



CDG 38

CENTRE DE GESTION DE L'ISÈRE
FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE

RAPPORT DU PRESIDENT

du jury de l'examen professionnel

d'adjoint technique principal de 2^{ème} classe

par avancement de grade

Spécialité « restauration »

session 2018

SOMMAIRE

1 - LES PRINCIPAUX CHIFFRES.....	2
2 - PLANNING.....	3
3 - LES MEMBRES DU JURY	4
4 - LES EPREUVES.....	5
5 - STATISTIQUES CONCERNANT L'ADMISSION A CONCOURIR.....	6
6 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS AUTORISÉS A PASSER L'ÉPREUVE PRATIQUE	10
7 - PRESENTATION DES RESULTATS	14
8 - FICHE STATISTIQUES.....	16

1 - LES PRINCIPAUX CHIFFRES

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

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

2 - PLANNING

EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE SPÉCIALITÉ RESTAURATION SESSION 2018

Début des retraits de dossiers	16 mai 2017
Fin des retraits de dossiers	21 juin 2017
Date limite de dépôt des dossiers	29 juin 2017
Épreuve écrite d'admission	18 janvier 2018
Épreuves pratiques d'admission	A partir du mois d'avril 2018

INFORMATIONS CONCERNANT LES MEMBRES DU JURY

Mardi 28 novembre 2017	10 heures (prévoir 2 heures)	Réunion pour établir la liste des candidats admis à concourir
Mardi 13 mars 2018	10 heures (prévoir 2 heures)	Réunion pour établir la liste des candidats autorisés à présenter les épreuves pratiques
Vendredi 27 avril 2018	-	Epreuves pratiques d'admission
Mardi 29 mai 2018	10 heures (prévoir 2 heures)	Réunion pour établir la liste des candidats admis

INFORMATIONS CONCERNANT LES CORRECTEURS

Lundi 29 janvier 2018	14 heures (prévoir 2 heures)	Réunion préparatoire à la correction et remise des copies
Lundi 5 mars 2018	Retour de l'ensemble des copies au service concours	

Diffusion des résultats de l'épreuve écrite	Mercredi 14 mars 2018 10h00
Diffusion des résultats d'admission	Mercredi 30 mai 2018 10h00

3 - LES MEMBRES DU JURY

NOM Prénom	Titre
FRAGOLA Annie	Élue, conseillère municipale, Crolles
LE RISBÉ Bernard	Élu, conseiller municipal, Jarrie
MUNOZ Josette	Élue, adjointe au maire, La Tronche
HONORÉ Philippe	Personnalité qualifiée, conseiller technique restauration à la direction des lycées, conseil régional Auvergne Rhône Alpes
OGIER Jean-Baptiste	Personnalité qualifiée, responsable de service restauration scolaire, département de l'Isère
VASSEL Laetitia	Personnalité qualifiée, responsable adjointe du service restauration, St Martin d'Hères
BAUSSART Guy	Fonctionnaire, directeur du service aménagement opérationnel, Communauté d'agglomération du Pays Voironnais
FAURE Catherine	Fonctionnaire, directrice des bâtiments, communauté d'agglomération Valence-Romans Sud Rhône-Alpes
PROSPER Nathalie	Fonctionnaire, représentante du personnel, Villefontaine

4 - LES EPREUVES

L'examen professionnel d'accès au grade d'adjoint technique principal de 2^{ème} classe par voie d'avancement de grade comporte 1 épreuve écrite et 1 épreuve pratique.

1^{ère} épreuve :

Une épreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat (durée : une heure trente ; coefficient 2).

2^{ème} épreuve :

Une épreuve pratique dans l'option choisie par le candidat, lors de son inscription, au sein de la spécialité considérée et destinée à permettre d'apprécier l'expérience professionnelle du candidat, sa motivation et son aptitude à exercer les missions qui lui seront confiées. Elle comporte une mise en situation consistant en l'accomplissement d'une ou de plusieurs tâches se rapportant à la maîtrise des techniques et des instruments que l'exercice de cette option implique de façon courante. Cet exercice est complété de questions sur la manière dont le candidat conduit l'épreuve, ainsi que sur les règles applicables en matière d'hygiène et de sécurité. La durée de l'épreuve est fixée par le jury en fonction de l'option. Elle ne peut être inférieure à une heure ni excéder quatre heures (coefficient 3).

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

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

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

5 - STATISTIQUES CONCERNANT L'ADMISSION A CONCOURIR

Les conditions d'accès

L'examen professionnel est ouvert aux agents relevant du grade d'adjoint technique territorial ayant atteint le 4^{ème} échelon et comptant au 31/12/2018 au moins 3 ans de services effectifs dans ce grade ou dans un grade d'un autre corps ou cadre d'emplois de catégorie C doté de la même échelle de rémunération, ou dans un grade équivalent si le corps ou cadre d'emplois d'origine est situé dans une échelle de rémunération différente ou n'est pas classé en catégorie C.

