



Concours : CAPET externe

Section : hôtellerie-restauration

Option : sciences et technologie culinaires

Session 2018

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	
1.2.7. Conseils aux candidats	
1.2 Composition de sciences de gestion et management hôtelier	8
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	17
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	29

Préambule du directoire

Ce rapport du jury du CAPET externe Hôtellerie-Restoration, pour la session 2018, a pour finalité de présenter le concours et les épreuves définis par l'arrêté du 19 avril 2013, afin d'aider au mieux les candidats qui souhaitent s'engager par cette voie dans le métier de professeur de Sciences et Technologies Culinaires. Il s'adresse également aux candidats qui ont subi les épreuves du concours à la session 2018 et qui n'ont pas été admis. Nous souhaitons à toutes et tous une bonne préparation et de la persévérance afin de réussir ce concours exigeant qui ouvre sur un métier passionnant.

Ce rapport s'adresse aussi aux formateurs des écoles supérieures du professorat et de l'éducation en charge de la préparation des étudiants aux épreuves du concours.

La série technologique hôtelière a été rénovée. La première session du baccalauréat STHR a eu lieu en 2018. La refonte des BTS du secteur a conduit à la mise en œuvre à la rentrée 2018 des nouveaux BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR), poursuites d'études naturelles pour les bacheliers technologiques dans l'enseignement supérieur. Les candidats et leurs formateurs sont invités à consulter les programmes et ressources d'accompagnement sur le site Eduscol afin d'être au plus près des évolutions attendues par ces réformes.

Le directoire du concours tient à remercier vivement l'ensemble des membres du jury pour leur bienveillance, la qualité et le sérieux de leur travail d'évaluateur.

L'ensemble du jury remercie très chaleureusement la direction du lycée hôtelier de Thonon-les-Bains ainsi que toute l'équipe pour la qualité de leur accueil lors de la correction des épreuves écrites. De même, le jury remercie tout aussi chaleureusement les équipes du lycée hôtelier d'Illkirch, établissement dans lequel se sont déroulées les épreuves d'admission, pour la qualité de l'organisation.

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

74 inscrits ; 36 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 9.4/20 ; l'écart-type de 3.74

Note maximale : 17.50/20 ; Note minimale : 3.75/20

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 2018

Le thème de la composition portait sur l'étude d'un projet de création de restauration dans un bâtiment neuf situé au centre-ville de Lyon et répondant aux nouvelles normes HQE.

Le sujet comprenait un dossier documentaire permettant de se questionner sur le concept de restauration, les formes d'approvisionnement, le matériel ainsi que la démarche HQE.

À partir de ce dossier, les candidats étaient invités à traiter librement les différents dossiers, dans l'ordre de leur choix :

- un dossier sur le concept de restauration ;
- un dossier sur l'offre commerciale et les formes d'approvisionnement ;
- un dossier sur le système de production et le processus (process) de production ;
- un dossier sur le matériel ;
- un dossier sur la norme Haute Qualité Environnementale.

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

http://media.devenirensignant.gouv.fr/file/capet_externe/04/3/s2018_capet_externe_hotellerie_culinaire_1_919043.pdf

1.1.6. Commentaires du jury

Le sujet de la session 2018 a été conçu pour valoriser les qualités rédactionnelles et l'esprit de synthèse des candidats. Il permettait à chacun de faire des choix argumentés et personnels dans un contexte professionnel. La documentation fournie permettait de mettre en avant les connaissances scientifiques et techniques du candidat dans l'option choisie.

Il importait de traiter la totalité des dossiers dans un ordre laissé à l'appréciation du candidat. Ce dernier devait prendre en compte les contraintes de temps pour traiter les différents dossiers.

Constat général

Sur le fond, de nombreux candidats ne se sont pas engagés dans le sujet. Le traitement des dossiers a souvent été succinct et superficiel alors même que le contexte et le questionnement invitaient à un travail de réflexion et de structuration sur un thème d'actualité en lien avec une problématique du secteur. Peu de candidats se sont ainsi appuyés sur le dossier documentaire ce qui leur aurait permis de prendre du recul et d'aborder cette thématique avec méthode.

