

**Concours : CAPET externe**

**Section : hôtellerie-restauration**

**Option : sciences et technologies culinaires**

**Session 2017**

Rapport de jury présenté par : Michel LUGNIER

Président du jury

# SOMMAIRE DU RAPPORT DE JURY

<b>Préambule du directoire</b>	<b>3</b>
<b>1. Épreuves d'admissibilité</b>	<b>4</b>
1.1. Composition de sciences et technologies culinaires	
1.1.1. Éléments statistiques	
1.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
1.1.3. Positionnement de l'épreuve	
1.1.4. Rappel du programme de l'épreuve	
1.1.5. Analyse des sujets de la session 2017	
1.1.6. Commentaires du jury	
1.1.7. Conseils aux candidats	
1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier	9
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 2017	
1.2.6. Commentaires du jury	
1.2.7. Conseils aux candidats	
<b>2. Épreuves d'admission</b>	<b>13</b>
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 2017	
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	
<b>Annexe 1 – Exemples de sujets de l'épreuve de mise en situation professionnelle</b>	<b>21</b>
<b>Annexe 2 – Exemples de sujets de l'épreuve sur dossier.</b>	<b>27</b>

## Préambule du directoire

*Ce rapport du jury du CAPET externe Hôtellerie-Restauration 2017 dans l'option Sciences et technologies culinaires s'adresse aux candidats et aux formateurs des écoles supérieures du professorat et de l'éducation. Il entend rappeler et préciser les attendus des épreuves définies par l'arrêté du 19 avril 2013, afin de leur permettre d'appréhender au mieux les exigences de ce concours.*

*Les candidats et leurs formateurs sont invités à consulter les programmes et ressources d'accompagnement sur le site Éduscol afin d'être au plus près des évolutions attendues.*

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

*L'ensemble du jury tient à remercier 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 les équipes du lycée hôtelier d'Illkirch où ont eu lieu les épreuves d'admission pour la qualité remarquable de son 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

72 inscrits ; 39 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 8,09/20 ; l'écart-type de 4,13

Note maximale : 15,50/20 ; Note minimale : 2,05/20

### 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

L'épreuve de composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration dans l'option sciences et technologies culinaire 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.

Le programme des épreuves du CAPET spécialité hôtellerie-restauration est reconduit pour la session 2018.

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 « hôtellerie - restauration » option B « Art culinaire, art de la table », 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 2017**

La composition portait sur l'étude d'une organisation culinaire de type collective (EHPAD : Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées).

Elle comprenait un dossier documentaire permettant de poser le cadre particulier de la restauration collective dans ce type d'établissement.

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

- un dossier introductif sur les défis de la restauration collective en EPHAD ;
- un dossier rouge sur la qualité gustative (formation du personnel) ;

- un dossier bleu sur la qualité des outils de production au service de l'optimisation des coûts de production (réalisation d'un schéma général d'organisation et développement autour de la cuisson basse température) ;
- un dossier vert sur la qualité de la distribution adaptée aux pathologies des consommateurs (choix des modes de distribution) ;
- un dossier noir sur la qualité nutritionnelle du produit fini (travail autour du plan alimentaire);
- un dossier jaune sur la qualité sanitaire du pôle de restauration et la gestion des flux dans les différentes zones de l'entreprise ;
- un dossier conclusif.

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

[http://media.devenirensignant.gouv.fr/file/capet\\_externes/15/8/s2017\\_capet\\_externes\\_hotellerie\\_culinaire\\_1\\_736158.pdf](http://media.devenirensignant.gouv.fr/file/capet_externes/15/8/s2017_capet_externes_hotellerie_culinaire_1_736158.pdf)

### 1.1.6. Commentaires du jury

Le sujet de la session 2017 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 par le sujet 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 chacun des dossiers dont le contenu appelle les commentaires suivants :

#### Dossier introductif :

Le candidat devait aller à l'essentiel afin de dégager les idées principales. Il devait s'appuyer sur ces connaissances ainsi que sur l'espace documentaire proposé afin d'identifier les défis actuels et futurs de la restauration collective en EHPAD. Une approche globale de l'étude de cas permettait de construire un plan logique à l'aide des différents dossiers à traiter.

#### Dossier rouge : La qualité gustative

Trop souvent les candidats se sont contentés de proposer des titres de modules de formation sans prendre le soin d'en développer le contenu et les objectifs à atteindre. Les solutions techniques permettant la valorisation des plats à textures modifiées n'ont pas toujours été suffisamment traitées. Par manque de connaissances de nombreux candidats ont ainsi été dans l'incapacité de prendre le recul nécessaire pour traiter le dossier.

