

EXAMEN PROFESSIONNEL ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL 1^{ère} CLASSE
SPECIALITE « RESTAURATION » ET « LOGISTIQUE ET SECURITE »
SESSION 2014

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

1. LES PRINCIPAUX CHIFFRES

		Restauration	Logistique et Sécurité
	Nombre de candidats inscrits	145	62
	Nombre candidats présents épreuve écrite	125	53
	Note ou moyenne la plus haute (si plusieurs épreuves)	16.70	17.50
	Note ou moyenne la plus basse (si plusieurs épreuves)	1.75	1.50
	Nombre de candidats ayant obtenu une note inférieure à 5	23	3
	Moyenne sur l'épreuve	8.62	10.40
	Seuil des points nécessaires pour être admis à l'oral	10	10
	Nombre de candidats présents épreuves pratiques	97	47
Restauration collective – liaison chaude, liaison froide	Nombre candidats présents épreuve pratique	83	
	Note la plus haute	18.5	
	Note la plus basse	8	
Pâtissier	Nombre candidat présent épreuve pratique	1	
	Note la plus haute	12.83	
	Note la plus basse	12.83	
Cuisinier	Nombre candidats présents épreuve pratique	13	
	Note la plus haute	16.29	
	Note la plus basse	10.79	
Surveillance Télésurveillance Gardiennage	Nombre candidats présents épreuve pratique		18
	Note la plus haute		16
	Note la plus basse		8
Maintenance	Nombre candidats présents épreuve pratique		10

bureautique	Note la plus haute		20
	Note la plus basse		14.5
Monteur Levageur Cariste	Nombre candidats présents épreuve pratique		5
	Note la plus haute		17
	Note la plus basse		10
Magasinier	Nombre candidats présents épreuve pratique		14
	Note la plus haute		17
	Note la plus basse		6.25
	Seuil d'admission (en points)	50	50
	Nombre de candidats admis	81	37
	% candidats admis (par rapport candidats présents lors de la 1 ^{ère} épreuve)	64.80	69.81

2. REPARTITION DES CANDIDATS PAR DEPARTEMENTS

	Départements	Inscrits	Admis à l'oral	Admis à l'examen
Restauration	24	15	12	10
	32	1	1	1
	33	75	52	39
	40	22	15	15
	47	7	4	3
	64	25	18	13
Logistique et Sécurité	19	1	0	0
	24	9	6	3
	33	32	27	21
	40	6	5	3
	47	1	1	1
	64	12	10	8
	87	1	1	1

Remarques générales :

. conventions avec les quatre autres Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de la Région Aquitaine pour ces deux spécialités ;

. précédent examen pour ce même grade et dans les mêmes spécialités organisé en Dordogne en 2012 : 8 lauréats ne sont pas encore nommés sur ce grade à ce jour répartis comme suit :

- 6 agents spécialité « Restauration ;
- 2 agents spécialité « Logistique et Sécurité » ;

Tous ces lauréats sont originaires de Gironde ;

. Très faible augmentation du nombre de candidats inscrits cette année par rapport à la session précédente (207 contre 193 en 2012) ;

- . Taux d'absentéisme lors de la 1^{ère} épreuve (pour les deux spécialités) : 14 %. Les absents sont pour la plupart des agents des autres départements ;
- . Très peu d'agents inscrits à la préparation à l'examen délivrée par le CNFPT ;
- . Mauvaise orientation des candidats dans le choix des spécialités et des options par rapport à leur expérience professionnelle.

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

L'épreuve écrite s'est déroulée au Parc des Expositions à Marsac-sur-l'Isle le 15 janvier 2014. Les épreuves pratiques se sont déroulées du 2 juin au 4 juillet 2014, dans des lieux différents selon les options.

3.1. L'épreuve écrite : présentation de l'épreuve et analyse des résultats

Cet examen comprenait une seule épreuve écrite, différente selon la spécialité choisie par le candidat, d'une durée de 1 heure 30.

Une note comprise entre 0 et 20 a été attribuée pour cette épreuve, multipliée par le coefficient correspondant (coef 2).

L'ensemble des copies a fait l'objet d'une double correction. Cette tâche a été confiée à des professeurs de cuisine de l'Ecole Hôtelière de la Dordogne.

Toute note inférieure à 5 sur 20 à cette épreuve entraînait l'élimination du candidat de la liste des candidats admis à passer les épreuves pratiques.

L'épreuve consistait, 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 des candidats.

Spécialité « Restauration »

Le sujet a été élaboré par l'Ecole Hôtelière du Périgord située à Boulazac.

Après avoir pris connaissance du document joint en annexe portant sur l'intégration du poisson et des légumes dans les cantines scolaires, les candidats devaient répondre à cinq questions portant sur les domaines suivants :

- . familles de légumes et de fromages ;
- . modes de cuisson de certains aliments ;
- . connaissance des règles en matière d'hygiène alimentaire ;
- . connaissance des éléments permettant de vérifier la fraîcheur d'un poisson et sa conservation ;
- . élaboration d'une recette (termes professionnels, quantités, matières à utiliser) ;
- . respect de l'équilibre alimentaire dans la confection des menus.