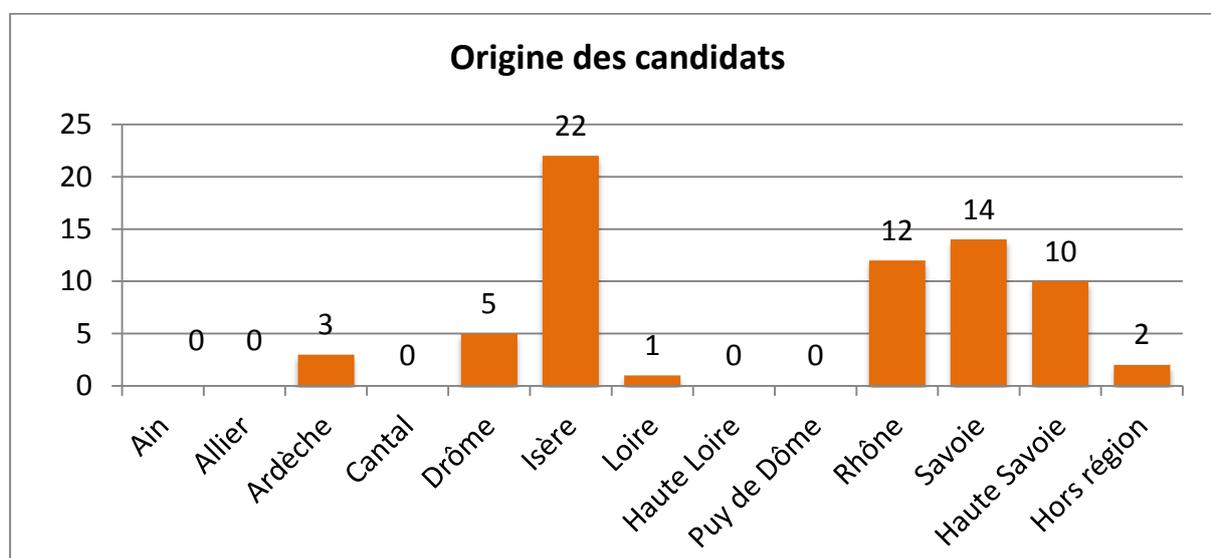
N.B. les agents peuvent être autorisés à se présenter à l'examen professionnel un an avant qu'ils ne remplissent les conditions d'ancienneté, c'est-à-dire au 31 décembre 2019.

1 dossier rejeté pour le motif suivant :

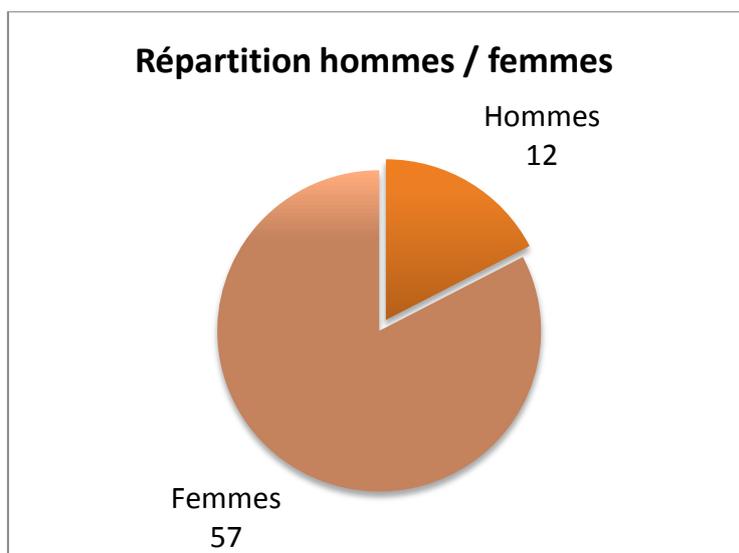
- Le candidat n'est pas titulaire du grade d'adjoint technique territorial

ORIGINE DES CANDIDATS

Origine des candidats par département	Nombre	Pourcentage
Ain	0	0%
Allier	0	0%
Ardèche	3	4%
Cantal	0	0%
Drôme	5	7%
Isère	22	32%
Loire	1	1%
Haute Loire	0	0%
Puy de Dôme	0	0%
Rhône	12	17%
Savoie	14	20%
Haute Savoie	10	14%
Hors région	2	3%
TOTAL	69	100%

