



Concours de recrutement du second degré

Rapport de jury

Concours : CAPLP externe

Section : Hôtellerie-Restauration

Option : Organisation et production culinaire

Session 2016

Rapport de jury présenté par :
Michel LUGNIER, Président du jury

SOMMAIRE

Introduction	3
1. Définition des épreuves	3
L'ADMISSIBILITÉ	3
1.1 Épreuve de technologie professionnelle	3
1.2 Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale en hôtellerie-restauration	3
L'ADMISSION	4
1.3 Épreuve de mise en situation professionnelle	4
1.4 Épreuve d'entretien à partir d'un dossier	4
2. Statistiques de la session 2016	5
2.1 Statistiques générales	5
2.2 Statistiques de l'admissibilité (épreuves écrites de gestion et de technologie professionnelle)	5
2.3 Statistiques de l'admission	6
3. L'admissibilité : analyse de la session 2016	7
3.1 Remarques du jury relatives à la forme	7
3.2 Remarques du jury relatives au fond	7
3.3 Épreuve de technologie professionnelle	8
3.4 Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale	10
4. L'admission : analyse de la session 2016	15
4.1 Épreuve de dossier	15
4.2 Épreuve de mise en situation professionnelle	17
ANNEXES	22

INTRODUCTION

Les modalités d'organisation du CAPLP organisation et production culinaire externe sont précisées dans l'**arrêté du 19 avril 2013**. N'hésitez pas à consulter le site :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=?cidTexte=JORFTEXT000027361617&dateTexte=&oldAction=rec hJO&categorieLien=id>

Remarques :

Deux arrêtés (24 juillet 2013) portent modification des coefficients (partie admission) :

<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2013/7/24/MENH1315382A/jo>

L'ensemble des épreuves du concours vise à évaluer les capacités des candidats au regard des dimensions disciplinaires, scientifiques, techniques et professionnelles de l'acte d'enseigner et des situations d'enseignement.

1. DEFINITION DES EPREUVES

L'ADMISSIBILITÉ

Elle comprend 2 épreuves écrites :

- une épreuve de technologie professionnelle,
- une épreuve d'analyse économique, juridique et managériale.

1.1 ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

L'épreuve porte sur les diverses formes d'exercice des activités relevant du secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans l'option choisie. Elle fait appel à des connaissances portant sur l'organisation, les technologies, les techniques, les équipements et sur l'utilisation et la transformation de produits et matière d'œuvre. Elle prend appui sur l'exploitation d'un dossier.

Durée : 5 heures

Coefficient : 2

1.2 ÉPREUVE D'ANALYSE ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET MANAGERIALE EN HOTELLERIE-RESTAURATION

L'épreuve consiste à analyser sous la forme d'une étude de cas ou d'une suite de problèmes indépendants, les aspects économiques, juridiques et managériaux caractéristiques des entreprises d'hôtellerie et de restauration. Les dimensions environnementales, culturelles et sociales peuvent également être prises en compte.

Durée : 4 heures

Coefficient : 2

L'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 ou du domaine professionnel du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires ou domaines professionnels.

1.3 ÉPREUVE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

L'épreuve consiste dans la réalisation d'une ou plusieurs prestations didactisées et dans l'autoévaluation de la séquence de formation proposée.

L'épreuve comporte trois phases :

Phases		Durée
1	la conception d'une séquence pédagogique qui intègre les activités de démonstration et les mises en situations professionnelles définies dans le sujet que le candidat est appelé ensuite à présenter devant le jury.	1h30
2	la réalisation en présence du jury avec, le cas échéant, un ou plusieurs élèves, des travaux réels et le commentaire des pratiques mises en œuvre	4h
3	un exposé destiné à justifier les choix pédagogiques et didactiques opérés lors des phases précédentes, suivi d'un entretien d'approfondissement avec le jury	30 min (dont 10 min d'exposé)
Total		6h

L'épreuve comporte des échanges en langue anglaise.

Coefficient : 5

1.4 ÉPREUVE D'ENTRETIEN A PARTIR D'UN DOSSIER

L'épreuve consiste en l'exploitation didactique d'un contexte professionnel situé dans les champs d'activité correspondants à l'option du concours. Elle prend appui sur un dossier documentaire produit par le candidat, à partir d'une observation réalisée dans le cadre de sa formation ou dans le cadre d'une expérience professionnelle réelle.

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

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

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

Durée de préparation : 2 heures

Durée de l'épreuve : 1 heure (exposé : trente minutes ; entretien avec le jury : trente minutes)

Coefficient : 3

2. STATISTIQUES DE LA SESSION 2016

2.1 STATISTIQUES GENERALES

Option : Organisation et production culinaire	CA/PLP		CAFEP	
	Admissibilité	Admission	Admissibilité	Admission
Nombre de candidats inscrits	247	92	32	4
Nombre de candidats présents	131	87	16	4
Nombre de candidats admissibles	92		4	
Nombre de candidats admis		42		2
Barre	9,25		11,69	
Moyenne des notes	11,3		12,63	

2.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITE (EPREUVES ECRITES DE GESTION ET DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE)

Épreuve de technologie professionnelle

Moyenne générale:	10,08
Moyenne des admissibles :	11,30
Note la plus haute :	18
Note la plus basse :	3
Écart type :	3.04

Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale

Moyenne :	8,26
Note la plus haute :	16,44
Note la plus basse :	1,50
Écart type :	2,44

2.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

	Mise en situation professionnelle et épreuve de dossier
Moyenne des présents	11,56
Moyenne des admis	14,47
Moyenne des candidats sur liste complémentaire	11,66
Barre de la liste principale	11,48

3. L'ADMISSIBILITE : ANALYSE DE LA SESSION 2016

3.1 REMARQUES DU JURY RELATIVES A LA FORME

- Utiliser des encres bleues ou noires dans la rédaction de vos copies. Les autres couleurs doivent être réservées pour mettre en évidence un point important, un résultat.
- Soigner l'écriture, la présentation générale de la copie et respecter les règles d'orthographe, de grammaire, de syntaxe et de ponctuation.
- Ordonner la copie. Chaque dossier doit être rédigé sur des copies séparées en respectant l'ordre des dossiers et en organisant les réponses dans l'ordre des questions du sujet.
- Utiliser une pagination appropriée de la copie (exemple : page courante/nombre total de pages). La pagination s'effectue à la fin de l'épreuve.
- Respecter les consignes de présentation attendues (exemple : tableau, note de synthèse, fiche, etc.). Privilégier aussi souvent que possible une présentation sous forme de tableau.
- Il est conseillé de bien appréhender l'énoncé afin d'apporter des réponses en adéquation avec les questions posées. Les développements doivent être clairs, concis et structurés.
- Respecter les numérotations de vos réponses en prenant appui sur la numérotation du sujet. Ne pas écrire de notes ou commentaires à l'attention des correcteurs.
- Le jury rappelle aux candidats qu'ils ne doivent en aucun cas porter un commentaire sur la forme ou sur le fond des questions posées sous peine de se voir sanctionner.

3.2 REMARQUES DU JURY RELATIVES AU FOND

- S'attacher à lire le sujet et les annexes dans leur intégralité afin d'analyser et d'exploiter les données dans toutes leurs dimensions. Ne pas s'éloigner du thème. Une lecture approfondie permet en outre de planifier la gestion globale du temps.
- S'entraîner à la rédaction de synthèse ou de notes de service en évitant tout type d'identification possible (ville, nom, signature, etc.).
- Utiliser impérativement le vocabulaire professionnel adapté.
- Lorsqu'une question implique un choix, le candidat doit l'effectuer et ne pas rester dans des généralités. La maîtrise de la législation en vigueur concernant l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement.
- Suivre l'actualité dans le but d'accroître sa culture générale ainsi que sa culture professionnelle.
- Illustrer les réponses par des expériences professionnelles vécues. Consolider et actualiser ses connaissances dans les domaines suivants :
 - a. Professionnels : nouveaux concepts, nouveaux produits, législation, etc.
 - b. Pédagogiques : connaissance des référentiels des formations professionnelles (CAP, mention complémentaire, baccalauréat professionnel, brevet professionnel).

3.3 ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Présentation du sujet :

 <p>Région Provence Alpes Côte d'Azur</p>	<p>Contexte professionnel</p> <p>Le conseil régional de la région Provence Alpes Côte d'Azur (PACA) souhaite réhabiliter et mettre en valeur l'ancien dispensaire des TAMARIS situé dans le village de Castellar, proche de la frontière italienne, à 5 km de Menton.</p>
<p>En tant que professionnel de la restauration, vous êtes recruté par le service éducatif du conseil régional de la région Provence Alpes Côte d'Azur. Celui-ci souhaite dynamiser les partenariats avec les écoles hôtelières et les grands chefs régionaux, tout en valorisant les produits marqueurs locaux.</p>	
<p>Vous participez au projet visant à transformer ce bâtiment classé monument historique, en pôle de restauration axé sur la découverte culturelle, touristique et gastronomique.</p>	

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Activités	Barème
Dossier 1	Bâtiment HQE®¹, une démarche responsable	Document 1 <i>Bâtiment HQE®, une démarche responsable</i>	Annexe 1 <i>Charte développement durable</i>	Analyser le document Rédiger une charte	16 points
Dossier 2	Produits régionaux et partenariats locaux			<i>Concevoir une fiche produit</i> <i>Rédiger un courrier</i>	21 points
Dossier 3	Ingénierie et sécurité alimentaire	Document 2 <i>Plan de masse du bâtiment</i>		Réaliser un schéma de production Déterminer les besoins en matériel Critiquer le plan de masse	20 points
Dossier 4	Organisation de la production et de la distribution		Annexe 2 <i>Menu d'inauguration du dispensaire</i> Annexe 3 <i>Connaissance de produit : l'agneau</i>	Concevoir une fiche technique	23 points

Remarques d'ordre général :

- le sujet a permis à un grand nombre de candidats de s'exprimer et d'exposer leurs connaissances technologiques et professionnelles ;
- une partie du travail est à concevoir par le candidat directement sur sa copie, cela permet de vérifier de multiples compétences utiles au métier d'enseignant ;
- les dossiers sont dans l'ensemble bien traités ;
- la qualité rédactionnelle s'est améliorée, même si l'expression écrite et l'orthographe pénalisent encore de nombreux candidats ;
- les candidats ont une bonne maîtrise des règles d'hygiène en vigueur.

À partir des informations fournies et de ses connaissances, il était demandé au candidat de s'impliquer dans une logique décisionnelle et créative à caractère managérial, juridique et technologique autour de 4 dossiers. Le candidat doit utiliser les sources documentaires sans les paraphraser.

Il est conseillé aux candidats de lire très attentivement les textes officiels pour se remémorer l'étendue et la diversité des missions attachées au métier d'enseignant et leur donner une grille d'analyse de leur parcours professionnel. Les textes définissant l'épreuve sont utiles afin d'orienter la rédaction du dossier et se rapprocher le plus possible des attentes du jury, exprimées notamment au travers des six critères d'évaluation (pertinence du choix de l'activité ; maîtrise des enjeux scientifiques, techniques, professionnels, didactiques et pédagogiques ; structuration du dossier ; prise de recul dans l'analyse de la situation exposée et de la pratique ; justification argumentée des choix pédagogiques ; l'expression, l'orthographe et la syntaxe dans le dossier saisi).

L'enseignement dans les filières professionnelles doit impérativement s'ancrer dans des situations d'organisations simulées, réelles ou vécues. L'entrée par situations et contextes professionnels reste à privilégier.

