

Concours : CAPET externe

Section : hôtellerie-restauration

**Option : sciences et technologies des services en
hôtellerie-restauration**

Session 2017

Rapport de jury présenté par : Michel LUGNIER

Président du jury

SOMMAIRE DU RAPPORT DE JURY

Préambule du directoire	3
1. Épreuves d'admissibilité	4
1.1. Composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration	4
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	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 2017	
1.2.6. Commentaires du jury	
1.2.7. Conseils aux candidats	
2. Épreuves d'admission	12
2.1. Épreuve de mise en situation professionnelle	12
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	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	
2.2.4.1. les dossiers	
2.2.4.2. l'exposé du candidat	
2.2.4.3. l'entretien avec le jury	
2.2.5. Conseils aux candidats	
2.2.5.1. le dossier	
2.2.5.2. l'entretien	
Annexe 1 – Exemples de sujets de l'épreuve de mise en situation professionnelle	21
Annexe 2 – Exemples de sujets de l'épreuve sur dossier.	24

Préambule du directoire

Préambule du directoire

Ce rapport du jury du CAPET externe Hôtellerie-Restauration 2017 dans l'option Sciences et technologies des services en hôtellerie restauration 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 des services)

1.1.1 Éléments Statistiques

144 inscrits ; 72 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 9,23/20 ; l'écart-type de 3,23.

Note maximale : 16,60/20 ; Note minimale : 0,4/20

41,67 % des candidats ayant composé ont obtenu une note supérieure ou égale à la moyenne.

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'épreuves écrite de composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration 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

La composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration dans l'option sciences et technologies des services (STS) s'appuie sur :

- Les programmes du baccalauréat technologique de la série Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration (STHR) dans les enseignements actuels de « sciences et technologies des services », traités au niveau M1 (master, première année).
- Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans les référentiels du BTS « hôtellerie - restauration » et « responsable d'hébergement », traités au niveau M1.

- S'y ajoutent les thématiques suivantes traitées au niveau M1 :
 - approche interculturelle de la clientèle ;
 - évolution des concepts français et internationaux de restauration et d'hébergement : connaissance et mise en œuvre ;
 - développement durable et démarche de qualité appliqués aux services en hôtellerie- restauration ;
 - principe de servuction ;
 - management interculturel et management des services ;
 - mercatique et management des services : théorie et mises en œuvre pratique, notamment la servuction, politique de vente (revenu management) ;
 - sciences et technologies du service : réglementation, connaissance des matériels, des produits et des services spécifiques ; commercialisation ; ingénierie en restauration et en hébergement ; innovation et évolution des concepts dans les différents services proposés au client : réception, bar, service des étages, service au restaurant gastronomique, en brasserie et autres modes de restauration ou d'hébergement.
 - management dans la production de service ;
 - systèmes d'information et de gestion appliqués aux services ;
 - didactique et pédagogie des enseignements de service 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 expérimentales dans les domaines de l'alimentation, de la nutrition, de l'hygiène :
 - 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'un hôtel de tourisme classé 5 étoiles. Les candidats, au titre d'assistant(e) de direction étaient invités à étudier la situation d'un hôtel en situation de réouverture dans un positionnement « luxe » en vue de l'obtention du label « Palace ».

A partir d'un dossier documentaire en français et en anglais, les candidats devaient successivement : identifier les avantages liés à la nouvelle classification, proposer des services et équipements afin d'améliorer la qualité de la prestation et définir le rôle et les missions d'un « Revenu manager ». Par la suite, les candidats devaient mettre en place un nouveau concept de restauration. Le troisième dossier se référait à la réglementation spécifique au secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Enfin, dans la dernière partie, les candidats devaient synthétiser, commenter et argumenter un article en langue anglaise relatif au restaurant du futur.