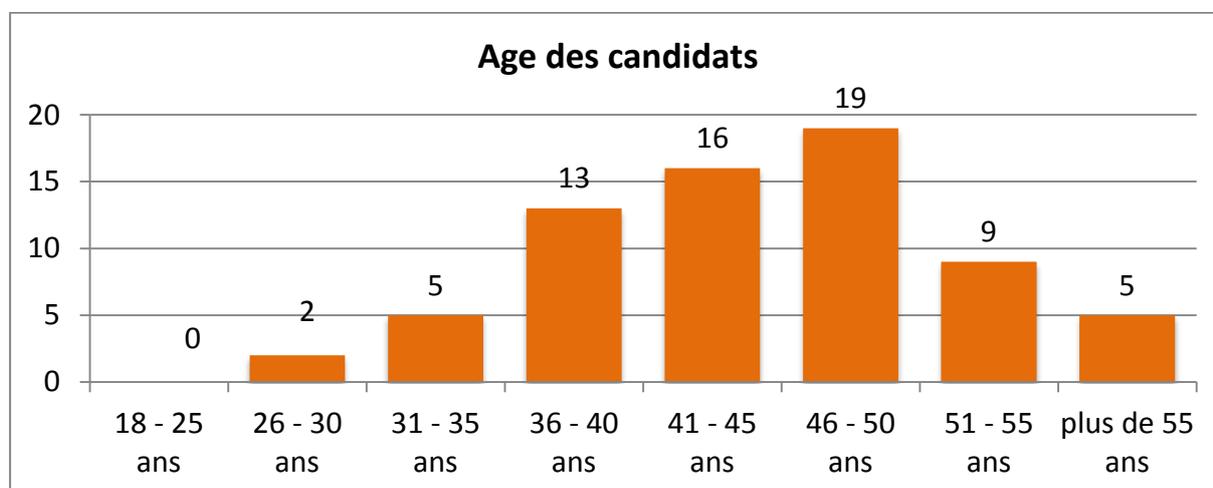


REPARTITION HOMMES/FEMMES



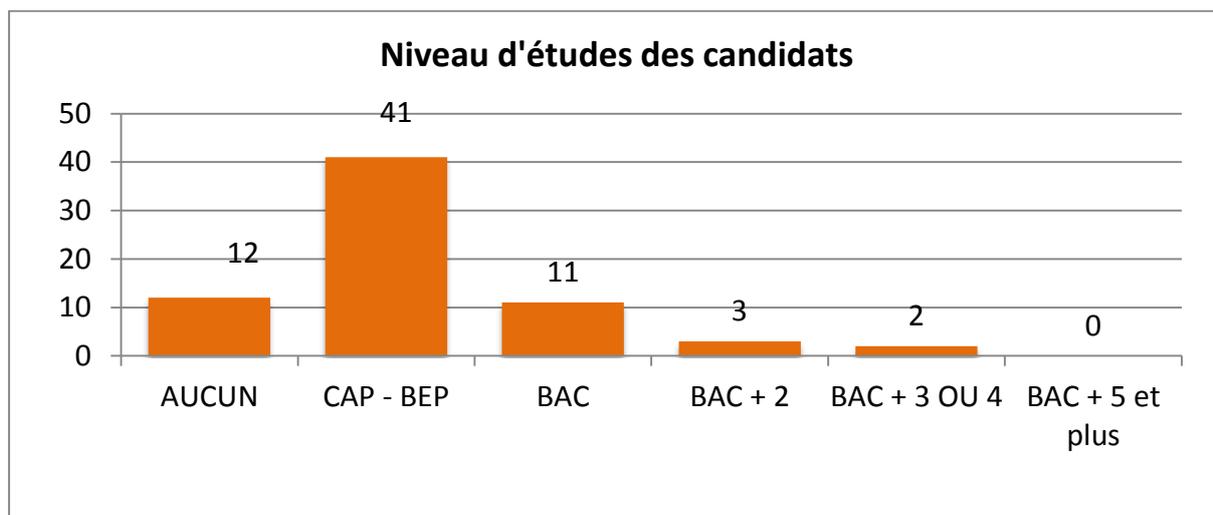
Répartition hommes/femmes	%
Hommes	17%
Femmes	83%

REPARTITION PAR AGE



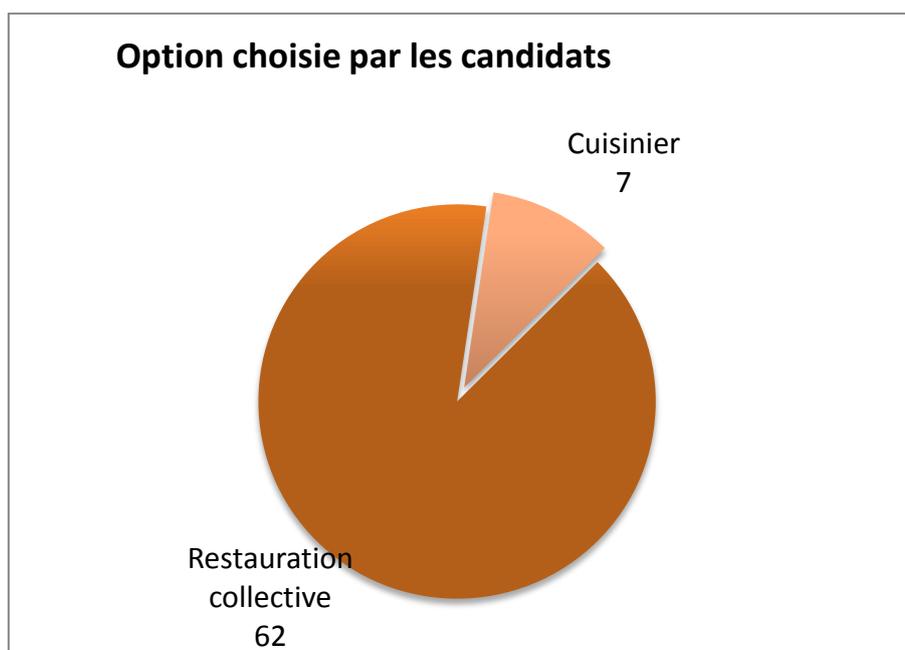
Age des candidats	%
18 - 25 ans	0%
26 - 30 ans	3%
31 - 35 ans	7%
36 - 40 ans	19%
41 - 45 ans	23%
46 - 50 ans	28%
51 - 55 ans	13%
plus de 55 ans	7%

NIVEAU D'ETUDES



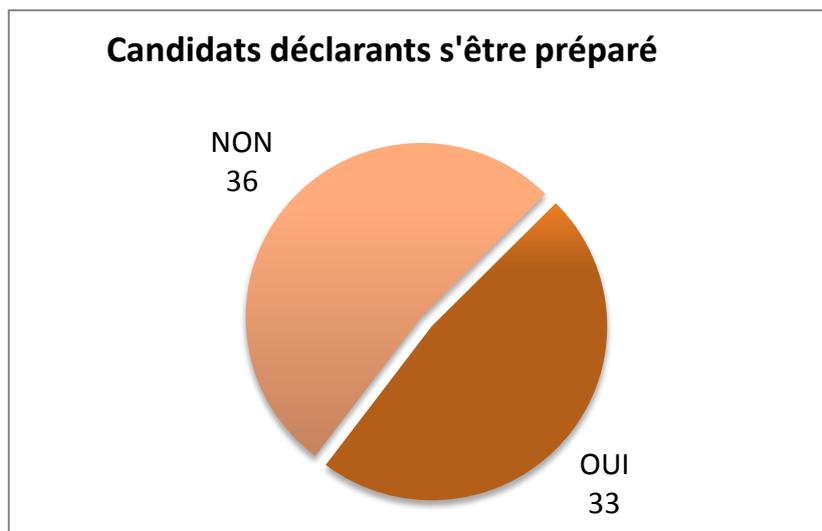
Niveau d'études des candidats	%
AUCUN	17%
CAP - BEP	59%
BAC	16%
BAC + 2	4%
BAC + 3 OU 4	3%
BAC + 5 et plus	0%

