

# COMPTE RENDU DE JURY

Concours

Agent de maîtrise

Session 2017

Etabli en application de l'Art. 19 du décret n°2013-593 du 5 juillet 2013

## I. Contenu

I.	PRESENTATION GENERALE DE L'OPERATION .....	3
II.	DONNEES STATISTIQUES GENERALES .....	4
1.	CHIFFRES CLES .....	4
2.	PROFIL DES CANDIDATS.....	5
III.	PRINCIPALES REGLES DE NOTATION .....	6
IV.	PHASE D'ADMISSIBILITE .....	6
1.	ORGANISATION .....	6
2.	EPREUVE ECRITE DE CAS PRATIQUE .....	6
	Spécialité « RESTAURATION » .....	6
	Spécialité « TECHNIQUES DE LA COMMUNICATION ET DES ACTIVITES ARTISTIQUES ».....	7
3.	EPREUVE ECRITE DE QUESTIONNAIRE.....	7
	Spécialité « RESTAURATION » .....	8
	Spécialité « TECHNIQUES DE LA COMMUNICATION ET DES ACTIVITES ARTISTIQUES ».....	8
4.	EPREUVE ECRITE DE MATHEMATIQUES .....	8
5.	RESULTATS D'ADMISSIBILITE.....	9
V.	PHASE D'ADMISSION.....	10
1.	PRESENTATION GENERALE .....	10
2.	EPREUVE ORALE D'ENTRETIEN .....	10
3.	RESULTATS D'ADMISSION .....	11
VI.	CONCLUSION .....	12
1.	PROFIL DES LAUREATS.....	12
2.	COMMENTAIRES.....	13

## I. PRESENTATION GENERALE DE L'OPERATION

Le CDG31 a organisé, en 2017, le concours d'accès au grade d'agent de maîtrise qui correspond à un cadre d'emplois de catégorie C de la filière technique.

### ✓ Conditions d'accès

**Concours externe** : ouvert aux candidats titulaires de 2 titres ou diplômes sanctionnant une formation technique et professionnelle, homologués au moins au niveau V, ou d'une qualification reconnue comme équivalente dans les conditions fixées par le décret n° 2007-196 du 13 février 2007 correspondant à l'une des spécialités ouvertes au concours.

**Concours interne** : ouvert aux fonctionnaires et agents publics ainsi qu'aux agents en fonction dans une organisation internationale intergouvernementale. Ces candidats doivent justifier au 1<sup>er</sup> janvier de l'année du concours de 3 années au moins de services publics effectifs 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.

**Concours de troisième voie** : ouvert aux candidats justifiant de l'exercice pendant une durée de 4 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 la réalisation de travaux nécessitant une compétence professionnelle technique étendue.

### ✓ Rappel des fonctions

Les agents de maîtrise sont chargés de missions et de travaux techniques comportant notamment le contrôle de la bonne exécution de travaux confiés à des entrepreneurs ou exécutés en régie, l'encadrement de fonctionnaires appartenant au cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux, ainsi que la transmission à ces mêmes agents des instructions d'ordre technique émanant de supérieurs hiérarchiques. Ils peuvent également participer, notamment dans les domaines de l'exploitation des routes, voies navigables et ports maritimes, à la direction et à l'exécution de travaux, ainsi qu'à la réalisation et à la mise en œuvre du métré des ouvrages, des calques, plans, maquettes, cartes et dessins nécessitant une expérience et une compétence professionnelle étendues.

### ✓ Organisation

Le concours d'agent de maîtrise est organisé tous les 2 ans. Un calendrier national, commun à tous les centres de gestion, est appliqué pour les périodes d'inscription et les dates d'épreuves écrites.

### ✓ Différentes spécialités, options ou domaines

Le concours a été organisé par le CDG 31 dans le cadre de la coordination régionale des CDG d'Occitanie, dans les spécialités « Restauration » et « Techniques de la communication et des activités artistiques ».

### ✓ Composition du jury

#### Collège des élus :

- 1 Maire-adjoint, Administrateur du CDG31 (Président du Jury),
- 1 Maire-adjoint (Suppléant du Président),

#### Collège des fonctionnaires :

- 1 Représentant du personnel, désigné par tirage au sort au sein de la CAP C,
- 1 Fonctionnaire de catégorie B, conseiller technique restauration,

#### Collège des personnalités qualifiées :

- 1 Responsable d'une cuisine centrale d'une collectivité,
- 1 Directeur des ressources humaines en retraite.

