



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

EFE HSC 1

SESSION 2018

**CAPLP
CONCOURS EXTERNE
ET CAFEP**

**Section : HÔTELLERIE - RESTAURATION
Option : SERVICE ET COMMERCIALISATION**

ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 5 heures

Calculatrice électronique de poche - y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.

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

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

De même, si cela le(la) conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il lui est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de porter quelque signe d'identification que ce soit.

Tournez la page S.V.P.

A

« La Villa 5 » va bientôt ouvrir ses portes. Ce nouveau complexe hôtelier, classé 5 étoiles, est situé à Grasse, ville emblématique des parfumeurs.

L'établissement possède plusieurs atouts pour se démarquer sur le marché local et répond aux attentes actuelles de la clientèle. M. Floraly, principal actionnaire, souhaite faire de « La Villa 5 », un établissement de référence pour la clientèle internationale et un lieu de rencontre incontournable pour les Grassois.

« La Villa 5 » propose :

- 60 chambres personnalisées autour des parfums et ambiances des cinq continents,
- une salle de remise en forme avec jacuzzi et sauna,
- un espace bistronomie « L'Olivier » au sein de l'espace bar « Le Centiflore »,
- un restaurant gastronomique « La villa des 5 sens »,
- un espace bière « La Houblonnerie »,
- un salon culturel « La Biblio T ».

Vous venez d'être embauché(e) comme directeur (trice) d'exploitation. M. Floraly vous présente « La Villa 5 » à l'aide de la plaquette commerciale destinée aux tours opérateurs et offices de tourisme (annexe 1). Cette dernière met en avant l'ambiance générale de la « Villa 5 ».

À trois mois de l'ouverture officielle, des tâches importantes restent à faire.

Vos missions consistent à :

- ▶ mener les dernières actions de promotion à la veille de l'ouverture, notamment la soirée d'inauguration du complexe
- ▶ finaliser l'organisation de plusieurs secteurs
- ▶ mettre en place des outils de formation et d'évaluation du personnel.

ANNEXES

Annexe 1	Plaquette commerciale « La Villa 5 »
Annexe 2	Extrait du site Internet de l'hôtel
Annexe 3	Mangez des fleurs
Annexe 4	Pré-sélection de boissons du monde
Annexe 5	Liste des bières proposées par « La Houblonnerie »
Annexe 6	L'utilisation de l'évaluation objective en entreprise

DOCUMENTS À RENDRE AVEC LA COPIE

Document 1	Projet buffet petits déjeuners
Document 2	Prévision du menu de la soirée d'inauguration
Document 3	Fiche technique et d'argumentation du cocktail
Document 4	4 A - Élaboration de la bière 4 B - Bières autour des cinq continents

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► **Concours externe du CAPLP de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFE	8520J	101	2065

► **Concours externe du CAFEP/CAPLP de l'enseignement privé :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFF	8520J	101	2065

Thème 1 – Communication externe : promotion de « La Villa 5 »

Il est prévu un article promotionnel, publié dans la presse locale, pour présenter l'ensemble de l'établissement.

Vous disposez de la plaquette commerciale de « La Villa 5 » (annexe 1) et de l'extrait du site Internet de l'établissement (annexe 2).

Travail à faire :

1.1 Rédiger l'article promotionnel en une vingtaine de lignes.

Thème 2 – Valorisation du petit-déjeuner

Vous devez mettre en place un buffet « petit-déjeuner » avec les critères suivants :

- hôtellerie de luxe,
- clientèle internationale,
- produits authentiques privilégiant la région Provence-Alpes-Côte d'Azur,
- proposition de quelques mets internationaux,
- offre répondant aux attentes d'une nouvelle clientèle attentive à son hygiène de vie et à l'environnement.

Travail à faire :

2.1 Proposer des produits pour alimenter le buffet en complétant le document 1.

2.2 Identifier quatre catégories de produits définis à « risque » par les guides de bonnes pratiques d'hygiène, en précisant pour chacun d'eux leur température de service réglementaire.

Dans le cadre du respect de l'environnement, une réflexion est menée sur le choix du conditionnement du produit « fromage blanc ». Le fournisseur vous propose les conditionnements suivants :

- pot individuel en plastique (125 g),
- pot en verre (300 g),
- seau en plastique (5 kg).

Travail à faire :

2.3. Après avoir indiqué les principaux avantages et inconvénients de chacun de ces conditionnements, sélectionner celui que vous considérez comme le plus adapté dans l'établissement étudié en justifiant votre réponse.

Thème 3 – Organisation de la soirée d'inauguration

Un gala d'inauguration permettra de présenter le concept de « La Villa 5 » aux différents professionnels du tourisme et de la parfumerie. Celui-ci se déroulera au sein du restaurant gastronomique « La Villa des 5 sens » où sont attendues 60 personnalités VIP.

