



Concours de recrutement du second degré

Rapport de jury

Concours : CAPLP INTERNE et CAER

Section : BIOTECHNOLOGIES

Option : SANTE ENVIRONNEMENT

Session 2016

Rapport de jury présenté par :
Catherine ARMAGNAC
Présidente du jury

SOMMAIRE

	Pages
1. Renseignements statistiques	2 et 3
2. Rapport de l'épreuve d'admissibilité	4
3.1 Définition de l'épreuve	6
3.2 Remarques générales : observations et conseils aux candidats	7 et 8
3. Rapport de l'épreuve d'admission	9
4.1 Définition de l'épreuve	11
4.2 Exemple de sujet pour l'épreuve d'admission	12 à 32
4.3 Remarques générales: observations et conseils aux candidats	33
4. Conclusion générale	39

CAPLP Interne

Nombre de postes.....	55
Candidats inscrits.....	395
Candidats présents à l'épreuve d'admissibilité.....	222
Candidats admissibles.....	105
Candidats présents aux épreuves d'admission.....	89
Candidats proposés pour l'admission.....	51
<u>Epreuve d'admissibilité</u>	
Moyenne des candidats présents.....	08,24
Moyenne des candidats admissibles.....	11,71
Moyenne du dernier candidat admissible.....	08,00
Note maximale.....	17,38
<u>Epreuve d'admission</u>	
Moyenne des candidats présents.....	09,06
Moyenne des candidats admis.....	11,95
Note maximale	18,75
<u>Ensemble du concours</u>	
Moyenne des candidats présents.....	10,01
Moyenne la plus élevée.....	16,80
Moyenne des candidats admis.....	12,23
Moyenne du dernier candidat admis.....	09,25

CAER CAPLP Interne

Nombre de postes.....	25
Candidats inscrits.....	127
Candidats présents à l'épreuve d'admissibilité.....	88
Candidats admissibles.....	54
Candidats présents aux épreuves d'admission.....	48
Candidats proposés pour l'admission.....	25
<u>Epreuve d'admissibilité</u>	
Moyenne des candidats présents.....	09,54
Moyenne des candidats admissibles.....	12,11
Moyenne du dernier candidat admissible.....	08,00
Note maximale.....	17,50
<u>Epreuve d'admission</u>	
Moyenne des candidats présents.....	09,95
Moyenne des candidats admis.....	13,29
Note maximale	17,00
<u>Ensemble du concours</u>	
Moyenne des candidats présents.....	10,68
Moyenne la plus élevée.....	16,33
Moyenne des candidats admis.....	13,18
Moyenne du dernier candidat admis.....	10,92

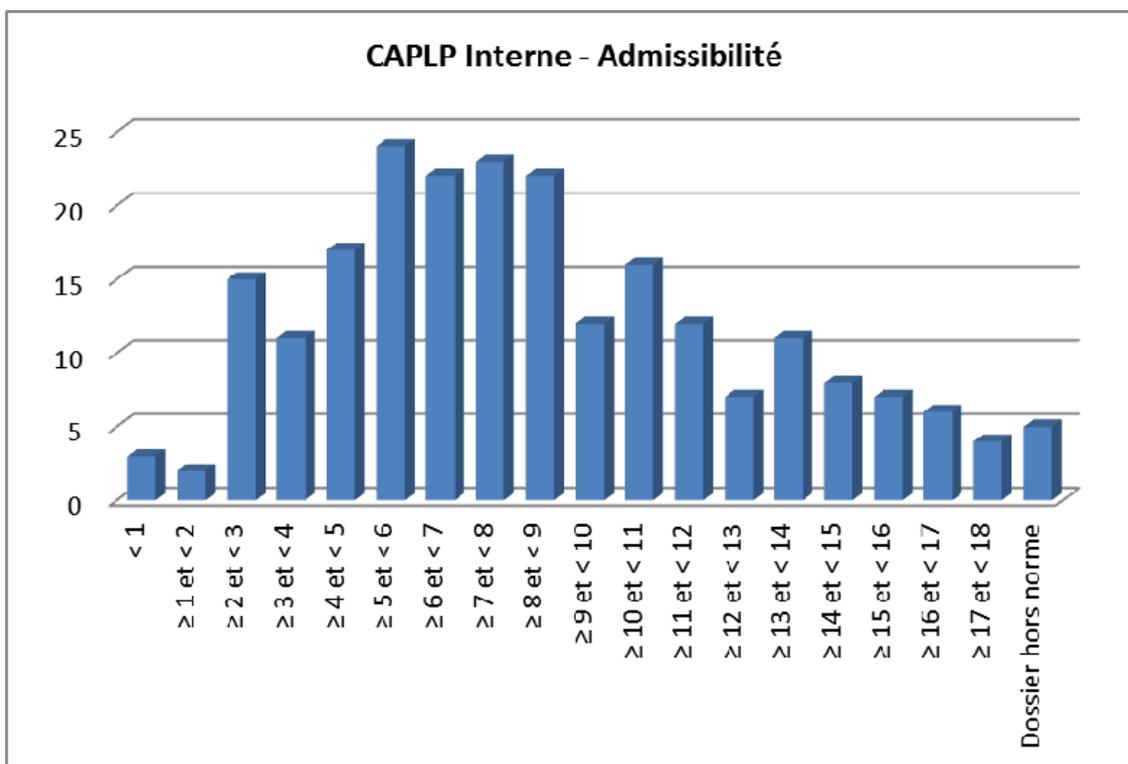
3. RAPPORT DE L'ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ

ÉPREUVE DE RECONNAISSANCE DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE (RAEP)

CAPLP

Résultats :

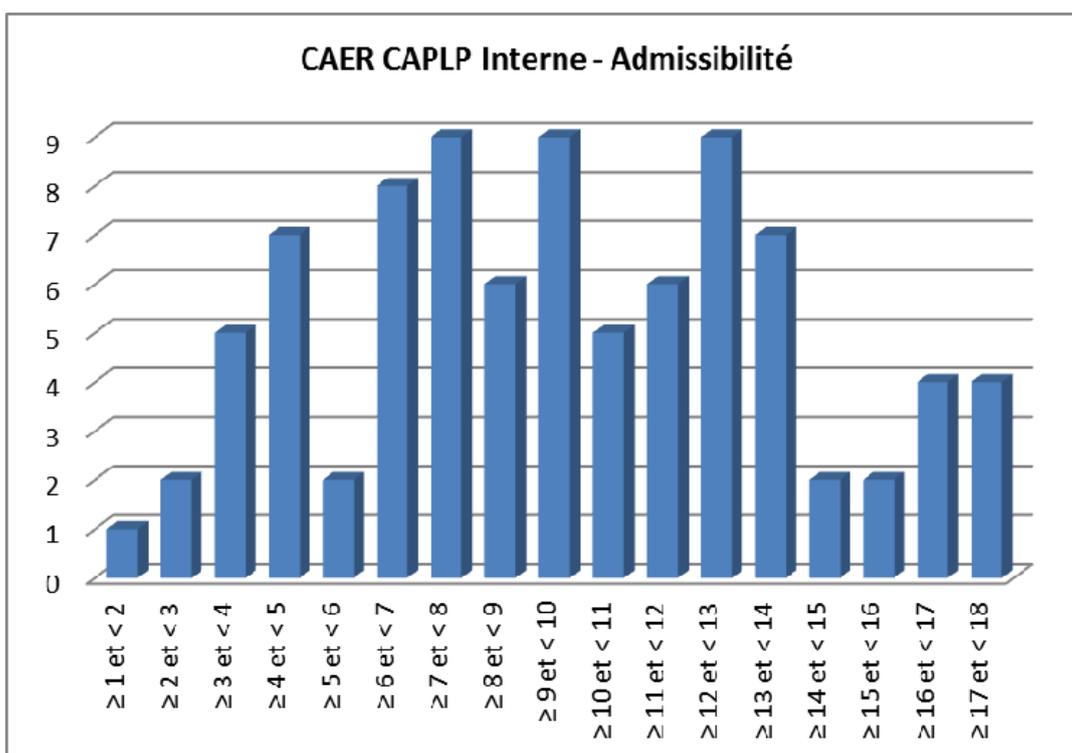
< 1	3	≥ 10 et < 11	16
≥ 1 et < 2	2	≥ 11 et < 12	12
≥ 2 et < 3	15	≥ 12 et < 13	7
≥ 3 et < 4	11	≥ 13 et < 14	11
≥ 4 et < 5	17	≥ 14 et < 15	8
≥ 5 et < 6	24	≥ 15 et < 16	7
≥ 6 et < 7	22	≥ 16 et < 17	6
≥ 7 et < 8	23	≥ 17 et < 18	4
≥ 8 et < 9	22	Dossiers hors norme	5
≥ 9 et < 10	12		



CAER

Résultats :

≥ 1 et < 2	1	≥ 10 et < 11	5
≥ 2 et < 3	2	≥ 11 et < 12	6
≥ 3 et < 4	5	≥ 12 et < 13	9
≥ 4 et < 5	7	≥ 13 et < 14	7
≥ 5 et < 6	2	≥ 14 et < 15	2
≥ 6 et < 7	8	≥ 15 et < 16	2
≥ 7 et < 8	9	≥ 16 et < 17	4
≥ 8 et < 9	6	≥ 17 et < 18	4
≥ 9 et < 10	9		



EPREUVE D'ADMISSIBILITE

3.1 Définition de l'épreuve

Arrêté du 27 avril 2011

Epreuve de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle (RAEP) du concours interne de recrutement de professeurs de lycée professionnel

Le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle comporte deux parties :

Dans une première partie (2 pages dactylographiées maximum), le candidat décrit les responsabilités qui lui ont été confiées durant les différentes étapes de son parcours professionnel, dans le domaine de l'enseignement, en formation initiale (collège, lycée, apprentissage) ou, le cas échéant, en formation continue des adultes.

