



Concours de recrutement du second degré

Rapport de jury

Concours de recrutement de professeurs certifiés (CAPET et CAFEP)

Section : Hôtellerie – restauration

Option : Sciences et technologies culinaires

Session 2019

Rapport de jury présenté par : Michel LUGNIER
Inspecteur général de l'Éducation Nationale
Président du jury

SOMMAIRE DU RAPPORT DE JURY

Préambule du directoire	3
1. Épreuves d'admissibilité	4
1.1 Composition de sciences et technologies culinaires	
1.2.1. Éléments statistiques	
1.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
1.2.3. Positionnement de l'épreuve	
1.2.4. Rappel du programme de l'épreuve	
1.2.5. Analyse des sujets de la session 2018	
1.2.6. Commentaires du jury	8
1.2.7. Conseils aux candidats	
1.2 Composition de sciences de gestion et management hôtelier	
1.2.1 Éléments statistiques	
1.2.2 Positionnement de l'épreuve	
1.2.3 Rappel de la définition de l'épreuve	
1.2.4 Rappel du programme de l'épreuve	
1.2.5 Analyse des sujets de la session 2018	
1.2.6 Commentaires du jury	
1.2.7 Conseils aux candidats	
2 Épreuves d'admission	11
2.1 Épreuve de mise en situation professionnelle	
2.1.1 Éléments statistiques	
2.1.2 Rappel de la définition de l'épreuve	
2.1.3 Positionnement de l'épreuve	
2.1.4 Analyse des sujets de la session 2018	
2.1.5 Commentaires du jury	
2.1.6 Conseils à l'attention des candidats	
2.2 Épreuve d'entretien à partir d'un dossier	18
2.2.1 Éléments statistiques	
2.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve	
2.2.3 Positionnement de l'épreuve	
2.2.4 Commentaires du jury	
2.2.5 Conseils aux candidats	
Annexes :	
1. Exemples de sujets de l'épreuve de mise en situation professionnelle	20
2. Exemples de sujets de l'épreuve sur dossier	33

Préambule du directoire

Ce rapport entend opérer un rappel des épreuves du concours du CAPET externe Hôtellerie-Restauration telles que définies par l'arrêté du 19 avril 2013. Ce document formalise un certain nombre de remarques élaborées par le jury et destinées à accompagner les candidats et les formateurs dans le cadre de la préparation à un concours qui demeure sélectif.

Le directoire du concours tient à remercier vivement tous les membres du jury pour le professionnalisme et l'esprit avec lequel ils se sont acquittés de leur mission d'évaluateur.

Le directoire tient à remercier Madame Aurore Jarry et, à travers elle, la Direction générale des ressources humaines du ministère pour son soutien sans faille.

Enfin, le jury remercie très chaleureusement les directions et les personnels des lycées hôteliers de Thonon-les-Bains et de la Rochelle ainsi que les personnels des divisions des examens et concours des rectorats des académies de Grenoble et de Poitiers pour leur disponibilité et l'efficacité avec laquelle ils ont permis la correction des épreuves d'admissibilité du concours ainsi que l'organisation des épreuves d'admission.

1. Épreuves d'admissibilité

1.1. Composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (option : Sciences et technologies culinaires)

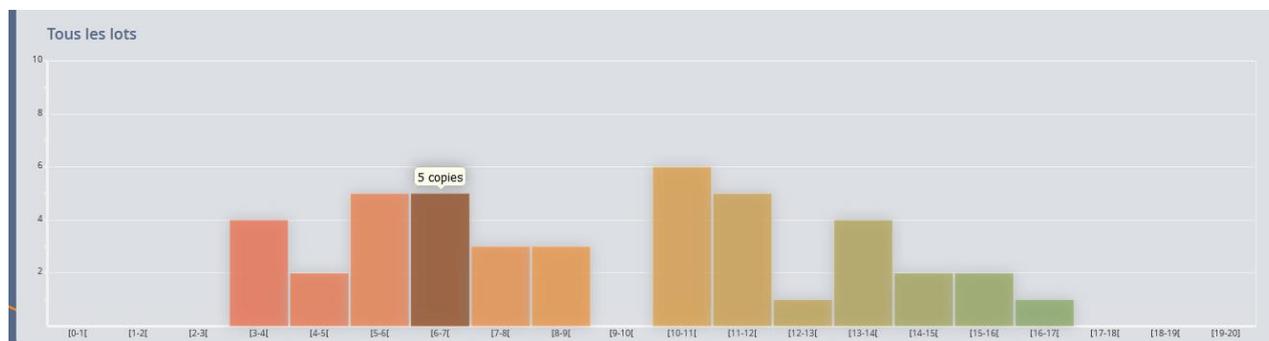
1.1.1 Éléments Statistiques

73 inscrits ; 43 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 9.02/20 ; l'écart-type de 3.73

Note maximale : 16.85/20 ; Note minimale : 3/20

1.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve



L'épreuve consiste en l'exploitation scientifique et technologique de situations d'organisation relevant du secteur de l'hôtellerie-restauration, décrites à l'aide d'une documentation, dont une partie peut être rédigée en langue anglaise. Le sujet de l'épreuve est spécifique à l'option choisie.

Durée : cinq heures ; coefficient 2.

1.1.3. Positionnement de l'épreuve

Parmi les deux épreuves écrites du concours externe, l'épreuve de composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration dans l'option sciences et technologies culinaires vise à :

- maîtriser les connaissances, les outils et les démarches adaptés à l'enseignement de la spécialité ;
- mettre ces connaissances, outils et démarches en perspective dans le cadre d'un exercice comportant des aspects pratiques, et manifester un recul critique vis-à-vis de leur mise en œuvre ;
- utiliser les modes d'expression propres à l'option dans la spécialité et présenter une maîtrise avérée de la langue française dans le cadre d'une expression écrite ;
- vérifier les capacités à exploiter la documentation, produire un point de vue argumenté en phase avec l'actualité du secteur.

1.1.4. Rappel du programme de l'épreuve

Le programme de référence de chacune des épreuves du concours est celui en vigueur au 1er janvier de l'année du concours. Les textes législatifs et réglementaires de référence sont ceux en vigueur au 31 décembre de l'année précédant celle du concours.

La composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration dans l'option sciences et technologies culinaires (STC) s'appuie sur :

- Le programme de sciences et technologies culinaires du baccalauréat technologique STHR, traité au niveau M1.
- Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans le référentiel du BTS « Management en Hôtellerie Restauration », traités au niveau M1.
- S'y ajoutent les thématiques suivantes traitées au niveau M1 :
 - histoire et cultures culinaires françaises et étrangères ;
 - évolution des concepts français et internationaux de production culinaire : connaissance et mise en œuvre ;
 - développement durable et démarche de qualité appliqués à la cuisine ;
 - connaissance des denrées, des produits, de leur transformation et de leur conservation ;
 - sciences et technologies culinaires :
 - connaissance des matériels, des produits, des contraintes spécifiques à la production culinaire ;
 - connaissance de la réglementation spécifique à la production culinaire ;
 - produits, matériels, personnel de production ;
 - système d'information et liens avec les autres services ;
 - ingénierie culinaire ;
 - arts et techniques culinaires ;
 - management d'une brigade ;
 - systèmes d'information et de gestion appliqués à la cuisine ;
 - didactique et pédagogie des enseignements culinaires préparant aux diplômes de la voie technologique.
- Anglais, langue vivante étrangère professionnelle
 - langue professionnelle en hôtellerie et restauration ;
 - protocole des affaires, codes et usages culturels.
- Sciences de l'alimentation, hygiène et sécurité alimentaire
 - alimentation : des aliments aux phénomènes physico-chimiques liés à leurs transformations ;

- nutrition : perception sensorielle, équilibre nutritionnel des aliments, équilibre alimentaire, intolérances et allergies et leurs préventions ;
- sécurité alimentaire : microbiologie, parasitologie et toxicologie alimentaires, qualité microbiologique des aliments...
- hygiène et sécurité sanitaire : fluides, équipements et aménagement des locaux.

Ces deux derniers éléments sont communs aux deux options du concours.

