3	Centre de gestion de la Fonction publique du Puy-de-Dôme Clermont-Ferrand	Le 24 juin 2024
Interne	5	Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme - Chamalières	Le 10 juin 2024
3ème voie	1		
Restauration collective, liaison chaude, liaison froide			
Externe	8	Centre de gestion de la Fonction publique du Puy-de-Dôme Clermont-Ferrand	Le 24 juin 2024
Interne	5	Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme - Chamalières	Le 11 juin 2024
3ème voie	/	/	/

ENVIRONNEMENT ET HYGIENE			
Voies	Admissibles	Organisateurs	Dates
Propreté urbaine, collecte des déchets			
Externe	/	/	/
Interne	5	VALTOM – Clermont-Ferrand	Le 14 juin 2024
3 <sup>ème</sup> voie	2	VALTOM – Clermont-Ferrand	Le 14 juin 2024
Qualité de l'eau			
Externe	1	Centre de gestion de la Fonction publique du Puy-de-Dôme Clermont-Ferrand	Le 20 juin 2024
Interne	1	Lycée Gergovie – Clermont-Ferrand	Le 21 mai 2024
3 <sup>ème</sup> voie	/	/	/
Entretien des piscines			
Externe	/	/	/
Interne	1	Centre Aquatique Béatrice Hess - Riom	Le 04 juin 2024
3 <sup>ème</sup> voie	/	/	/
Hygiène et entretien des locaux et espaces publics			
Externe	/	/	/
Interne	12	Lycée Gergovie – Clermont-Ferrand	Le 30 juin 2024, le 07 mai 2024, le 21 mai 2024
3 <sup>ème</sup> voie	/	/	/
Maintenance des équipements de production d'eau et d'épuration			
Externe	1	Centre de gestion de la Fonction publique du Puy-de-Dôme Clermont-Ferrand	Le 20 juin 2024
Interne	/	/	/
3 <sup>ème</sup> voie	/	/	/
Agent d'assainissement			
Externe	1	Centre de gestion de la Fonction publique du Puy-de-Dôme Clermont-Ferrand	Le 20 juin 2024
Interne	1	SIEA Rive droite de la Dore – site STEP « Les Condamines » Châteldon	Le 11 juin 2024
3 <sup>ème</sup> voie	/	/	/

MECANIQUE ET ELECTROMECANIQUE			
Voies	Admissibles	Organisateurs	Dates
Électrotechnicien, électromécanicien			
Externe	6	Centre de gestion de la Fonction publique du Puy-de-Dôme Clermont-Ferrand	Le 20 juin 2024
Interne	4	Lycée La Fayette – Clermont-Ferrand	Le 21 mai 2024
3 <sup>ème</sup> voie	1	Lycée La Fayette – Clermont-Ferrand	Le 22 mai 2024
Installation et maintenance des équipements électriques			
Externe	4	Centre de gestion de la Fonction publique du Puy-de-Dôme Clermont-Ferrand	Le 20 juin 2024
Interne	6	Lycée La Fayette – Clermont-Ferrand	Le 22 mai 2024 et Le 28 mai 2024
3 <sup>ème</sup> voie	/	/	/

LOGISTIQUE ET SECURITE								
Voies	Admissibles	Organisateurs					Dates	
Magasinier								
Externe	2	Centre de gestion de la Fonction publique du Puy-de-Dôme Clermont-Ferrand						
Interne	8	Lycée des Métiers Pierre Boulanger – Pont du château						
3 <sup>ème</sup> voie	2	Lycée des Métiers Pierre Boulanger – Pont du château						
Surveillance, Télésurveillance, Gardiennage								
Externe	5	Centre de gestion de la Fonction publique du Puy-de-Dôme Clermont-Ferrand						
Interne	5	Lycée Gergovie – Clermont-Ferrand						
3 <sup>ème</sup> voie	/	/						

### Niveau des candidats

---

### EXTERNE

RESTAURATION								
Cuisinier								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien dans l'option choisie	3	3	15.33/20	17	14	3	0	0
Interrogation orale	3	3	14.33/20	15.50	12.50	3	0	0
Restauration collective, liaison chaude, liaison froide								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien dans l'option choisie	8	8	14.13/20	16	12	8	0	8
Interrogation orale	8	8	13.69/20	18	9	7	1	0

MECANIQUE ET ELECTROMECHANIQUE								
Électrotechnicien, électromécanicien								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien dans l'option choisie	6	6	16.50/20	19	12	6	0	0
Interrogation orale	6	6	12.17/20	19	7	5	1	0
Installation et maintenance des équipements électriques								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien dans l'option choisie	4	4	17.50/20	19.50	15	4	0	0
Interrogation orale	4	4	13.13/20	16	9	3	1	0