#### Dossier vert : La qualité du concept de distribution

Tous les modes de distribution ne sont pas adaptés à ce type de structure (ex : propositions de distribution en self linéaire ou scramble...). Certains candidats n'ont pas pris en compte les contraintes de la clientèle oubliant par exemple les personnes âgées dans leurs propositions. D'autres candidats se sont contentés de lister sans les définir les caractéristiques des équipements. La méthode des 5 M semble maîtrisée par la plupart des candidats même si l'on observe un déficit de connaissances par manque de veille technologique au niveau des matériels à mettre en œuvre.

### Dossier bleu : La qualité des outils de production

Dans l'ensemble, la notion de schéma général d'organisation ne semble pas avoir été comprise. Les quelques schémas proposés n'ont pas permis d'illustrer l'organisation générale du système de restauration par manque notamment de références réglementaires.

L'approche de la cuisson à basse température est relativement bien maîtrisée. Des exemples précis sont venus apporter de la densité aux réponses.

### Dossier Noir : La qualité

De nombreux candidats ont rencontré des difficultés pour différencier les notions de « plan alimentaire » et de « menu générique ». Les propositions de menus se sont alors avérées non-conformes aux attentes.

La majeure partie des candidats ne maîtrisent pas correctement les techniques autour des textures modifiées en restauration de collectivité. Ils ne peuvent dès lors répondre aux attentes du sujet et encore moins faire preuve de créativité.

### Dossier Jaune

L'analyse des plans fournis est un exercice plutôt délicat qui nécessite de la rigueur. L'approche globale permet de comprendre le fonctionnement de la structure. Les expériences professionnelles du candidat participent à faciliter leur compréhension. Les réponses proposées demeurent cependant approximatives et rarement justifiées. Les risques liés aux flux dans la structure proposée n'ont pas été suffisamment analysés et interprétés.

### Dossier conclusif

Les conclusions devaient permettre de clore l'étude de cas mais aussi d'ouvrir à d'autres champs de la qualité notamment vers la notion de qualité totale. Les candidats, s'en doute par manque de temps, ont plus négligé ce dernier point.

### **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 actuel 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 permettent de constater 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 les candidats doivent faire preuve de réalisme dans la mise en œuvre.

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

Les avis notés dans les conclusions rédigées par les candidats sont souvent bien argumentés.

### 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 :

- Bien cerner toutes les questions posées et la documentation fournie pour éviter le hors sujet ;
- Maîtriser et mobiliser tous les champs de connaissances théoriques, 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 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 son propos. Introduction, transitions et conclusion ne sont pas exigées. Cependant, à condition de rester succinctes, elles peuvent aider à la structuration du propos ;
- Gérer son temps afin de réaliser une prestation complète qui intègre toutes les questions à traiter ; Pour cela, il convient de bien lire le sujet pour ensuite répondre précisément aux questions posées.
- Soigner la présentation de la copie (aérer la copie, numéroter les pages et les questions traitées, ...) ; Veiller à ce que l'écriture soit lisible notamment en fin de composition ;
- Proscrire la recopie de paraphrases figurant dans les annexes ;
- Être vigilant sur l'orthographe et la syntaxe ce qui implique de dégager du temps durant l'épreuve pour se relire ;
- Si l'usage d'un tableau peut s'avérer utile à la structuration du propos, il ne saurait se substituer à la rédaction de réponses argumentées pour
- Actualiser régulièrement ses connaissances par la lecture de la presse professionnelle, ou au contact de la profession.



## 1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier

### 1.2.1 Éléments Statistiques

72 inscrits ; 39 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 7,27 (par rapport aux présents)

Note maximale : 14,75/20, Note minimale : 0,5/20

#### 1.2.1. 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.

#### 1.2.2. Positionnement de l'épreuve

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.

#### 1.2.3. Rappel du programme de l'épreuve

Le programme de référence est celui de sciences de gestion, de management, de mercatique, d'économie y compris touristique et de droit :

- du cycle terminal de la série technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration traités au niveau M1 ;
- 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.

#### **1.2.4. Analyse du sujet de la session 2017**

Cette épreuve est commune aux deux options du concours.

Le sujet de la session 2017 traitait d'un restaurant souhaitant mettre en place un projet de mesure de l'empreinte environnementale d'un couvert servi au client.

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

[http://media.devenirensignant.gouv.fr/file/capet\\_externer/15/7/s2017\\_capet\\_externer\\_hotellerie\\_2\\_736157.pdf](http://media.devenirensignant.gouv.fr/file/capet_externer/15/7/s2017_capet_externer_hotellerie_2_736157.pdf)

Quatre dossiers étaient à traiter :

- Dossier 1 - L'affichage environnemental dans le secteur de la restauration
- Dossier 2 - Évaluer les conséquences économiques pour le restaurant
- Dossier 3 - Sensibiliser les clients à la démarche du restaurant
- Dossier 4 - Management environnemental et performance dans la restauration

Avec cette épreuve les champs disciplinaires de la gestion, du droit, de la mercatique et de l'économie sont abordés afin d'évaluer la capacité du candidat à 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**

---

Sur le fond, de nombreux candidats ne se sont pas engagés dans le sujet. Le traitement des dossiers est souvent demeuré succinct et superficiel 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 ainsi 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.