1.1.5. Analyse du sujet de la session 2019

L'étude portait sur la conception d'unités de restauration au sein d'un bateau de croisière. La démarche permettait de valoriser les connaissances :

- en ingénierie de restauration (étape d'un projet, connaissance des acteurs et de leurs missions) ;
- technologiques des concepts de restauration (manipuler les concepts de production et de distribution) ;
- professionnelles autour de la cuisine du 21^{ème} siècle (connaissance de l'environnement professionnelle d'une restauration haut de gamme) ;
- autour des produits saisonniers, haut de gamme, permettant la conception de propositions commerciales en adéquation avec le concept et ses contraintes économiques ;
- managériales autour des besoins en personnel sur le bateau.

Le sujet est consultable à l'adresse ci-dessous :

http://media.devenirenseignant.gouv.fr/file/capet_externes/17/5/s2019_capet_externes_hotellerie_culinaire_1_1089175.pdf

1.1.6. Commentaires du jury

Le sujet retenu permettait au candidat de faire valoir ses connaissances technologiques, techniques et d'ingénierie au travers d'une mise en situation concrète. Les premières pages du dossier contenaient de nombreuses informations nécessaires à la rédaction des éléments de réponses attendus par le jury. Les candidats devaient cependant mobiliser leurs connaissances et les adapter à un contexte professionnel qui s'inscrivait dans le cadre d'un marché en forte croissance au cours des dernières années. Le traitement des dossiers était laissé, quant à lui, à l'appréciation du candidat.

Constat général

Sur le fond, l'approche globale observée chez certains candidats atteste d'un manque de réalisme que l'on retrouve dans des réponses qui demeurent incomplètes voire non argumentées par manque de connaissances. Certaines questions font appel aux qualités de synthèse des candidats. La construction de schémas clairs et légendés ou encore la rédaction selon une formulation simple des idées doivent être privilégiées. Sur la forme, la structuration des réponses est encore trop souvent négligée (absence d'introduction, de plan) ; les candidats peinant, en outre, à énoncer une véritable problématique au regard du contexte qui leur est proposé. Quant à la qualité rédactionnelle, la syntaxe et l'orthographe pénalisent de nombreux candidats.

Le jury souhaite porter à la connaissance des futurs candidats les remarques suivantes :

- les meilleures copies sont le résultat d'une adéquation entre une étude approfondie du contexte et des connaissances solides en restauration. La proposition de menu permettait de mettre en évidence des connaissances professionnelles en restauration gastronomique actualisées ;
- les moins bonnes copies sont le reflet d'un manque de recul par rapport au contexte et d'un manque d'expertise professionnelle et technologique.

1.1.7. Conseils aux candidats

Les candidats sont restés, pour la plupart, trop superficiels dans le traitement des questions. Les réponses apportées n'ont pas convaincu le jury quant à leur caractère opérationnel et réaliste : Le jury conseille au candidat :

Sur le fond, de :

- lire et analyser le sujet dans sa globalité afin de mieux appréhender la cohérence entre les différentes parties ;
- soulever les points importants évoqués dans le début du dossier (surligner les données importantes nécessaires à la formalisation des éléments de réponse et à leur justification) ;
- mettre les connaissances technologiques au service de la situation proposée et ce dans un souci de réalisme professionnel ;
- répondre au sujet, en s'appuyant sur ses connaissances théoriques et en les adaptant au contexte proposé ;
- s'appuyer le plus souvent possible sur les contraintes développées dans le contexte. Par exemple, pour réaliser des menus cohérents, calculer les coûts matières puis déterminer les produits adaptés, formaliser les appellations et les décrire à l'aide d'un vocabulaire professionnel et technique adapté;
- argumenter, approfondir les connaissances et ne pas hésiter à illustrer le propos à l'aide d'exemples (nom d'enseigne, de chef, de concept de restauration).

Sur la forme :

- d'identifier chaque chapitre de l'étude de cas ;
- d'introduire, de présenter et rappeler les attendus d'une question avant même de développer les éléments de réponses ;
- de conclure chaque dossier, en soulevant les points importants et en ouvrant sur le dossier suivant ;
- d'améliorer la qualité rédactionnelle, de rester vigilant sur l'orthographe et la syntaxe ;
- de structurer de manière logique les différentes réponses en fonction du questionnement (respecter les verbes d'action en utilisant la taxonomie de Bloom) ;
- de réaliser des tableaux si nécessaire, mais de justifier et d'argumenter les réponses apportées ;

- de gérer son temps, d'attribuer une proportion de temps adaptée à chacun des dossiers et de conserver du temps pour relire les écrits et soigner la présentation globale ;
- de proposer une écriture lisible et soignée malgré les contraintes rédactionnelles et de temps ;

Dans les points forts retenus :

- les candidats ont plutôt bien maîtrisé le dossier 4 (*Besoin de personnel en cuisine*) en recherchant de manière constructive les données dans le document et en les mettant en relations avec celles contenues dans les précédant dossiers.
- les connaissances réglementaires sont intégrées et maîtrisées.

1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier

1.2.1 Éléments Statistiques

73. inscrits ; 43 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 9.33

Note maximale : 17.25 /20, Note minimale : 03 /20

Rappel de la définition de l'épreuve

Elle consiste en l'étude didactique de problématiques managériales et de gestion, à partir d'un dossier présentant des situations d'organisation relevant du secteur de l'hôtellerie-restauration. Le sujet de l'épreuve est commun aux deux options.

Durée : cinq heures ; coefficient 2.

Positionnement de l'épreuve

Parmi les deux épreuves écrites du concours externe, l'épreuve de sciences de gestion et management hôtelier vise à :

- vérifier les connaissances et les compétences du candidat dans les différents champs disciplinaires de l'économie, du droit, de la mercatique et de la gestion ;
- apprécier la culture et les connaissances professionnelles du candidat dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ;
- vérifier la capacité du candidat à analyser un dossier documentaire, situer les enjeux du questionnement proposé et exploiter judicieusement les annexes proposées ;
- évaluer les capacités de synthèse du candidat qui nécessitent une prise de distance par rapport au sujet et une hauteur de vue propice à la réflexion ;
- vérifier l'aptitude du candidat à rédiger avec aisance, clarté et précision, la qualité de l'expression et la maîtrise de l'écrit étant des compétences transversales indispensables à l'exercice du métier d'enseignant.

1.2.2. Rappel du programme de l'épreuve

Les programmes de référence sont ceux d'économie et gestion hôtelière du cycle terminal de la série technologique « Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration (STHR) » ainsi que des référentiels des BTS « hôtellerie – restauration » et « responsable d'hébergement » traités au niveau M1.

- Les thématiques complémentaires suivantes traitées au niveau M1 :
 - enjeux économiques actuels et politiques économiques de l'État ;
 - marché de la restauration et de l'hôtellerie en France et à l'international (acteurs, structures, déterminants, réseaux, évolutions et grandes tendances) ;
 - démarche stratégique : diagnostics et prise de décision ;
 - innovation dans le secteur de l'hôtellerie restauration (nouveaux concepts...) ;
 - gestion des ressources humaines dans la restauration et l'hôtellerie : management des unités et des compétences pour la relation de service ;
 - gestion de la relation client dans la restauration et l'hôtellerie : évolution de la distribution et innovations ;
 - contrôle de gestion : fixation des prix, gestion de la demande et des capacités et contrôle des performances ;
 - système d'information de gestion : technologies, procédures, règles de gestion et création de valeur ;
 - gestion des risques et des crises en hôtellerie et restauration ;
 - cadre juridique, social et économique de l'entreprise en hôtellerie et restauration.

- Anglais, langue vivante étrangère professionnelle
 - langue professionnelle en hôtellerie et restauration ;
 - protocole des affaires, codes et usages culturels.

1.2.3. Analyse du sujet de la session 2019

Cette épreuve est commune aux deux options du concours.

Le sujet de la session 2019 traitait d'un établissement hôtelier, Le Duché, implanté à Nancy en Lorraine. L'objectif était d'étudier l'opportunité de rachat d'une brasserie attenante pour diversifier l'activité. Le candidat devait tenir compte d'un environnement en pleine mutation.