Sur la forme, outre un registre de langue parfois inadapté, les copies révèlent plus globalement des difficultés rédactionnelles et une maîtrise parfois aléatoire de la langue française.

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

- Les meilleures copies ont permis de révéler de réelles capacités de synthèse, d'analyse et de rédaction de la part des candidats mais également une connaissance des techniques liées à l'option du concours. Les réponses apportées par ces candidats montrent en outre qu'ils ont su faire preuve de réalisme dans la mise en œuvre. Les avis notés dans les conclusions rédigées sont souvent bien argumentés.

- Si certains candidats démontrent une aisance à structurer leurs réponses, d'autres en revanche se limitent à une simple recopie de l'énoncé ou des annexes, négligeant par ailleurs les aspects rédactionnels (orthographe, syntaxe...).

1.1.7. Conseils aux candidats

La profession d'enseignant requiert des aptitudes de structuration, de clarté et de précision du propos.

Sur le fond :

- Lire consciencieusement toutes les questions et la documentation fournie pour éviter le hors sujet ;
- maîtriser tous les champs de connaissances théoriques afin de les mobiliser le jour de l'épreuve pour identifier les différents niveaux d'analyse du cas ;
- présenter des réponses structurées en lien avec la réalité et l'actualité professionnelles ;
- utiliser un vocabulaire technique et rigoureux ;
- tenir compte du contexte pour adapter les réponses ;
- éviter l'énumération d'éléments contenus dans les annexes et privilégier une approche synthétique et contextuelle.

Sur la forme :

- structurer le propos : introduction, transitions et conclusion ne sont pas exigées. Cependant, à condition de rester succinct, elles peuvent aider à la structuration du propos ;
- gérer son temps afin de réaliser une prestation complète;
- soigner la présentation : aérer la copie, numéroter les pages et les questions traitées. Veiller à ce que l'écriture soit lisible ;
- proscrire la paraphrase d'éléments contenus dans les annexes ;
- soigner l'orthographe et la syntaxe. Dégager du temps durant l'épreuve pour se relire ;
- Le recours à un tableau peut s'avérer utile à la structuration du propos, à condition de ne pas occulter la nécessaire justification et argumentation des réponses apportées aux questions posées.

1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier

1.2.1 Éléments Statistiques

74 inscrits ; 36 candidats ont composé.
 La moyenne de l'épreuve est de 8.69
 Note maximale : 17.50/20, Note minimale : 2.25/20

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 dans la restauration et l'hôtellerie ;
 - 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 2018

Cette épreuve est commune aux deux options du concours.

Le sujet de la session 2018 traitait d'un établissement hôtelier implanté au cœur du Parc National des Cévennes. L'objectif est de faire évoluer l'offre d'hébergement en la mettant en adéquation avec le Parc National des Cévennes.

Quatre dossiers étaient à traiter :

- Dossier 1 - Analyse de l'exploitation et de la situation financière de l'entreprise.
- Dossier 2 - Tirer parti des atouts du Parc National des Cévennes et écotourisme.
- Dossier 3 - Positionnement commercial de l'entreprise.

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.

Constat général

De nombreux candidats ont traité les dossiers de façon succincte voire superficielle alors que 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. Peu de candidats se sont appuyés sur le dossier documentaire et ont su faire preuve de recul et de méthode.

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 sont ceux qui ont compris la logique du cas et la spécificité de l'exploitation de cette entité de restauration. Les différents niveaux de réflexion attendus ont été perçus au fil du questionnement. Ces 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 et les candidats ne prennent pas le temps de comprendre la question avant d'y répondre. Cette étude de cas faisait appel à la discussion. Or peu de candidats ont perçu que les questions supposaient implicitement la présentation d'éléments positifs et négatifs. Trop souvent, les réponses sont énoncées sous forme d'énumérations sans structure apparente, le candidat semblant rédiger sa réponse au fil de la lecture des annexes.

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 ;
 - maîtriser le vocabulaire spécifique aux différents domaines et d'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 ;
 - 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, 15 candidats dans cette option ont été déclarés admissibles, 14 se sont présentés et 7 ont été admis.