OPTION CHOISIE



Option	%
Restauration collective	90%
Cuisinier	10%

CANDIDATS DÉCLARANTS S'ÊTRE PRÉPARÉ

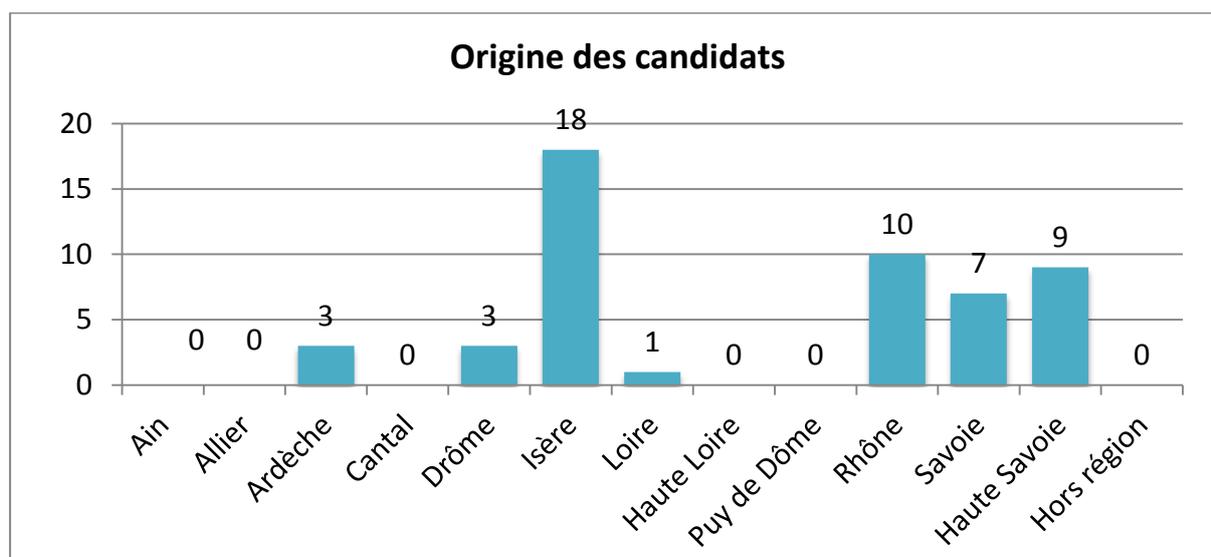


Préparation	%
OUI	48%
NON	52%

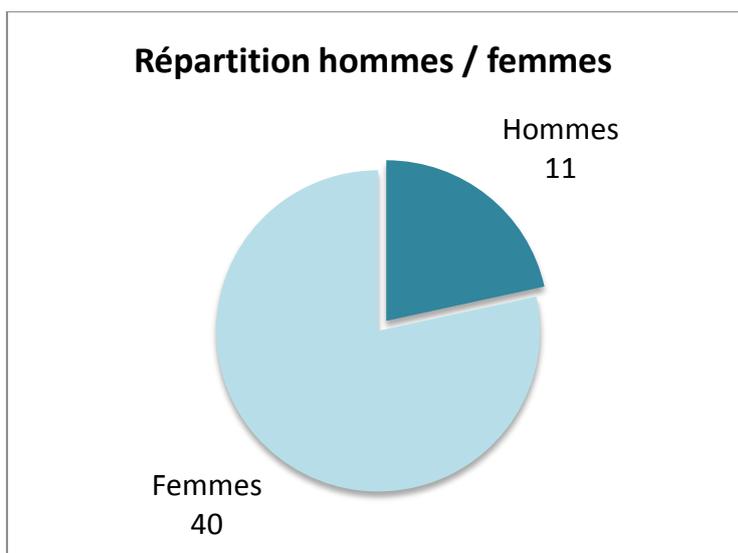
6 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS AUTORISÉS A PASSER L'ÉPREUVE PRATIQUE

ORIGINE DES CANDIDATS

Origine des candidats par département	Nombre	Pourcentage
Ain	0	0%
Allier	0	0%
Ardèche	3	6%
Cantal	0	0%
Drôme	3	6%
Isère	18	35%
Loire	1	2%
Haute Loire	0	0%
Puy de Dôme	0	0%
Rhône	10	20%
Savoie	7	14%
Haute Savoie	9	18%
Hors région	0	0%
TOTAL	51	100%

