



**CDG 38**

CENTRE DE GESTION DE L'ISÈRE  
FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE

## **RAPPORT DU PRÉSIDENT**

**du jury de l'examen professionnel**

**d'adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> classe  
par voie d'avancement de grade**

**Spécialité « restauration »**

**session 2024**

### SOMMAIRE

1 - LES PRINCIPAUX CHIFFRES DE L'EXAMEN PROFESSIONNEL .....	2
2 - PLANNING.....	3
3 - LES MEMBRES DU JURY .....	4
4 - LES ÉPREUVES.....	5
5 - STATISTIQUES CONCERNANT L'ADMISSION A CONCOURIR.....	6
6 - PRÉSENTATION DES RÉSULTATS DE L'ÉPREUVE ÉCRITE.....	10
7 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS AUTORISÉS A PASSER L'ÉPREUVE PRATIQUE .....	11
8 - PRÉSENTATION DES RÉSULTATS DE L'ÉPREUVE PRATIQUE D'ADMISSION.....	16
9 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS ADMIS .....	17
10 - REMARQUE DU JURY .....	20
11 - FICHE STATISTIQUES.....	21

## 1 - LES PRINCIPAUX CHIFFRES DE L'EXAMEN PROFESSIONNEL

	<b>Session 2018</b>	<b>Session 2022</b>	<b>Session 2024</b>
Candidats admis à concourir	69	35	48
Candidats présents épreuve écrite	52	29	41
% présents « écrit » / admis à concourir	75%	83%	85,41%
Moyenne épreuve écrite	11,80	9.93	13,43
Candidats autorisés à passer l'épreuve pratique (note >5)	51	28	41
% Candidats autorisés à passer l'épreuve pratique / candidats présents « écrit »	98%	96.5%	100%
Candidats présents épreuve pratique	48	27	39
% présents « pratique » / « admissibles »	94 %	100%	95%
Moyenne épreuve pratique	13.40	12.05	13,73
Seuil d'admission	10.00	10.00	10.00
Nombre de candidats admis	47	25	<b>35</b>
% admis / autorisés à passer les épreuves pratiques	92%	89%	85,36%
% admis / présents aux épreuves pratiques	98%	92.5%	89,74%

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**  
**Adjoint Technique principal**  
**2<sup>ème</sup> classe par avancement de grade**  
**Spécialité : Restauration**  
**PLANNING 2023-2024**

Début des retraits de dossiers	Mardi 22 août 2023
Fin des retraits de dossiers	Mardi 26 septembre 2023
Date limite de dépôt des dossiers	Jeudi 05 octobre 2023
Épreuve écrite d'admissibilité	<b>Jeudi 18 janvier 2024</b>
Épreuve pratique d'admission	<b>Avril 2024</b>

### INFORMATIONS CONCERNANT LES MEMBRES DU JURY

Mardi 05 décembre 2023	<i>Prévoir 2 heures</i>	Réunion pour choisir le sujet et établir la liste des admis à concourir
Jeudi 07 mars 2024	<i>Prévoir 2 heures</i>	Réunion pour établir la liste des candidats admissibles
Avril 2024	<i>Toute la journée</i>	Epreuves pratiques
Mardi 11 juin 2024	<i>Prévoir 2 heures</i>	Réunion pour établir la liste des candidats admis

### INFORMATIONS CONCERNANT LES CORRECTEURS

A compter du Jeudi 25 janvier 2024	Remise des copies
Lundi 26 février 2024	Retour de l'ensemble des copies au service concours

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

<b>NOM Prénom</b>	<b>Titre</b>
BOURRY Julien	Élu, 1 <sup>er</sup> adjoint, Saint Geoire en Valdaine
FRAGOLA Annie	Élue, adjointe au Maire, Crolles Vice-Présidente du jury
VALTAT Roger	Élu, Président de la Communauté de Communes de Bièvre Est Président du jury
BAGOU Patricia	Personnalité qualifiée, responsable de service éducation, Isle d'Abeau
HONORÉ Philippe	Personnalité qualifiée, conseiller technique restauration à la direction des lycées, conseil régional Auvergne Rhône Alpes
VASSEL Laetitia	Personnalité qualifiée, Cheffe du service enfance éducation, Seyssins
FAURIE Dominique	Fonctionnaire, gestionnaire du collège Le Chamandier, Gières
NOGUEIRA Filipe	Fonctionnaire, représentante du personnel
PLANEL Nicolas	Fonctionnaire, directeur des ressources humaines, Tournon-sur-Rhône

## **4 - LES ÉPREUVES**

L'examen professionnel d'accès au grade d'adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> classe par voie d'avancement de grade comporte une épreuve écrite et une épreuve pratique.

### **1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> échelon et comptant au 31 décembre 2024 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.

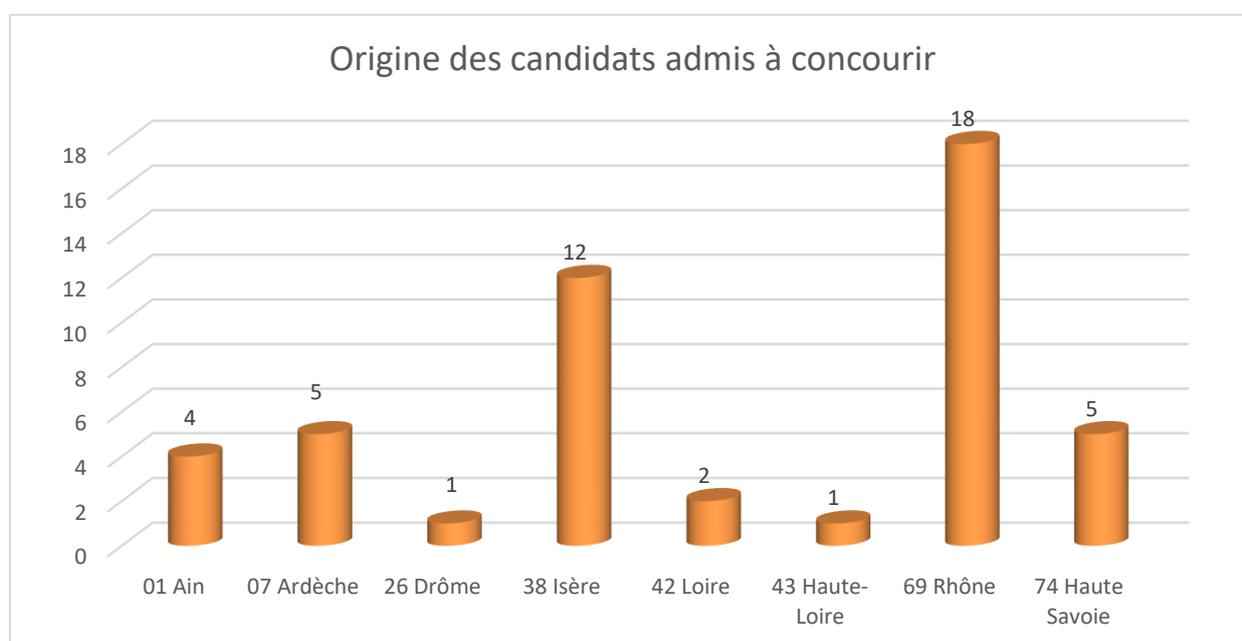
**N.B.** les agents peuvent être autorisés à se présenter à l'examen professionnel un an avant qu'ils ne remplissent les conditions d'ancienneté, c'est-à-dire au 31 décembre 2025.