## II. DONNEES STATISTIQUES GENERALES

### 1. CHIFFRES CLES

#### ✓ Spécialité « Restauration »

		Externe	Interne	3 <sup>e</sup> concours	Total
Nombre de postes		15	17	1	33
Nombre d'inscrits		68	98	0	166
Présents aux épreuves d'admissibilité	Nombre	41	62	-	103
	%	60,3%	63,3%	-	62%
Seuil d'admissibilité (en moyenne)		9,43	10,04	-	-
Admissibles		26	35	-	61
Présents aux épreuves d'admission	Nombre	26	35	-	61
	%	100%	100%	-	100%
Nombre de postes réajustés		15	18	0	33
Seuil d'admission (en moyenne)		11,40	11,56	-	-
Admis		15	18	-	33
Taux de réussite (admis/présent écrit) en %		36,6%	29%	-	

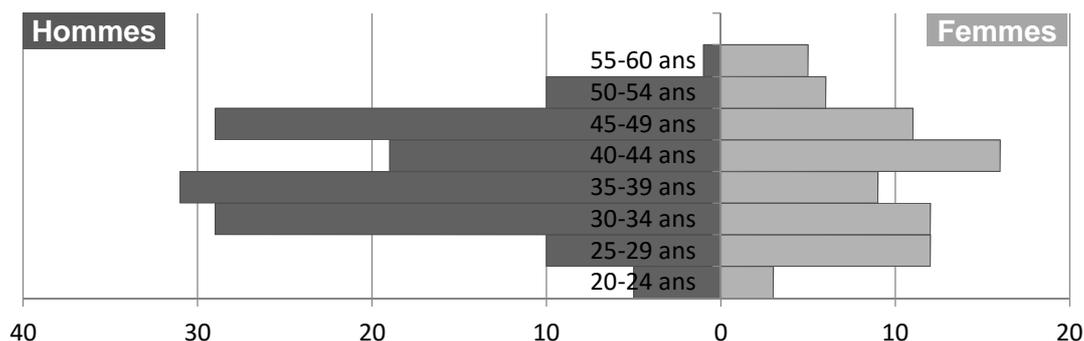
#### ✓ Spécialité « Techniques de la communication et des activités artistiques »

		Interne
Nombre de postes		5
Nombre d'inscrits		42
Présents aux épreuves d'admissibilité	Nombre	32
	%	76,2%
Seuil d'admissibilité (en moyenne)		12,60
Admissibles		12
Présents aux épreuves d'admission	Nombre	12
	%	100%
Nombre de postes réajustés		5
Seuil d'admission (en moyenne)		14,16
Admis		5
Taux de réussite (admis/présent écrit) en %		15,6%

96,3 % des inscriptions ont été réalisées par préinscription via le site Internet du CDG31.  
Les échanges avec les candidats concernés ont été dématérialisés.

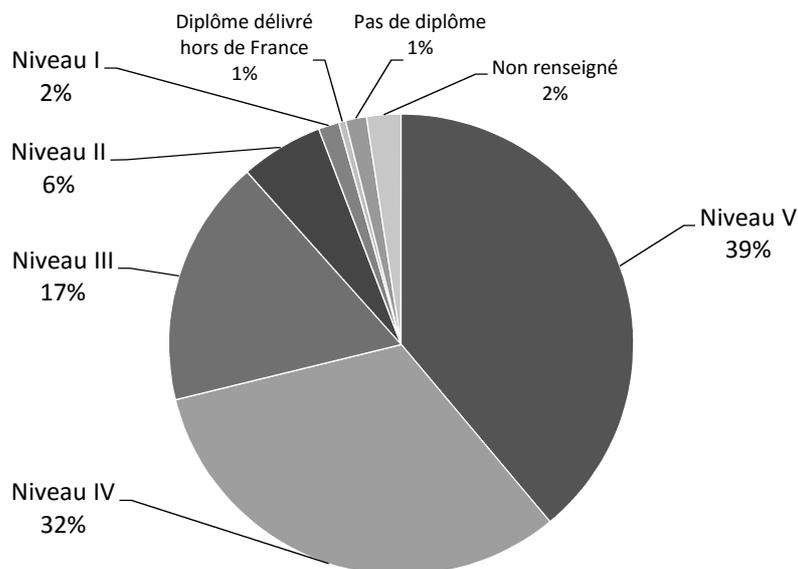
## 2. PROFIL DES CANDIDATS

### ✓ Age et sexe



Les hommes représentent 64 % des candidats. La moyenne d'âge est de 40 ans.

