

Concours : CAPLP externe

**Section : Hôtellerie-Restauration
Option organisation et production culinaire**

Session 2017

Rapport de jury présenté par
Alain HENRIET Président

SOMMAIRE

Introduction	3
1. Définition des épreuves	3
L'ADMISSIBILITÉ	3
1.1 Épreuve de technologie professionnelle	3
1.2 Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale en hôtellerie-restauration	3
L'ADMISSION	4
1.3 Épreuve de mise en situation professionnelle	4
1.4 Épreuve d'entretien à partir d'un dossier	4
2. Statistiques	6
2.1 Statistiques générales	6
2.2 Statistiques de l'admissibilité (épreuves écrites de gestion et de technologie professionnelle)	6
2.3 Statistiques de l'admission	7
3. L'admissibilité	8
3.1 Remarques du jury relatives à la forme	8
3.2 Remarques du jury relatives au fond	8
3.3 Épreuve de technologie professionnelle	9
3.4 Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale	10
4. L'admission	12
4.1 Épreuve de dossier	12
4.2 Épreuve de mise en situation professionnelle	15

ANNEXE 1 sujet technologie _____ *Erreur ! Signet non défini.*

ANNEXE 2 sujet d'analyse économique, juridique et managériale _____ **35**

INTRODUCTION

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

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

Remarques :

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

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

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

1. DEFINITION DES ÉPREUVES

L'ADMISSIBILITÉ

Elle comprend 2 épreuves écrites :

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

1.1 ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

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

Durée : 5 heures

Coefficient : 2

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

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

Durée : 4 heures

Coefficient : 2

L'ADMISSION

Les deux épreuves orales d'admission comportent un entretien avec le jury qui permet d'évaluer la capacité du candidat à s'exprimer avec clarté et précision, à réfléchir aux enjeux scientifiques, didactiques, épistémologiques, culturels et sociaux que revêt l'enseignement du champ disciplinaire ou du domaine professionnel du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires ou domaines professionnels.

1.3 ÉPREUVE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

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

L'épreuve comporte trois phases :

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

L'épreuve comporte des échanges en langue anglaise.

Coefficient : 5

1.4 ÉPREUVE D'ENTRETIEN À PARTIR D'UN DOSSIER

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

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

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

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

Durée de préparation : 2 heures

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

Coefficient : 3

2. STATISTIQUES DE LA SESSION 2017

2.1 STATISTIQUES GENERALES

Option : Organisation et production culinaire	CA/PLP		CAFEP	
	Admissibilité	Admission	Admissibilité	Admission
Nombre de candidats inscrits	238	75	46	9
Nombre de candidats présents (aux deux épreuves)	119	61	20	9
Nombre de candidats admissibles	75		9	
Nombre de candidats admis		40		4
Barre	8,5	9,92	12,13	13,83
Nombre de postes		44		4

2.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITE

Épreuve de technologie professionnelle :

	CAPLP	CAFEP
Moyenne générale	10,54	11,86
Note la plus haute	18,50	19
Note la plus basse	1,5	5
Écart type	3,80	4,38

Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale

	CAPLP	CAFEP
Moyenne générale	8,54	8,61
Note la plus haute	17,25	15,25
Note la plus basse	1	3,5
Écart type	3,61	2,86

2.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

Épreuve de dossier

	CAPLP	CAFEP
Moyenne générale	10,35	10,56
Note la plus haute	19	16
Note la plus basse	2	6
Écart type	4,36	3,08

Mise en situation professionnelle :

	CAPLP	CAFEP
Moyenne générale	10,84	15,06
Note la plus haute	17,50	18,50
Note la plus basse	3,5	12
Écart type	4,35	1,75

3. L'ADMISSIBILITÉ : ANALYSE DE LA SESSION 2017

Nota : les sujets des épreuves écrites sont déposés sur le site du ministère dans les jours qui suivent le passage des épreuves.

3.1 RECOMMANDATIONS DU JURY RELATIVES A LA FORME

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

3.2 RECOMMANDATIONS DU JURY RELATIVES AU FOND

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

3.3 ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Présentation du sujet :

L'entreprise **HRExpert** est un cabinet de conseil et d'expertise spécialisé en hôtellerie et restauration. Celui-ci propose des missions de conseil sur tout le territoire français dans les secteurs privés ou publics, dans les domaines de la restauration sociale ou commerciale.



Dans un souci de performance économique, la phase d'audit est essentielle pour optimiser l'activité en hôtellerie et restauration.