### **2 dossiers rejetés pour le motif suivant :**

- Les candidats n'ont pas les conditions d'ancienneté requises

### ORIGINE DES CANDIDATS

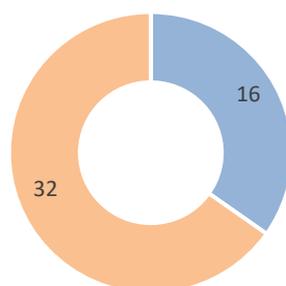
Origine des candidats par départements	Nombre de candidats	%
01 Ain	4	8%
07 Ardèche	5	10%
26 Drôme	1	2%
38 Isère	12	25%
42 Loire	2	4%
43 Haute-Loire	1	2%
<b>69 Rhône</b>	<b>18</b>	<b>39%</b>
74 Haute Savoie	5	10%



## RÉPARTITION HOMMES/FEMMES

Répartition hommes/femmes	Nombre	%
Hommes	16	33 %
Femmes	32	67 %

Répartition hommes / femmes des candidats admis à concourir

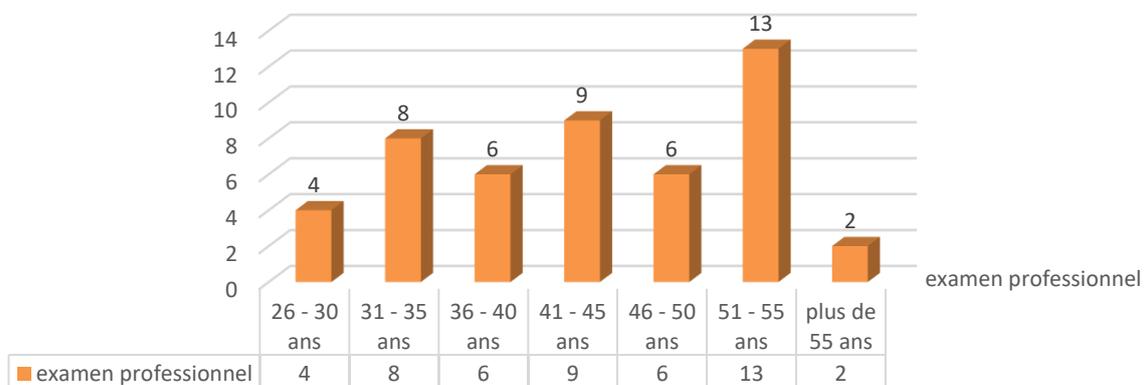


■ Hommes ■ Femmes

## RÉPARTITION PAR AGE

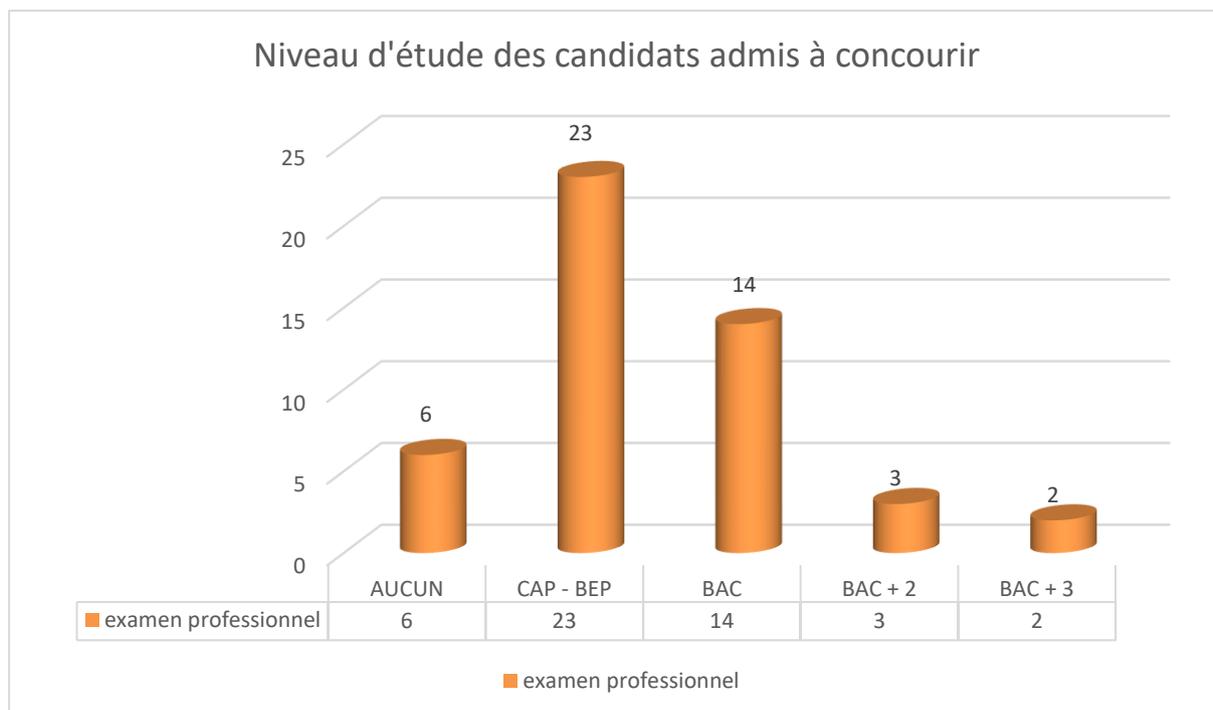
Age des candidats	Nombre	%
26 - 30 ans	4	8 %
31 - 35 ans	8	17 %
36 - 40 ans	6	13 %
41 - 45 ans	9	19 %
46 - 50 ans	6	13 %
<b>51 - 55 ans</b>	<b>13</b>	<b>27 %</b>
plus de 55 ans	2	4 %

Ages des candidats admis à concourir



## NIVEAU D'ÉTUDES

Niveau d'études des candidats	Nombre	%
AUCUN	6	13 %
<b>CAP - BEP</b>	<b>23</b>	<b>48 %</b>
BAC	14	29 %
BAC + 2	3	6 %
BAC + 3	2	4 %

