

ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DE 1ERE CLASSE
CONCOURS EXTERNE ET INTERNE SESSION 2014
SPECIALITE « RESTAURATION »

COMPTE RENDU DU PRESIDENT DU JURY
AU PRESIDENT DU CENTRE DE GESTION
DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE DE LA DORDOGNE

I. LES PRINCIPAUX CHIFFRES

	Concours externe	Concours interne	TOTAL
CONVENTIONS			
Nombre postes ouverts	15	9	24
Nombre de candidats inscrits	53	59	112
Nombre candidats présents épreuve admissibilité	35	47	82
Note ou moyenne la plus haute (si plusieurs épreuves)	16.50	16.6	
Note ou moyenne la plus basse (si plusieurs épreuves)	3.91	4.66	
Nombre de candidats ayant obtenu une note inférieure à 5	2	1	
Moyenne sur l'épreuve	10.65	10.03	
Seuil d'admissibilité (moyenne)	8	10	
Nbre de candidats admissibles	30	25	
Nombre candidats présents épreuve admission	29	24	
Note la plus haute (interrogation orale hygiène, sécurité, environnement professionnel ou épreuve pratique)	17	19.66	
Note la plus basse (interrogation orale hygiène, sécurité, environnement professionnel ou épreuve pratique)	6	7.61	
Moyenne sur	10.63	12.97	

l'épreuve			
Note la plus haute (entretien)	19	17	
Note la plus basse (entretien)	5	7	
Moyenne sur l'épreuve	11.93	13.25	
Seuil d'admission (moyenne générale)	12.43	13.13	
Nombre de candidats admis (après transfert des postes)	11	13	24
% candidats admis (par rapport candidats inscrits)	20.75	22.03	21.42

II. REPARTITION DES CANDIDATS PAR DEPARTEMENTS

Départements	Inscrits	Admissibles	Admis
16	2	2	1
17	1	0	0
19	1	1	1
24	22	10	5
33	37	15	9
37	2	1	0
40	7	2	2
45	1	0	0
47	6	3	0
49	1	0	0
64	7	2	1
66	1	1	0
79	1	0	0
86	2	2	1
87	21	16	4

Remarques générales :

- . L'organisation des spécialités étaient répartie sur l'ensemble des Centres de Gestion de la Région Aquitaine ;
- . Concours précédemment organisé par le CDG 24 dans la même spécialité en 2012 ;
- . Etat des lauréats restant sur la liste d'aptitude dans la spécialité « restauration », non nommés à ce jour : 3 candidats en externe ;
- . Augmentation du nombre de candidats inscrits cette année dans cette spécialité (122 contre 84 en 2012) ;
- . Taux d'absentéisme lors de la 1^{ère} épreuve (tous concours confondus) de 26,80 %.

III. PRESENTATION DES DIFFERENTES EPREUVES, EVALUATION ET ANALYSE DES RESULTATS

L'épreuve écrite d'admissibilité s'est déroulée, pour les deux concours, au Parc des Expositions à Marsac-sur-l'Isle, le 15 janvier dernier.

Les épreuves d'admission se sont déroulées de la façon suivante :

- Concours externe : 7 et 8 avril 2014 dans les locaux du Centre de Gestion de la Dordogne ;
- Concours interne : 24 et 25 avril 2014 dans les locaux de l'Ecole Hôtelière du Périgord à Boulazac.

1. L'épreuve d'admissibilité (épreuve écrite) : présentation de l'épreuve et analyse des résultats

Les concours externe et interne comprenaient chacun une seule épreuve d'admissibilité (durée:1 h ; coef 2).

Le sujet, identique pour les deux concours, a été élaboré par Jean-Paul Durignieux, professeur de cuisine à l'Ecole Hôtelière de la Dordogne.

L'épreuve consistait 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 « restauration ».

Les candidats devaient répondre à une série de quatre questions en se servant exclusivement de leurs connaissances personnelles, portant sur la spécialité « Restauration », dans les domaines suivants :

- histoire de la cuisine ;
- connaissance du vocabulaire professionnel ;
- culture professionnelle ;
- règles d'hygiène et de sécurité applicables.

La correction des copies a été confiée à l'Ecole Hôtelière de la Dordogne. Deux professeurs de cuisine, dont le concepteur du sujet, ont assuré cette tâche.

Ce travail a été noté sur la base de 60 points ; la note finale a donc été ramenée à une note sur 20 (divisée en 3), ce qui explique les résultats obtenus (nombres décimaux essentiellement).

Toute note inférieure à 5 sur 20 à cette épreuve entraînait l'élimination du candidat de la liste d'admissibilité.

La représentante du C.N.F.P.T., membre du jury, signale que peu de candidats se sont inscrits à la formation préparatoire dispensée dans cette spécialité (35 au total, dont 2 seulement pour le département de la Dordogne).

2. Les épreuves d'admission (épreuves orales et pratique) : présentation des épreuves et analyse des résultats

Les concours externe et interne comprenaient chacun deux épreuves d'admission.

a) Concours Externe

Entretien option « Restauration collective : liaison chaude, liaison froide :

Cette épreuve visait à apprécier les connaissances et les aptitudes du candidat ainsi que sa motivation à exercer les missions dévolues aux membres du cadre d'emplois (durée : 15 mn ; coef : 3).

Les examinateurs évaluaient, pour chaque candidat, les points suivants :

- connaissances et aptitudes des candidats à exercer les missions dévolues aux adjoints techniques de 1^{ère} classe ;
- motivation du candidat (projet professionnel, intégration de la Fonction Publique Territoriale) ;

- savoir-être (cohérence, réactivité, gestion du stress, appréciation de la hiérarchie).

Interrogation orale :

Cette épreuve était 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 (durée : 15 mn ; coef : 2).

Les examinateurs évaluaient, pour chaque candidat, les points suivants :

- connaissances en matière d'hygiène et de sécurité ;
- connaissances de l'environnement institutionnel et professionnel ;
- savoir-être (cohérence, appréciation de la hiérarchie).

Ils soulignent, pour ces deux épreuves :

- un manque évident de connaissances de la Fonction Publique Territoriale (environnement, fonctionnement) ;
- une bonne connaissance des règles d'hygiène et de sécurité à appliquer ;
- une mauvaise préparation des candidats dans l'ensemble.

b) Concours Interne

Epreuve pratique dans l'option :

Cette épreuve consistait 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 (durée : 2 heures 30, coef 3).

Les examinateurs évaluaient, pour chaque candidat, les points suivants :

- l'organisation ;
- les techniques utilisées ;
- l'utilisation rationnelle des denrées, de l'énergie et de l'eau ;
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- le respect des températures (conservation des aliments et service) ;
- la présentation et la saveur des préparations.

Entretien :

Cette épreuve était destinée à vérifier l'expérience, les aptitudes et la motivation du candidat avec, 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 : 15 mn ; coef : 3).

Les examinateurs soulignent, pour ces deux épreuves :

- une homogénéité des résultats des candidats confirmant le niveau de ces derniers, très disparate ;
- des parcours professionnels atypiques pour certains candidats ;
- une réelle motivation dans l'ensemble.

Le présent compte rendu et la liste d'admission seront transmis à Monsieur le Président du Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de la Dordogne, afin d'établir la liste d'aptitude au grade d'adjoint technique territorial de 1^{ère} classe.

Fait à Marsac-sur-l'Isle,

Le 6 mai 2014.

