

CONCOURS EXTERNE DE TECHNICIEN TERRITORIAL

SESSION 2024

ÉPREUVE DE QUESTIONS TECHNIQUES À PARTIR D'UN DOSSIER

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

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, GESTION DES RISQUES, HYGIÈNE, RESTAURATION
--

INDICATIONS DE CORRECTION

1) Présentation du sujet

Le sujet permet de couvrir les différents champs professionnels de la spécialité très large. Les questions permettent à la fois de vérifier les capacités de compréhension des documents par les candidats mais aussi d'évaluer leurs compétences plus transversales (marchés publics, gestion de projets, aide à la décision...) avec des mises en situation variées. Les capacités de synthèse et de pédagogie sont également valorisées.

2) Éléments de correction

Question 1 (4 points)

a) Qu'est-ce qu'un restaurant collectif intergénérationnel ? (0,5 point)

Document 3

Il s'agit d'une cantine mutualisée qui accueille des publics de différents âges : des personnes âgées, des élèves d'école élémentaire et/ou collègue.

Le restaurant est souvent adossé à un équipement public (maison de retraite, école) et/ou permet d'assurer une jonction entre 2 équipements accueillant des publics différents

b) En quoi un équipement public de restauration peut-il constituer une pièce maîtresse de la politique sociale, environnementale et budgétaire d'une commune ? (1,5 point)

Documents 1 et 3

Un restaurant qui accueille des publics différents permet à la fois de créer du lien social intergénérationnel, de mutualiser des coûts entre services (CCAS et éducation par exemple) pour la construction d'un unique équipement au lieu de plusieurs mais aussi de réaliser des économies d'échelle dans la gestion quotidienne.

Les candidats devront aborder les éléments suivants pour avoir la totalité des points :

Accueil de publics d'âges ou de situations sociales différentes qui permet le lien social, des projets communs, rupture d'isolement...

Mutualisation d'équipements : 1 équipement neuf plutôt qu'une rénovation de plusieurs équipements vieillissants

Marchés publics et politique d'achats pour les fournitures et denrées : un marché plus important permettant d'allotir avec des critères de circuit court et de qualité environnementale

Mutualisation des coûts, économies d'échelle et donc coût réduit pour les usagers ou tarification différenciée en fonction des publics

c) Vous proposerez sur votre copie des dispositions en vue de compléter l'article « 6.1 Suivi de la qualité » du cahier des charges du restaurant du lieu de vie intergénérationnel de la commune de Perly-Certoux (document 1). (2 points)

Le candidat doit se mettre en situation de rédaction d'un paragraphe du cahier des charges (fond et forme)

La commune et le prestataire s'engagent mutuellement à mettre en œuvre les mesures appropriées au maintien et à l'augmentation de la qualité et des services.

En cas de fourniture de prestations à des crèches ou aux restaurants scolaires, le prestataire s'engage à rendre régulièrement compte de ses performances relatives au service public.

La commune s'engage par le biais d'une commission ad hoc, à suivre l'évolution de l'exploitation dans son ensemble, et à répondre le cas échéant aux demandes formulées par le prestataire.

Quelques points supplémentaires pouvant être mentionnés :

Commission des menus avec diététicienne

Participation des usagers

Réunions régulières avec le prestataire avec périodicité définie

Question 2 (6 points)

Document 4

Vous êtes technicien territorial chargé des risques au sein de la direction des services techniques de Techniville. Cette commune de 15 000 habitants se situe sur un territoire soumis au risque d'inondation ainsi qu'au risque technologique. Suite à l'interpellation d'habitants, le maire a sollicité le directeur général des services techniques (DGST) pour moderniser un système d'alerte composé, aujourd'hui, uniquement de sirènes.

a) Le DGST vous demande de rédiger une note à son attention sur les dispositifs d'alerte.
(4 points)

Document 4

Note à l'attention de Monsieur le Maire

Objet : les dispositifs d'alerte

1) Le cadre réglementaire et ses limites

Directive européenne du 11 décembre 2018 imposant aux Etats membres la mise en place d'un système d'alerte à la population via téléphone mobile en cas d'événement majeur.

Limites du système d'envoi de SMS géolocalisés choisi par le gouvernement français en 2020 : saturation des réseaux et envois échelonnés, message non visible si le téléphone est éteint.

Seule technologie adaptée : le Cell Broadcast, diffusion cellulaire permettant un envoi simultané de messages d'alerte avec sonnerie indépendamment de l'opérateur dans un périmètre donné y compris sur téléphone verrouillé mais ce système nécessite la mise aux normes des antennes par les opérateurs pour un coût estimé à 11 millions.

2009 : projet de système d'alerte et d'information des populations (SAIP) permettant d'interconnecter les systèmes d'alerte existants avec un logiciel de déclenchement. Les financements ont principalement été utilisés pour développer un réseau de 10 000 sirènes. La priorité donnée au développement et à la rénovation d'un réseau de sirènes est jugé inefficace, mal réparti et faillible (6% des communes couvertes)

2) Le rôle des communes : s'adapter en fonction de son territoire

Chaque cas est particulier en fonction du territoire et des risques associés.
Il faut mobiliser l'ensemble des canaux possibles

Faute d'un système centralisé, de nombreuses communes ont développé le leur.