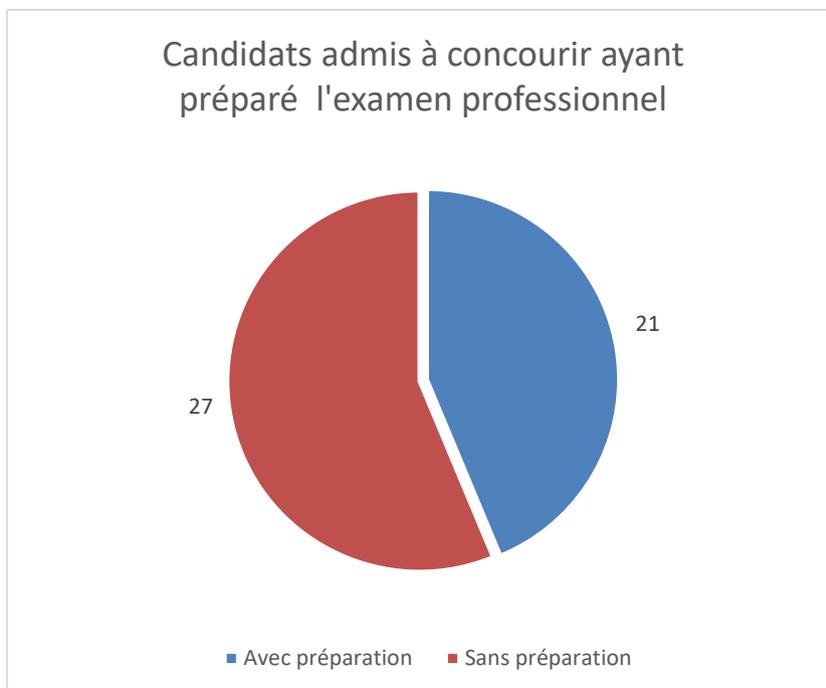


Option	Nombre	%
Cuisinier	9	19%
Pâtissier	1	2%
<b>Restauration collective</b>	<b>38</b>	<b>79%</b>
Boucher, Charcutier	0	0%

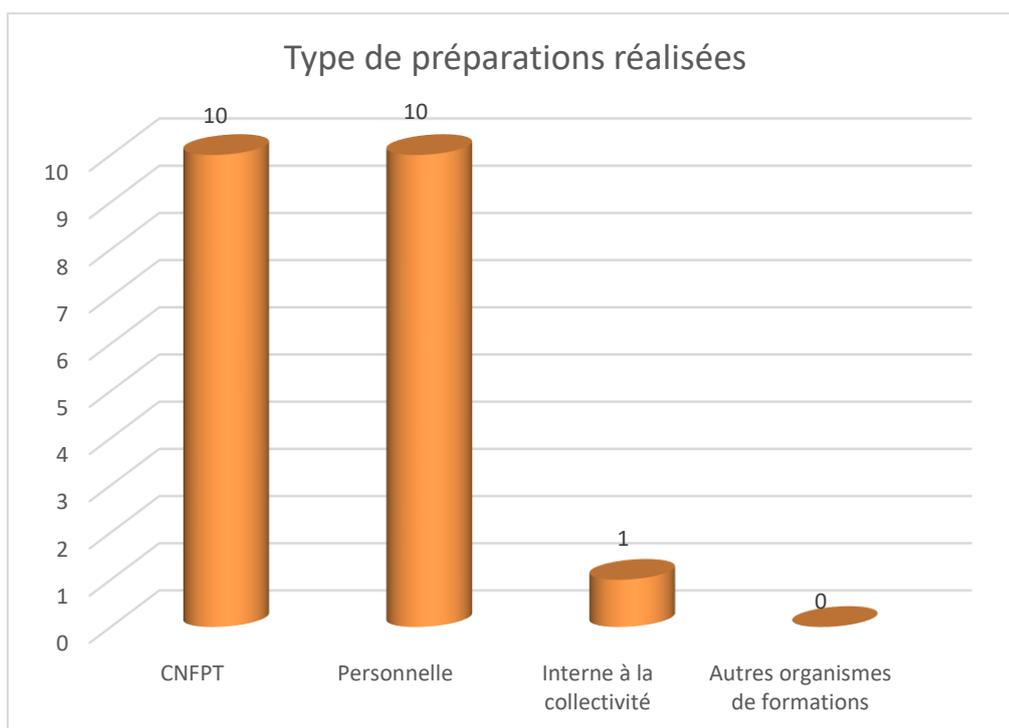


## CANDIDATS DÉCLARANTS S'ÊTRE PRÉPARÉ

Préparation	Nombre	%
OUI	21	44 %
NON	27	56 %



TYPE DE PRÉPARATION	Nombre	%
CNFPT	10	48 %
Personnelle	10	48 %
Interne à la collectivité	1	5 %



## **6 - PRÉSENTATION DES RÉSULTATS DE L'ÉPREUVE ÉCRITE**

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).

**41 candidats étaient présents à l'épreuve écrite** soit 85,41% des candidats admis à concourir

### **Session 2024 :**

<b>Épreuve</b>	<b>Absents</b>	<b>Admis à concourir</b>	<b>Note la + basse</b>	<b>Note la + haute</b>	<b>Moyenne</b>
<b>Réponse à 3 à 5 questions</b>	<b>7</b>	<b>48</b>	<b>6,5</b>	<b>18</b>	<b>13,43</b>

