Revue de presse

3e Forum des Élus et de l'Emploi Public Local

CENTRE DE GESTION de la fonction publique territoriale 22

CdG 29 Au cœur de l'emploi public local

cdg 35

GG Morbihan

le cnfpt Délégation régionale Bretagne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE Vendredi 4 novembre 2016

TROPHÉE BRETON DE LA RESTAURATION TERRITORIALE : LE 9 NOVEMBRE, ÉPREUVE PRATIQUE POUR LES « TOP CHEFS » ET JOURNÉE SPÉCIALE FILIÈRES COURTES OU BIO

Mercredi 9 novembre aura lieu à Quimper la 2ème édition du Trophée Breton de la Restauration Territoriale. Il s'agit d'un événement unique en Bretagne, une occasion de valoriser les métiers de la restauration collective dans le cadre d'une thématique forte. Cette année, l'accent a été mis sur les filières courtes et l'agriculture biologique : les collectivités locales ont un rôle majeur à jouer dans leur développement.

Le concours était ouvert à toutes les collectivités de la région Bretagne qui assurent un service de restauration collective avec du personnel territorial. Chacune d'entre elles pouvait postuler avec un binôme de professionnels, composé d'un homme et d'une femme. Parmi 20 dossiers soumis, 12 finalistes ont été sélectionnés sur des critères tels que les actions menées pour développer l'approvisionnement de qualité ou pour réduire le gaspillage alimentaire. Ils s'affronteront le matin, lors d'une épreuve pratique dans la cuisine du CFA Cuzon à Quimper.

L'après-midi aura lieu une rencontre régionale sur le thème des filières de proximité et de l'agriculture biologique au Centre de Gestion du Finistère. Parmi les participants, on trouvera des directeurs de collectivités et des responsables de services de restauration collective. L'objectif : développer l'engagement en faveur de ces canaux d'approvisionnement et trouver des solutions concrètes pour réduire le gaspillage. Les ateliers interactifs seront agrémentés d'animations par l'association « Aux Goûts du Jour », dont la vocation est la formation et la sensibilisation à une alimentation saine.

A propos des Centres de Gestion de la Fonction Publique Territoriale
Etablissements publics départementaux, les Centres de Gestion sont les partenaires en ressources humaines des communes et établissements publics (métropoles, communautés d'agglomération et de communes, CCAS, CIAS, syndicats intercommunaux...). Référents pour les personnes désireuses d'intégrer ou de changer d'emploi au sein de la Fonction Publique Territoriale, les Centres de Gestion organisent aussi concours et examens professionnels.

A propos du Centre de Gestion du Finistère (CDG 29)
426 communes et établissements publics, soit 11000 fonctionnaires, relèvent du CDG 29. L'établissement développe en outre une expertise dans les domaines de la santé au travail, du recrutement, du conseil en organisation et du management. Il propose aussi des formations pré-professionnelles, est agréé centre de bilan de compétences et dispose d'une agence d'intérim, véritable tremplin vers l'emploi public local. Le CDG 29 emploie 70 collaborateurs à Quimper et environ 150 intérimaires chaque mois sur le département.

En savoir + ▶ **www.forum-emploipublic-local.fr**

Vos contacts presse :
Virginie MOULAY
02 98 64 11 46
vmoulay@cdg29.bzh

Céline JAMET
02 98 64 25 77
cjamet@cdg29.bzh

Le Télégramme

Restauration collective. Les filières courtes et bio au menu

Publié le 11 novembre 2016

Claire Levry-Gérard, vice-présidente de Quimper-Communauté, a présenté le cluster Ialys (réseau de performance alimentaire) à Marie-France Caroff, vice-présidente du CDG29, ainsi qu'à des élus départementaux et régionaux.

Mercredi, se sont tenues, à Quimper, deux manifestations : la première, le matin, le « Trophée breton de la restauration territoriale » au CFA de Cuzon. La seconde concernait la Rencontre régionale dédiée aux filières courtes (producteurs locaux) et de l'agriculture biologique en restauration collective, au CDG29 à Ty-Nay.