Le jury tient à préciser qu'aucune corrélation ne peut être établie entre le parcours des candidats et les résultats à l'admissibilité. Les différents statuts des candidats se retrouvent parmi les candidats admissibles.

3.4 ÉPREUVE D'ANALYSE ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET MANAGERIALE

L'épreuve porte sur les connaissances économiques, touristiques, juridiques et de management indispensables à la compréhension de l'organisation et du fonctionnement des entreprises d'hôtellerie et de restauration. Le (ou les thèmes) à analyser sous forme d'une étude de cas ou d'une suite de dossiers indépendants, comportant éventuellement une documentation, a pour objectif d'apprécier la culture du candidat, l'étendue de ses connaissances dans les domaines précédemment définis, ainsi que ses qualités intellectuelles à travers la clarté et la rigueur du travail présenté et la qualité de l'expression écrite.

I - ANALYSE DE L'ÉPREUVE DE LA SESSION ET COMMENTAIRES DES PRESTATIONS DES CANDIDATS

Le sujet, Hôtel YY, est un cas de création d'entreprise s'inscrivant dans l'adaptation des ERP (Etablissements Recevant du Public) à l'accueil des personnes en situation de handicap.

A partir des informations fournies et de ses connaissances, il était demandé au candidat de s'impliquer dans une logique décisionnelle à caractère juridique, économique et managérial d'une entreprise autour de 3 dossiers.

DOSSIER 1 à caractère juridique

Objectifs :

- Réfléchir sur le respect des normes d'accessibilité et l'emploi des personnes handicapées
- Rappeler les exigences légales quant à la constitution et la gestion des fichiers numériques

Moyens : Pour réaliser ce travail, le candidat disposait d'un ensemble de ressources documentaires qui permettait de compléter ses propres connaissances.

La question 1.1 demandait au candidat de rappeler les principales obligations légales relatives à la loi du 11/02/2005

Le jury valorisait les candidats qui avaient bien cerné le sens de la question et qui ne réalisaient pas une synthèse voire une simple recopie de textes partiellement hors sujet. Le candidat devait adapter sa réponse à la situation (création d'un hôtel restaurant).

La question 1.2 demandait au candidat d'expliquer les difficultés rencontrées par les ERP pour appliquer cette loi.

Les copies valorisées étaient celles qui mettaient en avant les contraintes financières (investissement, rentabilité).

La question 1.3 demandait au candidat de présenter les obligations des employeurs en matière de recrutement des personnels en situation de handicap.

Le jury valorisait les candidats qui avaient bien cerné le sens de la question et qui ne réalisaient pas une synthèse de textes partiellement hors sujet. Là encore, le candidat devait adapter sa réponse à la situation de l'Hôtel YY.

La question 1.4 demandait au candidat d'explicitier les freins au recrutement de personnel en situation de handicap.

Les copies valorisées sont celles qui distinguaient au moins 4 freins « pertinents ». Les candidats ont souvent produit des exemples issus de leur expérience, mais ont parfois manqué de recul.

La question 1.5 demandait au candidat de citer les contraintes légales liées à la création d'un fichier client numérique.

Le jury valorisait les réponses issues de la documentation fournie et attendait un complément d'informations provenant des connaissances du candidat

La question 1.6 demandait au candidat de préciser l'impact de ces contraintes pour l'établissement de M. Janson, propriétaire de l'Hôtel-Restaurant YY.

Les copies valorisées devaient indiquer l'impact de la réglementation sur la constitution des fichiers clients utiles pour l'hôtel YY (100% accessible aux personnes en situation de handicap) afin de proposer des prestations adaptées à ses clients.

Remarques :

Certains candidats se sont contentés de recopier les annexes plutôt que d'en extraire les seules informations utiles pour traiter la question.

DOSSIER 2 à caractère économique

Objectifs :

- Argumenter sur le choix d'un nom pour l'établissement
- Réfléchir sur les moyens de distribution et de communication

Moyens :

Pour réaliser ce travail, le candidat disposait d'une documentation qu'il devait consulter et se servir de ses propres connaissances en matière commerciale.

La question 2.1 demandait au candidat de recenser les qualités d'un nom d'entreprise ou marque de façon générale.

Les copies valorisées sont celles dans lesquelles le candidat a proposé et justifié au moins 4 qualités pertinentes pour le choix du nom de l'établissement.

La question 2.2 demandait au candidat d'indiquer les contraintes de nature juridique quant au choix du nom.

Le jury appréciait les copies dans lesquelles les candidats ont clairement limité leur réflexion aux critères juridiques et abordé la notion de disponibilité du nom.

La question 2.3 demandait au candidat d'argumenter autour d'un nom proposé dans le sujet.

Les copies valorisées sont celles qui faisaient l'analyse sur les 4 mots composant le nom proposé et ce, quel que soit leur avis.

La question 2.4 demandait au candidat de rappeler les principales rubriques que l'on devrait retrouver dans le futur site internet de l'hôtel YY.

Les copies valorisées sont celles qui n'omettaient aucune des rubriques incontournables, en plus de la présentation générale de l'hôtel-restaurant, comme la réservation en ligne, les liens et les avis des clients.

La question 2.5 demandait au candidat de proposer des techniques visant à augmenter la visibilité du site internet de l'établissement sur la toile.

Les copies valorisées sont celles qui traitaient bien de la visibilité du site internet, notamment par des techniques de référencement, et non pas de la visibilité de l'établissement lui-même.

La question 2.6 demandait au candidat d'argumenter sur l'opportunité de la mise en place d'une application mobile.

Les copies valorisées sont celles dont les candidats se positionnaient et justifiaient leur choix.

La question 2.7 demandait au candidat de présenter les différents canaux de distribution en donnant un avantage et un inconvénient pour chacun d'eux.

Les copies valorisées évoquaient bien la distribution et non la communication. De très nombreux candidats ont confondu ces deux variables.

La question 2.8 demandait au candidat de proposer des relais de communication pour faire connaître l'hôtel YY.

Les copies valorisées sont celles dont les candidats proposaient des relais de communications classiques et spécifiques à la cible visée. De nombreux candidats ont confondu relais de communication et intermédiaires de distribution, voire supports de communication.

Remarques : Les candidats ont globalement traité le dossier 2 sans difficultés, compte tenu des directives précises et de la mise à disposition d'annexes ciblées. Toutefois, il est à noter que de très nombreux candidats ont confondu les notions de distribution et de communication, ainsi que la visibilité du site avec celle de l'établissement.

DOSSIER 3 à caractère managérial

Objectifs :

- Evaluer les investissements et le coût d'occupation de l'hôtel.
- Calculer le seuil de rentabilité
- Calculer le prix de vente des chambres suivant plusieurs méthodes.
- Juger de la faisabilité financière du projet

Moyens :

Pour réaliser ce travail, le candidat disposait d'une documentation qu'il devait consulter et se servir de ses propres connaissances pour réaliser les calculs et conclure sur le projet. Le travail était facilité grâce à la mise à disposition au cours du questionnement d'un des résultats qu'il fallait calculer.

La question 3.1 demandait au candidat de calculer le montant de l'investissement du projet.

Les copies valorisées sont celles dans lesquelles le candidat calculait le coût global du projet d'investissement en tenant compte des informations chiffrées fournies et en faisant preuve de bon sens.

La question 3.2 demandait au candidat de proposer au moins une raison de divergence entre devis et les estimations

Le jury appréciait les copies dans lesquelles le candidat donnait au moins une réponse pertinente pour justifier cet écart.

La question 3.3 demandait au candidat de calculer les dotations aux amortissements

Le jury appréciait les copies qui présentaient les calculs de dotation aux amortissement des constructions distincts de ceux des matériels et équipements.

La question 3.4 demandait au candidat de calculer le montant de l'emprunt et des intérêts de la première année.

Les copies valorisées sont celles dans lesquelles les candidats ont donné les deux valeurs attendues et présenté leurs calculs. De nombreux candidats ont éprouvé des difficultés au calcul des seuls intérêts.

La question 3.5 demandait au candidat de calculer les coûts d'occupation prévisionnels pour la première année et d'en déduire le montant de R.B.E.

Le jury appréciait les copies dans lesquelles le candidat reprenait les données calculées aux questions précédentes et déduisait le Résultat Brut d'Exploitation (R.B.E.) attendu sans calcul : de très nombreux candidats ont recalculé le RBE par méconnaissance de la structure du tableau de gestion.

La question 3.6 demandait au candidat de calculer le seuil de rentabilité en valeur.

Le jury appréciait les copies dans lesquelles le candidat aboutissait au résultat attendu. De nombreux candidats se sont perdus dans des calculs inutiles et erronés.

La question 3.7 demandait au candidat de ventiler le chiffre d'affaires entre « Hébergement » et « Restauration »

Le jury appréciait les copies dans lesquelles le candidat aboutissait aux résultats attendus en indiquant leurs calculs, de simples applications de pourcentages.

La question 3.8 demandait au candidat de calculer le prix moyen d'une chambre

Le jury appréciait les copies dans lesquelles le candidat aboutissait au résultat attendu, en fonction du CA Hébergement calculé précédemment.

La question 3.9 demandait au candidat de calculer le prix moyen de la chambre en utilisant la « règle du 800^{ème} » et le comparer au prix moyen obtenu dans la question précédente.

Le jury appréciait les copies dans lesquelles le candidat a su appliquer la règle donnée en annexe et qui opérait la comparaison demandée.

La question 3.10 demandait au candidat de conclure sur l'opportunité du projet

Le jury appréciait les copies dans lesquelles le candidat réalisait une synthèse à partir des résultats obtenus précédemment.

Remarques

Des erreurs dans le calcul des coûts d'occupation, du seuil de rentabilité en valeur et du montant de l'emprunt.

Mauvaise application de la « règle du 800^{ème} » donnée en annexe.

La non-justification des calculs peut être préjudiciable au candidat.

Ce dossier n'a souvent que partiellement été traité et la conclusion a souvent été trop succincte (manque de connaissance et/ou non maîtrise du temps pour le traitement de ce dernier dossier).

4. L'ADMISSION : ANALYSE DE LA SESSION 2016

4.1 ÉPREUVE DE DOSSIER

L'épreuve permet au candidat de montrer sa capacité à :

- Transposer des situations professionnelles réelles en situations didactiques,
- Communiquer avec le jury,
- Connaître les contenus correspondants aux programmes et référentiels des diplômes de la voie professionnelle en hôtellerie restauration,
- Se projeter dans le métier d'enseignant,
- Intégrer les éléments de la culture numérique nécessaire à l'exercice du métier,
- Créer du lien avec les autres disciplines,
- S'inscrire dans une démarche de veille culturelle, technique et professionnelle,
- Respecter les valeurs de la république et agir en fonctionnaire de l'état de façon éthique et responsable.

4.1.1 CONSEILS ET PRECONISATIONS CONCERNANT LE DOSSIER

Les membres du jury ont particulièrement apprécié les candidats qui ont su se différencier par une lecture attentive et une prise en compte des rapports de jurys.

Le jury tient à valoriser les dossiers qui présentent :

- une situation problème prise au cœur des métiers dans l'option choisie, issue de son parcours et traitée dans différents contextes professionnels,
- une certaine originalité,
- une production, par le candidat, personnelle et authentique,
- des pistes de réflexion sur la manière d'exploiter la situation professionnelle en tant qu'enseignant,
- une forme globale agréable à lire, illustrée par des schémas, des tableaux, etc.,
- des annexes pertinentes et en lien avec le dossier.