**41 candidats sont autorisés à passer l'épreuve pratique.**

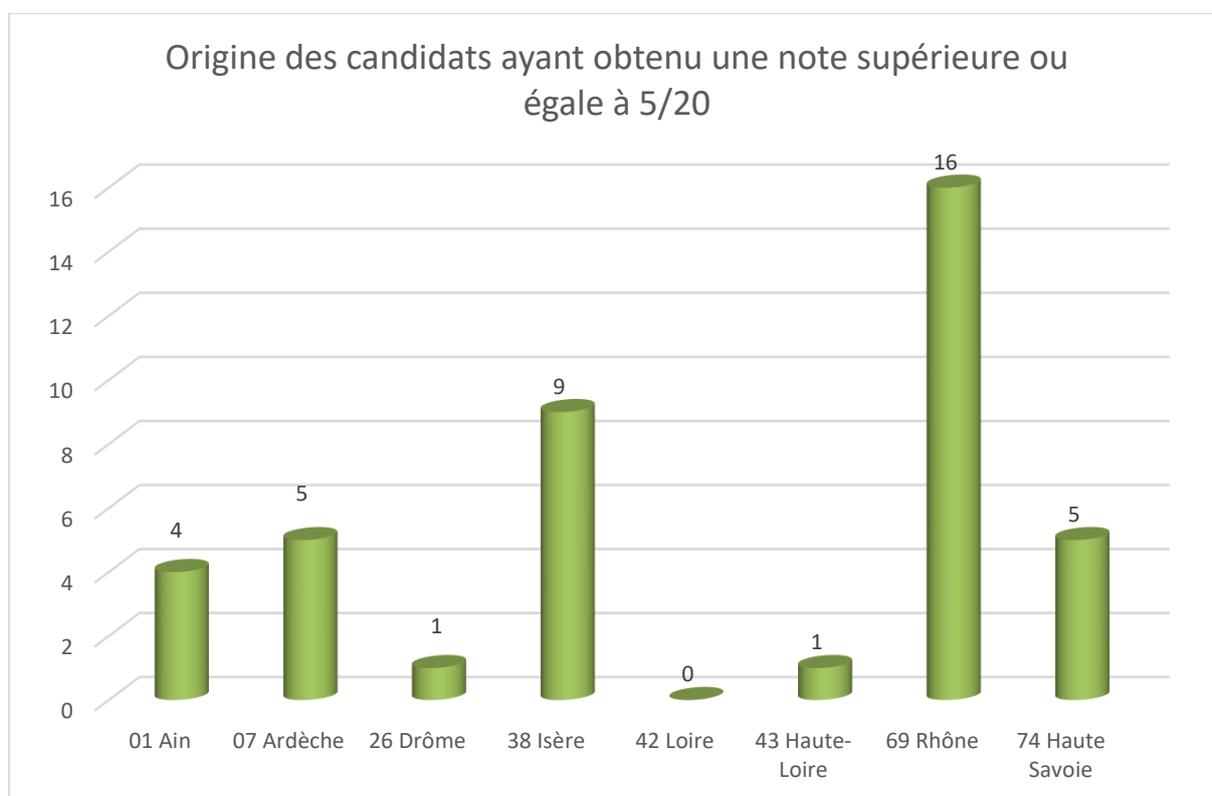
### **Rappel session 2022 :**

<i>Épreuve</i>	<i>Absents</i>	<i>Admis à concourir</i>	<i>Note la + basse</i>	<i>Note la + haute</i>	<i>Moyenne</i>
<i>Réponse à 3 à 5 questions</i>	<i>6</i>	<i>35</i>	<i>4.5</i>	<i>14.5</i>	<i>9.93</i>

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

### ORIGINE DES CANDIDATS

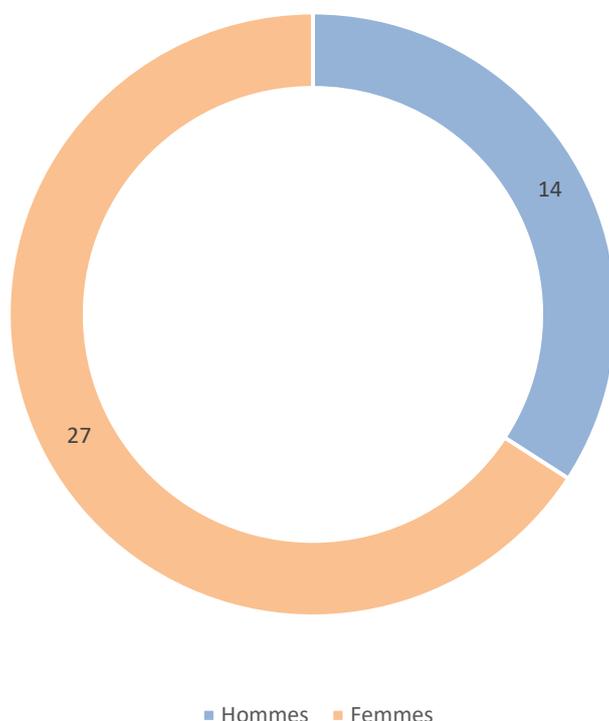
Origine des candidats par département	Nombre	Pourcentage
01 Ain	4	10%
07 Ardèche	5	12%
26 Drôme	1	2%
38 Isère	9	23%
42 Loire	0	0%
43 Haute-Loire	1	2%
<b>69 Rhône</b>	<b>16</b>	<b>39%</b>
74 Haute Savoie	5	12%
<b>TOTAL</b>	<b>41</b>	<b>100%</b>



### REPARTITION HOMME/FEMME

Répartition hommes/femmes		%
Hommes	14	34%
<b>Femmes</b>	<b>27</b>	<b>66%</b>

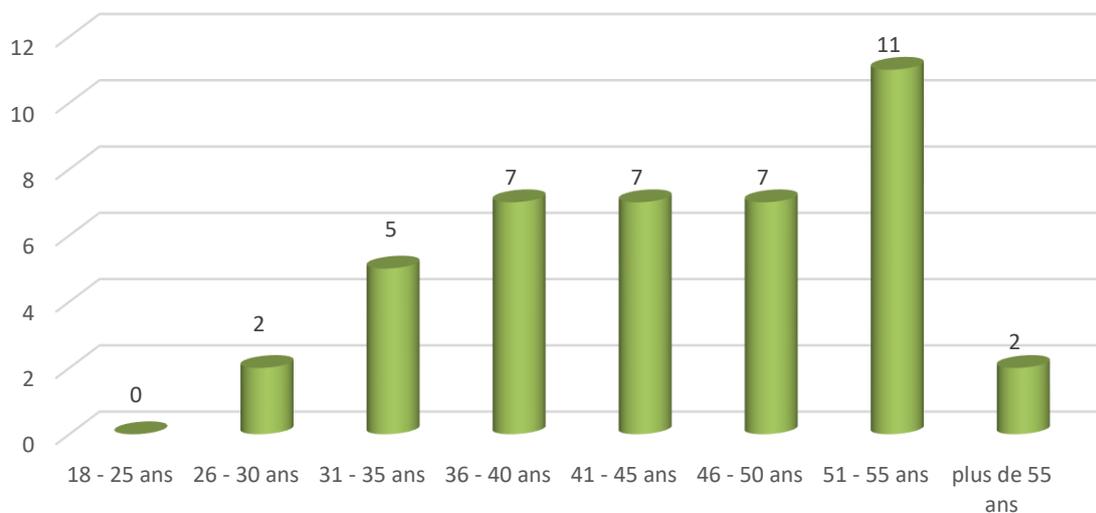
Répartition hommes / femmes des candidats ayant obtenu une note supérieure ou égale à 5/20



**RÉPARTITION PAR AGE**

Age des candidats		%
18 - 25 ans	0	0%
26 - 30 ans	2	5%
31 - 35 ans	5	12%
36 - 40 ans	7	17%
41 - 45 ans	7	17%
46 - 50 ans	6	17%
<b>51 - 55 ans</b>	<b>11</b>	<b>27%</b>
plus de 55 ans	2	5%

