



Direction des Ressources Humaines

**2023 DRH 18** Fixation de la nature des épreuves et du règlement des concours externe et interne d'accès au corps des adjoints techniques d'administrations parisiennes, grade d'adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> classe, dans la spécialité restauration.

#### PROJET DE DELIBERATION

#### EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

La création de la direction des solidarités (DSOL) a nécessité la fusion, au sein des corps d'administrations parisiennes, de corps miroirs préexistants à la Ville de Paris et au Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris (CASVP). C'est le cas notamment du corps des adjoints techniques.

La convention de partenariat entre la Ville et le CASVP autorise, par ailleurs, la direction des ressources humaines à déléguer au CASVP l'organisation d'opérations de recrutement collectif pour pourvoir des postes relevant des corps d'administrations parisiennes, notamment dans les filières sociales ou de restauration.

A ce titre, compte tenu du savoir-faire développé par le CASVP dans l'organisation des recrutements de la filière restauration pour pourvoir aux emplois de ses restaurants solidaires et de ses établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, il est envisagé de lui confier l'organisation des concours sur les corps d'administrations parisiennes de cette filière. Le CASVP agirait par délégation de la Ville, pour l'ensemble des besoins de la collectivité parisienne, sous l'égide de la direction des solidarités.

Les modalités du concours d'accès au grade d'adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> classe des administrations parisiennes, dans la spécialité restauration, sont donc à redéfinir pour répondre aux besoins de recrutement, par cette voie, pour l'ensemble des services de la collectivité parisienne qui y font appel : les services de restauration du CASVP ainsi que les Caisses des écoles, établissements publics parisiens en charge du service public de restauration scolaire dans les établissements scolaires du premier degré et les collèges.

Ce premier recrutement sur concours de personnels titulaires qualifiés dans les métiers de la restauration pour le public scolaire constitue une reconnaissance de l'expertise des Caisses des écoles dans ce domaine. Il permettra de valoriser la technicité des personnels en poste tout en accueillant de nouveaux agents fonctionnaires, à temps plein, favorisant l'amélioration des conditions d'emploi.

Au regard des différences professionnelles notables entre les missions exercées dans les établissements du CASVP et celles des Caisses des écoles (l'âge et les besoins des publics accueillis, les modes de production, cuisine sur place, liaison chaude ou liaison froide, les modalités du service, l'organisation et le temps de travail), il est proposé de décomposer ce concours d'adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> classe en deux options, au choix du candidat :

- Une option « restauration solidaire », qui évaluera les pré-requis professionnels attendus des candidats pour exercer au sein des cuisines des établissements du CASVP ;
- Une option « restauration scolaire », qui évaluera les pré-requis professionnels attendus des candidats pour exercer au sein des structures de restauration scolaire des Caisses des écoles.

Un premier concours sera organisé au second semestre 2023 afin de recruter des professionnels dans des délais resserrés au sein d'une filière particulièrement pénurique. Cette échéance suppose de fixer le contenu des épreuves.

Il est donc proposé d'organiser le concours avec :

- Une épreuve d'admissibilité sur dossier, valorisant l'expérience et la formation professionnelle du candidat.
- Une épreuve d'admission composée, en lien avec l'option choisie, d'une épreuve pratique de préparation d'un repas ainsi que d'une épreuve orale consistant en un entretien avec le jury.

Tel est l'objet du projet qui vous est soumis, élaboré en concertation avec la direction des solidarités et la direction des affaires scolaires pour les Caisses des écoles.

Je vous prie, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir en délibérer.

La Maire de Paris



**2023 DRH 18** Fixation de la nature des épreuves et du règlement des concours externe et interne d'accès au corps des adjoints techniques d'administrations parisiennes, grade d'adjoint technique principal de 2ème classe, dans la spécialité restauration.