Trois dossiers étaient à traiter :

Dossier 1	Diagnostic économique, financier et stratégique de l'hôtel Le Duché
Dossier 2	Diversifier son offre de service
Dossier 3	Conséquences sociales, juridiques et fiscales du projet

Cette épreuve ne vise pas à vérifier des compétences techniques pures mais s'inscrit dans la perspective d'apprécier les capacités du candidat à avoir une compréhension globale de la gestion hôtelière. Les champs disciplinaires de la gestion, du droit, de la mercatique et de l'économie sont abordés afin de vérifier que le candidat est capable de s'approprier les sciences de gestion, appropriation nécessaire à la mise en œuvre éclairée des techniques de production, de services et de commercialisation.

Le sujet est à l'adresse suivante :

http://media.devenirensignant.gouv.fr/file/capet_externes/17/7/s2019_capet_externes_hotellerie_2_1_089177.pdf

Constat général

De nombreux candidats ont traité l'ensemble des dossiers.

Les candidats n'ont pas toujours su justifier les calculs de base (frais généraux, coût d'occupation et indicateurs financiers). Le contexte et le questionnement invitaient à un travail de réflexion et de structuration sur un thème actuel en lien avec une problématique du secteur. Une grande majorité de candidats n'a pas appréhendé correctement la démarche du diagnostic stratégique et ne maîtrise pas le vocabulaire approprié. Dans le cadre de l'élaboration de la démarche commerciale, les candidats n'ont pas toujours su identifier les parties prenantes. L'approche globale était souvent réduite aux aspects financiers.

Le jury constate malheureusement que de nombreuses copies ont été traitées de façon succincte voire superficielle

Sur la forme, les copies révèlent des lacunes rédactionnelles et un manque de maîtrise de la langue française. Le registre de langue n'est pas toujours adapté pour de futurs enseignants.

1.2.4. Commentaires du jury

Les meilleurs candidats ont su adopter une réelle démarche globale. Les différents niveaux de réflexion attendus ont été perçus au fil du questionnement. Peu de candidats ont su exploiter leurs connaissances personnelles au service de l'étude de cas.

De manière générale, la lecture des questions n'est pas assez rigoureuse (la communication concernait uniquement la clientèle actuelle) et les candidats ne prennent pas le temps de comprendre la question avant d'y répondre.

Trop souvent, les réponses sont énoncées sous forme d'énumérations sans structure apparente. Les arguments proposés par les candidats sont insuffisants en particulier en matière juridique.

1.2.5. Conseils aux candidats

Dans la perspective des prochaines sessions, il convient de formuler quelques recommandations :

- lire l'intégralité du sujet afin d'appréhender l'économie générale du questionnement avant de commencer à composer ;
- réviser les connaissances de base dans les différentes disciplines (droit, gestion, économie, mercatique...) permettant de :
- réaliser les applications quantitatives et d'analyser les résultats ;
- adopter le vocabulaire spécifique aux différents domaines et exploiter de façon pertinente la documentation fournie.
- approfondir l'analyse du sujet (questionnement et dossier documentaire) afin de permettre une prise de recul du candidat et d'améliorer la pertinence des réponses.
- prendre le temps de bien cerner les attentes du sujet avant de répondre aux questions ;
- s'entraîner à gérer le temps de l'épreuve afin de traiter l'ensemble du sujet ;
- ne pas négliger les questions portant sur un commentaire ou une analyse car celles-ci sont souvent fortement valorisées ;
- ne pas se contenter de lister les informations contenues dans les documents annexes mais sélectionner les éléments les plus pertinents au regard de la question posée. La capacité à construire des développements structurés est un élément d'appréciation déterminant dans l'évaluation de la copie ;

- structurer les réponses nécessitant un développement ;
- accorder un soin tout particulier à la qualité de l'expression écrite notamment en prenant le temps de se relire.

2. Épreuves d'admission

Les deux épreuves orales d'admission comportent un entretien avec le jury qui permet d'évaluer la capacité du candidat à s'exprimer avec clarté et précision, à réfléchir aux enjeux scientifiques, didactiques, épistémologiques, culturels et sociaux que revêt l'enseignement du champ disciplinaire du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires.

À partir des épreuves écrites, 16 candidats dans cette option ont été déclarés admissibles, 15 se sont présentés et 7 ont été admis.

2.1. Épreuve de mise en situation professionnelle

2.1.1. Éléments statistiques

16 candidats ont été déclarés admissibles, 15 ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 10.93 ; l'écart-type de 2.16

Note maximale : 17 Note minimale : 6

2.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

Durée de totale de l'épreuve : six heures ; coefficient 5.

L'épreuve consiste en la présentation et la justification de la démarche de construction d'une séquence pédagogique à partir d'une situation professionnelle fournie par le jury, qui précise les conditions d'enseignement ainsi que les éléments de contexte relatifs aux élèves.

L'épreuve comporte trois phases :

- une phase d'une durée de deux heures qui permet au candidat de préparer sa séquence avec, le cas échéant, la collaboration d'un commis ;
 - une phase d'une durée de trois heures, consacrée à la réalisation de la séquence pédagogique demandée, avec un groupe d'élèves, en présence ou non du commis, selon les choix du candidat ;
 - une phase d'échange avec le jury, d'une durée d'une heure, comportant un exposé de trente minutes permettant au candidat d'exposer ses choix pédagogiques et didactiques suivi d'un entretien de trente minutes permettant d'approfondir et d'élargir l'analyse de la séquence et du contexte.
- Pour l'option sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration, l'épreuve peut impliquer des échanges en langue anglaise.

2.1.3. Positionnement de l'épreuve

L'épreuve vise à mesurer les capacités du candidat à :

- maîtriser des savoirs et des gestes techniques spécifiques à l'option choisie ;

- maîtriser des processus didactiques courants mis en œuvre dans le contexte professionnel des lycées hôteliers ;
- construire un enseignement, le discuter, interagir, se situer et à agir au sein d'une équipe pédagogique afin de favoriser l'intérêt et l'activité propres des élèves.

Les critères d'évaluation de cette épreuve sont :

- la pertinence de la définition des objectifs formulés eu égard aux programmes et référentiels ;
- le rythme de la séquence présentée et la dynamique apportée par l'utilisation de supports techniques variés (diaporama, vidéos, etc.) ;
- la nature des supports créés et proposés ;
- la capacité démonstrative du candidat et sa capacité d'organisation ;
- la maîtrise technique et gestuelle, la connaissance des produits utilisés ;
- la qualité de l'expression et la rigueur du vocabulaire ;
- la capacité d'écoute, d'auto-analyse ;
- la connaissance des évolutions dans les entreprises du secteur et dans la voie technologique.

2.1.4. Analyse des sujets

En annexe 1 figurent deux exemples de sujet, situés cette année, dans une section de techniciens supérieurs hôtellerie-restauration.

Dans le cadre de cette épreuve, le candidat doit mettre en avant ses compétences professionnelles et pédagogiques. Il dispose pour cela d'une certaine latitude dans l'utilisation de son temps et dans son organisation. Ainsi, chacun peut s'exprimer selon le thème et le niveau d'enseignement défini par le sujet.

Les sujets soumis à l'occasion de cette session portaient sur quatre thèmes distincts :

- l'innovation culinaire à travers l'utilisation de l'oeuf ;
- la cuisine éco-responsable ;
- l'intérêt des féculents dans la cuisine gastronomique ;
- les classiques revisités : œuf poché Florentine.

Cette épreuve permet au candidat de mettre en valeur ses qualités techniques, didactiques et pédagogiques dans un contexte donné, en tenant compte d'un panier de denrées et de techniques qui peuvent être imposées par l'énoncé. L'objectif, en terme de production culinaire, est toujours précisé (par exemple : quatre couverts selon les standards gastronomiques) et est nécessairement en rapport avec le thème proposé.

Les sujets se structurent en trois phases :

1. Une phase de « **Conception de la séquence pédagogique** » au cours de laquelle le candidat bénéficie de deux heures pour prendre connaissance du sujet et opérer un choix raisonné des méthodes et des outils qu'il compte mettre en œuvre. Un commis (non considéré comme élève dans cette séance) est mis à sa disposition durant les deux premières phases de l'épreuve au cours desquelles il reçoit les consignes de préparation et de mise en place de la part du candidat. Au cours

de cette étape, le candidat rédige des documents et des supports en rapport avec le thème en s'appuyant sur ses connaissances et sa documentation personnelle (supports papier et/ou numériques). Le candidat dispose d'un poste de travail complet, du matériel pédagogique usuel.