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

http://media.devenirensignant.gouv.fr/file/capet_externes/15/9/s2017_capet_externes_hotellerie_service_1_736159.pdf

1.1.6. Commentaires du jury

Le sujet présenté a été conçu pour faire ressortir les qualités rédactionnelles et l'esprit de synthèse des candidats. Il permet 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 importe de traiter tous les dossiers proposés et de gérer son temps d'épreuve même si le barème ne figure pas au regard de chaque question.

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 la spécialité.
- Les avis notés dans les conclusions rédigées par les candidats sont souvent bien argumentés.
- Le jury a particulièrement apprécié certaines copies dans lesquelles les candidats ont su analyser la situation et formuler des propositions originales relatives au concept de restauration. Même si, certains éléments (design, cartes des mets et boissons) manquaient souvent de cohérence dans le cadre défini.
- Les réponses apportées, parfois par les candidats, manquent de réalisme au niveau de la mise en œuvre ou ne dépassent pas le niveau attendu d'un étudiant de BTS.
- Certains candidats démontrent une aisance certaine à structurer avec pertinence leurs réponses, d'autres en revanche négligent la mise en forme et se limite parfois à une simple recopie de l'énoncé ou des annexes.
- Globalement, le jury constate une bonne maîtrise de la langue anglaise.
- Le jury constate une maîtrise très imparfaite des aspects réglementaires liés au secteur de l'hôtellerie et de la restauration : seules 6 copies ont obtenu une note supérieure à la moyenne pour ce dossier. Une veille documentaire sur ces aspects est indispensable.
- De même, les candidats à cette session, n'ont semble-t-il pas été en mesure de développer le profil de poste de « revenue manager ».
- Des difficultés réelles persistent dans l'analyse quantitative. Il manque dans de nombreuses copies des résultats opérationnels pour guider la prise de décision (exemples : calcul du coût principal ou des ratios d'exploitation).

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 ;
- Exploiter les données chiffrées et réaliser des calculs pertinents pour illustrer et argumenter (calculs et commentaires) ;
- Présenter des réponses structurées en lien avec la réalité et l'actualité professionnelle ;
- Utiliser un vocabulaire technique rigoureux ;
- Toujours adapter ses réponses au contexte du sujet ;
- Éviter l'énumération des éléments donnés dans les annexes, mais privilégier une approche synthétique et contextuelle.

Sur la forme :

- Introduction, transitions et conclusion ne sont pas exigées. Cependant, à condition de rester succinctes, elles peuvent servir la structuration du propos ;
- Gérer son temps afin de réaliser une prestation complète qui intègre toutes les questions à traiter ;
- 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 être utile à la structuration du propos, il ne doit pas occulter la nécessité de justifier ses affirmations et d'argumenter ses réponses.

1.2 Composition de sciences de gestion et management hôtelier

1.2.1 Éléments Statistiques

144 inscrits ; 71 candidats ont composé.
La moyenne de l'épreuve est de 8,03
Note maximale : 15/20, Note minimale : 2/20

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 (STHR) 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.devenirenseignant.gouv.fr/file/capet_externe/15/7/s2017_capet_externe_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 épreuves 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 service 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 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 au lieu de développer le rôle et les attentes des parties prenantes tel que le demandait la question.

Lorsque la consigne était comprise, le jury a constaté des confusions entre les notions de rôle et d'attente. Les candidats n'ont pas su exploiter le dossier documentaire de manière pertinente et approfondie. La présentation structurée observée dans les copies s'est souvent bornée à un

tableau sans classement précis par manque de compréhension de la notion de partie prenante aboutissant à un listing.

Les attentes du jury : le jury souhaitait évaluer les notions d'économie-gestion relatives aux parties prenantes et les compétences suivantes :

- Exploiter un dossier documentaire ;
- Structurer une réponse.

Dossier 2

Le traitement de cette partie de gestion par les candidats a été décevant. Les tableaux de gestion corrects n'ont été que très rarement observés. Les calculs d'indicateurs basiques ne sont pas maîtrisés. L'analyse des données chiffrées présentes dans les copies a été très superficielle et très succincte. 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.