2.1. Épreuve de mise en situation professionnelle

2.1.1. Éléments statistiques

15 candidats ont été déclarés admissibles, 14 ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 10,61 ; l'écart-type de 01,75

Note maximale : 19/20 ; Note minimale : 4,5/20.

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 et 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, tous situés, cette année, dans une section de techniciens supérieurs hôtellerie-restauration.

Le candidat doit mettre en avant ses compétences professionnelles et pédagogiques. Il dispose d'une certaine latitude dans l'utilisation de son temps d'épreuve 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 :

- les concepts de fabrication ;
- les émulsifiants ;
- l'évolution de la cuisine à travers le temps ;
- la gélification.

Cette épreuve permet au candidat de mettre en valeur ses qualités techniques, didactiques et pédagogiques dans un contexte donné par le sujet, en tenant compte d'un panier de denrées et de techniques qui peuvent être imposées par l'énoncé. L'objectif en termes 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 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 qui prendra appui sur les outils numériques et développera le thème sous différents aspects : démonstration, expérimentation, 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 type gastronomique (qualités de la présentation, valeur ajoutée aux produits, qualités gustatives et techniques ...) est un des objectifs de la séance qui doit permettre naturellement de conduire une dégustation 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.

2.1.5. Commentaires du jury

En préambule le jury se félicite que la plupart des candidats se soient présentés en tenue professionnelle adaptée et équipés du matériel nécessaire à la réalisation de l'épreuve disposant, en outre, d'une documentation numérique ;

- ont fait preuve de dynamisme ;
- se sont appuyés sur le rapport de jury de la session précédente pour appréhender les attentes de l'épreuve.

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 :

- une lecture souvent rapide ou superficielle du sujet ne permet pas un traitement adapté du sujet ;
- la valorisation du panier par une production culinaire est attendue mais doit être replacée dans une démarche technologique ;
- au cours de cette première phase de l'épreuve trop peu de candidats recourent au commis et se retrouvent ensuite en difficultés.

Phase de réalisation de la séquence :

- certains candidats n'ont pas pris le temps d'introduire le thème et les objectifs de la séance ;
- la démarche scientifique et technologique est souvent abordée de façon théorique au moment du lancement de la séance pour être ensuite oubliée. Or, une explication dans le contexte de mise en œuvre doit trouver naturellement sa place ;
- certains candidats ont tendance à vouloir immédiatement produire des supports au détriment d'une réflexion globale ;

- le recours au commis s'avère parfois inapproprié. Le jury rappelle que le commis n'est pas un élève ! En conséquence, le candidat n'a pas à « lui faire une leçon » ;
- il convient enfin d'attirer l'attention des candidats sur la nécessaire gestion du temps de l'épreuve ainsi que sur les principes de base relatifs à l'optimisation du panier afin d'éviter le gaspillage.

Phase d'exposé et d'entretien :

- certains candidats font preuve d'une bonne capacité d'autoévaluation, d'écoute et de remise en cause par rapport à leur prestation et à leurs pratiques. D'autres en revanche sont restés uniquement descriptifs. À cet égard, le jury a parfois relevé des lacunes ou une méconnaissance des évolutions actuelles qui affectent le milieu professionnel ;
- bien que certains candidats se soient préparés correctement à l'entretien, le jury regrette que d'autres ignorent jusqu'à l'existence même de la réforme du baccalauréat technologique STHR mise en œuvre depuis la rentrée 2015. Ces 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.

2.1.6. Conseils à l'attention des candidats

Chaque sujet est guidé par un thème fédérateur qui doit être abordé dans les trois situations proposées.

Le jury attend :

- la présentation du thème, de l'objectif principal et des objectifs opérationnels de la séance en utilisant les supports et matériels mis à disposition du candidat ;
- la mise en évidence de l'intérêt du thème et l'articulation des situations au service du thème ;
- la synthèse et les prolongements possibles du thème.

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.

