



Concours de recrutement du second degré

Rapport de jury

Concours : CAPLP interne

Section : hôtellerie - restauration

Option : services et commercialisation

Session 2016

Rapport de jury présenté par :
Laurence ADELIN, IGEN économie et gestion, présidente et
Ginette KIRCHMEYER, IEN-ET économie et gestion, vice-présidente

SOMMAIRE

I. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONCOURS ET STATISTIQUES.....	3
II. ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ	3
2.1 DONNÉES STATISTIQUES	3
2.2 PRÉSENTATION GÉNÉRALE	4
2.3 CONSEILS DES MEMBRES DU JURY POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS	5
2.4 REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP	5
2.4.1 PREMIERE PARTIE DU DOSSIER RAEP	6
2.4.2 DEUXIEME PARTIE DU DOSSIER RAEP	7
2.5 COMMENTAIRES DU JURY	7
III ÉPREUVE ORALE D'ADMISSION : EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE PRATIQUE	8
3.1 STATISTIQUES.....	8
3.2 DÉFINITION DE L'ÉPREUVE	9
3.3 DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE	10
PHASE 1 – PRÉPARATION ET ORGANISATION SOUS FORME ÉCRITE	10
PHASE 2 – RÉALISATION PAR LE CANDIDAT DES ACTIVITÉS	10
PHASE 3 – ENTRETIEN AVEC LA COMMISSION D'INTERROGATION	11
3.4 COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS	11
ATELIER EXPÉRIMENTAL.....	11
ATELIER SOMMELLERIE	12
ATELIER BAR	12
ENTRETIEN	12
3.5 CONSEILS AUX CANDIDATS	12

ANNEXES

Sujets d'épreuves d'admission	14
Thématiques relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République	18

I - PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONCOURS ET STATISTIQUES

Les modalités d'organisation du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel (CAPLP) interne et du concours d'accès à l'échelle de rémunération des professeurs de lycée professionnel (CAER) sont fixées par l'arrêté du 19 avril 2013, publié au journal officiel du 27 avril 2013, modifié par l'arrêté du 24 juillet 2013 publié au journal officiel du 22 août 2013.

Il est consultable à l'adresse suivante :

http://www.education.gouv.fr/cid67058/session-2014-epreuves-des-concours-de-recrutement-des-personnels-enseignants-d-orientation-et-d-education.html#Concours_du_CAPLP

La première session du CAPLP HR interne option SC a eu lieu en 2015. Il s'agit, cette année, de la deuxième session.

Il comporte deux épreuves :

- Épreuve d'admissibilité : épreuve de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle (RAEP), définie à l'annexe III de l'arrêté (coefficient 1) ;
- Épreuve d'admission : exploitation pédagogique pratique dans l'option choisie, définie à l'annexe II de l'arrêté (coefficient 2).

STATISTIQUES

	2016		2015	
	CAPLP	CAER	CAPLP	CAER
Nombre de postes offerts	5	2	5	2
Nombre de candidats inscrits	75	30	70	25
Nombre de dossiers reçus	45	21*	31	19
Nombre de candidats admissibles	12	4	13	5
Nombre de candidats reçus	5	2	5	2
Barre d'admission	13,00	16,00	11,67	16,00

* dont 1 radié ne remplissant pas les conditions d'inscription.

II – ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ

2.1- DONNÉES STATISTIQUES

105 inscriptions ont été enregistrées pour l'envoi du dossier RAEP,
66 dossiers ont été envoyés au ministère et 65 ont été étudiés par les membres du jury, soit :
45 dossiers des candidats inscrits au CAPLP interne,
20 dossiers des candidats inscrits au CAER.

Nombre de dossiers étudiés	CAPLP	CAER
65 soit 61,90 % des inscrits	45 soit 60 % des inscrits	20 soit 66,66 % des inscrits

	CAPLP	CAER
Nombre de dossiers de RAEP	45	20
Nombre de candidats admissibles	12	4
Barre d'admissibilité	13,00	16,00
Moyenne des candidats	09,07	11,65
Moyenne des candidats admissibles	15,66	16,50
Note la plus haute	18,00	17,00
Note la plus basse	01,00	03,00

Répartition des notes

Concours	N<5	5=<N<8	8=<N<10	10=<N<12	12=<N<14	14=<N<16	16=<N	Total
CAPLP	6	13	8	4	4	3	7	45
CAER	1	2	3	2	5	3	4	20

2.2 - PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle (RAEP) constitue l'épreuve écrite d'admissibilité.

Ce dossier de 8 pages maximum, constitué **personnellement** par le candidat, comporte deux parties ¹ :

- « 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 choisi 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. [...] À son dossier, le candidat joint, sur support papier, un ou deux exemples de documents ou de travaux réalisés dans le cadre de la situation décrite et qu'il juge utile de porter à la connaissance du jury. Ces documents doivent comporter un nombre de pages raisonnable, qui ne saurait excéder dix pages pour l'ensemble des deux exemples ».

Les candidats doivent **impérativement** respecter les consignes de forme qui sont précisées dans l'arrêté et joindre à leur dossier de RAEP, **la page de garde et la fiche de renseignements téléchargeables** sur le site du ministère dans l'espace « concours-recrutement » ainsi qu'une attestation d'authenticité des documents signée par le chef d'établissement.

Le jury rappelle le caractère impératif des conditions de forme.

