

PRÉPARATION À L'ORAL DU CONCOURS GUIDE COMPLET POUR RÉUSSIR

COMMENT SE COMPORTEZ DEVANT UN JURY DE CONCOURS ?

Face au jury, votre objectif est de démontrer votre aisance, votre motivation et votre professionnalisme.

Conseils essentiels :

- **Premier contact positif** : Entrez calmement, dites "Bonjour" avec un léger sourire. Attendez qu'on vous invite à vous asseoir.
- **Communication claire et authentique** :
 - Exprimez-vous simplement, avec vos propres mots
 - Parlez distinctement, sans précipitation
 - Si vous ne connaissez pas la réponse, soyez honnête : "Je ne maîtrise pas ce point précisément, mais je m'engage à me former sur ce sujet"
- **Démontrez votre motivation** : Le jury veut percevoir votre envie d'intégrer la Ville de Paris. Expliquez ce qui vous attire dans le métier et dans le service public.
- **Écoutez activement** : Prenez un moment pour comprendre chaque question avant de répondre. Ne répondez pas trop rapidement par nervosité.

Posture, tenue et expression orale

- **Apparence professionnelle** :
 - Portez une tenue soignée mais confortable (chemise/chemisier, pantalon/jupe simple)
 - Évitez les tenues trop décontractées (vêtements de sport, baskets) ou au contraire trop formelles
 - Ne portez aucun signe religieux visible
 - Évitez les accessoires encombrants ou bruyants
- **Posture adaptée** :
 - Tenez-vous droit(e), épaules détendues
 - Évitez de croiser les bras (signe de fermeture)
 - Ne tapotez pas sur la table ou avec vos pieds
 - Placez vos mains naturellement sur vos genoux ou sur la table
- **Techniques de communication** :
 - Regardez l'ensemble des membres du jury, pas uniquement la personne qui pose la question
 - Si le regard direct vous stresse, fixez un point entre les yeux ou sur le front
 - Respirez profondément avant de répondre pour calmer votre stress

- Reformulez la question si besoin pour gagner du temps ("Si je comprends bien votre question...")
- **Conseils pour quitter la salle :**
 - Laissez le jury décider de la fin de l'entretien
 - Rassemblez calmement vos affaires
 - Remerciez poliment le jury pour son attention
 - Regardez chaque membre en disant au revoir
 - Quittez la salle sans précipitation

STRUCTURE DE L'EPREUVE (15 MINUTES)

Présentation individuelle (3 minutes)

Préparez méticuleusement ces 3 minutes qui doivent être structurées :

1. **Introduction** (30 secondes) :
 - Présentez-vous brièvement (nom, situation actuelle)
 - Mentionnez votre parcours en quelques phrases
2. **Développement** (2 minutes) :
 - Détaillez votre expérience professionnelle pertinente
 - Expliquez les compétences acquises en lien avec le poste
 - Présentez votre connaissance du métier et du service public
 - Exprimez votre intérêt pour le Plan Alimentation Durable
3. **Conclusion** (30 secondes) :
 - Résumez pourquoi vous êtes le/la candidat(e) idéal(e)
 - Exprimez votre motivation à rejoindre la Ville de Paris

Astuce : Chronométrez-vous plusieurs fois pour maîtriser parfaitement le timing.

QUESTIONS-REPONSES (12 MINUTES)

- Prévoyez des réponses de 1-2 minutes par question
- Structurez chaque réponse : introduction, développement, conclusion
- Illustrez vos réponses par des exemples concrets tirés de votre expérience
- Terminez sur une note positive, montrant votre volonté d'apprendre

La Ville de Paris et les Caisses des Écoles

- **Organisation :**
 - 17 arrondissements (depuis la fusion des 1er, 2e, 3e et 4e en Paris Centre)
 - 17 Caisses des Écoles autonomes (une par arrondissement)
 - 50 000 agents environ dans divers domaines
- **Caisses des Écoles :**
 - Création : origine en 1849, développement en 1867
 - Établissement public communal avec autonomie administrative et financière
 - Présidées par le maire d'arrondissement ou son adjoint aux affaires scolaires
 - Gérées par un comité de gestion composé de:
 - 1/3 de membres de la municipalité