Dès 7 h, douze binômes finalistes (une femme et un homme), 24 chefs de cuisine et cuisiniers dans des collectivités de Bretagne se sont affrontés dans des épreuves pratiques : il leur fallait proposer un menu et ensuite le confectionner, ceci à partir d'un « panier d'ingrédients ». Dans ce « Top chefs », la présentation comptait autant que le nom donné à la recette préparée… (Résultats ci-dessous).

Sur le podium au Quartz

D'autres critères ont été déterminants, telles les actions menées localement pour développer un approvisionnement de qualité et l'achat de proximité, pour réduire le gaspillage alimentaire. Les gagnants seront récompensés lors du Forum des élus et de l'emploi public local le 13 décembre prochain au Quartz, à Brest. Ce Trophée breton était aussi l'occasion de promouvoir l'importance des métiers de bouche dans les collectivités territoriales. L'un des intervenants aux trois ateliers thématiques de l'après-midi, Jean-Jacques Bernard, président du CDG35, n'a pas manqué de souligner « la mission éducative à une alimentation équilibrée des chefs de cuisines territoriales, tant auprès des élèves (de la maternelle au lycée) que des personnes âgées, dans les Ehpad ».

Rencontres régionales

Durant l'après-midi, les élus, les responsables de services de restauration collectives des communes, des communautés de communes ou centres de gestion de la fonction publique territoriale des départements bretons ont pu participer à trois ateliers thématiques. 1. Comment promouvoir les produits biologiques et de proximité dans la restauration collective ; 2. Comment lutter contre le gaspillage ; 3. Pourquoi valoriser son service de restauration. D'autre part, l'association « Aux Goûts du jour », dont la vocation est la formation et la sensibilisation à une alimentation saine, a animé des ateliers interactifs auprès des élues et responsables qui s'étaient déplacés hier à Quimper.

Pratique
Site internet : www.forum-emploipublic-local.fr Centre de gestion de la fonction publique territoriale, 7, boulevard du Finistère, 29000 Quimper.

© SAS Le Télégramme – Reproduction interdite sans autorisation - http://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/restauration-collective-les-filieres-courtes-et-bio-au-menu-11-11-2016-11288555.php

Côté Quimper

Les cuisiniers de la restauration territoriale montrent leur savoir-faire

Douze binômes de cuisiniers ont participé à la 2e édition du trophée breton de la restauration territoriale. L'occasion de mettre en avant des professionnels rarement valorisés.

Le jury a évalué les plats des candidats.

Julien Saliou

Les concours entre cuisiniers professionnels sont devenus une habitude. Généralement, des chefs de grands restaurants sont mis à l'honneur. Mercredi 9 novembre au CFA de Cuzon à **Quimper**, ce sont des cuisiniers de la restauration territoriale qui ont été mis en avant, à l'initiative du Centre de gestion du Finistère. Le concours était ouvert à toutes les collectivités de la Bretagne qui assurent un service de restauration collective (crèche, lycée…) avec du personnel territorial.

« Nous en sommes à la deuxième édition de ce **trophée breton**. Le concours est ouvert aux binômes mixtes. Douze finalistes ont été sélectionnés sur 20 dossiers déposés », informe Céline Jamet, chargée de l'organisation.

Recrutement difficile

La thématique choisie cette année était « le bio et les filières courtes ». Trois heures durant, ils ont réalisé un plat en utilisant les produits locaux fournis. Un jury, composé notamment de deux chefs de restaurants gastronomiques (Emmanuel Charles du restaurant La Butte à Plouider et Nolwenn Corre de l'Hostellerie de La Pointe Saint-Mathieu à Plougonvelin) et des deux vainqueurs de la première édition du concours en 2013, ont évalué visuellement et goûté les assiettes des participants.

Sandra Bousquet et Franck Losq (Lorient), Manon Lefouler et Olivier Peron (Roscoff) et Géraldine Remond et Sébastien Perret (Plobannalec-Lesconil) ont été classés respectivement 1ers, 2es et 3es du concours auquel participaient majoritairement des Finistériens.

Sandra Bousquet, lauréate, indiquait :

> « C'était mon premier concours. Je l'ai pris comme un challenge et j'ai trouvé bien de montrer ce que je sais faire. Habituellement, je fais 4 000 repas par jour pour les écoles maternelles, les piscines, foyers de personnes âgées, restaurants administratifs… »

Elle se verra remettre son prix le 13 décembre au Forum des élus et de l'emploi public local à Brest.