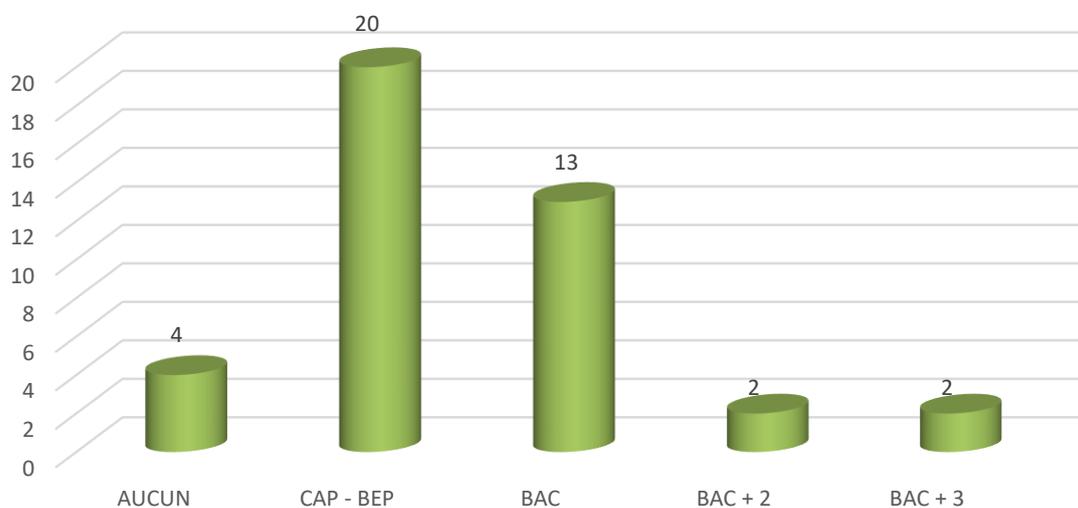
### Ages des candidats ayant obtenu une note supérieure ou égale à 5/20



### NIVEAU D'ÉTUDES

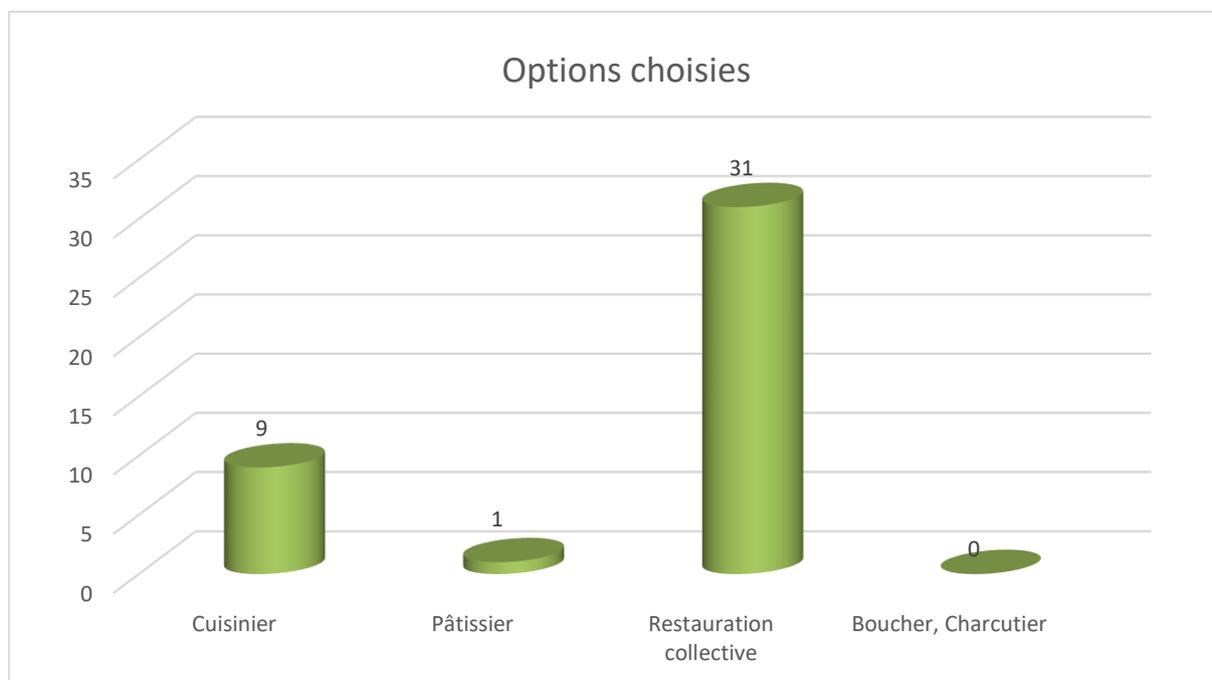
Niveau d'études des candidats		%
AUCUN	4	10%
<b>CAP - BEP</b>	<b>20</b>	<b>49%</b>
BAC	13	33%
BAC + 2	2	5%
BAC + 3	2	5%

### Niveau d'étude des candidats ayant obtenu une note supérieure ou égale à 5/20



## OPTIONS CHOISIES

Option		%
Cuisinier	9	22%
Pâtissier	1	2%
<b>Restauration collective</b>	<b>31</b>	<b>76%</b>
Boucher, Charcutier	0	0%

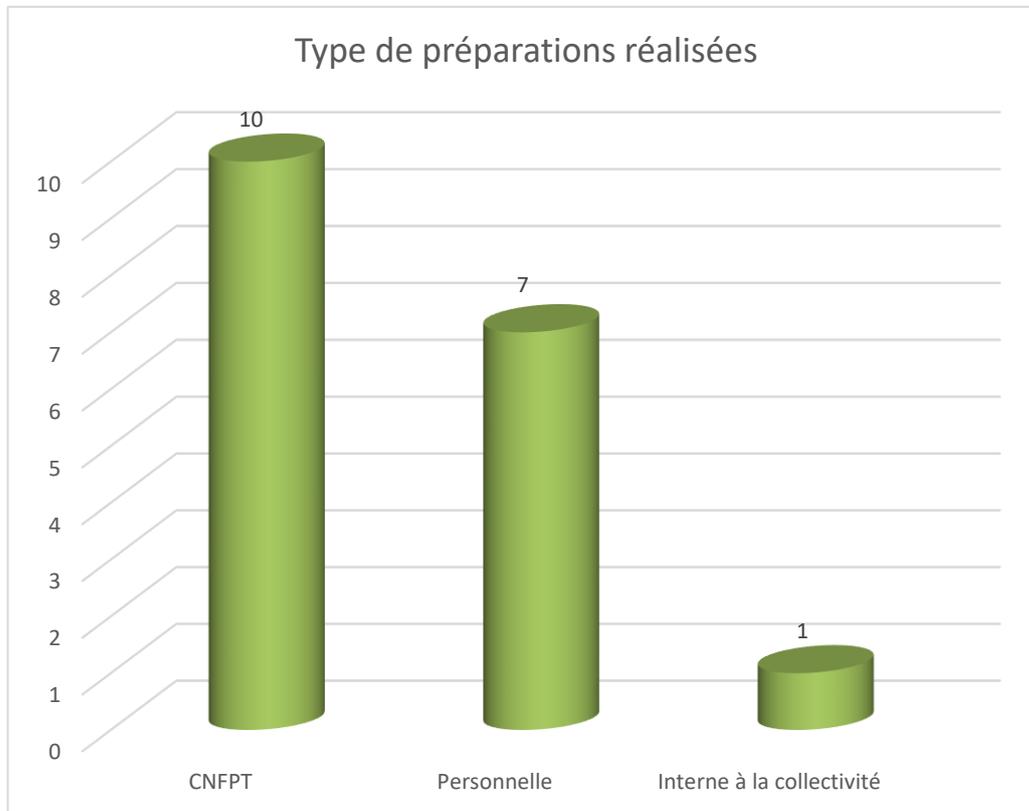


## CANDIDATS DÉCLARANTS S'ETRE PRÉPARÉ

Préparation		%
OUI	18	44%
<b>NON</b>	<b>23</b>	<b>56%</b>



Type de préparation		%
<b>CNFPT</b>	<b>10</b>	<b>56%</b>
Personnelle	7	39%
Interne à la collectivité	1	5%



## **8 - PRÉSENTATION DES RÉSULTATS DE 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 : 1h30
- Option pâtissier : 3h00

39 candidats étaient présents à l'épreuve pratique d'admission soit 95% des candidats convoqués.