Phase de conception :

- le recours à un tableau synoptique permettrait aux candidats de mieux appréhender leur séquence ;
- le candidat est invité à définir d'abord une stratégie en fonction du thème à traiter ;
- le temps de conception doit être scindé en trois parties :
 - appropriation de l'espace et inventaire des produits et matériels mis à disposition ;

- préparation des supports ;
 - mise en place des espaces de réalisation avec l'assistance du commis.
- les consignes données par le candidat au commis peuvent se faire à l'écrit ou oralement mais le candidat doit alors en assurer le suivi ;
 - 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 et leurs contenus au niveau prévu par le sujet ;
 - le temps de préparation peut se révéler très court pour atteindre les objectifs de conception et réussir la transposition didactique demandée si le candidat n'est pas entraîné à ce type d'exercice. Une réflexion approfondie sur la stratégie pédagogique et didactique doit être menée par le candidat au cours de sa préparation. Cela conditionne la réussite de l'épreuve et la possibilité d'argumenter ses choix durant l'entretien avec le jury ;
 - un court diaporama conçu par le candidat peut aider le candidat pour présenter le thème et en souligner les enjeux. Ce petit diaporama peut ainsi permettre :
 - d'organiser et définir les objectifs de la séance ;
 - souligner les étapes de son déroulement et la logique retenue ;
 - mettre en valeur les points clés à retenir et synthétiser l'apport des situations au thème.

Phase de réalisation :

- il est indispensable de bien structurer la réalisation de la séquence en l'introduisant et en précisant les objectifs liés au thème donné dans le sujet. Une synthèse avec transferts possibles et transversalités dans d'autres domaines (Sciences et technologies des Services, Sciences, ...) est attendue en fin de séquence ;
- des modalités d'évaluation doivent être prévues et précisées ;
- le jury conseille aux candidats de varier les méthodes, supports et outils pédagogiques, en se référant de manière régulière au thème défini ;
- une certaine technicité dans les gestes et des connaissances sur les produits sont attendues ;
- il convient de faire preuve, tout au long de la séance, de dynamisme, de conviction et de savoir exposer de manière pertinente ses connaissances. Les situations peuvent être traitées dans un ordre différent de celui présenté dans le sujet voir simultanément lorsque cela s'y prête. Les transitions entre les différentes situations proposées, une conclusion à la séance doivent être prévues ;
- selon le sujet, le candidat peut solliciter les membres du jury pour participer à la mise en œuvre de certaines situations.

Phase d'exposé et d'entretien :

- Le candidat doit être capable de s'autoévaluer en évitant la revisite et la description de la séquence. Pour cela, il doit produire une analyse lui permettant d'explicitier ses choix mais aussi de proposer d'autres pistes et méthodes qui auraient pu être valorisées dans le cadre de sa prestation.

- le candidat doit connaître les principales évolutions dans la série technologique et être au fait de l'actualité du secteur.

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

2.2.1. Éléments statistiques

15 candidats admissibles ; 14 se sont présentés.
 La moyenne de l'épreuve est de 10,79 ; l'écart-type de 2,14
 Note maximale : 17/20 ; Note minimale : 05/20.

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

- En ce qui concerne la forme, les dossiers respectent le nombre de pages demandé (une dizaine de pages). Le jury note également que les dossiers sont bien présentés, bien structurés et

que l'expression écrite est satisfaisante. Il est appréciable de constater que les candidats, en général, mentionnent les références de leurs sources.

- Sur le fond, le jury remarque que la plupart des dossiers respectent les attentes de cette 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 et la qualité de rédaction de nombreux dossiers ont été appréciés par le jury.

- Cependant, certains dossiers présentent certaines lacunes :

- un développement trop théorique des sujets ;
- un développement qui se limite à une simple description d'une observation sans réelle problématique ;
- quelques dossiers proposent les points des référentiels et programmes qui leur permettraient d'exploiter la situation professionnelle ou vécue. 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, dans l'échange avec le jury, répondre avec pertinence aux questions posées sur 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 ;
- le candidat pourra 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 ;
- le nombre d'annexes doit rester limité avec des documents professionnels choisis, en lien direct avec la problématique développée ;
- éviter une présentation théorique ; il ne s'agit pas de faire un cours sur un sujet 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, le candidat veillera à :

- 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 ;
- la compréhension de la structure des programmes de la filière technologique en hôtellerie restauration est nécessaire pour bien aborder les sujets proposés même si une connaissance précise de leurs contenus n'est pas indispensable.