¹ Le texte ci-dessous est extrait de l'annexe III de l'arrêté du 27 avril 2013

2.3 - CONSEILS DES MEMBRES DU JURY POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS

Le dossier de RAEP doit impérativement correspondre au concours présenté, en l'occurrence le CAPLP/CAER hôtellerie restauration option services et commercialisation. Ainsi, le candidat doit mettre en valeur son parcours professionnel, les éléments significatifs de son expérience témoignant de son implication dans l'exercice de son métier, ainsi que la pertinence de sa réflexion didactique et pédagogique. Le contenu du dossier doit conduire le jury à apprécier la maîtrise des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation du référentiel publié par arrêté du 1^{er} juillet 2013 publié au journal officiel du 18 juillet 2013 (également publié au bulletin officiel de l'éducation nationale n° 30 du 25 juillet 2013).

Le dossier doit être le moyen pour les candidats de démontrer au jury, non seulement qu'ils ont pris conscience du référentiel professionnel attendu mais surtout de l'éclairer sur leur propre construction de ces compétences. Il revient donc aux candidats de sélectionner des situations de travail emblématiques, caractéristiques de leur parcours, leur ayant permis de mobiliser ces compétences. En aucun cas, il ne doit se limiter à une liste d'actions.

Il est conseillé aux candidats de lire très attentivement les textes officiels pour s'approprier l'étendue et la diversité des missions attachées au métier d'enseignant. 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 :

- la pertinence du choix de l'activité ;
- 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 ;
- la qualité de l'expression et la maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe.

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. Ces documents doivent comporter un nombre de pages raisonnable qui ne saurait dépasser 10 pages pour l'ensemble des deux exemples. Le jury se réserve le droit de ne pas prendre en considération les documents d'un volume supérieur.

Le jury rappelle que la ou les séances proposées doivent s'adapter au public de lycées professionnels. Toute séance présentée dans le dossier doit a minima proposer une transposition de ce que pourrait être son contenu dans une filière professionnelle.

Il s'agit d'un concours de recrutement de professeurs, ne se réduisant pas seulement à la maîtrise d'une discipline technique mais aussi à des qualités rédactionnelles tout aussi importantes.

Se présenter à un concours de recrutement constitue un investissement conséquent. La réussite suppose une préparation planifiée et implique le respect de la définition du contenu du dossier et la prise en compte de recommandations.

2.4 REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP

La forme du dossier n'est pas évaluée en tant que telle, toutefois, le non-respect des consignes pénalise le candidat. Le jury rappelle cependant le caractère impératif des conditions de mise en page.

Les dossiers retenus répondent aux critères de la définition de l'épreuve et présentent les qualités de forme suivantes :

- un strict respect des consignes ;
- les dossiers bien structurés, paginés, synthétiques et avec une référence aux annexes ;
- une mise en page claire et aérée, un effort de présentation du contenu (existence d'un plan, titres explicites, textes justifiés) ;
- une orthographe, une grammaire et une syntaxe irréprochables ;
- des annexes pertinentes éclairant la séquence décrite ;
- un dossier paginé (en 2 exemplaires rigoureusement identiques), agrafé uniquement pour en faciliter la manipulation.

Le jury a apprécié que les candidats aient tenu compte des recommandations formulées dans le rapport précédent. La qualité des dossiers s'en est ressentie. La clarté, la qualité de l'expression, la maîtrise de la langue de communication, de l'orthographe et de la syntaxe sont des prérequis indispensables pour la réalisation d'un dossier de recrutement de professeurs. La mise en page a toute son importance pour faciliter la lecture du dossier (l'alignement des paragraphes, l'espacement et l'aération du texte, ...). Il convient d'utiliser, à bon escient, les fonctionnalités de l'outil informatique pour mettre en valeur le dossier.

Néanmoins, le jury formule les regrets suivants :

- certains dossiers sont dévalorisés en raison d'une syntaxe incorrecte, de fautes d'orthographe et de grammaire ;
- le corps de texte non organisé et non hiérarchisé, en format paysage, recto-verso nuit à une bonne lecture ;
- des candidats se présentant, pour la seconde fois, n'ont pas suffisamment enrichi leur dossier ;
- les sources documentaires ne sont pas précisées ;
- le thème abordé n'est pas clairement défini, voire absent.

2.4.1 PREMIÈRE PARTIE DU DOSSIER DE RAEP

La difficulté de cette première partie sur 2 pages maximum consiste à trouver l'équilibre entre une présentation des responsabilités confiées lors du parcours professionnel du candidat en tant qu'enseignant et une mise en valeur pertinente des principales compétences qu'il a acquises.

Le candidat ne peut pas s'en tenir à une liste descriptive souvent chronologique et visant à l'exhaustivité, sans relief, manquant de structure et de lisibilité, présentée comme un curriculum vitae. Le jury attend une structuration des différentes étapes datées et hiérarchisées sans omettre les diplômes obtenus.

Selon la richesse de son parcours, il convient de relater les faits marquants pertinents pour un transfert vers l'enseignement afin de valoriser les expériences significatives ainsi que les compétences développées au regard des qualités attendues d'un enseignant. En effet, il est conseillé de s'appuyer sur l'expérience professionnelle en entreprise et de la mettre en relation avec l'enseignement correspondant au diplôme préparé par les élèves.

