



**CDG 38**

CENTRE DE GESTION DE L'ISÈRE  
FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE

# **RAPPORT DE LA PRÉSIDENTE**

## **du jury du concours**

### **Agent de maîtrise**

#### **Spécialités :**

**« Restauration »**

**« Hygiène et accueil des enfants des écoles  
maternelles ou des classes enfantines »**

**Session 2021**

#### SOMMAIRE :

1 - LES PRINCIPAUX CHIFFRES .....	2
2 - PLANNING.....	3
3 - LES MEMBRES DU JURY .....	4
4 - TABLEAU RÉCAPITULATIF DES EPREUVES.....	5
5 - STATISTIQUES CONCERNANT L'ADMISSION A CONCOURIR.....	6
6 - RESULTATS DES EPREUVES ECRITES D'ADMISSIBILITÉ.....	15
7 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS ADMISSIBLES .....	18
8 - RESULTATS DES EPREUVES ORALES D'ADMISSION .....	26
9 – LES REMARQUES DU JURY .....	27
10 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS ADMIS .....	28
11 - FICHE STATISTIQUES.....	36

## 1 - LES PRINCIPAUX CHIFFRES

Session	Session 2019				Session 2021			
Concours	Externe	Interne		3 <sup>ème</sup> concours	Externe	Interne		3 <sup>ème</sup> concours
Spécialités	Restauration	Restauration	Hygiène...	Restauration	Restauration	Restauration	Hygiène...	Restauration
<b>Nombre de postes</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>25</b>	<b>3</b>
Candidats admis à concourir	46	78	97	12	26	54	74	4
Candidats présents épreuve écrite	25	58	70	8	24	45	58	4
% présents « écrit » / admis à concourir	54 %	74 %	72 %	67 %	92 %	83 %	78 %	100 %
Moyenne épreuve écrite Cas pratique	11.50	11.72	8.67	12.50	9.38	9.64	8.78	9.82
Moyenne épreuve écrite Mathématiques / Connaissances techniques	8.31	9.33	10.11	10.88	9.82	11.26	12.22	9.38
Seuil d'admissibilité	10.40	12.20	9.50	10.60	10	10.90	10	10
Candidats admissibles	11	16	36	7	12	23	28	1
% admissibles / candidats présents « écrit »	44 %	28 %	37 %	88 %	50 %	51 %	48 %	25 %
Candidats présents épreuve orale	10	16	36	7	12	23	28	1
% présents « oral » / admissibles»	91 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Moyenne épreuve orale	11.00	11.38	10.03	8.71	11.07	11.22	12.39	9.68
Seuil d'admission	12.20	13.20	10.00	11.00	11.00	13.00	10.20	10.00
Nombre de candidats admis	5	7	22	3	6	8	25	0
% admis / admis à concourir	11 %	9 %	23 %	25 %	23 %	15 %	32 %	-

## 2 - PLANNING

<b>INFORMATIONS CONCERNANT LES MEMBRES DU JURY</b>		
<b>Jeudi 26 novembre 2020</b>	<b>14 heures (prévoir 2 heures)</b>	Réunion pour établir la liste des candidats admis à concourir
<b>Mardi 30 mars 2021</b>	<b>10 heures (prévoir 2 heures)</b>	Jury des admissibilités
<b>Jeudi 6 mai 2021</b>	<b>10 heures (prévoir 2 heures)</b>	Jury des admissions

<b><u>DATE DES ÉPREUVES</u></b>	
<b>Jeudi 21 janvier 2021</b>	<b>Épreuve écrite d'admissibilité</b>
<b>A partir du mardi 27 avril 2021</b>	<b>Épreuve orale d'admission</b>

<b>INFORMATIONS CONCERNANT LES CORRECTEURS</b>		
<b>Jeudi 4 février 2021</b>	<b>10 heures (prévoir 1 heure)</b>	Réunion d'informations relatives à la correction et remise des copies
<b>Lundi 15 mars 2021</b>	Retour de l'ensemble des copies au service concours	

Diffusion des résultats d'admissibilité	Mercredi 31 mars 2021 à 10h00
Diffusion des résultats d'admission	Vendredi 7 mai 2021 à 10h00

### **3 - LES MEMBRES DU JURY**

<b>NOM</b>	<b>QUALITÉ</b>
FRAGOLA Annie	Élue, Adjointe au Maire Crolles
FORTOUL Pascal	Élu, Conseiller municipal Coublevie
MUNOZ Josette	Élue, Conseillère municipale La Tronche
VALTAT Roger	Élu, Président Communauté de communes Bièvre Est
HONORÉ Philippe	Personnalité qualifiée, Conseiller technique restauration à la direction des lycées Conseil régional Auvergne Rhône Alpes
OLIVIERI Pascal	Personnalité qualifiée, Retraité
TALUCCI Marie	Personnalité qualifiée, Responsable éducation, enfance et jeunesse Meylan
VASSEL Laetitia	Personnalité qualifiée, Responsable du service restauration scolaire et entretien des locaux Saint Martin d'Hères
BAUSSART Guy	Fonctionnaire, Directeur du service Aménagement opérationnel Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais
BERNARD Sonia	Fonctionnaire, Chef de service santé scolaire Grenoble
DEMANGE Betty	Fonctionnaire, Représentante du personnel
DE SMEDT Antoine	Fonctionnaire, Directeur du service à la population Saint Marcellin

#### 4 - TABLEAU RÉCAPITULATIF DES ÉPREUVES

	EXTERNE	INTERNE	TROISIÈME CONCOURS
ADMISSIBILITE	<p><b>Résolution d'un cas pratique</b> exposé <b>dans un dossier</b> 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)</p>		
	<p>des problèmes d'application sur le programme de <b>mathématiques</b> : arithmétiques, géométrie, algèbre (durée : 2 heures, coefficient : 2)</p>	<p><b>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</b>, 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)</p>	
ADMISSION	<p><b>Entretien</b> 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)</p>	<p><b>Entretien</b> 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)</p>	<p><b>Entretien</b> 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)</p>

## **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 : 4**

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 favorables : 4

**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<sup>er</sup> 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 la raison suivante :**

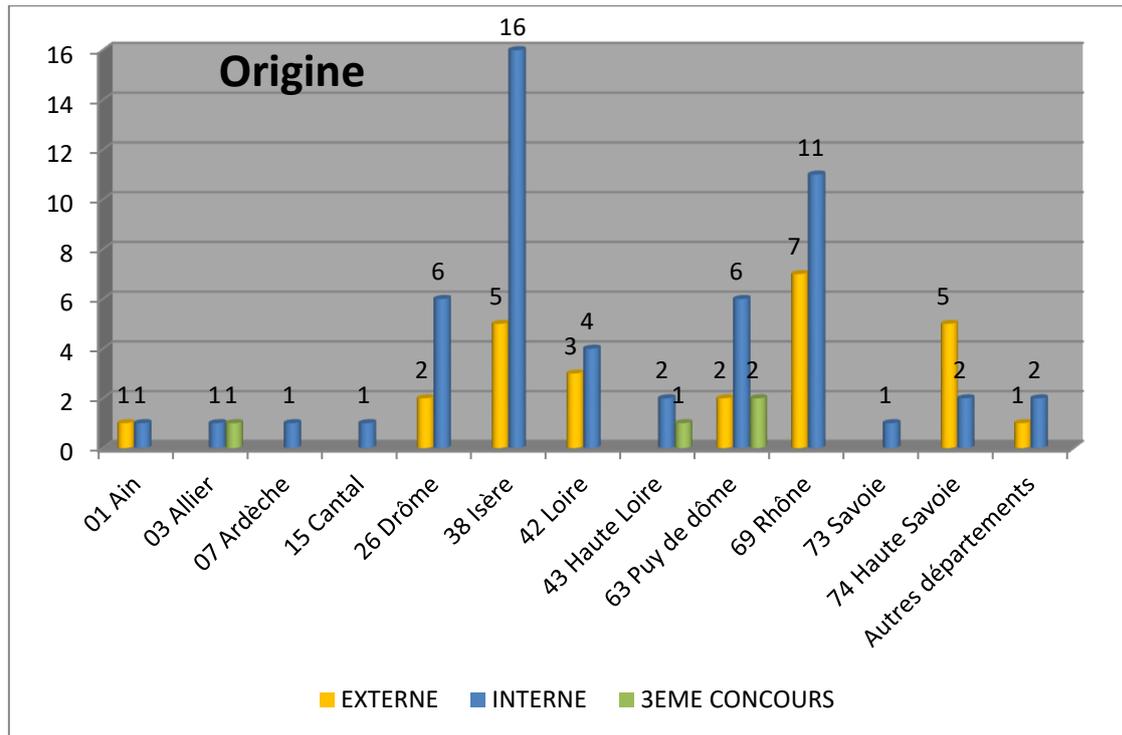
- Ancienneté insuffisante

**C/ Le troisième concours** est ouvert aux candidats justifiant de l'exercice pendant une durée de quatre ans au moins d'une ou de plusieurs activités professionnelles, d'un ou de plusieurs mandats de membre d'une assemblée élue d'une collectivité territoriale ou d'une ou de plusieurs activités accomplies en qualité de responsable d'une association.

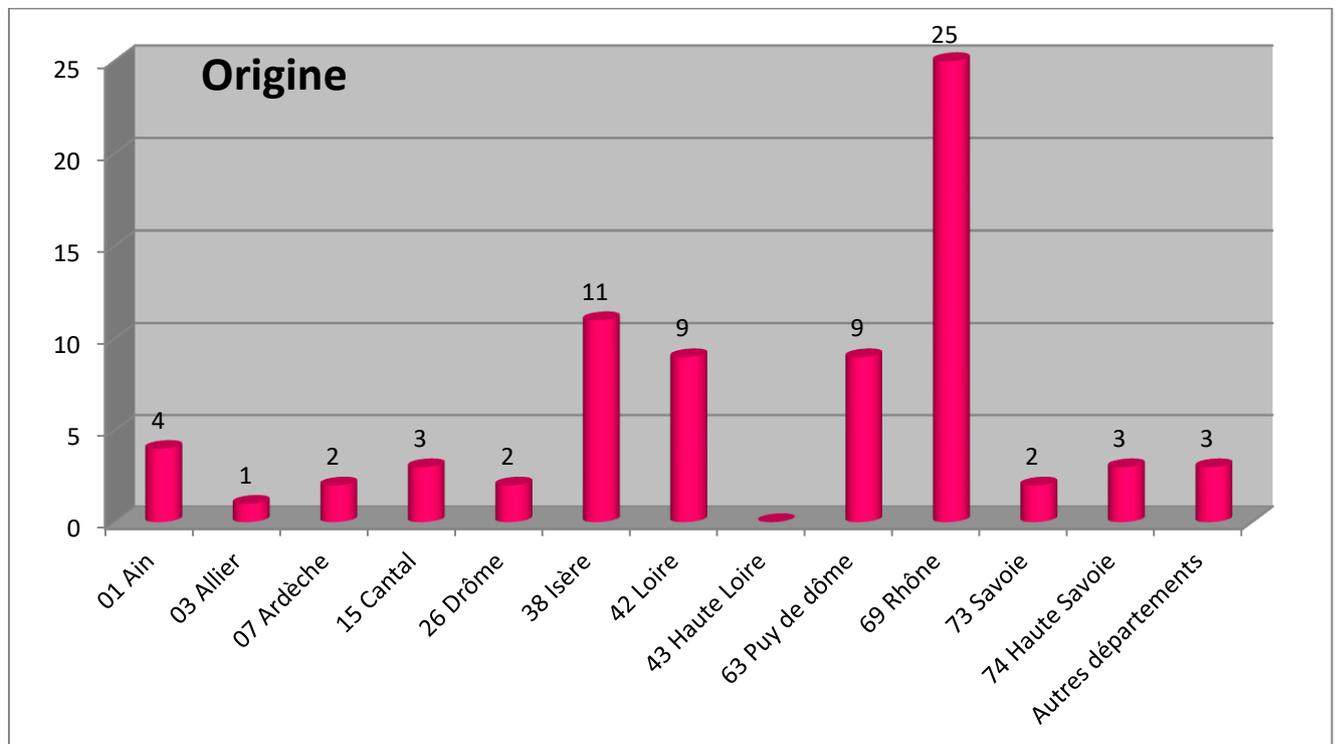
Les activités professionnelles mentionnées ci-dessus doivent correspondre à l'encadrement d'équipes techniques, à la direction ou à la réalisation de travaux nécessitant une compétence professionnelle technique étendue.

## ORIGINE DES CANDIDATS

### RESTAURATION :



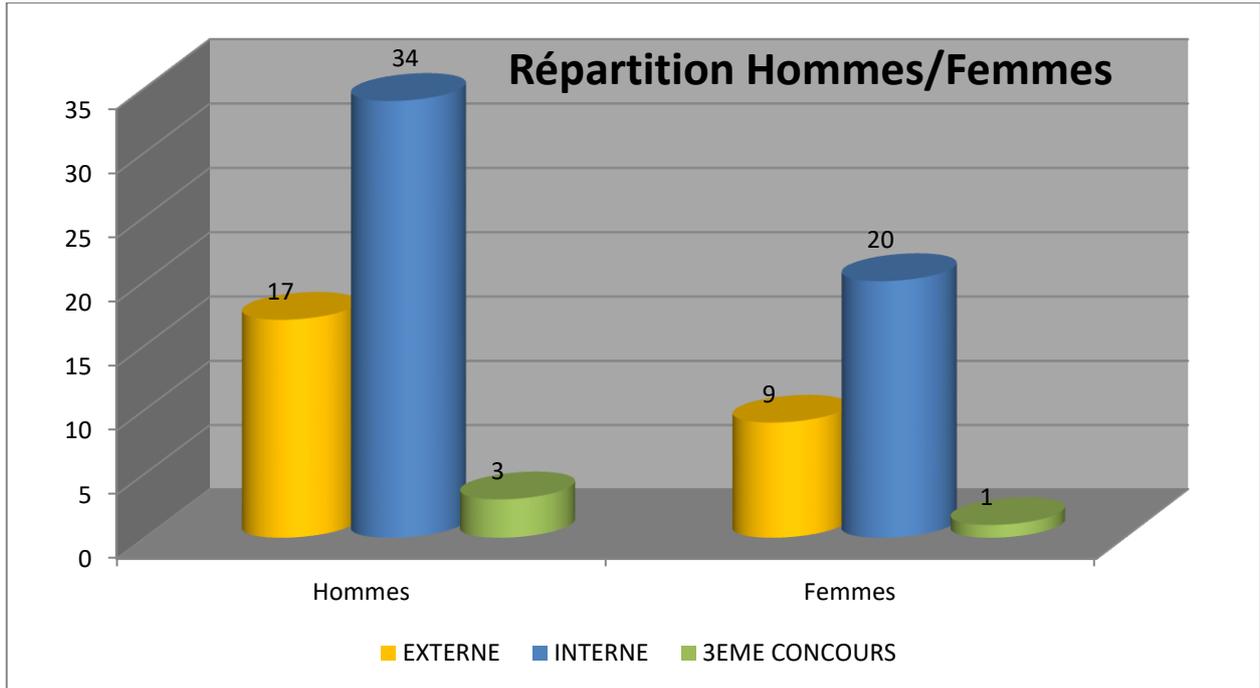
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