LOGISTIQUE ET SECURITE								
Magasinier								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien dans l'option choisie	2	1	18/20	18	18	1	0	0
Interrogation orale	2	1	17/20	17	17	1	0	0

Surveillance, Télésurveillance, Gardiennage								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien dans l'option choisie	5	4	14.38/20	16	12	4	0	0
Interrogation orale	5	4	11.88/20	19	5.50	2	2	0

ENVIRONNEMENT ET HYGIENE								
Qualité de l'eau								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien dans l'option choisie	1	1	18/20	18	18	1	0	0
Interrogation orale	1	1	14.50/20	14.50	14.50	1	0	0

Maintenance des équipements de production d'eau et d'épuration								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien dans l'option choisie	1	1	17/20	17	17	1	0	0
Interrogation orale	1	1	14.50/20	14.50	14.50	1	0	0

Agent d'assainissement								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien dans l'option choisie	1	1	13.50/20	13.50	13.50	1	0	0
Interrogation orale	1	1	07/20	7	7	0	1	0

## INTERNE

RESTAURATION								
Cuisinier								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	5	5	14.60/20	17.50	10	5	0	0
Epreuve pratique	5	5	12.80/20	17	7	4	1	0

Restauration collective, liaison chaude, liaison froide								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	5	5	15/20	16	13	5	0	0
Epreuve pratique	5	5	14/20	15	13	5	0	0

MECANIQUE ET ELECTROMECANIQUE								
Électrotechnicien, électromécanicien								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	4	3	15.67/20	17	15	3	0	0
Epreuve pratique	4	4	14.25/20	20	8	3	1	0

Installation et maintenance des équipements électriques								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	6	6	16.50/20	20	13	6	0	0
Epreuve pratique	6	6	16.39/20	20	10.70	6	0	0

LOGISTIQUE ET SECURITE								
Magasinier								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	8	8	17.56/20	19	15	8	0	0
Epreuve pratique	8	8	16.46/20	18.66	13	8	0	0

Surveillance, Télésurveillance, Gardiennage								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	5	4	15/20	16	14	4	0	0
Epreuve pratique	5	4	15.88/20	17.50	13.50	4	0	0

ENVIRONNEMENT ET HYGIENE								
Propreté urbaine, collecte des déchets								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	5	5	14.20/20	17	11	5	0	0
Epreuve pratique	5	5	16.80/20	18.50	14.50	5	0	0

Qualité de l'eau								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	1	1	17/20	17	17	1	0	0
Epreuve pratique	1	1	16/20	16	16	1	0	0

Entretien des piscines								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	1	1	18/20	18	18	1	0	0
Epreuve pratique	1	1	16/20	16	16	1	0	0

Hygiène et entretien des locaux et espaces publics								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	12	12	14.13/20	17	11	12	0	0
Epreuve pratique	12	12	13.50/20	17	10	12	0	0
Agent d'assainissement								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	1	1	14/20	14	14	1	0	0
Epreuve pratique	1	1	12/20	12	12	1	0	0

### TROISIEME CONCOURS

RESTAURATION								
Cuisinier								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	1	1	14/20	14	14	1	0	0
Epreuve pratique	1	1	16.50/20	16.50	16.50	1	0	0

MECANIQUE ET ELECTROMECANIQUE								
Électrotechnicien, électromécanicien								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	1	/	/	/	/	/	/	/
Epreuve pratique	1	1	02/20	2	2	0	1	1

LOGISTIQUE ET SECURITE								
Magasinier								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	2	2	12.75/20	13	12.50	2	0	0
Epreuve pratique	2	2	15.83/20	16.33	15.33	2	0	0

ENVIRONNEMENT ET HYGIENE								
Propreté urbaine, collecte des déchets								
	Admissibles	Présents	Moyenne note	Note max	Note min	>=10	<=10	Dont notes éliminatoires
Entretien de motivation	2	2	13/20	17	9	1	1	0
Epreuve pratique	2	2	16.50/20	17	16	2	0	0

## Fixation des seuils d'admission

---

Après avoir examiné les notes obtenues par les candidats aux épreuves écrites d'admissibilité et aux épreuves d'admission du concours externe, du concours interne et du troisième concours d'adjoint technique territorial principal de 2<sup>ème</sup> classe, le jury décide lors de la réunion d'admission du 9 juillet 2024 de fixer les seuils d'admissions comme suit :

- ⇒ Compte tenu du fait que **dans la spécialité « Environnement-Hygiène »** au concours externe, seuls 3 postes sont pourvus sur 13 postes ouverts, et qu'au troisième concours, seuls 2 postes sont pourvus sur 4 postes ouverts dans cette voie, le jury décide d'augmenter de 3 postes le nombre de places offertes au concours interne dans la spécialité « Environnement-Hygiène ».