Les expériences d'enseignement retenues doivent être décrites précisément, en indiquant le statut professionnel, l'établissement d'exercice et les services assurés au moment de la constitution du dossier, avec l'intitulé exact de la classe et de la discipline enseignée.

Parfois, le candidat développe une partie plus personnelle en présentant ses valeurs dans l'exercice du métier d'enseignant ou de professionnel de l'éducation, ses motivations à enseigner, et peut laisser transparaître les traits majeurs de sa personnalité. Le jury précise qu'un tel développement n'a de sens que s'il est adossé à la pratique afin d'éviter de rester dans le registre de l'intention et de l'idéalisation des missions.

Pour cette première partie, le niveau d'analyse et la prise de recul doivent être en adéquation avec ceux attendus d'un enseignant dans l'exercice de son métier en lycée professionnel.

2.4.2 DEUXIÈME PARTIE DU DOSSIER DE RAEP

Dans cette seconde partie, il est demandé aux candidats de choisir et de présenter une séquence d'enseignement dont le thème doit être précisé. Cette séquence vécue doit permettre au candidat de mettre en valeur les compétences didactiques et pédagogiques attendues d'un enseignant en hôtellerie-restauration, option « services et commercialisation », tout en respectant le temps imparti.

Le dossier doit être le fruit d'une réflexion, caractérisant un retour sur l'expérience vécue par le candidat. Il présente une situation d'enseignement pertinente et contextualisée, située dans une progression, mettant en valeur l'articulation des enseignements en travaux pratiques, en atelier expérimental et en technologie révélant à la fois une maîtrise des contenus scientifiques et techniques et intégrant l'apprentissage par les compétences.

Le jury attend la présentation d'une proposition pédagogique personnelle, analysée et justifiée, quelle que soit l'étendue du thème (une ou plusieurs séances sur un point précis du programme). Cette proposition doit également être précise, basée sur une forte réflexion, située dans une progression explicite, faisant apparaître les compétences spécifiques choisies dans le référentiel. L'enseignement dans les filières professionnelles doit impérativement s'ancrer dans des situations réelles ou vécues. L'entrée par des situations et contextes professionnels est à privilégier.

Dans les dossiers retenus, les candidats :

- mettent en évidence l'articulation des étapes de travail didactique et pédagogique ;
- valorisent la transdisciplinarité des matières dans la description de situations d'apprentissage ;
- proposent une formulation analytique et pas seulement descriptive des phases de conception et de mise en œuvre de la situation choisie ;
- utilisent à bon escient les nouvelles technologies de communication ;
- proposent une évaluation permettant de vérifier si les objectifs initiaux ont été atteints ;
- envisagent des prolongements de la séquence dans d'autres situations d'apprentissage ;
- reflètent la capacité du candidat à porter un regard analytique sur sa pratique professionnelle, à évaluer les conséquences de ses choix sur les apprentissages ;
- s'interrogent sur les conditions d'efficacité de leur enseignement ;
- favorisent la coordination au sein de l'équipe pédagogique, en vue de mener un projet de classe ;
- procèdent à une auto-évaluation à chaque étape de la situation. Cette démarche permet d'installer la prise de conscience des axes de progrès à réaliser ;
- exploitent des situations personnelles, réellement vécues et authentiques.

Le jury regrette pour certains dossiers :

- une annonce très tardive du thème de l'activité décrite ;
- une présentation d'objectifs approximatifs, tant au niveau général qu'opérationnel ;
- un développement trop souvent théorique sans prolongement pratique ;
- une incohérence dans l'articulation des différents types de cours : atelier expérimental, travaux pratiques et technologie ;
- un manque de programmation dans la stratégie globale et dans la mise en œuvre pédagogique ;
- une approche trop aléatoire de l'évaluation ;
- une analyse succincte, trop généraliste des résultats des élèves sans remise en cause personnelle de l'enseignant ;
- l'absence de maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe, la présence d'expressions familières ou de sigles non explicités ;
- des redondances et confusions diverses altérant la compréhension ;
- une thématique trop ambitieuse pour le temps imparti.

À partir de la sélection et de l'analyse d'une situation issue de leur expérience, les candidats doivent révéler leur capacité à la justifier et à la « conceptualiser » en termes de principes éducatifs en phase avec les missions du professeur.

Le jury attend un niveau de réflexion et d'analyse élevé :

- dans le travail didactique préalable : prise en compte des intentions pour les élèves, identification des objectifs, des prérequis, maîtrise des concepts et des techniques, cohérence dans la progression programmatique, pertinence des documents supports et adaptation du contenu au niveau des élèves ;
- dans la présentation des choix pédagogiques : justification et maîtrise de la démarche pédagogique, articulation des techniques, des outils et des moyens mis en œuvre ;
- dans la prise de recul indispensable sur la séance proposée : auto-évaluation et propositions d'actions correctrices ou de remédiation.

2.5 COMMENTAIRES DU JURY

Cette deuxième session, permet de constater qu'une majorité de candidats ont tenu compte des conseils proposés par le rapport du jury 2015, entraînant une nette amélioration de la qualité des dossiers présentés.