Vous souhaitez à la fois valoriser le pays grassois et l'esprit de l'hôtel en proposant un menu s'articulant autour de plats et de boissons représentatifs des cinq continents intégrant des fleurs comestibles. Pour cela, vous disposez d'un article « Mangez des fleurs » (annexe 3) et d'une pré-sélection de boissons du monde (annexe 4).

Vous préparez une réunion pour présenter à vos proches collaborateurs la thématique retenue ainsi que les grandes lignes de l'organisation prévue pour la soirée.

Travail à faire :

3.1 Proposer des mets agrémentés de fleurs et des boissons qui composeront le menu de gala en complétant le document 2.

3.2 Réaliser la fiche technique d'un cocktail classique à base d'une eau de vie des États-Unis d'Amérique en complétant le document 3.

3.3 Prévoir le plan de votre réunion et lister les arguments qui permettront de convaincre vos collaborateurs du choix d'associer des fleurs aux plats.

Thème 4 – Promotion de « L'Olivier »

Afin de développer la formule de restauration bistronomique proposée au sein du bar et d'attirer la clientèle dans cet espace, Monsieur Floraly souhaite une carte composée de spécialités régionales.

Cette carte proposera :

- pour les grandes faims : un menu à 30 € composé d'une entrée/plat ou d'un plat/dessert à sélectionner parmi trois entrées, trois plats et trois desserts ;
- pour les petites faims : une assiette de grignotage à 16 €, composée de trois fromages (une AOP régionale et deux spécialités italiennes) et de trois produits d'accompagnement aux couleurs régionales ;
- pour accompagner les mets : une sélection de trois vins régionaux au verre (prix unique à 6 € le verre de 12 cl).

Un support de vente à deux volets sera mis à disposition de la clientèle. Il comportera :

- une présentation de « L'Olivier » et du concept « bistronomie »,
- les mets et boissons proposés avec une brève description de chaque plat et de chaque vin.

Travail à faire :

4.1 Réaliser un support de vente en respectant la réglementation en vigueur.

Thème 5 – Voyage de découverte de la bière

« La Houblonnerie » propose des bières aux saveurs et provenances du monde entier (annexe 5).

Au cœur de cet espace, plusieurs parcours attractifs et novateurs de découverte de la bière ont été imaginés. Des bornes interactives permettent aux clients de parfaire leurs connaissances sur la bière et de les aider à sélectionner rapidement une bière selon leurs envies. Vous devez finaliser la programmation de ces bornes.

Travail à faire :

5.1 Compléter les différentes étapes de la fabrication de la bière sur le document 4 A.

5.2 Positionner, sur le planisphère du document 4 B, les différentes bières proposées à la carte selon leur origine.

5.3 Présenter une arborescence (en 4 ou 5 niveaux) de critères permettant de proposer la bière qui correspond à l'envie du client.

5.4 Établir un protocole simple pour le tirage et le service de la bière, celui-ci étant affiché près de la pompe à bière pour guider le personnel.

Thème 6 – L'accompagnement du personnel d'étage

La majorité du personnel d'étage est jeune et peu expérimentée. Fort de ce constat, des formations du personnel sont envisagées.

Le site « Experquizz.com » suggère des conseils en matière de formation du personnel (annexe 6) et propose des services, notamment une mise en ligne de quizz personnalisés et ludiques.

Vous décidez d'expérimenter cette application. Vous proposez aux employés une auto-évaluation sur la gestion du linge à partir d'un questionnaire en ligne qu'ils pourront réaliser à l'aide d'une tablette.

Travail à faire :

6.1 Rédiger un court texte, proposé en page d'accueil du questionnaire, présentant l'intérêt de cette démarche aux salariés concernés.

6.2 Concevez un quizz composé de cinq questions, chacune ayant un type de réponse différent :

- réponse à choix unique,
- réponse à choix multiple,
- réponse « vrai - faux »,
- réponse rédigée courte,
- réponse avec ordonnancement des tâches.

Plaquette commerciale « La Villa 5 »

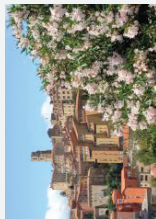
LA VILLA 5

HÔTEL 5 ÉTOILES - Route Napoléon 06130 GRASSE -

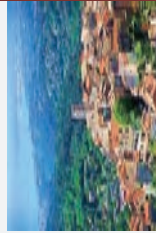
5 continents au travers des 5 sens pour plus de plaisir...



Au cœur de GRASSE



Grasse, située sur la Côte d'Azur, bénéficie d'un microclimat méditerranéen caractérisé par un ensoleillement exceptionnel de près de 300 jours par an et une douceur des températures une majeure partie de l'année.