« Le but de ce trophée est avant tout de mettre en lumière le savoir-faire des cuisiniers territoriaux. Il est souvent moins valorisant de travailler dans les établissements collectifs. Le recrutement est difficile », souligne Céline Jamet.

ouest france
Justice et Liberté

Quimper. Le Trophée breton revisite la cuisine des cantines

Publié le 10/11/2016 à 09:01

Écouter

Facebook 69 Twitter Google+

Lire le journal numérique

Par Paul PÉAN

Ce mercredi à Quimper, s'est tenue la seconde édition du Trophée breton de la restauration territoriale. Une manière de relever le travail des cuisiniers dans les collectivités. Douze binômes mixtes de cuisiniers professionnels de la Région se sont affrontés avec des ingrédients imposés.

Le mythe de la louche de purée qui s'écrase dans l'assiette est tenace. Or, les cuisiniers qui travaillent dans les cantines peuvent prendre le temps de préparer des plats de haute volée.

Coup de projecteur

« Il faut donner un sens et une reconnaissance au travail en collectivité. Il faut donner une autre image que celle de la gamelle en fer des cantines», défend Delphine Le Guerson, du Centre de gestion du Finistère (CDG 29). Céline Jamet, l'organisatrice du concours poursuit : **« ce concours est un coup de projecteur sur la cuisine collective. »**

Qualité et propreté

« La performance est notée sur la qualité, l'originalité, la contrainte des ingrédients et la propreté lors de la confection », détaille l'organisatrice.

Dans la suite du concours, une première rencontre régionale s'est tenue l'après-midi au Centre de Gestion du Finistère, sur le thème des filières de proximité et de l'agriculture biologique.

Lien de la vidéo : http://bit.ly/2j0tUlI

Le podium du Trophée breton

Publié le 11 novembre 2016

Mercredi après-midi, lors la Rencontre régionale autour des filières courtes et de l'agriculture biologique, ont été dévoilés le podium et les résultats du Trophée breton de la restauration collective territoriale Bretagne.

Voici les gagnants :

1. Sandra Bousquet et Franck Losq, ville de Lorient ; 2. Manon Lefouler et Olivier Péron, de Roscoff (29) ; 3. Géraldine Remond et Sébastien Perret, de Plobannalec-Lesconil (29). Ils sont tous chefs de cuisine ou cuisiniers en restauration collective.

© SAS Le Télégramme – Reproduction interdite sans autorisation - http://www.letelegramme.fr/finistere/quimper/le-podium-du-trophee-breton-11-11-2016-11288547.php

COMMUNIQUÉ DE PRESSE Vendredi 4 novembre 2016

3e FORUM DES ÉLUS ET DE L'EMPLOI PUBLIC LOCAL (FEEPL)
Le 13 décembre 2016 à Brest

La troisième édition du Forum des Élus et de l'Emploi Public Local (FEEPL) aura lieu le 13 décembre au Quartz à Brest. Cet événement régional est unique en France puisqu'il associe un salon de l'emploi ouvert au grand public à un séminaire professionnel à destination des élus, des responsables de collectivités (DGS, DRH, gestionnaires du personnel...) et des agents des trois fonctions publiques.

Né de l'initiative des quatre Centres de Gestion de Bretagne et de la délégation régionale du CNFPT, le FEEPL a lieu tous les trois ans et donne l'occasion de débattre des enjeux d'avenir pour les acteurs des collectivités territoriales, notamment par le biais de tables rondes et de conférences. En outre, il permet au grand public de découvrir la diversité et l'intérêt des 250 métiers de la fonction publique territoriale grâce à des ateliers pratiques, des espaces coaching et des stands d'information.

En 2016, le FEEPL accueillera aussi le Carrefour Régional des Mobilités dans les Fonctions Publiques organisé annuellement par le SGAR Bretagne. Les principaux employeurs de la fonction publique d'Etat, territoriale et hospitalière implantés en Bretagne seront donc présents pour informer et recruter.

Le Forum des Élus et de l'Emploi Public Local a pour but de faciliter les rencontres et les échanges entre décideurs, recruteurs, partenaires, candidats et agents. Cette année, il est piloté par le Centre de Gestion du Finistère.