### **Session 2024:**

<b>Epreuve pratique dans l'option choisie</b>	<b>Présents</b>	<b>Note la + basse</b>	<b>Note la + haute</b>	<b>Moyenne</b>	<b>Seuil d'admission</b>
<b>Option cuisinier</b>	<b>9</b>	<b>6.5</b>	<b>19</b>	<b>14.61</b>	<b>10</b>
<b>Option restauration collective</b>	<b>29</b>	<b>6.5</b>	<b>20</b>	<b>13.29</b>	
<b>Option Pâtissier</b>	<b>1</b>	<b>18.5</b>			

### **Rappel de la session 2022 :**

<i>Epreuve pratique dans l'option choisie</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>9</i>	<i>9.5</i>	<i>16</i>	<i>13.17</i>	<i>10.00</i>
<i>Option restauration collective</i>	<i>16</i>	<i>10.5</i>	<i>15</i>	<i>13.19</i>	
<i>Option Pâtissier</i>	<i>1</i>	<i>13.50</i>			
<i>Option Boucher/Charcutier</i>	<i>1</i>	<i>13</i>			

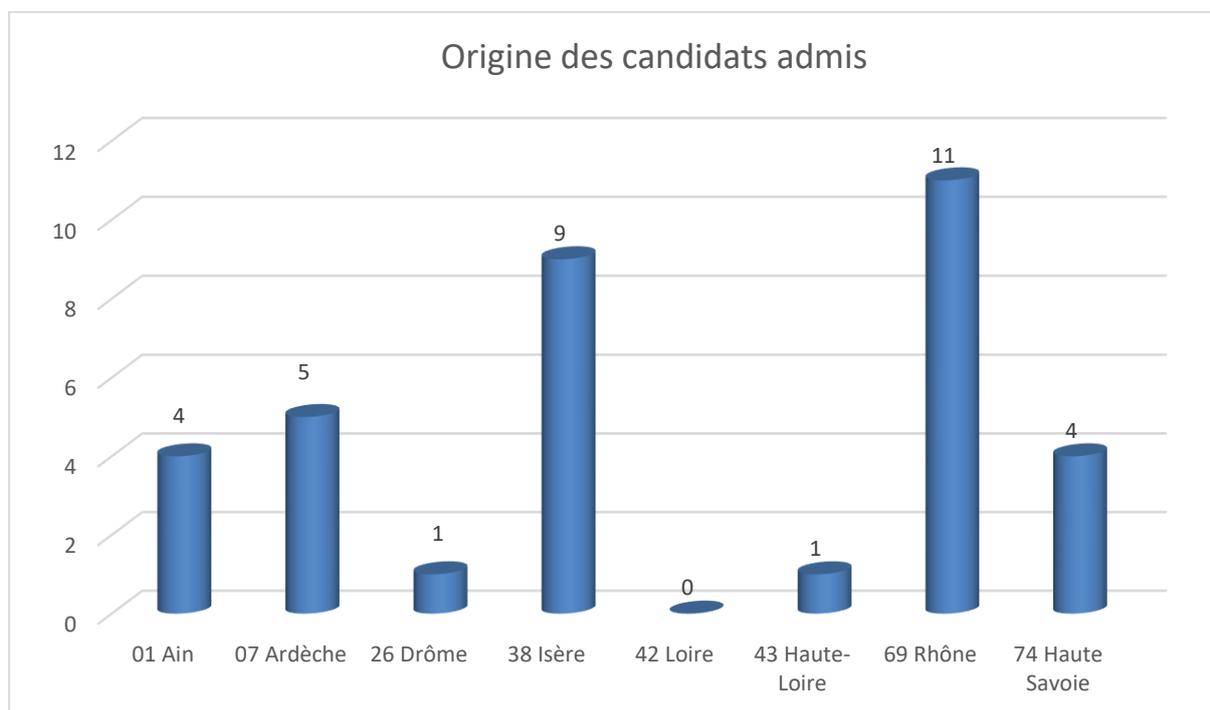
### **Seuil d'admission :**

Le jury a fixé le seuil d'admission à 10/20 et a retenu **35 candidats** soit 89,74% des candidats présents aux épreuves pratiques.

## 9 - STATISTIQUES CONCERNANT LES CANDIDATS ADMIS

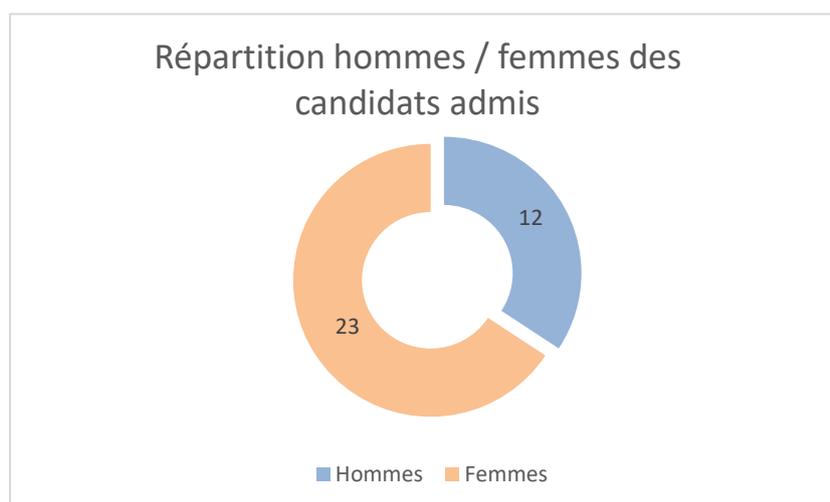
### ORIGINE DES CANDIDATS

Origine des candidats par département	Nombre	Pourcentage
01 Ain	4	11%
07 Ardèche	5	14%
26 Drôme	1	3%
38 Isère	9	27%
42 Loire	0	0%
43 Haute-Loire	1	3%
<b>69 Rhône</b>	<b>11</b>	<b>31%</b>
74 Haute Savoie	4	11%



