



Région académique
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Division des Examens et Concours

DIEC/18-774-1779 du 02/04/2018

**AVIS DE RECRUTEMENT - ADJOINT TECHNIQUE DE RECHERCHE ET DE FORMATION DE 1ERE
CLASSE SANS CONCOURS AU RECTORAT D'AIX-MARSEILLE**

Référence : article 51 du décret n°85-1534 du 31 décembre 1985 modifié

Destinataires : Tous destinataires

Dossier suivi par : Mme SAUVAGET - Tel : 04 42 91 72 07 - Mme MENDEZ-CARRIERE - Tel : 04 42 91 72 21 -
Fax : 04 42 38 73 45

Recrutement d'adjoints techniques de recherche et de formation 1^{ère} classe sans concours :

En application de l'article 51 du décret n° 85-1534 du 31 décembre 1985 modifié relatif aux dispositions statutaires applicables aux ingénieurs et aux personnels techniques et administratifs de recherche et formation du ministère de l'éducation nationale, des recrutements sans concours d'adjoints techniques de recherche et de formation des établissements relevant du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, et dans l'attente de l'arrêté autorisant au titre de l'année 2018 des recrutements sans concours d'adjoints techniques de recherche et de formation du ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche, et fixant le nombre de postes offerts à ces concours, est ouvert au titre de l'année 2018 dans l'Académie d'Aix Marseille **un recrutement sans concours dans le corps d'adjoints techniques de recherche et de formation :**

Branche d'Activité Professionnelle G :

3 postes à pourvoir

Les postes sont à pourvoir dans les établissements suivants :

- **1** à la Direction des Services Départementaux de l'Education Nationale des Alpes de Haute Provence (fiche 1) – emploi type : opérateur logistique
- **2** au Rectorat d'Aix-Marseille (fiche 2) – emploi type : commis de cuisine

Dossiers de candidature et modalités du recrutement sans concours :

Les candidats doivent constituer un dossier de candidature comprenant :

- . L'intitulé du poste pour lequel ils postulent
- . Une lettre de motivation,
- . Un curriculum vitae détaillé indiquant le niveau d'études ainsi que le contenu et la durée des formations suivies et des emplois occupés
- . La copie recto/verso de la carte d'identité

Les dossiers de candidature doivent être adressés en recommandé simple, à l'attention de Madame Nathalie CARRIERE, à l'adresse suivante :

Rectorat de l'académie d'Aix Marseille
DIEC 3.04 à l'attention de Nathalie CARRIERE
Place Lucien Paye
13621 Aix en Provence cedex 01

La date limite de dépôt des dossiers de candidature est fixée **au Mardi 17 avril 2018 avant minuit**, le cachet de la poste faisant foi.

La nomination est prévue le **1er septembre 2018**, elle est subordonnée à un examen médical d'aptitude physique.

Le Recteur de l'Académie arrête la composition de la commission de sélection chargée d'examiner les dossiers des candidats régulièrement inscrits.

La commission de sélection examine les dossiers de chaque candidat. Au terme de l'examen des dossiers de candidature, la commission procède à la sélection des candidats retenus pour l'audition par le jury.

Seuls les candidats retenus par la commission de sélection recevront une convocation à l'entretien. Les entretiens des candidats retenus se dérouleront en mai/juin 2018.

L'audition consiste en un entretien portant sur les motivations du candidat, sa formation et, le cas échéant, sa formation professionnelle antérieure, afin d'apprécier les aptitudes du candidat à occuper l'emploi à pourvoir et sa capacité d'adaptation professionnelle.

La durée de l'entretien est fixée à 20 minutes.

A l'issue des entretiens, la commission arrêtera, par ordre de mérite, la liste des candidats aptes au recrutement.

- Conditions d'accès :

Pour être autorisés à se présenter au recrutement sans concours, les candidats doivent remplir les conditions générales fixées par la loi portant droit et obligations des fonctionnaires (loi n° 83-634 du 13 juillet 1983), c'est-à-dire :

Soit posséder la nationalité française et :

- jouir de leurs droits civiques,
- ne pas avoir au bulletin n°2 de leur casier judiciaire des mentions incompatibles avec l'exercice des fonctions,
- se trouver en position régulière au regard du Code du service national,
- remplir les conditions d'aptitude physique exigées pour l'exercice de la fonction.