- 1/3 de membres sociétaires
- 1/3 de membres de droit (député(s), inspecteurs de l'Éducation nationale, représentants du maire, représentants du préfet)
- Supervision par la Direction des Affaires Scolaires (DASCO)
- Soumises aux règles de la comptabilité publique
- Missions: faciliter la fréquentation de l'école par des aides aux élèves selon les ressources familiales, actions éducatives, culturelles, sociales et sanitaires
- **Plan Alimentation Durable :**
 - Objectif de 100% d'alimentation bio et locale d'ici 2027
 - Deux repas végétariens hebdomadaires + alternative végétarienne quotidienne
 - Part actuelle d'alimentation durable : environ 81% dans le 20e arrondissement
 - Une démarche plus ambitieuse que la loi EGALIM

DROITS ET DEVOIRS DU FONCTIONNAIRE

Droits fondamentaux

- **Sécurité de l'emploi :** Protection contre les licenciements après titularisation
- **Rémunération garantie :** Salaire basé sur une grille indiciaire avec progression
- **Formation continue :** Accès aux formations pour développer vos compétences
- **Protection sociale :** Congés payés (25-30 jours/an), congés maladie, couverture santé
- **Retraite :** Système de pension calculé sur les dernières années de carrière
- **Droit syndical :** Possibilité d'adhérer à un syndicat et de participer à la vie collective
- **Évolution professionnelle :** Opportunités via concours internes et mobilité

Devoirs essentiels

- **Devoir de réserve :**
 - Ne pas critiquer publiquement l'administration ou la hiérarchie
 - S'applique pendant et en dehors du service (y compris sur les réseaux sociaux)
 - Ne pas confondre avec la liberté d'opinion (qui reste garantie dans la sphère privée)
- **Neutralité et laïcité :**
 - Ne porter aucun signe religieux visible pendant le service
 - Ne pas exprimer ses convictions religieuses ou politiques aux usagers
 - Traiter tous les usagers de manière égale, sans discrimination
 - La laïcité garantit la liberté de conscience et l'égalité de tous devant la loi
- **Obéissance hiérarchique :**
 - Respecter les ordres et procédures établis par la hiérarchie
 - Exception : refus possible face à un ordre manifestement illégal
 - Exemple : obligation de respecter les protocoles d'hygiène en restauration
- **Probité et désintéressement :**
 - Ne pas accepter de cadeaux ou avantages liés à la fonction (au-delà de 70€)
 - Ne pas utiliser les ressources de l'administration à des fins personnelles
 - Signaler tout conflit d'intérêts potentiel
- **Obligation de service :**
 - Assurer ses missions avec ponctualité et assiduité
 - Respecter les horaires définis
 - Garantir la continuité du service public

- **Discrétion professionnelle :**
 - Ne pas divulguer d'informations sensibles (données des familles, fournisseurs)
 - Protéger la confidentialité des informations obtenues dans l'exercice des fonctions

CARRIERE DES FONCTIONNAIRES

- **Catégories de fonctionnaires :**
 - Catégorie A : Cadres supérieurs
 - Catégorie B : Cadres intermédiaires (missions d'application et de rédaction)
 - Catégorie C : Missions d'exécution et parfois d'encadrement (votre catégorie)
- **Grades des Adjoints techniques :**
 - Adjoint technique de 1ère classe (AT1) - 12 échelons
 - Adjoint technique principal de 2ème classe
 - Adjoint technique principal de 1ère classe
- **Processus de recrutement :**
 - Admission : obtention du statut de fonctionnaire stagiaire
 - Stage : période probatoire d'un an avec évaluation tous les 3 mois
 - Titularisation : à la fin du stage, si évaluations satisfaisantes
- **Rémunération :**
 - Traitement budgétaire = indice majoré × valeur du point d'indice
 - Indemnité de résidence
 - Supplément familial (si applicable)
 - Remboursement partiel des frais de transport
 - Indemnités ou primes éventuelles

MOTIVATION A DEVENIR FONCTIONNAIRE DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE

Travailler dans la restauration scolaire à la Ville de Paris, c'est :

- **Contribuer à une mission essentielle :** offrir une alimentation saine et équilibrée aux enfants
- **Participer à un projet ambitieux :** le Plan Alimentation Durable, qui va au-delà des exigences de la loi EGALIM
- **Agir pour l'environnement :** en favorisant les circuits courts et les produits bio
- **Soutenir l'économie locale :** en valorisant les producteurs régionaux
- **Promouvoir l'égalité sociale :** la tarification progressive (10 tarifs de 0,13€ à 7€) permet à tous les enfants d'accéder à une alimentation de qualité
- **Éduquer au goût :** sensibiliser les jeunes générations à une alimentation responsable et diversifiée
- **Exercer un métier porteur de sens :** contribuer directement au bien-être des enfants et des familles

FOCUS SUR LA DEONTOLOGIE

D'après le Code de déontologie de la Ville de Paris, il est important de connaître ces points supplémentaires:

- **Cadeaux et invitations:**
 - En principe, ne pas accepter de cadeaux ou invitations

- Exceptionnellement, possibilité d'accepter si valeur inférieure à 70€, avec déclaration
- Interdiction absolue pendant les phases de passation de marchés
- Pour les petites attentions comme chocolats ou gâteaux: les partager entre collègues
- **Conflit d'intérêts:**
 - Ne pas prendre part à une décision où vous avez un intérêt personnel
 - Informer votre hiérarchie pour qu'elle prenne les mesures adaptées
 - Le déport vous protège d'une infraction potentielle de prise illégale d'intérêts
- **Mobilité professionnelle:**
 - Les projets de mobilité externe font l'objet d'un contrôle déontologique
 - Impossible de rejoindre un prestataire de la Ville avec lequel vous avez travaillé
 - Possibilité de consulter confidentiellement le référent déontologie de votre direction
- **Expression sur les réseaux sociaux:**
 - Rester réservé dans vos paroles et écrits concernant l'administration
 - Prudence sur les réseaux sociaux, même en dehors des heures de service
 - Préférable de ne pas vous présenter comme agent de la collectivité dans votre vie privée
- **Égalité de traitement:**
 - Traiter tous les usagers de la même manière
 - Ne pas favoriser ou discriminer une personne ou un groupe
 - Ne pas intervenir dans le recrutement de quelqu'un que vous connaissez
- **Cumul d'activités:**
 - Interdiction d'exercer un deuxième métier à temps plein
 - Possibilité de dérogations sous certaines conditions
 - Obligation de faire une demande auprès de la hiérarchie

DÉONTOLOGIE NUMÉRIQUE ET USAGE DES RÉSEAUX SOCIAUX

En tant qu'agent de la Ville de Paris, vous êtes également tenu(e) de respecter certaines règles de déontologie dans l'usage des outils numériques et des réseaux sociaux, y compris en dehors de vos heures de service :

- **Devoir de réserve numérique** : Vous devez rester mesuré(e) dans vos propos concernant la collectivité, vos collègues, votre hiérarchie ou le fonctionnement du service.
- **Réseaux sociaux** : Il est préférable de ne pas indiquer que vous êtes agent de la Ville de Paris dans vos profils personnels (Facebook, Instagram, TikTok, etc.).
- **Neutralité et image de la collectivité** : L'expression de convictions personnelles (religieuses, politiques ou syndicales) ne doit pas se faire dans le cadre professionnel, y compris sur des supports numériques.
- **Confidentialité** : Ne publiez jamais d'informations sensibles (photos d'enfants, détails internes, données professionnelles).
- **Demande d'éclaircissement** : En cas de doute, vous pouvez contacter le référent déontologie de votre direction ou la référente agents de la Commission de déontologie à la Ville de Paris (deontologue@paris.fr).

REPONSES AUX QUESTIONS TECHNIQUES FREQUENTES

Sécurité alimentaire et hygiène

- **TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective) :**
 - Définition : Maladie à caractère infectieux ou toxique touchant au moins deux personnes ayant consommé un même aliment
 - Symptômes : Troubles digestifs, vomissements, diarrhées, fièvre
 - Prévention : Application rigoureuse des règles HACCP, traçabilité, respect des températures
- **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) :**
 - Méthode systématique d'identification et de contrôle des dangers liés à la sécurité alimentaire
 - 7 principes : analyse des dangers, points critiques, limites critiques, surveillance, actions correctives, vérification, documentation
 - Application quotidienne dans toutes les étapes de préparation des repas
- **Températures réglementaires :**
 - Conservation des aliments frais : entre 0°C et +3°C pour les viandes, poissons
 - Conservation des produits laitiers : entre 0°C et +6°C
 - Température à cœur après remise en température : minimum 63°C
 - Température de conservation des plats chauds : minimum 63°C
 - Refroidissement rapide : passage de 63°C à 10°C en moins de 2h
- **Gestion des non-conformités :**
 - Livraison hors chaîne du froid : refus de la marchandise si température non conforme
 - Produit avec DLC dépassée : retrait immédiat et signalement
 - En cas de doute : principe de précaution, ne pas servir