Les membres du jury ont regretté :

- une présentation ne facilitant pas la lecture du dossier ; des annexes nombreuses et non adaptées,
- le manque de soin dans la présentation du dossier,
- des fautes d'orthographe et des erreurs de syntaxe qui interrogent quant à la capacité du candidat à exercer le métier d'enseignant,
- la présence de dossiers théoriques empruntant des thématiques soit trop transversales (HACCP, développement durable, etc.), soit trop pédagogiques ne permettant pas de mettre en valeur la culture technique et professionnelle du candidat,
- le développement d'une séance ou séquence pédagogique alors que seules des pistes pour une transposition pédagogique sont attendues,
- une compilation de ressources diverses (y compris des dossiers de candidats des sessions antérieures) ne s'appuyant pas sur le parcours personnel et professionnel du candidat,
- l'absence de références concernant les sources.

Rappel sur la construction du dossier

Le jury demande au candidat de noter sur la page de garde du dossier, son nom et numéro de candidat ainsi que le titre de la situation problème présentée.

Trois exemplaires sont demandés à chaque candidat. Il doit les transmettre, dans les délais annoncés, à l'établissement organisateur du concours. Ils sont à adresser à l'attention du (de la) proviseur(e).

La composition du dossier est strictement limitée à **une dizaine de pages**. **Le nombre d'annexes ne doit pas excéder cinq pages**. Elles doivent apporter une réelle valeur ajoutée à la situation problème traitée. En annexe, **le curriculum vitae du candidat est recommandé** (dans la limite d'une page).

Le dossier doit s'appuyer sur **une situation problème observée ou vécue par le candidat**, au cours de sa formation ou lors d'une expérience professionnelle.

Le choix du thème est primordial. Il doit **se référer au cœur de métier de l'option choisie** et permettre au candidat de mettre en avant des expériences significatives dans l'exercice du métier concerné. Ces expériences peuvent alors être transposées dans le cadre de l'enseignement, et valoriser sa culture professionnelle et technique. **Seules des pistes sont attendues pour la transposition pédagogique** de la situation professionnelle.

Le candidat doit montrer, dans la rédaction de son dossier, qu'il atteste des **qualités rédactionnelles** attendues pour enseigner. Une attention toute particulière doit être apportée à la présentation. Une relecture des dossiers par des tierces personnes est vivement recommandée.

En cas d'échec au concours, il est recommandé au candidat de **ne pas représenter le même dossier**.

4.1.2 CONSEILS ET PRECONISATIONS CONCERNANT L'ENTRETIEN

Le candidat est invité à :

- Lire attentivement le sujet pour être à même d'y répondre avec pertinence.
- Structurer la présentation de l'exposé (parcours personnel et professionnel, situation problème, sujet proposé).
- Expliciter le choix des stratégies et modalités pédagogiques mises en œuvre (exemples : co-animation, activités de projet, partenariat, visite d'entreprise, type de séquence d'enseignement, etc.).
- Faire preuve de réactivité dans le cadre d'un échange dynamique et constructif avec le jury.
- S'entraîner dans des conditions proches de l'épreuve.
- Exploiter correctement le temps de préparation en loge. C'est un temps permettant de structurer sa prestation. Il n'est pas conseillé de rédiger dans le détail le contenu de la totalité de l'intervention. Il s'agit avant tout de mettre en perspective les différents éléments, mots clefs de sa présentation ainsi que la réponse au sujet posé par le jury.
- Rencontrer différents acteurs du monde éducatif, en particulier des enseignants (lycées professionnels, CFA, etc.) et des personnels de direction lorsqu'il n'a aucune expérience de l'enseignement. L'objectif est de s'imprégner de l'environnement scolaire et de mesurer la dimension pédagogique qui est attendue de la part d'un enseignant.
- S'approprier les référentiels et guides d'accompagnement pour acquérir les bases théoriques nécessaires à la construction d'une argumentation pédagogique reposant sur des éléments concrets.

Le jury tient à valoriser les prestations qui :

- s'illustrent par une grande aisance dans la communication et les échanges avec le jury,
- font preuve d'humilité et de qualités humaines,

- sont convaincants, authentiques et dynamiques,
- attestent d’une préparation rigoureuse de l’épreuve et d’une bonne connaissance du secteur de la restauration, du métier d’enseignant et du système éducatif,
- démontrent des capacités d’analyse, d’écoute, de communication et d’argumentation,
- illustrent leurs réponses d’exemples professionnels précis.

Le jury regrette :

- le manque de véracité dans les faits avancés,
- Une mauvaise exploitation du temps disponible pour la partie « exposé »,
- une présentation confuse et non structurée,
- un manque de curiosité professionnelle et l’absence de veille technologique,
- une difficulté à se détacher des écrits réalisés en loge,
- un traitement partiel de la question posée par le jury ; les candidats se sont contentés de présenter le contenu de leur dossier,
- un exposé hors-sujet,
- Un manque de projection dans le métier d’enseignant lors de l’exploitation pédagogique.

Quelques sites sont à privilégier :

Le site du Ministère de l’Éducation Nationale www.education.gouv.fr

Le centre de ressources nationales en hôtellerie restauration (CRNHR) <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles>

4.2 ÉPREUVE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

L’épreuve consiste à concevoir et à présenter une séance pédagogique relative à des référentiels de diplômes préparés dans la voie professionnelle, adaptés à un niveau de formation donné et inscrits dans des progressions disciplinaires fournies ou à définir. Le sujet précise en outre, dans ce contexte, les mises en situations professionnelles que le candidat effectue devant le jury.

Les situations de travail réelles proposées visent à apprécier les aptitudes du candidat à conduire des séances mobilisant les savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques des domaines professionnels de l’option, dans le respect de la réglementation en vigueur en matière d’hygiène et de sécurité au travail. Les mises en situations professionnelles réalisées en cuisine peuvent se faire en présence d’élèves n’ayant pas forcément le niveau réel indiqué dans le sujet.

4.2.1 PRESENTATION DES PHASES DE L’EPREUVE ET PRECONISATIONS

Phase 1 : Conception de la séance pédagogique Durée : 1h30

En entrant dans la salle de conception, chaque candidat tire au sort un N° de poste (N° d’anonymat).

Cette première phase consiste à concevoir des documents pédagogiques, didactiques et techniques.

Les candidats disposent uniquement du matériel fourni par le centre :

- Un poste informatique doté de la version PACKOFFICE –Excel et Word – LIBRE OFFICE – OPEN OFFICE.

- Un sujet en format papier présentant le déroulement horaire de l'épreuve, les consignes, les tâches à réaliser, la fiche technique imposée, la technique à mettre en œuvre sous l'angle de la démarche expérimentale et la fiche récapitulative de matière d'œuvre.
- Une clé USB comprenant des référentiels de certification des diplômes préparés dans la voie professionnelle (Baccalauréat professionnel cuisine, CAP cuisine), un exemple de fiche d'intention pédagogique vierge, des exemples de fiches techniques (pour le plat libre), un exemple de fiche de dégustation, un exemple de fiche de démarche expérimentale.

Remarques :

L'accès à internet n'est pas possible. Aucun vidéo projecteur n'est mis à disposition. Aucun document personnel n'est autorisé.

La salle informatique est dotée d'imprimantes en réseau – il est essentiel que le candidat indique en pied de page son numéro d'anonymat.

Le jury souligne les points positifs observés :

- la qualité d'écoute et le respect des consignes ;
- le respect des consignes données à l'accueil ;
- dans la plupart des cas, les candidats rédigent les documents qui leur sont demandés ;
- la qualité des travaux pédagogiques fournis par certains candidats ;
- la structuration des séances pédagogiques ;
- le niveau de classe des élèves est pris en compte dans la démarche pédagogique proposée ;
- certains candidats développent des objectifs par compétences en relation avec le référentiel BAC.

Le jury propose des axes d'amélioration :

- l'ensemble du sujet doit être lu avec attention afin de bien prendre en compte toutes les contraintes ;
- la fiche d'intention pédagogique doit être claire, complète et structurée, il convient de choisir parmi les deux supports proposés ;
- dans le cadre de la fiche technique de conception, le candidat doit faire preuve d'originalité, de proposer des mets et garnitures correspondants aux tendances culinaires du moment ;
- le vocabulaire doit être professionnel et technique ;
- l'intitulé de la recette concernant la fiche technique créative doit respecter les codes et usages professionnels ;
- les choix techniques doivent être justifiés ;
- le choix du thème et les objectifs de la séance doivent être clairement définis ;
- le candidat doit faire preuve de plus de réalisme et de pragmatisme dans le découpage horaire de la fiche d'intention pédagogique ;
- le jury doit retrouver une réelle corrélation entre les documents écrits et la réalisation pratique ;
- un document ou une démarche d'évaluation doit être proposé (tableau, quizz, auto-évaluation...).

Le jury conseille de respecter les modalités suivantes :

- les documents remis au jury et aux élèves ne doivent pas comporter de fautes d'orthographe ou de syntaxe.
- le temps de travail doit être optimisé afin de fournir les des documents demandés (fiche technique, fiche d'intention pédagogique, document d'évaluation, fiche de démarche expérimentale, fiche de dégustation) ;
- lors de l'élaboration de la fiche technique du plat libre, utiliser le maximum des produits proposés dans le panier, de manière rationnelle et optimale ;
- imprimer l'ensemble de son dossier en **deux exemplaires**. Le jury se chargera de photocopier les documents supplémentaires nécessaires ;
- **le candidat doit d'imprimer les documents au fur et à mesure de leur conception ;**

- le candidat doit avoir une maîtrise suffisante de l'outil informatique.

Phase 2 : Réalisation de la séance pédagogique

Durée : 4 h00

Cette deuxième phase consiste à mener la séance pédagogique conçue lors de la phase 1.

Le candidat prend en charge un ou plusieurs élèves dans l'atelier pédagogique, en lui(eur) présentant la situation professionnelle dans le contexte indiqué.

Le candidat dispose d'un tableau blanc et de quatre feutres de couleur (confiés par le jury) pour animer la mise en situation de la séance. L'exploitation de ce support pédagogique est essentielle et doit être réalisée avec soin (qualité de l'écriture, orthographe, code couleur, précision de l'intention pédagogique...). Le tableau est un vecteur simple de transmission des informations en élaborant des schémas, croquis ou dessins.

Les supports magnétiques préconçus ne sont pas autorisés. Les éléments de fixation (pâte à fixe...) ne sont pas fournis par le centre.

Le candidat met en œuvre et anime la séance pédagogique en présence des membres du jury et des élèves. Il est chargé d'organiser la production ainsi que le dressage des plats en respectant la démarche. Les horaires de dressage des préparations ne sont pas imposés, ils sont laissés à la libre appréciation du candidat. Les plats doivent être dressés pour être dégustés par les membres du jury. L'envoi des plats n'est pas une finalité de la séance, mais il doit permettre une exploitation pédagogique. Le candidat anime une dégustation pédagogique, il peut également terminer sa séance par des rituels d'évaluation et de synthèse.

Au cours de la séance, le candidat doit mettre en œuvre une démarche expérimentale dont le thème est imposé par le sujet. L'élève doit être mis en situation de raisonnement tant dans la découverte, l'observation, puis l'analyse, afin de comprendre, et déduire des règles à tirer de l'expérience.

Le candidat doit mobiliser des savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques du domaine professionnel. Il doit également intégrer dans sa démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail, l'ergonomie et la connaissance des diplômes de la voie professionnelle tout en favorisant les apprentissages des élèves.

La remise en état des locaux est effectuée dans le temps imparti.