Les attentes du jury : l'objectif de ce dossier était d'évaluer les compétences suivantes :

- Réaliser un diagnostic de l'exploitation et de la situation financière d'un restaurant ;
- Évaluer les conséquences financières d'une décision ;
- Choisir des indicateurs adaptés ;
- Calculer 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 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.

Certaines copies 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.

Les attentes du jury : l'objectif de ce dossier était d'évaluer les compétences suivantes :

- Proposer et justifier des actions mercatiques par rapport à un contexte donné ;
- Exploiter des données issues des études commerciales fournies dans le sujet ;
- Mobiliser 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.

Les attentes du jury : l'objectif de ce dossier était d'évaluer les compétences suivantes :

- Mobiliser des savoirs sur le management environnemental ;
- Illustrer une argumentation grâce à une culture professionnelle ;
- Rédiger et structurer une réponse.

1.2.5. Commentaires du jury

- Les meilleures copies sont celles 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. 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 cernent pas suffisamment les termes de la question avant de répondre. Dans l'ensemble de l'étude de cas, 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.
- Les réponses sont trop souvent présentées sous forme d'énumérations sans structure apparente. Le candidat semble rédiger sa réponse au fil de la lecture des annexes.

1.2.6. Conseils aux candidats

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

- Lire l'intégralité du sujet afin d'en avoir une vision globale avant de commencer à rédiger. Ceci permettra la mise en évidence du contexte d'analyse.
- 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.
- Prendre le temps, avant de répondre à une question, de bien cerner les attentes du sujet.
- 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 souvent fortement valorisées.
- Ne pas se contenter de lister toutes 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.
- Structurer les réponses nécessitant un développement.

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, 29 candidats dans cette option ont été déclarés admissibles, 27 se sont présentés et 12 ont été admis.

2.1. Épreuve de mise en situation professionnelle

2.1.1. Éléments statistiques

29 candidats ont été déclarés admissibles, 27 ont composé.
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, 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 vingt minutes permettant au candidat d'exposer ses choix pédagogiques et didactiques suivi d'un entretien de quarante 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,
- la dynamique apportée par l'utilisation de supports techniques variés (diaporama, vidéos ...)
- la nature des supports créés et proposés,
- la capacité démonstrative et la capacité d'organisation,
- la maîtrise technique et gestuelle,
- 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 sujets.

Les sujets ont tous été situés cette année dans une classe de BTS hôtellerie-restauration. Le candidat peut mettre en avant ses compétences professionnelles et pédagogiques, dispose d'une certaine latitude de temps et d'organisation ce qui permet à chacun de s'exprimer selon un thème et un niveau d'enseignement défini par le sujet.

Les sujets soumis à l'occasion de cette session portaient sur cinq thèmes distincts : « Les spécificités de la clientèle étrangère : l'exemple de la clientèle chinoise », « Les actions favorisant le développement durable », « Adopter son offre de service à la clientèle : l'exemple de la clientèle séniors », « La fidélisation de la clientèle : enjeux, et mise en œuvre », « Le contrôle de la qualité : enjeux et mise en œuvre ». Ils abordaient une problématique qui porte aussi bien sur le service en hébergement que le service en restauration.

Les sujets s'architecturent en trois phases :