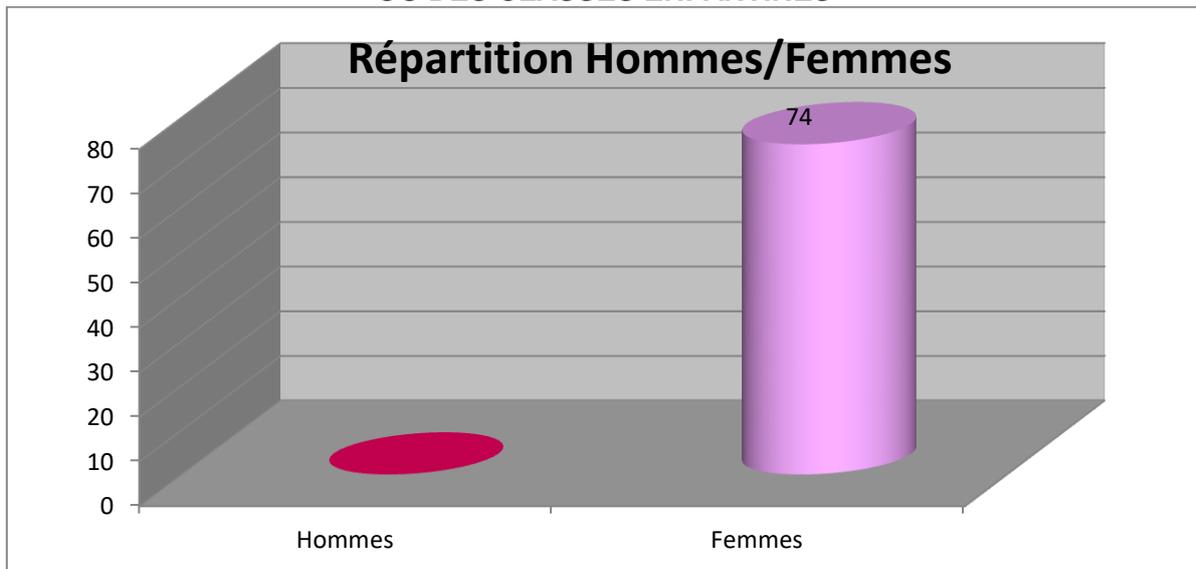
Départements Auvergne Rhône-Alpes	TOUS CONCOURS		EXTERNE	INTERNE			3 <sup>EME</sup> CONCOURS
			Restauration (26)	TC (128)	Restauration (54)	Hygiène etc... (74)	Restauration (4)
01 Ain	4 %	6	4 %	4 %	2 %	5 %	
03 Allier	2 %	3		2 %	2 %	1 %	25 %
07 Ardèche	2 %	3		2 %	2 %	3 %	
15 Cantal	3 %	4		3 %	2 %	4 %	
26 Drôme	6 %	10	8 %	6 %	11 %	3 %	
38 Isère	20 %	32	19 %	21 %	29 %	15 %	
42 Loire	10 %	16	11 %	10 %	7 %	12 %	
43 Haute Loire	2 %	3		2 %	4 %		25 %
63 Puy de dôme	12 %	19	8 %	12 %	11 %	12 %	50 %
69 Rhône	27 %	43	27 %	28 %	20 %	34 %	
73 Savoie	2 %	3		2 %	2 %	3 %	
74 Haute Savoie	6 %	10	19 %	4 %	4 %	4 %	
Autres départements	4 %	6	4 %	4 %	4 %	4 %	
<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>	<b>158</b>					

## RÉPARTITION HOMMES/FEMMES

### RESTAURATION :



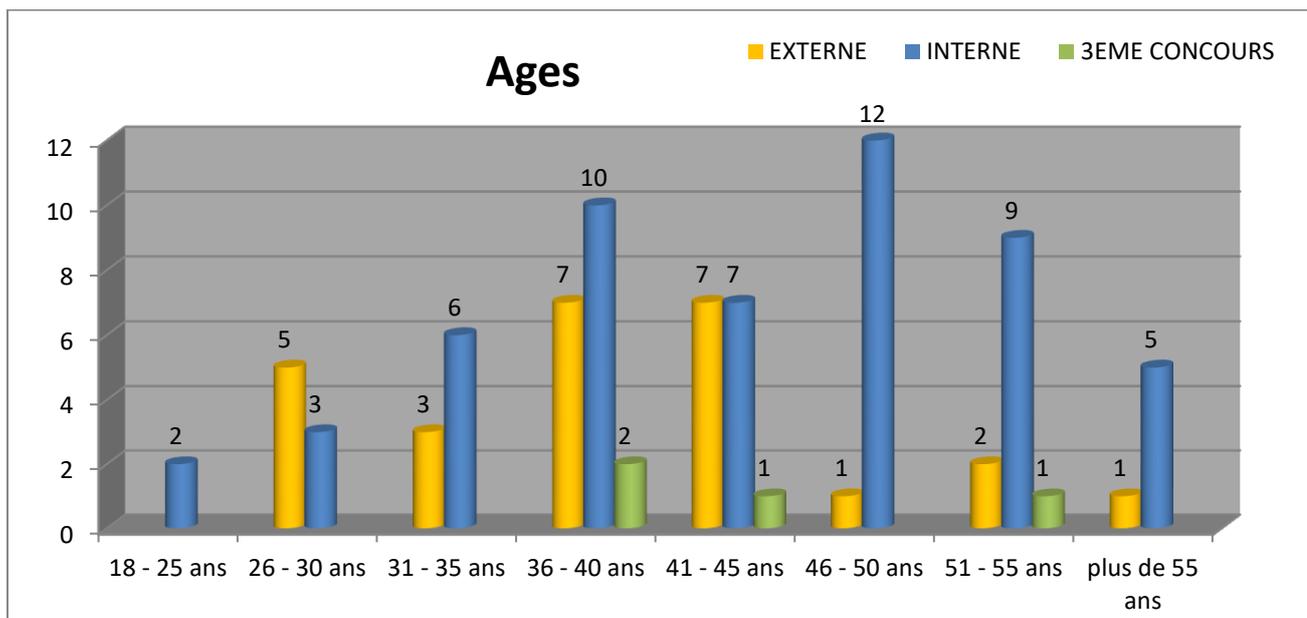
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



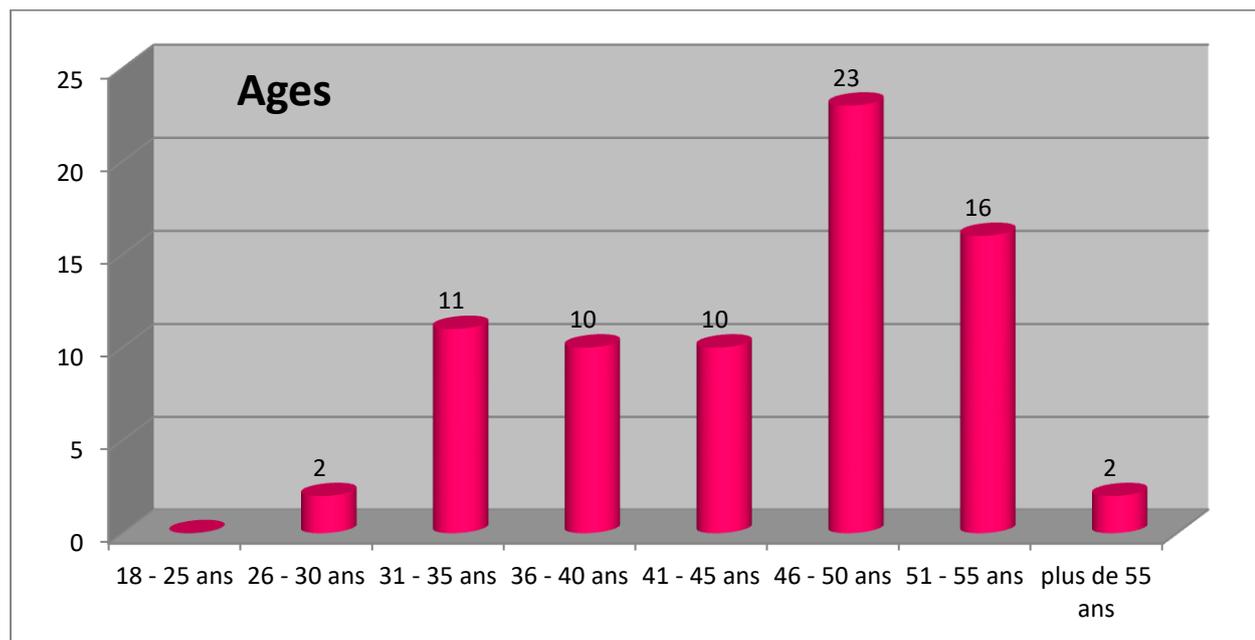
		Hommes	Femmes
Restauration	Externe (26)	65 %	35 %
	Interne (54)	63 %	37 %
	3 <sup>ème</sup> concours (4)	75 %	25 %
	<b>TOTAL (84)</b>	<b>67 %</b>	<b>33 %</b>
Hygiène et accueil...	Interne (74)		100 %
<b>Tous concours (158)</b>		<b>34 %</b>	<b>66 %</b>

## AGE DES CANDIDATS

### RESTAURATION :



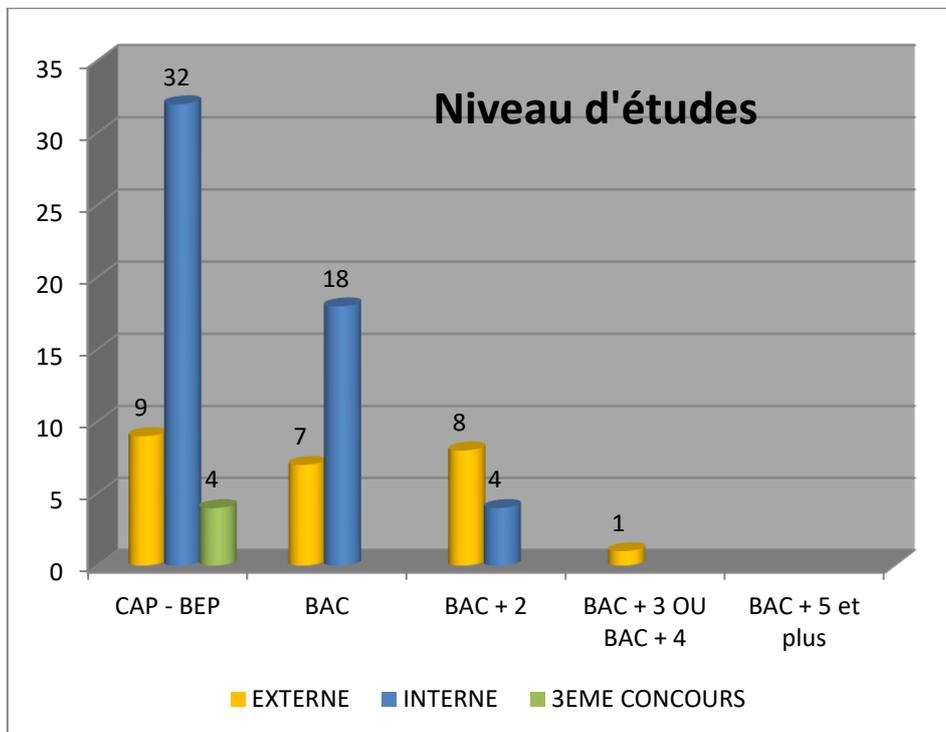
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



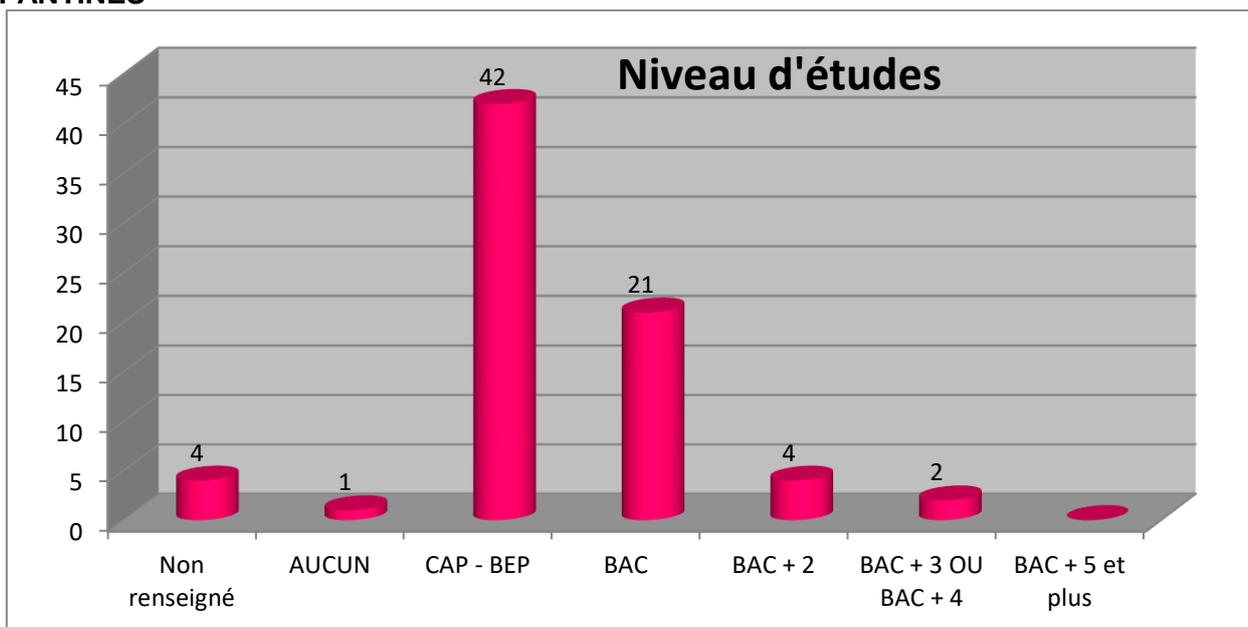
		18/25	26/30	31/35	36/40	41/45	46/50	51/55	+55
Restauration	Externe (26)		19 %	11 %	27 %	27 %	4 %	8 %	4 %
	Interne (54)	4 %	5 %	11 %	19 %	13 %	22 %	17 %	9 %
	3 <sup>ème</sup> conc (4)				50 %	25 %		25 %	
	TOTAL (84)	2 %	10 %	11 %	23 %	18 %	15 %	14 %	7 %
Hygiène et accueil...	Interne (74)		3 %	15 %	14 %	14 %	31 %	22 %	3 %
Tous concours (158)		1 %	6 %	13 %	18 %	16 %	23 %	18 %	5 %