Le jury souligne les points positifs observés :

- certains candidats se sont bien préparés à l'épreuve et gèrent mieux le stress ;
- la qualité relationnelle avec les élèves est satisfaisante ;
- certains candidats ont su dynamiser la séance pédagogique et rendre attentifs les élèves ;
- la phase de dégustation pédagogique est réalisée dans un cadre bien précis et au moment opportun ;
- les postes sont généralement organisés et propres ;
- la remise en état des locaux est globalement satisfaisante.

La notion de « compétence » mentionnée dans le référentiel Baccalauréat professionnel cuisine et Certificat d'aptitude professionnel cuisine est abordée au cours de la séance.

Le jury propose des axes d'amélioration

- En matière d'organisation et de communication :

- le candidat est **acteur** de la production et doit impérativement démontrer ses compétences techniques. Il ne doit pas se contenter d'observer les élèves ;

- le candidat doit **impérativement** respecter les contraintes horaires de l'épreuve en intégrant les différentes phases d'une démarche pédagogique (production, dressage, dégustation, synthèse, évaluation et remise en état des locaux), l'ordre chronologique reste à l'appréciation du candidat ;
- le jury constate que le tableau n'est pas toujours utilisé de manière optimale ;
- la prise de note par les élèves est vivement conseillée sur les supports prévus par le candidat ;
- la phase de dégustation pédagogique doit être menée de manière pertinente et doit favoriser l'échange avec les élèves ;
- le candidat se doit de communiquer de manière professionnelle et bannir le langage familier ;
- le candidat doit positionner le ton de sa voix en fonction de l'environnement et des élèves ;
- le candidat doit adopter une attitude permettant d'évaluer son rayonnement et son dynamisme ;
- le jury constate que l'utilisation du tableau est dans l'ensemble réalisé, mais les repères (organisation, recette, objectifs, ordonnancement dans le temps...) n'apparaissent pas clairement ;
- tout problème rencontré au cours de la séance est à signaler auprès des membres du jury (denrées, matériels, élèves, ...);
- la synthèse de fin de séance proposée par le candidat doit permettre de démontrer ses capacités d'analyse et d'évaluation avec les élèves.

- **En matière de pratique professionnelle :**

- les bases techniques doivent être suffisamment maîtrisées.(exemples : la pâtisserie, les cuissons, les garnitures...);
- l'optimisation des produits sera une préoccupation permanente pour le candidat ;
- l'interdisciplinarité doit être privilégiée dans l'exploitation pédagogique de la séance (Technologie, sciences appliquées, gestion appliquée...).L'apport d'explications sur les phénomènes physico-chimiques est vivement conseillé ;
- le candidat doit porter une attention particulière au dressage selon les exigences professionnelles (température, netteté, propreté et créativité) ;
- le candidat doit apporter une attention particulière aux assaisonnements ;
- le candidat veille à utiliser le matériel adapté en fonction des préparations ;
- la démarche expérimentale ne doit pas se limiter à une démonstration technique ;
- le candidat doit tenir compte du niveau de formation des élèves indiqués dans le sujet.

- **En matière d'hygiène et de sécurité :**

- la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité doit davantage être respectée ;
- le candidat vérifie le panier de marchandises en entrant dans la cuisine et gère les produits non sélectionnés (produits filmés et étiquetés, stockage réglementaire...);
- les produits non utilisés durant la production doivent être rendus au jury ;
- le candidat doit stocker de façon réglementaire les denrées ;
- le candidat apportera une attention particulière à sa tenue professionnelle, complète et conforme aux exigences de la profession ;
- le candidat doit intégrer des notions de développement durable dans ses pratiques ;
- le candidat est garant de la sécurité des élèves tout au long de la séance.

Phase 3 : Entretien

Durée : 20 min

Cette troisième phase d'une durée de 20 minutes se déroule en deux temps.

Dans un premier temps, un exposé de quelques minutes permet au candidat de justifier les choix pédagogiques et professionnels mis en œuvre durant la séance. Celle-ci permet également au candidat d'analyser objectivement sa prestation, tant sur le plan technique que pédagogique.

Dans un deuxième temps, il répond aux questions du jury durant 10 à 15 minutes environ. Au cours de l'entretien, les membres du jury procéderont à un échange de quelques minutes en langue anglaise.

Le jury souligne les points positifs observés :

- les candidats présentent des analyses pertinentes et satisfaisantes concernant leurs démarches pédagogiques mises en œuvre auprès des élèves ;
- les entretiens permettent d'argumenter les choix pédagogiques.

La majorité des candidats est à l'écoute des conseils.

Le jury propose des axes d'amélioration :

- le candidat doit mener un exposé de manière structurée en choisissant des arguments pertinents en respectant le temps imparti et en prenant des notes au besoin ;
- le candidat doit commencer son exposé par une analyse objective de sa prestation et de celle des élèves.
- des axes de remédiation pédagogiques et professionnels doivent être proposés ;
- le candidat doit s'exprimer sur l'ensemble de sa séance pédagogique et ne doit pas se focaliser sur la production ;
- l'ensemble des champs professionnels (référentiel, période de formation en entreprise, évaluation...) peut être exploité par les membres du jury. Le candidat doit donc connaître les termes pédagogiques (objectif général, objectif opérationnel, compétences, prérequis...) ;
- la notion de coût (ratio, coût matière, prix de vente...) peut également être abordée au cours de l'entretien ;
- le candidat doit maîtriser des notions de base en anglais.

Le jury conseille de respecter les modalités suivantes :

- La maîtrise des compétences de communication (verbales, non-verbales) concourt à la réussite de l'entretien ;
- L'écoute des conseils formulés par les membres du jury ;
- Une attitude favorable à l'échange et à la communication. Il doit, également, se tenir informé des évolutions culturelles et technologiques du secteur de la restauration.

4.2.2 SYNTHÈSE

La réussite au concours passe par une préparation personnelle aux différentes étapes de l'épreuve. Les membres du jury constatent que la plupart des candidats se contentent de réaliser des préparations simples sans réellement démontrer l'ensemble de leurs capacités techniques.

La volonté du candidat à devenir enseignant se traduit par :

- une maîtrise des techniques de base de la cuisine et de la pâtisserie ;
- une veille technologique permettant l'actualisation des savoirs et compétences à transmettre ;
- une capacité à partager des connaissances, des compétences de communication et d'animation ;
- un savoir-être conforme aux exigences de la profession ;
- une capacité d'écoute, d'analyse et d'auto-évaluation.

Il est important de rappeler que l'enseignant reste un référent pour l'élève. La qualité de l'échange entre le professeur et l'élève est primordiale pour la transmission des savoirs.



Concours de recrutement du second degré

Rapport de jury

ANNEXES

Annexe 1 - sujet technologie CAPLP externe organisation et production culinaire

Annexe 2 - sujet d'analyse économique, juridique et managériale

SUJET CAPLP Externe

SECTION : HÔTELLERIE-RESTAURATION Option : Organisation et production culinaire

SESSION 2016

Durée 5 heures

Matériel autorisé

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 99

Le prêt entre candidats est interdit.

Ce sujet comporte 9 pages

AVERTISSEMENT

Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses documents annexes vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner **explicitement** dans votre copie.

- *Dans le cas où un(e) candidate(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.*
- ***N.B. : Hormis l'en-tête détachable, la copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.***
- *Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.*
- ***Toutes les annexes sont à rendre avec la copie.***

PRÉSENTATION DU SUJET



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur

Contexte professionnel

Le conseil régional de la région Provence Alpes Côte d'Azur (PACA) souhaite réhabiliter et mettre en valeur l'ancien dispensaire des TAMARIS situé dans le village de Castellar, proche de la frontière italienne, à 5 km de Menton.

En tant que professionnel de la restauration, vous êtes recruté par le service éducatif du conseil régional de la région Provence Alpes Côte d'Azur. Celui-ci souhaite dynamiser les partenariats avec les écoles hôtelières et les grands chefs régionaux, tout en valorisant les produits marqueurs locaux.

Vous participez au projet visant à transformer ce bâtiment classé monument historique, en pôle de restauration axé sur la découverte culturelle, touristique et gastronomique.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS & BARÈME DE NOTATION

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Activités	Barème
Dossier 1	Bâtiment HQE¹, une démarche responsable	Document 1 <i>Bâtiment HQE®, une démarche responsable</i>	Annexe 1 <i>Charte développement durable</i>	Analyser le document Rédiger une charte	16 points
Dossier 2	Produits régionaux et partenariats locaux			<i>Concevoir une fiche produit</i> <i>Rédiger un courrier</i>	21 points
Dossier 3	Ingénierie et sécurité alimentaire	Document 2 <i>Plan de masse du bâtiment</i>		Réaliser un schéma de production Déterminer les besoins en matériel Critiquer le plan de masse	20 points
Dossier 4	Organisation de la production et de la distribution		Annexe 2 <i>Menu d'inauguration du dispensaire</i> Annexe 3 <i>Connaissance de produit : l'agneau</i>	Concevoir une fiche technique	23 points

¹ Haute Qualité Environnementale®

DOSSIER 1**Bâtiment HQE®, une démarche responsable**

La réhabilitation du dispensaire s'inscrit dans une démarche éco-responsable et dans un engagement lié au développement durable.

1. Analyser l'article de presse concernant l'ouverture du premier restaurant HQE® **Document 1** et présenter les axes principaux valorisant le développement durable sur le chantier de réhabilitation du dispensaire. **(Réponses à rédiger sur votre copie)**
2. Vous souhaitez sensibiliser vos collaborateurs au développement durable. À cette fin, vous complétez, Annexe 1 la « charte qualité » présentant les 8 engagements éco-responsables choisis par l'entreprise.

DOSSIER 2**Produits régionaux et partenariats locaux**

Le conseil régional souhaite valoriser l'utilisation des produits régionaux en développant un partenariat entre un grand chef et les écoles hôtelières de la région.

3. Présenter un produit régional de votre choix sous la forme d'une « fiche de présentation produit ».
4. Vous sollicitez un chef célèbre représentatif de la région, qui accepte le partenariat.

Afin de convaincre les proviseurs et enseignants de s'investir dans cette action, rédiger un courrier de présentation mettant en exergue :

- le nom et la présentation du chef « parrain » ;
- cinq axes de valorisation du « produit régional » sous la forme d'activités pédagogiques (avec les élèves).

(Réponses à rédiger sur votre copie)

DOSSIER 3**INGENIERIE ET SECURITE ALIMENTAIRE**

Dans le cadre de la réhabilitation du dispensaire, le maître d'œuvre du projet prévoit deux pôles de restauration.

Le premier est composé d'un local de production, de ses annexes ainsi que d'une salle de restaurant.

Le second pôle dédié aux activités complémentaires, est équipé d'un local destiné aux démonstrations culinaires ainsi qu'aux dégustations. Une autre salle est réservée à la commercialisation des produits locaux et régionaux, à la manière d'une épicerie fine.

5. Dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire lié à l'activité de l'épicerie fine, vous proposez un schéma de production pour la « soupe de petits poissons de roche sous-vide ». À cette occasion, vous rappelez la réglementation en vigueur concernant l'étiquetage destiné aux consommateurs.
6. Déterminer les besoins en matériel pour réaliser la production et la distribution des PCEA².

² Plat Cuisiné Elaboré à l'Avance

7. Étudier le plan de masse (**document 2**). Réaliser une analyse critique concernant l'implantation des locaux en tenant compte de la réglementation en vigueur.

(Réponses à rédiger sur votre copie)

DOSSIER 4

ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DE LA DISTRIBUTION

L'inauguration du dispensaire approche. Elle mettra à l'honneur les deux régions frontalières à travers un menu créatif et original. Un producteur d'agneau de Sisteron accepte de participer à l'évènement afin de valoriser son produit.