Dans une seconde partie (6 pages dactylographiées maximum), le candidat développe plus particulièrement, à partir d'une analyse précise et parmi ses réalisations pédagogiques dans la discipline concernée par le concours, celle qui lui paraît la plus significative, relative à une situation d'apprentissage et à la conduite d'une classe qu'il a eue en responsabilité, étendue, le cas échéant, à la prise en compte de la diversité des élèves, ainsi qu'à l'exercice de la responsabilité éducative et à l'éthique professionnelle. Cette analyse devra mettre en évidence les apprentissages, les objectifs, les progressions ainsi que les résultats de la réalisation que le candidat aura choisie de présenter.

Le candidat indique et commente les choix didactiques et pédagogiques qu'il a effectués, relatifs à la conception et à la mise en œuvre d'une ou de plusieurs séquences d'enseignement, au niveau de classe donné, dans le cadre des programmes et référentiels nationaux, à la transmission des connaissances, aux compétences visées et aux savoir-faire prévus par ces programmes et référentiels, à la conception et à la mise en œuvre des modalités d'évaluation, en liaison, le cas échéant, avec d'autres enseignants ou avec des partenaires professionnels. Peuvent également être abordées par le candidat les problématiques rencontrées dans le cadre de son action, celles liées aux conditions du suivi individuel des élèves et à l'aide au travail personnel, à l'utilisation des technologies de l'information et de la communication au service des apprentissages ainsi que sa contribution au processus d'orientation et d'insertion des jeunes.

Chacune des parties devra être dactylographiée en Arial 11, interligne simple, sur papier de format 21 × 29,7 cm et être ainsi présentée :

- dimension des marges :
- droite et gauche : 2,5 cm ;
- à partir du bord (en-tête et pied de page) : 1,25 cm.
- sans retrait en début de paragraphe.

A son dossier, le candidat joint, sur support papier, un ou deux exemples de documents ou travaux, réalisés dans le cadre de l'activité décrite et qu'il juge utile de porter à la connaissance du jury.

L'authenticité des éléments dont il est fait état dans la seconde partie du dossier doit être attestée par le chef d'établissement auprès duquel le candidat exerce ou a exercé les fonctions décrites.

Les critères d'appréciation du jury porteront sur :

- la pertinence du choix de l'activité décrite ;
- la maîtrise des enjeux scientifiques, techniques, professionnels, didactiques, pédagogiques et formatifs de l'activité décrite ;
- la structuration du propos ;
- la prise de recul dans l'analyse de la situation exposée ;
- la justification argumentée des choix pédagogiques opérés ;
- la qualité de l'expression et la maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe.

Coefficient 1.

Nota. Pendant l'épreuve d'admission, dix minutes maximum pourront être réservées lors de l'entretien à un échange sur le dossier de RAEP qui reste à cet effet la disposition du jury.

3.2 Remarques générales : observations et conseils aux candidats

L'épreuve d'admissibilité du concours interne consiste en l'examen, par un binôme de correcteurs, d'un dossier élaboré par le candidat en référence à son expérience professionnelle (RAEP).

Chaque partie du dossier est à **identifier** et doit répondre aux critères **de forme et de fond** définis par l'arrêté du 27 avril 2011 (voir définition de l'épreuve ci-dessus).

Le Jury a apprécié :

- les dossiers bien structurés, paginés, synthétiques et avec une référence aux annexes ;
- les présentations judicieuses qui facilitent la lecture du dossier ;
- la pertinence du choix des documents (ou annexes) joints au dossier et leur exploitation ;
- les dossiers présentant une articulation entre les deux parties, avec une justification complète du choix de la séquence présentée, en vue d'enrichir l'appréciation des compétences professionnelles ;
- la présentation de situations pédagogiques en lien direct avec l'un des champs d'intervention d'un enseignant PLP Biotechnologies Santé Environnement ;
- la mise en relation du parcours professionnel et des responsabilités assumées avec des compétences attendues de l'enseignant notamment dans le champ disciplinaire Biotechnologies Santé Environnement ;
- les dossiers traduisant une réelle implication du candidat dans la situation d'apprentissage présentée ;
- les dossiers présentant une interdisciplinarité et mettant en évidence l'implication ou le rôle du candidat (et non une simple observation) ;
- les séquences présentées dans leur globalité avec une déclinaison précise d'une (de) séance(s) réaliste(s) ;
- les dossiers mettant en évidence une analyse précise de la réalisation pédagogique présentée et de l'évaluation en termes de résultats et/ou de remédiations ;
- les réalisations et/ou démarches pédagogiques innovantes.

Le jury a regretté :

- les dossiers ne respectant pas le cahier des charges (police de caractères autre qu'Arial 11, marges non conformes, nombre de pages...);
- l'absence de maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe, la présence d'expressions familières ou de sigles non explicités ;
- la présence de plusieurs dossiers ayant fait l'objet d'un plagiat
- les dossiers présentant un catalogue de projets ou de séquences ;
- l'absence de documents joints (annexes) ;
- le nombre de documents (ou d'annexes) supérieur à celui mentionné dans le cahier des charges ;
- les dossiers présentant des généralités en pédagogie, en psychopédagogie...et sur le métier d'enseignant et sans application effective ;
- la présentation insuffisante voire absente des modalités d'évaluation ;
- l'absence ou l'insuffisance d'analyse de la séquence pédagogique proposée ;
- la présence de documents non pertinents et non référencés ;
- les dossiers ne comportant pas de notions scientifiques ou techniques adaptées au niveau de classe visé ;
- les dossiers ne permettant pas d'apprécier les notions scientifiques ou techniques ;
- le choix d'une réalisation pédagogique formatée (SST, PRAP...) ne permettant pas de mettre en œuvre une démarche personnelle ;
- la description du projet sans mise en évidence explicite de l'implication du candidat ;
- les dossiers faisant apparaître des appréciations ou des références relatives à des rapports de visite-conseils ;
- les dossiers, dont la réalisation pédagogique n'est pas récente ou faisant référence à des programmes ou diplômes abrogés ;
- les dossiers sans contexte pédagogique (classe, nombre d'élèves, diplôme préparé...);
- les dossiers déjà présentés et non actualisés ;
- les dossiers ne mettant pas en évidence de lien avec le métier et/ou le diplôme préparé et/ou les enjeux sociaux.

Le jury conseille aux candidats de :

- **prendre connaissance de la définition de l'épreuve et de vérifier l'adéquation entre le dossier RAEP proposé et la définition de l'épreuve ;**
- présenter une production strictement personnelle
- respecter strictement la forme définie dans le cahier des charges (sommaire non attendu) ;
- présenter le parcours professionnel, en valorisant les étapes qui ont permis de construire et d'acquérir tout ou partie des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation (arrêté du 1^{er} juillet 2013) ;
- **présenter une réalisation pédagogique de la discipline du concours**, de préférence récente ou actualisée s'appuyant sur les référentiels, les guides d'accompagnement ;
- argumenter les choix pédagogiques de la séquence et en proposer une analyse réflexive ;
- utiliser à bon escient le vocabulaire pédagogique et didactique ;
- sélectionner des documents pertinents, en lien direct avec la réalisation pédagogique décrite dans la deuxième partie du dossier.

Pour les candidats sans expérience d'enseignement ou issus d'un enseignement d'une autre spécialité ou appartenant à un autre ministère, le jury conseille de :

- se projeter dans le métier de professeur de lycée professionnel Biotechnologies Santé Environnement par une sensibilisation et/ou une pratique sur le terrain ;
- proposer une transposition de leur expérience professionnelle à une réalisation pédagogique développée dans l'une des disciplines relevant du professeur de lycée professionnel Biotechnologies Santé Environnement.

Pour les deux parties, le jury rappelle que, la maîtrise de la langue, la qualité de la rédaction, la rigueur au niveau de l'orthographe et de la syntaxe sont des exigences incontournables et indispensables à l'exercice du métier d'enseignant.