2. Une phase de « Réalisation de la séquence » de trois heures. Au cours de cette phase, le candidat a la possibilité de mettre en avant ses connaissances et ses compétences dans le domaine des sciences et technologies culinaires. Cette séquence est introduite par le candidat (prologue justifiant des choix opérés, le déroulement de séance, les objectifs fixés...) qui prendra appui sur les outils numériques et développera le thème sous différents aspects : démonstration, démarche expérimentale et analytique, intégration des connaissances technologiques, scientifiques (phénomène physicochimique, hygiène, fonctionnement des appareils, équilibre alimentaire) et de gestion (gestion du coût de production, coût matières, énergies...).

La réalisation d'un dressage de quatre assiettes, de type gastronomique (qualités de la présentation, valeur ajoutée aux produits, qualités gustatives et techniques ...), est un des principaux objectifs de la séance conduisant naturellement à une dégustation (analyse sensorielle à l'aide de descripteurs) et de conclure la séance en référence au thème développé.

3. Une phase « d'Exposé devant le jury puis entretien ». Au cours des vingt premières minutes, le candidat expose ses choix pédagogiques et didactiques en les argumentants. À l'issue, un entretien de quarante minutes permet de répondre aux questions du jury.

L'ensemble de ces trois phases se déroule dans un seul et même lieu à savoir une cuisine pédagogique équipée. Un commis est mis à disposition du candidat. Son rôle est d'être le soutien logistique du candidat pendant les phases 1 et 2, d'assurer le rangement et nettoyage de fin de séance.

2.1.5. Commentaires du jury

Les membres du jury constatent que l'ensemble des candidats était à l'écoute des recommandations du jury. L'attitude et le comportement sont parfaitement en adéquation avec le métier d'enseignant.

Les candidats sont préparés en termes d'équipement, de tenue et d'outils informatiques. Un grand nombre d'entre eux disposent de supports documentaires informatisés, prêts à l'emploi, qui mettent en avant leur préparation au concours.

En production culinaire, les candidats ont une attitude bienveillante à l'endroit des commis qui leur permet de se rassurer, de progresser et de produire des prestations conformes aux demandes du candidat, et ce dans de bonnes conditions.

À l'issue des épreuves d'admission, les membres du jury souhaitent formuler certaines remarques qu'il est possible de classer en fonction des différentes phases du sujet :

Phase de conception de la séquence :

- le lancement de séance est peu (voire pas du tout) réalisé et souvent sans accroche. Les attendus du sujet ne sont pas rappelés, ni même les actions et les notions à traiter durant la séance ;
- les quelques objectifs pédagogiques ne concilient pas les attentes du sujet (le thème et les techniques imposées) et la projection du produit final (à travers un schéma de l'assiette, une explication du contenu, recherche du poids de déchets sur la production (rendement), ...). Les objectifs énoncés sont trop souvent en décalage avec le niveau d'élève affiché dans le sujet

et ne sont pas suffisamment explicites. La prestation proposée est parfois peu pertinente au regard du résultat recherché ;

- les programmes de la série technologique (STHR) et les référentiels des BTS MHR ne sont pas suffisamment connus et exploités. Ainsi, le positionnement de la séance n'est pas cohérent et en adéquation avec les attendus de l'examen visé (BAC ou BTS selon les sujets proposés). Le travail proposé ne détermine pas les actions pédagogiques à mettre en place en amont et en aval de la séance. Les stratégies pédagogiques doivent absolument s'adapter au concours présenté et à la situation proposée.
- les commis ne sont pas suffisamment employés à la réalisation de tâches préparatoires à la phase 2 ;
- les sources documentaires, souvent nombreuses, enferment trop souvent le candidat dans une approche figée, non adaptée aux attentes du sujet. Ces documents doivent être utilisés à bon escient durant l'ensemble de la production et retravaillés, personnalisés en fonction des contraintes du sujet ;
- la faible connaissance voire la méconnaissance des référentiels en section technologique ne permet pas de cerner les attentes et les différentes capacités ou compétences à acquérir de l'apprenant. Le candidat doit pouvoir justifier de sa maîtrise des contenus des programmes et référentiels.
- la rédaction des fiches de fabrication/fiches techniques n'est pas approfondie et ne permet pas de juger la maîtrise technique et professionnelle (vocabulaire inadapté, peu abondant, valorisation quantitative des denrées approximative...).

Phase de réalisation de la séquence :

Au-delà du sujet et des attendus techniques et démonstratifs, le candidat doit produire une prestation adaptée à un concept de semi-gastronomique/gastronomique :

- le niveau des prestations est trop souvent inadapté tant sur le plan quantitatif (assiettes peu garnies avec un manque de cohérence dans la présentation) que qualitatif (absence de fil conducteur, manque de technicité...). Dans de nombreux cas, le jury observe une absence de maîtrise des techniques de base ;
- les bonnes pratiques en matière d'hygiène ne sont pas suffisamment respectées (croisement des circuits, rupture de la chaîne du froid, hygiène corporelle et des outils inadaptée...) ;
- les thèmes à traiter sont trop souvent abordés de manière superficielle, sans développer les enjeux qui les entourent dans le cadre de cette épreuve. Le jury n'attend pas une prise de risque inconsidérée de la part du candidat mais qu'il fasse de façon rigoureuse la démonstration de sa maîtrise technique en cuisine. A cet égard, la présence de l'élève commis pour l'accompagner dans sa prestation ne doit pas conduire le candidat à s'engager dans une situation d'apprentissage avec cet élève qui doit être pris avant tout dans le rôle d'un commis. Si cette épreuve est construite autour d'une leçon traitant d'un thème contenu dans le sujet, elle l'est à destination du jury lui-même, lequel attend la justification des choix opérés par le candidat.
- les démarches expérimentales ne sont pas suffisamment construites et leur finalité mal maîtrisée. Les résultats sont souvent peu probants et n'apportent pas d'éléments de réponses aux élèves. Le transfert des quelques conclusions déclinées ne permet pas d'extrapoler des applications culinaires. L'approche scientifique est trop souvent écartée par manque de maîtrise technique.

- la démarche analytique n'est pas exploitée par les candidats que ce soit dans l'exploitation du thème et des contraintes exposées ou alors dans les éléments de réponses proposés. Le candidat ne peut ainsi couvrir la thématique dans son intégralité.
- la phase 2 est une leçon dans laquelle la production permet de mettre en œuvre les concepts et techniques imposées par le sujet. Il est attendu que le candidat prenne appui sur les outils documentaires préparés afin d'asseoir sa démarche « pédagogique ». L'espace documentaire doit alors avoir un intérêt. Il ne saurait être produit sans objectifs précis et sans exploitation optimisée durant la séance.
- lors de la dégustation, les candidats ne construisent pas un argumentaire suffisant lié aux contraintes et aux enjeux du sujet. Le constat parfois peu objectif élaboré par le candidat se limite à une première analyse peu approfondie. Peu ou pas de solutions sont apportées aux non-conformités. Il serait judicieux que le candidat définisse, au préalable, les attendus afin d'être en mesure d'évaluer sa prestation et de pouvoir engager les actions correctrices nécessaires.
- l'absence de conclusion nuit à l'esprit de synthèse attendu et ne permet pas d'apporter des éléments complémentaires à l'objet d'étude (conclusions économiques, nutritionnelles, commerciales, environnementales). L'ouverture vers les grands thèmes présents dans le référentiel de BTS MHR soulignerait un niveau d'expertise supérieur.

Phase d'exposé et d'entretien :

- la phase d'évaluation, par l'autoévaluation des candidats, reste trop souvent fragile, sans réelle analyse construite ;
- la philosophie et les contenus de la filière technologique ne sont pas maîtrisés. Les candidats appelés en cas de succès au concours à enseigner en pré et post bac, ne peuvent dès lors appréhender les enjeux qui entourent l'enseignement technologique et encore moins les attentes d'un jury de CAPET qui ne sauraient être les mêmes que celles du CAPLP.