Cette ville est le berceau mondial de la parfumerie et reste un pôle essentiel du marché international des produits aromatiques. Avec plus de soixante entreprises productrices de matières premières, de compositions pour la parfumerie et d'arômes alimentaires, employant près de trois mille salariés, ces sociétés génèrent plus de 50% du chiffre d'affaires français et près de 6% du chiffre d'affaires mondial. Elle attire donc une clientèle internationale venant des 5 continents.

Terre d'exception et d'émotion, la ville de Grasse doit une large part de son succès à son exceptionnelle diversité et richesse : une identité unique contrastée entre mer et montagne ; des paysages naturels préservés allant du littoral méditerranéen aux Alpes du Sud ; un patrimoine culturel extraordinaire qui embrasse une grande partie de l'histoire de l'humanité ; un grand atelier de création et pour les artistes du monde entier ; une profusion de festivals et de grands événements internationaux ; une gastronomie gorgée de soleil revisitée par les plus grands chefs ; une large palette d'activités de loisirs et des infrastructures qui séduisent depuis plus d'un siècle et demi les visiteurs du monde entier.

60 chambres et suites au concept original



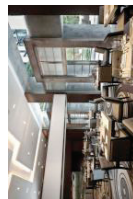
Des chambres à thème tout confort, alliant modernisme et esprit des 5 continents
Chaque étage de notre hôtel de luxe correspond à un univers floral personnalisé et propose une décoration vous invitant aux voyages.
Un univers inspiré des découvertes des parfumeurs aux quatre coins du monde.
Des espaces où parfums, couleurs et ambiances résonnent en accord parfait.



- 4 suites avec jacuzzi aux senteurs personnalisables
- 3 chambres au rez-de-chaussée aménagées à mobilité réduite
- Étages thématisés autour des 5 continents
 - Puissante rose de Damas d'Afrique-Moyen-Orient
 - Délicat jasmin d'Asie
 - Majestueux séquoia d'Amérique
 - Mélange floral de l'Europe méditerranéenne
 - Enivrante fleur de litarié d'Océanie

« La villa des 5 sens »

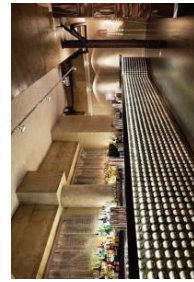
Dans ce restaurant, les spécialités culinaires



évoquent des images colorées alléchantes de produits de provenance locale, mûris sous le soleil méditerranéen mais aussi de fleurs comestibles aux mille saveurs. Un vrai régal aussi bien pour les yeux que pour les papilles. Les plats provençaux proposés combinent des éléments classiques de la cuisine méditerranéenne et un mix de saveurs, couleurs et parfums du monde entier.

« Le Centiflore »

Bar américain alliant l'esprit des cocktails classiques à celui des créations à base de fleurs, de saveurs et senteurs du pays.



« L'Olivier »

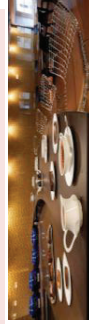
Une formule « bistronomie » est également proposée autour de saveurs provençales.

« La Houblonnerie »

« La Houblonnerie » propose des bières aux saveurs et provenances du monde entier. Cet espace convivial est un lieu de rencontres et de retrouvailles pour la clientèle internationale et locale.



« La Biblio T »



Espace idéal pour une pause boissons chaudes et plus particulièrement pour les amateurs de thé. Cet espace dédié à la lecture vous accueillera à tout moment de la journée. Le client pourra passer un moment agréable entre BD, nouvelles, romans, presse locale et internationale.

Piscine extérieure

Superbe piscine extérieure à débordement située dans le jardin aux mille essences, avec une vue panoramique dominant sur toute la baie de Cannes.



Piscine intérieure et Spa

Magnifique espace de détente : un sauna et un hammam intégrant des injections d'arômes aux huiles essentielles. Bain tempéré à 28°c et bain froid à 21°c remplis de pétales de roses Centifolia.



La Villa 5

- HÔTELS & CHAMBRES
- RESTAURANTS & BARS
- ESPACE DÉTENTE
- PISCINES
- BIEN-ÊTRE & SPA
- RÉCEPTION & SEMINAIRE
- FLEURS & PARFUMS

>> RÉSERVER

VOTRE CONSEILLER

Un univers différent à chaque étage...

Puissante Rose de Damas d'Afrique-Moyen-Orient...

Ambiance « mille et une nuit » pour ce premier étage avec voilages ornés de perles, coussins bordés de pampilles, luminaires ciselés aux formes voluptueuses et tables ajourées se mariant à la perfection aux effluves de cannelle, de muscade et de rose de Damas.