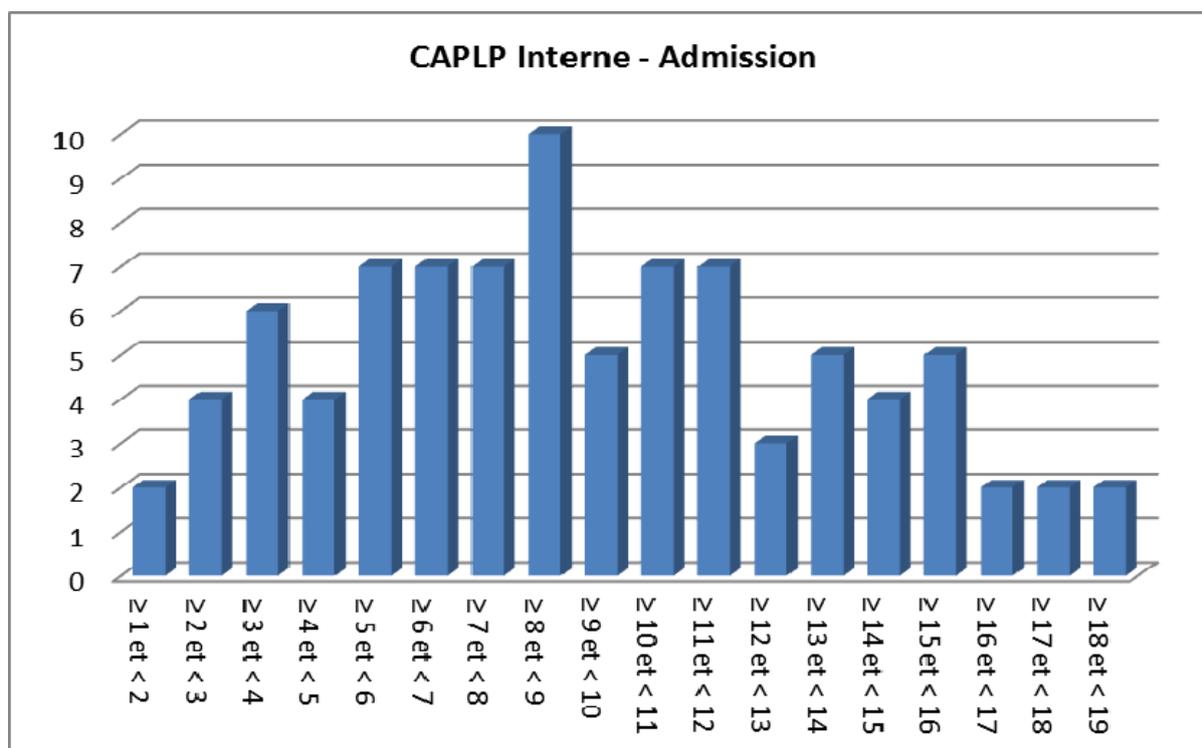
4. RAPPORT DE L'ÉPREUVE D'ADMISSION

PRÉSENTATION D'UNE SÉQUENCE DE FORMATION PORTANT SUR LES PROGRAMMES DU LYCÉE PROFESSIONNEL

Résultats :

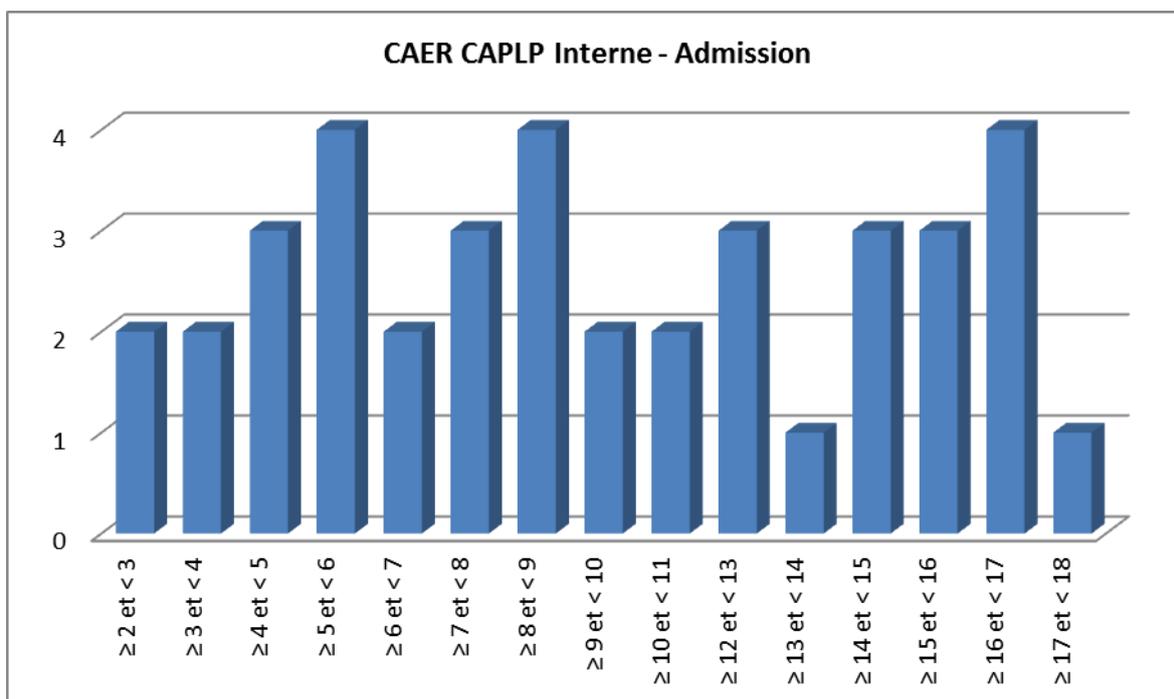
CAPLP

≥ 1 et < 2	2	≥ 10 et < 11	7
≥ 2 et < 3	4	≥ 11 et < 12	7
≥ 3 et < 4	6	≥ 12 et < 13	3
≥ 4 et < 5	4	≥ 13 et < 14	5
≥ 5 et < 6	7	≥ 14 et < 15	4
≥ 6 et < 7	7	≥ 15 et < 16	5
≥ 7 et < 8	7	≥ 16 et < 17	2
≥ 8 et < 9	10	≥ 17 et < 18	2
≥ 9 et < 10	5	≥ 18 et < 19	2



CAER

≥ 2 et < 3	2	≥ 10 et < 11	2
≥ 3 et < 4	2	≥ 12 et < 13	3
≥ 4 et < 5	3	≥ 13 et < 14	1
≥ 5 et < 6	4	≥ 14 et < 15	3
≥ 6 et < 7	2	≥ 15 et < 16	3
≥ 7 et < 8	3	≥ 16 et < 17	4
≥ 8 et < 9	4	≥ 17 et < 18	1
≥ 9 et < 10	2		



4.1 Définition de l'épreuve

Durée des travaux pratiques : 4 heures

Durée de la préparation de l'exposé : 1 heure

Durée de l'exposé : 30 minutes

Durée de l'entretien : 30 minutes

Coefficient 2

L'épreuve a pour but d'évaluer, dans l'option choisie, l'aptitude du candidat à concevoir et à organiser une séquence de formation reposant sur la maîtrise de savoir-faire professionnels, en fonction d'un objectif pédagogique imposé et d'un niveau de classe donné.

Elle prend appui sur les investigations et les analyses effectuées au préalable par le candidat au cours de travaux pratiques, à partir de protocoles et comporte un exposé suivi d'un entretien avec les membres du jury.

La séquence de formation s'inscrit dans les programmes de lycée professionnel dans la discipline considérée.

Le candidat est amené au cours de sa présentation orale à expliciter la démarche méthodologique, à mettre en évidence les informations, données et résultats issus des investigations conduites au cours des travaux pratiques qui lui ont permis de construire sa séquence de formation, à décrire la séquence de formation qu'il a élaborée, à présenter de manière détaillée une des séances de formation constitutives de la séquence.

Au cours de l'entretien avec le jury, le candidat est conduit plus particulièrement à préciser certains points de sa présentation ainsi qu'à expliquer et justifier les choix de nature didactique et pédagogique qu'il a opérés dans la construction de la séquence de formation présentée

CA PLP Interne – CAER

Section : Biotechnologies

Option : Santé – Environnement

Session : 2016

Epreuve d'admission

Présentation d'une séquence de formation portant sur les programmes du lycée professionnel

Coefficient : 2

Durée totale de l'épreuve : 6 heures

Travaux pratiques : 4 h

Préparation de l'exposé : 1 h

Exposé : 30 minutes ; entretien : 30 minutes

Sujet L – N°4

Vous devez concevoir et organiser une séquence de formation prenant appui sur les investigations et analyses que vous aurez effectuées au cours de travaux pratiques

- pour une section de : **CAP Assistant(e) technique en milieux familial et collectif**

- dans le cadre des compétences :

C45 F – Entretenir le linge, les vêtements personnels et accessoires vestimentaires en milieu familial.

C21– Elaborer le plan de travail

C52 –Transmettre les informations à caractère professionnel

Calculatrice non autorisée

Attention ce sujet comporte 17 pages annexes comprises : vérifier que votre sujet est complet.

Première partie de l'épreuve

Conception et organisation d'une séquence de formation prenant appui sur des travaux pratiques : 4 heures.

Après avoir pris connaissance du sujet et du contexte de travail (cahier de consignes, environnement, ressources, contraintes), vous conduirez les travaux pratiques suivants :

En milieu familial :

- Repasser du linge propre et le ranger

-Trier le linge en vue d'un lavage en machine et assurer un lavage à la main si nécessaire

Pendant cette phase de travaux pratiques, les membres du jury observeront vos manipulations pendant environ 1 heure.

Après avoir remis en état les postes de travail, vous finaliserez la séquence de formation.

A l'issue des 4 heures, vous serez accompagné dans la salle de préparation de la 2^{ème} partie de l'épreuve.

Deuxième partie de l'épreuve

Préparation de l'exposé : 1 heure

Exposé devant les membres du jury : 30 minutes

- Vous mettrez en évidence les informations, données, et résultats issus des investigations conduites au cours des travaux pratiques.
- Vous décrierez la séquence de formation élaborée et présenterez de manière détaillée une des séances de formation constitutive de la séquence.
- Vous explicitez votre démarche méthodologique.

Entretien avec les membres du jury : 30 minutes

- Vous préciserez certains points de votre présentation.
- Vous expliquerez et justifierez vos choix de nature didactique et pédagogique.

Liste des annexes :

Annexe 1 : protocole des travaux pratiques

Annexe 2 : extraits du référentiel

Documents techniques mis à disposition :

Cahier de consignes

Protocole d'utilisation des matériels

Mode d'emploi thermocollant

ANNEXE 1

PROTOCOLE (donné à titre indicatif) :

L'ordre des tâches proposé ci-dessous ne correspond pas forcément à la chronologie à respecter.