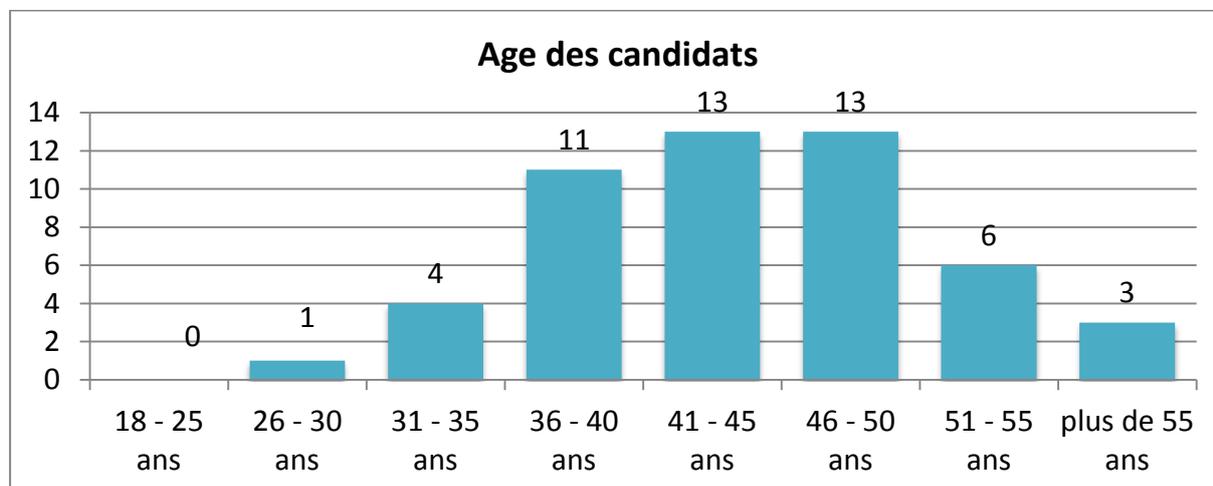


REPARTITION HOMMES/FEMMES



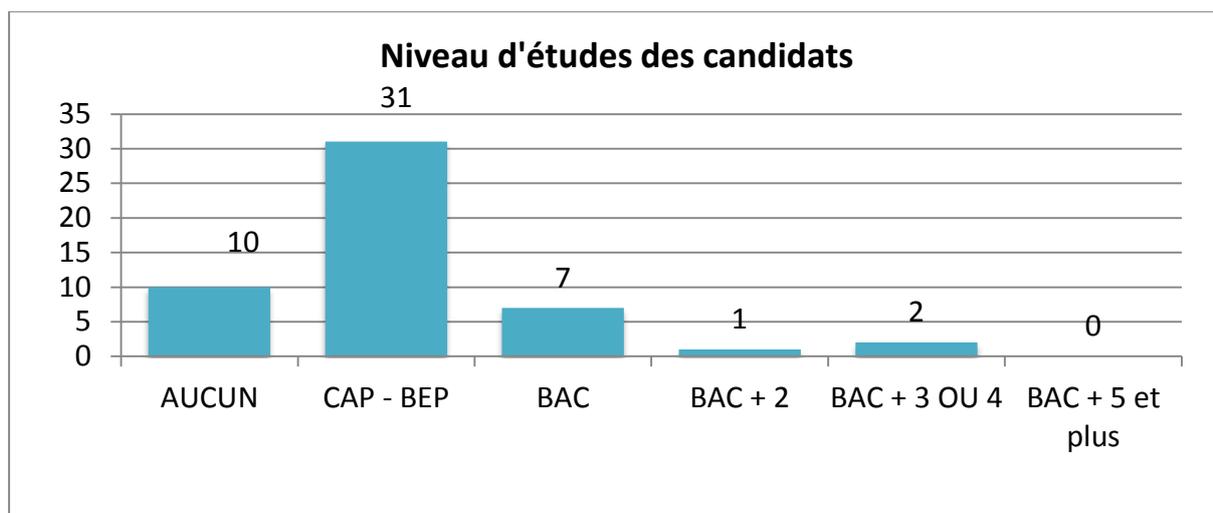
Répartition hommes/femmes	%
Hommes	22%
Femmes	78%

REPARTITION PAR AGE



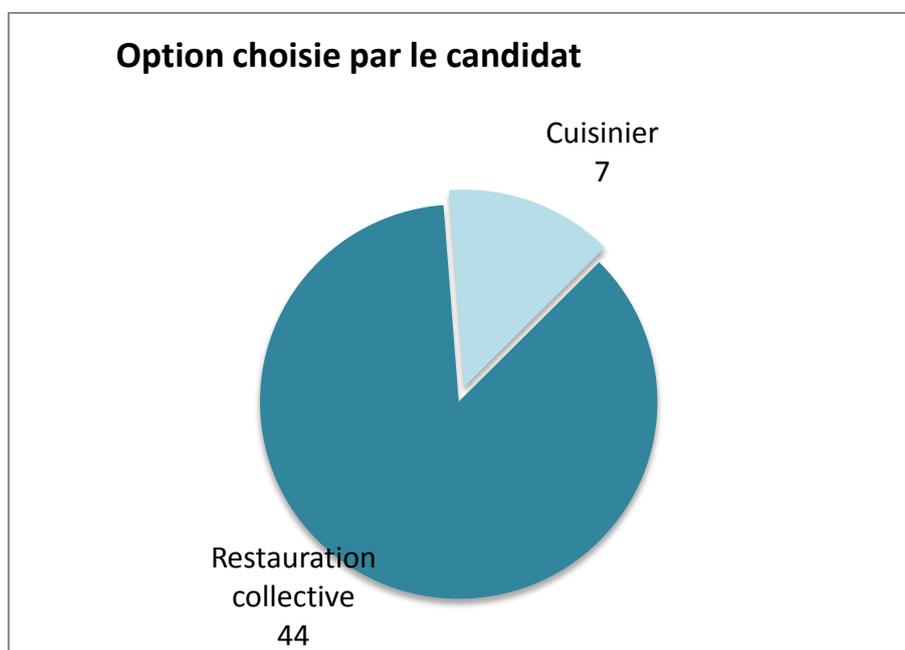
Age des candidats	%
18 - 25 ans	0%
26 - 30 ans	2%
31 - 35 ans	8%
36 - 40 ans	22%
41 - 45 ans	25%
46 - 50 ans	25%
51 - 55 ans	12%
plus de 55 ans	6%