En conclusion, les candidats doivent s'attacher à respecter les attendus du sujet : production de quatre assiettes, travail sur un thème clairement énoncé en début de sujet, travail sur les concepts et techniques imposés, développement d'une synthèse à partir d'une analyse sensorielle...

Une relecture est nécessaire afin d'éviter des fautes grossières qui auraient pu être facilement évitées.

2.1.6. Conseils à l'attention des candidats

Chaque sujet est guidé par un thème principal qui doit être abordé dans les trois étapes de l'épreuve.

Le jury attend :

- La présentation du thème et des objectifs de la séance en utilisant les supports et matériels mis à disposition du candidat (outils informatiques) ;
- L'explicitation du thème et l'articulation des situations proposées au service de celui-ci ;
- La synthèse et les prolongements possibles du thème afin de valoriser les connaissances technologiques, scientifiques et culturelles du candidat.

Phase d'approche et de découverte du sujet :

- le temps de lecture, de compréhension et d'analyse du sujet est déterminant pour aborder de manière complète le thème défini, illustré par les trois situations : prendre le temps de surligner les mots clés, comprendre le sens du sujet et les attendus, définir un objectif de production en cohérence avec les contraintes du sujet (ex : dessiner ses futurs assiettes, expliquer la relation entre ses choix techniques, ses préparations et le thème de séance).

Phase de conception :

- le recours à un tableau synoptique permet aux candidats de mieux appréhender leur séance ;
- la définition d'une approche générale étayée par un cheminement logique permet une construction efficace et qualitative de la séance ;
- le temps de conception doit rendre possible :
 - l'appropriation de l'espace et l'inventaire des produits et matériels mis à disposition (traitement de ces éléments par le candidat et son commis) ;
 - la préparation des supports documentaires à l'attention du jury et éventuellement du commis (ex : rédaction des éléments de mise en place pour la phase 2) ;
 - la mise en place de l'espace de production avec l'assistance du commis.
- la documentation personnelle doit être variée, actualisée et maîtrisée afin de ne pas perdre de temps (articles, vidéos, jeux, reportages...) ;
- il est indispensable d'adapter les documents, leurs contenus et leur forme au niveau prévu par le sujet ;
- la réflexion approfondie relative à la stratégie pédagogique et à la didactique doit être menée par le candidat au cours de sa préparation. Elle conditionne la réussite de l'épreuve et la possibilité d'argumenter les choix effectués durant l'entretien avec le jury ;
- la conception d'un court diaporama ou tout autre support numérique/interactif peut aider à la présentation du thème (ex : phase d'accroche visuelle, définition du thème et des objectifs de séance, déroulé de la production, explication du vocabulaire incontournable, évaluation des pré-acquis/requis, slide(s) synthétique(s) des techniques...). Il est toutefois impératif d'éviter une présentation peu structurée et illisible.

Phase de réalisation :

- il est indispensable d'organiser la séance en introduisant le thème (lancement au tableau) et en précisant les objectifs visés en lien avec le thème. La mise en avant des transferts possibles en sciences, gestion, mercatique... est appréciée car elle atteste de la capacité du candidat à prendre du recul ;

- il convient de varier les méthodes, supports et outils pédagogiques, en se référant de manière régulière au thème défini ;
- il est fondamental de valoriser au mieux le panier afin de mettre en avant ses compétences professionnelles et d'éviter des préparations culinaires simplistes. La prestation proposée doit permettre d'affirmer le niveau technique du candidat ;
- il convient de faire preuve, tout au long de la séance, de dynamisme, de conviction afin de surmonter les difficultés rencontrées au cours de l'épreuve. Ainsi, le temps disponible doit être valorisé dans sa totalité. Les éventuelle démonstrations complémentaires, à condition qu'elles soient en lien avec le sujet, sont les bienvenues. Elles permettront au jury d'observer la posture professionnelle du candidat.
- selon le sujet, le candidat peut solliciter les membres du jury pour participer à la mise en œuvre de certaines situations (écoute du jury sans nécessairement intervenir).

Phase d'exposé et d'entretien :

- l'autoévaluation constitue l'un des éléments permettant au jury d'observer la prise de recul du candidat et sa capacité à se remettre en question. Il n'est pas attendu de reconsidérer l'intégralité d'une prestation mais seulement les éléments principaux. A travers son analyse, le candidat doit alors expliciter ces choix et apporter des éléments de remédiation concrets ;
- la définition du parcours professionnel du candidat permet de mettre en relation les choix opérés et l'expérience professionnelle acquise. La culture disciplinaire doit lui permettre de justifier son approche pédagogique et l'intérêt de celui-ci pour le secteur d'activité ;
- les expériences professionnelles et personnelles doivent être présentées afin de justifier des compétences transversales et utiles au métier d'enseignement.

2.2. Épreuve d'entretien à partir d'un dossier

2.2.1. Éléments statistiques

16 candidats admissibles ; 15 se sont présentés.
 La moyenne de l'épreuve est de 10.8. ; l'écart-type de .1.8.
 Note maximale : .19. ; Note minimale : 4.

2.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve

Durée de préparation : deux heures
 Durée de l'épreuve : une heure (exposé : 30 minutes ; entretien avec le jury : 30 minutes) ;
 Coefficient : 3

L'épreuve consiste en l'exploitation didactique, dans l'option choisie, d'une situation professionnelle observée ou vécue par le candidat. Elle prend appui sur un dossier documentaire d'une dizaine de pages maximum (hors annexes) fourni par le jury et portant sur un des thèmes de sciences et technologies de l'option choisie.

À partir du dossier produit par le candidat, le jury détermine un sujet qui précise le contexte et les conditions d'enseignement.

Au cours de son exposé, le candidat présente ses réponses au sujet et justifie les orientations qu'il privilégie. L'entretien qui lui succède permet au jury d'approfondir les points qu'il juge utiles. Il permet en outre d'apprécier la capacité du candidat à prendre en compte les acquis et les besoins des élèves, à se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur, à en connaître de façon réfléchie le contexte dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) et les valeurs qui le portent, dont celles de la République.

Les dossiers doivent être déposés au secrétariat du jury cinq jours francs au moins avant le début des épreuves d'admission.

2.2.3. Positionnement de l'épreuve

L'épreuve vise à mesurer les capacités du candidat à :

- produire une transposition didactique répondant aux objectifs définis par le jury ;
- se situer dans l'organisation scolaire (équipe éducative, établissement) et collaborer avec les différentes parties prenantes d'un établissement hôtelier ; connaître les règles de la fonction publique et les valeurs de la République ;
- communiquer à l'oral clairement, et pratiquer une écoute active.

2.2.4. Commentaires du jury

Le jury a particulièrement apprécié le sérieux de la préparation de l'épreuve des candidats et a relevé les éléments suivants :

Sur les dossiers

- Sur la forme, les dossiers respectent le nombre de pages demandé (une dizaine). Les dossiers sont bien présentés, structurés et l'expression écrite est satisfaisante. Il est appréciable de constater que les candidats, en général, mentionnent les références de leurs sources.

- Sur le fond, la plupart des dossiers respectent les attentes de l'épreuve et présentent une « *situation professionnelle observée ou vécue par le candidat* ».
- Les candidats ont majoritairement bien structuré leurs dossiers sur une expérience professionnelle, à partir de laquelle le jury a pu proposer une transposition didactique. Les efforts de contextualisation ainsi que la qualité rédactionnelle des dossiers ont été appréciés par le jury.
- Cependant, certains dossiers présentent certaines lacunes :
 - un développement trop théorique des sujets ;
 - un développement limité à une simple description d'une observation dénuée de réelle problématique ;
 - quelques dossiers proposent les points des référentiels et programmes qui leur permettraient d'exploiter la situation professionnelle ou vécue. Or, cette décision revient au jury ;
 - enfin, quelques dossiers comportent encore la transposition didactique de la situation réelle d'entreprise ce qui n'est pas demandé.

Sur l'exposé du candidat

Il est conseillé au candidat de prendre quelques minutes (3 ou 4) pour présenter son parcours professionnel. Le jury rappelle que l'exposé doit être consacré principalement à la transposition didactique proposée par le jury.

Les meilleurs candidats ont su répondre au sujet proposé par le jury en faisant le lien avec leur expérience présentée dans le dossier. Ils ont également su mettre en évidence la place de l'enseignant au sein d'une équipe éducative et réfléchir sur les processus d'apprentissage des élèves.