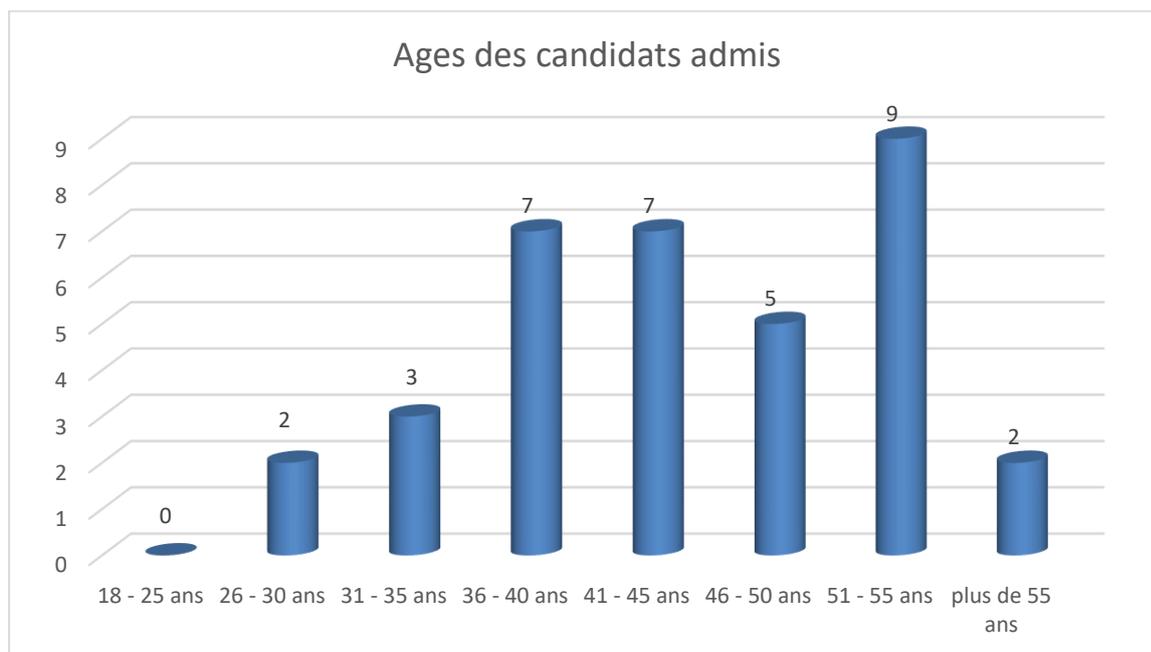
### RÉPARTITION HOMMES/FEMMES

Répartition hommes/femmes		%
Hommes	12	34%
Femmes	<b>23</b>	<b>66%</b>



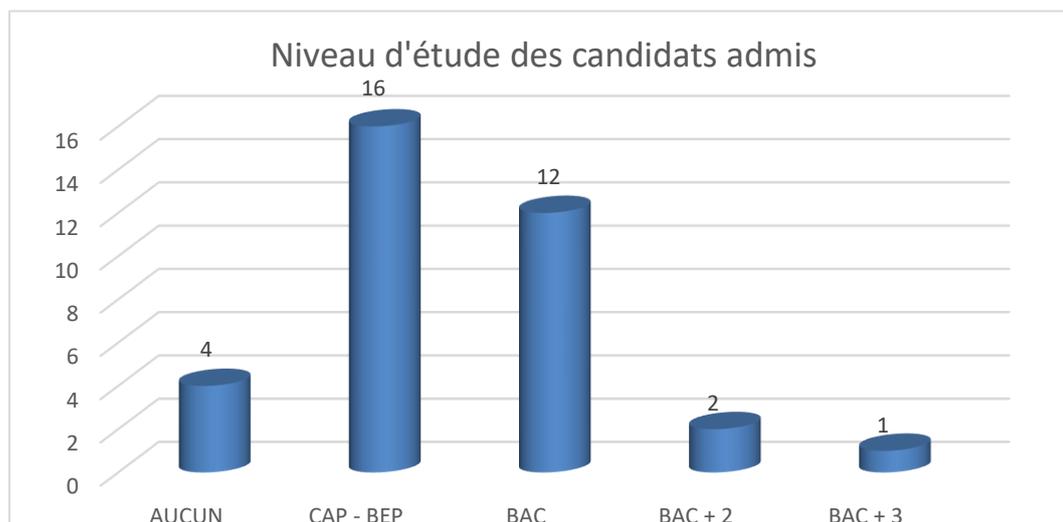
## RÉPARTITION PAR AGE

Age des candidats		%
18 - 25 ans	0	0%
26 - 30 ans	2	6%
31 - 35 ans	3	9%
36 - 40 ans	7	20%
41 - 45 ans	7	20%
46 - 50 ans	5	14%
<b>51 - 55 ans</b>	<b>9</b>	<b>27%</b>
Plus de 55 ans	2	6%



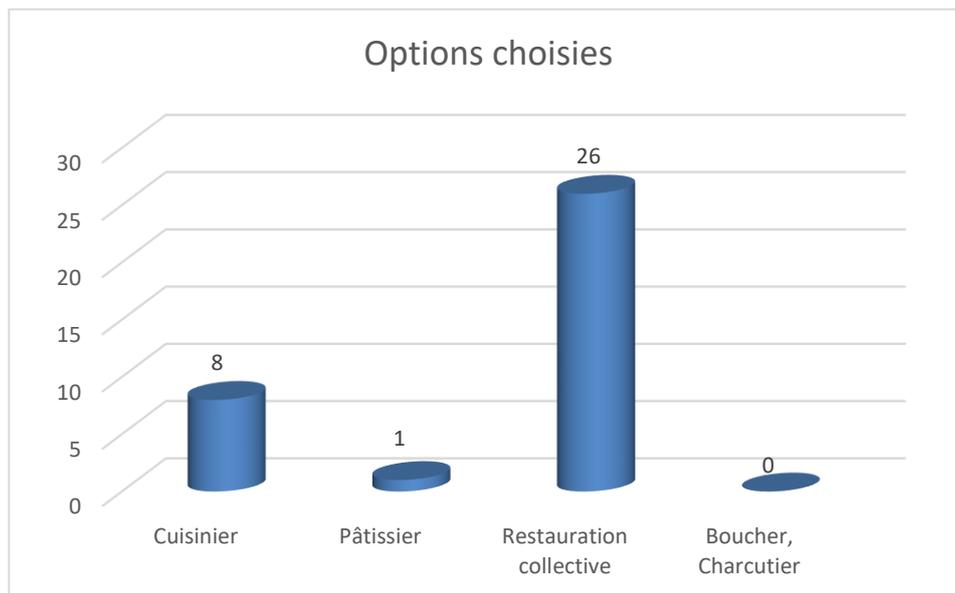
## NIVEAU D'ÉTUDES

Niveau d'études des candidats		%
AUCUN	4	11%
<b>CAP - BEP</b>	<b>16</b>	<b>46%</b>
BAC	12	34%
BAC + 2	2	6%
BAC + 3	1	3%