Le CAPLP interne d'hôtellerie-restauration vise à recruter des professeurs dont la vocation est d'enseigner en classes de SEGPA, de CAP, de baccalauréats professionnels et de mentions complémentaires. Cela exige de la part des candidats qu'ils maîtrisent les savoirs académiques et les pratiques professionnelles de référence et justifient les choix théoriques, didactiques et pédagogiques essentiels sur lesquels ces programmes reposent. Le jury attend donc des candidats que leur analyse témoigne d'une bonne maîtrise des différents champs disciplinaires du domaine de la restauration, de leur complémentarité et de leur transversalité, des

problématiques qui les animent et de leurs évolutions. Les candidats doivent démontrer une parfaite compréhension des programmes et des référentiels. Cette compréhension doit être accompagnée d'une réflexion sur la didactique de ces disciplines ouvrant sur une véritable analyse de l'activité choisie pour concevoir le dossier, afin de justifier les choix, les objectifs, la construction de la séquence.

Le jury attend également une analyse pédagogique de l'expérience d'enseignement. En particulier, il est important que les candidats démontrent une capacité à intégrer dans leurs pratiques l'articulation des enseignements (pratique professionnelle en atelier expérimental, travaux pratiques et technologie) et les problématiques éducatives : l'accompagnement personnalisé, les EGLS, le suivi des PFMP, l'intégration des technologies de l'information et de la communication au service des apprentissages, la transversalité, la contribution au processus d'orientation et d'insertion des jeunes.

C'est bien par son analyse et la réflexivité que la situation de travail peut devenir source de formation. Les candidats peuvent alors prendre appui sur une expérience acquise dans un contexte pour la transférer dans un autre correspondant aux enseignements qui seront assurés par les lauréats du concours. Tous les candidats n'ont pas forcément une expérience d'enseignement très importante ; cette situation n'est pas préjudiciable à leur réussite, à condition que les candidats démontrent leur capacité à transposer de façon explicite, adaptée et réaliste l'activité choisie.

Le jury est également attentif à la précision et à la clarté du compte rendu de l'expérience choisie : le jury doit pouvoir se faire une idée précise de l'expérience d'enseignement qui a été conduite afin d'en apprécier ensuite l'analyse. Les candidats doivent donc être en mesure de donner au jury tous les éléments nécessaires pour lui permettre de se représenter et de comprendre ce qui a été réalisé. Pour les candidats admissibles, le jury peut d'ailleurs demander des compléments d'information au moment de l'épreuve orale s'il souhaite revenir sur le dossier.

L'ensemble de ces commentaires doit conduire les candidats à s'interroger sur la pertinence de l'activité choisie. La qualité de nombreux dossiers est contrainte par la nature de la situation retenue.

III - ÉPREUVE ORALE D'ADMISSION : EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE PRATIQUE

3.1 STATISTIQUES

Option : Services et commercialisation	CAPLP	CAER
Nombre de candidats admissibles	12	4
Nombre de candidats présents	12	4
Nombre de candidats admis	5	2
Moyenne des candidats à l'épreuve d'admission *	11.00	11.87
Moyenne des candidats admis **	14.90	14.12
Note la plus haute	16.75	15.00
Note la plus basse	06.25	07.75
Note du dernier admis	13.83	14.17
Répartition des notes		
de 0 à 4,99	0	0
de 5 à 9,99	6	1
de 10 à 12,99	2	1
de 13 à 15,99	3	2
16 et plus	1	0

* La moyenne des candidats en CAPLP est en progression par rapport à la session 2015 où elle était de 10,20
Pour les candidats CAER, la moyenne a baissé par rapport à 2015, elle était à 13,70

** En 2015, la moyenne des candidats admis au CAPLP était de 13,80, la progression est de 1,1 point.
Pour le CAER, la moyenne était de 16,25, la baisse est de plus de 2 points, baisse qui est à relativiser du fait du faible nombre de postes (2)

3.2 DÉFINITION DE L'ÉPREUVE

(Extrait de l'annexe II de l'arrêté du 19 avril 2013 fixant les sections et les modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel)

Exploitation pédagogique pratique dans l'option choisie.

L'épreuve comprend la réalisation d'un thème pédagogique pratique et un entretien avec le jury. Cette épreuve doit permettre de tester la valeur pédagogique du candidat et son savoir professionnel dans son aptitude à mobiliser, à intégrer, à présenter et à transmettre ses connaissances. Dans l'option choisie, elle peut ainsi consister en la préparation, l'organisation et la réalisation d'une démonstration pratique mettant en œuvre des savoirs et des savoir-faire techniques et professionnels. Le jury évalue l'aptitude du candidat à préparer des séquences de travaux pratiques ou de technologie appliquée, à les organiser, à les conduire avec méthode tout en ne se limitant pas à la seule dimension technique mais en intégrant des composantes telles que la commercialisation, la communication, l'utilisation des technologies nouvelles.

L'épreuve se termine par un entretien pédagogique qui peut donner lieu à un élargissement permettant au jury de prendre en compte l'expérience professionnelle du candidat.

Durée de l'épreuve : trois heures et dix minutes (quarante minutes pour la phase de préparation et d'organisation sous forme écrite ; deux heures pour la phase de réalisation ; trente minutes pour la phase d'entretien).

Lors de l'entretien, dix minutes maximum pourront être réservées à un échange sur le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle établi pour l'épreuve d'admissibilité, qui reste, à cet effet, à la disposition du jury.