- Une phase de « Conception de la séquence pédagogique » au cours de laquelle le candidat bénéficie de 2 heures de préparation aussi bien en ce qui concerne sa démarche (structuration de la séquence) que pour l'élaboration des documents nécessaires (documents professionnels et supports élèves), l'aménagement et l'organisation matérielle des locaux en fonction du sujet et de la matière d'œuvre.
 - Une phase de « Réalisation de la séquence » d'une durée de 3 heures. Celle-ci s'articule en trois situations professionnelles qui permettent de traiter le thème du sujet. Le candidat a ainsi la possibilité de mettre en avant ses connaissances et ses compétences dans les domaines de la production de service en hébergement », de la « production de service en restauration » et de démontrer ses « connaissances dans l'usage des produits ». Il lui revient de choisir et d'organiser les durées et l'ordre de traitement des domaines selon la cohérence souhaitée des éléments à exposer et/ou à réaliser dans le cadre de chaque situation. Les denrées et boissons prévues dans le cadre du sujet sont disponibles dès le début de l'épreuve.
- Une phase d'« Exposé devant le jury puis entretien ». Au cours des 20 premières minutes, le candidat doit s'auto-évaluer et justifier ses choix didactiques et pédagogiques en argumentant. Par la suite, un entretien de 40 minutes permet de répondre aux questions du jury.

Au cours de toute la durée de l'épreuve, l'ensemble de ces trois phases se déroule dans un seul et même atelier pédagogique équipé de matériel et de mobilier d'hébergement, de

communication professionnelle et de restauration. Un commis est mis à la disposition du candidat. Son rôle est d'être le soutien logistique du candidat à la fin de la première heure de la phase 1 et durant toute la phase 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.

Phase d'approche et de découverte du sujet :

- Les candidats se sont présentés équipés du matériel pédagogique, bureautique nécessaire à la réalisation de l'épreuve. Par contre, le matériel professionnel de base (sommelier, couteaux....) indispensable avait été négligé par plusieurs candidats.
- Si la majorité des candidats s'est présentée en tenue professionnelle adaptée, certains possédaient une tenue professionnelle beaucoup trop décontractée et peu en rapport avec la tenue professionnelle attendue.

Phase de conception :

- Les candidats ont toujours tendance à vouloir immédiatement produire des supports au détriment d'une réflexion globale. Certains candidats ont pu ainsi occulter une partie du sujet en raison d'une lecture parfois partielle ou superficielle.
- Les candidats consacrent une part trop importante de leur temps à travailler sur leur ordinateur ou sur des ouvrages négligeant l'aspect organisationnel de leur travail (appropriation de l'espace de travail, du matériel et des denrées mis à disposition).
- Les membres du jury ont constaté un manque de richesse des supports professionnels proposés (articles, vidéos, reportages...) et un manque d'actualisation de ces supports (dépassés ou ne correspondant plus à l'actualité).
- La gestion du commis (élève de seconde STHR) n'est toujours pas optimisée. Les consignes données par le candidat au commis furent parfois transmises à bon escient par écrit.
- Les candidats s'appuyant sur les rapports de jurys précédents se sont mieux organisés dans l'espace mais hésitent encore trop souvent à modifier l'agencement des locaux, pour mettre en valeur l'organisation choisie de la séance.
- Plusieurs candidats ne maîtrisent pas correctement les référentiels de formation ou les contenus des programmes d'enseignement de la filière.
- Le jury valorise l'effort de contextualisation permanent fourni par certains candidats.

Phase de réalisation :

- Pour certains candidats, la séquence n'a pas toujours été introduite ni synthétisée ou, si cela fut parfois effectué, le thème ne restait pas le fil conducteur de la séance, et les objectifs sont souvent trop généraux ou non reliés au thème et aux rythmes de la séance.