Dans le cadre de cet exposé, ils ont également su produire les documents supports de la séquence pédagogique demandée (par exemple fiche d'intention pédagogique, documents destinés aux élèves, documents d'évaluation, etc.).

Sur l'entretien avec le jury

Les meilleurs candidats ont su entretenir l'échange avec le jury et répondre avec pertinence aux questions posées concernant la séquence pédagogique envisagée et le cadre dans lequel le professeur évolue (classe, équipe éducative, établissement, lien avec les parents...).

Les meilleurs candidats ont bien su mettre en avant lors de l'entretien les compétences professionnelles requises des métiers du professorat et de l'éducation (voir arrêté du 1er juillet 2013, J.O. du 18 juillet 2013), notamment en matière de laïcité et de valeurs de la République.

Le jury a apprécié chez certains candidats leur capacité d'écoute, de réactivité, d'argumentation et leur force de conviction ainsi que leur capacité à élargir la réflexion lors de l'entretien.

2.2.5. Conseils aux candidats

Sur le dossier

- consacrer la quasi-totalité des pages du dossier à l'exposé de la situation professionnelle vécue ou observée ;
- présenter son expérience professionnelle afin d'expliquer le contexte dans lequel la situation réelle d'entreprise a été appréhendée mais cette présentation devra être très succincte ;
- proposer une expérience professionnelle suffisamment riche pour être exploitable par le jury, illustrée si possible par des documents professionnels ;
- limiter le nombre d'annexes et choisir des documents professionnels en lien direct avec la problématique développée ;
- éviter une présentation théorique. Il ne s'agit pas de faire un cours mais de présenter une situation professionnelle et une observation de terrain dans une organisation hôtelière qui pourra faire l'objet d'une exploitation pédagogique dans le cadre des programmes et référentiels de la série technologique.
- veiller à la qualité de la mise en forme finale du dossier, même si celui-ci n'est pas évalué.

Sur l'exposé

- s'approprier les éléments du référentiel ou programme en lien avec le thème abordé dans son dossier professionnel ;
- construire un exposé structuré utilisant au mieux les 30 minutes prévues ;
- consacrer la quasi-totalité de l'exposé à la présentation de la séquence pédagogique ; le candidat ne doit pas présenter son dossier mais s'en servir dans le cadre de l'exploitation pédagogique ;
- maîtriser la structure des programmes de la filière technologique en hôtellerie restauration pour bien aborder les sujets proposés même si une connaissance précise de leurs contenus n'est pas indispensable.

Pendant l'entretien

- privilégier une écoute active et une qualité de communication propice à l'échange ;
- compléter et élargir sa réflexion par rapport à l'exposé ;
- démontrer sa capacité à se projeter dans la position d'enseignant, devant des élèves et au sein de la communauté éducative notamment en proposant des réponses pertinentes et adaptées aux situations spécifiques des établissements hôteliers.

Annexe 1 – Exemples de sujets d'admission 2019

Mise en situation professionnelle

Exemple 1

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet n° 1 – Mardi 14 mai 2019 - Matin

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en section technologique, vous êtes invité(e) à concevoir et présenter aux membres du jury une séance pédagogique ayant pour thème :

L'INNOVATION CULINAIRE A TRAVERS L'UTILISATION DE L'ŒUF

Vous situez votre travail en section de techniciens supérieurs hôtellerie restauration, en classe de première année.

Vous disposez de 2 heures (phase I) pour préparer une séance pédagogique à présenter au jury pendant 3 heures (phase II). **Il ne s'agit pas de simuler cette séance mais d'expliquer vos choix et votre démarche, en réalisation les démonstrations et travaux demandés.**

Le thème proposé nécessite que vous mettiez en œuvre un certain nombre de techniques culinaires afin de réaliser la production demandée.

Votre prestation se terminera par une conclusion de 20 minutes suivie d'un entretien de 40 minutes avec le jury (phase III).

Phase I - Conception de la séance pédagogique	2 h
<p>Durant cette phase, vous organisez et concevez une séance pédagogique sur le thème proposé, compte tenu des locaux et matériels mis à votre disposition. Cette séance comprendra une introduction, un développement et une synthèse autour des concepts et techniques imposés suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier, expliquer et illustrer 3 propriétés physico-chimiques différentes de l'œuf. - Réaliser une assiette salée comprenant une déclinaison d'œuf en trois textures. - Proposer une technique d'innovation culinaire à base d'œuf. <p>Le panier mis à votre disposition sera optimisé.</p> <p>Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle : manuels, cours, journaux, supports numériques et matériel informatique autonome (pas de connexion au réseau Internet).</p> <p>Pour vous assister, un commis est présent dès le début de la phase I jusqu'à la fin de la phase II.</p>	

Phase II - Réalisation de la séance	3 h
<p>La séance pédagogique conçue en phase I doit être réalisée à destination du jury afin de traiter le thème proposé de la façon que vous estimez la plus pertinente. Elle comportera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une introduction au thème à traiter. - Une production culinaire permettant : <ul style="list-style-type: none"> • Une approche scientifique et technique de la thématique proposée (démonstration, démarche scientifique, explication des phénomènes ...). • La réalisation de quatre assiettes selon les standards gastronomiques adaptés au contexte. - Une analyse et une dégustation de votre production à présenter au jury. 	
Phase III - Exposé devant le jury et entretien	1 h
<ul style="list-style-type: none"> • Exposé (0 h 20) pour expliquer vos choix techniques, pédagogiques et didactiques. • Entretien avec le jury (0 h 40) 	

Sujet n°1 - RÉCAPITULATIF DES DENRÉES

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉS
BOUCHERIE		
Blanc de volaille	kg	0,250
Foie gras frais	kg	0,200
Poitrine salée	kg	0,200
POISSONNERIE		
Langoustine (12/16 au Kg)	pce	5
CREMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	L	1
Gruyère râpé	kg	0,150
Lait entier	L	1
Œuf de caille	pce	8
Œufs extra-frais	pce	24
LÉGUMERIE		
Ail	kg	0,020
Aubergine	kg	0,300
Artichaut violet	pce	4
Blette	kg	0,400
Courgette	kg	0,300
Échalote	kg	0,020
Épinard	kg	0,200
Persil plat	botte	0,50
Poivron rouge	kg	0,300
Tomate garniture 60 gr/pce	pce	6
ÉCONOMAT		
Encre de seiche	sachet	1
Farine	kg	0,250
Huile arachide	L	0,50
Huile d'olive	L	0,50
Maïzena	kg	0,200
Moutarde de Dijon	kg	0,020

Pain de mie tranché sans croûte	kg	0,100
Poudre d'amande	kg	0,050
CAVE		
Noilly Prat	L	0,05
Vin rouge	L	0,25
SURGELE		
Feuilletage plaque	pce	1/2

Épices courantes à votre disposition en cuisine.

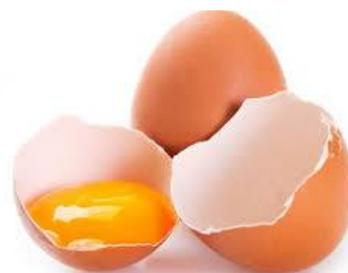
Matériel à disposition :

Mixeur plongeur, siphon, dariole, verrines, moule à soufflé individuel, cercle à tartelette

Annexe 1 - Les œufs, t'as de beaux œufs, tu sais !

L'œuf est une bénédiction culinaire indiscutable. On l'achète idéalement extra frais, c'est-à-dire pondu depuis un à neuf jours. Au-delà de neuf jours il devient « frais » et beaucoup plus discret quant à son âge.