La nomination est subordonnée à un examen médical dont les modalités sont fixées par arrêté du ministre chargé de la fonction publique.

Soit posséder la nationalité d'un Etat membre de l'Union Européenne ou d'un autre Etat partie à l'accord sur l'espace économique européen autre que la France et satisfaire aux conditions générales d'accès à la fonction publique (décret n°2003-20 du 6 janvier 2003).

AUCUNE DEROGATION AUX CONDITIONS ENUMEREES CI-DESSUS N'EST ACCORDEE.

Signataire : Pour le Recteur et par délégation, Pascal MISERY, Secrétaire Général de l'Académie d'Aix-Marseille

Fiche 1

LOGISTIQUE IMMOBILIÈRE, TECHNIQUE ET SERVICES CHARGÉ DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN (Poste non logé)

Assurer la maintenance et l'entretien de premier niveau des bâtiments, des espaces verts, des infrastructures et du matériel.

SPÉCIALITES

- Nettoyage et entretien des locaux, petits travaux de maintenance des infrastructures, entretien des espaces verts

CORRESPONDANCE AVEC LE RIME

- Ouvrier de maintenance

ACTIVITÉS PRINCIPALES

- Assurer les opérations d'entretien courant du matériel, des bâtiments et de ses abords
- Assurer les premières interventions, le dépannage et les réparations
- Assurer les petits travaux de rénovation, de mise en conformité, d'amélioration, d'embellissement
- Gérer l'évacuation des déchets selon les règles du tri sélectif
- Suivre l'état des stocks en matériel et produits

CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE

- Astreintes éventuelles
- Horaires décalés
- Jours de congés en fonction des impératifs liés à la continuité du service (complémentarité avec le second agent).
- Ouverture / fermeture des portes
- Déplacement ponctuel de mobiliers

COMPÉTENCES PRINCIPALES

CONNAISSANCES

- Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité
- Ergonomie du poste de travail, gestes et postures
- Connaissance des techniques du domaine
- Règles du tri sélectif

COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES

- Appliquer les techniques du domaine
- Evaluer et hiérarchiser des besoins
- Structurer son travail
- Travailler en équipe
- Assurer l'entretien courant des outils et de l'environnement de travail (chaudière, éclairage)
- Etablir un diagnostic
- Maîtrise des outils de nettoyage et d'entretien
- Accompagnement des prestataires de services (monte-charge, extincteurs, chaudière...)
- Engagement à acquérir l'habilitation électrique de niveau 1

COMPÉTENCES COMPORTEMENTALES

- Sens de l'organisation
- Réactivité
- Capacité d'adaptation et d'initiative
- Rigueur / fiabilité
- Aptitude à rendre compte

Fiche 2

FICHE DE POSTE COMMIS DE CUISINE

Mission principale

Le commis de cuisine et de restauration confectionne et présente les plats ou les prestations à servir en restauration collective. Il assure l'entretien du matériel et des locaux.

Activités principales

- Réaliser les préparations selon les indications fournies et réaliser les travaux préparatoires : épluchage légumes.
- Appliquer les procédures concernant la chaîne de distribution des produits (liaison froide et chaude).
- Entretien des matériels et des locaux de la cuisine.
- Appliquer les procédures en matière d'hygiène alimentaire et culinaire ainsi que les normes de sécurité en vigueur.
- Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production.
- Assurer l'accueil et le service.

Compétences principales

Compétences techniques et fonctionnelles

- Appliquer des consignes.
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et sécurité.
- Apporter une réelle valeur ajoutée malgré la simplicité des activités demandées.
- Intégrer petit à petit les différentes techniques de production culinaire.
- Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches.
- Réaliser ses activités dans les temps et au moment imparti.
- Tenir sa place dans la chaîne d'activités.
- Connaissance des produits alimentaires et de leur traçabilité.
- Techniques de stockage, de conservation et de conditionnement alimentaire (connaissance générale).

Compétences relationnelles et comportementales

- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine.
- Porter attention à tout ce qui peut devenir apprentissage.
- S'adapter aux fluctuations de l'activité.
- S'intégrer à l'équipe.
- Se mettre à la disposition des autres acteurs de la cuisine et s'adapter à la variété des tâches.