### ✓ Diplômes

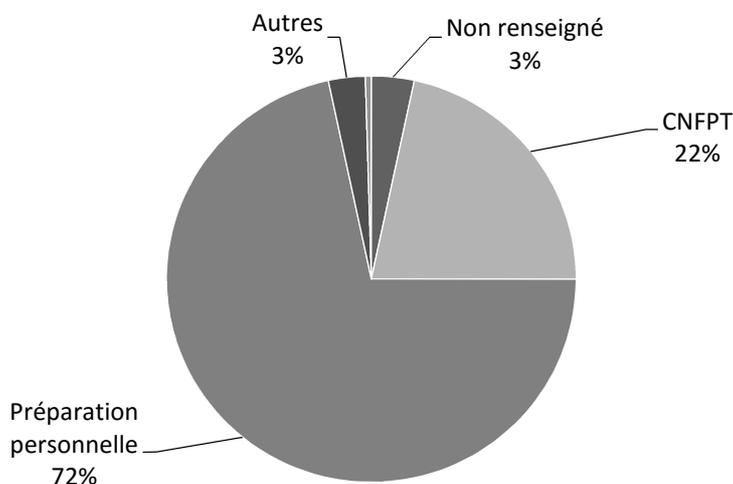


64% des candidats déclarent être titulaires de 2 titres ou diplômes sanctionnant une formation technique et professionnelle, homologués au moins au niveau V, condition requise pour l'accès au concours externe.

### ✓ Origine géographique

94% des candidats proviennent de départements de la région Occitanie.

### ✓ Préparation



22% des candidats ont suivi une préparation auprès du CNFPT.

### III. PRINCIPALES REGLES DE NOTATION

Les règles sont encadrées le décret 2013-593 du 5 juillet 2013.

Tout candidat qui ne participe pas à l'une des épreuves obligatoires est éliminé.

Il est attribué à chaque épreuve une note de 0 à 20.

Toute note inférieure à 5 sur 20 à l'une des épreuves obligatoires d'admissibilité ou d'admission entraîne l'élimination du candidat.

Chaque note est multipliée par le coefficient règlementaire correspondant.

Un candidat ne peut être admis si la moyenne de ses notes aux épreuves est inférieure à 10 sur 20 après application des coefficients correspondants.

Les épreuves écrites sont anonymes et font l'objet d'une double correction, par un binôme de correcteurs, sur la base des notes de cadrage, du corrigé type et des indications du barème de correction. La note définitive est attribuée par le Jury souverain.

Les épreuves d'admission font l'objet d'une notation souveraine par le jury au vu de la prestation orale de chaque candidat.

### IV. PHASE D'ADMISSIBILITE

#### 1. ORGANISATION

##### ✓ **Date, lieux**

Les épreuves écrites du concours se sont déroulées, sans incident particulier, le 26 janvier 2017 dans les lieux suivants : Salle du Lac à Castanet-Tolosan (spécialité restauration), Salle des fêtes à Ramonville Saint-Agne (spécialité techniques de la communication et des activités artistiques) et au siège du CDG31 à Labège (candidats en situation de handicap).

Tout sujet d'épreuve écrite peut être consulté sur le site Internet du CDG31.

#### 2. EPREUVE ECRITE DE CAS PRATIQUE

Cette épreuve est commune au concours externe et interne.

##### ✓ **Intitulé**

Une épreuve écrite consistant en la 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 : 2h00 - coef. : 3).

##### ✓ **Objectifs de l'épreuve**

L'épreuve doit permettre de vérifier le sens pratique du candidat, ses connaissances professionnelles, ses capacités à encadrer et ses aptitudes à communiquer par écrit.

##### ✓ **Production attendue des candidats**

L'épreuve permet de mesurer à la fois les aptitudes professionnelles et rédactionnelles du candidat. Le candidat doit donc clairement rédiger les réponses au problème rencontré, un des critères de notation étant sa capacité à se faire comprendre sans ambiguïté.