Rôle des maires dans l'alerte est central au regard de ses responsabilités dans la sécurité des habitants

Des communes ont mis en place leur propre système : sirènes fixes, le système d'appel en masse, ensemble mobile d'alerte (mégaphones sur véhicules), panneaux à messages variables, porte-à-porte.

Ne pas négliger le rôle des réseaux sociaux, tels Twitter qui permettent alerte immédiate et même anticipée et amplification et démultiplication à vitesse accélérée.

Revoir les modes de fonctionnement de l'alerte et à utiliser tous les canaux disponibles ce qui demande des moyens humains formés.

- b) Le maire a décidé de déployer, au plus vite, une solution d'alerte basée sur les technologies numériques. Vous proposerez une méthode et un calendrier pour mettre en œuvre cette mesure. (2 points)

Méthode :

Identification des solutions techniques disponibles : benchmark avec l'aide de l'IRma par exemple.

Pré diagnostic : historique des événements sur la commune

Cartographie des zones les plus vulnérables en cas d'inondation et d'accident technologique

→ 1 mois

Rédaction d'un cahier des charges pour un marché (- de 40 000 euros) de fournitures et services de déploiement d'une solution d'alerte qui permette :

La mise en place d'une solution en conjuguant les différents canaux possibles

Répertorier les habitants, recueillir les coordonnées

Communication

→ 1 mois

Durée de la consultation : 2 mois

Analyse des offres, négociations et attribution du marché : 1 mois

Déploiement : 1 mois

Communication : plan de communication via différents supports sur 1 mois

Question 3 (5 points)

Document 5

- a) Vous explicitez les termes suivants : (1 point)

- PAV : point d'apport volontaire. C'est une installation (borne, conteneur, bac...) qui permet de déposer des déchets ménagers et assimilés triés en catégories de déchets (verre, papiers...)
- OMR : ordures ménagères résiduelles. Ce sont les déchets qui restent après les collectes sélectives

- b) Quels sont les leviers pour développer les pratiques de compostage sur un territoire ? (2 points)

Enjeu : tri à la source des biodéchets qui représentent 30% des OMR

Leviers possibles :

Compostage individuel ou collectif

Collecte en porte à porte

Apport volontaire

Accompagner les solutions déployées avec des actions de sensibilisation par des référents bénévoles mais aussi des professionnels

Incitation financière : tarification incitative

Augmenter la fréquence de collecte des biodéchets

- c) Vous réaliserez sur votre copie un schéma permettant au plus grand nombre de comprendre les principes et enjeux du compostage. (2 points)

Les correcteurs apprécieront la clarté du schéma

Les candidats devront mettre en avant les principes du cycle du compostage, du réemploi, du tri des biodéchets qui sont recyclables, de diminution des déchets résiduels

Question 4 (5 points)

Vous êtes Technicien de prévention des risques professionnels au sein des services de Techniville, commune de 20 000 habitants. Lors de la dernière réunion de la formation

spécialisée du CST, les représentants du personnel ont souligné que certains agents de la collectivité travaillent actuellement dans un environnement bruyant.

a) Vous précisez en quoi consiste la formation spécialisée du CST. (1 point)

Document 2

La loi du 6 août 2019 a donné naissance à une nouvelle instance de dialogue social dans la fonction publique issue de la fusion du CT et du CHSCT : le Comité Social Territorial (CST). Ce CST est composé :

- D'une formation plénière : mise en place obligatoirement dans les collectivités et établissements comptant au moins 50 agents et les Centres de Gestion (pour leurs propres agents et ceux des collectivités de moins de 50 agents) ;
- D'une Formation Spécialisée compétente en matière de Santé, Sécurité et Conditions de Travail (la FSSSCT), obligatoire dans les CST des collectivités employant 200 agents au moins (facultative en dessous).

b) En quoi l'unique recours aux équipements individuels de protection auditive n'est-il pas suffisant pour se prémunir des risques liés au bruit dans certaines situations de travail au sein des collectivités ? (1 point)

Réticence des agents

Nécessité d'entendre ce qui se passe dans l'environnement extérieur sur certaines tâches et donc question de sécurité.

c) Les agents d'un des restaurants scolaires de Techniville se plaignent de l'environnement sonore dans lequel ils évoluent. Après avoir identifié les sources de bruit potentielles et les risques encourus par ces agents, vous élaborerez un plan d'action en vue de réduire les nuisances subies et d'améliorer leurs conditions de travail. (3 points)

Sources :

Bruit des enfants pendant le temps de repas

Bruit lié aux équipements : machines à laver la vaisselle, hottes, VMC...

Bruits des impacts : couverts, chaises déplacées

Bruits liés aux locaux par réverbération

Les candidats pourront évoquer bruits directs et indirects

Risques :

Perte d'acuité auditive ou perception de sifflement, bourdonnements, stress, fatigue, baisse de concentration ou de productivité, manque de patience.

Pistes de solutions :

Les locaux : la disposition, l'organisation des espaces, l'installation de paravents, dalles acoustiques (murs et plafonds)

Des équipements moins bruyants

Embouts sur les pieds de chaises

Sensibilisation des usagers du restaurant (enfants et personnels) eux même soumis au bruit