### NIVEAU D'ÉTUDE DES CANDIDATS

### RESTAURATION :



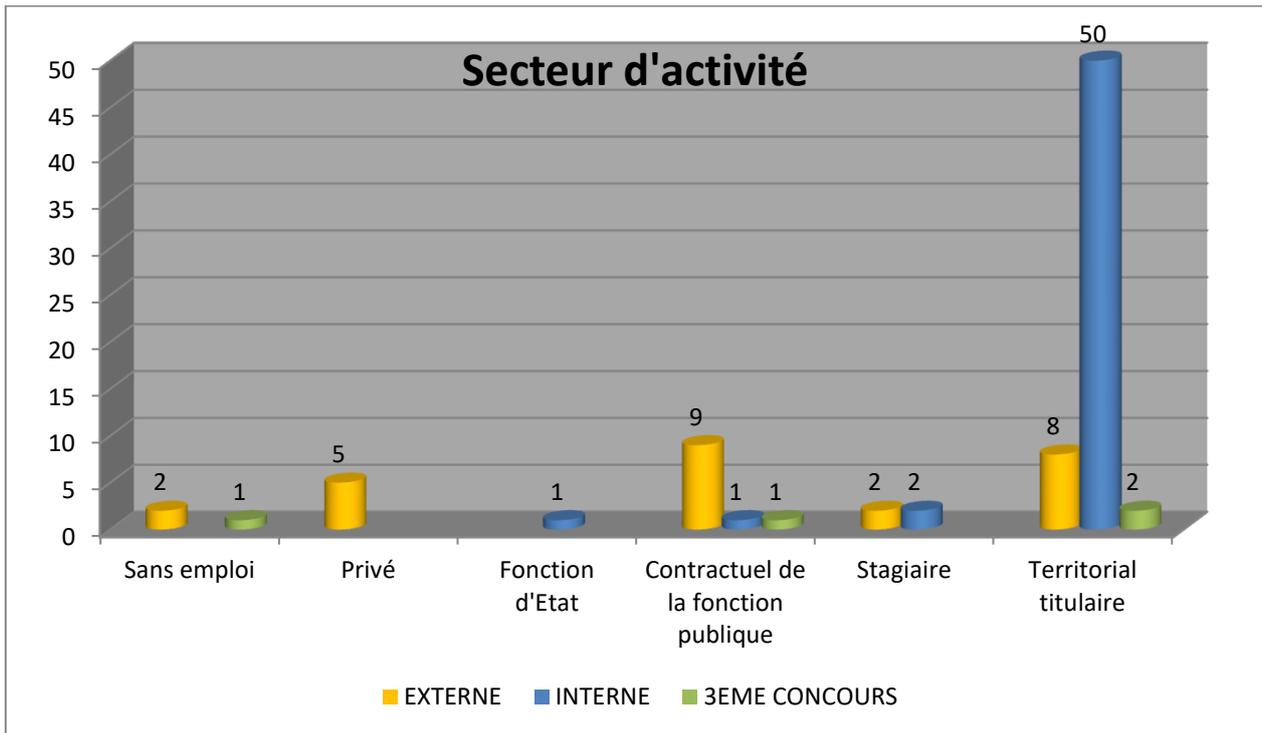
## HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



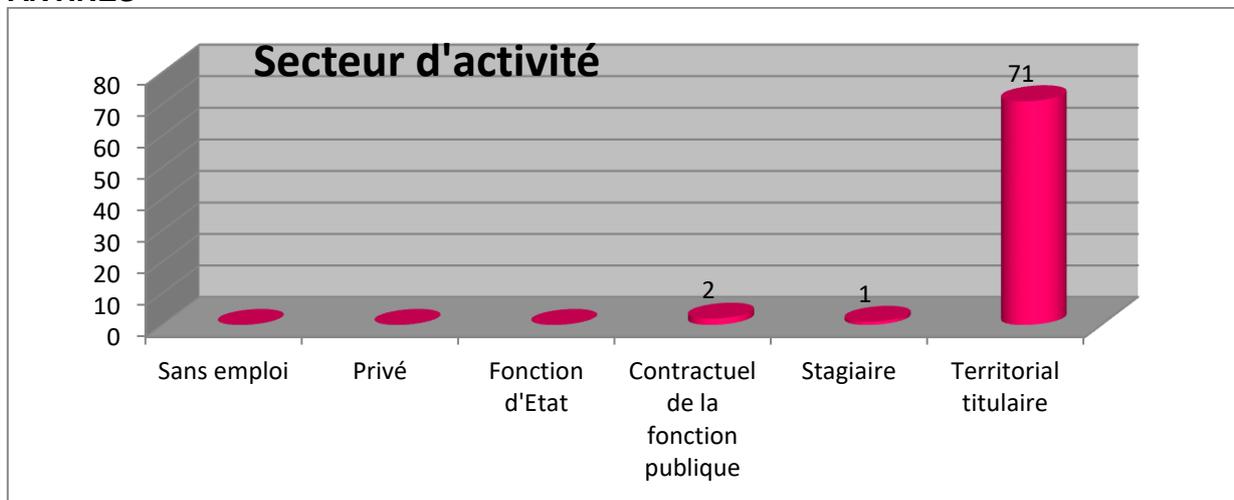
		NR	aucun	CAP/BEP	BAC	BAC+2	BAC+3/4
Restauration	Externe (26)	4 %		34 %	27 %	31 %	4 %
	Interne (54)			59 %	34 %	7 %	
	3 <sup>ème</sup> conc (4)			100 %			
	TOTAL (84)	1 %		54 %	30 %	14 %	1 %
Hygiène et accueil...	Interne (74)	5 %	1 %	57 %	28 %	5 %	3 %
Tous concours (158)		3 %	1 %	55 %	29 %	10 %	2 %

## SECTEUR D'ACTIVITÉ

### RESTAURATION :



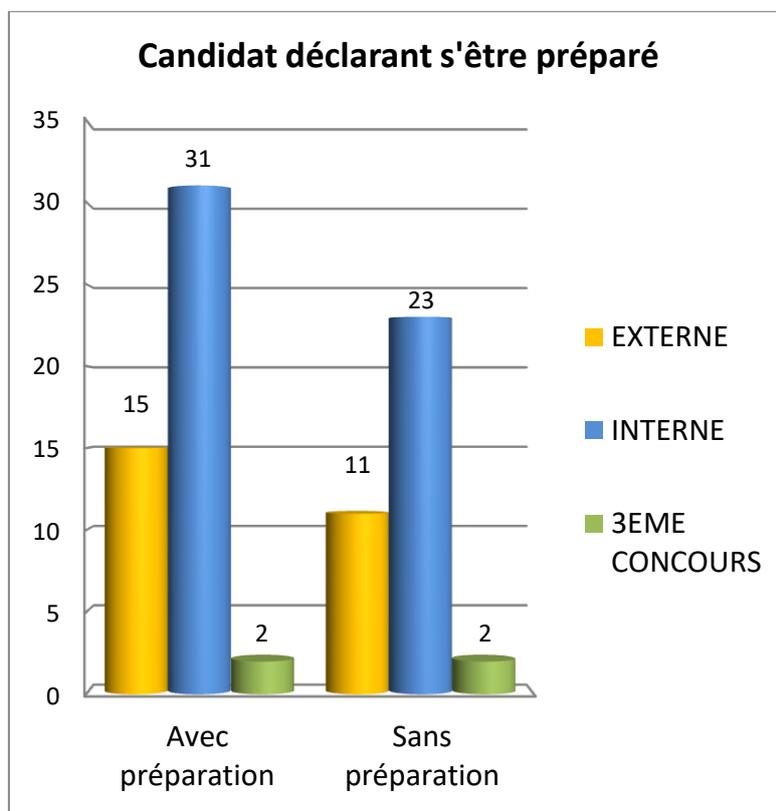
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



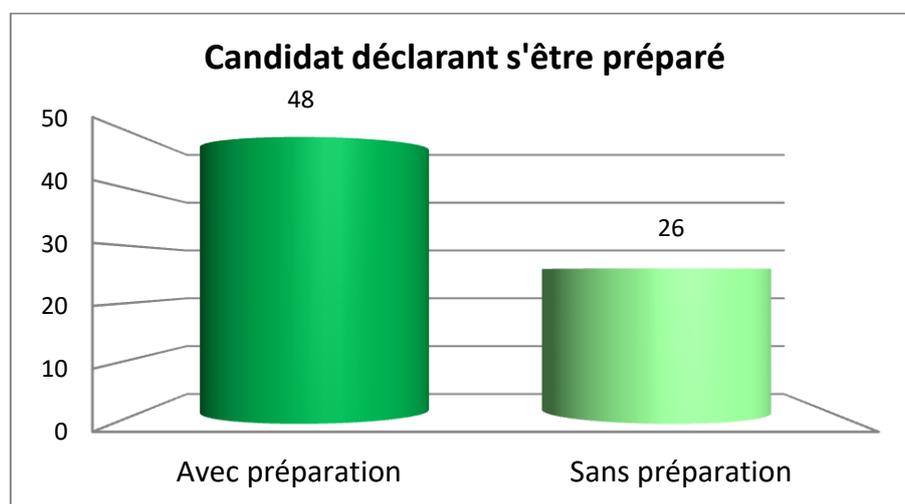
		Sans emploi	Privé	Fonction Etat	Contractuel FP	Stagiaire	Titulaire Territ.
Restauration	Externe (26)	8 %	19 %		34 %	8 %	31 %
	Interne (54)			2 %	2 %	4 %	92 %
	3 <sup>ème</sup> conc (4)	25 %			25 %		50 %
	TOTAL (84)	4 %	6 %	1 %	13 %	5 %	71 %
Hygiène et accueil...	Interne (74)				3 %	1 %	96 %
Tous concours (158)		2 %	3 %	1 %	8 %	3 %	83 %

## PRÉPARATION AU CONCOURS

### RESTAURATION :



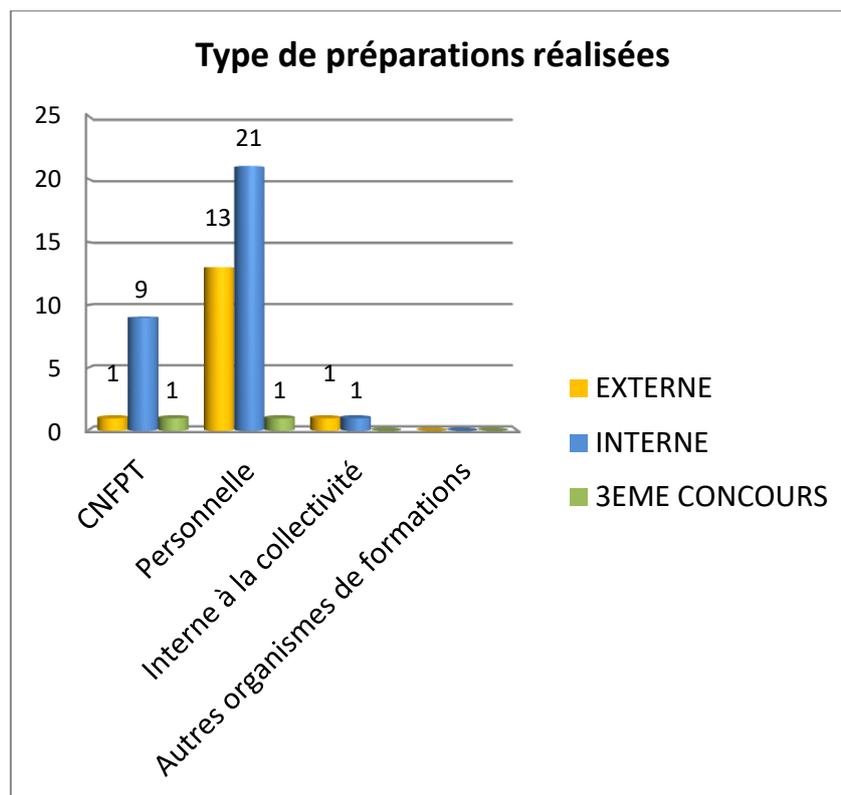
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



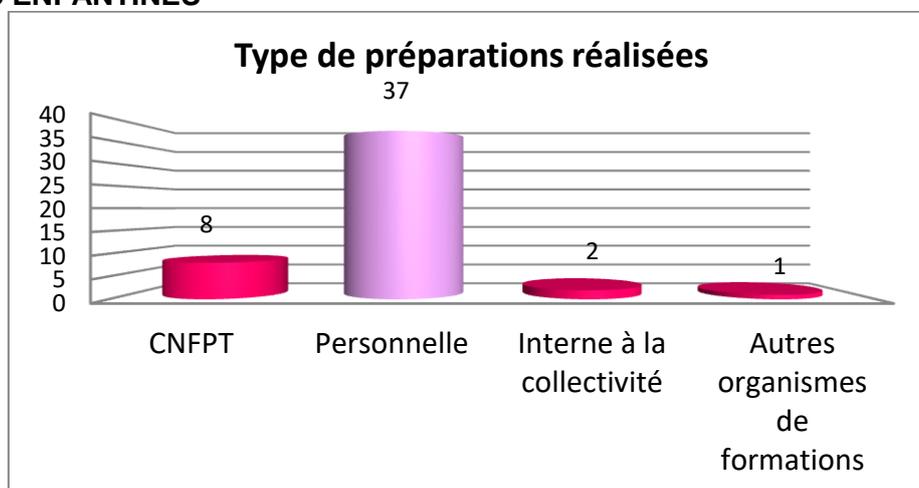
		Avec préparation	Sans préparation
Restauration	Externe (26)	58 %	42 %
	Interne (54)	57 %	43 %
	3 <sup>ème</sup> conc (4)	50 %	50 %
	TOTAL (84)	57 %	43 %
Hygiène et accueil...	Interne (74)	65 %	35 %
Tous concours (158)		61 %	39 %

## TYPE DE PRÉPARATION RÉALISÉES

### RESTAURATION :



### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



		CNFPT	Personnelle	Interne à la collectivité	Autres organismes
Restauration	Externe (15)	7 %	86 %	7 %	
	Interne (31)	29 %	68 %	3 %	
	3 <sup>ème</sup> conc (2)	50 %	50 %		
	TOTAL (48)	23 %	73 %	4 %	
Hygiène et accueil...	Interne (48)	17 %	77 %	4 %	2 %
Tous concours (96)		20 %	75 %	4 %	1 %

## **6 - RÉSULTATS DES ÉPREUVES ÉCRITES D'ADMISSIBILITÉ**

### **6.1 - Le concours externe**

**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/ Mathématiques.** (Durée : deux heures ; coefficient 2).

92 % des candidats admis à concourir étaient présents aux épreuves écrites d'admissibilités du concours externe

Épreuves	Présents	Admis à concourir	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne
<i>Résolution d'un cas pratique</i>	24	26	4	15	10.04
<i>Mathématiques</i>	24	26	1	17.50	9.67

Résolution d'un cas pratique :

46 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

Mathématiques :

42 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

**Le jury a fixé à 10/20 le seuil d'admissibilité soit 12 candidats admissibles au concours externe.**

Rappel session 2019 : (Spécialité « Restauration »)

Épreuves	Absents	Admis à concourir	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admissibilité
<i>Résolution d'un cas pratique</i>	22	46	5	15	11.50	10.40
<i>Mathématiques</i>	21	46	0	17	8.31	

### **6.2 - Le concours interne**

**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)

83 % des candidats admis à concourir étaient présents aux épreuves écrites d'admissibilités du concours interne pour la spécialité « **Restauration** »

78 % des candidats admis à concourir étaient présents aux épreuves écrites d'admissibilités du concours interne pour la spécialité « **Hygiène et accueil...** »

Epreuves	Spécialité	Présents	Admis à concourir	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne
<i>Résolution d'un cas pratique</i>	Restauration	45	54	2.50	14.50	9.64
	Hygiène et accueil.....	58	74	1.50	17	8.78
<i>Vérification des connaissances techniques</i>	Restauration	45	54	3.62	16.75	11.26
	Hygiène et accueil.....	57	74	6	17	12.22

*Résolution d'un cas pratique :*

Hygiène et accueil des enfants... : 60 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

Restauration : 38 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

*Vérification des connaissances techniques :*

Hygiène et accueil des enfants... : 12 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

Restauration : 18 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

Spécialités	Restauration	Hygiène et accueil.....
Seuil d'admissibilité	10.90	10
<b>Nombre de candidats admissibles</b>	<b>23</b>	<b>28</b>

*Rappel session 2019 : (Spécialités « Restauration » et « Hygiène et accueil... »)*

Epreuves	Spécialité	Absents	Admis à concourir	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne
<i>Résolution d'un cas pratique</i>	<i>Restauration</i>	20	78	4	18	11.72
	<i>Hygiène et accueil.....</i>	27	97	2	14	8.67
<i>Vérification des connaissances techniques</i>	<i>Restauration</i>	20	78	3	19	9.33
	<i>Hygiène et accueil.....</i>	27	97	3	17	10.11

Spécialités	Restauration	Hygiène et accueil...
<i>Moyenne par spécialité</i>	10.52	9.39
<i>Seuil d'admissibilité</i>	12.20	9.50

### **6.3 - Le 3<sup>ème</sup> concours**

**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)

100 % des candidats admis à concourir étaient présents aux épreuves écrites d'admissibilités du 3<sup>ème</sup> concours.