NIVEAU D'ETUDES



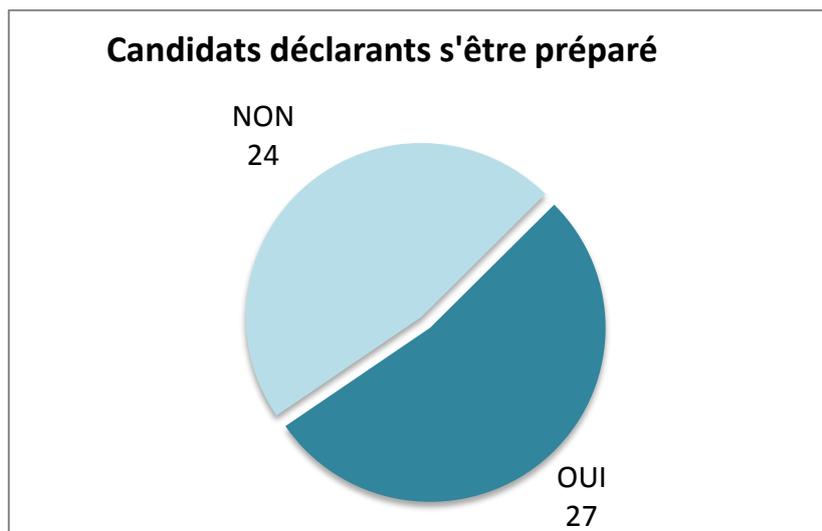
Niveau d'études des candidats	%
AUCUN	20%
CAP - BEP	61%
BAC	14%
BAC + 2	2%
BAC + 3 OU 4	4%
BAC + 5 et plus	0%

OPTION CHOISIE



Option	%
Restauration collective	86%
Cuisinier	14%

CANDIDATS DÉCLARANTS S'ÊTRE PRÉPARÉ



Préparation	%
OUI	53%
NON	47%

7 - PRESENTATION DES RESULTATS

A - L'épreuve écrite d'admission

Une épreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat (durée : 1 heure trente ; coefficient : 2).

52 candidats étaient présents à l'épreuve écrite soit 75% des candidats admis à concourir

Session 2018 :

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

51 candidats sont autorisés à passer l'épreuve orale.

Rappel session 2016:

Épreuve	Absents	Admis à concourir	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne
Réponse à 3 à 5 questions	17	84	4.5	20	15.16

B - L'épreuve pratique d'admission

Une épreuve pratique dans l'option choisie par le candidat, lors de son inscription, au sein de la spécialité considérée et destinée à permettre d'apprécier l'expérience professionnelle du candidat, sa motivation et son aptitude à exercer les missions qui lui seront confiées. Elle comporte une mise en situation consistant en l'accomplissement d'une ou de plusieurs tâches se rapportant à la maîtrise des techniques et des instruments que l'exercice de cette option implique de façon courante. Cet exercice est complété de questions sur la manière dont le candidat conduit l'épreuve, ainsi que sur les règles applicables en matière d'hygiène et de sécurité.

La durée de l'épreuve est fixée par le jury en fonction de l'option. Elle ne peut être inférieure à une heure ni excéder quatre heures (coefficient : 3).

La durée retenue des épreuves pratiques a été la suivante :

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

48 candidats étaient présents à l'épreuve pratique d'admission soit 94 % des candidats convoqués.

Session 2018 :

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

Rappel session 2016 :

<i>Epreuve pratique dans l'option choisie</i>	<i>Absents</i>	<i>Présents</i>	<i>Note la + basse</i>	<i>Note la + haute</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Seuil d'admission</i>
<i>Option cuisinier</i>	<i>0</i>	<i>8</i>	<i>13</i>	<i>20</i>	<i>18.25</i>	<i>10.00</i>
<i>Option restauration collective</i>	<i>2</i>	<i>56</i>	<i>11</i>	<i>19.50</i>	<i>16.12</i>	

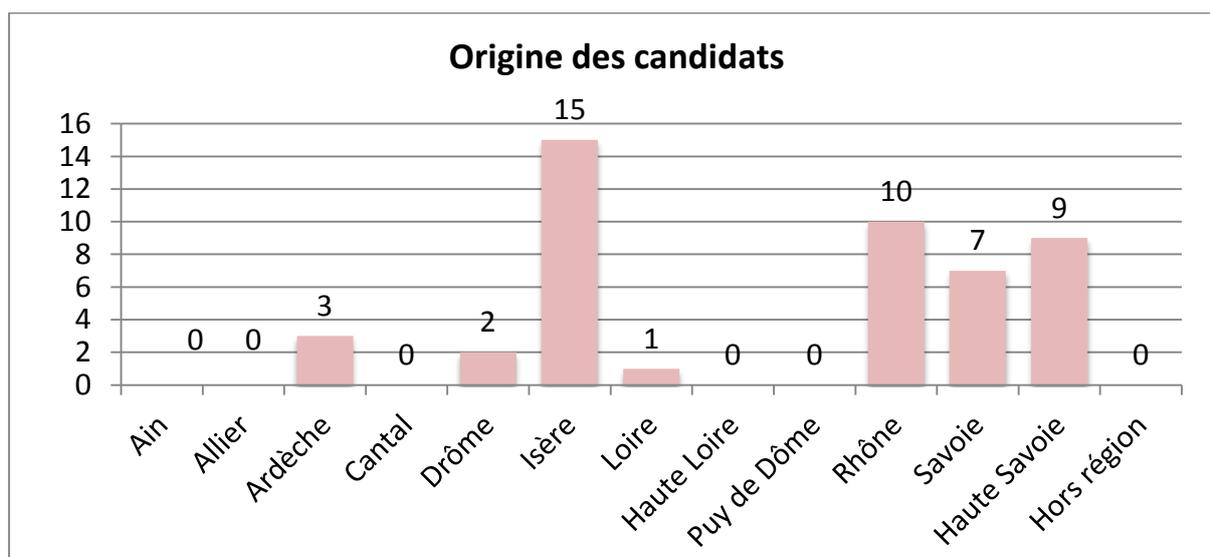
Seuil d'admission :

Le jury a fixé le seuil d'admission à **10/20** et a retenu **47 candidats** soit 98% des candidats présents aux épreuves pratiques.