#### **Dossier 1**

Le jury constate une incompréhension de la consigne. Les candidats ont souvent réalisé un exposé sur l'étiquetage environnemental en lieu et place d'un développement relatif au rôle et aux attentes des parties prenantes.

Lorsque la consigne était comprise, certains candidats ont confondu les notions de rôle et d'attente. Généralement les candidats n'ont pas su exploiter le dossier documentaire et la rédaction de leur réponse s'est souvent bornée à un tableau sans classement précis, la notion de partie prenante n'étant pas maîtrisée.

Avec ce dossier, le jury attendait du candidat qu'il exploite de façon pertinente le dossier documentaire et qu'il structure sa réponse.

## Dossier 2

Le traitement par les candidats de ce dossier montre des lacunes importantes. Peu de tableaux de gestion se sont avérés corrects. Les calculs d'indicateurs basiques ne sont pas maîtrisés et l'analyse souvent succincte des données chiffrées est très superficielle. La plupart des candidats n'ont pas su mobiliser les indicateurs commerciaux ou les ratios du secteur afin de les intégrer dans une analyse de l'activité.

Les calculs ainsi que l'analyse financière quant à eux n'ont été que très rarement traités, les éléments fournis dans le sujet n'ont pas été utilisés ou même compris par la majorité des candidats.

Avec ce dossier, le jury attendait du candidat qu'il :

- Réalise un diagnostic de l'exploitation et de la situation financière d'un restaurant ;
- Évalue les conséquences financières d'une décision ;
- Choisisse les indicateurs adaptés ;
- Et enfin calcule ces indicateurs et interpréter les résultats.

## Dossier 3

Le jury a constaté que les concepts mercatiques ont rarement été associés à la construction d'une réflexion autour de la notion de prix. Les candidats n'ont pas toujours su faire le lien entre les concepts de gestion et la problématique de la fixation du prix. Certains candidats ont toutefois su s'appuyer sur une culture professionnelle pour étayer leurs propos par des exemples.

Certains candidats n'ont pas mis en lien les propositions de communication avec le concept de « greenwashing ». Le traitement de cette question est souvent resté théorique, plus proche d'un catalogue d'outils de communication que d'une exploitation adaptée au cas. Les rares copies qui utilisaient de manière pertinente le vocabulaire mercatique ont été valorisées.

Avec ce dossier, le jury attendait du candidat qu'il

- Propose et justifie des actions mercatiques par rapport à un contexte donné ;
- Exploite des données issues des études commerciales fournies dans le sujet ;
- Et enfin qu'il mobilise une culture et des concepts mercatiques.

## Dossier 4

Ce dossier nécessitait la connaissance et la compréhension de la notion de performance globale. Très peu de candidats ont su développer une réponse argumentée et structurée autour de la problématique de la performance et de ses différentes dimensions. Les copies qui ont été valorisées sont celles qui ont su s'appuyer sur le cas étudié et élargir la réflexion en intégrant les caractéristiques particulières au secteur de la restauration.

Avec ce dossier, le jury attendait du candidat qu'il :

- mobilise des savoirs sur le management environnemental ;
- illustre une argumentation grâce à sa culture professionnelle ;
- et enfin qu'il rédige et structure sa réponse.

### 1.2.5. Commentaires du jury

Les meilleures copies sont celles présentées par les candidats ayant 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. Certains candidats ont su exploiter leurs connaissances personnelles au service de l'étude de cas.

De manière générale, la lecture des questions est trop hâtive et les candidats ne prennent pas le temps d'appréhender tous les termes de la question afin d'en saisir le sens nt. De nombreuses questions faisaient appel à la discussion. Or les candidats ont très rarement perçu qu'elles supposaient implicitement la présentation d'éléments positifs et négatifs.

De nombreuses réponses sont présentées sous forme d'une énumération, le candidat semblant rédiger sa réponse au fil de la lecture des annexes.