8. Proposer le menu d'inauguration en complétant l'**Annexe 2**.
9. Concernant le dessert, proposer une recette à base d'huile d'olive de la région PACA bénéficiant d'un signe de qualité. Le dessert est servi à l'assiette. Rédiger une fiche technique de fabrication (pour 10 personnes) comprenant un croquis du dressage, ainsi qu'une argumentation commerciale.
(Réponses à rédiger sur votre copie)
10. Lors de cette soirée, une affiche destinée aux élèves des écoles hôtelières sera présentée. Vous participez à l'élaboration de l'affiche **Annexe 3**.

CONSTRUCTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION CERTIFIÉ HQE®

Démarche HQE® Construction par Certivéa.

C'est le premier bâtiment du secteur de la restauration à satisfaire ces exigences de haute qualité environnementale en la matière.

Pour réduire son impact environnemental durant le chantier, l'enseigne a travaillé sur les nuisances sonores et visuelles, sur le choix des produits, matériaux et procédés de construction. La quasi-totalité des déchets a été recyclée. Une vérification des performances thermiques du gros œuvre a été réalisée.

Le toit du restaurant est équipé de 81 m² de panneaux photovoltaïques qui devraient couvrir 60 % des besoins de l'éclairage de l'ensemble du restaurant, extérieurs inclus. Les équipements de chauffage et de climatisation des locaux par air pulsé utilisent des pompes à chaleur de haute performance. Une pompe à chaleur géothermique fournit l'eau chaude sanitaire. Tous les dispositifs d'éclairage, intérieurs ou extérieurs, sont à haut rendement lumineux (ampoules basse consommation ou leds fonctionnant au regard de la luminosité extérieure). Un système de sous-comptage permet une analyse détaillée des consommations par type d'usage et optimise le fonctionnement des équipements.

À l'extérieur, toutes les surfaces hors bâti, voiries, terrasses et parking ont été agrémentées d'une végétation locale, non invasive, non allergène et "*propice au développement de la biodiversité locale*" selon le communiqué de l'enseigne qui précise que "*des fossés de réinjection pour les eaux pluviales dans les nappes phréatiques ont été creusés, et aménagés en zones de biodiversité protégée*".

Des urinoirs, dits "secs" installés dans les toilettes hommes, la récupération des eaux de pluie contribuant pour moitié aux besoins en eaux des sanitaires et l'arrosage des espaces verts, permettent de réduire la consommation en eau du bâtiment de 50 % par rapport à un bâtiment standard. "*La qualité sanitaire de l'air intérieur fait l'objet d'une attention particulière avec notamment le contrôle des teneurs en formaldéhyde³ et COV⁴ des revêtements intérieurs.*"

"*Cette première Certification HQE® obtenue en phase réalisation sur la base du référentiel dit « Générique » publié fin 2011, démontre la pertinence de celui-ci pour des bâtiments jusqu'alors non couverts par la certification. Elle ouvre la voie aux acteurs des secteurs de la restauration qui souhaitent démontrer leur engagement environnemental*" se félicite Patrick Nossent, président de Certivéa.

Extrait du site <http://www.restauration21.fr/> (25/11/14 à 13 :51)

³ Mieux connu sous le nom de formol, c'est un composé organique très volatil

⁴ Composé Organique volatil

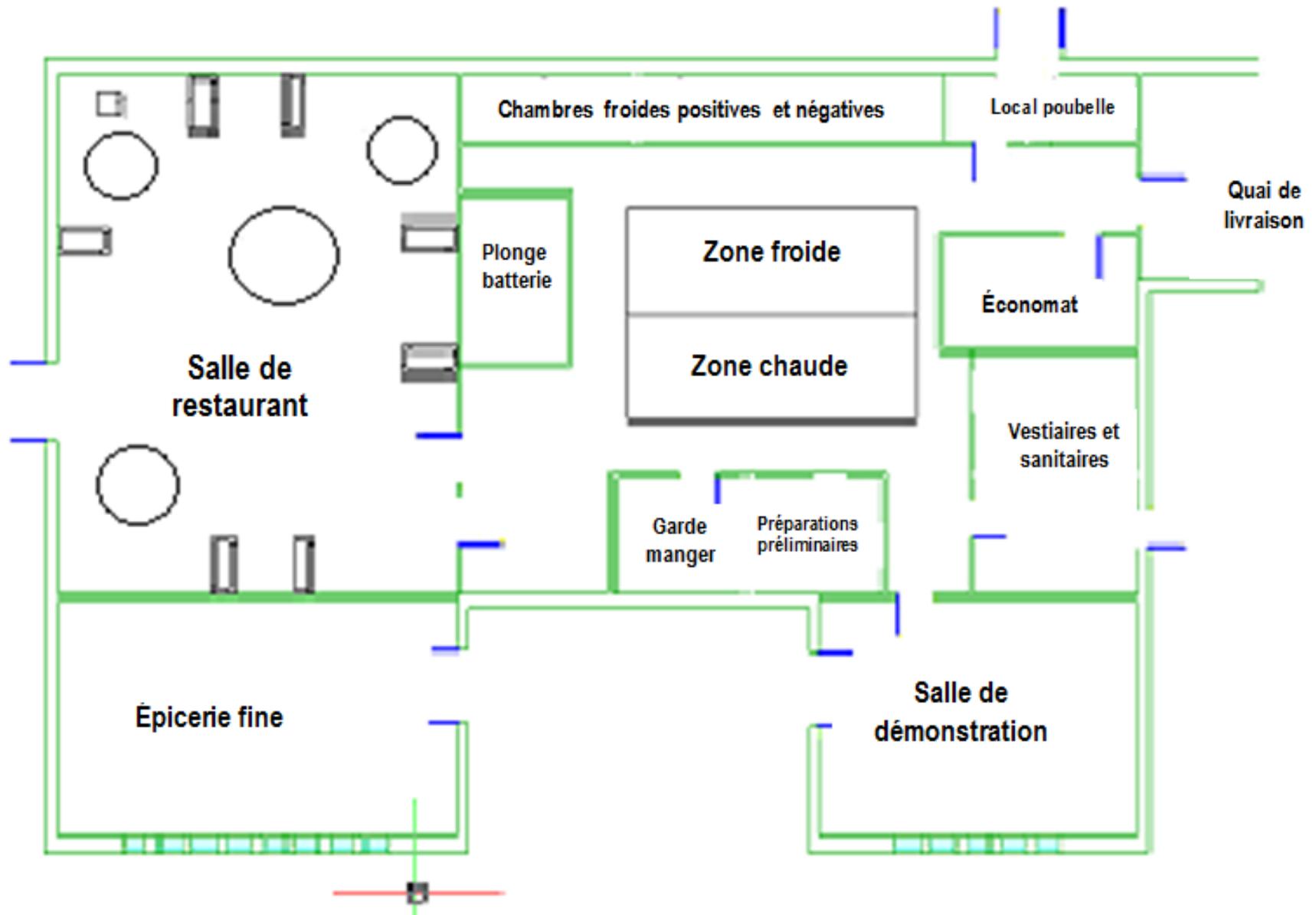


Concours de recrutement du second degré

Rapport de jury

DOCUMENT
2

PLAN DE MASSE DU BATIMENT



CHARTE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Cette charte marque la volonté de notre entreprise d'intégrer prioritairement ces huit engagements à leur politique de développement durable. Elle vise des objectifs concrets qui passent par un plan d'action solide.



- Engagement n°1 :

- Engagement n°2 :

- Engagement n°3 :

- Engagement n°4 :

- Engagement n°5 :

- Engagement n°6 :

- Engagement n°7 :

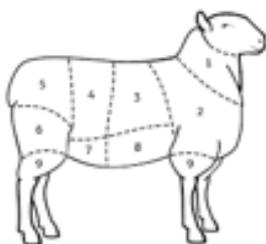
- Engagement n°8 :

ANNEXE 2**Menu d'inauguration du dispensaire**

	Nom du plat	Produits marqueurs PACA et Italie	Argumentation commerciale
Mise en bouche			
Entrée			
Poisson			
Viande			
Fromage			
Mignardise			

ANNEXE 3

Affiche de présentation de l'agneau de Sisteron



La découpe de l'agneau, les catégories de qualité

2 morceaux de 1 ^{ère} catégorie		
1 morceau de 2 ^{ème} catégorie		
2 morceaux de 3 ^{ème} catégorie		



Les utilisations culinaires, les modes de cuisson

3 Modes de cuisson	Morceaux utilisés	Applications culinaires

ANNEXE 2

SESSION DE 2016

CA / PLP

Sujet 1

CONCOURS EXTERNE / CAFEP

Section : HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Option : SERVICE ET COMMERCIALISATION

Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale
en hôtellerie-restauration

Durée : 4 heures – coefficient : 2

Calculatrice autorisée

(conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999).

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Avertissement

Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses documents annexes vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner **explicitement** dans votre copie.

Dans le cas où un(e) candidate(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

N.B. : Hormis l'en-tête détachable, la copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

SOMMAIRE

Le sujet comporte 15 pages numérotées de 1/15 à 15/15.

L'énoncé est composé de 3 dossiers indépendants.

Contenu de l'étude de cas		Pages
Dossier 1	Étude juridique : respect des normes d'accessibilité, obligations en matière d'emploi des personnes handicapées, création et gestion des fichiers numériques	4
Dossier 2	Étude économique : le choix d'un nom, la communication et la distribution de l'établissement	5
Dossier 3	Étude managériale : estimation des coûts et opportunité du projet d'investissement	6

Annexes à consulter		Pages
ANNEXE 1	Des hôtels accessibles Source : Préfecture de la Loire-Atlantique	7 et 8
ANNEXE 2	Accessibilité : un délai supplémentaire en contrepartie d'engagements Source : L'Hôtellerie-Restauration n° 3385, 13 mars 2014	9
ANNEXE 3	Contenu du dossier de demande de prorogation des délais de dépôt ou d'exécution d'une Ad'Ap (d'après l'arrêté du 27 avril 2015) Source : site de L'hôtellerie restauration	10
ANNEXE 4	L'obligation d'emploi en faveur des travailleurs handicapés Source : Ministère de l'emploi, de la cohésion sociale et du logement	10
ANNEXE 5	Extraits de la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, dite « Informatique et libertés » Source : site de la Commission nationale de l'informatique et des libertés	11 et 12
ANNEXE 6	Site internet mobile Source : site hotelier.com	12
ANNEXE 7	Booking & OTA : fin de la clause de parité tarifaire Source : site Hotel-adwords.com	13
ANNEXE 8	Page d'accueil du site Internet Handicap Passion Pêche	13
ANNEXE 9	Informations relatives au management : données financières	14
ANNEXE 10	La règle du 1/800 ^{ème} : un moyen simple de fixer l'objectif de prix moyen annuel Source : Extraits d'un article de J.C. Oulé sur le site web de l'Hôtellerie	15

Hôtel YY

Après une longue expérience internationale dans l'hôtellerie de luxe, les époux Bernard et Martine Janson sont revenus s'installer en Vendée, dans leur ville natale de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, avec leurs deux enfants, Yann et Yaëlle.

Ces derniers viennent d'obtenir respectivement un bac professionnel "Cuisine" et un BTS "Hôtellerie-restauration". Les époux Janson sont particulièrement fiers de la réussite de leur fils, qui a choisi la cuisine, malgré un handicap moteur (paralysie des jambes).