Protocole	Matériels et produits
<p>- Consulter le cahier de consignes</p> <p>-Repasser du linge propre et le ranger</p> <p>-Trier le linge en vue d'un lavage en machine et assurer un lavage à la main si nécessaire</p>	<ul style="list-style-type: none">- corbeilles à linge- bassine- étendoir- table à repasser familiale- fer à repasser vapeur- matériel de couture main- motifs thermocollants- eau déminéralisée- table de pliage- étagère de rangement avec linge- portant

ANNEXE 2

EXTRAITS DU REFERENTIEL DU CAP ATMFC

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES
DIPLOME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITE 3 – ENTRETIEN DU LINGE ET DES VETEMENTS
3 – 1 Gestion du linge familial

TACHES	<p>Tâche 1 : Renouvellement du linge propre</p> <p>Tâche 2 : Entreposage du linge sale</p> <p>Tâche 3 : Repérage et suivi des articles nécessitant un traitement par un spécialiste</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none">- Consignes et habitudes de l'employeur- Meubles d'entreposage des vêtements et du linge- Tenue professionnelle adaptée <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none">- Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données- Prise d'initiative professionnelle courante- Retour d'informations vers l'employeur en cas de problèmes (usure, dégradation...)
RESULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">- Linge et vêtements rangés conformément aux consignes et aux habitudes de l'employeur- Rapidité d'exécution compatible avec les conditions de travail- Respect de l'hygiène- Transmission d'informations correctes à l'employeur

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES
DIPLOME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITE 3 – ENTRETIEN DU LINGE ET DES VETEMENTS
3 - 3 - Entretien du linge familial et des vêtements

TACHES	<p>Tâche 1 : Tri du linge en vue de l'entretien</p> <p>Tâche 2 : Réalisation du lavage (manuel ou mécanique) du linge et des vêtements lavables</p> <p>Tâche 3 : Etendage ou séchage mécanique</p> <p>Tâche 4 : Repassage, pliage</p> <p>Tâches 5 : Réalisation de petits travaux de réfection du linge et des vêtements</p> <p>Tâche 6 : Rangement des vêtements et du linge</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linge et vêtements - Consignes et habitudes de l'employeur - Matériels de lavage, de séchage, de repassage et de réfection - Notices d'utilisations - Tenue professionnelle adaptée - Produits d'entretien et étiquetage <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Retour d'informations vers l'employeur en cas de dysfonctionnement
RESULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Linge propre, éventuellement réparé, repassé conformément aux consignes et aux habitudes de l'employeur - Matériels et produits rangés - Absence de dégradation du linge et des matériels d'entretien - Rapidité d'exécution compatible avec les conditions de travail - Utilisation rationnelle des produits et des matériels - Respect de l'hygiène, de la sécurité et de l'économie - Transmission d'informations correctes à l'employeur

MISE EN RELATION DU REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES ET DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

ACTIVITES	CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES
PREPARATION DES ACTIVITES	C1 S'INFORMER	C 11 - Prendre les consignes de travail C 12 - Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités C 13 – Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'usager, de la famille...ou d'autres professionnels
	C2 S'ORGANISER	C 21 – Elaborer le plan de travail C 22 – Mettre en place les moyens nécessaires aux activités C 23 – Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables ... C 24 – Gérer les activités déléguées à un autre prestataire
	C3 S'ADAPTER	C 31- S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue
REALISATION DES ACTIVITES	C4 REALISER	C 41 F – Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial C 42 F – Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial C 43 F – Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial C 41 C – Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités C 42 C – Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités C 43 C– Assurer le service des repas, des collations en collectivités C 44 F– Entretien du logement et des espaces de vie privée

	ET	C 44 C – Assurer l'entretien courant des locaux collectifs
	CONTROLER	C 45 F – Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial
		C 45 C – Entretenir le linge en collectivités
		C 46 – Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en place des solutions de remédiation

RELATIONS AVEC LES USAGERS ET LES PROFESSIONNELS	C5	C 51 – Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, avec les autres professionnels dans le respect des règles du savoir-vivre et de la discrétion professionnelle
	COMMUNIQUER RENDRE COMPTE	C 52 – Transmettre des informations à caractère professionnel

SAVOIR-FAIRE (Extraits)

COMPETENCE : C 21 - ELABORER LE PLAN DE TRAVAIL			
Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<i>U1</i>	C - 211 Ordonnancer son travail sur un temps et des espaces donnés.	Consignes orales, écrites Ordre de travail, planning Espaces d'activités Contraintes : temps impartis pour les activités, tâches prioritaires...	Etablissement d'un plan de travail Chronologie adaptée des tâches avec prise en compte des priorités Estimation correcte des durées conformes aux temps impartis Respect des consignes données
U1	C – 212 Déterminer les moyens nécessaires pour la réalisation des activités	Consignes orales, écrites Ordre de travail, planning Espaces d'activités Contraintes : temps impartis pour les activités, tâches prioritaires...	Prévisions correctes en matériels, en produits, en coût.

COMPETENCE : C 45 F – ENTRETENIR LE LINGE, LES VETEMENTS PERSONNELS ET LES ACCESSOIRES VESTIMENTAIRES EN MILIEU FAMILIAL			
Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<i>U1</i>	C – 451 F Renouveler le linge sale, l'entreposer et le trier en fonction du procédé de lavage (à la main, à la machine)	Linge propre et sale Matériels : corbeilles, paniers Codes d'entretien Consignes	Pertinences du renouvellement Tri conforme aux consignes et aux codes de lavage Respect de l'hygiène
U1	C – 452 F Laver à la main le linge et les vêtements personnels, mettre en place le séchage et les entreposer en vue du repassage	Matériels de lavage manuel et d'entreposage Installations de séchage Produits de lavage et modes d'emploi Linge trié	Respect des procédures Respect de l'intégrité du linge lavé
U1	C – 453 F Laver en machine le linge et les vêtements personnels, mettre en place le séchage (sécher en machine éventuellement), les entreposer	Machine à laver le linge Machine à sécher le linge Installations de séchage Produits de lavage et modes d'emploi	Choix des cycles adaptés Respect des procédures Respect de l'intégrité du linge

	en vue du repassage	Linge trié	lavé
U1	C – 454 F Effectuer des travaux de réfection courants du linge et des vêtements (attaches, boutons, partie d'ourlet ...)	Vêtements ou linge à réparer Matériels de couture	Linge et vêtements correctement réparés
U1	C – 455 F Repasser et plier le linge et les vêtements	Linge et vêtements propres Codes d'entretien Matériels de repassage Consignes	Linge correctement repassé Linge plié en respectant les consignes, les habitudes de l'usager
U1	C – 456 F Entretenir les accessoires vestimentaires	Produits et matériels d'entretien Chaussures, sac ...	Accessoires propres et en bon état
U1	C – 457 F Ranger le linge, les vêtements et les accessoires vestimentaires	Espaces de rangement Vêtements et linge à ranger	Respect des consignes, des usages, des habitudes ... Rangement ordonné

CAPACITE : C5 – COMMUNIQUER, RENDRE COMPTE

COMPETENCE : C 51 – ETABLIR DES RELATIONS INTERPERSONNELLES AVEC LES USAGERS, AVEC LES AUTRES PROFESSIONNELS DANS LE RESPECT DES REGLES DU SAVOIR-VIVRE ET DE LA DISCRETION PROFESSIONNELLE

Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C – 511 Entrer en communication, se présenter, situer sa fonction, décrire ses champs d'intervention	Situations professionnelles Moyens de communication oraux, écrits, téléphoniques ...	Respect des codes, des règles (politesse...) Présentation personnelle et professionnelle correctes Expression et langage adaptés Attitude professionnelle et maîtrise de soi
U1	C – 512 Se situer dans la structure d'emplois (emploi familial, emploi collectif) et vis à vis d'autres professionnels	Structures d'emplois : emploi direct, services prestataires, entreprises mandataires, structures collectives. Professionnels du même secteur d'activités ou intervenants de secteurs connexes.	Identification correcte de l'employeur et des différents interlocuteurs (relations hiérarchiques, relations fonctionnelles) Respect des limites de compétences professionnelles vis à vis des autres intervenants

SAVOIRS ASSOCIES (Extraits)

SAVOIRS ASSOCIES COMMUNS AUX DEUX SECTEURS D'ACTIVITES

S.1 – Hygiène professionnelle

S.2 – Sciences de l'alimentation

S.3 – Produits et matériaux communs

S.4 – Organisation du travail

S.5 – Communication professionnelle

S.6 – Qualité des services

SAVOIRS ASSOCIES SPECIFIQUES AUX STRUCTURES COLLECTIVES

S7. F - Connaissance des milieux d'activités (domicile privé des personnes)

S8. F – Technologies du logement familial

S. 1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
1. 1 LES BIOCONTAMINATIONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES AU DOMICILE DES PERSONNES ET EN MILIEU COLLECTIF 1. 1 - 1 Nature et origine des biocontaminations : <ul style="list-style-type: none">- flore des aliments- flore des surfaces, de l'air, de l'eau- flore humaine- flore animale et végétale	Indication des principales flores et de leurs caractéristiques (flore pathogène, flore saprophyte, flore opportuniste, flore de contamination fécale, flore résidente, flore accidentelle)	U1 U2