Délicat Jasmin d'Asie...

Un léger mélange d'arômes, d'encens, de patchouli et de jasmin dans l'air. Les chambres de ce 2ème étage s'inspirent d'un Japon empreint de tradition où le zen omni présent vous procure un sentiment de sérénité. Les lignes géométriques du mobilier foncé associées à la clarté des étoffes naturelles et l'éclat de la soie de chine rouge invitent à la paix du corps et de l'esprit.

Mélange floral de l'Europe méditerranéenne...

Hommage à l'ambiance locale pour ce 3ème étage. Mobilier épuré aux touches provençales colorées, appliques laissant passer une douce lumière donnant aux chambres un esprit romantique et poétique suscitant repos et farniente. Laissez-vous enivrer par les senteurs de rose Centifolia et de fleur d'oranger.

Majestueux Séquoia d'Amérique ...

Les chambres de ce 4ème étage proposent une décoration pop art aux couleurs acidulées, plongeant le visiteur dans une Amérique métissée de culture latino. Mobilier en fer forgé, rideaux bariolés jouant avec le soleil, parfums de séquoias, de cèdre et de menthe poivrée.

Enivrante fleur de Tiaré d'Océanie ...

Fraîcheur des parfums d'embruns se mêlant à la fleur de tiaré, formes harmonieuses du mobilier exotique, lumière tamisée par les stores de rafia. À ce dernier étage, plantes exotiques et odeurs transportent le client dans un univers paradisiaque.

Mangez des fleurs

les fleurs comestibles

De nombreuses fleurs peuvent être cultivées pour leur beauté mais aussi pour leur goût délicat. Manger des fleurs n'est pas une invention de la nouvelle cuisine, mais remonte à l'Antiquité jusqu'au Moyen-Âge où différentes civilisations ont toutes eu des fleurs au menu.

Les plus connues à être encore consommées aujourd'hui sont le safran, la fleur d'oranger, la camomille ou la violette.

Elles s'utilisent surtout fraîches en décoration, mais aussi en vinaigre, huile, sirop, gelée, infusion, sorbet, beignet, confiture, beurre...

une fleur dans son assiette

... d'abord, ça peut surprendre... mais est-ce que ça se mange vraiment ? Il existe près de 250 fleurs comestibles parmi les 200 000 répertoriées. Certains ignorent même jusqu'à l'existence des trésors qui se cachent dans leurs jardins!

Pourtant, depuis longtemps nous avons l'habitude de consommer des produits dérivés de la fleur comme le miel de lavande, l'eau de fleur d'oranger, la tisane de camomille, le beignet de fleurs de courgette ou encore la câpre.

cuisiner des fleurs

... et nos émotions se transforment en voyage autour de l'originalité et de l'élégance, du goût et de la gourmandise, de saveurs et de couleurs orangées, bleues, pourpres, rouges... Des plats les plus fantaisistes aux plus simples, le dire avec des fleurs prend alors une allure insolite et sensuelle. Elle se marie aux salades, s'utilise en beignets, entière ou en pétales, en décoration, infusion, gelée et confiture, boisson, légume et condiment ou tout simplement pour son arôme... Glissée dans une coupe de champagne, elle fera sensation et enchantera vos convives.

des fleurs aromatiques

A l'heure où nous oublions le parfum et le nom même des fleurs, Marius Auda vous invite à découvrir — ou à redécouvrir — des fleurs à la fois populaires et inédites à la texture délicate, aux couleurs variées et aux arômes surprenants.

Des saveurs et des odeurs qui en rappellent d'autres comme la bourrache évoquant l'arôme iodé de l'huître ou la ciboulette aux accents d'ail pour goûter à la cuisine d'autrefois ou à la cuisine d'ailleurs

une tradition très tendance

Aujourd'hui, la fleur comestible devient une réelle tendance culinaire. Pourtant l'association des arômes, des couleurs ou des textures raviront à la fois les papilles et les yeux d'une manière inattendue.

Osez des assortiments savoureux : foie gras et bégonia, mayonnaise et capucine, sucre aromatisé à la lavande, rilette de saumon et bourrache, omelette et fleur de ciboulette, crêpe et œillet, farine et pétale pour agrémenter gâteaux et pains, moelleux au chocolat et œillet du poète, pommes de terre et capucine, lotte et bégonia, crème brûlée et lavande, fruits et primevère, veau et fleurs de ciboulette, saumon et tagète...



manger des fleurs ... assurément

Outre toute allergie aux pollens, avant de consommer des fleurs, il faut être très vigilant et s'assurer qu'elles ne comportent aucun danger pour la santé. Toutes les fleurs ne sont pas comestibles, et certaines peuvent même être toxiques (l'iris, le laurier rose, le muguet, la narcisse...).