Vous êtes recruté(e) par l'entreprise en tant que « consultant expert » au sein du pôle restauration, pour y effectuer diverses missions.

Dossiers	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Activités	Barème
Mission ①	Audit de dynamisation	<p>Document 1 : Courriel de l'hôtel restaurant « les Jardins de Granit »</p> <p>Document 2 : Extrait d'avis des internautes du site de l'hôtel « les Jardins de Granit »</p> <p>Document 3 : Carte du restaurant automne/hiver</p> <p>Document 4 : Extrait du livret sur l'e-réputation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proposer une note de synthèse, ▪ Citer 4 avantages du référencement sur un site d'avis, ▪ Proposer une nouvelle carte, ▪ Concevoir une fiche technique. 	20 points
Mission ②	Optimisation du pôle restauration	<p>Document 5 : Le carrousel du Louvre</p> <p>Annexe 1 : Exemple de food-court</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Définir la notion de food-court. ▪ Concevoir un food-court ▪ Soumettre des actions favorisant le développement durable 	20 points
Mission ③	Audit de maîtrise sanitaire	<p>Document 5 : Extrait du rapport de visite d'inspection (DDPP)</p> <p>Annexe 2 : Fiche PMS n° 512</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Participer à la mise en conformité hygiène, ▪ Compléter l'annexe 2, ▪ Proposer un schéma de production sous-vide en liaison différée. 	20 points

Mission ④	Audit de conseil		Concevoir : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un document de présentation sur les volailles, ▪ Le déroulement de l'animation culinaire sur le chapon et une fiche de dégustation 	20 points
--------------	------------------	--	---	-----------

Remarques d'ordre général :

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

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

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

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

3.4 ÉPREUVE D'ANALYSE ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET MANAGERIALE

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

Le sujet de la session 2017, l'hôtel-restaurant le Ré-Vauban, est un cas d'analyse d'activité d'une entreprise permettant de repérer les forces et les faiblesses de celle-ci afin de déterminer les stratégies de développement possibles.

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

Dossiers	Objectifs	Supports	Activités	Copies valorisées
Étude Financ	- Calculer les principaux coûts de gestion et ratios	Pour réaliser ce travail, le candidat disposait d'une documentation	1.1. Compléter le tableau de gestion	le candidat calcule l'ensemble des coûts et marges en tenant compte des informations chiffrées fournies et en faisant preuve de bon sens.

	<ul style="list-style-type: none"> - Analyser les performances de l'entreprise - Proposer des mesures correctives 	qu'il devait consulter et se servir de ses propres connaissances pour réaliser les calculs et conclure sur les performances de l'entreprise et de l'activité bar	<p>1.2. Calculer les principaux ratios</p> <p>1.3. Commenter l'évolution de la situation</p> <p>1.4. Calculer le ratio matière spécifique du bar</p> <p>1.5. Déterminer les causes de variation du ratio matière du département bar</p> <p>1.6. Proposer des mesures pour améliorer l'organisation de la gestion du bar</p> <p>1.7. Proposer des pistes susceptibles d'améliorer la profitabilité de l'établissement</p> <p>1.8. Sélectionner deux propositions pertinentes à mettre en œuvre</p>	<p>le candidat détaille ses calculs et arrondit à 10^{-1} pour faciliter la comparaison.</p> <p>Le candidat rédige et structure sa réponse en analysant l'activité de l'entreprise et la maîtrise des coûts en une trentaine de lignes. Il compare ses résultats à l'exercice 2015 et aux statistiques hôtelières relevées sur l'île de Ré. Il se relit pour éviter les fautes d'orthographe</p> <p>Le candidat présente le résultat attendu</p> <p>Le candidat rédige en une trentaine de lignes et structure sa réponse en distinguant 8 causes de la baisse du chiffre d'affaires et de l'augmentation du coût matière.</p> <p>Le candidat propose 4 mesures pour éviter une sortie de produits non facturée et les surconsommations.</p> <p>Le candidat suggère un maximum d'actions pour augmenter l'activité, le chiffre d'affaires de l'entreprise et diminuer les coûts. Il justifie ses propositions.</p> <p>Le candidat propose d'agir sur les éléments du plan de marchéage et justifie ses deux propositions.</p>
Dossiers	Objectifs	Supports	Activités	Copies valorisées
2. Étude mercatique	<ul style="list-style-type: none"> - Analyser la demande et l'offre de l'établissement - Proposer des actions pour rendre l'offre cohérente avec la clientèle ciblée - Comparer deux offres permettant une ouverture annuelle de l'établissement - Argumenter sur le choix 	Pour réaliser ce travail, le candidat dispose d'une documentation à consulter et se servir de ses propres connaissances en matière commerciale.	<p>2.1. Caractériser la clientèle des séniors et la clientèle des étrangers</p> <p>2.2. Dégager et analyser les atouts de l'hôtel en lien avec la clientèle ciblée.</p> <p>2.3. Proposer des améliorations à l'offre actuelle en termes de prestations et d'actions de communication et de commercialisation</p> <p>2.4. Comparer deux offres : « Pack</p>	<p>Le candidat présente dans une réponse structurée quatre caractéristiques pour chaque clientèle ciblée (séniors et étrangers) hors saison.</p> <p>Le candidat présente dans un tableau les quatre atouts de l'hôtel et précise les raisons pour lesquelles ils répondent aux attentes de la clientèle ciblée.</p> <p>Le candidat propose trois améliorations de prestations par type de clientèle et quatre actions de communication et de commercialisation. Il justifie ses propositions.</p> <p>Sous la forme d'un tableau, le candidat présente deux avantages et deux</p>