Pendant l'entretien, le candidat veillera à :

- 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 2018

Mise en situation professionnelle

Exemple 1

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet n° 1 – Mercredi 16 mai 2018 - 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 :

LES PHÉNOMÈNES D’ÉCHANGES À TRAVERS LA CUISINE PROVENÇALE

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"> - Proposer des cuissons adaptées aux produits de la mer permettant d’illustrer les phénomènes d’échanges et d’osmose en cuisine ; - Réaliser une sauce ou un bouillon issu de ces cuissons ; - Réaliser des garnitures dont une valorisant le fenouil. <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
POISSONNERIE		
Cœur de queue de congre	kg	0,500
Encornet (cal 0,300 Kg)	pce	2
Grondin (cal 0,300 Kg)	pce	2
Lotte (cal 1 Kg)	pce	1
Moule de bouchot	kg	0,500
LÉGUMES		
Ail	kg	0,020
Basilic	botte	1
Carottes	kg	0,300
Cébette	botte	0,500
Céleri branche	kg	0,050
Citron jaune	pce	2
Courgette	kg	0,300
Échalote	kg	0,020
Fenouil bulbe	kg	0,500
Fève	kg	0,300
Haricot plat	kg	0,200
Persil plat	botte	1
Poireau	kg	0,100
Pomme de terre BF 15	kg	0,300
Thym frais	botte	1
Tomate TV	kg	0,300
BOF		
Lait entier	L	0,50
Œufs	pce	12
Parmesan bloc	kg	0,200
ÉPICERIE		
Anchois au sel	kg	0,020
Concentré de tomate	kg	0,050
Fenouil grains	kg	0,020
Haricot blanc coco	kg	0,120
Huile d'olive	L	0,50
Huile tournesol	L	0,50
Pain baguette	pce	0,50
Pignon	kg	0,050
Safran poudre	gr	1
Spaghetti	kg	0,100
Vinaigre blanc	L	0,40
CAVE		
Vin blanc sec	L	0,10
Pastis	L	0,10

Épices courantes à votre disposition en cuisine.

Matériel à disposition : Siphon, Mixeur plongeant, Blender

Annexe - À propos d'osmose

L'osmose ?

On l'a vue évoquer fautivement (avec des confusions avec la diffusion moléculaire, avec la capillarité, ou simplement par des définitions fausses) quand on enseignait la théorie fautive de la « cuisson par expansion ».

Cette théorie périmée et fautive de la cuisson prétendue par expansion désignait les opérations de production de bouillon de viande ou de pochage des poissons, par exemple. Il faut observer que la théorie a été supprimée du référentiel du CAP, pour plusieurs raisons :

- le tissu animal ne se dilate pas dans ces cuissons, mais il se contracte... exactement comme dans les cuissons qui étaient fautivement nommées « par concentration » (dénomination également supprimée du référentiel, et fautive, puisqu'il n'y a pas de concentration) ;
- c'est surtout de l'eau qui quitte le tissu animal et part dans le milieu liquide environnant, emportant sans doute des composés du réseau sanguin (notamment des protéines variées, surtout de type « albumine sérique »), des fluides interstitiels.

Cela étant, examinons ce qu'est vraiment l'osmose : c'est un mouvement de matière entre deux solutions séparées par une membrane semi-perméable. Par exemple, quand on met un œuf dans du vinaigre, le vinaigre commence par dissoudre la coquille, puis l'œuf grossit, par « osmose », parce que l'eau migre à travers la membrane qui délimite l'œuf, et comme le flux entrant est supérieur au flux sortant (l'eau qui est à l'intérieur vient se lier aux protéines du blanc), le mouvement total d'eau est en faveur de l'entrée.