- Certains candidats n'utilisent pas encore suffisamment les outils pédagogiques mis à leur disposition : tableau, vidéoprojecteur, matériel et mobilier et ne cherchent pas suffisamment à optimiser la matière d'œuvre présente dès la phase de préparation.
- Certains candidats ont saisi l'occasion des différentes situations pour mettre en avant leurs connaissances et leur expérience. Néanmoins, le jury déplore encore pour un nombre toujours important de candidats, un manque parfois alarmant de technicité, de connaissance des produits et de maîtrise des usages dans la profession.
- Le jury regrette le déséquilibre des connaissances et de compétences entre les deux valences hébergement et restaurant. Un niveau de connaissances et de compétences dans **toute la dimension service** est attendu et doit donc être solidement préparée en amont.
- Les « transferts » et « transversalités » possibles avec d'autres enseignements du niveau d'enseignement défini par le sujet ont été abordés par certains candidats mais n'ont pas toujours été valorisés.
- Certains candidats s'éloignent du niveau de classe imposé par le sujet en proposant des contenus de situations inadaptés.
- Certains candidats éprouvent des difficultés à se positionner dans l'épreuve en voulant dispenser un cours et/ou ne comprennent pas toujours qu'ils doivent mettre en œuvre les situations imposées par le sujet.
- Plusieurs candidats manquent de richesse lexicale surtout au niveau du vocabulaire professionnel et ne font aucune référence à la profession.
- Le jury a apprécié que les candidats ne traitent pas systématiquement les situations dans l'ordre du sujet. Leur choix a alors été justifié au moment de l'entretien avec le jury.
- Le jury déplore le manque de maîtrise de la langue anglaise chez plusieurs candidats.
- Les membres du jury déplorent que certains candidats ne possèdent pas les notions de transmission obligatoires à leur futur métier d'enseignant.

Phase d'exposé et entretien :

- Certains candidats font preuve d'une bonne capacité d'auto-évaluation, d'écoute et de remise en cause par rapport à leur prestation et leur pratique. Néanmoins quelques candidats sont restés uniquement descriptifs.
- Le jury a constaté que quelques candidats sont bien préparés à l'entretien et connaissent les attendus de la réforme du baccalauréat technologique STHR.
- Le jury a parfois relevé des lacunes ou une méconnaissance des évolutions du milieu professionnel, qu'elles soient techniques ou liées à l'enseignement. Peu ont su argumenter avec des exemples concrets issus de la profession.
- Les réponses apportées aux questions posées par le jury sont parfois insuffisamment argumentées et justifiées.

2.1.6. Conseils à l'attention des candidats

Chaque sujet est guidé par un thème fédérateur des trois situations proposées. Il est impératif que les trois situations de la phase II s'articulent autour de ce thème.

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,
- la mise en évidence de l'intérêt de ce thème,
- 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 de mieux articuler la séquence.
- Le candidat devrait définir une stratégie pour articuler les différents 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 et enfin 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 pour 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.
- Les deux heures de préparation peuvent se révéler très courtes pour atteindre les objectifs de conception de la séance demandée 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'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 par un exposé des 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 technicité des gestes et des connaissances maîtrisées sur les produits sont attendues par les membres du jury.
- Il convient de faire preuve de dynamisme, de conviction et de savoir exposer de manière pertinente ses connaissances au cours de cette phase. Les situations peuvent être traitées dans un ordre différent de celui présenté dans le sujet voire simultanément lorsque cela s'y prête. Les transitions entre les différentes situations proposées doivent être prévues par une phrase d'accroche et une conclusion.
- 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 entretien

- Le candidat doit être capable d'une auto-évaluation et ne doit pas 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

27 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) produit par le candidat et portant sur un des thèmes de sciences et technologies de l'option choisie.

Le sujet proposé par le jury, à partir du dossier, précise le contexte et les conditions de l'enseignement envisagé.

Le sujet sera accompagné de tout ou partie des référentiels et programmes nécessaires au traitement du sujet.

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 :

2.2.4.1. 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 pour 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, il convient d'éviter certains écueils dans la constitution des dossiers qui ne doivent pas :

- développer de façon trop théorique des sujets sans s'appuyer sur un vécu d'entreprise,
- se limiter à une simple description d'une observation sans réelle problématique,
- lister les points des référentiels et programmes qui leur permettraient d'exploiter la situation professionnelle ou vécue : cette décision revient au jury,
- comporter la transposition didactique de la situation réelle d'entreprise ce qui n'est pas demandée.

2.2.4.2. L'exposé du candidat

Il est conseillé au candidat de prendre trois ou quatre 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.).