Les programmes de référence sur lesquels porte l'épreuve d'admission sont, dans l'option choisie, ceux des enseignements technologiques et professionnels correspondant aux diplômes des niveaux V, IV et III conduisant aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

3.3 DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

L'épreuve comporte trois phases :

PHASE 1 – PRÉPARATION ET ORGANISATION SOUS FORME ÉCRITE

Durée 40 mn

Le candidat prenait connaissance du sujet précisant le thème pédagogique pratique comportant 3 ateliers :

- atelier expérimental : 1 h,
- atelier sommellerie : 30 min,
- atelier bar, qui comporte un échange dans la langue étrangère choisie par le candidat lors de l'inscription : 30 min.

Pour l'atelier expérimental, le candidat devait concevoir une séquence pédagogique selon les consignes énoncées dans le sujet.

Pour cela, il devait :

- intégrer une démarche pédagogique à mettre en œuvre dans le cadre de la formation,
- orienter ses choix pédagogiques selon les objectifs visés en tenant compte des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition pour les ateliers,
- élargir sa réflexion à l'aide de la base documentaire fournie, de ses connaissances et de sa culture en fonction de l'orientation donnée à la séquence.

Le candidat disposait uniquement du matériel fourni par le centre :

- un poste informatique muni de la suite logiciel Microsoft Pack office 2013,
- une clé USB comprenant le référentiel de certification du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration, un canevas de fiche d'intention pédagogique, des annexes relatives au sujet et une source documentaire.

Remarques :

- l'accès à internet n'était pas possible,
- aucun document personnel n'était autorisé.

La salle informatique est dotée d'une imprimante : lors de l'impression, il est essentiel que le candidat indique en pied de page son numéro d'anonymat ainsi que la date et l'heure de réalisation des travaux. La salle mise à disposition pour l'atelier expérimental était équipée d'un vidéoprojecteur. Il avait donc la possibilité de l'utiliser dans le cadre de son animation avec les élèves selon ses choix de stratégies pédagogiques.

Tenue professionnelle adaptée :

- sans aucun signe distinctif.

Matériel :

- traditionnel de tranche, de sommellerie, de prise de commande, liteaux et torchons,
- trousse avec crayon, stylo, gomme....

La mallette de bar était fournie par le centre.

PHASE 2 – RÉALISATION PAR LE CANDIDAT DES ACTIVITÉS

Durée 2 h

En présence de la commission d'interrogation, le candidat devait réaliser :

- la mise en situation pédagogique conçue lors de la phase de préparation en présence de 3 élèves,
- un atelier sommellerie face aux membres de la commission d'interrogation,
- un atelier bar, également face aux membres de la commission d'interrogation, qui comporte un échange en langue étrangère selon le choix qu'il a exprimé lors de son inscription.

Remarques :

Tout au long de l'épreuve en trois temps, le candidat doit :

- mettre en œuvre son savoir professionnel et démontrer son aptitude à présenter et à transmettre ses connaissances,
- inscrire dans sa démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail, d'ergonomie,
- intégrer les enjeux scientifiques, didactiques, culturels et sociaux du champ professionnel du concours,
- favoriser, par ses choix pédagogiques, les apprentissages des élèves en adéquation avec le diplôme préparé,

Il doit mobiliser ses compétences linguistiques dans le cadre de l'atelier « bar ».

- 10 minutes ont été réservées à un échange sur le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle, Pendant ce temps, le jury a ouvert la discussion pour évaluer 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 ;
- 20 minutes pour l'interrogation du candidat sur :
 - les choix de nature pédagogique et didactique qu'il a opérés dans le traitement de la séquence pédagogique ;
 - sa capacité à s'adapter à la diversité des conditions d'exercice de son futur métier ;
 - les thématiques de la laïcité, de la citoyenneté et des valeurs de la République.

3.4 COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS

Le jury constate que les candidats ont pris en compte les recommandations formulées dans le rapport de jury de la session 2015 et les consignes transmises avec leur convocation. On peut en déduire, qu'ils se sont préparés sérieusement à l'épreuve d'admission. Ils se sont présentés dans une tenue professionnelle conforme aux exigences. Tous les candidats ont apprécié la qualité d'accueil, l'organisation mise en place ainsi que la visite des différents ateliers préalable à la préparation de la conception de la séquence pédagogique.

Cependant, quelques candidats ont une lecture superficielle du sujet, ce qui les entraîne vers une interprétation erronée du sujet. Il a été constaté, comme l'an dernier un manque évident de culture professionnelle.

Au cours des différentes phases de l'épreuve, le jury constate les éléments suivants :

▪ ATELIER EXPÉRIMENTAL

Les candidats qui se sont démarqués lors de cet atelier ont su :

- gérer parfaitement le temps de préparation alloué, à savoir 40 minutes et leur stress éventuel ;
- cibler des objectifs précis ;
- réaliser une fiche d'intention pédagogique et des documents « élèves » pertinents ;
- exploiter à bon escient les sources documentaires mises à disposition sur la clé USB ;
- utiliser des prétextes pédagogiques pertinents qui suscitent la mobilisation, l'intérêt et l'attention des élèves ;
- choisir une démarche pédagogique adaptée au sujet et au public ;
- intégrer l'expérimentation dans la démarche pédagogique ;
- installer une ambiance de travail studieuse et interactive ;
- utiliser rationnellement les moyens et matières d'œuvre mis à disposition ;
- réaliser des synthèses intermédiaires pour fixer les apprentissages.