<p>1. 1 - 2 Biocontaminations des secteurs professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - milieu familial - secteurs hospitaliers : infections nosocomiales - secteurs alimentaires - secteurs de traitement du linge... 	<p>Définition d'une zone à risques</p> <p>Pour des activités professionnelles données dans les divers secteurs d'emplois, identification des risques et des modes de contamination et de leurs origines</p>	
<p>1. 1 - 3 Diversité des micro-organismes dans les milieux professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - importance numérique - principaux groupes de micro-organismes 	<p>A partir de résultats d'analyses microbiologiques données (eau , aliments, surfaces et matériaux, peau...), repérage de l'importance numérique de la flore</p> <p>Présentation des caractéristiques morphologiques et structurales des champignons, bactéries et virus</p> <p>Définition des termes : bactéricide, virucide et fongicide</p>	
<p>1. 2 DEVELOPPEMENT ET CROISSANCE DES MICRO-ORGANISMES</p> <p>1. 2 - 1 Conditions de vie des micro-organismes</p> <ul style="list-style-type: none"> - milieux nutritifs - présence ou absence d'oxygène (type respiratoire : aérobic strict, anaérobic strict, aéro-anaérobic) 	<p>cf 2.2.3.3 Sciences de l'alimentation</p>	<p>U1 U2</p>

<p>1. 2 - 2 Croissance et multiplication des micro-organismes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - facteurs de croissance et courbe de croissance - humidité - facteur de transformation 	<p><i>Indication des facteurs influençant le développement microbien :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - lors d'activités liées à l'alimentation (nature du substrat, charge initiale, température, pH, temps, manipulations ...) - lors d'utilisation des locaux, des matériels, du linge (charge microbienne, nature des souillures, humidité, atmosphère confinée ...). <p>Pour un mode de conservation donné (réfrigération, appertisation, sous vide, déshydratation), repérage des facteurs limitant le développement microbien et justification des conditions et des durées de stockage en milieu familial et en milieu collectif</p>	
--	--	--

	<p>Enoncé des conséquences du temps de génération bactérienne sur la pratique professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lors d'activités liées à l'alimentation (décongélation, refroidissement rapide, maintien en température ...) - en hygiène corporelle (lavage des mains...) 	
<p>1. 4 – PREVENTION ET TRAITEMENT DES BIOCONTAMINATIONS ;</p> <p>MESURES REGLEMENTAIRES</p>		<p><i>U1 U2</i></p>
<p>1. 4 - 1 Les agents anti-microbiens</p> <p>1.4-1-1 Agents physiques utilisés pour réduire le risque microbien</p> <p>1.4-1-2 Agents chimiques et biochimiques (désinfectants antiseptiques) et</p> <p>1.4-1-3 Résistance des micro-organismes aux agents antimicrobiens</p> <p>1. 4 – 2 Hygiène personnelle et professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygiène corporelle 	<p>Illustration par des applications professionnelles de l'action d'agents physiques sur le développement des micro-organismes (action de la température, de la pression, des radiations..)</p> <p>Définition de l'asepsie et de l'antisepsie et illustration par des exemples</p> <p>Distinction entre désinfectant et antiseptique</p> <p>Indication de la notion de seuil d'efficacité d'un agent antimicrobien et mise en relation avec le dosage, le temps de contact nécessaire et la rémanence</p> <p>Sélection d'un produit d'entretien en fonction de son spectre d'activité pour des utilisations précisées (contact alimentaire, locaux sanitaires ...)</p> <p>Justification de la nécessité de diversifier les produits d'entretien pour un usage donné, ou de modifier leur dosage</p> <p>Définition de l'hygiène</p> <p>Indication et justification des étapes d'une</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - tenue professionnelle 	<p>procédure de lavage des mains (procédure donnée)</p> <p>Justification de l'effet des savons, des détergents et des antiseptiques sur la flore résiduelle et sur la flore transitoire</p> <p>Description et justification de la tenue professionnelle pour des activités données dans des secteurs différents (tri du linge, manipulation de denrées, entretien des locaux...)</p>
<p>1. 4 - 3 Hygiène des locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - décontamination, désinfection, bionettoyage - nettoyage des locaux de production, de distribution, de stockage (denrées, déchets) - nettoyage des locaux sanitaires - nettoyage des locaux lieux de vie (chambre, circulation...) - nettoyage des secteurs spécifiques 	<p>Définition de la décontamination, de la désinfection, du bionettoyage et illustration par des exemples empruntés aux milieux professionnels (domicile et collectivité)</p> <p>Justification des étapes de plans de nettoyage, de bionettoyage et de fréquences des opérations selon le secteur d'activité (familial ou collectif)</p>
<p>1. 4 – 4 Hygiène du linge</p> <ul style="list-style-type: none"> - décontamination, désinfection, stérilisation <p>./...</p>	<p>Indication des agents physiques et chimiques utilisés pour décontaminer, désinfecter, stériliser le linge</p> <p>Justification des précautions à prendre avant, pendant et après les traitements du linge</p>
<p>1. 4 - 6 Hygiène des circuits : produits alimentaires, repas, vaisselle, linge, déchets, personnes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - principes d'organisation des circuits dans les locaux : <ul style="list-style-type: none"> • marche en avant • circuit propre/ sale • personnes (professionnels et usagers) - mesures de prévention (protections, températures...) 	<p>A partir d'un plan donné, repérage des circuits et justification de leur principe</p> <p>A partir de situations professionnelles, analyse des risques de biocontaminations lors des circulations et mise en relation avec les solutions préconisées et les mesures réglementaires données</p>

S. 3 PRODUITS ET MATERIAUX COMMUNS AUX DEUX SECTEURS

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p>3. 1 - LES MATERIAUX A ENTRETENIR</p> <p>3. 1 – 1 Les articles textiles</p> <p>3. 1 – 2 Les matériaux de surfaces murales</p> <p>3. 1 – 3 Les matériaux de sols</p> <p>3. 1 – 4 Les matériaux de surfaces de travail</p> <p>3. 1 – 5 Les matériaux de mobilier</p> <p>3. 1 – 6 Les surfaces vitrées</p>	<p>Identification des textiles à entretenir et mise en relation avec leurs propriétés d'usage</p> <p>Lecture du code d'entretien d'articles textiles et justification de l'ensemble des opérations d'entretien à mettre en œuvre</p> <p>Identification des matériaux à entretenir et mise en relation avec leurs propriétés d'usage et les méthodes d'entretien (type de produits, matériels, techniques, procédures ...)</p>	<p><i>U1 U2</i></p>
<p>3. 2 – LES PRODUITS D'ENTRETIEN DES MATERIAUX</p>		<p><i>U1 U2</i></p>

<p>3. 2 – 1 Types de produits</p> <ul style="list-style-type: none"> • détergents • désinfectants • dégraissants • détartrants • décapants • abrasifs • dépoussiérants • produits spécifiques pour le linge et les articles textiles (détachage courant, lavage) • produits spécifiques pour la vaisselle • produits d'entretien des articles de maroquinerie • les produits anti-parasites 	<p>Présentation de la fonction d'usage des types de produits et du principe d'action</p> <p>Comparaison des produits à usage ménager et des produits à usage professionnel (formes commerciales, rapport coût/ utilisation, usages spécifiques : conformité pour usage alimentaire...)</p> <p>A partir d'étiquettes, identification du type de produit, des utilisations possibles, de la biodégradabilité, des précautions à prendre pour son utilisation, son stockage...</p> <p>Calculs simples de reconstitution de produit</p>	
<p>3. 2 - 2 Rangement des produits d'entretien</p>	<p>Indication des principes de rangement des produits d'entretien (par famille ou mode d'action, en fonction du risque, de la date de péremption ...)</p>	

S 4 – ORGANISATION DU TRAVAIL

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p>4. 1 ORGANISATION DES SYSTEMES DE TRAVAIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • travail en autonomie (au domicile) • travail en groupe autonome • travail en équipe homogène 	<p>Identification de situations de travail en autonomie, en groupe autonome, en équipe homogène et indication des rôles de chaque intervenant, des avantages et des limites de chaque organisation</p>	<p>U1 U2</p>
<p>4. 4 ORGANISATION DES ACTIVITES</p> <p>- Organisation dans l'espace (postes de travail)</p>	<p>A partir de consignes, d'ordre de travail à réaliser dans un contexte donné de contraintes et de ressources (à domicile, en structures) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • repérage et description des postes de travail • planification des activités (plan de travail monoactivité, plan de travail pluriactivités) 	

<p>- Planification des activités</p> <p>4. 5 SECURITE DANS LES ACTIVITES</p> <p>- risque électrique Cf VSP - risque biologique Cf VSP - sécurité liée à la mise en œuvre de produits d'entretien (intoxications chimiques...) - sécurité liée à la mise en œuvre des matériels (coupure, brûlures...) sécurité liée aux activités : déplacements, travail en hauteur...</p>	<ul style="list-style-type: none"> identification des circuits et des circulations à respecter en les justifiant par rapport à la productivité, à l'hygiène, à la sécurité... . <p>Analyse d'un planning de travail individuel, d'un planning d'équipe, d'un ordre de travail (fiche de travail...)</p> <p>Cf VSP</p> <p><i>Cf Vie sociale et professionnelle</i></p> <p>Indication des risques existants dans un local ou un logement en fonction de son aménagement, de l'âge et de l'autonomie des personnes, des activités réalisées, des dysfonctionnements matériels ...</p> <p>Enoncé des règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation des produits d'entretien et des appareils et au cours des opérations de nettoyage et de maintien en état des locaux</p> <p>Enoncé des mesures spécifiques pour la prévention des accidents domestiques</p>	<p>U1 U2</p>
--	--	---------------------