Epreuves	Présents	Admis à concourir	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne
<i>Résolution d'un cas pratique</i>	4	4	7.50	12.50	9.38
<i>Vérification des connaissances techniques</i>	4	4	7.60	12.35	9.82

Résolution d'un cas pratique :

75 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

Vérification des connaissances techniques :

50 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

**Le jury a fixé à 10 le seuil d'admissibilité soit 1 candidat admissible au 3<sup>ème</sup> concours.**

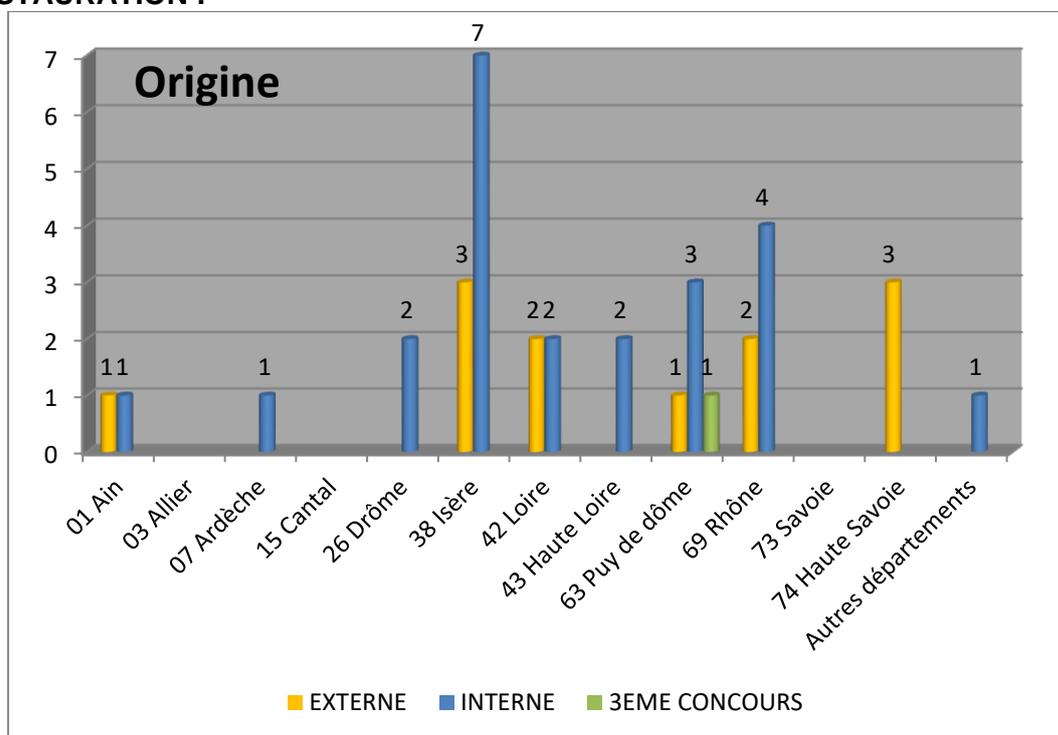
Session 2019 :

Épreuves	Absents	Admis à concourir	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admissibilité
<i>Résolution d'un cas pratique</i>	4	12	9	15	12.50	10.60
<i>Vérification des connaissances techniques</i>	4	12	8	17	10.88	

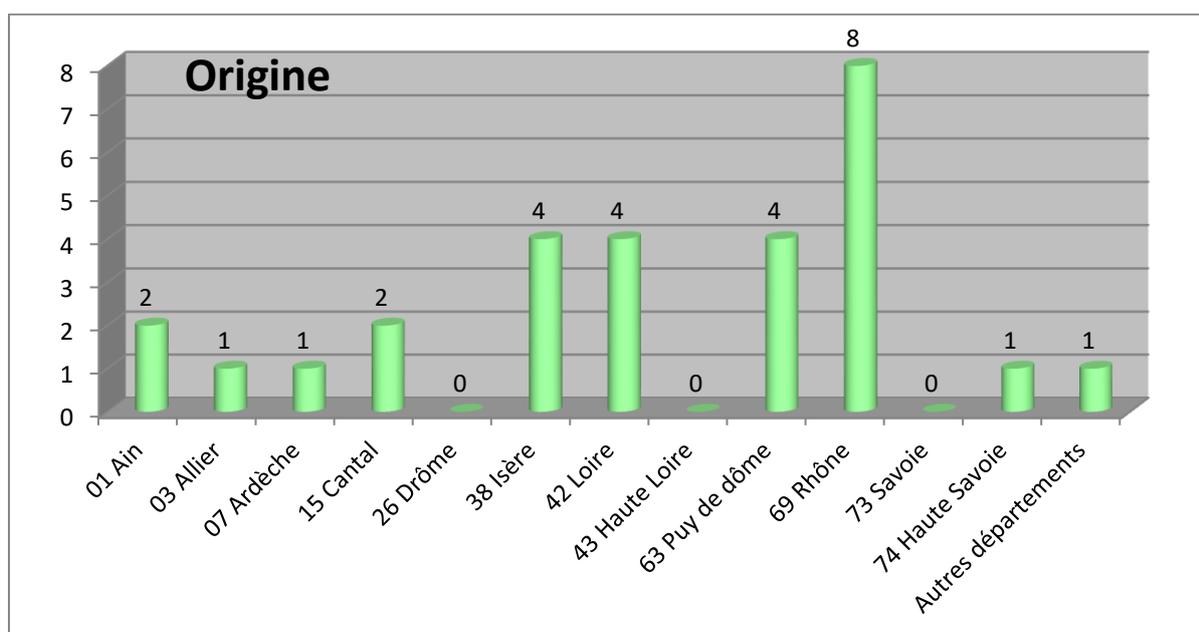
## 7 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS ADMISSIBLES

### ORIGINE DES CANDIDATS

#### RESTAURATION :



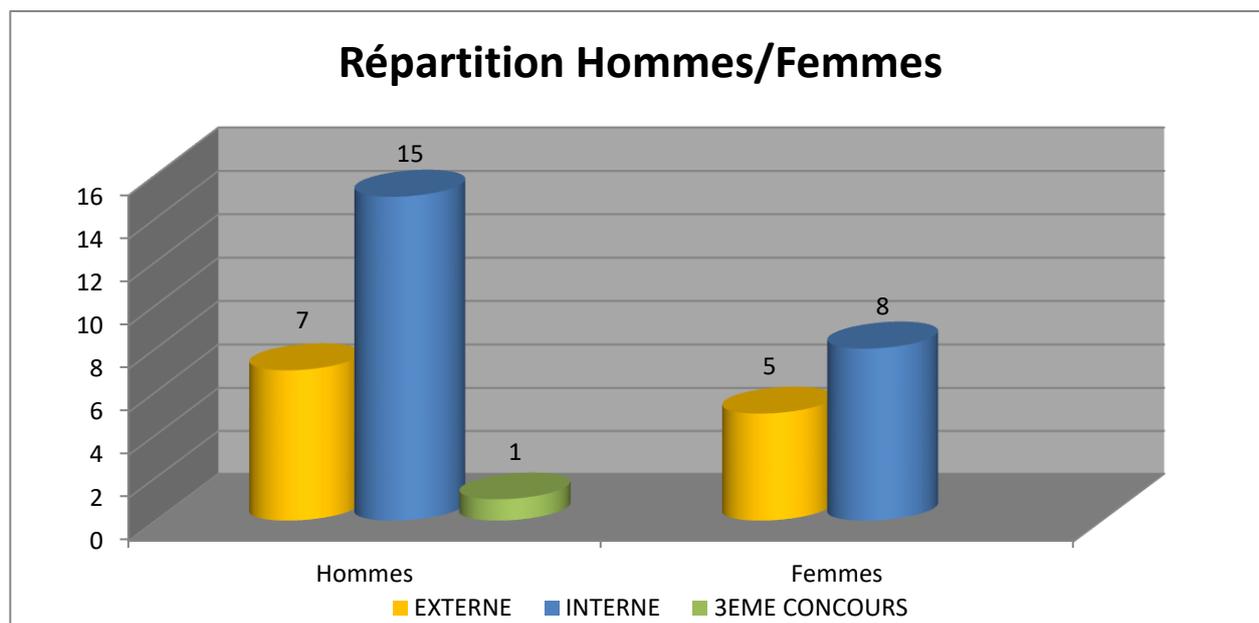
#### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



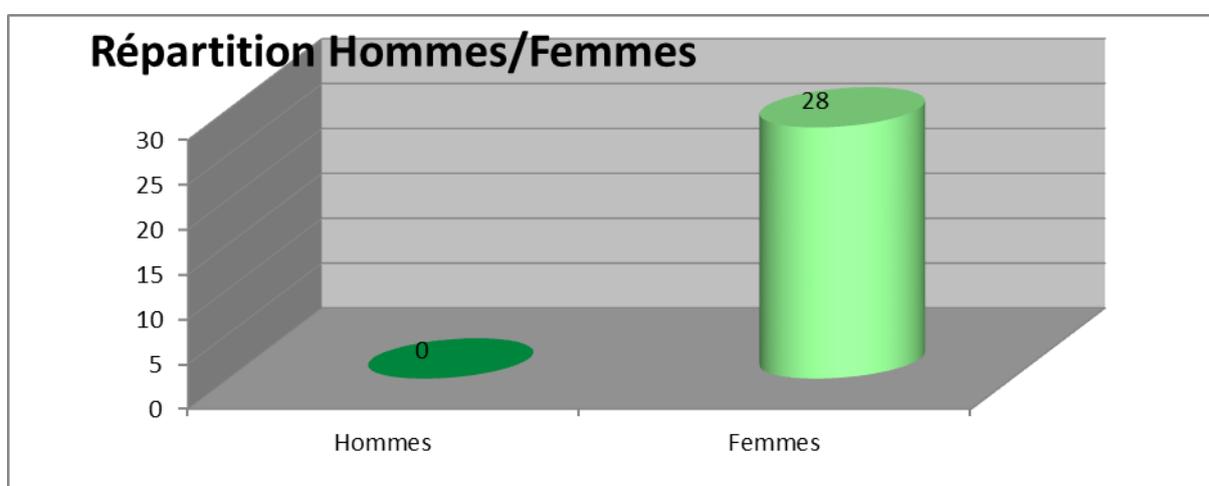
	TOUS CONCOURS (64)		EXTERNE	INTERNE			3 <sup>EME</sup> CONCOURS
			Restauration (12)	TC (51)	Restauration (23)	Hygiène etc. (28)	Restauration (1)
01 Ain	6 %	4	8 %	6 %	4 %	7 %	
03 Allier	2 %	1		2 %		4 %	
07 Ardèche	3 %	2		4 %	4 %	4 %	
15 Cantal	3 %	2		4 %		7 %	
26 Drôme	3 %	2		4 %	9 %		
38 Isère	22 %	14	25 %	22 %	31 %	14 %	
42 Loire	13 %	8	17 %	12 %	9 %	14 %	
43 Haute Loire	3 %	2		4 %	9 %		100 %
63 Puy de dôme	14 %	9	8 %	14 %	13 %	14 %	
69 Rhône	22 %	14	17 %	24 %	17 %	29 %	
73 Savoie							
74 Haute Savoie	6 %	4	25 %	2 %		4 %	
Autres départements	3 %	2		4 %	4 %	4 %	
<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>	<b>64</b>					

## RÉPARTITION HOMMES/FEMMES

### RESTAURATION :



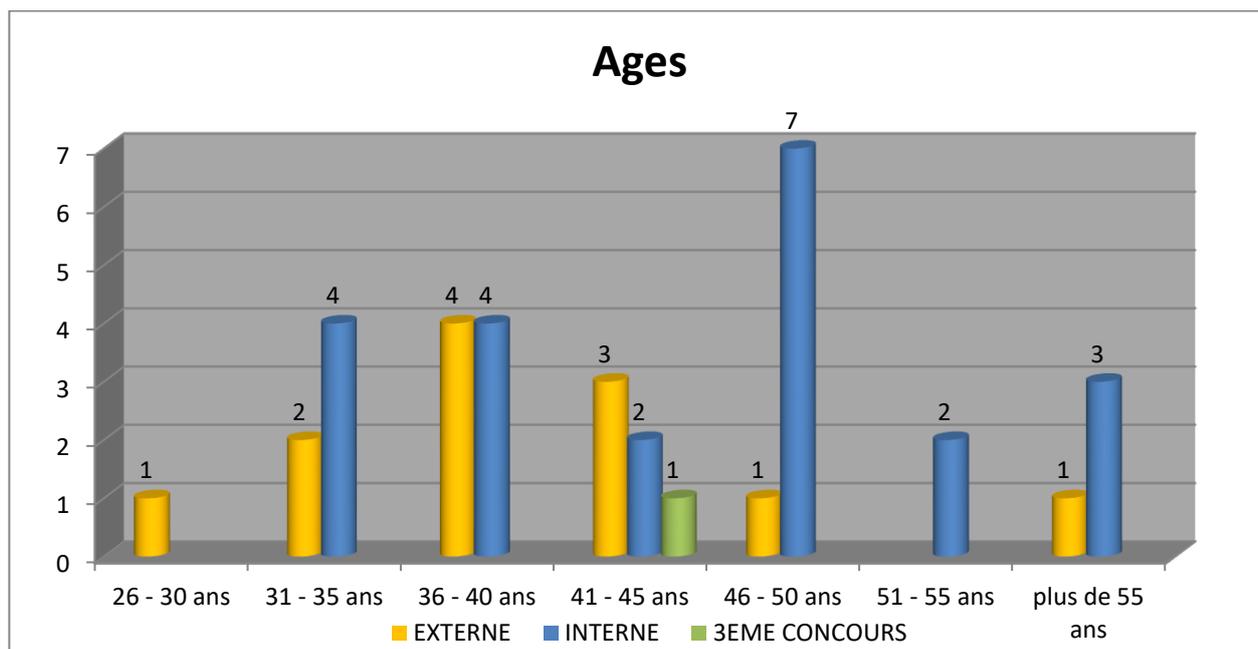
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