2.2.4.3 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'éducation², 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

2.2.5.1. 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 d'exposer 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.

2.2.5.2. 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. cependant, une connaissance précise de leur contenu n'est pas indispensable.

2.2.5.3. 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 n°1

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet n°2 – Lundi 29 mai 2017 – 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 une séance pédagogique ayant pour thème :

Actions favorisant le développement durable

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 viendra clore cette épreuve (phase III).

Le thème proposé nécessite que vous traitiez les trois situations décrites ci-dessous dans l'ordre de votre choix.

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.</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>Un commis sera présent à la fin de la première heure pour vous aider dans les phases I et II.</p>	
Phase II - Réalisation de la séance	3 h
<p>Vous devez sensibiliser vos étudiants aux problématiques du développement durable en mettant en œuvre les trois situations suivantes pour lesquelles vous prendrez soin de :</p> <ul style="list-style-type: none">- Définir les objectifs de vos interventions ;- Justifier les choix techniques. <ul style="list-style-type: none">• Situation de production de service en hébergement <p>Contexte : Dans le cadre d'une réunion des cadres et chefs de service, en présence du chef de réception et de la gouvernante générale, vous devez, en tant que directeur de l'établissement, préciser à votre équipe les enjeux liés à la mise en place d'actions mettant en avant le développement durable.</p> <ul style="list-style-type: none">- Présenter votre plan d'intervention- Préciser les actions à mettre en place dans votre hôtel	

<p>- Donner des exemples de communication en direction des clients que vous pourriez mettre en œuvre afin de valoriser les actions retenues.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation de production de service en restauration <p>Contexte : En votre qualité de maître d'hôtel du restaurant gastronomique, vous décidez de mettre en place un plateau de fromages autour de la région « Alsace » avec un axe de communication sur le développement durable.</p> <p>- Mettre en place le plateau de fromages en prenant soin d'identifier ses différentes composantes et les produits d'accompagnement adaptés.</p> <p>- Construire un argumentaire faisant ressortir le côté développement durable de ce plateau.</p> <p>- Réaliser ensuite le service de ce plateau pour une table de 2 couverts.</p> <p>- Préciser les points de contrôle de la qualité à mettre en place dans ce cadre.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation de connaissance et d'usages des produits <p>Contexte : Dans le cadre de votre établissement, en votre qualité de manager de la restauration, vous accueillez deux clients anglo-saxons qui s'intéressent aux vins biologiques et vins cultivés en biodynamie (voir annexe).</p> <p>A partir des produits disponibles,</p> <p>- proposer un argumentaire commercial en anglais afin de commercialiser et valoriser ces vins auprès de vos clients ;</p> <p>- réalisez le carafage et le service du vin choisi et effectuez son analyse sensorielle ;</p> <p>- définir les critères de qualité d'achat de ces vins.</p>	
<p>Phase III – Échange avec le jury</p>	<p>1 h</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Exposé (0 h 20) <p>Vous disposez de 20 minutes pour expliquer les choix pédagogiques et didactiques que vous avez mis en œuvre durant la séance de travaux pratiques.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretien avec le jury (0 h 40) 	

Exemple n°2

SESSION 2017

CAPET externe et CAFEP CAPET

Section Hôtellerie – Restauration

Option sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration

Épreuve de mise en situation professionnelle

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 présenter une séance pédagogique ayant pour thème :

Adapter son offre de service à la clientèle

L'exemple de la clientèle séniors

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 viendra clore cette épreuve (phase III).

Le thème proposé nécessite que vous traitiez les trois situations décrites ci-dessous dans l'ordre de votre choix.

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.</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>Un commis sera présent à la fin de la première heure pour vous aider dans les phases I et II.</p>	
Phase II - Réalisation de la séance	3 h
<p>Vous devez sensibiliser vos étudiants aux problématiques de l'adaptation des prestations à la clientèle en mettant en œuvre les trois situations suivantes pour lesquelles vous prendrez soin de :</p> <ul style="list-style-type: none">- Définir les objectifs de vos interventions ;- Justifier les choix techniques.	