Les correcteurs soulignent :

- un niveau très faible des candidats sur cette épreuve (23 candidats ont obtenu une note éliminatoire, inférieure à 5 sur 20) ;
- des difficultés rencontrées par les agents n'effectuant pas de production (notamment ceux travaillant en cuisine satellite).

Spécialité « Logistique et Sécurité »

Le sujet a été élaboré par Mr Venard, Ingénieur Prévention au Conseil Général de la Dordogne.

Après avoir pris connaissance de l'annexe traitant du document unique, les candidats devaient répondre à quatre questions permettant de vérifier leurs connaissances et aptitudes techniques, portant sur les domaines suivants :

- . mise en œuvre de travaux (comparaison de devis, calculs de surfaces et d'évaluation du temps de travail, règles de sécurité à mettre en place avant le démarrage du chantier) ;

- . connaissance des différents acteurs en matière d'hygiène, des documents et panneaux réglementaires et des règles à respecter ;
- . connaissance des termes techniques ;
- . exercice portant sur le suivi de la consommation de carburant des véhicules d'un service.

Les correcteurs soulignent un niveau moyen et très disparate.

3.2. L'épreuve pratique : présentation de l'épreuve et analyse des résultats

Cet examen comprenait une seule épreuve pratique dont la durée variait selon l'option choisie par le candidat lors de son inscription.

Les candidats admis à passer cette épreuve étaient réparties en sept groupes, correspondant aux différentes options représentées.

Chaque groupe d'examineurs était composé de deux personnes qualifiées, compétentes dans le domaine considéré.

Une note comprise entre 0 et 20 a été attribuée pour cette épreuve, multipliée par le coefficient correspondant (coef 3).

L'épreuve consistait à apprécier l'expérience professionnelle du candidat, sa motivation et son aptitude à exercer les missions qui lui seront confiées. Elle comportait 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 était complété de questions sur la manière dont le candidat conduisait l'épreuve, ainsi que sur les règles applicables en matière d'hygiène et de sécurité.

Spécialité « Restauration » - Option « Restauration collective : liaison froide, liaison froide » (durée : 2 heures)

Cette épreuve s'est déroulée dans les locaux de l'Ecole Hôtelière de la Dordogne, du 1^{er} au 4 juillet 2014.

Les candidats devaient :

- réaliser l'assemblage de différents plats préalablement préparés et procéder au dressage ;
- cuire des aliments basiques d'accompagnement (riz, pâtes) ;
- procéder à l'assaisonnement avant le service ;
- maintenir les plats à la température adéquate jusqu'à l'heure fixée par les examinateurs ;
- remettre en état le plan de travail ;
- respecter et connaître les règles applicables en matière d'hygiène et de sécurité.

Les correcteurs soulignent :

- un niveau très correct dans l'ensemble, malgré des disparités selon les groupes ;
- de bonnes connaissances des règles d'hygiène et de sécurité ;
- un manque d'adaptabilité pour certains : agents trop souvent cantonnés dans leurs fonctions actuelles, peu ouverts sur les pratiques d'autres collectivités, rencontrant des difficultés dans l'utilisation de matériels autres que ceux utilisés sur leurs lieux de travail ;
- un défaut d'écoute des consignes ;
- un manque de connaissances de base concernant les températures à respecter et l'utilisation du matériel approprié. Les contrôles n'ont pas toujours été faits durant l'épreuve ;
- un non-respect de la marche en avant (manque d'organisation) ;
- de rares prises d'initiatives ;
- un manque de confiance se traduisant par un copiage du travail réalisé par les autres agents situés à proximité pendant l'épreuve ;
- une mauvaise gestion du stress ;
- la nécessité de suivre des formations de remise à niveau pour certains agents dans les domaines évalués.

Spécialité « Restauration » - Option « Pâtissier » (durée 3 heures)

Cette épreuve s'est déroulée dans les locaux de l'Ecole Hôtelière de la Dordogne, le 30 juin 2014.

Le seul candidat présent devait :

- réaliser les 2 pâtisseries suivantes en utilisant le matériel approprié :
 - . Pithiviers à la crème d'amandes (confection pâte feuilletée et crème) ;
 - . choux et éclairs parfum café et chocolat (confection pâte à choux et crème) ;
- procéder au dressage sur plat de ces desserts ;
- les conserver à température jusqu'au moment du service ;
- remettre en état le plan de travail ;
- respecter et connaître les règles applicables en matière d'hygiène et de sécurité.

Les correcteurs soulignent la polyvalence de l'agent, lui permettant une bonne adaptabilité durant l'épreuve.

Spécialité « Restauration » - Option « Cuisinier » (durée 3 heures)

Cette épreuve s'est déroulée dans les locaux de l'Ecole Hôtelière de la Dordogne, le 30 juin 2014.