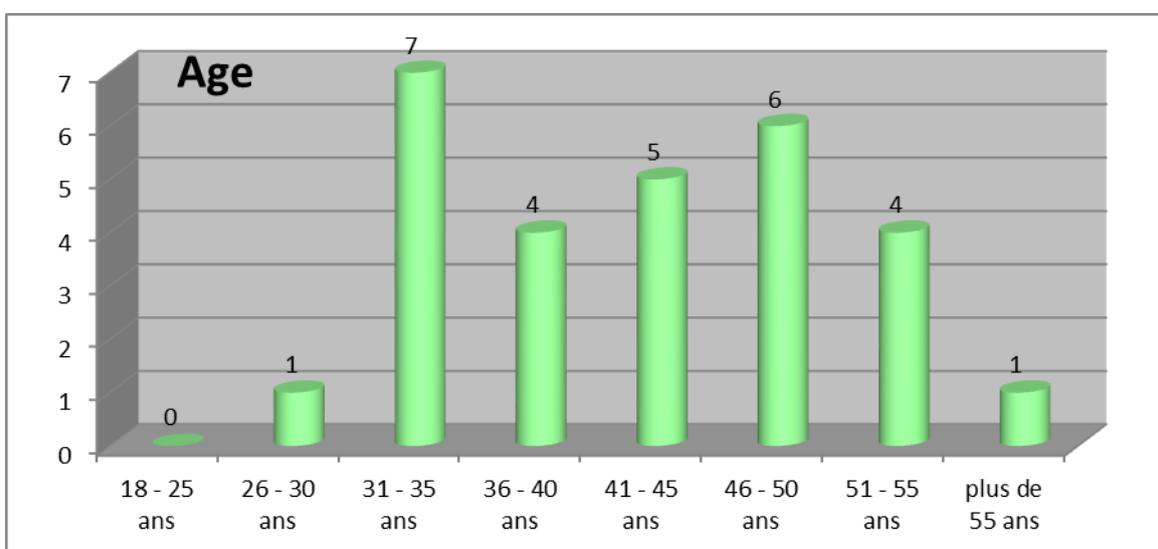
		Hommes	Femmes
Restauration	Externe (12)	58 %	42 %
	Interne (23)	65 %	35 %
	3 <sup>ème</sup> concours (1)	100 %	
	TOTAL (36)	64 %	36 %
Hygiène et accueil etc.	Interne (28)		100 %
Tous concours (64)		36 %	64 %

## AGE DES CANDIDATS

### RESTAURATION :



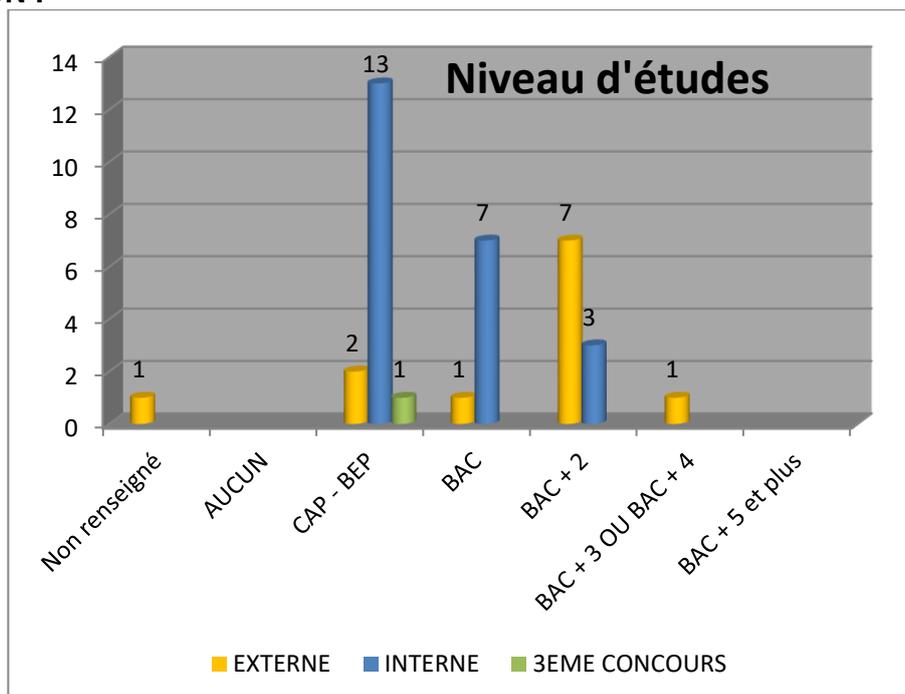
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



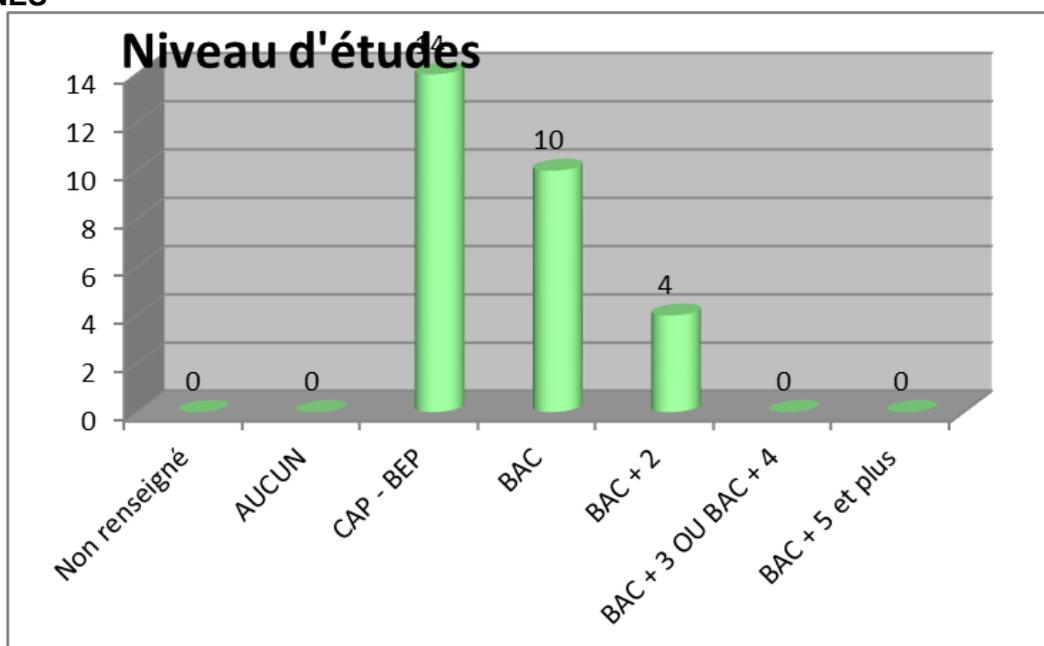
		26/30	31/35	36/40	41/45	46/50	51/55	+55
Restauration	Externe (12)	8 %	17 %	34 %	25 %	8 %		8 %
	Interne (23)		18 %	18 %	10 %	31 %	10 %	13 %
	3 <sup>ème</sup> concours (1)				100 %			
	TOTAL (36)	3 %	17 %	23 %	17 %	23 %	6 %	11 %
Hygiène et accueil etc.	Interne (28)	4 %	25 %	14 %	18 %	21 %	14 %	4 %
Tous concours (64)		3 %	20 %	19 %	17 %	22 %	9 %	8 %

## NIVEAU D'ÉTUDE DES CANDIDATS

### RESTAURATION :



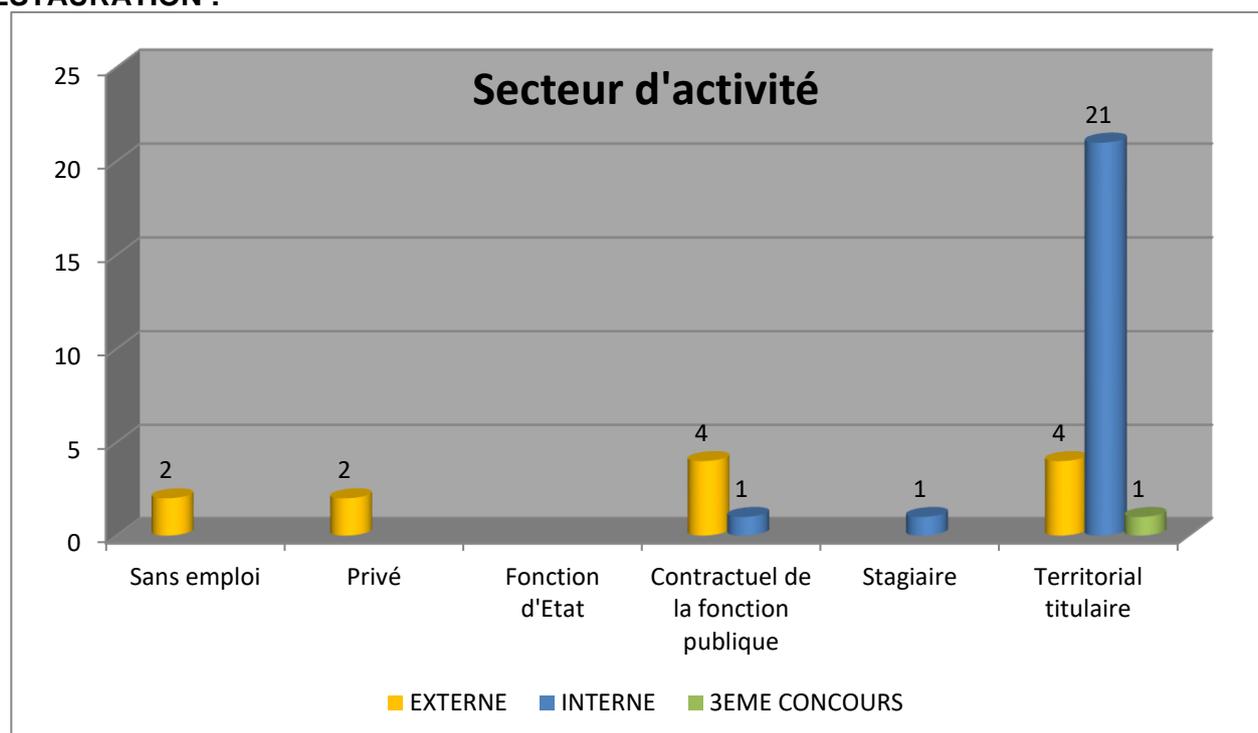
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



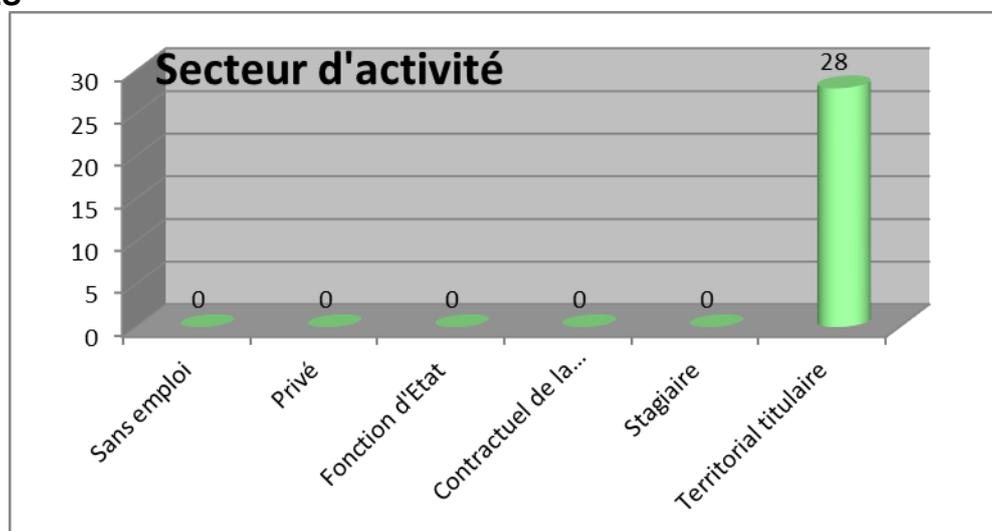
		NR	aucun	CAP/BEP	BAC	BAC+2	BAC+3/4	BAC+5 et +
Restauration	Externe (12)	8 %		17 %	8 %	59 %	8 %	
	Interne (23)			57 %	30 %	13 %		
	3 <sup>ème</sup> concours (1)			100 %				
	TOTAL (36)	3 %		44 %	22 %	28 %	3 %	
Hygiène et accueil etc...	Interne (28)			50 %	36 %	14 %		
Tous concours (64)		2 %		47 %	28 %	22 %	2 %	

## SECTEUR D'ACTIVITÉ

### RESTAURATION :



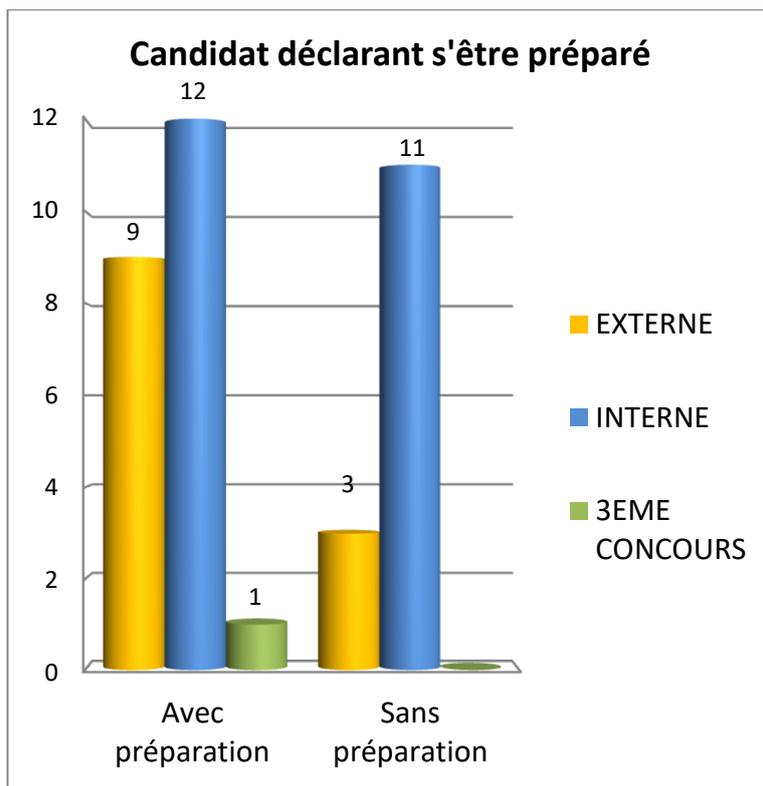
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