Le candidat peut éventuellement concevoir des tableaux, schémas ou croquis, illustrant son raisonnement.

#### *Spécialité « RESTAURATION »*

##### ✓ **Thématique du sujet**

*Vous êtes le chef de cuisine de la maison de retraite des « Lilas ». Vous prenez en charge l'ensemble de la restauration avec les repas, petits déjeuners et goûters de la journée.*

*Vous assurez la production journalière de 140 convives pour les repas et d'environ une centaine pour les petits déjeuners et goûters.*

*Votre établissement est très sensible au sujet lié à la nutrition, et plus particulièrement à la dénutrition.*

*Trois cuisiniers vous assistent durant la semaine.*

*Un roulement hebdomadaire est organisé pour que l'un d'entre eux participe à la restauration du soir.*

*A l'aide des différents documents mentionnés, répondez directement sur les annexes numérotées ou sur votre copie si cela vous est nécessaire.*

### ✓ Résultats de l'épreuve

CONCOURS	Nombre de candidats présents	Moyenne générale	Nombre de candidats ayant obtenu une note supérieure ou égale à 10/20	Nombre de candidats ayant obtenu une note inférieure à 5/20	Note la plus haute	Note la plus basse
EXTERNE	41	10,03	25	3	15,79	1,96
INTERNE	62	9,99	30	6	15,94	1,15

### ✓ Constat des correcteurs

Le niveau général est moyen pour les 2 concours (10/20). Les candidats ont rencontré des difficultés récurrentes dans l'analyse et la compréhension du sujet car beaucoup n'ont pas le niveau requis, notamment au regard des missions de contrôle de l'activité et d'encadrement d'équipe.

### *Spécialité « TECHNIQUES DE LA COMMUNICATION ET DES ACTIVITES ARTISTIQUES »*

#### ✓ Thématique du sujet

*Agent de maîtrise dans la commune de Festiville, vous travaillez au sein de la Direction Vie Locale en charge de l'organisation de manifestations municipales.*

*On vous demande d'organiser la journée des associations dans la salle municipale de la commune.*

*Cette manifestation doit permettre à 32 associations de présenter leurs activités.*

*Pour une question d'équité, chacune d'entre elles aura la même surface soit 9 m<sup>2</sup> (3,00 X 3,00).*

*Le responsable du service met à votre disposition un stagiaire pour préparer cette manifestation.*

#### ✓ Objectifs de l'épreuve

L'épreuve doit permettre de vérifier le sens pratique du candidat, ses connaissances professionnelles, ses capacités à encadrer et ses aptitudes à communiquer par écrit.

#### ✓ Production attendue des candidats

L'épreuve permet de mesurer à la fois les aptitudes professionnelles et rédactionnelles du candidat. Le candidat doit donc clairement rédiger les réponses au problème rencontré, un des critères de notation étant sa capacité à se faire comprendre sans ambiguïté.

Le candidat peut éventuellement concevoir des tableaux, schémas ou croquis, illustrant son raisonnement.

### ✓ Résultats de l'épreuve

CONCOURS	Nombre de candidats présents	Moyenne générale	Nombre de candidats ayant obtenu une note supérieure ou égale à 10/20	Nombre de candidats ayant obtenu une note inférieure à 5/20	Note la plus haute	Note la plus basse
INTERNE	32	11,62	22	2	16,75	1,95

### ✓ Constat des correcteurs

Les notes sont d'un bon niveau général (11,62/20). Cependant, certains candidats ne maîtrisent pas les connaissances techniques attendues dans ce domaine, en particulier pour les questions touchant aux domaines de la reprographie et de l'imprimerie.

## **3. EPREUVE ECRITE DE QUESTIONNAIRE**

Cette épreuve est la deuxième épreuve du concours interne.

#### ✓ Intitulé

Une épreuve consistant en la 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, 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 : 2H00 - coef. : 2).

#### ✓ Objectifs de l'épreuve

Cette épreuve permet à la fois de mesurer les connaissances théoriques de base, mais aussi des savoir-faire indispensables comme la capacité à effectuer des calculs courants.

#### ✓ Production attendue des candidats

Bien que cette épreuve ne comporte pas de programme réglementaire, le libellé précise qu'elle porte sur des connaissances techniques, notamment en matière d'hygiène et de sécurité.