**Le concours interne, spécialité « Environnement-Hygiène » passe en conséquence de 9 à 12 postes.**

Par conséquent, concernant la spécialité « Environnement-Hygiène », 3 candidats sont lauréats du concours externe, 12 candidats sont lauréats du concours interne et 2 candidats sont lauréats du troisième concours.

- ⇒ Compte tenu du fait que **dans la spécialité « Logistique-Sécurité »** au concours externe, seuls 5 postes sont pourvus sur 7 postes ouverts, le jury décide d'augmenter de 2 postes le nombre de places offertes au concours interne dans la spécialité « Logistique – Sécurité ».

**Le concours interne, spécialité « Logistique -Sécurité » passe en conséquence de 6 à 8 postes.**

Par conséquent, concernant la spécialité « Logistique – Sécurité », 5 candidats sont lauréats du concours externe, 8 candidats sont lauréats du concours interne et 2 candidats sont lauréats du troisième concours.

- ⇒ Compte tenu du fait que **dans la spécialité « Mécanique - Electromécanique »** au troisième concours, aucun poste n'est pourvu sur les 2 postes ouverts, le jury décide d'augmenter de 1 poste le nombre de places offertes au concours interne dans la spécialité « Mécanique - Electromécanique ».

**Le concours interne, spécialité « Mécanique - Electromécanique » passe en conséquence de 4 à 5 postes.**

Par conséquent, concernant la spécialité « Mécanique - Electromécanique », 7 candidats sont lauréats du concours externe, 5 candidats sont lauréats du concours interne et aucun candidat n'est lauréat du troisième concours.

- ⇒ Compte tenu du fait que **dans la spécialité « Restauration »** au troisième concours, seul 1 poste est pourvu sur 2 postes ouverts, le jury décide d'augmenter de 1 poste le nombre de places offertes au concours externe dans la spécialité « Restauration ».

**Le concours externe, spécialité « Restauration » passe en conséquence de 7 à 8 postes.**

Par conséquent, concernant la spécialité « Restauration », 8 candidats sont lauréats du concours externe, 6 candidats sont lauréats du concours interne et 1 candidat est lauréat du troisième concours.

Adjoint technique territorial principal de 2ème classe		
EXTERNE	Seuil d'admission	Nombre de candidats admis
RESTAURATION	13,30/20	8
ENVIRONNEMENT ET HYGIENE	11,90/20	3
LOGISTIQUE ET SECURITE	11,30/20	5
MECANIQUE ET ELECTROMECANIQUE	13,36/20	7
INTERNE	Seuil d'admission	Nombre de candidats admis
RESTAURATION	13,75/20	6
ENVIRONNEMENT ET HYGIENE	14,25/20	12
LOGISTIQUE ET SECURITE	14,60/20	8
MECANIQUE ET ELECTROMECANIQUE	15,94/20	5
3ème CONCOURS	Seuil d'admission	Nombre de candidats admis
RESTAURATION	15,81/20	1
ENVIRONNEMENT ET HYGIENE	13/20	2
LOGISTIQUE ET SECURITE	12,90/20	2
MECANIQUE ET ELECTROMECANIQUE	Pas de lauréats	Pas de lauréats

#### Remarque des examinateurs aux épreuves pratiques (interne et troisième concours)

##### Pour la spécialité « Restauration »

###### Options cuisinier et restauration collective :

Le profil des candidats correspondait aux options. Aucun candidat ne s'est trouvé en difficulté par rapport aux attendus des épreuves.

Les jurys soulignent le professionnalisme des candidats et la bonne maîtrise des règles de sécurité et d'hygiène / HACCP.

Candidats experts de leur domaine avec une bonne connaissance de leur environnement professionnel.

Les candidats ont apprécié le temps d'appropriation du sujet (travail sur l'organisation demandé) ce qui leur a permis de débuter l'épreuve sereinement.

##### Pour la spécialité « Environnement, hygiène »

###### Options hygiène-entretien des locaux et espaces publics et qualité de l'eau :

Candidats aux pratiques professionnelles.

Certaines problématiques liées aux spécificités des postes doivent être approfondies (protocoles, législation...).