S 6 – QUALITE DE SERVICES EN MILIEU FAMILIAL ET EN MILIEU COLLECTIF

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p>6. 1 CONCEPT DE QUALITE, CONCEPT DE SERVICES (ACCUEIL ...) ET DE PRESTATIONS TECHNIQUES</p>	<p>Identification (pour des situations professionnelles empruntées au domicile familial et au milieu collectif) de la qualité attendue par l'employeur, par l'utilisateur, par l'opérateur</p>	<p>U1 U2</p>
<p>6. 3 MESURE DE LA QUALITE DES SERVICES REALISES :</p> <ul style="list-style-type: none"> indicateurs de la qualité : temps/performance 	<p>Enoncé des indicateurs de qualité pour des activités conduites</p>	<p>U1 U2</p>

<ul style="list-style-type: none"> • conformité des procédures • résultat attendu - outils de mesure : • contrôles et autocontrôles • questionnaire de satisfaction • diagrammes 	Indication pour des activités données relevant du professionnel des contrôles de qualité à mettre en œuvre en cours et en fin d'activité	
<p>6. 4 AMELIORATION DE LA QUALITE</p> <ul style="list-style-type: none"> - image de marque de qualité - rôle des opérateurs dans l'amélioration 	Proposition de solutions de remédiation dans le cadre de l'activité de l'opérateur pour améliorer la qualité des productions et des services	U1 U2

S 5 – COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

Cf Français

CONNAISSANCES	INDICATEURS D'EVALUATION	Unités
<p>5. 1 PRINCIPES DE LA COMMUNICATION INTERPERSONNELLE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schémas du processus de communication • Attitudes et techniques favorisant la communication (écoute active, reformulation, questionnement) 	<p>Identification pour des situations professionnelles données :</p> <ul style="list-style-type: none"> • du message (nature des informations..) • de l'émetteur et du destinataire • du canal 	U1 U2
<p>5. 2 LES SUPPORTS ET LES OUTILS DE LA COMMUNICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'oral (explicite et implicite) • les écrits : consignes, documents formalisés (notes, fiches de services, documents de liaison, compte-rendu ...) • les technologies de la communication : téléphone, fax, internet ...) 	<p>Dans des situations professionnelles données, de contextes différents :</p> <ul style="list-style-type: none"> - analyse de l'utilisation des moyens, des supports, des outils de communication mis en œuvre - analyse des messages transmis et des messages reçus <p>Indication des usages des supports et outils de communication (avantages et limites)</p> <p>Préparation d'une situation d'accueil, d'entretien, d'un appel téléphonique</p>	U1 U2
<p>5. 3 ANALYSE DES ATTITUDES ET DES COMPORTEMENTS DU PROFESSIONNEL DANS SES RELATIONS INTERPERSONNELLES</p>		U1 U2

<ul style="list-style-type: none"> • Obstacles à la communication dans les relations interpersonnelles (obstacles techniques, culturels, affectifs ...) • Attitudes d'accueil, de prise de contact, de prise de congé • Présentation physique et attitudes corporelles (communication non verbale) • Expression verbale <p>5. 4 REGLES DE SAVOIR VIVRE ET DE SAVOIR-ETRE PROFESSIONNELS : politesse, discrétion, respect, courtoisie, image de marque</p>	<p>Repérage, à partir de situations professionnelles, des éléments qui fondent les relations interpersonnelles (conditions optimales,</p> <p>obstacles ...) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • informations échangées • niveau de langage utilisé • attitudes et comportements <p>Positionnement du professionnel dans le respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> • du mode de vie, de la culture ... des familles, des usagers ... • de l'image de marque du service, de la structure employeur <p>Enoncé des règles de savoir-vivre et de savoir être professionnels</p>	<p>U1 U2</p>
--	---	---------------------

S7. F – CONNAISSANCE DES MILIEUX D'ACTIVITES

F : familial

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
S7. F – DOMICILE PRIVE DES PERSONNES		
<p>7. F – 1 EMPLOYEURS :</p> <ul style="list-style-type: none"> - employeurs particuliers - organismes prestataires d'emplois familiaux - organismes mandataires 	<p>Différenciation entre les divers types d'employeurs et les usagers du service</p> <p>Identification des interlocuteurs d'un service prestataire, d'un service mandataire</p> <p>Repérage pour des situations professionnelles données, des relations hiérarchiques et des relations fonctionnelles</p>	<p>U1</p>
<p>7. F – 2 POSITION DU SALARIE DANS L'EMPLOI FAMILIAL</p>	<p>Identification :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des activités de l'employé - des limites de compétences avec les autres intervenants au domicile (aide à domicile, aide-soignante, assistante maternelle, infirmière ..) - de son niveau de responsabilité et de sa marge d'autonomie - du cadre déontologique de l'activité. <p>Repérage de la diversité des situations d'emplois et des possibilités de gestion des journées de travail (multi employeurs)</p>	<p>U1</p>

<p>7. F – 3 CARACTERISTIQUES DES USAGERS DES EMPLOIS FAMILIAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> • les personnes • le mode de vie, les habitudes, • les cultures familiales ... 	<p>Identification des besoins de services des employeurs/usagers en fonction de leurs caractéristiques (âge, composition et organisation familiale, autonomie des personnes...)</p> <p>Identification des éléments caractérisant le mode de vie, les habitudes, la culture d'une famille ou des personnes, ayant un impact sur l'activité du professionnel (dans l'organisation de son travail, dans la nature des activités demandées, dans le résultat attendu...)</p>	<p>U1</p>
<p>7. F – 4 GESTION FAMILIALE</p> <p>7. F – 4 – 1 Budget familial</p> <ul style="list-style-type: none"> • place des postes alimentation, entretien de la maison ... dans le budget familial • tenue de comptes <p>7. F – 4 – 2 Achats et prestations de service</p> <ul style="list-style-type: none"> • approvisionnement : lieux, rythmes en fonction des produits • rangement rationnel et gestion des stocks en produits alimentaires et non alimentaires ; • prestations de services (pressing, laveries... ; cordonneries, livraisons, dépannages...) 	<p>A partir de situations professionnelles données,</p> <ul style="list-style-type: none"> • repérage des éléments qui conditionnent les approvisionnements d'un ménage (structure du ménage, équipements, possibilités d'achats...) • détermination des approvisionnements en fonction d'un budget donné • enregistrement des comptes • justification du rythme des approvisionnements pour les produits périssables, pour les produits de réserve ...en fonction des lieux possibles • identification des services extérieurs au domicile et des prestations fournies 	<p>U1</p>
<p>7. F – 4 – 3 Documents de gestion familiale</p> <ul style="list-style-type: none"> - preuves de dépôt : récépissé, bordereau - preuves de paiement : tickets de caisse, factures... - contrats de garantie ... 	<p>Indication du rôle des documents de gestion familiale et de leur durée d'archivage (éventuellement)</p>	

S8. F - TECHNOLOGIES DU LOGEMENT FAMILIAL

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p>8 . F - 1 STRUCTURE DES LOGEMENTS</p> <ul style="list-style-type: none"> • fonctions des pièces et agencement du logement • aménagement : équipements, appareils, mobiliers 	<p>Analyse de l'agencement d'un logement pour repérer les divers secteurs d'intervention en fonction des activités à effectuer et de l'organisation du travail à mettre en place</p> <p>Repérage des aménagements répondant à la fonction des différentes pièces du logement</p>	U1
<p>8 . F - 2 HYGIENE ET CONFORT DU LOGEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • qualité de l'air ; confort thermique ; aération, ventilation, chauffage • confort acoustique • confort visuel 	<p>Enoncé et définition des facteurs d'hygiène et de confort d'un logement (internes et externes) et indication des conséquences (santé des personnes, salubrité du logement)</p> <p>Enoncé des moyens mis en œuvre pour assurer l'hygiène et le confort du logement et mise en relation avec les activités du professionnel</p> <p>Identification des nuisances produites par les activités de la vie quotidienne et propositions de solutions visant à préserver la qualité de vie des personnes</p>	U1

<p>8 . F- 3 - 3 Alimentation du logement en eau</p> <ul style="list-style-type: none"> • distribution de l'eau dans le logement • qualité de l'eau • consommation en eau ; coût de l'eau 	<p>Indications des caractéristiques de l'eau distribuée (critères de potabilité)</p> <p>Calcul, à partir d'éléments donnés, du besoin en eau pour une activité de la quotidienne, pour une personne, une famille ...</p> <p>Repérage à partir de documents, de la dureté de l'eau et conséquences pratiques sur l'utilisation des appareils ménagers et sur les activités du professionnel</p> <p>Identification des différentes mentions d'une facture (location compteur, consommation, tarif, taxes...) et indication de leur signification</p> <p>Indication des conséquences dans les activités du professionnel pour participer à une maîtrise de la consommation d'eau</p>	
<p>8 . F – 3 - 4 Production d'eau chaude dans le logement</p> <p>Modes de production (individuelle ou collective) de l'eau chaude dans le logement</p>	<p>Enoncé du principe des modes de production d'eau chaude (accumulation et instantané)</p> <p>Mise en relation de la production d'eau chaude avec la consommation d'eau, d'électricité, de combustibles</p>	
<p>8 . F – 3 - 5 Evacuation des eaux usées et des déchets</p> <ul style="list-style-type: none"> • dispositifs d'assainissement autonomes • dispositifs collectifs d'évacuation et de collecte • tri sélectif des déchets ménagers 	<p>Indication des différents dispositifs et de leurs principes</p> <p>Indication des précautions à prendre pour maintenir le bon fonctionnement des dispositifs d'assainissement autonomes</p> <p>Indication du tri des déchets ménagers selon les prescriptions locales</p>	

4.3 Remarques générales : observations et conseils aux candidats

Référence au RAEP lors de l'épreuve d'admission

Comme le permet la réglementation du concours, le jury est revenu lors de l'épreuve d'admission, sur le dossier RAEP élaboré pour l'épreuve d'admissibilité.