L'œuf est un système complexe (presque Vaudou) qui produit ses anticorps tout seul ce qui lui permet de conserver ses valeurs nutritives et sanitaires. **Il se conserve idéalement en ambiance fraîche mais hors du frigo.** Le placer en milieu trop froid en revient à tuer cette flore salvatrice. Le froid conjugué à un taux d'hygrométrie élevé entame la pellicule protectrice de l'œuf. Cela peut alors rendre poreuse la barrière normalement infranchissable de la coquille (car calcaire). Elle devient plus facilement accessible aux méchantes salmonelles. Cependant en achetant les œufs au fur et à mesure, on peut les conserver une semaine au réfrigérateur. C'est bien et rassurant. Au-delà, il faut savoir que ce n'est plus une bonne idée. Même si les œufs sont réputés encore consommables, le jaune se délite et l'œuf perd de ses qualités organoleptiques. La même prudence est recommandée lors des manipulations. La coquille de l'œuf, même nettoyée en amont, est porteuse de salmonelles. C'est pourquoi il faut se laver les mains après la manipulation, de ne pas rincer les œufs inutilement, de ne pas les casser trop tôt, de ne pas laisser les préparations à base d'œuf à température ambiante.



Bref, à cause de tous ces paramètres, il faut être conscient que, passés les contrôles de sécurité et tout le bazar, on ne peut jamais être sûr que les œufs soient de qualité 100% irréprochable (poules élevées en plein air et libres, c'est quand même un minimum). Notez bien que je choisis ici de ne pas remettre pas encore une fois en doute la certitude des certifications (on sait d'ores et déjà que tout cela c'est du flan...). Je préfère plutôt m'intéresser aujourd'hui à la foulditude indécente des utilisations des œufs en cuisine. Effarant ! Sans citer les emplois en maçonnerie, en peinture et autres arts, les œufs se travaillent en l'état et n'ont besoin de rien d'autre que d'eux-mêmes pour revêtir une panoplie délirante de formes et de goûts. Les avez-vous seulement goûtés dans chacune de leur forme essentielle ? Cuits en omelette, œufs brouillés, œufs durs ou œufs mollets, œufs pochés, œufs frits, œufs grillés, œufs en gelée, œufs cocotte...

Et ce n'est pas tout ! Leurs propriétés sont innombrables ce qui leur vaut leur inclusion dans une somme de préparations. Ils coagulent tranquillement au-dessus de 57°C jusqu'au paroxysme de 70°C et un petit peu au-dessus si vous voulez développer les arômes. Les blancs sont employés essentiellement dans la réalisation des meringues, les clarifications de bouillons. Les jaunes sont importants dans la préparation de la crème anglaise, de la crème pâtissière, de la crème au beurre et entrent aussi entiers en composition des flans, appareils à crème prise, les sabayons, sauces émulsionnées chaudes ou froides, les liaisons de sauces, les royales et appareils à bombe...Foisonnés à froid ou à chaud, vous réaliserez la génoise, les biscuits et autres pâtes légères et onctueuses... et ma page est évidemment trop petite pour décliner tous les emplois des œufs en cuisine et la passion que je leur voue.



ANNEXE 2 - Innovation culinaire, synthèse créative entre art et sciences

L'innovation naît de rencontre, de curiosité, de tests/erreurs... et de synthèse entre deux mondes. Il existe de nombreux exemples d'innovation sont créées ainsi. La création du centre Français d'innovation culinaire en est un très bon exemple :

Le Centre Français d'Innovation Culinaire naît tout d'abord d'une rencontre entre un **grand chef de cuisine**, Thierry Marx, et d'un **chercheur en physico-chimie**, Raphaël Haumont. L'ouverture, la passion, la curiosité de ses deux personnalités a permis de créer une **synthèse créative entre l'art/l'artisanat et la recherche** à l'origine du **CFIC de l'université d'Orsay**. Ce centre a pour objectif d'être un centre de recherche, un centre de formation, un lieu d'innovation et de R&D pour les PME, l'artisanat...

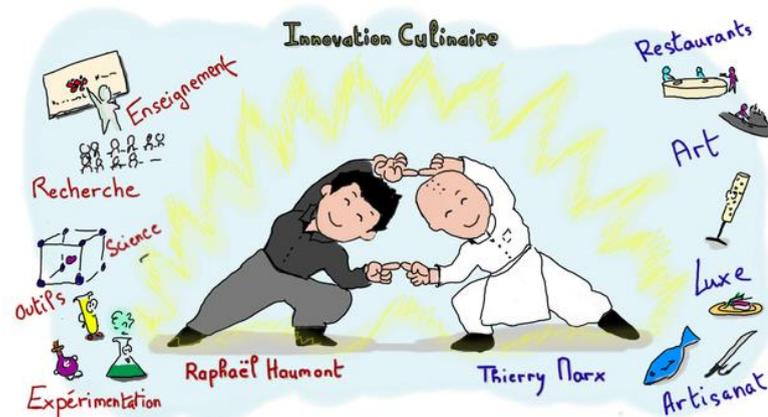
De la cuisine au laboratoire :

L'innovation naît souvent de la confrontation avec de réels besoins. Pour cela, Thierry Marx a ouvert sa cuisine à Raphaël Haumont. La connaissance de la physico-chimie des aliments et l'usage d'outils inédit dans une cuisine (centrifugeur, azote liquide...) permet de **d'allumer la curiosité des cuisiniers**...

L'idée de mixer science et cuisine est très ancienne. En 1907, le grand Auguste Escoffier, chef de cuisine, auteur de célèbres livres culinaires, disait que :

« En un mot, la cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard. »

L'amour du produit et de la curiosité devant la « magie » des interactions/ de la matière sont un **bon moteur d'innovation**. Par exemple,



saviez-vous qu'il était possible de faire un œuf brouillé à froid? Il a suffi de mélanger un jaune avec un peu d'alcool. En bon scientifique, le chimiste expérimente avec produit pure, ici de l'éthanol, pour observer/étudier la réaction de solidification (les protéines de l'œuf se débloquent puis s'attachent ensemble pour recréer un solide). Le grand chef, lui, utilise ce protocole en utilisant un

bon cognac et donne ainsi un œuf complètement revisité.

L'innovation peut aussi naître d'erreur :

Il y a quelques années Thierry Marx voulait créer avec Raphaël Haumont des pâtisseries liquides. Les tests réels ne furent pas concluants. Une pâtisserie reste, dans l'imaginaire, une texture plus ou moins solide. Mais cette idée ne fut pas abandonnée car cette innovation intéressa les barmen. Les cocktails tarte Tatin, tarte citron, furent créés pour le bonheur des amateurs de cocktail sans alcool.



Publication du 29 janvier 2013 par Christelle Fritz

Exemple n°2

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet n° 2 – Mardi 14 mai 2019 – Soir

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en section technologique, vous êtes invité(e) à concevoir et présenter aux membres du jury une séance pédagogique ayant pour thème :

LA CUISINE ÉCO-RESPONSABLE

Vous situez votre travail en section de techniciens supérieurs hôtellerie restauration, en classe de première année.

Vous disposez de 2 heures (phase I) pour préparer une séance pédagogique à présenter au jury pendant 3 heures (phase II). **Il ne s'agit pas de simuler cette séance mais d'expliquer vos choix et votre démarche, en réalisation les démonstrations et travaux demandés.**

Le thème proposé nécessite que vous mettiez en œuvre un certain nombre de techniques culinaires afin de réaliser la production demandée.

Votre prestation se terminera par une conclusion de 20 minutes suivie d'un entretien de 40 minutes avec le jury (phase III).