A propos des Centres de Gestion de la Fonction Publique Territoriale
Etablissements publics départementaux, les Centres de Gestion sont les partenaires en ressources humaines des communes et établissements publics (métropoles, communautés d'agglomération et de communes, CCAS, CIAS, syndicats intercommunaux...). Référents pour les personnes désireuses d'intégrer ou de changer d'emploi au sein de la Fonction Publique Territoriale, les Centres de Gestion organisent aussi concours et examens professionnels.

A propos du Centre de Gestion du Finistère (CDG 29)
426 communes et établissements publics, soit 11000 fonctionnaires, relèvent du CDG 29. L'établissement développe en outre une expertise dans les domaines de la santé au travail, du recrutement, du conseil en organisation et du management. Il propose aussi des formations pré-professionnelles, est agréé centre de bilan de compétences et dispose d'une agence d'intérim, véritable tremplin vers l'emploi public local. Le CDG 29 emploie 70 collaborateurs à Quimper et environ 150 intérimaires chaque mois sur le département.

En savoir + ▶ **www.forum-emploipublic-local.fr**

Vos contacts presse :
Virginie MOULAY
02 98 64 11 46
vmoulay@cdg29.bzh

Céline JAMET
02 98 64 25 77
cjamet@cdg29.bzh

Le Télégramme

Élus et emploi public local. Forum le 13 décembre

Publié le 10 décembre 2016

La troisième édition du Forum des élus et de l'emploi public local (FEEPL) aura lieu mardi, de 9 h 30 à 16 h 30, au Quartz, à Brest. Cet événement régional, unique en son genre, est à la fois un séminaire professionnel destiné aux élus et aux responsables de collectivités et un salon de l'emploi qui s'adresse aussi bien aux fonctionnaires en recherche d'évolution professionnelle, qu'aux étudiants, demandeurs d'emploi et salariés du secteur privé qui souhaitent intégrer la fonction publique. Entrée libre. www.forum-emploipublic-local.fr

© SAS Le Télégramme – Reproduction interdite sans autorisation - http://www.letelegramme.fr/finistere/brest/elus-et-emploi-public-local-forum-le-13-decembre-10-12-2016-11325743.php

Revue de presse du Mercredi 14 décembre 2016 (Ouest France)

FINISTERE

UN COACH POUR INTÉGRER LA FONCTION PUBLIQUE (OF)

Le forum des élus et de l'emploi public local se tenait hier à Brest. Au menu : le mode d'emploi pour devenir fonctionnaire.

Rencontre

Assise à son stand de « coaching emploi » du forum, Anne-Marie Doujet écoute et prodigue ses conseils. Ses interlocuteurs sont des agents publics en recherche de mobilité professionnelle, ou des demandeurs d'emploi. « En fonction des différents cas, on leur explique les modalités d'accès à la fonction publique territoriale. »

Les gens commencent à se masser devant le pupitre d'accueil. « Je vais en recevoir trois par heure, sur une plage de six heures. » Tout au long de la journée, les questions seront extrêmement variées, venant de candidats de tous profils et de tous âges. « Elles peuvent être liées au concours : Est-ce une obligation ? Quel type de concours je dois passer ? Quelle est la périodicité » ? »

Ayant suivi une formation de psychologie du travail, Anne-Marie Doujet a aussi travaillé dans le domaine de l'insertion professionnelle. « J'ai ensuite intégré la fonction publique territoriale. » Pour, aujourd'hui, animer ces ateliers de coaching qui visent à faciliter l'accès à la fonction publique territoriale. « Mais le terme de « coach » est à nuancer, précise-t-elle. On est davantage sur du conseil lié à l'emploi. On aide la personne à trouver la motivation nécessaire, et des interlocuteurs qui vont les aider sur la durée. Les démarches peuvent parfois être longues. »

Les « coaches » distillent des conseils sur les CV, lettres de motivation et entretiens de recrutement. Mais aussi dans des cas plus précis. Nadia, de l'Ad'Ap (agence qui aide les personnes handicapées), sort satisfaite de son entretien. « Nous sommes venues avec notre formatrice, afin de voir ce que l'on peut nous proposer aux handicapés. J'ai été bien renseignée. »

Le tout en une vingtaine de minutes. « C'est assez court, lâche Anne-Marie Doujet. On doit être très dense dans ce qu'on dit, pour être vraiment efficaces dans les conseils... »

Le Télégramme

Brest. Forum de l'emploi public : « Il y a encore un attrait »

Publié le 19 décembre 2016

Le binôme lorientais formé de Sandra Bousquet et Franck Losq, ici en compagnie de Yohann Nédélec, le président du CDG 29, a remporté le trophée breton de la restauration territoriale.