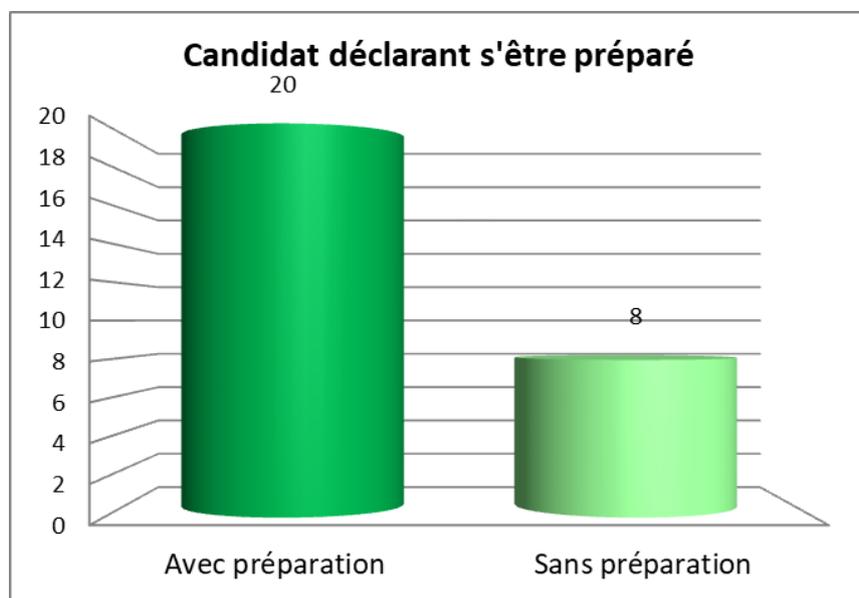
		S. emploi	Privé	Contractuel FP	Stagiaire	Titulaire Territ.
Restauration	Externe (12)	17 %	17 %	33 %		33 %
	Interne (23)			4 %	4 %	92 %
	3 <sup>ème</sup> concours (1)					100 %
	TOTAL (36)	5 %	5 %	14 %	3 %	73 %
Hygiène et accueil etc.	Interne (28)					100 %
Tous concours (64)		3 %	3 %	8 %	2 %	84 %

## PRÉPARATION AU CONCOURS

### RESTAURATION :



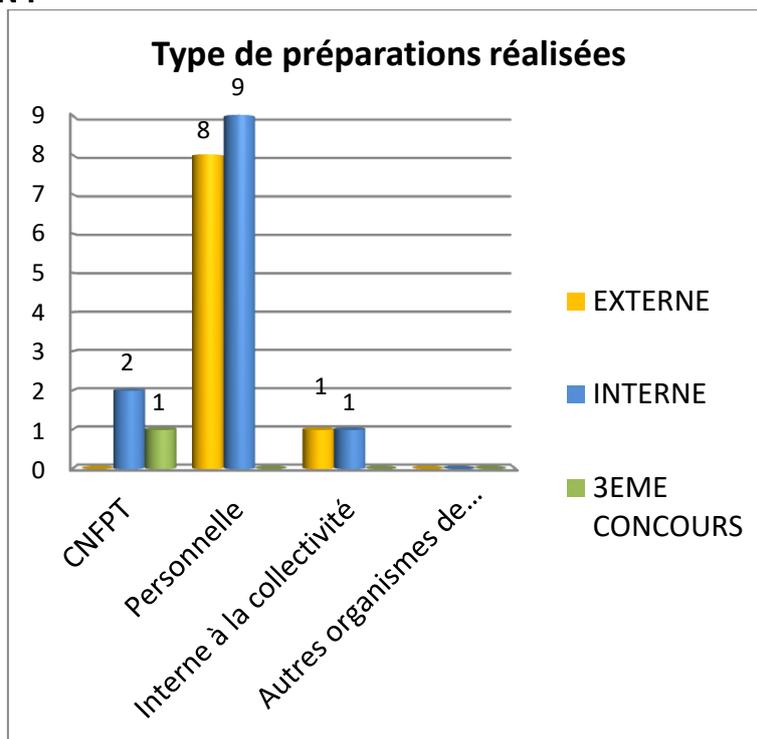
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



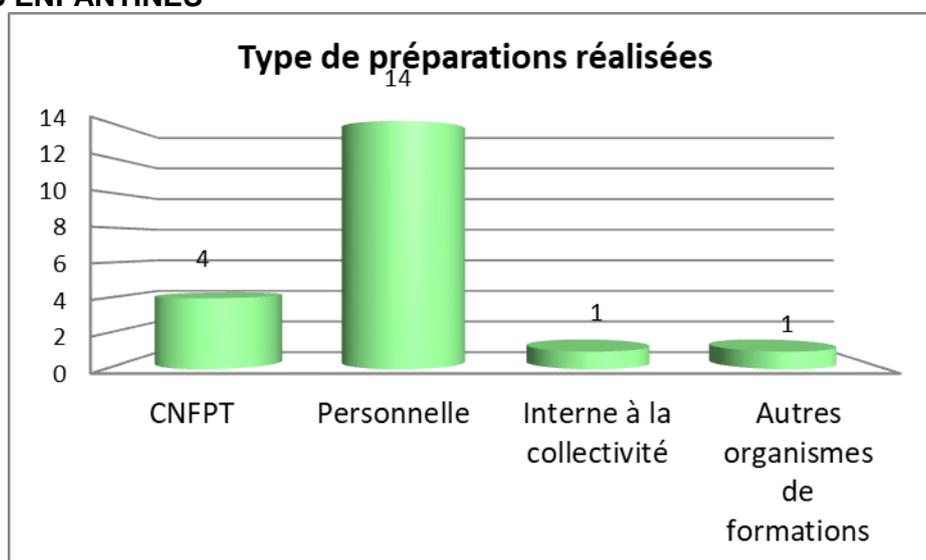
		Avec préparation	Sans préparation
Restauration	Externe (12)	75 %	25 %
	Interne (23)	52 %	48 %
	3 <sup>ème</sup> concours (1)	100 %	
	<b>TOTAL (36)</b>	<b>61 %</b>	<b>39 %</b>
Hygiène et accueil etc.	Interne (28)	71 %	29 %
<b>Tous concours (64)</b>		<b>66 %</b>	<b>34 %</b>

## TYPE DE PRÉPARATION RÉALISÉES

### RESTAURATION :



### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



		CNFPT	Personnelle	Interne à la collectivité	Autres organismes
Restauration	Externe (9)		89 %	11 %	
	Interne (12)	17 %	75 %	8 %	
	3 <sup>ème</sup> conc (1)	100 %			
	TOTAL (22)	14 %	77 %	9 %	
Hygiène et accueil... ;.	Interne (20)	20 %	70 %	5 %	5 %
Tous concours (42)		17 %	74 %	7 %	2 %

## **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	Absents	Admissibles	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
Entretien	Restauration	0	12	8.56	14.67	11.07	11.00

*Rappel session 2019 :*

Epreuve	Spécialité	Absents	Admissibles	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
Entretien	Restauration	1	11	6	17	11.00	12.20

### **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	Absents	Admissibles	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
Entretien	Restauration	0	23	6	17	11.22	13.00
	Hygiène et accueil...	0	28	7	18	12.39	10.20

*Rappel session 2019 :*

Epreuve	Spécialité	Absents	Admissibles	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
Entretien	Restauration	0	16	4	16	11.38	13.20
	Hygiène et accueil...	0	36	3	19	10.03	10.00

### **8.3 – Le 3<sup>ème</sup> 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	Absents	Admissibles	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
Entretien	Restauration	0	1	7	7	7	10.00

*Rappel session 2019 :*

Epreuve	Spécialité	Absents	Admissibles	Note la + basse	Note la + haute	Moyenne	Seuil d'admission
Entretien	Restauration	0	7	5	12	8.71	11.00

## **9 – LES REMARQUES DES CORRECTEURS 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 les deux spécialités, un niveau des candidats assez faible et très disparate :

#### **Le concours externe :**

Résolution d'un cas pratique : 46 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

Mathématiques : 42 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

#### **Le concours interne :**

Résolution d'un cas pratique :

Hygiène et accueil des enfants... : 60 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

Restauration : 38 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

Vérification des connaissances techniques :

Hygiène et accueil des enfants... : 12 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

Restauration : 18 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

#### **Le 3<sup>ème</sup> concours :**

Résolution d'un cas pratique : 75 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

Vérification des connaissances techniques : 50 % des candidats ont obtenu une note inférieure à 10/20

## 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 :

Pour spécialité « Restauration » :

- un écart important dans le niveau des candidats
- la partie présentation du candidat manque de préparation
- un manque de visibilité de la part des candidats sur l'environnement territorial

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

- les candidats manquent de préparation
- un manque de visibilité de la part des candidats sur l'environnement territorial
- un manque de connaissance sur la réforme ayant modifiée le statut des ATSEM, tel que la création de cette nouvelle spécialité

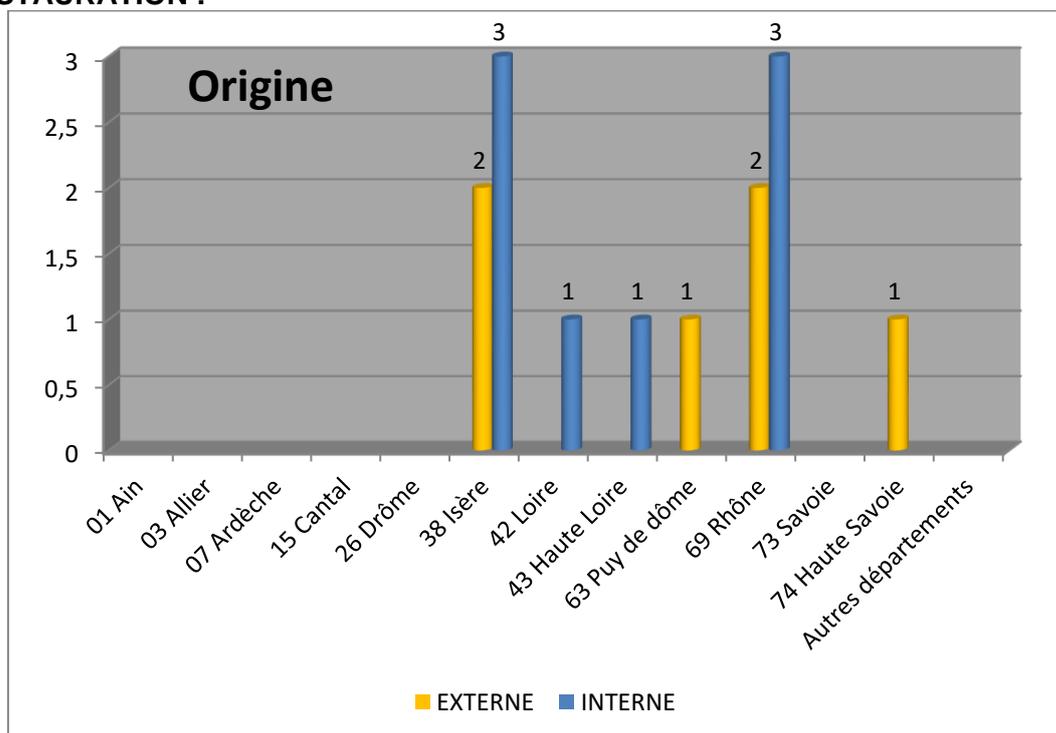
Pour les deux spécialités :

- un manque de positionnement et de motivation à évoluer en tant que manager
- méthodologie de l'épreuve à travailler davantage avec la note de cadrage

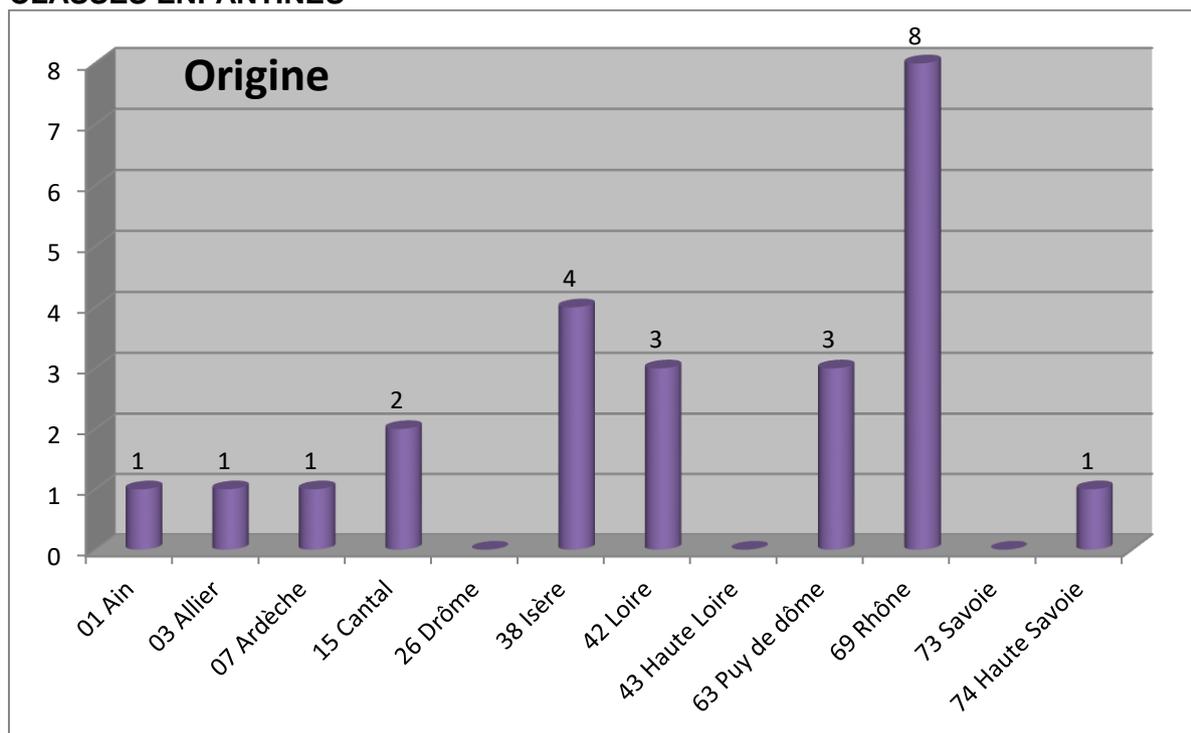
## 10 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS ADMIS

### ORIGINE DES CANDIDATS

RESTAURATION :



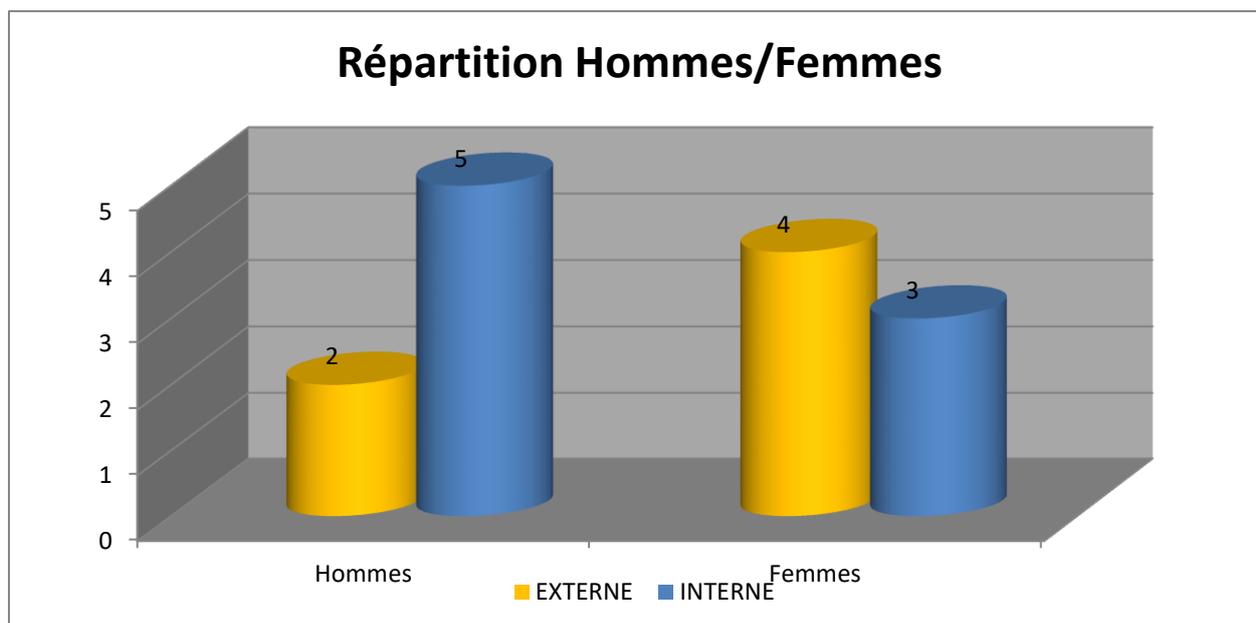
## HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