	d'une offre adaptée		Athlète » et « Thalasso-spa »	inconvenients de chacune de ces deux offres pour l'hôtel-restaurant Ré-Vauban.
			2.5. Choisir l'offre la plus adaptée	Le candidat argumente de façon cohérente, quel que soit son choix.
3. Étude juridique et managériale	<p>- Réfléchir sur l'intérêt de constituer une SCI dans le cadre de la création d'une activité de spa et/ou de thalassothérapie et d'externaliser l'exploitation de celle-ci.</p> <p>- Déterminer les conséquences juridiques sur les contrats de travail d'un passage d'une activité saisonnière à une activité sur l'année complète.</p>	Pour réaliser ce travail, le candidat dispose d'un ensemble de ressources documentaires qui permet de compléter ses propres connaissances.	3.1. Rappeler l'intérêt de la SCI dans le cadre du projet	Le candidat porte sa réflexion sur la limitation des risques.
			3.2. Présenter les avantages et les inconvénients de l'externalisation de l'activité de thalassothérapie	Le candidat présente de façon structurée deux avantages et deux inconvénients de l'externalisation et argumente de façon cohérente sur le fait d'y avoir recours ou non.
			3.3. Préciser l'intérêt d'une SCI dans le cadre d'une externalisation	Le candidat présente deux idées sur la limitation des risques en cas de difficulté d'exploitation du spa.
			3.4. Citer et caractériser le type de contrat de travail adapté dans le cas d'une ouverture à l'année et le comparer au contrat saisonnier	La candidat caractérise le contrat à durée indéterminée et le compare au contrat saisonnier en termes de durée, d'indemnité, de formalités,...
			3.5. Dégager les avantages pour l'entreprise d'une ouverture à l'année dans la gestion des ressources humaines	Le candidat présente de manière structurée quatre avantages pour l'établissement en matière de ressources humaines d'embaucher son personnel à l'année et quatre avantages pour les employés d'avoir un CDI.

Remarques d'ordre général :

- Les candidats ont su s'appuyer sur la documentation fournie pour étayer leurs réponses

Cependant :

- les réponses proposées sont trop souvent succinctes, confuses, non structurées et peu argumentées ;

- les consignes ne sont pas toujours respectées et les réponses formulées sont parfois sorties du contexte économique, juridique et managérial de l'entreprise ;

- de nombreux candidats ne traitent pas l'ensemble des questions pour chacun des dossiers.

Nous préconisons aux candidats une lecture globale du questionnement afin d'éviter les redondances.

4. L'ADMISSION : ANALYSE DE LA SESSION 2017

4.1 ÉPREUVE DE DOSSIER

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

- transposer des situations professionnelles réelles en situations didactiques et pédagogiques,
- communiquer avec le jury,
- connaître les contenus correspondants aux programmes et référentiels des diplômes de la voie professionnelle en hôtellerie restauration,
- se projeter dans le métier d'enseignant,
- intégrer les éléments de la culture numérique nécessaire à l'exercice du métier,
- créer du lien avec les autres disciplines,
- s'inscrire dans une démarche de veille culturelle, technique et professionnelle,
- respecter les valeurs de la République et agir en fonctionnaire de l'État de façon éthique et responsable.