La règle absolue est de ne jamais consommer les fleurs issues de fleuristes ou de jardinerie à cause des modes de cultures qu'elles ont subi et de l'eau chargée de conservateurs dans laquelle elles séjournent parfois plusieurs jours. La seconde mise en garde est de consulter la liste des fleurs non comestibles, voire toxiques.



Extrait du site : www.mariusauda.fr



Bégonia

Pétale croquant légèrement acidulé, goût à la fois citronné et fruité
Poissons - foie gras - taboulé



Bourrache

Appelé aussi huître végétale, étoile indigo au goût iodé, saveur de concombre
Crèmes - poissons - légumes



Capucine

Fleur jaune, rouge, orange, rose - Parfum poivré, saveur proche du radis
Beurre - salade - farcis



Muflier

Appelé plus couramment gueule de loup - Parfum fort, saveur de févrette
Décoration - salade - charcuterie



Fleur de ciboulette

Fleur mauve en forme de pompon
Parfum doux, saveur proche de l'oignon
Sauces - fromage - agneau - veau



Fleur de courgette

Fleur mâle de la courgette - Aspect de velours au goût subtil et délicat de courgette
Beignet - farcis - omelette salade



Lavande

Épi floral séché
Parfum au tannin proche du camphre
Riz - viande - sorbet crème brûlée



Œillet de poète

Fleur bicolore aux coloris multiples - Saveur évoquant légèrement le clou de girofle
Confiture - mets sucrés



Pensée

Fleur bicolore aux coloris multiples
Texture de velours, saveur de noisette
Cristallisée - salades



Primevère

Fleur simple aux coloris variés
Parfum doux, saveur de miel
Salades - fruits - desserts



Tagète

Fleur à dominante jaune et orange, goût épicé, saveur fruit de la passion et gingembre
Taboulé - vinaigrette - potage



Sauge ananas

Fleur sucrée d'un rouge éclatant, feuilles aux arômes exotiques évoquant l'ananas
Poisson - sorbet - dessert



	<p>Foster's</p> <p>Blonde 5°</p> <p>Une bière idéale et rafraichissante pour l'été</p> <p>Apparence : jaune doré, mousse blanche. Arômes : senteurs maltées aux notes de caramel et fruits. Goût : amertume moyenne et arômes houblonnés. Très rafraichissante.</p>		<p>Lindemans Kriek (Lambic)</p> <p>Rubis 3,5°</p> <p>Une bière au subtil gout de cerise, appréciée des femmes</p> <p>Apparence : rouge clair, très belle mousse rosée. Arômes : doux, dominés par les odeurs de cerise. Goût : saveur dominée par la cerise, sur un fond boisé et des notes acides.</p>
	<p>L'Azurénne Bio</p> <p>Brune 5°</p> <p>Bière rafraichissante du sud, servie à la pression</p> <p>Apparence : brun reflets cuivrés. Arômes : notes de fruits et de caramel. Goût : notes de café avec une belle sensation veloutée.</p>		<p>NGOK</p> <p>Blonde 5°</p> <p>Bière légère à base de malt et maïs de Brazaville</p> <p>Apparence : robe dorée. Arômes : levurés. Goût : saveur légère, bière rafraichissante.</p>
	<p>Paulaner Oktoberfest Bier</p> <p>Blonde 6°</p> <p>Enfin disponible, la vraie bière de l'Oktoberfest par Paulaner</p> <p>Apparence : robe dorée claire, mousse imposante crémeuse. Arômes : malt, miel et notes herbacées. Goût : attaque maltée laissant place à des touches de caramel et de houblon, amenant un final amer.</p>		<p>Samuel Adams Boston Lager</p> <p>Blonde 4,8°</p> <p>Lager aux arômes fruités, 1er prix au Great American Beer Festival</p> <p>Apparence : couleur orangée, légèrement trouble. Arômes : senteur maltées aux notes de caramel et de fruits (abricot). Goût : notes d'orange, d'abricot. Légère amertume houblonnée.</p>
	<p>Lapin Kulta Lager</p> <p>Blonde 5,2°</p> <p>Bière issue de la plus grande brasserie du pays - L'or de la Laponie</p> <p>Apparence : robe blonde, reflets dorés. Arômes : maltés et fruités avec une amertume légère. Goût : fruité, touche de miel, bière rafraichissante.</p>		<p>Kilkenny</p> <p>Ambrée 4,3°</p> <p>Une traditionnelle bière rousse, aussi classique que la mythique Guinness</p> <p>Apparence : robe rousse, mousse blanche. Arômes : notes acidulées et caramélisées. Goût : fruité et boisé.</p>
	<p>Orval</p> <p>Ambrée 6,2°</p> <p>L'Orval, une trappiste douce-amère à la saveur évolutive</p> <p>Apparence : robe très légèrement ambrée, mousse blanche généreuse. Arômes : notes de houblon frais. Goût : levure sauvage, final amer. Belle effervescence.</p>		<p>Tsingtao</p> <p>Blonde 4,7°</p> <p>Une bière très légère avec peu d'amertume</p> <p>Apparence : robe claire. Arômes : levurés. Goût : subtil.</p>
	<p>Tourtel</p> <p>Blonde 0°</p> <p>Une bière sans alcool (0,4% vol) au parfait équilibre entre saveurs sucrées et amères</p> <p>Apparence : blonde claire. Arômes : arômes maltés, notes mielleuses avec une légère touche herbacée de houblon Goût : caramel. Très rafraichissante.</p>		<p>Sequoia</p> <p>Ambrée 4,5°</p> <p>Une Amber Ale houblonnée aux arômes de Toffee</p> <p>Apparence : robe rousse, mousse blanche. Arômes : notes acidulées et caramélisées. Goût : fruité et boisé.</p>