Les questions portent sur des connaissances techniques que l'exercice de la spécialité implique de façon courante. Une place importante est réservée aux questions sur les connaissances en matière d'hygiène et de sécurité.

#### *Spécialité « RESTAURATION »*

#### ✓ Thématique du sujet

Le questionnaire était constitué de 30 questions permettant d'évaluer les compétences techniques d'un agent de maîtrise en restauration collective

#### ✓ Résultats de l'épreuve

CONCOURS	Nombre de candidats présents	Moyenne générale	Nombre de candidats ayant obtenu une note supérieure ou égale à 10/20	Nombre de candidats ayant obtenu une note inférieure à 5/20	Note la plus haute	Note la plus basse
INTERNE	60	10,65	39	1	16,17	4,67

#### ✓ Constat des correcteurs

Le niveau général est très moyen avec 10,65/20.

Les candidats présentent des lacunes dans les champs d'évaluation liés à l'activité quotidienne.

Bien que l'épreuve ne consiste pas en une épreuve rédactionnelle, les réponses sont trop minimalistes de la part de certains candidats, un minimum de formulation étant attendu.

#### *Spécialité « TECHNIQUES DE LA COMMUNICATION ET DES ACTIVITES ARTISTIQUES »*

#### ✓ Thématique du sujet

Le questionnaire était composé de 13 questions permettant d'évaluer les compétences techniques d'un agent de maîtrise en techniques de communication, spectacles et festivités notamment en matière d'hygiène et de sécurité, pour ce domaine.

#### ✓ Résultats de l'épreuve

CONCOURS	Nombre de candidats présents	Moyenne générale	Nombre de candidats ayant obtenu une note supérieure ou égale à 10/20	Nombre de candidats ayant obtenu une note inférieure à 5/20	Note la plus haute	Note la plus basse
INTERNE	32	8,12	11	9	14,88	1,25

#### ✓ Constat des correcteurs

Bien que la majorité des candidats ait répondu à toutes les questions, les réponses ne sont pas toujours concises. Le niveau général est insuffisant avec 8,12/20

### **4. EPREUVE ECRITE DE MATHÉMATIQUES**

Cette épreuve est la deuxième épreuve du concours externe.

#### ✓ Intitulé

Des problèmes d'application sur le programme de mathématiques (durée : 2H00 - coef. : 2) .

#### ✓ Thématique du sujet

Le sujet comporte 5 problèmes contextualisés permettant de balayer le programme réglementaire de mathématiques.

### ✓ Objectifs de l'épreuve

L'expression «des problèmes» laisse entendre que le sujet peut en comporter deux ou plus, généralement indépendants les uns des autres, pouvant compter chacun plusieurs questions liées les unes aux autres.

### ✓ Production attendue des candidats

Le programme comportant à la fois de l'arithmétique, de la géométrie et de l'algèbre, le sujet peut éventuellement comporter un problème relevant de chaque domaine.

### ✓ Résultats de l'épreuve

CONCOURS	Nombre de candidats présents	Moyenne générale	Nombre de candidats ayant obtenu une note supérieure ou égale à 10/20	Nombre de candidats ayant obtenu une note inférieure à 5/20	Note la plus haute	Note la plus basse
EXTERNE	41	9,88	23	10	19,38	0,5

### ✓ Constat des correcteurs

Les candidats ont éprouvé des difficultés dans les calculs de pourcentages et de volumes. Le niveau général (9,88/20) est moyen mais très hétérogène.

## 5. RESULTATS D'ADMISSIBILITE

Le jury d'admissibilité s'est réuni le jeudi 9 mars 2017 au siège du CDG31.

### ✓ Analyse des résultats

Au vu de l'ensemble des résultats, 36 candidats ayant obtenu une note inférieure à 5/20 ont été éliminés. Ce taux d'élimination relativement élevé de 26,7 % prouve l'hétérogénéité des candidats inscrits à ce concours quelles que soient la voie et la spécialité choisies du fait d'une préparation négligée aux épreuves d'admissibilité et d'un déficit de connaissances tant techniques qu'en matière d'hygiène et de sécurité.