Ce type de phénomènes se retrouve quand on met des fruits dans un sirop trop léger (les fruits gonflent jusqu'à éclater) ou trop concentré (les fruits se ratatinent). En revanche, il est négligeable dans les cuissons évoquées précédemment, parce que, pour ces cuissons, la contraction des tissus végétaux résulte de la « dénaturation » du tissu collagénique, ce qui signifie que l'enveloppe des fibres musculaires, ou le tissu qui lie les fibres musculaires entre elles, se désorganise, et, en se contractant, expulse les jus, comme on expulserait de l'eau d'une éponge en la pressant. Ce phénomène a d'ailleurs lieu qu'il y ait ou non coagulation des protéines de la surface.

Hervé THIS

[Source :http://gastronomie-moleculaire.blogspot.fr/search?q=osmose](http://gastronomie-moleculaire.blogspot.fr/search?q=osmose)

Exemple n°2

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet n° 2 – Mercredi 16 mai 2018 - 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 CUISSON SOUS VIDE

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 réalisant 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"> - Appliquer la cuisson sous vide au magret de canard et au foie gras ; - Appliquer la cuisson sous vide à une DOV¹ de votre choix ; - Mettre en évidence l'intérêt de la cuisson en basse température en cuisine. <p>L'utilisation du panier mis à votre disposition sera optimisée.</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>	

II

¹ DOV : Dénrée d'origine végétale

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
<p>Exposé (0 h 20) pour expliquer vos choix techniques, pédagogiques et didactiques.</p> <p>Entretien avec le jury (0 h 40)</p>	

Sujet n°2 - RÉCAPITULATIF DES DENRÉES

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉS
BOUCHERIE		
Carcasse de canard	kg	1,5
Foie gras escalope surgelée	pce	6
Magret de canard	pce	4
BOF		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide 35% UHT	L	1
Lait ½ écrémé	L	1
Œuf	pce	10
Parmesan bloc	kg	0,100
FRUITS ET LÉGUMES		
Ail	kg	0,050
Artichaut	pce	4
Asperge verte	kg	0,500
Carotte fane	botte	½
Cébette	botte	1
Champignon de Paris	kg	0,300
Échalote	kg	0,020
Oignon	kg	0,300
Persil plat	botte	¼
Petit pois	kg	0,300
Poireau	kg	0,300
Pois gourmand	kg	0,050
Pomme de terre Charlotte	kg	0,400
Pomme de terre vitelotte	kg	0,200
Tomate TV	kg	0,400
ÉPICERIE		
Demi glace en brique CHEF	L	0,50
Fond blanc de volaille brique CHEF	L	0,50
Huile de tournesol	L	0,20
Lentille verte du Puy	kg	0,150
CAVE		
Cognac	L	0,05
Porto rouge	L	0,05
Vin blanc	L	0,20

Épices courantes à votre disposition en cuisine.

Matériel à disposition :

Cloche à vide, sacs sous vide de cuisson (normaux et rétractables), thermoplongeur.

Annexe : Fiche pratique des principes de la cuisson sous vide et à juste température

Depuis de nombreuses années, l'univers du plat cuisiné est marqué par le phénomène de la cuisson sous vide. Cette technique de cuisson - ou de traitement thermique dans le conditionnement final - a permis non seulement d'améliorer la qualité organoleptique des produits, mais en plus d'allonger de manière significative leur durée de vie tout en leur assurant une remarquable salubrité et stabilité. Elle a ainsi révolutionné les techniques et les concepts de restauration différée et permis l'essor du plat cuisiné en grande distribution. Et si la restauration classique s'en est emparée, c'est parce que les produits étaient meilleurs.



Plus qu'une technique, la **cuisson sous vide** est un univers technologique très éclaté où se côtoient des notions très diverses et parfois contradictoires. Ainsi s'opposent ou se mélangent les terminologies suivantes :

- conditionnement sous vide et conditionnement en atmosphère modifiée ;
- cuisson et pasteurisation ;
- cuissons à haute, basse et juste température ;
- bases culinaires et plats cuisinés ou mijotés ;
- assemblage et cuisine en kit ;
- cinquième gamme et plats cuisinés.

Cette abondance de termes est le reflet de la diversité des réponses technologiques données par les professionnels et les industriels à l'évolution du concept de plats cuisinés et des techniques qui président à leur élaboration.

La cuisson des produits :

La cuisson a une **double fonction** :

- valoriser les caractères organoleptiques des produits ;
- assurer leur salubrité et leur conservation ultérieure.