Plateforme web www.ExperQuiz.com



L'utilisation de l'évaluation objective en entreprise

3.3 Usages de l'évaluation pour soi

Le passage d'une évaluation peut être exigé et peut être aussi vécu comme un mauvais moment à passer. Mais on peut également s'approprier la démarche d'évaluation et ses outils.

Pour celui qui se sent acteur de son acquisition de connaissances, l'évaluation n'est pas un mal nécessaire, elle est une amie: elle dit le chemin parcouru et annonce les étapes encore à franchir.

A l'évidence, si l'évaluation révèle ce que l'on ne sait pas, ou pas assez, elle affirme aussi ce que l'on sait: elle nous met en confiance, nous rassure, nous permet d'en faire état, de communiquer et de **démontrer** notre connaissance.

En offrant un diagnostic précis et détaillé, **l'évaluation nous trace aussi un plan de travail** pour aller plus loin. Elle identifie les connaissances qui nous manquent, celles qui méritent un réel effort d'apprentissage, mais aussi celles qui sont présentes, celles qui bien qu'un peu enfouies, ont pu remonter à la surface.

Enfin, l'évaluation est aussi la mesure de sa progression, la validation d'un palier, et même **la récompense des efforts accomplis**, c'est donc une source de motivation. De même qu'un athlète aurait beaucoup de mal à courir plus vite sans un chronomètre ou à sauter plus loin sans un mètre, **notre progression a besoin d'une mesure.**

Extrait du livre blanc 2017

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Prénom(s) :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Numéro
Inscription :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Né(e) le :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)(Remplir cette partie à l'aide de la notice)

Concours / Examen : Section/S spécialité/Série :

Epreuve : Matière : Session :