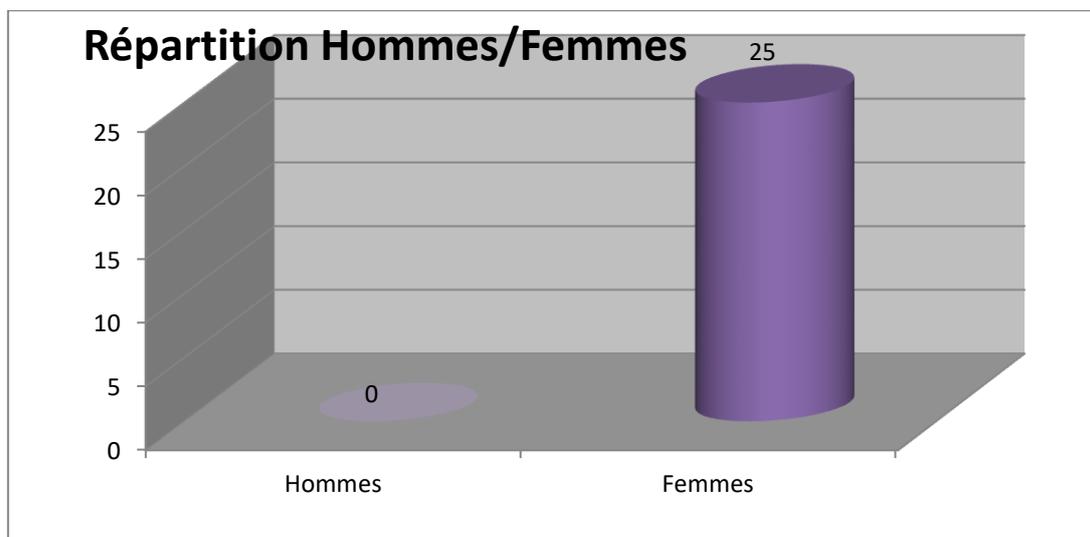
	TOUS CONCOURS		EXTERNE		INTERNE		3 <sup>EME</sup> CONCOURS
			Restauration (6)	TC (33)	Restauration (8)	Hygiène etc. (25)	Restauration (0)
01 Ain	3 %	1		3 %		4 %	
03 Allier	3 %	1		3 %		4 %	
07 Ardèche	3 %	1		3 %		4 %	
15 Cantal	5 %	2		6 %		8 %	
26 Drôme							
38 Isère	23 %	9	33 %	21 %	37.5 %	16 %	
42 Loire	10 %	4		12 %	12.5 %	12 %	
43 Haute Loire	3 %	1		3 %	12.5 %		
63 Puy de dôme	10 %	4	17 %	9 %		12 %	
69 Rhône	32 %	13	33 %	34 %	37.5 %	32 %	
73 Savoie							
74 Haute Savoie	5 %	2	17 %	3 %		4 %	
Autres départements	3 %	1		3 %		4 %	
<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>	<b>39</b>					

## RÉPARTITION HOMMES/FEMMES

### RESTAURATION :



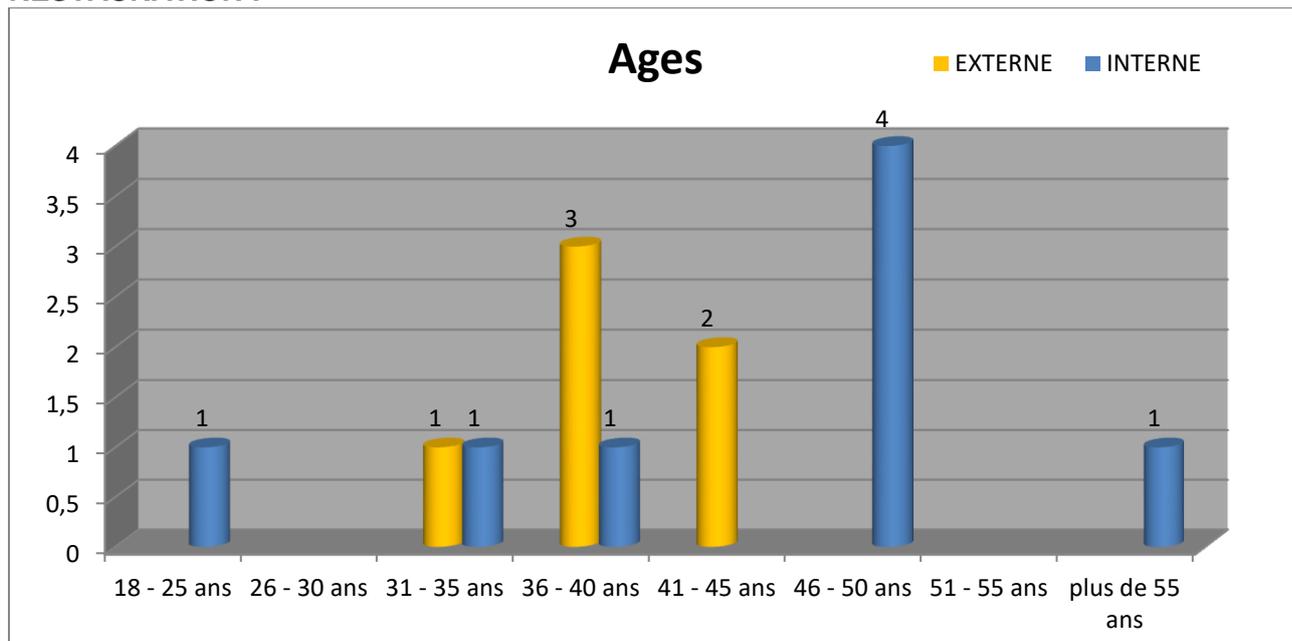
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



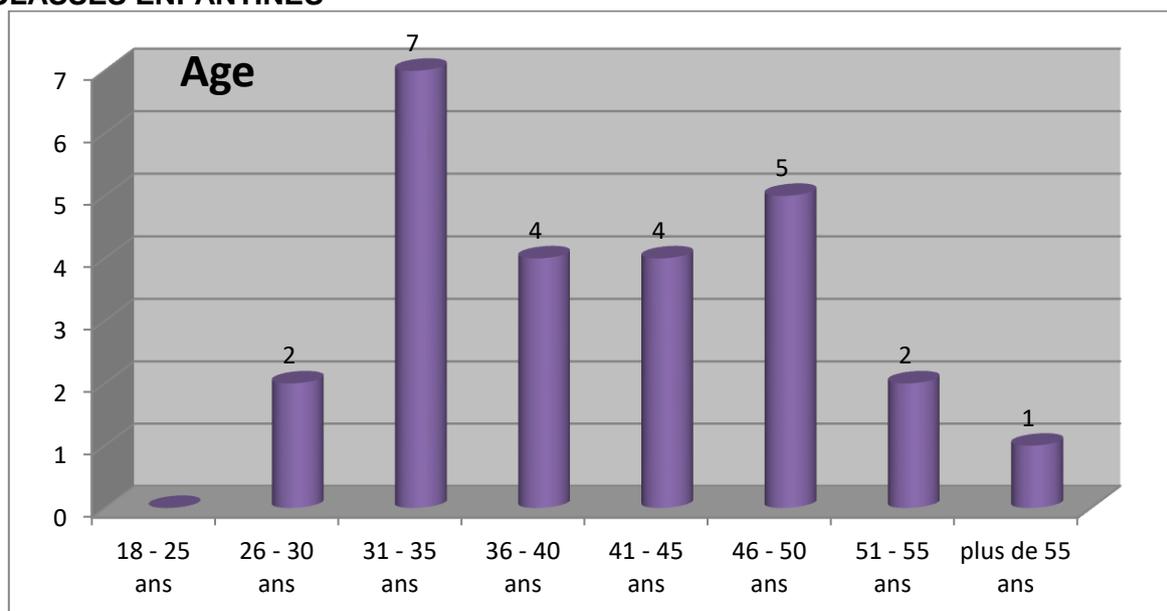
		Hommes	Femmes
Restauration	Externe (6)	33 %	67 %
	Interne (8)	63 %	37 %
	3 <sup>ème</sup> concours (0)		
	TOTAL (14)	73 %	27 %
Hygiène et accueil etc.	Interne (25)		100 %
Tous concours (39)		18 %	82 %

## AGE DES CANDIDATS

### RESTAURATION :



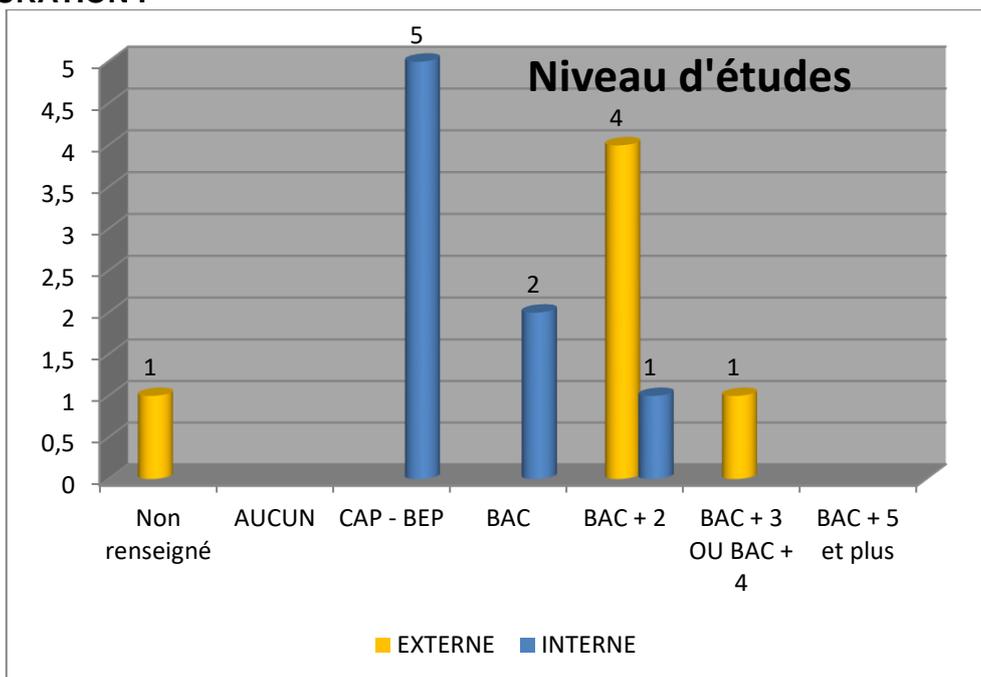
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



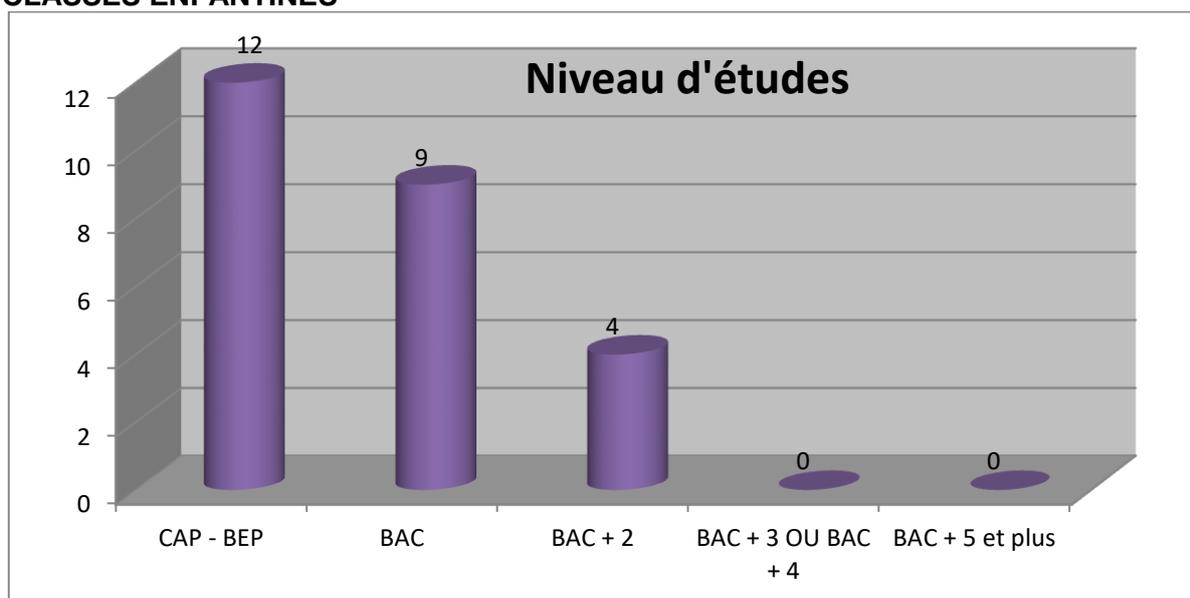
		26/30	31/35	36/40	41/45	46/50	51/55	+55
Restauration	Externe (6)		17 %	50 %	33 %			
	Interne (8)	12.5 %	12.5 %	12.5 %		50 %		12.5 %
	3 <sup>ème</sup> concours (0)							
	TOTAL (14)	7 %	14 %	29 %	14 %	29 %		7 %
Hygiène et accueil etc.	Interne (25)	8 %	28 %	16 %	16 %	20 %	8 %	4 %
Tous concours (39)		5 %	23 %	21 %	18 %	23 %	5 %	5 %