Bernard Janson, le père de famille, vient d'hériter de ses parents d'un terrain constructible magnifiquement situé dans la commune de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Très liés, les Janson envisagent de créer un hôtel-restaurant de standard trois étoiles, afin de l'exploiter en famille. Ils voudraient que cet établissement accueille tout type de clientèle mais qu'il ait un avantage concurrentiel en assurant son accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Sensibilisés à la problématique du handicap, les époux Janson ont trouvé, dans leur commune d'origine, le cadre idéal pour leur projet. En effet, Saint-Gilles-Croix-de-Vie mène depuis 2003 une politique active vis-à-vis des personnes handicapées pour favoriser leur accessibilité au centre-ville, à la plage, ainsi qu'à diverses activités notamment nautiques. Cette politique d'ouverture devrait être couronnée par l'obtention du label « Destination pour tous ». Ce label séduit les personnes à mobilité réduite dont une partie de la clientèle senior.

En outre, le bureau d'information touristique de Saint-Gilles-Croix-de-Vie a obtenu, en juin 2012, le label Tourisme & Handicap pour les 4 familles de handicap (visuel, moteur, auditif et mental).

Avant de se lancer, les époux Janson ont visité l'hôtel-restaurant 3 étoiles Penn Brehon à Paimpol en Bretagne. Cet établissement est réputé notamment pour la qualité de son accueil à destination des personnes à mobilité réduite et son taux d'occupation à l'année atteint les 60 %. L'ensemble des locaux (chambres, salons, salles de restaurant, etc.) est accessible aux personnes en fauteuil roulant.

Après leur séjour au Penn Brehon et un long entretien avec M. Le Pennec'h, propriétaire de cet établissement florissant, les Janson sont définitivement convaincus de la viabilité de leur projet. M. Le Pennec'h a insisté sur l'intérêt d'avoir l'ensemble des chambres adaptées aux personnes à mobilité réduite car il accueille une forte clientèle de clubs du troisième âge et d'association de personnes handicapées. Cette clientèle permet une fréquentation notamment hors saison.

Ils montent donc un dossier de création pour un hôtel-restaurant (établissement recevant du public de 5^{ème} catégorie) de 40 chambres à Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

Chaque membre de la famille apporte ses compétences dans ce projet commun. Fort de son expérience professionnelle, Bernard Janson va prendre en charge les questions d'ordre juridique. Sa femme Martine, ancienne assistance de direction, assurera la partie comptabilité et gestion. Les enfants du couple seront chargés respectivement de la cuisine pour Yann et du marketing au sens large pour Yaëlle.

Par ailleurs, un regard extérieur, le vôtre, semble le bienvenu pour finaliser l'ensemble des dossiers qu'ils ont constitués.

Dossier 1 - Étude juridique

Sa riche expérience professionnelle a appris à Bernard Janson que l'insertion des personnes handicapées dans la société est difficile. Il a pu constater que Londres ou les pays nord-américains ont une longueur d'avance sur notre pays en matière de prise en compte du handicap, en dépit de la législation et des récentes échéances légales françaises.

Pour mettre leurs actes en cohérence avec leurs convictions, les Janson envisagent de recruter au moins un salarié handicapé sur les huit qui s'avèrent indispensables au fonctionnement de leur futur établissement. Ils sont également convaincus, indépendamment des obligations légales, de la nécessité tant éthique que commerciale d'assurer l'accueil de tous les clients, valides ou non.

Les Janson vous demandent votre assistance en ce qui concerne les trois thèmes suivants : le respect des normes d'accessibilité des E.R.P. (Établissements Recevant du Public), l'obligation d'emploi des personnes handicapées et les règles relatives à la constitution de fichiers numériques pouvant comporter des données sensibles.

Vous disposez des **annexes 1 à 5** pour vous aider dans votre réflexion.

A) Le respect des normes d'accessibilité

- 1.1. **Rappeler** à Monsieur Janson les principales obligations légales relatives à la création de leur établissement recevant du public (ERP) et résultant de la loi du 11 février 2005.
- 1.2. **Expliquer** les principales difficultés que ces dispositions ont posé aux établissements recevant du public.

B) Les obligations relatives à l'emploi des personnes handicapées

- 1.3. **Préciser** à Monsieur Janson quelles sont les obligations de l'employeur en matière de recrutement de salariés handicapés.
- 1.4. **Expliciter**, en faisant appel à vos connaissances et à votre vécu, les principaux freins au recrutement des personnels handicapés (moteur, visuel, auditif, mental) dans l'hôtellerie-restauration.

C) La constitution et la gestion des fichiers numériques

- 1.5. **Citer** les contraintes légales qui s'appliquent à la création et à la gestion de fichiers informatiques de clients ou de prospects.
- 1.6. **Préciser** dans quelles mesures ces dispositions pourraient engendrer des difficultés dans la gestion de la clientèle du futur établissement de Monsieur Janson.

Dossier 2 - Étude économique

Yaëlle Janson est consciente qu'il ne suffit pas de disposer d'un hôtel adapté à l'accueil des personnes handicapées pour être assuré de la venue de cette clientèle. Un nom d'établissement attirant (YY n'est qu'une appellation provisoire pour l'hôtel, née des initiales des enfants Janson et de leur appartenance à la « génération Y »), une communication bien pensée et une distribution multi-canal seront indispensables à la réussite du projet.

Yaëlle est très au fait des nouvelles technologies : elle travaille sur la construction du site Internet et l'élaboration d'une application mobile.

Elle a mis à votre disposition les **annexes 6 à 8**, et vous demande de l'aider en répondant aux questions suivantes.

A) Le choix d'un nom

- 2.1. **Recenser** les principales qualités que l'on peut attendre d'un nom d'établissement ou d'une marque.
- 2.2. **Indiquer** les contraintes de nature plus juridique que devra prendre en compte Yaëlle dans son choix d'un nom pour l'hôtel-restaurant.
- 2.3. **Argumenter** sur la pertinence de la proposition initiale du couple Janson de nommer l'établissement « Centre Handi-Vendée-Atlantique », choix que leur fille Yaëlle ne partage pas.

B) La création d'un site Internet et d'une application mobile

- 2.4. **Rappeler** à Yaëlle Janson toutes les rubriques qu'elle devra concevoir lors de la réalisation du site internet de l'établissement et indiquer pour chacune d'entre-elles les principaux contenus.
- 2.5. **Proposer** au moins deux moyens permettant d'augmenter la visibilité du site Internet de l'hôtel-restaurant sur la toile.
- 2.6. **Indiquer** à Yaëlle Janson s'il est opportun de mettre également en place une application mobile dédiée à son établissement. Justifier votre réponse.
- 2.7. **Présenter** à Yaëlle Janson les différents canaux de distribution pour commercialiser les prestations de leur hôtel-restaurant.
Indiquer les avantages et inconvénients respectifs de chacun de ces canaux.
- 2.8. **Proposer** à Yaëlle Janson différents relais de communication cohérents avec les clientèles de l'hôtel.

Dossier 3 - Étude managériale

Dans le cadre de leur projet, les quatre membres de la famille Janson viennent de créer la Société par Actions Simplifiée, JANSON HOSPITALITÉ.

Les apports en numéraire se sont élevés à 1 000 000 € et Bernard Janson a apporté, en outre, le terrain de Saint-Gilles-Croix-de-Vie dont il vient d'hériter (il s'agit d'un apport en nature).

La SAS JANSON HOSPITALITÉ doit faire construire un hôtel-restaurant de 40 chambres visant un classement en 3 étoiles.

Afin de prévoir les coûts d'investissement, Martine Janson dispose des estimations moyennes de coût par chambre fournies par le cabinet PRO-HR. Compte tenu des équipements spécifiques indispensables à l'accueil des personnes handicapées, elle sait qu'il convient de majorer les coûts prévisionnels pour les « matériels, mobiliers et équipements » par rapport aux estimations fournies par le cabinet.

En vous appuyant sur les **annexes 9 et 10**, répondre aux questions suivantes.

A) Les estimations des coûts de construction et d'occupation

- 3.1. **Déterminer** le montant de l'investissement prévisionnel hors foncier pour un hôtel 3 étoiles de 40 chambres, toutes conçues pour pouvoir recevoir des personnes à mobilité réduite (cet impératif augmente de 50 % le montant des matériels, équipements, mobiliers nécessaires). La prudence conduit à travailler à partir des moyennes de chaque fourchette proposée par le cabinet PRO-CHR.
- 3.2. **Indiquer** au moins une raison qui peut justifier un éventuel écart entre le montant de l'investissement prévu par Martine Janson et le montant de l'investissement calculé à partir des devis reçus.
- 3.3. **Calculer** le montant annuel des dotations aux amortissements à partir du devis.
- 3.4. **Déterminer** le montant de l'emprunt et en **calculer** le montant des intérêts à payer la première année.
- 3.5. **Calculer** les coûts d'occupation prévisionnels pour la première année et en **déduire** le montant du R.B.E. (Résultat Brut d'Exploitation) minimum pour atteindre le seuil de rentabilité.

B) L'opportunité du projet

- 3.6. **Calculer** le chiffre d'affaires total correspondant au seuil de rentabilité.
- 3.7. **Déterminer** les chiffres d'affaires hébergement et restauration correspondant au seuil de rentabilité en tenant compte de la répartition du C.A. total.
- 3.8. **Calculer** le prix moyen d'une chambre en fonction du taux d'occupation moyen prévu.
- 3.9. **Comparer** le prix moyen obtenu en appliquant la règle du « 800^{ème} » utilisée en hôtellerie (ne pas tenir compte du coût du terrain).
- 3.10. **Conclure** sur l'opportunité globale du projet.

Des hôtels accessibles

Source : Préfecture de la Loire-Atlantique

LES TEXTES DE RÉFÉRENCE

- Loi sur l'égalité des chances du 11 février 2005.
- Décret n° 2006-555 du 17 mai 2006, relatif à l'accessibilité des établissements recevant du public, des installations ouvertes au public [...].
- Arrêté du 1^{er} août 2006 modifié par l'arrêté du 30 novembre 2007, fixant les dispositions relatives à l'accessibilité, pour les personnes handicapées, des établissements recevant du public [...] lors de leur construction ou leur création.
- Arrêté du 21 mars 2007, concernant l'atténuation de certaines dispositions de l'arrêté du 1^{er} août 2006 pour les E.R.P. existants.
- Circulaire interministérielle n° DGIHC 2007-53 du 30 novembre 2007 et ses annexes, fixant les dispositions relatives à l'accessibilité, pour les personnes handicapées, des établissements existants recevant du public.

POUR EN SAVOIR PLUS SUR L'ACCESSIBILITÉ

- Site internet de la DDTM de la Loire-Atlantique www.loire-atlantique.equipement-agriculture.gouv.fr (Domaines d'activités / Accessibilité)
- Délégation Ministérielle à l'Accessibilité www.dma-accessibilite.developpement-durable.gouv.fr

TRADUCTION CONCRÈTE DES PRINCIPES D'ACCESSIBILITÉ

L'ensemble des dispositions rendant, d'un point de vue réglementaire, un établissement accessible figure dans l'arrêté du 1^{er} août 2006 modifié.

La circulaire du 30 novembre 2007 traduit de manière concrète toutes ces dispositions.

Quelques exemples :

- Une rupture de niveau du sol doit être compensée par une pente inférieure ou égale à 5%.
- Le seuil de la porte d'entrée ne doit pas dépasser 2 cm.
- Les portes auront une largeur minimum de 0,90 m.
- Les points d'accueil doivent être accessibles (caisse, présentoir...).
- Les prestations de l'hôtel (salle petit déjeuner, salle de détente...) doivent être dispensées à un niveau accessible aux personnes à mobilité réduite.
- L'hôtel doit comporter des chambres adaptées aux personnes à mobilité réduite.