Le jury constate néanmoins chez d'autres candidats :

- l'envahissement du stress qui suscite des blocages au niveau de leur prestation. Il convient de se préparer en amont à être capable de gérer le stress dans des situations complexes et limitées dans le temps ;
- une incompréhension du thème de la séance, ce qui entraîne un hors sujet ;
- des incohérences entre les objectifs ciblés sur la fiche d'intention pédagogique et ceux annoncés aux élèves ;
- un manque d'organisation du temps de préparation ne permet pas de finaliser la conception de la séance ;
- l'absence de protocole d'accueil des élèves à leur arrivée ;
- l'absence de mobilisation et d'accompagnement des élèves au cours de la séance ;
- une accroche de cours trop longue ou inexistante ;
- une utilisation trop partielle de la matière d'œuvre ;
- une mise en activité des élèves insuffisante durant la séance ;
- une confusion entre approche expérimentale et approche technologique ;
- une approche expérimentale trop dirigée et se basant sur un jeu de questions-réponses tout au long de la séance ;

- la non-prise en compte des pistes pertinentes proposées par les élèves lors de l'expérimentation ;
- l'absence de synthèse intermédiaire et ou finale.

▪ **ATELIER SOMMELLERIE**

Les meilleurs candidats ont su rapidement entrer dans le contexte professionnel proposé. Les techniques de service des vins notamment le carafage sont correctement maîtrisées. La trame de l'analyse sensorielle a été respectée et les produits analysés mis en valeur.

Cependant, le jury remarque que certains candidats ont été mis en difficulté par :

- un manque d'assurance dans la gestuelle professionnelle ;
- une analyse sensorielle menée trop rapidement sans utiliser un vocabulaire adapté ;
- une méconnaissance des modes d'élaboration des produits, de leur commercialisation et de la législation des vins.

▪ **ATELIER BAR**

Les candidats ayant réussi lors de cet atelier ont su mettre en exergue leurs compétences techniques et professionnelles. Les échanges en langue étrangère ont été fluides avec un vocabulaire adapté.

Pour d'autres, il est noté :

- un manque de technicité dans l'utilisation des matériels ;
- une organisation du poste de travail non ergonomique ;
- un non-respect des règles d'hygiène ;
- une connaissance des produits trop superficielle voire inexistante ;
- une méconnaissance de la classification des cocktails par famille ;
- une approximation dans les recettes de cocktails classiques et dans les règles d'élaboration ;
- une difficulté à proposer et réaliser un cocktail création.

▪ **ENTRETIEN**

Les membres du jury ont constaté avec satisfaction que :

- certains candidats ont su analyser avec pertinence leurs prestations lors des ateliers, justifier leurs choix et proposer des pistes d'amélioration ;
- lors des échanges sur le dossier de RAEP, ils ont fait preuve de réflexion en affichant leur ouverture d'esprit ;
- ils ont su proposer une démarche adaptée face à une situation donnée, lors du temps d'échange relatif à la laïcité, la citoyenneté et aux valeurs de la République. Aucune réponse type n'était attendue. La commission d'interrogation a évalué la qualité de la réflexion personnelle du candidat, sa compréhension du fonctionnement d'un établissement scolaire et son adhésion à ces valeurs.

D'autres candidats, en revanche n'ont pas su :

- mener leurs échanges de façon structurée et vivante ;
- répondre de façon pertinente aux questions posées ;
- afficher une attitude favorisant des échanges constructifs ;
- restituer le contenu de leur dossier afin d'en faire une présentation succincte ;
- expliciter certains sigles et abréviations faisant partie du vocabulaire de l'Education Nationale (TICE, PPAE, ...).

3.5 CONSEILS AUX CANDIDATS

Pour la préparation écrite :

- exploiter judicieusement les documents mis à disposition sur la clé USB ;
- s'entraîner à la lecture rapide des documents proposés afin de réaliser un choix pertinent des informations ;
- s'adapter à la manipulation d'un outil informatique quel qu'il soit ;
- bien lire le sujet dans son intégralité où tous les mots ont leur importance.

Pour l'atelier expérimental :

- mieux appréhender la notion d'expérimentation par la découverte, la dégustation et la mise en œuvre de situations professionnelles ;
- guider l'élève sans lui imposer un cheminement de réflexion ;

- créer de l'interactivité ;
- associer la culture professionnelle et la pédagogie proposée ;
- mieux gérer son temps d'intervention afin de conclure le cours par une synthèse finale.

Pour les ateliers de bar et de sommellerie :

- se former aux techniques de réalisation de cocktails (classiques et création) et aux techniques de service des vins ;
- approfondir leurs connaissances sur les produits et leurs modes d'élaboration ;
- connaître les aspects commerciaux et législatifs relatifs à la vente de ces boissons ;
- lire la presse professionnelle et rester en veille informationnelle concernant l'évolution et les modifications des pratiques professionnelles (ex : Coupe Scott).

Pour l'entretien :

- s'exercer à réaliser des auto-analyses régulières dans le cadre de leur pratique professionnelle ;
- tester de nouvelles approches pédagogiques pour mieux répondre aux besoins et/ou attentes des apprenants ;
- s'entraîner à exposer oralement sur les choix opérés pour la mise en œuvre de leurs pratiques professionnelles ;
- être en mesure de transmettre et faire partager les principes de la vie démocratique, les valeurs de la République ainsi que le refus de toute discrimination en aidant les élèves à développer leur esprit critique, à distinguer les savoirs des opinions ou des croyances, à savoir argumenter ainsi qu'à respecter la pensée des autres.