La valorisation des caractères organoleptiques résulte du respect, de la modification ou de la disparition de certaines propriétés fonctionnelles des composants biochimiques des aliments.

La cuisson dépend également de l'hydrolyse plus ou moins poussée de certains de ces composants, des réactions chimiques qui se produisent entre les composants et les produits dérivés de ces hydrolyses. Enfin, elle est influencée par la présence naturelle ou l'adjonction de différents éléments de liaison, de sapidité et d'aromatisation. La chaleur est l'un des facteurs prépondérants de toutes ces réactions et transformations, mais elle n'est pas le seul. On obtient des effets similaires notamment lors de la conservation des produits dans des milieux acides (marinades), salés ou sucrés concentrés.

En cuisson, la maîtrise des couples temps/températures pour chaque produit selon la nature du résultat à obtenir est déterminante.

Jusqu'à présent, pour maîtriser leur cuisson, les professionnels devaient en permanence anticiper la fin du processus. Pour atteindre le résultat, il fallait connaître parfaitement le fonctionnement de l'enceinte de cuisson ainsi que la manière dont les produits réagissaient à la chaleur. Ce qui était réussi dans un matériel ou un système ne l'était pas nécessairement dans un autre.

La notion de température de cuisson n'existait pas scientifiquement, la référence thermique n'était pas le degré Celsius. Le niveau d'une cuisson d'une viande rouge s'appréciait par des sensations tactiles : chaleur d'une aiguille à brider sur la lèvre ou pression des doigts sur le produit. Lorsqu'il apparaissait une goutte d'exsudat, on disait que la viande perlait et cela permettait d'apprécier le stade de la cuisson.

Une technique de cuisson :

La cuisson sous vide est d'abord et avant tout une **technique de cuisson** qui constitue une bonne réponse au souci de maîtrise des températures. Elle permet de cuire les produits à des températures définies avec une très grande précision, d'où la notion de **cuisson à juste température** (ou de cuisson prédictive) souvent associée à cette technique.

Le principe est très simple : l'eau est le meilleur fluide caloporteur et frigoporteur. Elle est aussi le fluide le plus facile à réguler. **Pour cuire à des températures précises, il faut donc pouvoir cuire les produits en les immergeant dans l'eau.** Mais pour éviter les effets néfastes que pourrait avoir l'eau à la surface du produit (dilution des substances aromatiques, lavage du produit et atténuation de sa couleur), il faut le protéger par une pellicule fine adhérant parfaitement à sa surface, comme une nouvelle peau « ... ».

Bruno GOUSSAULT, Journal L'Hôtellerie *lundi 26 février 2018 10:11*

Annexe 2 – Exemples de sujets d'admission 2018

Épreuve d'entretien à partir d'un dossier

Exemple n°1

Thème : Les liaisons différées

Sujet : Vous enseignez en classe de terminale STHR.

Vous souhaitez identifier les impacts des liaisons différées sur les modes de distribution.

Présentez un module d'enseignement qui mette en évidence les contraintes de la liaison différée.

Présentez votre démarche pédagogique. Justifiez vos choix

Exemple n°2

Thème : L'innovation culinaire

Sujet : Vous enseignez le génie culinaire en classe de deuxième année de technicien supérieur hôtellerie restauration option B.

Dans le cadre du restaurant d'application, vous devez organiser avec vos étudiants, un cocktail à l'attention des partenaires du lycée hôtelier.

En vous appuyant sur votre expérience professionnelle, proposez une prestation à base d'aliments à texture modifiée.

Présentez votre démarche pédagogique qui mettra en évidence des points d'interdisciplinarité.

Exemple n°3

Thème : Manager et animer des équipes en cuisine

Sujet : Vous enseignez en deuxième année de Section de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration option B.

Proposez un module d'enseignement sur l'organisation du travail d'une équipe en cuisine gastronomique, puis vous adapterez votre thème en développant le rôle et les fonctions des cuisiniers en relation avec les différents types de restauration.

Présentez votre démarche pédagogique. Justifiez vos choix. Proposez des points d'interdisciplinarité.