4.1.1 CONSEILS ET PRÉCONISATIONS CONCERNANT LE DOSSIER

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

Le jury tient à valoriser les dossiers qui présentent :

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

Les membres du jury ont regretté :

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

Rappel sur la construction du dossier

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

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

La composition du dossier est strictement limitée à **une dizaine de pages**. **Le jury recommande un nombre d'annexe n'excédant pas quelques pages**. Elles doivent apporter une réelle valeur ajoutée à la situation problème traitée. En annexe, **le curriculum vitae du candidat peut être pertinent** (dans la limite d'une page).

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

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

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

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

4.1.2 CONSEILS ET PRECONISATIONS CONCERNANT L'ENTRETIEN

Le candidat est invité à :

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

Le jury valorise les candidats qui, au travers de leur prestation :

- s'illustrent par une aisance dans la communication et les échanges avec le jury,
- font preuve d'humilité et de qualités humaines,
- sont convaincants, authentiques et dynamiques,
- **attestent d'une préparation rigoureuse de l'épreuve et d'une bonne connaissance du secteur de la restauration, du métier d'enseignant et du système éducatif,**
- démontrent des capacités d'analyse, d'écoute, de communication et d'argumentation,

- illustrent leurs réponses par des exemples professionnels précis.

Le jury regrette :

- le manque de véracité dans les faits avancés,
- une mauvaise exploitation du temps disponible pour la partie « exposé »,
- une présentation confuse et non structurée,
- un manque de curiosité professionnelle et l'absence de veille technologique,
- une difficulté à se détacher des écrits réalisés en loge,
- une absence de réponse au sujet proposé,
- un manque de projection dans le métier d'enseignant lors de l'exploitation pédagogique,
- le port d'une tenue inappropriée.

Quelques sites sont à privilégier :

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

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

4.2 ÉPREUVE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

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

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

4.2.1 PRÉSENTATION DES PHASES DE L'ÉPREUVE ET PRÉCONISATIONS

Le candidat doit respecter l'heure de sa convocation.

Il dispose uniquement du matériel fourni par le centre et du matériel personnel autorisé :

Exemple de mise en place poste de base par candidat :			
3 planches à découper	1 sauteuse	1 sautoir	2 poêles
6 plaques à débarrasser	2 ronds bas	2 ronds hauts	3 bahuts
3 calottes	3 culs de poule	1 louche	1 mandoline
1 pochon	1 écumoire	1 araignée	1 spatule à réduction
1 tamis	1 moulin à légume	1 chinois	1 chinois étamine
1 série de russe (4 tailles)	2 plaques à rôtir	2 plaques à pâtisserie	1 rouleau pâtisserie
1 brosse à farine	2 tapis de cuisson (Silpat) à la dimension des fours		
Matériel électroportatif disponible pour 2 candidats :			
1 balance	1 mixeur plongeant	1 batteur	1 cutter
1 thermomètre électronique			
Consommable :			
Papier film	Papier sulfurisé	Papier aluminium	Papier absorbant
Plots ou pois de cuisson	Gants jetables	Poche à douille jetable	Ficelle de cuisine
3 Lavettes	3 torchons	3 verres jetables	1 bouteille d'eau
Exemple de matériel à amener par le candidat :			
1 Balance	1 thermomètre sonde	1 mallette professionnelle (couteaux, ciseaux, douilles, aiguille à brider....)	1 tenue professionnelle de couleur blanche 1 toque
Matériel proscrit pour l'épreuve			
Tout matériel spécifique non cité plus haut	Les supports ou contenants de dressage	Les supports de cuisson	

Nota : avant la phase 1, le candidat sera conduit aux vestiaires de manière à ce qu'il revête une tenue professionnelle blanche et complète.

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

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

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

Les candidats disposent uniquement du matériel fourni par le centre :

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

Remarques

L'accès à internet n'est pas possible. Aucun vidéo projecteur n'est mis à disposition. Aucun document personnel n'est autorisé. Le téléphone portable devra être éteint et donné au membre du jury pour la durée totale de l'épreuve.

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

Le jury souligne les points positifs observés :

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

Le jury propose des axes d'amélioration :

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

Le jury conseille de respecter les modalités suivantes :

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

Phase 2 - Réalisation de la séance pédagogique

Durée : 4 h00

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

Le candidat prend en charge deux élèves dans l'atelier pédagogique, en leur présentant la situation professionnelle dans le contexte indiqué.