ANNEXES
Sujets d'épreuve d'admission

CONCOURS CAPLP – CAFEP Interne hôtellerie-restauration session 2016

Option : services et commercialisation

Le jury précise que la session 2016 du CAPLP Interne hôtellerie-restauration option services et commercialisation se déroule selon la nouvelle réglementation fixée par l'arrêté du 24 juillet 2013. **NOR : MENH1315382A**

Sujet n° 1

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en responsabilité une classe de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration ».

Ce jour, vous devez :

- préparer puis animer une séquence d'atelier expérimental en présence de 3 élèves,
- réaliser dans un contexte professionnel, sans la présence d'élève, les ateliers de bar et de sommellerie.

Conception d'une situation pédagogique/professionnelle - durée 40 minutes

Dans le cadre de votre stratégie globale de formation, vous avez retenu comme thème de votre séance d'atelier expérimental :

Identifier, valoriser, commercialiser et servir les boissons chaudes (le thé).

Vous devez durant cette phase :

- élaborer une fiche d'intention pédagogique,
- construire le cours d'atelier expérimental.

➡ Quelques recommandations :

Vous avez la possibilité d'utiliser les supports fournis sur la clé USB ainsi que le vidéo-projecteur dans le cadre de l'atelier expérimental.

N'oubliez pas de remettre à la commission d'interrogation votre fiche d'intention pédagogique dûment complétée et identifiée en pied de page.

Mise en œuvre d'un atelier expérimental - durée 60 minutes

Vous devez durant cette phase :

- réaliser la mise en situation pédagogique avec trois élèves.

Atelier bar - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- commercialiser et réaliser des cocktails :
 - un cocktail à partir d'une famille tirée au sort pour 2 personnes,
 - un cocktail « création » sans alcool (d'après le panier proposé) pour 1 personne.
- servir les cocktails préparés et répondre aux questions sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Lors de cette prestation, des échanges en langue étrangère sont prévus au moment choisi par les interrogateurs.

Atelier sommellerie - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- conditionner, oxygéner, servir et analyser gustativement un vin blanc sec avant et après oxygénation,
- répondre aux questions du jury sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Exposé et entretien avec la commission d'interrogation - durée 30 minutes

Vous devez durant cet entretien :

- exposer vos choix pédagogiques et professionnels,
- échanger sur les différentes missions du métier d'enseignant,
- répondre aux interrogations relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République.

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en responsabilité une classe de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration ».

Ce jour, vous devez :

- préparer puis animer une séquence d'atelier expérimental en présence de 3 élèves,
- réaliser dans un contexte professionnel, sans la présence d'élève, les ateliers de bar et de sommellerie.

Conception d'une situation pédagogique/professionnelle - durée 40 minutes

Dans le cadre de votre stratégie globale de formation, vous avez retenu comme thème de votre séance d'atelier expérimental :

Identifier, valoriser, commercialiser et servir des pains en accord avec des mets.

Vous devez durant cette phase :

- élaborer une fiche d'intention pédagogique,
- construire le cours d'atelier expérimental.

☞ Quelques recommandations :

Vous avez la possibilité d'utiliser les supports fournis sur la clé USB ainsi que le vidéoprojecteur dans le cadre de l'atelier expérimental.

N'oubliez pas de remettre à la commission d'interrogation votre fiche d'intention pédagogique dûment complétée et identifiée en pied de page.

Mise en œuvre d'un atelier expérimental - durée 60 minutes

Vous devez durant cette phase :

- réaliser la mise en situation pédagogique avec trois élèves.

Atelier bar - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- commercialiser et réaliser des cocktails :
 - un cocktail à partir d'une famille tirée au sort pour 2 personnes,
 - un cocktail « création » sans alcool (d'après le panier proposé) pour 1 personne.
- servir les cocktails préparés et répondre aux questions sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Lors de cette prestation, des échanges en langue étrangère sont prévus au moment choisi par les interrogateurs.

Atelier sommellerie - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- conditionner, oxygéner, servir et analyser gustativement un vin blanc sec avant et après oxygénation,
- répondre aux questions du jury sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Exposé et entretien avec la commission d'interrogation - durée 30 minutes

Vous devez durant cet entretien :

- exposer vos choix pédagogiques et professionnels,
- échanger sur les différentes missions du métier d'enseignant,
- répondre aux interrogations relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République.

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en responsabilité une classe de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration ».

Ce jour, vous devez :

- préparer puis animer une séquence d'atelier expérimental en présence de 3 élèves,
- réaliser dans un contexte professionnel, sans la présence d'élève, les ateliers de bar et de sommellerie.

Conception d'une situation pédagogique/professionnelle - durée 40 minutes

Dans le cadre de votre stratégie globale de formation, vous avez retenu comme thème de votre séance d'atelier expérimental :

Identifier, valoriser, commercialiser et servir les Portos (rouge) avec accord de mets.

Vous devez durant cette phase :

- élaborer une fiche d'intention pédagogique,
- construire le cours d'atelier expérimental.

☞ Quelques recommandations :

Vous avez la possibilité d'utiliser les supports fournis sur la clé USB ainsi que le vidéoprojecteur dans le cadre de l'atelier expérimental.