## NIVEAU D'ÉTUDE DES CANDIDATS

### RESTAURATION :



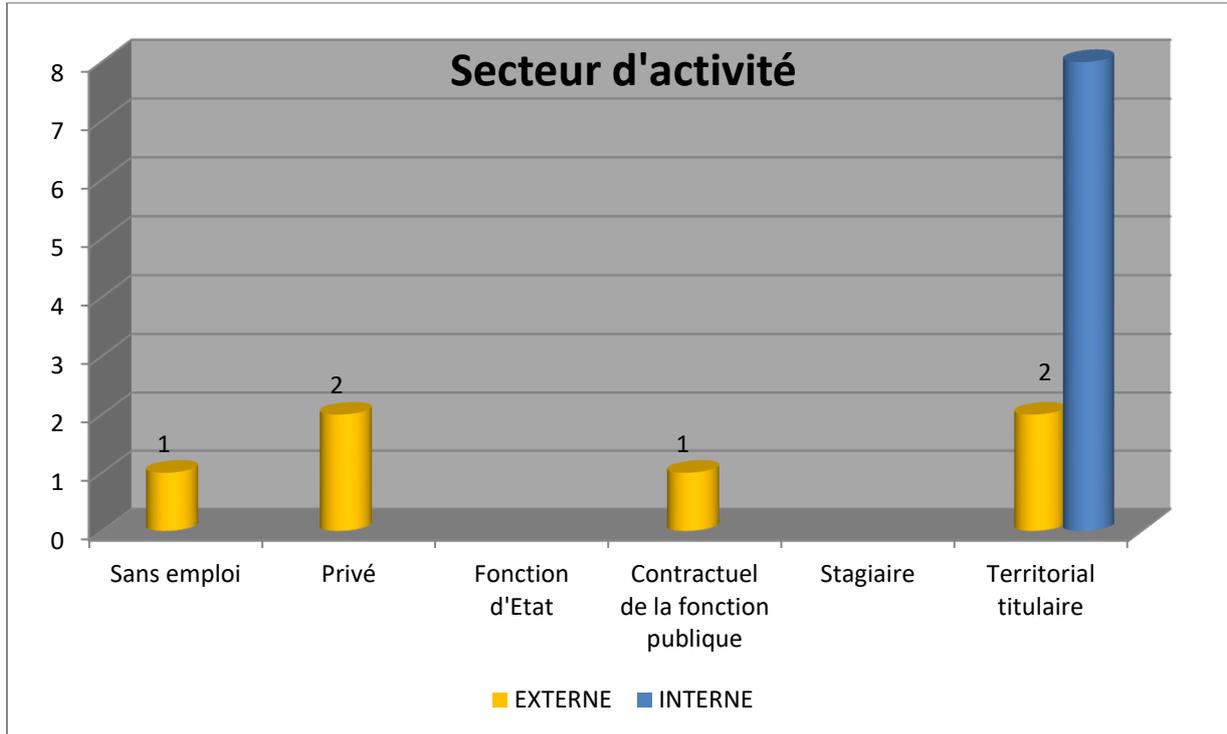
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



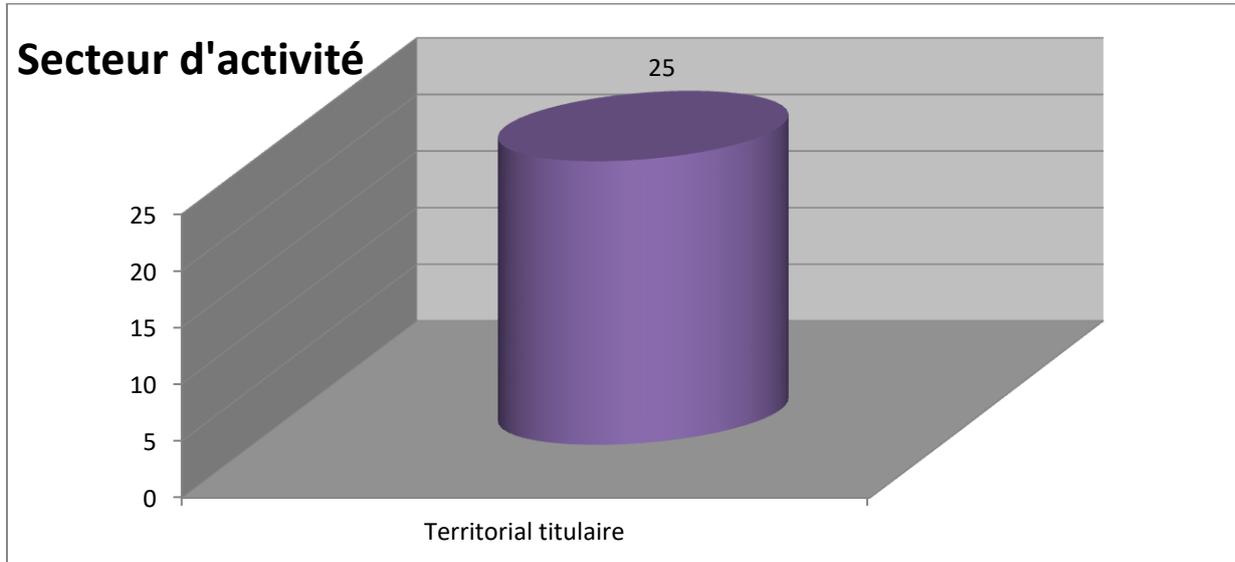
		Non renseigné	CAP/BEP	BAC	BAC+2	BAC+3/4
Restauration	Externe (6)	17 %			66 %	17 %
	Interne (8)		62.5 %	25 %	12.5 %	
	3 <sup>ème</sup> concours (0)					
	TOTAL (14)	7 %	36 %	14 %	36 %	7 %
Hygiène et accueil etc.	Interne (25)		48 %	36 %	16 %	
Tous concours (39)		3 %	43 %	28 %	23 %	3 %

## SECTEUR D'ACTIVITÉ

### RESTAURATION :



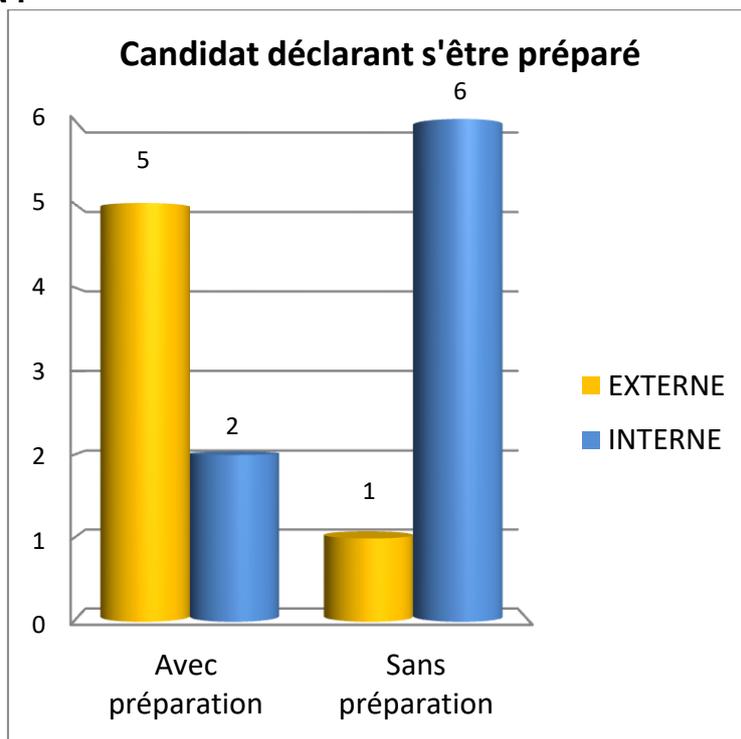
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



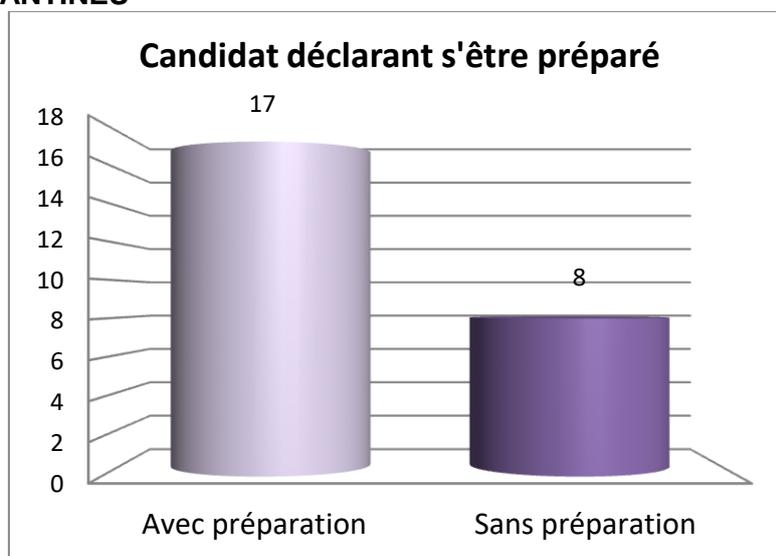
		Sans emploi	Privé	Contractuel FP	Titulaire Territ.
Restauration	Externe (6)	17 %	33 %	17 %	33 %
	Interne (8)				100 %
	3 <sup>ème</sup> concours (0)				
	TOTAL (14)	7 %	14 %	7 %	72 %
Hygiène et accueil etc.	Interne (25)				100 %
Tous concours (39)		3 %	5 %	3 %	89 %

## PRÉPARATION AU CONCOURS

### RESTAURATION :



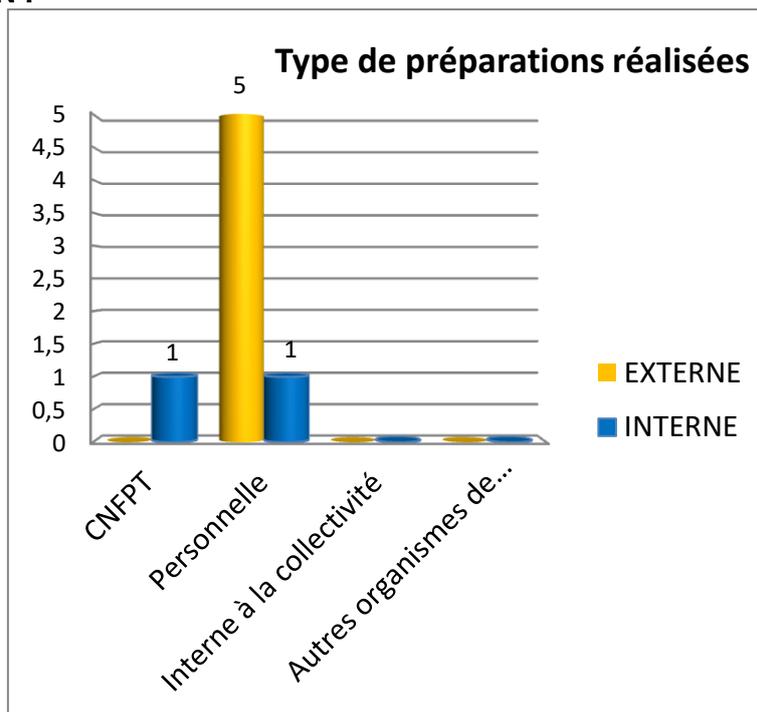
### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



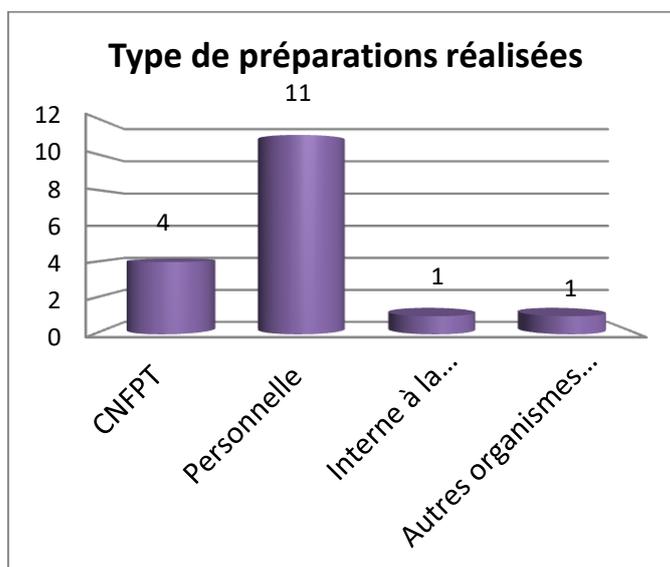
		Avec préparation	Sans préparation
Restauration	Externe (6)	83 %	17 %
	Interne (8)	25 %	75 %
	3 <sup>ème</sup> concours (0)		
	TOTAL (14)	50 %	50 %
Hygiène et accueil etc.	Interne (25)	68 %	32 %
Tous concours (39)		62 %	38 %

## TYPE DE PRÉPARATION RÉALISÉES

### RESTAURATION :



### HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES



		CNFPT	Personnelle	Interne collectivité	Autres
Restauration	Externe (5)		100 %		
	Interne (2)	50 %	50 %		
	3 <sup>ème</sup> concours (0)				
	TOTAL (7)	14 %	86 %		
Hygiène et accueil etc.	Interne (17)	23 %	65 %	6 %	6 %
Tous concours (24)		21 %	71 %	4 %	4 %

**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
<b>Nombre de candidats par étape</b>	<b>155</b>	<b>64</b>	<b>39</b>	<b>23</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>128</b>	<b>51</b>	33	<b>4</b>	1	0
Hommes	53	23	7	17	7	2	34	15	5	2	1	
Femmes	103	41	32	8	5	4	94	36	28	1		
% Hommes	34 %	36 %	18 %	74 %	58 %	33 %	27 %	29 %	15 %	50 %	100 %	
% Femmes	66 %	64 %	82 %	35 %	42 %	67 %	73 %	71 %	85 %	25 %		
<b>Âges des candidats</b>												
18 - 25 ans	2	1	1				2	1	1			
26 - 30 ans	10	2	1	5	1		5	1	1			
31 - 35 ans	20	13	9	3	2	1	17	11	8			
36 - 40 ans	28	12	8	7	4	3	20	8	5	1		
41 - 45 ans	24	11	10	6	3	2	17	7	8	1	1	
46 - 50 ans	36	14	9	1	1		35	13	9			
51 - 55 ans	28	6	2	2			25	6	2	1		
plus de 55 ans	8	5	2	1	1		7	4	2			
<b>Origine des candidats par départements</b>												
01 Ain	6	4	1	1	1		5	3	1			
03 Allier	2	1	1				2	1	1			
07 Ardèche	3	2	1				3	2	1			
15 Cantal	4	2	2				4	2	2			
26 Drôme	11	2		3			8	2				
38 Isère	31	14	9	4	3	2	27	11	7			
42 Loire	16	8	4	3	2		13	6	4			
43 Haute Loire	3	2	1				2	2	1	1		
63 Puy de dôme	19	9	4	2	1	1	15	7	3	2	1	
69 Rhône	42	14	13	6	2	2	36	12	11			
73 Savoie	3						3					
74 Haute Savoie	10	4	2	5	3	1	5	1	1			
Autres départements	6	2	1	1			5	2	1			
% des candidats de l'Isère	20 %	22 %	23 %	17 %	25 %	33 %	21 %	22 %	21 %	0 %	0 %	
<b>Niveau d'études des candidats</b>												
Non renseigné	4	1	1		1	1	4					
AUCUN	1						1					
CAP - BEP	82	30	17	8	2		74	27	17		1	
BAC	48	18	11	9	1		39	17	11			
BAC + 2	15	14	9	7	7	4	8	7	5			
BAC + 3 OU BAC + 4	6	1	1	1	1	1	2			3		
BAC + 5 et plus	0	0										

## CENTRE DE GESTION DE L'ISERE

<b>Secteur d'activité</b>												
Sans emploi	2	2	1	1	2	1				1		
Privé	3	2	2	3	2	2						
Fonction d'Etat	1						1					
Contractuel de la fonction publique	12	5	1	9	4	1	3	1				
Stagiaire	5	1		2			3	1				
Territorial titulaire	130	54	35	7	4	2	121	49	33	2	1	
<b>Préparation</b>												
CNFPT	19	7	5	1			17	6	5	1	1	
Personnelle	71	31	17	12	8	5	58	23	12	1		
Interne à la collectivité	4	3	1	1	1		3	2	1			
Autres organismes de formations	1	1	1				1	1	1			
<b>Avec préparation</b>	95	42	24	14	9	5	79	32	19	2	1	
<b>Sans préparation</b>	61	22	15	11	3	1	49	19	14	1		