

Formulaire d'inscription aux tests pour le recrutement d'adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement

A retourner sous couvert de votre chef d'établissement

**Au Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté
Direction des ressources humaines
17, boulevard de la Trémouille
CS 23502 - 21035 DIJON**

POUR LE 25 OCTOBRE 2018

En signant ce formulaire, je déclare accepter, conformément à la Règlementation informatique et libertés, notamment le règlement 2016/679 du 27 avril 2016, que les données figurant sur ce formulaire soient utilisées par la Région Bourgogne-Franche-Comté, 4 square Castan – CS 51857 - 25031 BESANÇON CEDEX, responsable de traitement, dans le cadre de l'organisation des tests de recrutement. Ces données sont conservées pendant 1an et sont destinées aux agents du service développement des ressources humaines.

Je reconnais que mon consentement est le fondement de ce traitement dans les conditions présentes.

J'accepte que ces données soient conservées pendant un an tant que je n'ai pas retiré mon consentement. Je suis informé(e) et déclare accepter que mes données soient destinées aux agents du service développement des ressources humaines de la région Bourgogne-Franche-Comté.

Je suis informé(e) disposer d'un droit d'interrogation, d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition pour motifs légitimes et de portabilité relativement à l'ensemble des données ainsi que du droit de formuler des directives spécifiques et générales concernant la conservation, l'effacement et la communication de mes données post-mortem.

Ces droits peuvent être exercés par courrier électronique à karine.joliet@bourgognefranchecomte.fr ou par courrier à l'adresse suivante : DRH – service développement des ressources humaines, 17 boulevard Trémouille, CS 23502 - 21035 DIJON.

Pour toutes questions relatives à la protection de vos données personnelles, vous pouvez contacter le Délégué à la Protection des Données en lui écrivant par voie postale (17 boulevard Trémouille, CS 23502 - 21035 DIJON) ou par voie électronique (dpd@bourgognefranchecomte.fr).

CANDIDAT

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

Lieu de naissance :

Dép de naissance :

Nationalité :

Adresse :

Téléphone personnel :

Portable :

SIGNATURE DE L'AGENT

Signature :

VOTRE SITUATION PROFESSIONNELLE

Lycée d'affectation actuel :

Spécialité du poste actuellement occupé :

Statut : ☐ Non-titulaire depuis le :/...../.....

☐ Titulaire depuis le :/...../.....

Reconnaissance travailleur handicapé : ☐ Oui

☐ Non

Matricule (sur votre bulletin de salaire, au-dessus de l'encadré où se trouve votre nom) :

DIPLOMES ET FORMATIONS SUIVIES

Diplômes, qualifications, habilitations et certificats : Indiquer les diplômes, qualifications, habilitations et certificats dont vous êtes titulaire, ainsi que les spécialités dans lesquelles vous les avez obtenus. (*merci de joindre une copie du dernier diplôme obtenu*).

.....
.....

Formations auxquelles vous avez participé entre 2014 et 2018 :

.....
.....
.....

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Enumérez brièvement vos expériences professionnelles de la plus récente à la plus ancienne :

DATE	EMPLOYEUR	FONCTIONS OCCUPEES

QUELLES SONT LES MOTIVATIONS DE VOTRE INSCRIPTION A CES TESTS ?

MOTIVATIONS PROFESIONNELLES ET PERSONNELLES :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

CHOIX DE LA SPECIALITE : (cocher qu'une seule case)

LES TESTS SONT VALABLES 3 ANS (y compris, jusqu'à la fin de l'année scolaire concernée).

NB : l'organisation de tests dans ces spécialités ne sera confirmée qu'en fonction des prochains besoins de recrutement recensés au sein des lycées (départs en retraites, mobilité...) et pourra donc être décalée au cours de cette année scolaire voir reportée ultérieurement.

☐ RESTAURATION (cuisinier)

les épreuves comportent une épreuve écrite (bon d'économat à remplir en 30 min maximum) et une épreuve pratique (réalisation de deux plats imposés pour 150 convives en 5h00 maximum).

☐ ESPACES VERTS ET INSTALLATIONS SPORTIVES

les épreuves comportent des épreuves pratiques liées à la réalisation d'un chantier, une épreuve de reconnaissance des végétaux, un entretien avec un professionnel et une épreuve écrite sous forme de QCM

☐ ENTRETIEN

l'épreuve est basée sur une mise en situation liée à la spécialité demandée

☐ INSTALLATIONS SANITAIRES ET THERMIQUES

les épreuves se composent d'une épreuve pratique en atelier de 4h00- et d'une épreuve écrite sous forme de QCM sur la spécialité principale et sur les autres spécialités de la maintenance d'une durée d'1h00

☐ INSTALLATIONS ELECTRIQUES

les épreuves se composent d'une épreuve pratique en atelier de 4h00- et d'une épreuve écrite sous forme de QCM sur la spécialité principale et sur les autres spécialités de la maintenance d'une durée d'1h00

☐ AGENCEMENT INTERIEUR

les épreuves se composent d'une épreuve pratique en atelier de 4h00- et d'une épreuve écrite sous forme de QCM sur la spécialité principale et sur les autres spécialités de la maintenance d'une durée d'1h00

☐ REVETEMENTS ET FINITIONS

les épreuves se composent d'une épreuve pratique en atelier de 4h00- et d'une épreuve écrite sous forme de QCM sur la spécialité principale et sur les autres spécialités de la maintenance d'une durée d'1h00

☐ LINGERIE

les épreuves se composent trois épreuves pratiques de lingerie de 45min chacune (couture, repassage, blanchisserie) et d'une épreuve écrite sous forme de QCM de 45 min

☐ MAGASINAGE

les épreuves se composent d'une épreuve pratique, d'une épreuve écrite sous forme de QCM et d'un entretien de motivation

AVIS DU CHEF D'ETABLISSEMENT

☐ **TRES FAVORABLE** (*A MOTIVER*)

Motifs :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

☐ **FAVORABLE** (*A MOTIVER*)

Motifs :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

☐ **DEFAVORABLE** (*A MOTIVER*)

Motifs :

.....

.....

.....

.....

.....

.....