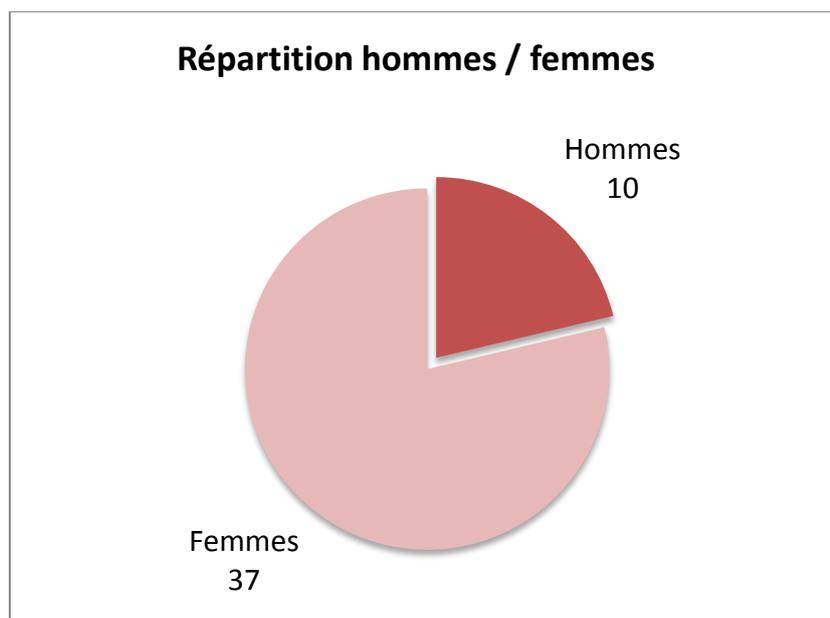
8 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS ADMIS

ORIGINE DES CANDIDATS

Origine des candidats par département	Nombre	Pourcentage
Ain	0	0%
Allier	0	0%
Ardèche	3	6%
Cantal	0	0%
Drôme	2	4%
Isère	15	32%
Loire	1	2%
Haute Loire	0	0%
Puy de Dôme	0	0%
Rhône	10	21%
Savoie	7	15%
Haute Savoie	9	19%
Hors région	0	0%
TOTAL	47	100%

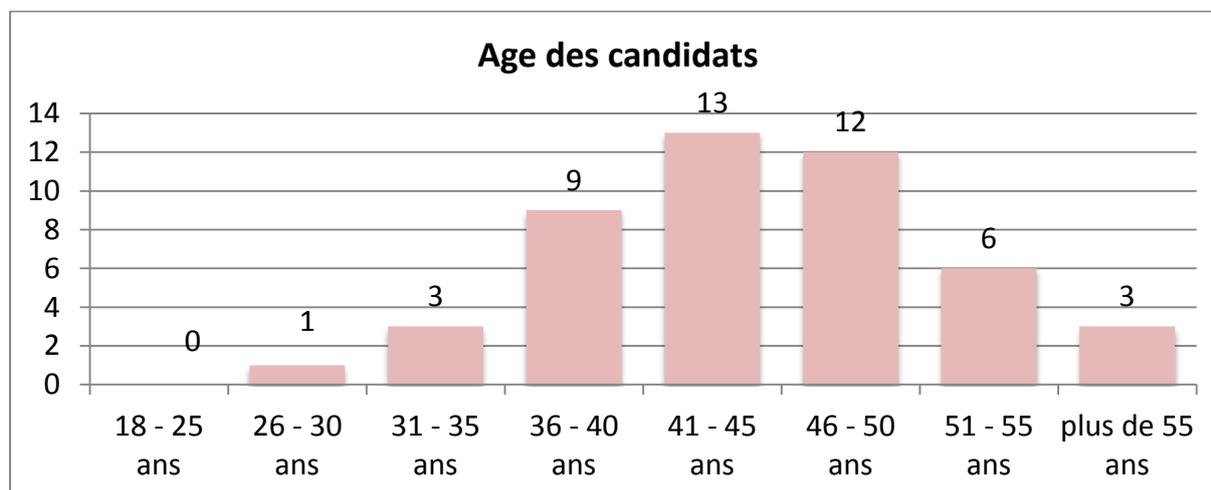


REPARTITION HOMMES/FEMMES



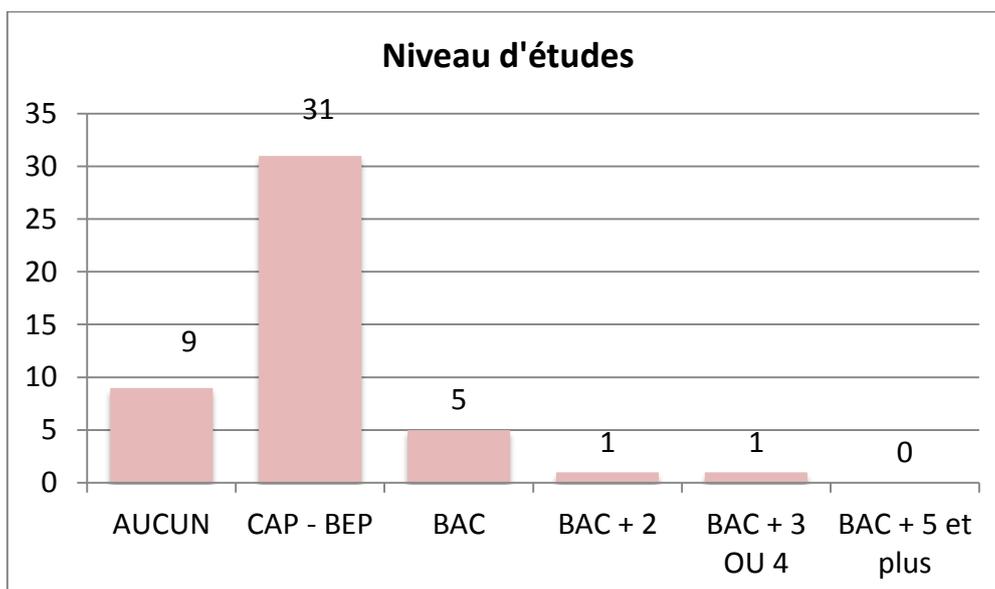
Répartition hommes/femmes	%
Hommes	21%
Femmes	79%