### ✓ Délibération du jury

Le jury a fixé les seuils suivants :

Concours	Externe		Interne	
	Seuil d'admissibilité	Nombre d'admissibles	Seuil d'admissibilité	Nombre d'admissibles
Restauration	47,17 points	26	50,19 points	35
Techniques de la communication et des activités artistiques	-	-	63,01 points	12

## V. PHASE D'ADMISSION

### 1. PRESENTATION GENERALE

Les épreuves orales d'admission se sont déroulées les 29, 30 et 31 mars 2017 au siège du CDG31 à Labège.

### 2. EPREUVE ORALE D'ENTRETIEN

#### ✓ Intitulé de l'épreuve

##### **Concours externe**

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 : 15 min. - coef. 4).

##### **Concours interne**

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 : 15 min. dont 5 min. au plus d'exposé - coef. 4).

#### ✓ Organisation des épreuves

Compte tenu du nombre important de candidats dans la spécialité « restauration », le jury s'est subdivisé en 2 groupes d'examineurs de 3 personnes avec, au sein de chacun, un représentant de chaque collège : un élu, un fonctionnaire et une personnalité qualifiée.

Les candidats dans la spécialité « techniques de la communication et des activités artistiques » ont été évalués par le jury plénier.

#### ✓ Objectifs de l'épreuve

Le jury pose des questions qui peuvent être déterminées par l'exposé du candidat interne.

Il évalue à la fois ses connaissances et ses aptitudes professionnelles, en recourant, le cas échéant, à des « mises en situation professionnelles ». Le jury veille également à vérifier qu'il est bien en capacité d'encadrer des agents de catégorie C de la filière technique.

Il peut s'agir de questions générales sur les méthodes d'encadrement ou de mises en situation le plaçant dans un contexte professionnel.

Les questions permettant de mesurer son aptitude à exercer l'ensemble des missions dévolues au cadre d'emplois et impliquent une connaissance de l'environnement professionnel, prouvant par là-même sa motivation et son sens du service public local.

#### ✓ Statistiques

Spécialité	Restauration		Techniques de la communication et des activités artistiques
	Externe	Interne	Interne
Voie de concours			
Nombre de candidats convoqués	26	35	12
Nombre de candidats présents	26	35	12
% de candidats présents	100 %	100 %	100 %
Note la plus haute	18	17	16
Note la plus basse	4	6	7
Moyenne générale	11,10	11,67	12,67

### 3. RESULTATS D'ADMISSION

Le jury d'admission s'est réuni le vendredi 31 mars 2017 au CDG31.

#### ✓ **Constats du jury**

En Restauration, le niveau est très hétérogène. Le jury constate de façon générale un manque de motivation pour un métier de passion. Les meilleurs candidats sont de bons encadrants mais qui ne font pas d'évaluation dans leur structure employeur. Les externes maîtrisent étonnamment mieux les connaissances de l'environnement territorial que les internes.

En Communication spectacle, le jury a rencontré des candidats passionnés par leur travail avec une large palette de métiers rencontrés dans cette spécialité. Leur niveau technique est relativement élevé. Leur connaissance de l'environnement territorial est très correcte.

#### ✓ **Délibération du jury**

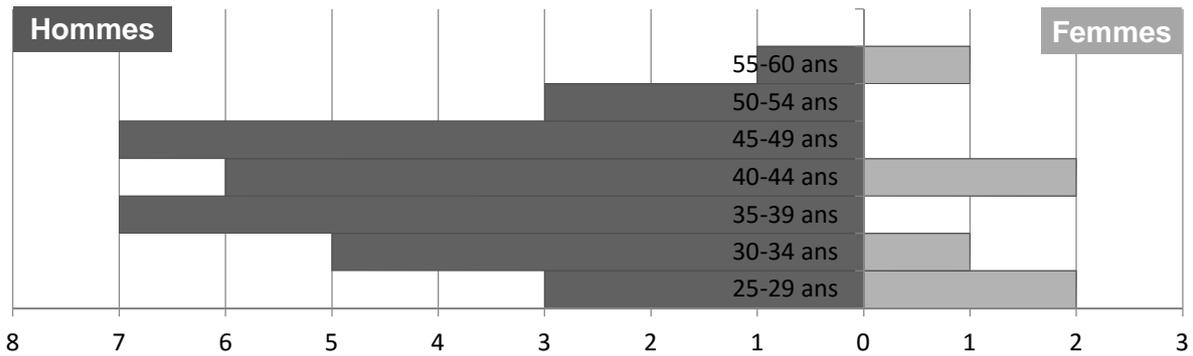
Conformément à l'article 7 du décret n°88-547 du 6 mai 1988 portant statut particulier du cadre d'emplois des agents de maîtrise territoriaux, compte tenu de l'absence de candidat au troisième concours, le poste ouvert dans cette voie est affecté au concours interne.