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

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

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

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

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

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

Le jury souligne les points positifs observés :

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

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

Le jury propose des axes d'amélioration

- En matière d'organisation et de communication :

- le candidat est **acteur** de la production et doit impérativement démontrer ses compétences techniques. Il ne doit pas se contenter d'observer les élèves ;
- pendant la séance les jeunes doivent être considérés **comme élèves** et non comme commis ;
- le candidat doit **impérativement** respecter les contraintes horaires de l'épreuve en intégrant les différentes phases d'une démarche pédagogique (lancement et déroulement de la séance, dressage, dégustation, synthèse, évaluation et remise en état des locaux), l'ordre chronologique reste à l'appréciation du candidat ;
- il est rappelé que le candidat n'a pas de production avec un service, il est libre d'envoyer ses plats à tout moment pendant l'épreuve ;
- le jury constate que le tableau n'est pas toujours utilisé de manière optimale ;
- la prise de note par les élèves est vivement conseillée sur les supports prévus par le candidat ;
- la phase de dégustation pédagogique doit être menée de manière pertinente et doit favoriser l'échange avec les élèves ;

- le candidat doit communiquer de manière professionnelle et bannir le langage familier ;
- le candidat doit positionner le ton de sa voix en fonction de l'environnement et des élèves ;
- le candidat doit adopter une attitude permettant d'évaluer son rayonnement et son dynamisme ;
- le jury constate que l'utilisation du tableau est dans l'ensemble réalisé, mais les repères (organisation, recette, objectifs, ordonnancement dans le temps...) n'apparaissent pas clairement ;
- tout problème rencontré au cours de la séance est à signaler auprès des membres du jury (denrées, matériels, élèves,) ;
- la synthèse de fin de séance proposée par le candidat doit permettre de démontrer ses capacités d'analyse et d'évaluation avec les élèves, elle est parfois occultée par manque de temps.

- **En matière de pratique professionnelle :**

- les bases techniques doivent être suffisamment maîtrisées. (exemples : la pâtisserie, les cuissons, les garnitures, poissons, viandes...) ;
- l'optimisation des produits sera une préoccupation permanente pour le candidat ;
- l'interdisciplinarité doit être privilégiée dans l'exploitation pédagogique de la séance (technologie, sciences appliquées, gestion appliquée...). L'apport d'explications sur les phénomènes physico-chimiques est vivement conseillé lors de la démarche expérimentale.
- le candidat doit porter une attention particulière au dressage selon les exigences professionnelles (température, netteté, propreté et créativité) ;
- le candidat doit apporter une attention particulière aux assaisonnements ;
- le candidat veille à utiliser le matériel adapté en fonction des préparations ;
- l'utilisation du matériel électromécanique doit être maîtrisée (machine sous-vide, batteur...)
- la démarche expérimentale ne doit pas se limiter à une démonstration ou un approfondissement technique ;
- le candidat doit tenir compte du niveau de formation des élèves indiqué dans le sujet pour construire sa séance et s'adapter aux deux élèves présents en cuisine.

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

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

Phase 3 - Entretien

Durée : 30 min maximum

Cette troisième phase se déroule en deux temps.

Dans un premier temps, un exposé d'une dizaine de minutes (maximum) permet au candidat de justifier les choix pédagogiques et professionnels mis en œuvre durant la séance. Ce premier temps permet également au candidat d'analyser objectivement sa prestation, tant sur le plan technique que pédagogique.

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

Le jury souligne les points positifs observés :

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

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

Le jury propose des axes d'amélioration :

- le candidat doit mener un exposé de manière structurée en choisissant des arguments pertinent en respectant le temps imparti et en prenant des notes au besoin ;
- le candidat doit commencer son exposé par une analyse objective de sa prestation et de celle des élèves ;
- les remédiations pédagogiques et professionnelles doivent être proposées à la fois sur les points négatifs et positifs de la séance ;
- le candidat doit s'exprimer sur l'ensemble de sa séance pédagogique et ne doit pas se focaliser sur la production ;
- l'ensemble des champs professionnels (référentiel, période de formation en entreprise, évaluation...) peut être exploité par les membres du jury. Le candidat doit donc connaître les termes pédagogiques (objectif général, objectif opérationnel, compétences, prérequis...);
- la notion de coût (ratio, coût matière, prix de vente...) peut également être abordée au cours de l'entretien ;
- le candidat doit maîtriser les bases de langue anglaise, notamment sur le vocabulaire professionnel.

Le jury conseille de respecter les modalités suivantes :

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

4.2.2 SYNTHÈSE

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

La volonté du candidat à devenir enseignant se traduit par :

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

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