### **1.2.6. Conseils aux candidats**

- Lire l'intégralité du sujet avant de composer afin d'avoir une vision globale de celui-ci. Ensuite, prendre le temps, avant de répondre à chacune des questions, de bien cerner chacun des termes qui la composent.
- Réviser les connaissances de base dans les différentes disciplines (droit, gestion, économie, mercatique...) permettant de :
  - Réaliser les applications quantitatives et d'analyser ces résultats ;
  - Maîtriser le vocabulaire spécifique aux différents domaines et d'exploiter de façon pertinente la documentation fournie.
- Approfondir l'approche du sujet (questionnement et dossier documentaire) afin d'améliorer :
  - L'analyse du sujet et la prise de recul du candidat
  - La pertinence des réponses.
- 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 de la qualité des copies.
- 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.

A partir des épreuves écrites, 23 candidats dans cette option ont été déclarés admissibles, 19 se sont présentés et 9 ont été admis.

### 2.1. Épreuve de mise en situation professionnelle

#### 2.1.1. Éléments statistiques

23 candidats ont été déclarés admissibles, 19 ont composés.

La moyenne de l'épreuve est de 9,73 ; l'écart-type de 4,55 Note maximale : 18/20 ; Note minimale : 4/20

#### 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,
- la qualité du 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 et la capacité d'organisation,
- la maîtrise technique et gestuelle et la connaissance des produits utilisés,
- l'expression, 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, pour opérer un choix raisonné des méthodes et des outils qu'il compte mettre en œuvre. Un commis est à sa disposition durant les deux premières phases de l'épreuve afin de recevoir les consignes de préparation et de mise en place. Au cours de cette étapes, le candidat doit rédiger des documents et des supports suffisants, utiles et en rapport avec le thème à traiter 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. Celle-ci 'articule en une situation professionnelle qui permet de traiter le thème du sujet. Lae candidat a ainsi la possibilité de mettre en avant ses connaissances et ses compétences dans le domaine des sciences et technologies culinaires. Cette séquence sera introduite, prendra appui sur les outils numériques et développera le thème sous ses 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 de conduire une dégustation et conclure la séance.

3. Une phase « d'Exposé devant le jury puis entretien ». Au cours des vingt premières minutes, le candidat doit exposer ses choix pédagogiques et didactiques en argumentant. A 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, équipés du matériel nécessaire à la réalisation de l'épreuve disposant d'une documentation numérique ;
- fasse preuve de dynamisme
- se soient 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 et constats qu'il est possible de classer en fonction des différentes phases du sujet :

#### Phase de conception de la séquence :

- une lecture souvent rapide voire superficielle du sujet a généré des manquements importants dans la façon d'aborder le sujet ;
- la valorisation du panier par une production culinaire, bien qu'attendue, doit être replacée dans une démarche technologique et expérimentale ;
- au cours de cette première phase de l'épreuve trop peu de candidats recourent au commis qui est mis à leur disposition se retrouvant ensuite en difficultés.

#### Phase de réalisation de la séquence :

- certains candidats n'ont pas pris le temps d'introduire leur thème et les objectifs de la séance ;
- la démarche scientifique et technologique est souvent traitée de façon théorique au moment du lancement de la séance pour être ensuite oubliée alors même qu'une explication dans le contexte de mise en œuvre doit y 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 commis n'est pas un élève et, 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 :

- l'utilisation d'un tableau synoptique permettrait aux candidats de mieux appréhender leur séquence ;
- le candidat devrait définir d'abord une stratégie d'articulation des ateliers en fonction du thème ;
- le temps de conception devrait être scindé en trois parties :
  - une appropriation de l'espace et un inventaire précis des produits et matériels mis à disposition ;
  - la préparation des supports ;
  - la 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 assurer le suivi des tâches confiées ;
- une documentation personnelle variée, actualisée et maîtrisée particulièrement bien référencée dans son répertoire par ne pas perdre de temps (articles, vidéos, jeux, reportages...) est nécessaire ;
- il convient surtout 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 de la séance demandées et sa transposition didactique si le candidat n'est pas entraîné à ce type d'exercice. Néanmoins, une réflexion approfondie sur la stratégie pédagogique et didactique est à mener. 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 pourrait permettre de présenter le thème et d'en exposer l'importance :
  - d'organiser et définir les objectifs de la séance ;
  - son déroulement et la logique retenue ;
  - de mettre en valeur les points clés à retenir et de 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 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 la connaissance 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 différents 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, dans cette phase, d'auto-évaluation de sa séance, d'éviter de rester dans le seul descriptif de sa séquence. Il doit faire preuve d'analyse et proposer d'autres pistes et méthodes envisageables ;

- le candidat doit connaître les principales évolutions dans la voie 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

19 candidats admissibles se sont présentés.

La moyenne de l'épreuve est de 10,62 ; l'écart-type de 3,83

Note maximale : 20/20 ; Note minimale : 6/20.