Le Quartz, à Brest, accueillait mardi le troisième forum des élus et de l'emploi public local. Cet événement régional est à la fois un séminaire professionnel destiné aux élus et aux responsables de collectivités, et un salon de l'emploi qui s'adresse aux fonctionnaires en recherche d'évolution professionnelle, mais aussi aux étudiants, demandeurs d'emploi ou salariés du secteur privé désireux d'intégrer la fonction publique. Le forum a fait le plein, et les jeunes n'étaient pas les derniers, loin s'en faut. « Un vrai motif de satisfaction et la preuve que la fonction publique attire encore », se réjouissait Yohann Nédélec, le président du Centre de gestion du Finistère qui pilotait cette édition. Si beaucoup de collectivités ont freiné les recrutements pour maîtriser leur budget, les recours au service intérim du CDG 29 ont augmenté de 7 % en 2016, signe que les besoins sont bien présents.

Lorient remporte le prix de la restauration territoriale

Plusieurs tables rondes et un job dating sur les passerelles existantes entre les trois fonctions publiques, territoriale, hospitalière et d'État étaient organisés au cours de la journée. Autre temps fort, la remise du trophée breton de la restauration territoriale, afin de valoriser les métiers de la fonction publique. Douze binômes étaient en lice. Lorient a remporté le prix pour sa recette du lieu jaune à la sauce guémenoise, accompagné de carotte à la bretonne. Le duo de Roscoff termine deuxième, celui de Plobannalec-Lesconil, troisième.

Retrouvez plus d'articles

Brest

© SAS Le Télégramme – Reproduction interdite sans autorisation - http://www.letelegramme.fr/bretagne/brest-forum-de-l-emploi-public-il-y-a-encore-un-attrait-19-12-2016-11336678.php

2ème carrefour régional des mobilités dans les fonctions publiques à Brest le 13 décembre 2016 - 16/12/2016

A Brest, le 13 décembre 2016, s'est tenue la deuxième édition du carrefour régional des mobilités dans les fonctions publiques.

Ce carrefour régional des mobilités, organisé par la PFRH de Bretagne en partenariat avec le centre de gestion du Finistère, accompagne les employeurs et les agents dans l'ambition de la réalisation d'un marché régional de l'emploi public.

Plusieurs temps forts étaient proposés. En premier lieu, une trentaine d'employeurs des trois fonctions publiques ont pu échanger avec les agents dans les stands et recueillir des CV ou faire état de perspectives de recrutement à court ou moyen termes. En second lieu, un espace "coaching" accompagnait les agents sur un court moment afin de les aider à conceptualiser leurs démarches de mobilité.

Une conférence a souligné l'importance de préparer une mobilité inter-fonctions publiques, dans la mesure où il ne s'agit pas d'un parcours facile. Lors d'une deuxième conférence, les acteurs du Handi-Pacte Bretagne (outil opérationnel à destination des acteurs de l'insertion et du maintien dans l'emploi des personnes en situation de handicap dans la fonction publique) ont fait valoir l'impact de leurs travaux et présenté la mise en route d'un dispositif spécifique dénommé MOBILITEST, qui permet à des agents en situation de reclassement d'effectuer un stage d'immersion dans une administration d'accueil pour une courte durée, afin de leur redonner confiance et leur permettre la découverte de milieux professionnels différents.

Enfin, le "job dating" constituait une nouveauté pour cette deuxième édition. Plusieurs fiches de postes préalablement publiées sur le site du forum et ouvertes en inter-fonctions publiques ont permis la réalisation de premiers entretiens "éclairs" de recrutements.

Rendez-vous au prochain Forum

Merci à tout les organisateurs, partenaires, exposants et participants !