N'oubliez pas de remettre à la commission d'interrogation votre fiche d'intention pédagogique dûment complétée et identifiée en pied de page.

Mise en œuvre d'un atelier expérimental - durée 60 minutes

Vous devez durant cette phase :

- réaliser la mise en situation pédagogique avec trois élèves.

Atelier bar - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- commercialiser et réaliser des cocktails :
 - un cocktail à partir d'une famille tirée au sort pour 2 personnes,
 - un cocktail « création » sans alcool (d'après le panier proposé) pour 1 personne.
- servir les cocktails préparés et répondre aux questions sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Lors de cette prestation, des échanges en langue étrangère sont prévus au moment choisi par les interrogateurs.

Atelier sommellerie - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- conditionner, oxygéner, servir et analyser gustativement un vin rouge avant et après oxygénation,
- répondre aux questions du jury sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Exposé et entretien avec la commission d'interrogation - durée 30 minutes

Vous devez durant cet entretien :

- exposer vos choix pédagogiques et professionnels,
- échanger sur les différentes missions du métier d'enseignant,
- répondre aux interrogations relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République.

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en responsabilité une classe de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration ».

Ce jour, vous devez :

- préparer puis animer une séquence d'atelier expérimental en présence de 3 élèves,
- réaliser dans un contexte professionnel, sans la présence d'élève, les ateliers de bar et de sommellerie.

Conception d'une situation pédagogique/professionnelle - durée 40 minutes

Dans le cadre de votre stratégie globale de formation, vous avez retenu comme thème de votre séance d'atelier expérimental :

Identifier, valoriser, commercialiser et servir une corbeille de fruits frais.

Vous devez durant cette phase :

- élaborer une fiche d'intention pédagogique,
- construire le cours d'atelier expérimental.

☞ Quelques recommandations :

Vous avez la possibilité d'utiliser les supports fournis sur la clé USB ainsi que le vidéoprojecteur dans le cadre de l'atelier expérimental.

N'oubliez pas de remettre à la commission d'interrogation votre fiche d'intention pédagogique dûment complétée et identifiée en pied de page.

Mise en œuvre d'un atelier expérimental - durée 60 minutes

Vous devez durant cette phase :

- réaliser la mise en situation pédagogique avec trois élèves.

Atelier bar - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- commercialiser et réaliser des cocktails :
 - un cocktail à partir d'une famille tirée au sort pour 2 personnes,
 - un cocktail « création » sans alcool (d'après le panier proposé) pour 1 personne.
- servir les cocktails préparés et répondre aux questions sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Lors de cette prestation, des échanges en langue étrangère sont prévus au moment choisi par les interrogateurs.

Atelier sommellerie - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- conditionner, oxygéner, servir et analyser gustativement un vin blanc moelleux avant et après oxygénation,
- répondre aux questions du jury sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Exposé et entretien avec la commission d'interrogation - durée 30 minutes

Vous devez durant cet entretien :

- exposer vos choix pédagogiques et professionnels,
- échanger sur les différentes missions du métier d'enseignant,
- répondre aux interrogations relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République.

Thématiques relatives à la laïcité, la citoyenneté et les valeurs de la République

Dans le cadre de l'entretien qui suit l'exposé du candidat, un temps est prévu pour évaluer la capacité des candidats à :

Faire partager les valeurs de la République selon le *référentiel des compétences professionnelles de l'arrêté du 1^{er} juillet 2013* qui précise :

- Savoir transmettre et faire partager les principes de la vie démocratique ainsi que les valeurs de la République : la liberté, l'égalité, la fraternité ; la laïcité ; le refus de toutes les discriminations.
- Aider les élèves à développer leur esprit critique, à distinguer les savoirs des opinions ou des croyances, à savoir argumenter et à respecter la pensée des autres.

Avertissement : *il s'agit d'une liste indicative de questions ayant été posées à l'oral lors de l'entretien. Aucune réponse type n'est attendue. La commission d'interrogation a évalué la qualité de la réflexion personnelle du candidat, ainsi que sa compréhension du fonctionnement d'un établissement scolaire et son adhésion aux valeurs de la République*

Sujet n° 1

Question :

Dans le cadre d'un travail de synthèse, vos élèves vous interrogent sur des positions radicales véhiculées par un autre groupe d'élèves. De plus, ces messages circulent sur les réseaux sociaux. Il est impératif d'éclairer leur esprit critique en respectant la pensée de chacun.

Comment procédez-vous ?

Sujet n° 2

Question :

Dans le cadre de votre cours de technologie, vous constatez qu'une élève s'est progressivement couverte la tête avec son écharpe, vous lui demandez de corriger sa tenue. Elle vous répond qu'elle a froid à la tête.

Quelle démarche adoptez-vous face à cette problématique ?

Sujet n° 3

Question :

Dans le cadre de votre cours de technologie, vous constatez qu'un élève dessine sur son classeur des signes d'appartenance à un groupe extrémiste.

Quelle démarche adoptez-vous face à cette problématique ?

Sujet n° 4

Question :

En tant que professeur principal, vous constatez avec vos collègues dès le début de l'année scolaire une grande disparité au niveau du groupe classe quant à l'hétérogénéité des connaissances et du savoir être.

Que proposez-vous pour remédier à cette situation ?