TECHNICIEN TERRITORIAL

CONCOURS EXTERNE

SESSION 2014

Réponses à des questions techniques à partir d'un dossier portant sur la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 3 heures
Coefficient : 1

SPÉCIALITÉ : PRÉVENTION ET GESTION DES RISQUES, HYGIÈNE, RESTAURATION

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni votre numéro de convocation, ni signature ou paraphe.

- Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne, …) **autre que celles figurant le cas échéant sur le sujet ou dans le dossier** ne doit apparaître dans votre copie.

- Seul l'usage d'un stylo à encre soit noire, soit bleue est autorisé (bille non effaçable, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou pour souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.

- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

- L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée

Ce sujet comprend 23 pages
Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué

- Vous préciserez le numéro de la question et le cas échéant de la sous-question auxquelles vous répondrez.
- Des réponses rédigées sont attendues et peuvent être accompagnées si besoin de tableaux, graphiques, schémas …

Question 1 : (5 points)

1) Quels sont les objectifs de mise en œuvre de la TEOM incitative ?

2) Comment les services techniques des collectivités peuvent-ils aider les services financiers dans cette mise en œuvre ?

3) Quels sont les freins à cette mise en place au niveau des collectivités territoriales ?

Question 2 : (3 points)

1) Quelles sont les différentes étapes avant d'équiper les agents en chaussures de sécurité ?

2) Quels sont les différents acteurs impliqués dans ce type de démarche ?

Question 3 : (3 points)

1) Quels sont les risques liés aux substances chimiques ?

2) Quelle procédure devez-vous mettre en place pour prévenir ces risques auprès du personnel utilisateur de ces substances ?

Question 4 : (5 points)

1) Donnez une définition et les objectifs de la méthode HACCP.

2) Suivant la méthode HACCP, quels sont les éléments à prendre en compte dans une cuisine collective qui sert de la viande rouge, des pommes et du saumon ?

3) Donnez un plan de mise en œuvre de cette méthode HACCP dans une cuisine collective.

Question 5 : (4 points)

1) Quels sont les différents rejets de l'eau qu'une collectivité doit collecter et traiter ?

2) Quels sont les différents types de réseaux d'assainissement collectif ?

3) Quel(s) procédé(s) d'assainissement collectif préconisez-vous dans le cas suivant ? Justifiez votre réponse.

Commune de 3 000 habitants ;
Contraintes minimales ;
Limitation maximale des coûts d'exploitation.

4) Quels sont les avantages et les inconvénients du procédé de filtres plantés de roseaux ?

Liste des documents du dossier :

Document 1 : « Financement des déchets : la TEOM incitative » – Joël GRAINDORGE – *Fiches pratiques techniques N° 168* – avril 2013 – 4 pages

Document 2 : « TEOM incitative : une loi nécessaire mais insuffisante » – Joël GRAINDORGE – *Techni-cités N°224* – 23 février 2012 – 1 page

Document 3 : « Comment choisir ses chaussures professionnelles ? » – Daniel TOURNIER – *Techni-cités N°257* – 23 octobre 2013 – 2 pages

Document 4 : « Informez-vous sur les substances candidates à l'autorisation dans REACH » – *Ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie*, *www.developpement-durable.gouv.fr* – 2 pages

Document 5 : « La méthode HACCP » – *labocls.com* – 2 pages

Document 6 : « Rappel de notions fondamentales » - *Démarche HACCP en restauration, Guide pour l'analyse des dan*gers, extraits, *Comité permanent de la restauration collective* – 1998 – 2 pages

Document 7 : Fiches aliments, extraits – *IDECQ* – 2011 – 4 pages

Document 8 : « Un assainissement collectif bien maîtrisé : une source d'économies d'énergie » - *Extrait du Guide des initiatives éco-responsables pour l'avenir des collectivités tarnaises, CAUE du Tarn* – 2009 – 3 pages.

Documents reproduits avec l'autorisation du CFC

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet