

Table des matières

INTRODUCTION GÉNÉRALE

I. La définition de l'ATSEM	4
A. Un fonctionnaire territorial	4
B. Un recrutement par concours	5
II. L'inscription aux concours	7
A. Les conditions d'inscription	7
B. Les modalités d'inscription	9
III. Le déroulement des concours	10
A. Les épreuves des concours	10
B. Les résultats des concours	12
IV. La carrière de l'ATSEM	12
A. La nomination comme stagiaire	12
B. La nomination comme titulaire	14

PARTIE 1 – LE QUESTIONNAIRE À CHOIX MULTIPLES (CONCOURS EXTERNE)

Chapitre 1	19
Conseils méthodologiques ▼	19
I. La préparation de l'épreuve	20
II. La réussite de l'épreuve	21
Chapitre 2	23
12 sujets de concours corrigés et commentés ▼	23
Corrigés	69

PARTIE 2 – LES QUESTIONS À RÉPONSE COURTE (TROISIÈME CONCOURS)

Chapitre 1	111
Conseils méthodologiques ▼	111
I. La préparation de l'épreuve	112
A. Des connaissances	112
B. Une méthode	113

II. La réussite de l'épreuve	115
A. L'analyse du sujet	115
B. La rédaction des réponses	115
Chapitre 2	117
Nouveau sujet 2011 corrigé ▼	117
Corrigés	125

PARTIE 3 – L'ENTRETIEN AVEC LE JURY

Chapitre 1	129
La préparation de l'épreuve ▼	129
I. Conseils relatifs aux connaissances	129
II. Conseils relatifs au parcours personnel	130
Chapitre 2	135
Le déroulement de l'épreuve ▼	135
I. Conseils généraux	135
II. La conversation avec le jury	138

PARTIE 4 – TOUTES LES CONNAISSANCES EN 25 FICHES

Chapitre 1	145
Le métier de l'ATSEM ▼	145
Fiche 1 Hygiène générale des locaux	146
A. Les principes généraux	146
B. Conduite à tenir	147
Fiche 2 Utilisation des produits d'entretien	148
A. Les facteurs d'efficacité	148
B. Les recommandations	148
C. Les pictogrammes	149
D. Étiquettes et étiquetage	151
E. Conduite à tenir pour une bonne utilisation des produits	152
Fiche 3 L'entretien d'une salle de classe	152
A. Le dépoussiérage	152
B. Le lavage humide	153
C. Les techniques de balayage	154
D. Conduite à tenir pour un nettoyage manuel	155
Fiche 4 La lutte antimicrobienne	156
A. Les systèmes de défense	156
B. La vaccination	158
C. Conduite à tenir	158

Fiche 5	Le lavage hygiénique des mains	159
	A. Le poste réglementaire de lavage des mains	159
	B. Le lavage des mains : conduite à tenir.....	159
Fiche 6	Le matériel de réchauffage : le micro-ondes	160
	A. Principe de fonctionnement.....	160
	B. Utilisation.....	161
	C. Entretien	162
	D. Conduite à tenir à chaque utilisation du micro-ondes.....	162
Fiche 7	Le matériel de conservation des aliments par la réfrigération	162
	A. Le réfrigérateur	162
	B. Les chambres froides	163
	C. Les comptoirs et présentoirs	163
	D. Conduite à tenir pour l'entretien des appareils.....	163
Fiche 8	L'hygiène en cuisine	164
	A. Les principales intoxications alimentaires	165
	B. Les techniques de conservation des aliments	165
	C. Nettoyage en cuisine.....	166
	D. Conduite à tenir pour éviter le risque de contamination bactérienne	167
Fiche 9	Le service des repas et collations	167
	A. La qualité de l'aliment	167
	B. Le transport des repas.....	168
	C. Le service à table	169
	D. Conduite à tenir après le repas	169
Fiche 10	Alimentation de l'enfant	170
	A. Les besoins nutritionnels	170
	B. Les régimes alimentaires particuliers.....	173
	C. Conduite à tenir au moment de la distribution des repas.....	173
Fiche 11	Ambiance et salubrité des locaux	174
	A. Salubrité de l'air	174
	B. L'ambiance thermique	175
	C. Le bruit	175
	D. L'éclairage	176
	E. Conduite à tenir pour maintenir une ambiance adaptée aux enfants.....	176
Fiche 12	Entretien du linge	177
	A. Le lave-linge	177
	B. Le séchoir à linge.....	178
	C. Le repassage	179
	D. D'autres travaux peuvent être effectués à titre provisoire.....	180
Fiche 13	L'éveil de l'enfant	181
	A. Acquisition du schéma corporel, de la notion de temps et d'espace	181
	B. Développement des modes d'expression.....	182
	C. Développement intellectuel	182
	D. Comportement social	182
	E. Conduite à tenir	183

Fiche 14 Le sommeil	183
A. Les caractéristiques du sommeil	183
B. Les troubles du sommeil.....	184
C. Conduite à tenir	184
Fiche 15 Les affections courantes de l'enfant	184
A. Les affections de la peau	184
B. Les autres affections.....	186
C. Les maladies infectieuses	187
Fiche 16 Les troubles du comportement	188
A. Les troubles du comportement alimentaire.....	188
B. Les troubles du développement psychomoteur	189
Fiche 17 Les symptômes particuliers	190
A. Diarrhée, vomissements.....	190
B. Les troubles thermiques.....	191
C. Spasmes, convulsions	192
Fiche 18 Les différents accidents de l'enfant	193
A. Les principaux risques.....	193
B. Conduite à tenir	194
Fiche 19 Les techniques de secourisme	194
A. Chutes lourdes	194
B. Blessures, coupures légères	195
C. Brûlures.....	195
D. Électrocution	196
E. Intoxication par les produits toxiques.....	196
F. Hémorragies.....	196
G. Asphyxie	197
H. Corps étrangers	198
I. Malaise avec perte de conscience.....	199
Fiche 20 Notions d'ergonomie	200
A. L'ergonomie	200
B. Conduite à tenir	200
Lexique ▼	203
Chapitre 2	207
Les connaissances relatives à l'environnement professionnel ▼	207
Fiche 1 Les collectivités territoriales et l'école	207
A. Les différentes catégories de collectivités territoriales.....	208
B. Les compétences territoriales en matière scolaire	210
Fiche 2 Le conseil municipal	213
A. L'organisation du conseil municipal	214
B. Les attributions du conseil municipal	217
Fiche 3 Le maire et les adjoints	221
A. L'organisation de la municipalité	221
B. Les attributions du maire et des adjoints.....	223

Fiche 4 L'intercommunalité	227
A. Les règles communes à tous les EPCI.....	228
B. Les règles spécifiques des EPCI.....	231
Fiche 5 La fonction publique territoriale	234
A. L'architecture de la fonction publique territoriale	235
B. La carrière des fonctionnaires territoriaux.....	238
C. Les droits et les obligations des fonctionnaires territoriaux	240
D. La responsabilité disciplinaire des fonctionnaires territoriaux	243
Lexique ▼	247
ADRESSES UTILES	251