### 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.

A 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 utile. 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 :

#### 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 majeure partie des dossiers respectent les attentes de cette épreuve, en présentant une « *situation professionnelle observée ou vécue par le candidat* ».
- Les candidats ont majoritairement bien centré 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 plusieurs dossiers ont été appréciés.
- Cependant, certains dossiers présentent des écueils à éviter :
  - des dossiers développent de façon trop théorique des sujets sans s'appuyer suffisamment sur un vécu professionnel ;
  - d'autres se limitent à une simple description d'une observation sans réelle problématique ;
  - quelques dossiers listent 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 demandée.

### **L'exposé du candidat**

Il est conseillé au candidat de prendre 3 ou 4 minutes 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.).

### **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

### 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 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 voie technologique.
- Veiller à la qualité de la mise en forme finale du dossier, même si celui-ci n'est pas évalué.

### 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.

### 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 d'une communauté éducative notamment en proposant des réponses pertinentes aux situations spécifiques aux établissements hôteliers.

## Annexe 1 – Exemples de sujets d’admission 2017

### Mise en situation professionnelle

#### Exemple 1

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

#### Sujet n°1 – Lundi 29 mai 2017 – 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 à présenter une séance pédagogique ayant pour thème :

### LES CONCEPTS DE FABRICATION

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 pendant 3 heures (phase II). Votre exposé de 20 minutes suivi d’un entretien de 40 minutes viendront clore cette épreuve (phase III). Le thème proposé nécessite la mise en œuvre des techniques décrites ci-dessous afin de produire une prestation de niveau gastronomique.

<b>Phase I - Conception de la séance pédagogique</b>	<b>2 h</b>
<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"> <li>-Mettre en œuvre un feuilletage au beurre ;</li> <li>-Réaliser des « Millefeuilles aux framboises » individuels, base crème diplomate, en concept de fabrication traditionnel et en concept de fabrication d’assemblage ;</li> <li>-Comparer les deux concepts de fabrication.</li> </ul> <p>Le panier mis à votre disposition sera à optimiser.</p> <p>Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle : manuels, cours, journaux, supports numériques et matériel informatique autonome (pas de connexion au réseau Internet). Pour vous assister, un commis est présent dès le début de la phase I jusqu’à la fin de la phase II.</p>	
<b>Phase II - Réalisation de la séance</b>	<b>3 h</b>
<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"> <li>○ une introduction au thème à traiter ;</li> <li>○ une production culinaire permettant : <ul style="list-style-type: none"> <li>• une approche scientifique et technique de la thématique proposée (démonstration, démarche scientifique, explication des phénomènes ...) ;</li> <li>• la réalisation de quatre assiettes selon les standards gastronomiques adaptés au contexte.</li> </ul> </li> <li>○ une analyse et une dégustation de votre production à présenter au jury.</li> </ul>	
<b>Phase III - Exposé devant le jury et entretien</b>	<b>1 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Exposé</b> (0 h 20) pour expliquer vos choix techniques, pédagogiques et didactiques.</li> <li>• <b>Entretien avec le jury</b> (0 h 40)</li> </ul>	

**Sujet n°1 - RÉCAPITULATIF DES DENRÉES**

<b>DENRÉES</b>	<b>UNITÉ</b>	<b>QUANTITÉS</b>
<b>LÉGUMERIE</b>		
Citron	pce	1
Fraise Gariguette	kg	0,250
Framboise fraîche	kg	0,400
<b>CREMERIE</b>		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide 35 % MG	L	0,50
Lait demi-écrémé	L	1
Œuf	pce	10
<b>ÉCONOMAT</b>		
Arôme vanille	L	PM
Farine T 55	kg	0,500
Fondant blanc	kg	0,200
Gélatine feuille	kg	0,040
Maïzena	kg	0,050
Poudre à crème à chaud	kg	0,050
Poudre à crème à froid	kg	0,200
Sel fin	kg	PM
Sucre glace	kg	0,200
Sucre semoule	kg	1
Vanille gousse	pce	1
<b>SURGELÉS</b>		
Framboise surgelée	kg	0,400
Pâte feuilletée (plaque)	pce	1
Purée de framboise	L	0,25
<b>CAVE</b>		
Alcool de framboise	L	0,05
Grand Marnier	L	0,05

*Épices courantes à votre disposition en cuisine.*

## Exemple n°2

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

### Sujet n°3 – Mardi 30 mai 2017 – 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 à présenter une séance pédagogique ayant pour thème :

**L'ÉVOLUTION DE LA CUISINE A TRAVERS LE TEMPS :  
L'EXEMPLE DE LA TRUITE AU RIESLING, SAUVE VIN BLANC**

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) qui donnera lieu à un exposé de 20 minutes suivi d'un entretien de 40 minutes avec le jury (phase III).