Alimentation durable

- **Repas végétariens :**
 - Composition : céréales complètes, légumineuses, légumes, œufs, produits laitiers
 - Apport protéique garanti : combinaisons céréales-légumineuses (ex: riz-lentilles)
 - Mise en place : 2 repas hebdomadaires + alternative quotidienne d'ici 2027
- **Labels de qualité :**
 - Label Agriculture Biologique (AB) : sans pesticides chimiques, OGM ou engrais de synthèse
 - Label Rouge : qualité supérieure, cahier des charges strict
 - AOP/AOC : produits dont la production est liée à un terroir spécifique
 - Label MSC : pêche durable et responsable
 - HVE (Haute Valeur Environnementale) : pratiques agricoles respectueuses de l'environnement
- **Saisonnalité des produits :**
 - Légumes d'hiver : choux, poireaux, carottes, céleri, courges
 - Légumes d'été : tomates, courgettes, aubergines, poivrons
 - Fruits d'automne : pommes, poires, raisins
 - Fruits d'été : fraises, cerises, abricots, pêches

QUESTIONS SUPPLEMENTAIRES POSSIBLES

1. Comment gérez-vous un conflit avec un collègue sur le lieu de travail ?

- **Points clés de réponse:**
 - Privilégier le dialogue direct et calme avec le collègue concerné
 - Choisir un moment et un lieu appropriés, loin des usagers et autres collègues
 - Utiliser la communication non violente (faits objectifs, ressenti, besoin, demande)
 - Si le dialogue direct échoue, solliciter l'aide de la hiérarchie comme médiateur
 - Toujours rester professionnel et centré sur la résolution du problème, non sur la personne
 - Proposer des solutions concrètes et acceptables pour les deux parties

2. Que feriez-vous si vous constatez qu'un protocole d'hygiène n'est pas respecté par un collègue ?

- **Points clés de réponse:**
 - Dans un premier temps, rappeler gentiment à mon collègue l'importance du protocole
 - Expliquer les risques potentiels pour la santé des enfants
 - Proposer mon aide si le non-respect est dû à un manque de temps ou de formation
 - Si la situation persiste, informer ma hiérarchie directe
 - Suggérer éventuellement une formation de rappel collective sur les protocoles HACCP
 - Documenter l'incident dans le registre approprié si nécessaire

3. Comment réagiriez-vous face à un enfant qui refuse systématiquement de manger certains aliments ?

- **Points clés de réponse:**
 - Adopter une attitude bienveillante et non coercitive
 - Encourager l'enfant à goûter (une cuillère) sans le forcer
 - Expliquer simplement les bienfaits de l'aliment refusé
 - Présenter l'aliment de façon attractive ou différente lors des prochains services
 - Signaler le cas aux animateurs ou enseignants responsables pour une approche cohérente
 - Ne jamais utiliser la nourriture comme récompense ou punition
 - Proposer d'impliquer l'enfant dans des activités éducatives sur l'alimentation

4. Quelles sont les procédures à suivre en cas d'allergie alimentaire d'un enfant ?

- **Points clés de réponse:**
 - Prendre connaissance du PAI (Projet d'Accueil Individualisé) dès le début d'année
 - Vérifier systématiquement la présence d'allergènes dans les menus
 - Utiliser des ustensiles et surfaces de travail dédiés pour éviter les contaminations croisées
 - En cas de doute sur un plat, ne jamais le servir à l'enfant allergique
 - Proposer le repas de substitution prévu au PAI
 - Connaître les signes d'une réaction allergique et la procédure d'urgence
 - Savoir où se trouve la trousse d'urgence si l'enfant en possède une

5. Comment contribuez-vous personnellement à la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

- **Points clés de réponse:**

- Être attentif aux quantités servies selon l'âge et l'appétit de l'enfant
- Observer et noter les plats les plus/moins appréciés pour ajuster les commandes
- Suggérer des améliorations dans la présentation des plats moins populaires
- Participer aux pesées des déchets alimentaires pour quantifier le gaspillage
- Sensibiliser les enfants à l'importance de ne pas gaspiller
- Proposer des animations sur le thème du gaspillage alimentaire
- Respecter scrupuleusement la chaîne du froid pour éviter de jeter des aliments

6. Pourquoi avoir choisi la restauration collective plutôt que la restauration commerciale ?

- **Points clés de réponse:**

- Mission d'utilité publique et impact social positif
- Satisfaction de contribuer à la santé des enfants
- Horaires plus réguliers et meilleure conciliation vie professionnelle/personnelle
- Intérêt pour les enjeux de l'alimentation durable portés par la Ville de Paris
- Possibilité d'évolution au sein de la fonction publique
- Stabilité professionnelle et sécurité de l'emploi
- Travail en équipe dans un cadre moins stressant que la restauration commerciale