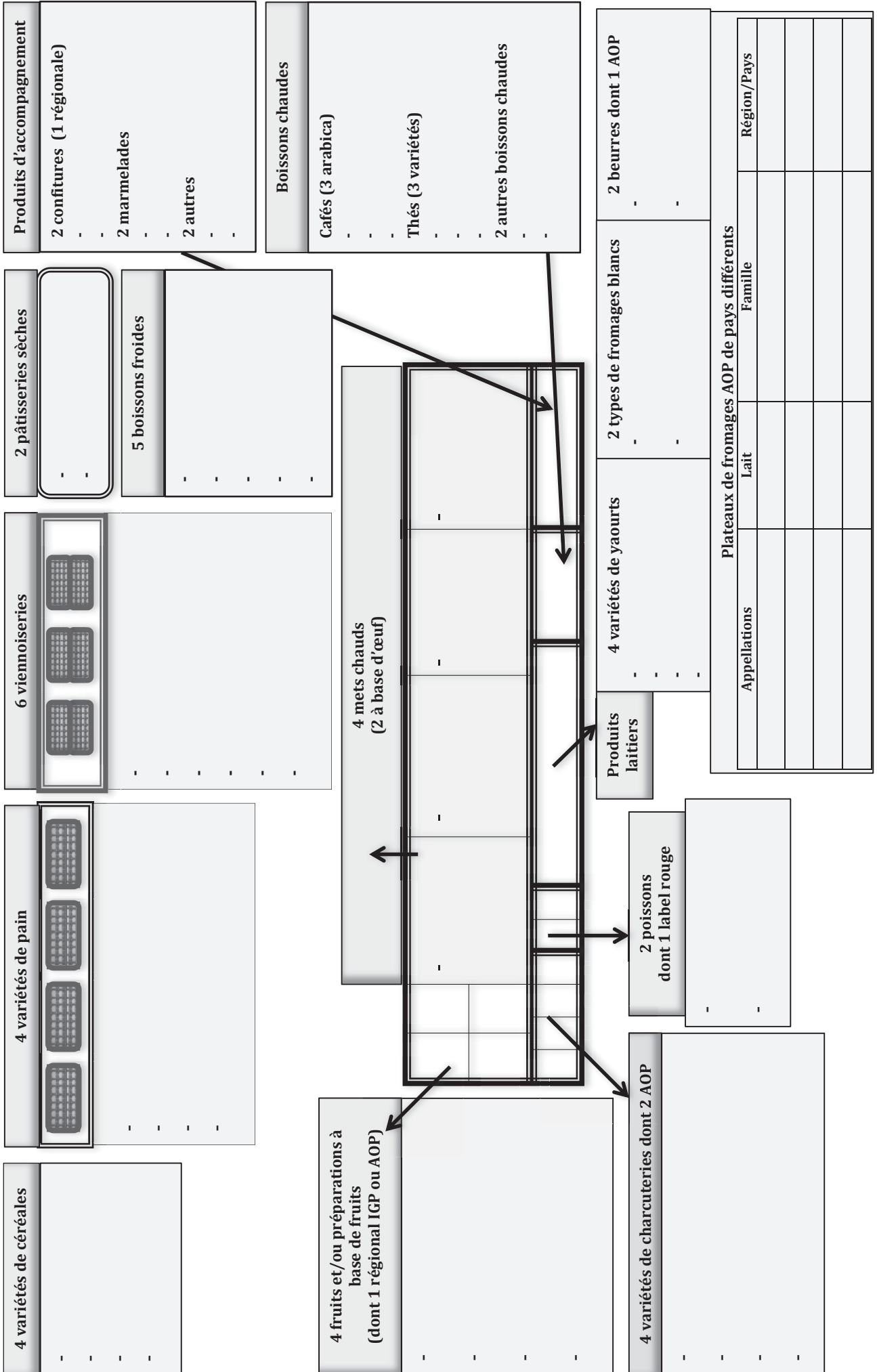
CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

EFE HSC 1






Document 1 et 2

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE



Prévision du menu de la soirée d'inauguration

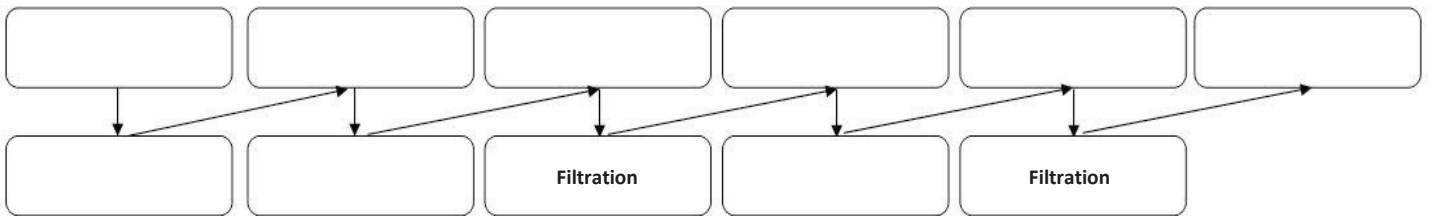
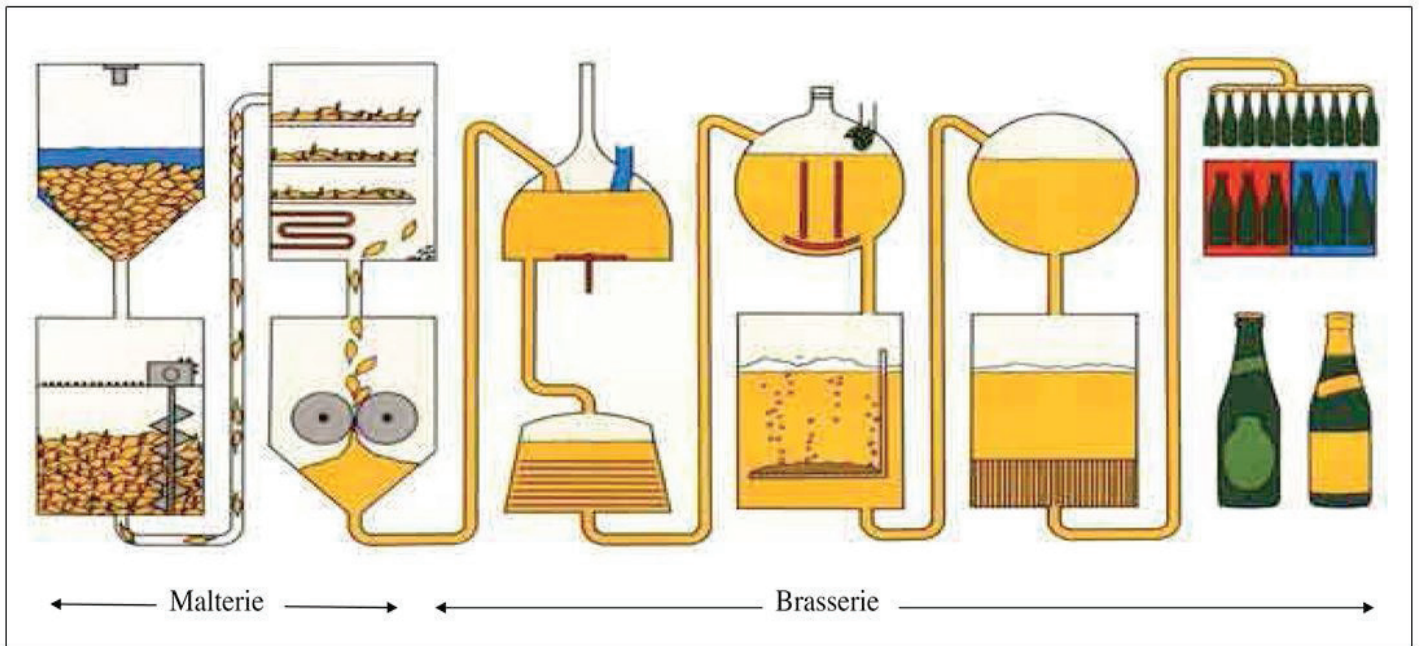
Document 2