REPARTITION PAR AGE



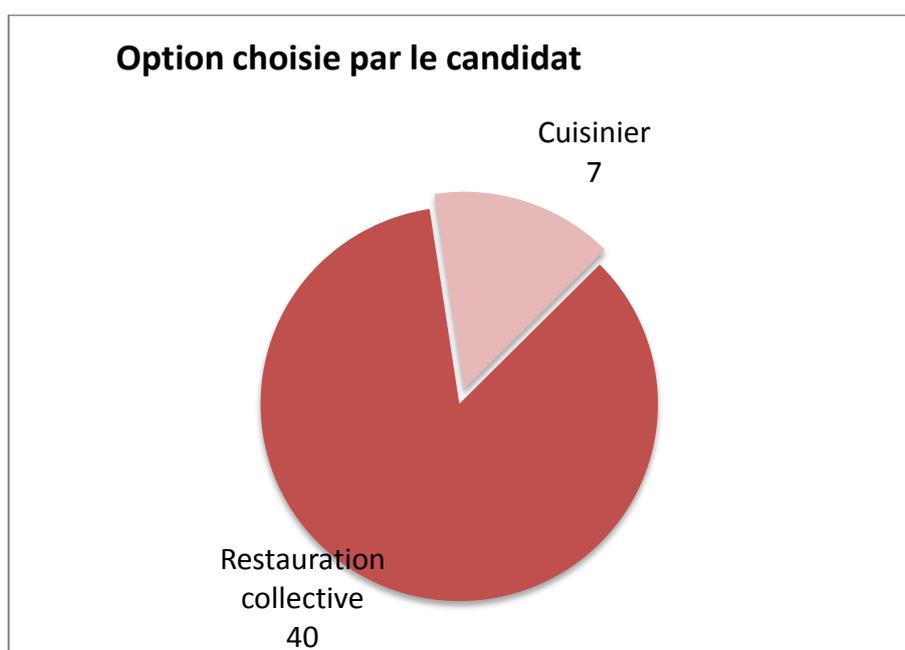
Age des candidats	%
18 - 25 ans	0%
26 - 30 ans	2%
31 - 35 ans	6%
36 - 40 ans	19%
41 - 45 ans	28%
46 - 50 ans	26%
51 - 55 ans	13%
plus de 55 ans	6%

NIVEAU D'ETUDES



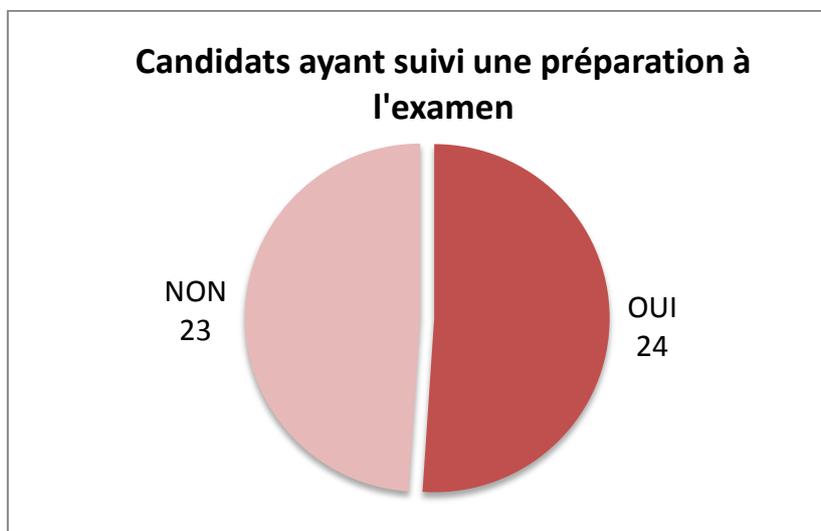
Niveau d'études des candidats	%
AUCUN	19%
CAP - BEP	66%
BAC	11%
BAC + 2	2%
BAC + 3 OU 4	2%
BAC + 5 et plus	0%

OPTION CHOISIE



Option	%
Restauration collective	85%
Cuisinier	15%

CANDIDATS DÉCLARANTS S'ETRE PRÉPARÉ



Préparation	%
OUI	51%
NON	49%

8 - FICHE STATISTIQUES

	Admis à concourir	Autorisés à passer l'épreuve orale	Admis
Nombre de candidats par étape	69	51	47
Hommes	12	11	10
Femmes	57	40	37
% Hommes	17%	22%	21%
% Femmes	83%	78%	79%
Age des candidats			
18 - 25 ans	0	0	0
26 - 30 ans	2	1	1
31 - 35 ans	5	4	3
36 - 40 ans	13	11	9
41 - 45 ans	16	13	13
46 - 50 ans	19	13	12
51 - 55 ans	9	6	6
plus de 55 ans	5	3	3
Origine des candidats par département			
Ain	0	0	0
Allier	0	0	0
Ardèche	3	3	3
Cantal	0	0	0
Drôme	5	3	2
Isère	22	18	15
Loire	1	1	1
Haute Loire	0	0	0
Puy de Dôme	0	0	0
Rhône	12	10	10
Savoie	14	7	7
Haute Savoie	10	9	9
Hors région	2	0	0
% des candidats de l'Isère	32%	35%	32%
Niveau d'études des candidats			
AUCUN	12	10	9
CAP - BEP	41	31	31
BAC	11	7	5
BAC + 2	3	1	1
BAC + 3 OU 4	2	2	1
BAC + 5 et plus	0	0	0
Option choisie par les candidats			
Restauration collective	62	44	40
Cuisinier	7	7	7
Préparation			
OUI	33	27	24
NON	36	24	23