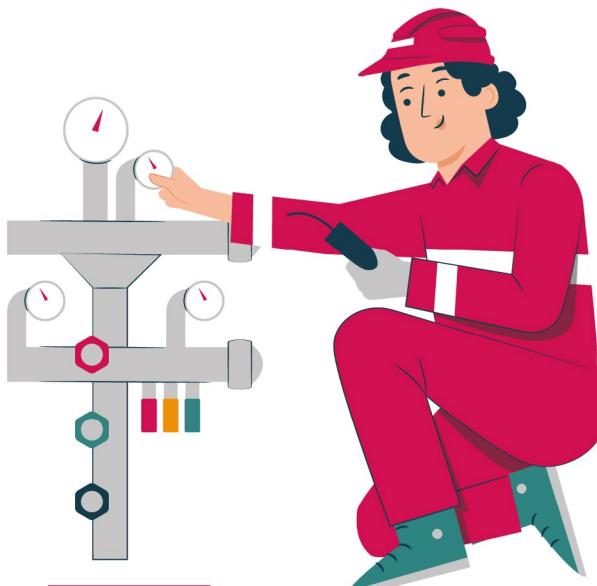


# SESSION 2026

## CONCOURS ET EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT·E TECHNIQUE TERRITORIAL·E PRINCIPAL·E DE 2<sup>e</sup> CLASSE

Le Centre de Gestion du Puy-de-Dôme organisera, à partir du 22 janvier 2026, un examen professionnel d'accès par voie d'avancement au grade d'adjoint·e technique territorial·e principal·e de 2<sup>e</sup> classe ainsi qu'un concours externe, un concours interne et un troisième concours d'accès à ce même grade.



### INSCRIPTION

Pour les sessions 2026 de ces concours et de cet examen, et afin d'harmoniser les pratiques des Centres de Gestion organisateurs à l'échelle nationale, une seule et unique période d'inscription a été retenue :

**RETRAIT DES DOSSIERS D'INSCRIPTION :**

Du 20 mai 2025 au 25 juin 2025 (et non plus à l'automne comme auparavant) ;

**DATE LIMITE DE DÉPÔT DES DOSSIERS D'INSCRIPTION :**

Le jeudi 3 juillet 2025.

Les candidat·e·s doivent choisir, au moment de l'inscription, une spécialité, ainsi qu'une option dans la spécialité dans laquelle ils/elles souhaitent s'inscrire.

Dans le cadre de la coopération régionale AURA, le Centre de Gestion du Puy-de-Dôme sera organisateur, pour les concours comme pour l'examen professionnel, des spécialités et options suivantes :

SPÉCIALITÉS	RESTAURATION	ENVIRONNEMENT HYGIÈNE	MÉCANIQUE, ÉLECTROMÉCANIQUE	LOGISTIQUE, SÉCURITÉ
<b>POSTES OUVERTS AUX CONCOURS</b>	<b>28</b> DONT : <ul style="list-style-type: none"><li>externe : 12</li><li>interne : 11</li><li>3<sup>e</sup> concours : 5</li></ul>	<b>40</b> DONT : <ul style="list-style-type: none"><li>externe : 19</li><li>interne : 16</li><li>3<sup>e</sup> concours : 5</li></ul>	<b>12</b> DONT : <ul style="list-style-type: none"><li>externe : 6</li><li>interne : 4</li><li>3<sup>e</sup> concours : 2</li></ul>	<b>20</b> DONT : <ul style="list-style-type: none"><li>externe : 9</li><li>interne : 8</li><li>3<sup>e</sup> concours : 3</li></ul>
<b>OPTIONS OUVERTES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Cuisinier·ère ;</li><li>Pâtissier·ère ;</li><li>Restauration collective liaison chaude ; liaison froide (hygiène et sécurité alimentaire).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Agent·e d'assainissement ;</li><li>Entretien des piscines ;</li><li>Hygiène et entretien des locaux et espaces publics ;</li><li>Maintenance des équipements de production d'eau et d'épuration ;</li><li>Propreté urbaine, collecte des déchets ;</li><li>Qualité de l'eau.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Électrotechnicien·ne, électromécanicien·ne ;</li><li>Installation et maintenance des équipements électriques ;</li><li>Mécanicien·ne hydraulique.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Magasinier·ère ;</li><li>Maintenance bureautique ;</li><li>Monteur·e, élageur·se, cariste ;</li><li>Surveillance, télésurveillance, jardinage.</li></ul>



**Le Centre de Gestion,**  
un appui au quotidien pour la gestion des ressources humaines