Les candidats devaient :

- réaliser les 2 plats suivants en utilisant le matériel approprié :
 - . feuilletés d'asperges sauce mousseline pour 4 personnes : utilisation feuilletage et asperges surgelés, autres aliments frais ;
 - . navarin aux pommes pour 6 personnes : l'agneau avait été préalablement découpé en morceaux ;
- procéder au dressage sur plat ;
- les conserver à température jusqu'au moment du service ;
- remettre en état le plan de travail ;
- respecter et connaître les règles applicables en matière d'hygiène et de sécurité.

Les correcteurs soulignent :

- un bon niveau des candidats ;
- des profils différents, certains éloignés du métier de cuisinier ;
- une tenue vestimentaire pas toujours adaptée (pour rappel, la tenue réglementaire avait été indiquée à chaque candidat sur sa convocation).

Spécialité « Logistique et Sécurité » - Option « Surveillance, Télésurveillance, Gardiennage » (durée 1 heure)

Cette épreuve s'est déroulée dans les locaux de la Filature de l'Isle à Périgueux du 2 au 4 juin 2014.

Les candidats effectuaient une ronde à l'intérieur des bâtiments et aux abords de ces derniers durant laquelle ils devaient :

- vérifier les locaux techniques ;
- contrôler les issues de secours, le matériel et les systèmes de sécurité incendie ;
- réagir face aux anomalies rencontrées (portes coupe-feu bloquées, extincteurs non remis en place, donner une alerte, déclencher une alarme, procédure d'évacuation d'un bâtiment, ...)
- connaître les termes techniques liés à cette option.

Les correcteurs soulignent :

- un bon niveau des candidats ;
- un réel travail de préparation pour la majorité ;
- une attitude très correcte durant l'épreuve ;
- une volonté d'évolution de carrière pour la plupart ;
- un besoin de réactualisation des connaissances de base pour certains ;
- la nécessité d'élargir la formation dispensée par le CNFPT pour cette option (très axées sur la télésurveillance lors de la dernière session).

Spécialité « Logistique et Sécurité » - Option « Maintenance bureautique » (durée 1 heure 45)

Cette épreuve s'est déroulée dans les locaux du Centre de Gestion de la Dordogne à Marsac-sur-l'Isle, le 17 juin 2014.

Les candidats, installés individuellement devant un poste informatique, devaient :

- vérifier l'état général de l'appareil avant de le démarrer ;

- démarrer le PC et modifier certains paramètres ;
- procéder à certaines installations (Microsoft Office, imprimante, ...) et désinstallations (word) et s'assurer du bon fonctionnement suite à ces manipulations ;
- respecter les règles de sécurité.

Les correcteurs soulignent :

- un très bon niveau des candidats, pour lesquels les connaissances de base en informatique étaient acquises, leur permettant une bonne réussite sur cette épreuve ;
- 1 ou 2 exercices supplémentaires auraient pu être rajoutés, réalisables sur le temps imparti.

Spécialité « Logistique et Sécurité » - Option « Monteur Levageur Cariste » (durée 1 heure 45)

Cette épreuve s'est déroulée dans les locaux de l'AF.T. I.F.T.I.M. à Notre Dame de Sanilhac, le 12 juin 2014.

Les candidats devaient :

- choisir parmi plusieurs engins celui le plus adapté à la manutention envisagée ;
- procéder aux contrôles d'usage avant l'utilisation et signaler les anomalies constatées ;
- réaliser des opérations de manutention avec différents engins ;
- repérer les anomalies sur les produits, les supports de charges, les espaces de stockage, ... ;
- respecter les règles de sécurité.

Les correcteurs soulignent :

- un niveau correct des candidats, réactifs et motivés, faisant preuve de professionnalisme ;
- une polyvalence des agents pour lesquels cette activité n'est pas leur fonction principale ;
- des consignes de sécurité respectées dans l'ensemble ;
- l'absence de détention du CACES pour certains agents, alors que tous utilisent des engins dans leur collectivité (certificat non obligatoire mais fortement recommandé).

Spécialité « Logistique et Sécurité » - Option « Magasinier » (durée 1 heure)

Cette épreuve s'est déroulée dans les locaux du Parc départemental à Marsac-sur-l'Isle, les 10 et 11 juin 2014.

Les candidats devaient :

- réceptionner des marchandises (assurer les contrôles des produits et colis et compléter les documents de transport) ;
- déballer et vérifier les marchandises à l'aide des bons remis ;
- les mettre en rayon en respectant les règles d'implantation ;
- préparer les marchandises pour les demandes à satisfaire ;
- mettre à jour les fiches de stock.

Les correcteurs soulignent :

- de bonnes connaissances de base en matière de sécurité ;
- quelques candidats un peu éloignés du métier de magasinier ;
- une bonne réussite de l'épreuve pour ceux assurant la fonction de magasinier dans leur collectivité.

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.

Fait à Marsac-sur-l'Isle,

Le 10 juillet 2014.