Spécialités	Concours interne			Concours externe			3 <sup>ème</sup> Concours		
	Nbre de postes	Nbre de points	Nbre d'admis	Nbre de postes	Nbre de points	Nbre d'admis	Nbre de postes	Nbre de points	Nbre d'admis
Restauration	18	104,03	18	15	102,63	15	-	-	-
Techniques de la communication et des activités artistiques	5	127,4	5	-	-	-	-	-	-

## VI. CONCLUSION

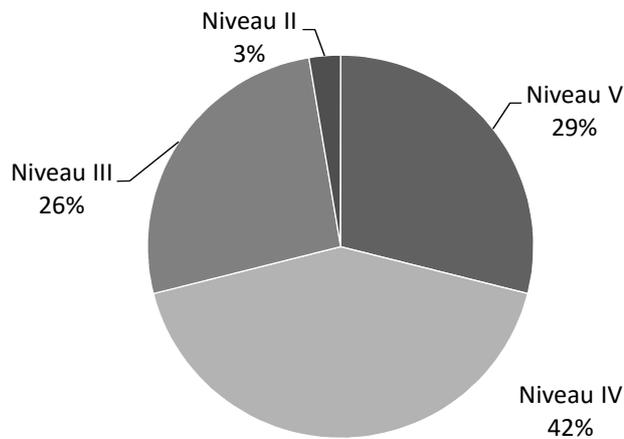
### 1. PROFIL DES LAUREATS

#### ✓ Age et sexe



Seulement 15,8% des lauréats sont des femmes

#### ✓ Niveau de diplômes

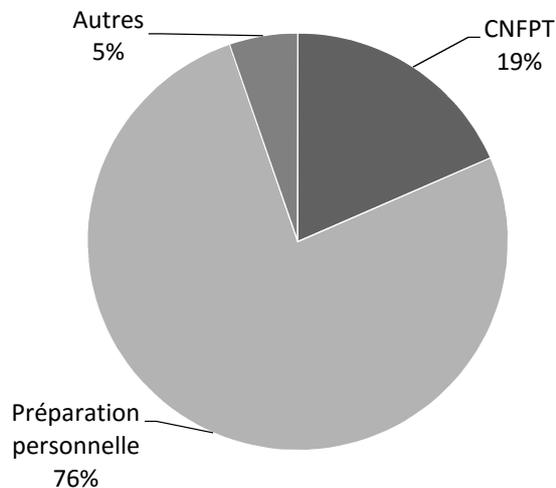


42 % des lauréats possèdent un niveau inférieur au niveau requis pour le concours externe.

#### ✓ Origine géographique des lauréats

89,5 % des lauréats sont originaires de la région Occitanie.

#### ✓ Préparation des lauréats



19 % des lauréats ont suivi une préparation au CNFPT.

## 2. COMMENTAIRES

Le jury constate un écart de niveau important suivant la spécialité.

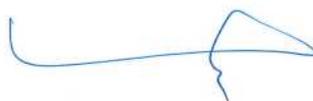
Ainsi, en technique de communication et des activités artistiques, les candidats internes (seule voie ouverte dans cette spécialité) sont de bons techniciens d'un niveau régisseur de salle de spectacle ou responsables d'un service Festivités. Ils possèdent de solides connaissances techniques dans ce domaine et ont une bonne vision de leur environnement professionnel et de l'environnement territorial.

En restauration, domaine régi par des règles draconiennes notamment de sécurité alimentaire, le niveau est plus partagé et varie suivant la taille de la structure.

Les candidats externes connaissent mieux l'environnement territorial et ont démontré des qualités plus affirmées en matière d'encadrement d'équipe.

Les internes recherchent plus une ouverture de leur environnement professionnel et une évolution dans une équipe structurée en cuisine centrale.

La Présidente du jury,



Pia Klingenfus