Nombre de chambres à aménager pour accueillir les personnes handicapées⁽⁵⁾

Nombre de chambres de l'hôtel	Nombre de chambres aménagées
jusqu'à 20	1 aménagée
jusqu'à 50	2 aménagées
par tranche de 50 supplémentaires	+ 1 aménagée

(5) Art 17 II - arrêté du 1^{er} août 2006

La loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées prévoit la mise en accessibilité de toute la chaîne de déplacement (établissements recevant du public, transports, voirie). Ce principe d'accessibilité concerne l'ensemble des handicapés.

À l'horizon 2015, tous les Établissements Recevant du Public (E.R.P.) devront être rendus accessibles, y compris les hôtels⁽¹⁾.

(1) arrêté du 1^{er} août 2006 modifié par l'arrêté du 30 novembre 2007

CONTACT

Direction Départementale des Territoires et de la Mer de la Loire-Atlantique
 10, boulevard Gaston Serpette - BP 53606
 44036 Nantes cedex 1

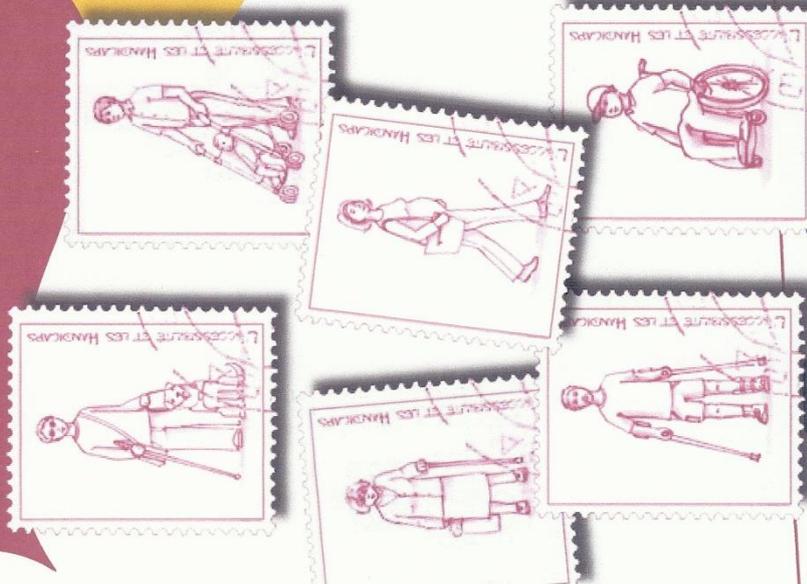
Téléphones : 02 40 67 26 26 - Télécopie : 02 40 67 25 52
 E-mail : ddea-44@equipement-agriculture.gouv.fr
 Web : www.loire-atlantique.equipement-agriculture.gouv.fr

© Copyright - DDTM de la Loire-Atlantique - Direction / Communication : SBL/PTB
 Illustrations (sauf mention) : Camille PAYARD - novembre 2009

QU'EST-CE QUE L'ACCESSIBILITÉ?

L'accessibilité d'un bâtiment permet son usage sans dépendance par toute personne qui, à un moment ou un autre, éprouve une gêne du fait d'une incapacité permanente (handicap sensoriel, moteur ou cognitif, vieillissement...) ou temporaire (grossesse, accident...) ou bien encore de circonstances extérieures (accompagnement d'enfants en bas âge, poussette...).

Source: Délégation ministérielle à l'accessibilité



JE SUIS HÔTELIER, QUELLES SONT MES OBLIGATIONS?

- Si votre hôtel est existant et que sa capacité d'accueil du public⁽²⁾ est supérieure à 100 personnes, il devra être rendu **accessible dans son ensemble au 1^{er} janvier 2015**.
- Si votre hôtel est existant et que sa capacité d'accueil du public⁽²⁾ est inférieure à 100 personnes, à partir de 2015, **l'ensemble des prestations proposées** devra pouvoir être fourni **dans une partie accessible de cet hôtel⁽³⁾**.
- Si vous construisez un bâtiment neuf à usage d'hôtel, il devra être accessible en respectant l'arrêté du 1^{er} août 2006.

(2) effectif théorique validé par les services de sécurité incendie
(3) sous-section 5. III a) Décret 2006-555 du 17 mai 2006

ATTÉNUATION ET DÉROGATION À LA LOI

Atténuation de la loi

Les dispositions de la loi de 2005 peuvent être atténuées dans le cas d'Établissements Recevant du Public (E.R.P.) existants, lorsqu'il existe des contraintes liées à la **présence d'éléments participant à la solidité du bâtiment** tel que murs, plafonds, planchers, poutres et poteaux qui empêchent leur application.

L'ensemble des atténuations figurent dans l'arrêté du 21 mars 2007.

Exemple d'atténuation :

Si les trois conditions suivantes sont réunies :

- hôtel de 10 chambres ou moins,
- aucune chambre située au rez-de-chaussée,
- aucune chambre située en étage accessible par ascenseur,

une chambre adaptée n'est pas exigée.

Dérogations

Des dérogations à la réglementation peuvent être accordées par le préfet dans les hôtels existants. Les motifs peuvent être de 4 ordres⁽⁴⁾ :

- impossibilité technique,
- situation de la construction (zone inondable...) ,
- préservation du patrimoine architectural (uniquement pour les bâtiments classés ou inscrits au titre des monuments historiques),
- disproportion entre améliorations apportées et leurs conséquences.

(4) article 41 de la loi sur l'égalité des chances du 11 février 2005



Accessibilité : un délai supplémentaire en contrepartie d'engagements

Source : L'Hôtellerie-Restaurant n° 3385, 13 mars 2014

La date butoir de mise en conformité des établissements recevant du public à l'accessibilité des personnes en situation de handicap reste fixée au 1er janvier 2015. Cependant, un sursis pourra être accordé à condition de s'engager sur un calendrier précis et resserré de travaux.

La loi du 11 février 2005 a fixé un délai de 10 ans pour rendre les transports collectifs et les établissements recevant du public (ERP), publics ou privés, accessibles aux personnes en situation de handicap. Face au retard accumulé et au constat partagé que l'échéance du 1er janvier 2015 devenait un objectif irréaliste pour de nombreux acteurs publics et privés, le Premier ministre, Jean-Marc Ayrault, a annoncé en septembre 2013 l'ouverture de deux chantiers de concertation avec l'ensemble des acteurs concernés.

Les agendas d'accessibilité programmée

L'agenda d'accessibilité programmée (Ad'Ap) est un document de programmation financière des travaux d'accessibilité qui doit permettre aux acteurs qui ne sont pas encore en conformité avec les règles d'accessibilité posées par la loi de 2005 de s'engager sur un calendrier précis. Il s'agit d'un dispositif d'exception qui permet de réaliser les travaux d'accessibilité après la date butoir du 1er janvier 2015, sans être passible de sanctions pénales.

La durée de l'Ad'AP

- Elle sera de 3 ans maximum pour les Ad'Ap portant sur un ERP de 5e catégorie.
- Elle pourra être portée à 6 ans maximum pour les Ad'Ap portant sur un ERP de la 1re à la 4e catégorie et pour les Ad'Ap dits de patrimoine (c'est-à-dire incluant plusieurs établissements, toutes catégories d'ERP comprises).
- Exceptionnellement, les Ad'Ap de patrimoine complexe pourront bénéficier d'une durée pouvant aller jusqu'à 9 ans.

Une simplification de la réglementation

Dans les hôtels, les normes des chambres non adaptées seront revues pour les rendre en priorité visitables (pour pouvoir ouvrir la porte et entrer dans la chambre) et, dans les restaurants, des "sanitaires pour tous" séparés des autres seront autorisés.

Les restaurants seront dispensés de la mise en accessibilité des mezzanines aux personnes en fauteuil (à condition qu'elles représentent moins de 25 % de la capacité du restaurant et que les prestations soient servies à l'identique dans l'espace principal).

Pour une meilleure prise en compte de toutes les formes de handicap

Parallèlement, le Gouvernement propose de compléter un certain nombre de dispositions réglementaires afin de mieux prendre en compte l'ensemble des formes de handicap, et notamment :

- la généralisation de la formation des personnels chargés de l'accueil et de la sécurité des clients handicapés, quel que soit le type de handicap ;
- à l'instar du registre de sécurité, un registre d'accessibilité devra être tenu et complété par tous les ERP (neufs et existants, toutes catégories) pour préciser les modalités d'accès aux prestations des personnes handicapées, tous handicaps confondus (ainsi que les dérogations obtenues, le détail de l'Ad'Ap et les attestations de formation du personnel) ;
- dans les hôtels, la chambre adaptée sera attribuée au dernier client accueilli lorsque l'hôtel est complet et du matériel portatif sera prévu pour équiper les chambres non adaptées et occupées par des clients sourds ou malentendants et aveugles ou malvoyants (par exemple : réveil lumineux). [...]

ANNEXE 3**Contenu du dossier de demande de prorogation des délais de dépôt ou d'exécution d'une Ad'Ap (d'après l'arrêté du 27 avril 2015)**

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/blogs-des-experts/Droit-reglementation/forum/derogation-et-categories-de-handicap-le-1er-septembre-2015>

Un arrêté du 27 avril 2015, publié au Journal officiel du 8 mai vient définir le contenu du dossier de demande de prorogation des délais de dépôt ou d'exécution d'un Ad'Ap, des seuils conditionnant l'approbation par le préfet de la demande d'octroi de périodes supplémentaires dans le cadre de l'approbation d'un Ad'Ap, ainsi que les seuils quand la demande est faite pour motifs financiers.

Quatre motifs de dérogations possibles

Le préfet peut accorder des dérogations aux règles d'accessibilité pour les motifs suivants :

- en cas d'impossibilité technique résultant de l'environnement du bâtiment ;
- lorsqu'il y a une disproportion manifeste entre la mise en œuvre des règles d'accessibilité et leurs coûts, les effets sur l'usage du bâtiment ou la viabilité de l'exploitation ;
- lorsque les copropriétaires refusent la réalisation des travaux d'accessibilité d'un ERP situé dans un immeuble collectif à usage principal d'habitation ;
- en cas de contraintes liées à la conservation du patrimoine architectural.

Le professionnel qui souhaite demander des dérogations doit préciser lesquelles et justifier sa demande. Par exemple, pour un restaurant, il faut établir un plan de l'établissement, faire un état du nombre de places assises perdues et évaluer la perte de chiffre d'affaires liée aux travaux. De nombreuses demandes de dérogation sont refusées car le dossier ne comporte pas de justificatifs.

ANNEXE 4**L'obligation d'emploi en faveur des travailleurs handicapés**

Source : <http://travail-emploi.gouv.fr/informations-pratiques,89/les-fiches-pratiques-du-droit-du,91/travailleurs-handicapes,1976/l-obligation-d-emploi-en-faveur,12746.html>

Tout employeur du secteur privé et tout établissement public à caractère industriel et commercial occupant au moins 20 salariés, doit employer, dans une proportion de 6 % de son effectif salarié des personnes handicapées.

Comment l'employeur peut-il s'acquitter de son obligation d'emploi ?

L'employeur peut s'acquitter de son obligation en embauchant directement les bénéficiaires de l'obligation d'emploi, et ce, à hauteur de 6 % de l'effectif total de ses salariés. Ces personnes peuvent être embauchées en contrat à durée indéterminée ou déterminée, à temps plein ou à temps partiel, mais également dans le cadre des contrats d'apprentissage, ou des contrats de professionnalisation.