*Le thème proposé nécessite que vous mettiez en œuvre un certain nombre de techniques décrites ci-dessous afin de réaliser une production culinaire de niveau gastronomique.*

<b>Phase I - Conception de la séance pédagogique</b>	<b>2 h</b>
<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"> <li>- <b>Proposer une déclinaison autour de la truite en vous inscrivant dans le terroir alsacien</b> (voir annexe) ;</li> <li>- <b>Utiliser les codes du design culinaire afin de valoriser la recette originale ;</b></li> <li>- <b>Proposer une garniture innovante en cohérence avec le terroir alsacien.</b></li> </ul> <p><i>L'utilisation du panier mis à votre disposition sera optimisée.</i></p> <p>Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle : manuels, cours, journaux, supports numériques et matériel informatique autonome (pas de connexion au réseau Internet). Pour vous assister, un commis est présent dès le début de la phase I jusqu'à la fin de la phase II.</p>	
<b>Phase II - Réalisation de la séance</b>	<b>3 h</b>
<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"> <li>○ une introduction au thème à traiter ;</li> <li>○ une production culinaire permettant : <ul style="list-style-type: none"> <li>• une approche scientifique et technique de la thématique proposée (démonstration, démarche scientifique, explication des phénomènes ...) ;</li> <li>• la réalisation de quatre assiettes selon les standards gastronomiques adaptés au contexte.</li> </ul> </li> <li>○ une analyse et une dégustation de votre production à présenter au jury.</li> </ul>	
<b>Phase III - Exposé devant le jury et entretien</b>	<b>1 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Exposé</b> (0 h 20) pour expliquer vos choix techniques, pédagogiques et didactiques.</li> <li>• <b>Entretien avec le jury</b> (0 h 40)</li> </ul>	

### Sujet n°3 - RÉCAPITULATIF DES DENRÉES

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉS
<b>POISSONNERIE</b>		
Sandre tronçon	kg	<b>0,400</b>
Truite portion 200/400	pce	<b>4</b>
Truite fumée	kg	<b>0,100</b>
<b>BOUCHERIE</b>		
Lard paysan tranché	tranche	<b>4</b>
<b>CRÉMERIE</b>		
Beurre	kg	<b>0,250</b>
Crème liquide 30%	L	<b>0,50</b>
Lait demi écrémé	L	<b>0,50</b>
Œuf	pce	<b>8</b>
<b>LÉGUMES</b>		
Ail	tête	<b>1</b>
Asperges vertes	kg	<b>0,250</b>
Betterave Chioggia	kg	<b>0,100</b>
Champignon de Paris (cal moyen)	kg	<b>0,300</b>
Choucroute crue	kg	<b>0,500</b>
Carotte fane	botte	<b>1</b>
Échalote	kg	<b>0,300</b>
Oignon	kg	<b>0,200</b>
Oignon rouge	kg	<b>0,100</b>
Persil plat	botte	<b>1/2</b>
Poireau	kg	<b>0,100</b>
Pomme de terre Ratte	kg	<b>0,400</b>
Pousse de betterave	kg	<b>0,020</b>
Motti Cress (Koppercress)	barquette	<b>1</b>
Sakura cress	barquette	<b>1</b>
<b>ÉCONOMAT</b>		
Farine	kg	<b>0,300</b>
Feuilletage surgelé	plaque	<b>0,5</b>
Huile de tournesol	L	<b>1</b>
Lécithine de soja (poudre)	gr	<b>5</b>
Melfor	L	<b>0,10</b>
Miel	kg	<b>0,050</b>
Pâte à filo	pce	<b>4</b>
Raifort purée	kg	<b>0,030</b>
Wasabi purée	kg	<b>0,010</b>
<b>CAVE</b>		
Vin blanc (Riesling)	L	<b>0,30</b>
Bière blonde alsacienne	L	<b>0,25</b>

*Épices courantes à votre disposition en cuisine.  
Matériel à disposition : mixeur plongeur, siphon, dariole.*



## Annexe - *Qu'est-ce qu'une cuisine alsacienne moderne ? par Hervé This*

**Qu'est-ce qu'une cuisine alsacienne moderne ? Et pourquoi est-ce important pour l'Alsace de le savoir ? " interroge Hervé This. La cuisine alsacienne peut être moderne d'au moins trois façons. Quand on utilise des ustensiles nouveaux pour faire des recettes traditionnelles. Quand on modernise les recettes traditionnelles, en les allégeant, en les « construisant », par exemple. Quand on invente une cuisine d'auteur, novatrice, mais les pieds dans le sol d'Alsace [...].**

### **L'Alsace doit chercher de l'innovation :**

[ ... ] Commençons par essayer de balayer les fantasmes, nés de trop nombreuses confusions ou ignorances. Introduite à partir de 1980, la « cuisine moléculaire » était en réalité une volonté de moderniser les techniques culinaires ; faire de la cuisine moléculaire, c'était seulement utiliser des ustensiles modernes pour cuisiner.