-----

**Le Conseil de Paris,**

Vu le Code général des collectivités territoriales, notamment son article L 417-1 ;

Vu le décret n°2013-593 du 5 juillet 2013 relatif aux conditions générales de recrutement et d'avancement de grade et portant dispositions statutaires diverses applicables aux fonctionnaires de la fonction publique territoriale ;

Vu le décret n°94-415 du 24 mai 1994 modifié, portant dispositions statutaires relatives aux personnels des administrations parisiennes ;

Vu la délibération 2007 DRH 16 des 16 et 17 juillet 2007 modifiée portant fixation du statut particulier du corps des adjoints techniques d'administrations parisiennes ;

Vu le projet de délibération en date du \_\_\_\_\_ par lequel Madame la Maire de Paris lui propose de fixer la nature des épreuves et le règlement des concours externe et interne d'accès au corps des adjoints techniques d'administrations parisiennes, grade d'adjoint technique principal de 2ème classe, dans la spécialité restauration ;

Sur le rapport présenté par Monsieur Antoine GUILLOU, au nom de la 1<sup>ère</sup> commission,

**Délibère :**

Article 1 : Les concours externe et interne pour l'accès au corps des adjoints techniques d'administrations parisiennes, grade d'adjoint technique principal de 2ème classe, dans la spécialité restauration, sont ouverts suivant les besoins des services de la Ville de Paris et du Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris, par un arrêté de la Maire de Paris qui fixe la date des épreuves, le nombre de places offertes et les modalités d'inscription.

Article 2 : La liste des candidats autorisés à prendre part à chacun des concours est arrêtée par la Maire de Paris.

La désignation du jury est effectuée par arrêté de la Maire de Paris. Un fonctionnaire de la direction des ressources humaines de la Ville de Paris en assure le secrétariat, ou par délégation, un fonctionnaire du service des ressources humaines du Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris. Un représentant du personnel peut assister en cette qualité aux travaux du jury mais ne peut participer au choix des sujets des épreuves, à l'attribution des notes et aux délibérations du jury.

Article 3 : Le candidat choisit au moment de son inscription l'option dans laquelle il souhaite concourir : restauration solidaire ou restauration scolaire.

Article 4 : Les concours externe et interne comportent les épreuves suivantes dont le programme figure en annexe

A. Une admissibilité prononcée par le jury après examen du dossier constitué par les candidats en lien avec l'option choisie. Ce dossier devra comprendre obligatoirement une lettre de motivation dactylographiée, un curriculum vitae détaillant l'expérience, les réalisations et les formations professionnelles du candidat.

#### B. Deux épreuves d'admission

##### 1. Epreuve pratique :

Préparation d'un repas composé d'une entrée pour 8 convives, d'un plat pour 4 convives et d'un dessert pour 8 convives, sur la base de recettes à convertir, en lien avec l'option choisie.

Durée maximum : 4 heures ; coefficient 4

##### 2. Epreuve orale d'entretien avec le jury

L'épreuve est destinée à apprécier l'aptitude des candidats à exercer les fonctions d'un adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> classe dans la spécialité restauration, au travers notamment de leurs connaissances et expérience professionnelles, de l'environnement du cuisinier fonctionnaire, et au regard de l'option choisie.

Durée: 15 minutes, coefficient 2

Article 5 : La valeur des diverses épreuves est exprimée par des notes variant de 0 à 20. Chacune des notes est multipliée par le coefficient prévu pour l'épreuve correspondante. Toute note inférieure à 5 sur 20 aux différentes épreuves des concours est éliminatoire.

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

Si plusieurs candidats obtiennent le même nombre de points, la priorité est accordée à celui ou celle qui a obtenu la meilleure note à l'épreuve pratique.

Article 6: La délibération DRH 2010-11 modifiée portant fixation du règlement général des concours pour l'accès au grade s'adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> classe du corps des adjoints techniques

d'administrations parisiennes ne s'applique pas aux épreuves des concours externe et interne dans la spécialité restauration.

## **ANNEXE**

### **PROGRAMME DES CONCOURS**

- 1) Les modes et organisation de la production, les techniques culinaires, la gestion des matières premières, le plan de maîtrise sanitaire, la sécurité alimentaire, la qualité de la production et de la distribution ;
- 2) Les locaux et matériels de cuisine : usage et entretien ;
- 3) L'alimentation durable, le gaspillage alimentaire, l'avenir de l'usage des matières plastiques, l'équilibre alimentaire, le fait maison ;
- 4) Environnement du cuisinier fonctionnaire :
  - Déontologie des fonctionnaires ;
  - les missions des structures chargées de restauration collective (Caisses des écoles pour l'option restauration scolaire, cuisines des EHPAD et restaurants solidaires pour l'option restauration solidaire),
  - l'approche du public et les professionnels intervenant dans ces établissements : écoles maternelles, élémentaires et collèges pour l'option restauration scolaire ; établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, centre d'hébergement et restaurants solidaires pour l'option restauration solidaire.