L'employeur peut se libérer de son obligation d'emploi en versant une contribution financière à l'Association pour la gestion du fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées (Agefiph) ou conclure un accord de branche, de groupe, d'entreprise ou d'établissement. Il peut enfin s'acquitter partiellement de son obligation en accueillant des personnes handicapées dans le cadre d'un stage (voir précisions ci-dessous), en concluant des contrats de sous-traitance, de fournitures ou de prestations de services avec des entreprises adaptées (anciennement « ateliers protégés »), des centres de distribution de travail à domicile ou des établissements et services d'aide par le travail (anciennement « centres d'aide par le travail »).

Toute entreprise qui entre dans le champ d'application de l'article L. 5212-1 et suivants relatif à l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés, soit au moment de sa création, soit en raison de

l'accroissement de son effectif, dispose d'un délai de trois ans à compter de cette date pour se mettre en conformité avec cette obligation.

ANNEXE 5

Extraits de la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, dite « Informatique et libertés »

Source : site de la Commission nationale de l'informatique et des libertés

CHAPITRE II - CONDITIONS DE LICÉITÉ DES TRAITEMENTS DE DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL

Section 1 : Dispositions générales

Article 6

Un traitement ne peut porter que sur des données à caractère personnel qui satisfont aux conditions suivantes :

1° Les données sont collectées et traitées de manière loyale et licite ;

2° Elles sont collectées pour des finalités déterminées, explicites et légitimes et ne sont pas traitées ultérieurement de manière incompatible avec ces finalités.

[...].

3° Elles sont adéquates, pertinentes et non excessives au regard des finalités pour lesquelles elles sont collectées et de leurs traitements ultérieurs ;

4° Elles sont exactes, complètes et, si nécessaire, mises à jour ; les mesures appropriées doivent être prises pour que les données inexactes ou incomplètes au regard des finalités pour lesquelles elles sont collectées ou traitées soient effacées ou rectifiées ;

5° Elles sont conservées sous une forme permettant l'identification des personnes concernées pendant une durée qui n'excède pas la durée nécessaire aux finalités pour lesquelles elles sont collectées et traitées.

Article 7

Un traitement de données à caractère personnel doit avoir reçu le consentement de la personne concernée ou satisfaire à l'une des conditions suivantes :

1° Le respect d'une obligation légale incombant au responsable du traitement ;

2° La sauvegarde de la vie de la personne concernée ;

3° L'exécution d'une mission de service public dont est investi le responsable ou le destinataire du traitement ;

4° L'exécution, soit d'un contrat auquel la personne concernée est partie, soit de mesures précontractuelles prises à la demande de celle-ci ;

5° La réalisation de l'intérêt légitime poursuivi par le responsable du traitement ou par le destinataire, sous réserve de ne pas méconnaître l'intérêt ou les droits et libertés fondamentaux de la personne concernée.

Section 2 : Dispositions propres à certaines catégories de données

Article 8

I.- Il est interdit de collecter ou de traiter des données à caractère personnel qui font apparaître, directement ou indirectement, les origines raciales ou ethniques, les opinions politiques, philosophiques ou religieuses ou l'appartenance syndicale des personnes, ou qui sont relatives à la santé ou à la vie sexuelle de celles-ci.

ANNEXE 5 (suite)

II. - Dans la mesure où la finalité du traitement l'exige pour certaines catégories de données, ne sont pas soumis à l'interdiction prévue au I :

1° Les traitements pour lesquels la personne concernée a donné son consentement exprès, sauf dans le cas où la loi prévoit que l'interdiction visée au I ne peut être levée par le consentement de la personne concernée ;

2° Les traitements nécessaires à la sauvegarde de la vie humaine, mais auxquels la personne concernée ne peut donner son consentement par suite d'une incapacité juridique ou d'une impossibilité matérielle ;

[...]

6° Les traitements nécessaires aux fins de la médecine préventive, des diagnostics médicaux, de l'administration de soins ou de traitements, ou de la gestion de services de santé et mis en œuvre par un membre d'une profession de santé, ou par une autre personne à laquelle s'impose en raison de ses fonctions l'obligation de secret professionnel prévue par l'article 226-13 du code pénal ; [...]

ANNEXE 6

Site internet mobile

Source : <http://www.hoteliere.com/fr/produits/site-web-mobile/>

Tirez profit de la progression phénoménale de l'internet mobile!

Jusqu'à récemment les téléphones nous servaient uniquement à téléphoner, il n'y avait pas d'iPad ou de smartphones. Mais le monde change vite et la proportion de la population utilisant l'internet mobile croît rapidement. Cela affecte directement le comportement des consommateurs.

Qu'est-ce qu'un site internet mobile?

Un site internet pour l'internet mobile optimise les informations de votre hôtel en s'adaptant à la taille des écrans de téléphones portables. Si l'on visite votre site internet à partir d'un téléphone portable, l'internaute sera automatiquement redirigé vers la version mobile du site internet. Même si la fonction d'un site internet mobile est similaire à une application, celle-ci ne requiert aucun téléchargement ni installation et démarre automatiquement lorsqu'un internaute se connecte sur votre site internet.

Développer un site internet pour mobile

Aussi dans un monde où la technologie évolue constamment, il n'est jamais entièrement possible de savoir si les sites internet ont été développés aussi pour les dernières technologies. Si une nouvelle technologie est développée, votre site internet mobile pourrait ne plus être actualisé et de nouveaux investissements seraient nécessaires.

ANNEXE 7**BOOKING & OTA : FIN DE LA CLAUSE DE PARITE TARIFAIRE**

Source : <http://www.hotel-adwords.com/booking-ota-fin-de-la-clause-de-parite-tarifaire/>

Communiqué de presse Jeudi 11 juin 2015 UMIH (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie)

Plus qu'une victoire, une révolution pour le secteur hôtelier !

Après le vote des sénateurs, les députés ont adopté hier, en Commission, l'article 33 octies A du projet de loi Croissance et Activité visant à **qualifier de contrat de mandat la relation entre les centrales de réservation en ligne et les hôteliers ET à annuler les effets de la clause de parité tarifaire.**

L'UMIH, le GNC et la CPIH **se réjouissent que le Gouvernement ait entendu les difficultés ressenties par toute l'hôtellerie et que nous ayons été soutenus dans notre démarche pour rééquilibrer les relations avec les agences de distributions en ligne.** Cette mesure constituera une première décision législative au niveau européen. Elles saluent l'engagement de Laurent FABIUS et d'Emmanuel MACRON sur ce sujet et ne doutent pas que cette affirmation forte ira à son terme dans le processus législatif.

Avec ce vote, le Parlement redonne aux hôteliers la liberté commerciale et tarifaire sur les canaux online et offline. La reconnaissance d'un contrat de mandat entre hôteliers et centrales de réservation assainira la situation et clarifiera les rôles et les responsabilités de chacun.

Concrètement, une fois la loi définitivement adoptée (*) :

- **L'hôtelier pourra afficher un prix inférieur au prix proposé aux centrales de réservation en ligne, sur ses canaux offline et online (fin de la clause de parité tarifaire)**
- **La plateforme sera tenue d'afficher sur son site le prix auquel l'hôtelier lui demande de vendre la chambre ; c'est-à-dire qu'elle ne pourra pas indiquer un prix inférieur à celui pratiqué par l'hôtelier (contrat de mandat).**

Avec ce vote, le Parlement assure aux consommateurs transparence et fiabilité en termes de conditions et de prix de vente des hôtels sur internet. (...).

(*) La loi a été définitivement adoptée par l'Assemblée Nationale le 9 juillet 2015.

ANNEXE 8

Source : <http://www.handicap-passion-peche.org/>



ANNEXE 9**DONNEES FINANCIERES****◆ Coûts d'investissement dans l'hôtellerie en France (hors foncier), en euros par chambre construite**

Source : Cabinet Pro-CHR

	Coût des travaux		Honoraires techniques		Matériels, Mobiliers, Equipements		Total HT	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
4 étoiles	90 800	104 500	22 700	26 100	22 000	28 000	135 400	158 600
3 étoiles	67 500	74 300	16 900	18 600	12 000	15 000	96 400	107 800
2 étoiles	49 000	52 500	12 300	13 100	6 000	8 000	67 300	73 600
Economique	32 500	35 000	8 100	8 800	4 000	5 000	44 600	48 800

◆ Caractéristiques de l'investissement et modalités de financement

Après obtention de devis, Martine Janson estime les coûts de construction et d'honoraires à 3.600.000 € et les coûts des matériels, mobiliers et équipements à 800.000 € pour l'ensemble du projet.

Pour simplifier :

- les coûts de construction sont amortis sur 20 ans en linéaire.
- les coûts des matériels, mobiliers et équipements sont amortis sur 10 ans en linéaire.

Les associés apportent 1.000.000 € en numéraire, en plus du terrain. Le reste des besoins est financé par un emprunt sur 15 ans au taux de 3 %.

◆ Données prévisionnelles d'exploitation

Après étude du projet et de son environnement, Martine Janson retient les hypothèses suivantes de ratio pour la première année d'exercice :

- Coût matières estimé sur l'ensemble du chiffre d'affaires : 15 %
- Coût du personnel sur l'ensemble du chiffre d'affaires : 40 %
- Montant des frais généraux sur l'ensemble du chiffre d'affaires : 20 %

◆ Informations diverses

- Le chiffre d'affaires total HT correspondant au seuil de rentabilité retenu par Martine Janson est de 1.500.000 €.
- L'établissement est ouvert 365 jours par an.
- Le taux d'occupation moyen sur l'année est estimé à 50 %.
- Le chiffre d'affaires global se répartit en 70 % hébergement et 30 % restauration.

ANNEXE 10**La règle du 1/800^{ème} : un moyen simple de fixer l'objectif de prix moyen annuel**

Source : Extraits d'un article de J.C. Oulé sur le site web de l'Hôtellerie

La plupart des acteurs et observateurs de l'industrie hôtelière connaissent la règle du 1/1000^{ème} selon laquelle le prix de vente de la chambre doit être égal au 1/1000^{ème} de son coût d'achat ou de construction. Aux États-Unis, cette règle empirique est également très utilisée pour évaluer un hôtel en vue d'une transaction : on estimait jusqu'à une étude récente la valeur d'un hôtel à 1000 fois sa recette moyenne. Depuis quelques années, il semblait que cette règle soit tombée en désuétude en France et il régnait par ailleurs une certaine confusion sur le prix à retenir (prix affiché, prix moyen ou REVPAR ?) et sur le montant de l'investissement (investissement initial ou valeur actuelle ?).

Les résultats d'une étude américaine

Une étude américaine récemment publiée apporte des précisions utiles sur les conditions d'utilisation de cette règle et sur son actualité. L'étude a été réalisée sur un échantillon de 1000 hôtels en observant la relation entre la valeur de l'hôtel lors d'un changement de propriétaire et la recette moyenne de l'hôtel au cours des douze mois précédant la transaction.

Principales conclusions

- La recette moyenne journalière est le meilleur prédicateur de la valeur d'un hôtel et s'avère plus fiable que le résultat ou le taux d'occupation
- Toutes catégories confondues, pour 1 \$ de recette moyenne journalière, la valeur de la chambre s'établit statistiquement à 800 \$ (Règle du 1/800^{ème})

La valeur de 800\$ pour 1\$ de recette cache [...] des différences selon les catégories d'hôtels. Cependant, la règle du 1/800^{ème}, du fait de sa simplicité de mise en œuvre, peut fournir aux hôteliers une première estimation de la valeur de leur affaire qui sera ensuite complétée par des études plus approfondies comme la capitalisation des bénéfices futurs par exemple.