7. Comment vous adapteriez-vous à un changement soudain de planning ou de menu ?

- **Points clés de réponse:**

- Faire preuve de flexibilité, qualité essentielle en restauration collective
- Évaluer rapidement les ressources disponibles (ingrédients, personnel, matériel)
- Proposer des solutions alternatives réalistes
- Prioriser les tâches en fonction de l'urgence
- Communiquer efficacement avec l'équipe pour réorganiser le travail
- Garder son calme pour maintenir une ambiance de travail sereine
- Tirer des enseignements de la situation pour améliorer la réactivité future

8. Quelles sont selon vous les qualités indispensables pour travailler en équipe dans une cuisine de collectivité ?

- **Points clés de réponse:**

- Communication claire et respectueuse
- Esprit d'entraide et solidarité
- Respect des procédures et de la hiérarchie
- Ponctualité et fiabilité
- Capacité d'adaptation aux imprévus
- Rigueur dans l'application des règles d'hygiène
- Résistance au stress lors des périodes de service
- Volonté d'apprendre et de se perfectionner

9. Quelle est votre compréhension du concept de développement durable appliqué à la restauration scolaire ?

- **Points clés de réponse:**
 - Approvisionnement local et de saison pour réduire l'empreinte carbone
 - Proportion croissante de produits issus de l'agriculture biologique
 - Réduction du gaspillage alimentaire à toutes les étapes
 - Introduction de repas végétariens pour diminuer l'impact environnemental
 - Gestion responsable des déchets (tri, compostage)
 - Économies d'énergie et d'eau dans les pratiques de cuisine
 - Sensibilisation des enfants aux enjeux environnementaux
 - Vision globale intégrant aspects environnementaux, sociaux et économiques

10. Comment conciliez-vous les contraintes budgétaires avec les exigences de qualité en restauration collective ?

- **Points clés de réponse:**
 - Planification rigoureuse des menus et des commandes
 - Respect des grammages recommandés pour éviter le gaspillage
 - Utilisation optimale des produits (valorisation des parties habituellement écartées)
 - Privilégier les produits de saison, moins coûteux et de meilleure qualité
 - Développer des partenariats durables avec les fournisseurs locaux
 - Proposer des menus équilibrés sans ingrédients onéreux tous les jours
 - Formation continue pour améliorer les techniques de préparation
 - Créativité culinaire pour valoriser des ingrédients simples

11. Quels sont les équipements de protection individuelle (EPI) à porter en cuisine collective ? Pourquoi sont-ils obligatoires ?

- **Points clés de réponse :**
 - Les EPI servent à **protéger le personnel** contre les risques professionnels et à **éviter la contamination des aliments**.
 - Les EPI obligatoires en restauration collective incluent :
 - ✓ **Charlotte** couvrant l'ensemble des cheveux
 - ✓ **Blouse propre** et adaptée au poste
 - ✓ **Pantalon blanc**
 - ✓ **Chaussures ou bottes de sécurité** antidérapantes et fermées
 - ✓ **Masque** lors de la préparation ou en cas d'épidémie
 - Ces équipements doivent être **portés en permanence** sur les zones de production alimentaire.
Ne pas porter ses EPI dans les espaces communs ou à l'extérieur (vestiaires, cantine, etc.).
En cas de non-port des EPI, vous vous exposez à :
 - ✓ Un **risque disciplinaire**
 - ✓ Une **contamination alimentaire**
 - ✓ Un **risque d'accident du travail** non couvert
 - Ils doivent être **entretenus régulièrement**. Signalez tout équipement défectueux à votre hiérarchie.

CONCLUSION : CINQ CONSEILS POUR REUSSIR

1. **Préparez-vous rigoureusement** : maîtrisez votre présentation et les réponses aux questions techniques
2. **Restez authentique** : le jury apprécie la sincérité et l'honnêteté
3. **Gérez votre stress** : respirez profondément, parlez posément
4. **Montrez votre motivation** : expliquez pourquoi ce poste vous tient à cœur
5. **Adoptez une attitude positive** : souriez, soyez dynamique et constructif(ve)

EN SAVOIR PLUS

Retrouvez tous les documents utiles sur [le site interne de la CDE](#)

Flashez le QR Code si besoin