L'objectif de cet échange avec le candidat est de se conforter dans l'idée que le dossier élaboré est bien le résultat d'une réelle autonomie de pensée et d'action du candidat. Dans certains cas, le jury s'est interrogé sur le manque de maîtrise, voire de connaissance, du dossier proposé.

Les sujets

Les sujets de l'épreuve d'admission sont conçus selon une trame identique à celui proposé pages 1 à Ils précisent la section ciblée et les compétences visées, la nature des travaux à réaliser. Les annexes comportent un protocole simplifié, des extraits des référentiels du diplôme concerné et éventuellement des documents de traçabilité.

1^{ère} partie TRAVAUX PRATIQUES

Les travaux pratiques demandés sont en lien direct avec les référentiels des diplômes du champ d'intervention du PLP biotechnologies option santé environnement. Pour la session 2015, ils ont porté sur des techniques empruntées aux domaines d'activités suivants :

- cuisine collective
- distribution, vente directe
- cuisine familiale
- linge
- propreté
- bionettoyage

Le candidat doit conduire les travaux pratiques décrits dans le sujet, à l'appui du protocole fourni.

Cette partie pratique permet d'évaluer :

- la maîtrise des techniques professionnelles dans le contexte donné et la technicité mise en œuvre pendant les travaux pratiques ;
- l'organisation dans le temps et dans l'espace ;
- le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie ;
- la qualité du résultat obtenu au regard du sujet proposé.

Le jury rappelle au candidat qu'une lecture attentive et complète du sujet est indispensable. Le candidat doit s'organiser dans les quatre heures pour concevoir et préparer sa séquence et réaliser ses travaux pratiques. Il est conseillé aux candidats de bien prendre en compte les consignes et indications données lors de l'accueil et de la visite des locaux, notamment de démarrer le TP le plus tôt possible en début d'épreuve,

Le jury attend du candidat qu'il analyse son activité pratique et utilise judicieusement les résultats de sa réflexion dans les exploitations pédagogiques proposées.

Le jury n'attend pas une reprise systématique de l'intégralité du TP lors de l'exploitation pédagogique mais une séquence en lien avec la (ou les) compétence(s) visée(s).

Pendant les travaux pratiques, il est recommandé au candidat de réaliser le travail demandé sans se préoccuper des réalisations des autres candidats et de respecter l'espace de travail qui lui est attribué.

Le jury a apprécié :

- la capacité des candidats à s'adapter à une situation nouvelle, à de nouveaux locaux et à de nouveaux matériels ;
- une gestion optimale du temps consacré à la réalisation pratique et à la préparation de l'exposé ;
- les candidats qui ont su prendre en compte les exigences du secteur d'activité, familial ou collectif, mentionné dans le sujet (matériel, contraintes particulières d'hygiène, de sécurité, d'organisation du travail dans le temps et dans l'espace...) ;
- une attitude professionnelle correspondant aux exigences des différents secteurs d'activité ;

- une organisation rigoureuse des postes de travail tout au long de la réalisation ;
- une application des bonnes pratiques d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et d'économie ;
- les initiatives prises lors de problèmes rencontrés pendant la réalisation des travaux pratiques ;
- un réel contrôle de la prestation et l'obtention d'un résultat conforme aux attentes du sujet ;
- les candidats qui ont réalisé l'intégralité du TP ;
- **une attitude positive et dynamique**, courtoise entre candidats pendant le TP et envers les personnes ressources présentes dans les ateliers.

Par secteur d'activité, le jury a apprécié :

Points communs à tous les secteurs	Les candidats qui : <ul style="list-style-type: none"> - ont porté attention à la propreté du poste de travail et du matériel, tout au long de la réalisation ; - ont su s'adapter à l'environnement de travail ; - utilisent à bon escient les documents mis à disposition (documents ressources, fiches techniques, cahier de consignes, fiches de transmission...)
Cuisine de collectivité	<ul style="list-style-type: none"> - La mise en œuvre de techniques spécifiques à la cuisine de collectivité même si les quantités à produire sont réduites ; - les candidats qui respectent la marche en avant et qui, selon les locaux, adaptent leurs techniques dans l'espace et dans le temps.
Cuisine familiale	<ul style="list-style-type: none"> - Les candidats qui ont réalisé des techniques adaptées au domaine familial (production culinaire, entretien du poste) en prenant en compte les contraintes du sujet (public, nombre de personnes...) et qui ont soigné la présentation de leur production.
Distribution Vente directe	Les candidats qui ont : <ul style="list-style-type: none"> - investi rapidement et de manière rationnelle l'espace de travail - respecté la réglementation en vigueur dans le secteur d'activité de la distribution. (traçabilité) ; - utilisé de manière rationnelle des espaces de stockage (armoires réfrigérées) ; - réalisé un dressage esthétique et soigné des préparations.
Linge	Les candidats qui <ul style="list-style-type: none"> - réalisent leur TP avec professionnalisme, en tenant compte des exigences du secteur concerné (à domicile ou en structure) : matériels, produits, méthode utilisée, contraintes... ; - maîtrisent les techniques et font preuve d'efficacité, d'organisation et de soin dans la réalisation ; - ne se sont pas limités à une réalisation chronologique des activités demandées mais qui ont pris en compte le contexte global de la situation pour organiser leur TP.
Propreté	Les candidats qui se sont préparés à la réalisation des techniques professionnelles (manipulation des différents appareils...)
Bionettoyage	Les candidats <ul style="list-style-type: none"> - maîtrisant les techniques et la finalité du bionettoyage ; - ayant une organisation rigoureuse dans la préparation du matériel, conditionnée par une observation attentive et une analyse complète de la zone d'intervention.

Le jury a regretté, pour certains candidats :

- la méconnaissance totale des techniques et du matériel ;
- une tenue professionnelle inadaptée ;
- la mise en œuvre de techniques non adaptées au secteur imposé (familial ou collectif) ;
- un manque d'organisation au niveau des postes de travail ;
- un manque d'observation de l'environnement de travail et une prise en compte insuffisante des contraintes ;
- un manque d'analyse du sujet ;
- une organisation chronologique parfois peu cohérente ;
- une exploitation inexistante ou incomplète du protocole donné et des documents ressources mis à disposition (modes d'emploi matériels, produits...) ;
- un non-respect des règles d'hygiène, d'économie, de sécurité, d'ergonomie ;
- un manque de logique, de bon sens et de réactivité ;

- un temps trop important consacré aux TP au détriment de la préparation de l'exposé ;

Par secteur d'activité, le jury a regretté pour certains candidats :

Cuisine de collectivité	<ul style="list-style-type: none"> - le non-respect des consignes du professeur ressource, notamment au niveau de la sécurité ; - La maîtrise insuffisante des techniques professionnelles conduisant les candidats à mettre en œuvre des techniques de cuisine familiale ; - le non-respect des protocoles de bionettoyage ; - le non-respect de la chaîne du froid ; - la réalisation des préparations sur un plan de travail sale et non débarrassé ; - l'absence de la réalisation du plat témoin ; - la perte de temps occasionnée par la mise en œuvre de lavage des mains et de bionettoyage répétitifs et inappropriés ; - la méconnaissance de la réglementation en vigueur intégrant une démarche de prévention des risques sanitaires (démarche HACCP, bionettoyage des plans de travail avant de commencer l'épreuve, réalisation d'un plat témoin étiqueté pour toutes les réalisations culinaires en collectivité, respect de la marche en avant et des températures selon le type de liaisons demandées, ...)
Cuisine familiale	<ul style="list-style-type: none"> - Une méconnaissance des techniques de base ; - la mise en œuvre de techniques ne relevant pas du secteur familial ; - un temps trop long consacré à la prise des denrées et à l'entretien des postes de travail.
Distribution Vente directe	<ul style="list-style-type: none"> - une mauvaise gestion de l'espace ; - une hygiène professionnelle insuffisante (utilisation peu rationnelle des gants et du masque, non-respect de la marche en avant...) - une méconnaissance des techniques professionnelles (travail en série...) - le choix de conditionnements non adaptés aux produits ; - l'oubli des documents concernant la traçabilité.
Linge	<ul style="list-style-type: none"> - La non maîtrise des techniques professionnelles en milieux collectif et familial ; - le manque d'analyse du sujet, avant le TP, ce qui a conduit certains candidats à réaliser les différentes opérations dans un ordre inapproprié.
Propreté	<ul style="list-style-type: none"> - Le temps trop long consacré à la préparation et/ou au rangement du matériel et des produits ; - la méconnaissance des techniques de nettoyage et du matériel associé.
Bionettoyage	<ul style="list-style-type: none"> - La méconnaissance des matériels et techniques de base de nettoyage, du concept du bionettoyage et des règles à respecter pour un résultat conforme à la demande ; - une non-maîtrise des techniques de contrôles et de traçabilité ; - le temps trop long consacré à la préparation et/ou au rangement du matériel et des produits.