<ul style="list-style-type: none"> • Situation de production de service en hébergement <p>Contexte : Dans quelques jours, lors du salon « Nouvelle vie » qui se déroule dans votre ville, vous allez accueillir, en tant que directeur de l'établissement, de nombreux clients séniors.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définir les besoins et attentes de ce segment de clientèle. Proposer des exemples de services particulièrement adaptés à ce type de clientèle. - Préciser les enjeux liés à l'adaptation des prestations à ce segment de clientèle pour un hôtel restaurant de gamme moyenne supérieure. - Accueillir un couple sénior anglophone (Monsieur et Madame SMITH) ayant réservé un séjour de 3 nuits, en mettant en œuvre les spécificités de l'accueil de la clientèle séniors. <ul style="list-style-type: none"> • Situation de production de service en restauration <p>Contexte : En votre qualité de manager de la restauration, vous décidez de mettre en place une animation au sein de votre restaurant pour la durée de ce salon et vous optez pour le tranchage et le service du saumon fumé.</p> <p>Réaliser cette technique à une table de deux couverts en prenant soin de définir les différents points de contrôle de la qualité.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préciser l'argumentaire commercial à développer en face à face client. - Cette animation gagnerait à être connue des clients de l'établissement. Comment envisager cette communication ? <ul style="list-style-type: none"> • Situation de connaissance et d'usages des produits <p>Contexte : Afin de proposer un apéritif adapté à la clientèle séniors et en votre qualité de chef barman, vous présentez à vos maîtres d'hôtel, la réalisation d'un cocktail vitaminé de votre création.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concevoir ce cocktail à partir des produits disponibles en axant votre création sur l'idée « produits-santé-bienfaits » ; - Présenter son argumentaire commercial ; - Réaliser ce cocktail pour 2 clients en déroulant votre argumentaire. 	
Phase III – Échange avec le jury	1 h
<ul style="list-style-type: none"> • Exposé (0 h 20) <p>Vous disposez de 20 minutes pour expliquer les choix pédagogiques et didactiques que vous avez mis en œuvre durant la séance de travaux pratiques.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretien avec le jury (0 h 40) 	

Annexe 2 – Exemples de sujets d'admission 2017

Epreuve d'entretien à partir d'un dossier

Exemple n°1

Thème : La maison Ladurée : évolution de la marque au fil du temps

Sujet : Vous enseignez en seconde Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration et vous profitez de vos sept années d'expérience chez Ladurée pour réaliser une visite d'entreprise avec votre classe.

Cette visite devra permettre « d'identifier la diversité des établissements et repérer les principales formes de restauration ».

Présentez votre démarche afin d'organiser cette visite et son exploitation pédagogique.

Exemple n°2

Thème : Le développement durable : un enjeu sociétal.

Sujet : Vous venez d'intégrer un lycée technologique hôtelier. Lors de la pré-rentrée, le chef d'établissement annonce l'organisation d'une semaine du développement durable au mois de Novembre.

Vous avez en responsabilité une classe de seconde Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration en « Sciences et Technologies des Services » et une Section de Technicien supérieur Hôtellerie-Restauration deuxième année option B en « restauration et connaissance des boissons ».

Vous souhaitez mener un projet destiné à intégrer les élèves et les étudiants de vos classes à cette semaine du développement durable. Présentez l'organisation pédagogique de ce projet.

Exemple n°3

Thème : Les enjeux et les outils de la formation du personnel

Sujet : Vous enseignez le management des activités en réception en section de Technicien Supérieur « Responsable de l'hébergement à référentiel européen » en classe de deuxième année. Vous abordez le thème de la formation du personnel à travers ses enjeux et ses outils. Vous présentez votre démarche pédagogique en prenant appui sur votre expérience professionnelle.