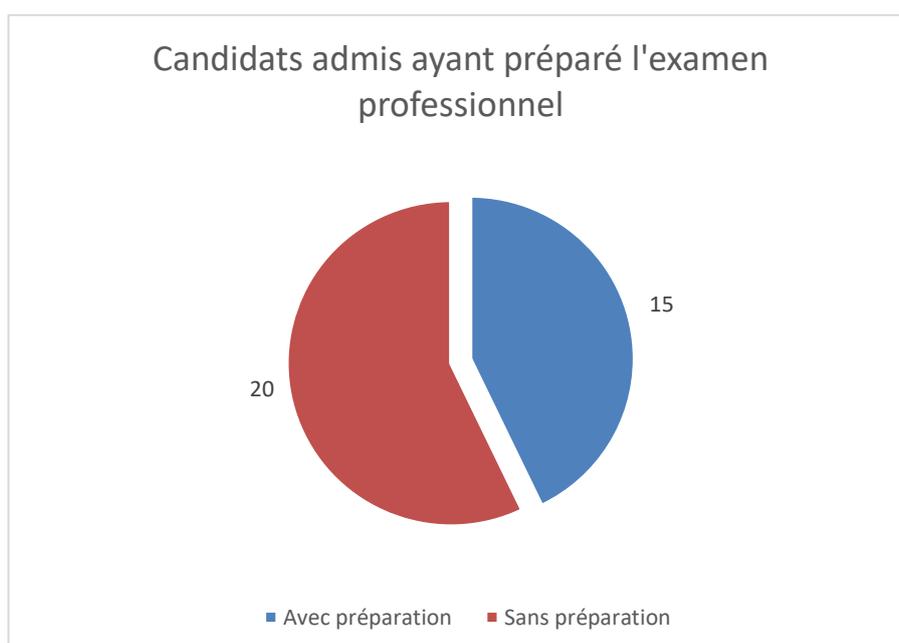
## OPTIONS CHOISIES

Option		%
Cuisinier	8	23%
Pâtissier	1	3%
<b>Restauration collective</b>	<b>26</b>	<b>74%</b>
Boucher, Charcutier	0	0%

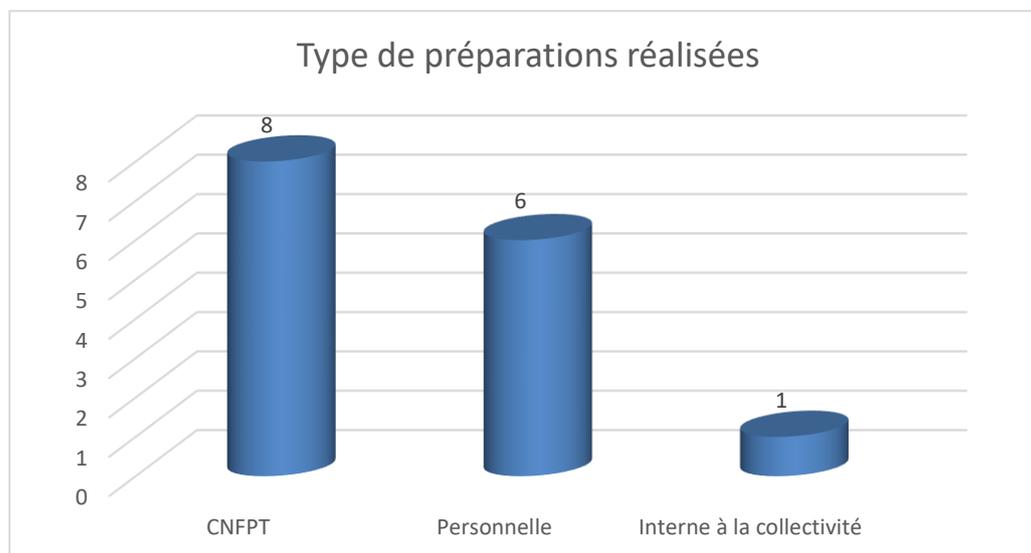


## CANDIDATS DÉCLARANTS S'ÊTRE PRÉPARÉ

Préparation		%
OUI	15	43%
<b>NON</b>	<b>20</b>	<b>57%</b>



Type de préparation		%
<b>CNFPT</b>	<b>8</b>	<b>53%</b>
Interne à la collectivité	1	40%
Personnelle	6	7%



## **10 - REMARQUE DU JURY**

- Le niveau des candidats est plus élevé que la session précédente aux épreuves écrites.
- Les épreuves pratiques ont permis de mettre en avant une grande qualité de travail chez certains candidats. On observe donc un delta plus important entre la meilleure et la moins bonne note.
- Il a été remarqué que le choix des options au sein de la spécialité « restauration » n'est pas toujours maîtrisé par les candidats. Les épreuves et les attendus ne sont pas les mêmes en fonction de l'option choisie, certains candidats n'étaient pas renseignés et ont eu l'impression de s'être trompé (notamment entre l'option cuisine et restauration collective, mais également entre les spécialités existantes).

## 11 - FICHE STATISTIQUES

	examen professionnel		
	Admis à concourir	Autorisés épreuve pratique	Admis
<b>Nombre de candidats par étape</b>	<b>48</b>	<b>41</b>	<b>35</b>
Hommes	16	14	12
Femmes	32	27	23
% Hommes	39%	34%	34%
% Femmes	67%	66%	66%
<b>Âges des candidats</b>			
18 - 25 ans	0	0	0
26 - 30 ans	4	2	2
31 - 35 ans	8	5	3
36 - 40 ans	6	7	7
41 - 45 ans	9	7	7
46 - 50 ans	6	7	5
51 - 55 ans	13	11	9
plus de 55 ans	2	2	2
<b>Origine des candidats par départements</b>			
01 Ain	4	4	4
07 Ardèche	5	5	5
26 Drôme	1	1	1
38 Isère	12	9	9
42 Loire	2	0	0
43 Haute-Loire	1	1	1
69 Rhône	18	16	11
74 Haute Savoie	5	5	4
<b>Niveau d'études des candidats</b>			
AUCUN	6	4	4
CAP - BEP	23	20	16
BAC	14	13	12
BAC + 2	3	2	2
BAC + 3	2	2	1
<b>Préparation</b>			
CNFPT	10	10	8
Personnelle	10	7	6
Interne à la collectivité	1	1	1
Autres organismes de formations	0	0	0
<b>Avec préparation</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>15</b>
<b>Sans préparation</b>	<b>27</b>	<b>23</b>	<b>20</b>
<b>Option Choisie</b>			
Cuisinier	9	9	8
Pâtissier	1	1	1
Restauration collective	38	31	26
Boucher, Charcutier	0	0	0