Autre exemple : puisque le « coup de feu » est notoirement catastrophique pour la confection des braisés et, plus généralement, des viandes, les thermocirculateurs ont été introduits, afin d'obtenir des cuissons plus justes, et des viandes plus goûteuses, plus tendres et plus juteuses ; à nouveau, pourquoi se condamnerait-on à servir des viandes sèches et dures ? Et si ces systèmes de cuisson moderne permettent de mieux cuire, pourquoi nous condamnerions-nous à des volailles sèches ? Ou encore, les mousses : on peut bien sûr les produire en fouettant à la main pendant des dizaines de minutes, mais pourquoi refuserait-on les résultats plus sûrs, obtenus bien plus rapidement, que produisent des siphons ? [...]

### **La cuisine moléculaire**

Toutefois cette technique rénovée a eu des conséquences artistiques, que la langue anglaise permet de mieux désigner : en anglais, la cuisine moléculaire peut être nommée « molecular cooking » ou « molecular cuisine ».

La première, c'est la technique, telle que décrite précédemment ; la seconde, c'est un style de cuisine. Un style de cuisine ? Oui : de même que le jazz n'est pas la musique de Mozart, la cuisine de style « cuisine moléculaire » (molecular cuisine) est reconnaissable à des mousses, des gels, des perles à cœur liquide (comme du caviar), des poudres, des œufs « parfaits »...

Tout cela n'est pas une garantie de qualité, car cela dépend de l'artiste : de même que l'on peut faire de la bonne ou de la mauvaise cuisine traditionnelle, on peut faire de la bonne ou de la mauvaise cuisine moléculaire... mais il n'en demeure pas moins que la nouveauté attire l'espèce humaine.



### **Entre tradition et innovation**

*Sandre rôti à la plancha, choucroute revisitée sur un sablé au cumin, sauce matelote ©SandrineKauffer.*

Ce qu'il semble important de répéter, c'est que, en matière d'art, il n'y a pas de remplacement, mais des ajouts. Mozart s'est ajouté à Bach, Beethoven à Mozart et à Bach, Debussy à Bach, Mozart et Beethoven, le jazz à tout cela, et jusqu'à la musique contemporaine. Il en va de même en cuisine : pas d'opposition entre les diverses

formes de cuisine, mais des ajouts.

« ... » Il y a de la place pour toutes les cuisines si elles sont bonnes : c'est si l'Alsace fait à la fois du traditionnel et du moderne que les touristes viendront plus nombreux, attirés à la fois par le traditionnel et par le moderne. Et il faudra communiquer sur les deux tableaux, en sachant bien dire ce que peut être du meilleur traditionnel, et en sachant ce que peut être du bon moderne. On le voit : la question initiale du titre s'impose.



### **En cuisine, il y a d'abord la question des denrées**

*Sandre sur choucroute, écailles de courgettes, makis de gambas marinées à la moutarde à l'ancienne enroulés de choucroute à l'aneth et sauce au Riesling ©SandrineKauffer.*

Pour la cuisine, traditionnelle ou moderne, il y a deux questions : celle des denrées, d'abord, et celle de l'art culinaire qui fait usage de ces denrées, ensuite. Examinons d'abord la question des ingrédients que le cuisinier utilise.

Dire cela, c'est laisser penser que l'Alsace serait « condamnée » aux plats de « terroir », ceux que l'on trouvait dans les familles il y a un siècle, et dont certains ont la nostalgie. Ne peut-on pas manger, cuisinés par des chefs alsaciens, des denrées qui viennent d'autres pays, d'autres régions ? Dans cette question, le mot « condamnée » est entre guillemets, parce que, en réalité, il y a des denrées si belles que la « condamnation » n'est pas une grande punition ! [...].

A chaque région ses particularités géographiques, et ses atouts en termes de denrées. Quoi qu'on fasse, il sera difficile d'avoir en Alsace des poissons de mer juste sortis de l'eau, alors qu'on pourra avoir des truites encore vivantes, que l'on pourra faire au bleu.

D'autre part, surtout pour une région qui revendique si fort une proximité de la nature, est-ce vraiment citoyen de manger des denrées qui ont fait des centaines, des milliers ou des dizaines de milliers de kilomètres ? D'autant que les denrées perdent en qualité et s'abîment lors des transports. Si l'on est vraiment gourmand, n'est-il pas préférable de manger les denrées à leur meilleur : en saison, sur le lieu de production ? Et tant que l'on parle de citoyenneté, n'y a-t-il pas une logique à consommer des produits de terroir, locaux, afin d'enrichir les agriculteurs et les éleveurs locaux, dont on assure des débouchés aux produits ? « ... » Bref, l'Alsace produit des denrées particulières, uniques. Et qui dit denrées particulières dit recettes particulières, dont ces denrées sont la base.