Phase I - Conception de la séance pédagogique	2 h
<p>Durant cette phase, vous organisez et concevez une séance pédagogique sur le thème proposé, compte tenu des locaux et matériels mis à votre disposition. Cette séance intégrera une introduction, un développement et une synthèse autour des concepts et techniques imposés suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Optimiser les produits choisis de façon à tendre vers le « 0 déchet ». - Mener et analyser deux cuissons respectant le produit et le consommateur. - Proposer une production tendance, saine et plaisir. <p>Le panier mis à votre disposition sera optimisé.</p> <p>Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle : manuels, cours, journaux, supports numériques et matériel informatique autonome (pas de connexion au réseau Internet).</p> <p>Pour vous assister, un commis est présent dès le début de la phase I jusqu'à la fin de la phase II.</p>	

Phase II - Réalisation de la séance	3 h
<p>La séance pédagogique conçue en phase I doit être réalisée à destination du jury afin de traiter le thème proposé de la façon que vous estimez la plus pertinente. Elle comportera :</p> <ul style="list-style-type: none">- une introduction au thème à traiter.- une production culinaire permettant :<ul style="list-style-type: none">• une approche scientifique et technique de la thématique proposée (démonstration, démarche scientifique, explication des phénomènes ...)• la réalisation de quatre assiettes selon les standards gastronomiques adaptés au contexte.- une analyse et une dégustation de votre production à présenter au jury.	
Phase III - Exposé devant le jury et entretien	1 h
<ul style="list-style-type: none">• Exposé (0 h 20) pour expliquer vos choix techniques, pédagogiques et didactiques.• Entretien avec le jury (0 h 40)	

Sujet n°2 - RÉCAPITULATIF DES DENRÉES

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉS
POISSONNERIE		
Huître creuse de Marennes-Oléron spéciale n°2 IGP	pce	5
Langoustine (16/20 au Kg)	pce	10
Mulet dos noir de 1.2 kg	pce	1
LÉGUMERIE		
Asperge blanche	botte	1
Blette	Kg	0,500
Carotte fane	Kg	0,200
Ciboulette	botte	0,250
Citron jaune	Kg	0,350
Échalote	Kg	0,100
Estragon	botte	0,250
Mangue	pce	1
Oignons fanes (cébettes)	botte	1
Oignons rouges	kg	0,100
Petits pois frais	kg	0,500
BOF		
Beurre	kg	0,250
Crème UHT 35 %	L	0,250
Mascarpone	kg	0,125
Œuf	pce	3
ÉPICERIE		
Algues séchées 3 couleurs	kg	0,030
Câpres	kg	0,020

Foin de Crau AOC	kg	0,100
Gelée végétale	kg	0,030
Huile d'olive	L	0,50
Kadhaïf	kg	0,050
Pain de mie non tranché	kg	0,200
Petit épeautre	kg	0,160
Sauce soja	L	0,03
Sel gris de Guérande IGP	kg	0,200
Vinaigre de cidre	L	0,10
CAVE		
Vin blanc	L	0,25

Épices courantes à votre disposition en cuisine.

Matériel à disposition :

Siphon, 4 cartouches de Co2, papier sulfurisé, carta fata.

ANNEXE 1 - Comment cuire sans détruire ?

La cuisson détruit en partie les nutriments, et notamment les vitamines et sels minéraux. Il est donc bien dommage d'acheter de bons fruits et légumes gorgés de bonnes choses pour éliminer ensuite à la cuisson une partie de leurs bienfaits. Mais toutes les cuissons ne se valent pas : certaines préservent bien plus les aliments que d'autres.

Moins c'est chaud, mieux c'est !

La chaleur entraîne une transformation des aliments, qui perdent alors de l'eau mais aussi des vitamines et des sels minéraux. Plus la cuisson est longue et la température élevée, plus la teneur nutritive de l'aliment s'appauvrit. En fonction de son intensité, la cuisson provoque :

- À partir de 40°C : les enzymes présentes dans l'aliment, nécessaires à la digestion, sont en partie détruites
- À partir de 60°C : la vitamine C est détruite
- À partir de 90°C : certaines vitamines B et une grande partie de la vitamine E sont détruites
- À partir de 100°C : précipitation des sels minéraux, qui deviennent non assimilables par l'organisme
- À partir de 110°C : destruction des vitamines A et D
- À partir de 120°C : destruction des dernières vitamines résistantes B et E, et formation de composés néfastes.

Les cuissons à privilégier

• Cuisson à la vapeur douce

La cuisson à la vapeur douce (c'est-à-dire qui n'excède pas les 100°C) permet de préserver au mieux les qualités nutritionnelles des aliments. Cette cuisson limite la fuite des vitamines et minéraux car la vapeur cuit les aliments sans qu'ils soient au contact de l'eau. La vitamine C subit ainsi une dégradation minime, alors qu'elle est normalement détruite au-delà de 60°C.

• Cuisson type wok

Les cuissons consistant à faire sauter les légumes au wok ou à la poêle conviennent très bien : cette cuisson est très rapide (les aliments sont saisis à feu vif quelques secondes) et nécessite peu de matières grasses.

• Cuisson en papillote

L'aliment est protégé par une enveloppe, ce qui permet une bonne préservation des nutriments. Il est préférable de réaliser cette cuisson avec du papier sulfurisé afin d'éviter le passage de microparticules d'aluminium dans les aliments.

• Cuisson à l'eau (en conservant l'eau de cuisson)

Lors d'une cuisson à l'eau prolongée, les vitamines et sels minéraux fuient dans l'eau de cuisson. Il est donc préférable de consommer cette eau de cuisson, ce qui rend la cuisson à l'eau idéale pour les soupes et bouillies.

Les cuissons à limiter

- Cuisson au four

La cuisson au four est longue, et se fait souvent à des températures très élevées. Les vitamines et minéraux vont donc être détruits de façon importante.

- Cuisson à la poêle

La cuisson à la poêle se fait également à haute température et sur un temps assez long. Par ailleurs, il est nécessaire d'être vigilant concernant les poêles en teflon (interdites dans d'autres pays), car le teflon devient toxique lorsque le revêtement est abîmé ou rayé.

- Cuisson au barbecue

Lors de la cuisson au barbecue, la graisse de la viande tombe sur les braises et provoque de petites flammes : une substance toxique (le benzopyrène) est alors dégagée de la fumée et imprègne la viande. Il est donc recommandé de cuire la viande à au moins 10cm des braises. L'idéal est d'utiliser un barbecue vertical : le charbon est disposé à la verticale, et la fumée s'échappe alors vers le ciel sans imprégner les viandes.

- Cuisson en friture

La friture d'aliments riches en amidon (dont les pommes de terre) entraîne la formation d'acrylamide, une substance classée comme probablement cancérigène pour l'homme par le Centre international de Recherche sur le Cancer (CIRC).

- Cuisson au micro-ondes

Les avis des experts sont très divergents sur la dangerosité de la cuisson au micro-ondes. Pour certains, à moins que le micro-ondes ne soit endommagé, il ne peut pas émettre des quantités dangereuses d'ondes. En revanche, pour d'autres, les ondes provoquent des changements non naturels dans la structure des aliments. Par ailleurs, les ondes traverseraient les parois du micro-ondes et exposeraient l'ensemble de la pièce à des radiations. La question n'étant donc pas totalement tranchée, il est recommandé de modérer son utilisation.

Quelques astuces pour une cuisson plus saine

- Cuisson à l'eau : attendre que l'eau bouille pour y jeter les aliments afin de limiter leur temps d'immersion

- Ne pas piquer la viande lors de la cuisson car la couche dure qui se forme permet de retenir les nutriments

- Jeter la matière grasse dans laquelle la viande a été cuite afin d'éliminer les composés toxiques qui se retrouvent dans le jus de cuisson

- Garder la peau des aliments et éviter de les couper en petits morceaux lors de la cuisson pour éviter la fuite des vitamines et minéraux

- Choisir des fruits et légumes bio pour les cuissons à l'eau et à la vapeur pour éviter d'ingérer les résidus de pesticides

Source : <https://yuka.io/comment-cuire-sans-detruire>

Annexe 2 : Exemples de sujets – Epreuve sur dossier

Exemple n°1

Thème : Les produits, support de la création de valeur

Sujet :

Vous enseignez en classe de première de sciences et technologies en hôtellerie restauration.

Vous préparez une séquence pédagogique sur les critères de choix des produits utilisés selon le concept de fabrication.

Présentez votre démarche pédagogique. Justifiez vos choix.

Exemple n°2

Thème : La valorisation des produits au travers de l'acte culinaire

Sujet :

Vous enseignez en classe de terminale de sciences et technologies en hôtellerie restauration.

Dans le cadre d'une activité de production culinaire sur le thème de la Polynésie, vous préparez une séquence pédagogique visant à montrer en quoi l'origine géographique d'une production culinaire est source de valeur.

Présentez votre démarche pédagogique. Justifiez vos choix.

Exemple n°3

Thème : La valorisation de l'offre dans l'unité de production de services

Sujet :

Vous enseignez en classe de première année de section de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration.

Dans le cadre d'une production culinaire sur le thème d'un repas locavore, vous conduisez vos étudiants à décliner les aspects stratégiques et opérationnels de l'offre de services dans l'unité de production.

Présentez votre démarche pédagogique. Justifiez vos choix.