Le jury attend :

- une analyse pertinente du sujet et des protocoles mis à disposition ;
- une organisation du travail prenant en compte :
 - ⊖ les exigences du secteur d'activité ;
 - l'organisation du poste ;
 - les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie, de respect de l'environnement ;
 - l'exploitation raisonnée des protocoles mis à disposition ;
- la réalisation de l'ensemble du TP avec des **exigences professionnelles** d'efficacité et de qualité ;
- une maîtrise des techniques professionnelles ;
- une organisation judicieuse des postes de travail quelle que soit la technique mise en œuvre ;
- une adaptation de la tenue et des exigences liées à l'hygiène en fonction du secteur d'intervention ;
- des préparations ou des réalisations conformes à la demande ;
- une bonne qualité organoleptique du résultat pour les productions culinaires ;
- un respect de la réglementation en vigueur ;
- une réalisation strictement conforme à la demande du sujet ;
- une mise en œuvre systématique des méthodes de contrôle et de traçabilité adaptées.

Le jury conseille aux candidats de persévérer lors de la réalisation du TP, de ne pas se démobiliser face aux difficultés et de poursuivre l'épreuve jusqu'à son terme, l'analyse de celles-ci pouvant être exploitée dans la partie pédagogique.

2^{ème} partie : EXPOSÉ SUIVI D'UN ENTRETIEN

Présentation d'une séquence de formation portant sur les programmes du lycée professionnel

Cette partie orale permet d'évaluer :

- l'exploitation et l'analyse des informations recueillies pendant les travaux pratiques ;
- la conception de la séquence et de la séance ;
- l'expression et la communication.

Les attentes du jury lors de l'exposé

Il s'agit, pour la section précisée dans le sujet, de présenter une séquence d'enseignement comportant l'organisation des séances et de présenter une séance de façon détaillée.

Le candidat doit s'appuyer sur les investigations, les analyses, les constats effectués lors de la réalisation du TP ; tout ou partie du TP doit être exploité dans la séquence pédagogique.

La réalisation du TP doit en effet permettre de réfléchir à des investigations possibles à mener et à réinvestir dans la deuxième partie de l'épreuve (produits et matériel mis à disposition, comparaison de techniques, freins, difficultés rencontrées...).

Le jury attend une séquence centrée sur une ou plusieurs compétences ciblées dans le sujet (et non sur la seule réalisation du TP). **Il n'attend pas l'utilisation exhaustive de l'ensemble des techniques mises en œuvre en TP dans l'exploitation pédagogique.**

La séquence d'enseignement proposée doit s'inscrire dans un plan de formation comportant les PFMP et faire apparaître des objectifs articulant des savoir-faire professionnels et des savoirs associés.

Le jury attend que le candidat justifie l'ensemble de ses choix pédagogiques.

Les supports destinés aux élèves doivent être envisagés ou conçus mais pas nécessairement finalisés.

Le jury a apprécié les exposés structurés avec introduction et conclusion, étayés par des supports visuels notamment des fiches didactiques, des supports élèves...

Remarques à propos de l'entretien

L'entretien est un moment d'échange qui peut permettre au candidat de compléter son exposé, d'argumenter et de justifier ses choix, d'envisager d'autres propositions.

Le candidat ne doit pas s'attendre à obtenir des membres du jury des propositions de réponses aux questions posées.

Les points forts observés par le jury

De nombreux candidats présentent des exposés bien construits.

Certains candidats savent :

- **exploiter** judicieusement les travaux pratiques réalisés y compris leurs erreurs dans la partie pédagogique ;
- justifier leurs choix pédagogiques ;
- montrer, au travers de leurs propositions :
 - o une réelle prise en compte des élèves (aptitudes, besoins,...) et de la finalité de la formation professionnelle de la section visée dans le sujet ;
 - o leur souci de rendre les élèves acteurs et autonomes ;
- construire une séquence à partir d'un contexte et d'une situation professionnelle et s'y référer tout au long du développement ;
- exploiter les annexes du sujet pour construire une séquence pédagogique ;
- respecter le temps d'exposé imparti ;
- citer des ressources documentaires pertinentes utilisées par l'enseignant ;
- mettre en œuvre un enseignement avec une approche par compétences ;
- présenter des liens entre la séquence proposée, les autres enseignements et les PFMP.

De nombreux candidats s'adaptent :

- aux contraintes du sujet (à une section méconnue, à un enseignement non dispensé) ;
- aux attentes et au questionnement du jury.

Dans les deux temps de cette partie d'épreuve des candidats montrent une posture d'enseignant et de bonnes aptitudes à la communication, indispensables à l'exercice du métier :

- élocution aisée ;
- expression et vocabulaire adéquats, significatifs de la fonction d'enseignant ;

- qualité de l'écoute ;
- capacité à argumenter ;
- aptitude à réagir positivement aux remarques du jury ;
- aptitude à proposer des remédiations ou à faire de nouvelles propositions ;
- maîtrise de soi.

Inversement, quelques candidats ont eu des propos ou une attitude inadaptes face au jury (excès d'assurance, nonchalance, non-respect de l'éthique professionnelle...).

Les points faibles et les conseils

POINTS FAIBLES (pour certains candidats)	CONSEILS
Exposé peu structuré et parfois trop bref. Développement excessif de généralités ou de son expérience ou de son parcours personnel Présentation de documents peu pertinents. Utilisation non pertinente du tableau.	Construire un exposé comportant une introduction, un développement et une conclusion. S'attacher à argumenter les propositions faites. Prévoir un exposé de 30 minutes et gérer le temps (ne pas oublier sa montre) Ne pas faire mention de sa vie personnelle.
Lecture des documents. Débit de parole et ton inadaptes.	Se détacher des documents préparés. Adapter volume et débit au contexte.
Méconnaissance des diplômes, Méconnaissance de l'organisation de travaux pratiques. Projet de séquence ou discipline choisie trop éloignés de la technique mise en œuvre lors du TP. Projet de séquence incluant systématiquement toutes les techniques mises en œuvre lors du TP. Projet de séquence : <ul style="list-style-type: none"> - inadapté au niveau enseigné, - non pertinent dans le cycle de formation, - irréalisable dans le temps proposé ou avec le matériel présent dans un établissement. 	Se documenter sur l'ensemble du champ d'intervention du PLP Biotechnologies Santé Environnement. S'informer, au préalable sur l'organisation des travaux pratiques et des plateaux techniques. Observer des séances d'enseignement professionnel dans divers secteurs. Proposer une séquence en lien avec tout ou partie des techniques professionnelles proposées dans le sujet. Articuler savoir-faire professionnels et savoirs associés. Ancrer la séquence sur une situation professionnelle réaliste. Prendre en compte le niveau du public et leur rythme d'apprentissage.

<p>Difficulté à définir l'organisation de la séquence et/ou de la séance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche didactique de préparation de séance inopérante. - Objectifs mal formulés (fond et forme), insuffisamment précis, non ciblés. - Confusion entre compétence, objectif et capacité. - Inadéquation entre la connaissance du vocabulaire pédagogique et son utilisation dans des situations d'enseignement. - Confusion entre : situation professionnelle, situation d'apprentissage, contexte et thème. - Activités peu pertinentes, organisation non réaliste des séances (notamment pour les TP). - Documents élèves peu pertinents. - Evaluation non prévue, incomplète ou inadaptée. - Intentions pédagogiques basées sur des concepts (pédagogie de projet, pédagogie de remédiation...) sans application concrète dans le projet de séquence. 	<p>S'entraîner à construire de véritables projets de séquence et de séance : rédaction de fiches didactiques opérationnelles pour la préparation de séances, à partir de référentiel de diplôme.</p> <p>S'entraîner à la formulation d'objectifs pédagogiques.</p> <p>S'approprier le vocabulaire pédagogique et l'utiliser à bon escient.</p> <p>Choisir des activités adaptées au niveau des élèves et à leur nombre, prenant en compte les contraintes usuelles (temps, espace, équipements) des lieux de formation.</p> <p>Proposer des documents adaptés aux élèves et à leur utilisation.</p> <p>Construire l'évaluation en lien avec l'objectif à atteindre, en préciser les modalités, les critères, et les conditions de réalisation.</p> <p>Maîtriser ces concepts et les mettre en application dans la séquence proposée.</p>
---	--

5. CONCLUSION GÉNÉRALE

Le jury félicite les candidats admis au CAPLP et au CAER.

Le jury a constaté, pour certains candidats, l'existence d'un décalage important entre les compétences mises en œuvre lors de l'épreuve d'admissibilité au travers du RAEP et leur réelle capacité à les mobiliser lors de l'épreuve d'admission pour l'élaboration d'une séquence ou d'une séance de qualité.

Le jury a apprécié, lors de l'épreuve d'admission, l'aisance en travaux pratiques, l'adaptabilité des candidats aux activités proposées, la pertinence de la proposition et son adéquation avec les objectifs de la formation envisagée, des exposés clairs et structurés, témoins d'une approche réfléchie des enseignements.

Les épreuves de ce concours interne prennent en compte, d'une part l'expérience professionnelle des candidats, et d'autres part leur capacité à analyser leur pratique. Elles permettent d'apprécier les aptitudes des candidats et évaluent des compétences qui doivent être celles de futurs enseignants : analyse et exploitation de situations, présentation synthétique, rigoureuse, convaincante et agréable des argumentations, adaptation aux situations de type professionnel, gestion du temps, qualité de l'écoute et réactivité ...

Le jury a apprécié les prestations des candidats qu'il se réjouit de compter bientôt comme futurs collègues.

Le jury tient à remercier Madame le Proviseur et les personnels du lycée professionnel Renée Bonnet, pour l'accueil et l'aide efficace apportés tout au long de l'organisation et du déroulement de ce concours qui a eu lieu dans d'excellentes conditions.