#### **Option entretien des piscines :**

Les candidats ont deux profils :

- Ceux issus de la partie technique (filtreurs) ceux sont compétents sur la partie traitement d'eau, analyse et connaissance du fonctionnement de la filtration et des analyseurs, en revanche ils manquent de pratique sur la partie nettoyage avec un chariot de ménage et n'ont pas les bons réflexes par manque de pratique ;
- Les profils "agent de ménage" sont à l'aise sur la partie nettoyage, produits, dosages, utilisation du matériel et n'ont souvent qu'une connaissance théorique et réglementaire sur la partie qualité d'eau et fonctionnement d'une filtration.

Conseil aux candidats : faire si possible, au sein de votre collectivité, une ou deux journées d'immersion au sein des différents corps de métiers (filtreur, agent d'entretien, technicien, maître-nageur).

#### **Pour la spécialité « Logistique et sécurité »**

##### **Option magasinier :**

Candidats avec des compétences professionnelles certaines : aucune difficulté particulière sur la réalisation des activités proposées. D'ailleurs, la vitesse d'exécution et la dextérité ont été notées pour certains candidats.

##### **Option gardiennage et télésurveillance :**

Pratique globalement satisfaisante.

Le référentiel métier n'était pas connu de certains candidats (une minorité l'avait consulté) si bien que tous les champs proposés par l'épreuve pratique n'ont pas été couverts par les candidats. Le jury a noté une bonne maîtrise des connaissances relatives à la sécurité, sureté et incendie.

#### **Pour la spécialité « Mécanique, électromécanique »**

##### **Options électrotechnicien électromécanicien et Installation et maintenance des équipements électriques :**

Certains candidats se sont trouvés en difficultés. Il est important de s'assurer de bien candidater dans les bonnes options et de se reporter au référentiel métier.

#### **Conseils à l'ensemble des candidats :**

- ✓ Consulter les référentiels métiers (indispensables pour les épreuves pratiques)
- ✓ Travailler le cadre législatif / réglementaires liés à la profession,
- ✓ S'assurer d'être inscrit dans la bonne option

#### **Remarque des examinateurs à l'épreuve orale dans l'option (concours externe et troisième concours)**

---

#### **Pour la spécialité « Environnement, hygiène »**

##### **Option Maintenance des équipements d'eau et d'épuration :**

Le candidat occupait un poste dans la spécialité et a été en maîtrise sur toutes les questions posées.

Les sujets abordés nécessitent une maîtrise théorique "basique" de la maintenance industrielle qui seront forcément renforcés par l'expérience acquise sur un poste dans la spécialité.

#### **Remarque du jury à l'interrogation orale (concours externe)**

---

#### **Pour la spécialité « Restauration »**

Un candidat en 3ème voie et 11 candidats en externe. Dans l'ensemble, bon niveau des candidats. Pour la plupart, les connaissances en matière d'hygiène et de sécurité sont acquises. Elles ont permis aux candidats de répondre à la plupart des questions.

Concernant les connaissances sur l'environnement territorial, le niveau des réponses a été moins homogène.

#### **Pour la spécialité « Environnement, hygiène »**

Le niveau de préparation fut très hétérogène, plusieurs candidats très peu préparés.

Il existe de manière générale, un manque de connaissances sur le fonctionnement des collectivités, et pour certains candidats des connaissances limitées à leur domaine d'activité.

#### **Pour la spécialité « Logistique et sécurité »**

1 candidat en 3ème voie et 5 candidats en externe.

De grosses disparités entre les candidats. La plupart d'entre eux ont préparé le concours et sont motivés. Ils maîtrisent le domaine de l'hygiène et de la sécurité et connaissent l'environnement territorial. Certains candidats manquent de connaissances tant professionnelles que territoriales ; le concours doit être mieux préparé.

#### **Pour la spécialité « Mécanique, électromécanique »**

Aisance orale certaine des candidats, ils ont su mettre en avant leurs compétences techniques. En revanche, situer la place du fonctionnaire, les spécificités du service public et son fonctionnement fut plus compliqué.

En termes de santé, sécurité et hygiène, les instances compétentes au sein des collectivités sont encore trop peu connues.

### **7- Conclusion**

---

Au terme de l'ensemble des opérations, le nombre de candidats déclarés admis à la session 2024 du concours d'adjoint technique territorial principal de 2<sup>ème</sup> classe et inscrits sur la liste d'aptitude est arrêté à 59 lauréats.

Le jury félicite tous les lauréats du concours et encourage vivement ceux qui ont échoué à poursuivre leurs efforts.

Le Président du jury tient à remercier vivement les correcteurs, les examinateurs, les membres du jury pour leur investissement et leur disponibilité, qui ont permis le bon déroulement des épreuves.