### **La question technique de la cuisine**

Nous venons de parler de recettes : nous passons maintenant de la production de denrées à leurs transformations, qui peuvent être domestiques, artisanales ou industrielles. Dans les trois cas, avec des denrées de base, on peut effectuer des transformations anciennes ou modernes. Nous avons évoqué la cuisine moléculaire, au sens de la technique renouvelée... et cela répond à la question : un cuisinier ou une cuisinière qui utilise des ustensiles culinaires modernes pour faire des recettes traditionnelles fait de la cuisine alsacienne moderne.

Oui, une choucroute renouvelée... et améliorée ! La choucroute, traditionnellement, c'est quand même un empilement un peu « paresseux ». Pourquoi ne pas tailler la charcuterie en brunoise, en lamelles, en filaments ? Pourquoi ne pas tresser le chou ? Pourquoi ne pas mettre les pommes de terre dans un siphon pour en faire un voile foisonné qui couvrira joliment le plat ? Le genièvre : en gelée, afin d'avoir à la fois le goût et un aspect cristallin ? J'ai mangé cela une fois... et je déplore que ce ne soit pas ce que l'on me sert plus souvent. L'observation vaut évidemment pour toutes les recettes traditionnelles.

D'autre part, des recettes nouvelles peuvent s'ajouter aux recettes traditionnelles, pour mettre en valeur les denrées du territoire. Connaissez-vous, par exemple, le « beurre feuilleté », qui, si l'on part de beurre des Vosges, donnera des résultats particuliers... et modernes ? Avec le foie gras des petites oies alsaciennes, avez-vous déjà fait ce moderne « foie gras Chantilly » ? Avec la chair des oies, d'ailleurs, on pourrait faire une cuisson à basse température, pour avoir une chair particulière, cuite de façon moderne. Bref, il peut exister de la cuisine alsacienne moderne, qui est donc l'utilisation de techniques nouvelles sur des produits du terroir.

### **La question artistique**

« ... » Nous pouvons apporter une troisième réponse, car, jusqu'ici, nous n'avons parlé que de technique ; nous n'avons pas encore observé que la cuisine, c'est d'abord de la socialité et de l'art, avant d'être de la technique [...]. Malgré une certaine mondialisation, la vie régionale est particulière, et les artistes culinaires locaux grandissent dans une culture alimentaire particulière : l'acidité d'une choucroute, due à de l'acide lactique, n'est pas celle d'un agrume, due à de l'acide citrique ; les asperges de la plaine d'Alsace ont un goût particulier, tout comme les "Bredala" qui se déclinent à l'infini, incluant souvent de la cannelle, et nombre de recettes font usage du vin d'Alsace, particulier comme on l'a déjà dit [...].

**Source :** [http://www.julienbinz.com/Ou-est-ce-qu-une-cuisine-alsacienne-moderne%C2%A0-par-Herve-This\\_a7882.html](http://www.julienbinz.com/Ou-est-ce-qu-une-cuisine-alsacienne-moderne%C2%A0-par-Herve-This_a7882.html)

## Annexe 2 – Exemples de sujets d'admission 2017

### Épreuve d'entretien à partir d'un dossier

#### **Exemple n°1**

**Thème** : Le service traiteur

**Sujet** : Dans le cadre du cours de seconde Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et Restauration, vous abordez le thème du service traiteur au travers des différents concepts de restauration.

Vous organisez l'intervention d'un Traiteur Organisateur de Réception.

Présentez votre démarche pédagogique.

#### **Exemple n°2**

**Thème** : « Répondre aux nouvelles attentes alimentaires (végétarisme, sans gluten, allergies) dans le cadre d'un concept de restauration traditionnelle »

**Sujet** : Vous enseignez les techniques culinaires en classe de deuxième année de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration option B.

Vous êtes chargé, avec vos étudiants, d'organiser une semaine végétarienne au sein de votre lycée.

Vous présenterez votre démarche pédagogique.

Vous justifierez vos choix et insisterez sur les points d'interdisciplinarité.

#### **Exemple n°3**

**Thème** : « Les offres de la restauration face aux différents régimes alimentaires »

**Sujet** : Vous enseignez le génie culinaire en classe de première année de technicien supérieur Hôtellerie-Restauration.

Vous préparez un module d'enseignement sur la cuisine allégée. Vous projetez d'intégrer des notions liées aux différents régimes alimentaires.

Présentez la démarche pédagogique qui mettra en évidence l'interdisciplinarité