Amérique															
	<table border="1"> <tr> <td>Amuse - Bouche</td> <td>Arguments justifiant le choix de la fleur</td> </tr> <tr> <td>Fleur associée</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spécialité proposée</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Cocktail classique à base d'eau de vie</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Proposition :</td> </tr> </table>	Amuse - Bouche	Arguments justifiant le choix de la fleur	Fleur associée		Spécialité proposée		Cocktail classique à base d'eau de vie		Proposition :					
Amuse - Bouche	Arguments justifiant le choix de la fleur														
Fleur associée															
Spécialité proposée															
Cocktail classique à base d'eau de vie															
Proposition :															
Asie															
	<table border="1"> <tr> <td>Entrée</td> <td>Arguments justifiant le choix de la fleur</td> </tr> <tr> <td>Fleur associée</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spécialité proposée</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Boisson</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Choix :</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Provenance :</td> </tr> </table>	Entrée	Arguments justifiant le choix de la fleur	Fleur associée		Spécialité proposée		Boisson		Choix :		Provenance :			
Entrée	Arguments justifiant le choix de la fleur														
Fleur associée															
Spécialité proposée															
Boisson															
Choix :															
Provenance :															
Europe															
	<table border="1"> <tr> <td>Poisson</td> <td>Arguments justifiant le choix de la fleur</td> </tr> <tr> <td>Fleur associée</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spécialité proposée</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Boisson</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Choix :</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Provenance :</td> </tr> </table>	Poisson	Arguments justifiant le choix de la fleur	Fleur associée		Spécialité proposée		Boisson		Choix :		Provenance :			
Poisson	Arguments justifiant le choix de la fleur														
Fleur associée															
Spécialité proposée															
Boisson															
Choix :															
Provenance :															
Océanie															
	<table border="1"> <tr> <td>Plat principal</td> <td>Arguments justifiant le choix de la fleur</td> </tr> <tr> <td>Fleur associée</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spécialité proposée</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Boisson</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Choix :</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Provenance :</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Argumentation commerciale :</td> </tr> </table>	Plat principal	Arguments justifiant le choix de la fleur	Fleur associée		Spécialité proposée		Boisson		Choix :		Provenance :		Argumentation commerciale :	
Plat principal	Arguments justifiant le choix de la fleur														
Fleur associée															
Spécialité proposée															
Boisson															
Choix :															
Provenance :															
Argumentation commerciale :															
Afrique – Moyen-Orient															
	<table border="1"> <tr> <td>Dessert</td> <td>Arguments justifiant le choix de la fleur</td> </tr> <tr> <td>Fleur associée</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spécialité proposée</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Boisson</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Choix :</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Provenance :</td> </tr> </table>	Dessert	Arguments justifiant le choix de la fleur	Fleur associée		Spécialité proposée		Boisson		Choix :		Provenance :			
Dessert	Arguments justifiant le choix de la fleur														
Fleur associée															
Spécialité proposée															
Boisson															
Choix :															
Provenance :															

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Élaboration de la bière

Document 4 A



Bières autour des cinq continents

Document 4 B

