



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPLP externe et CAFEP

Section : hôtellerie-restauration

Option : organisation et production culinaire

Session 2022

Rapport de jury présenté par

Michel LUGNIER, inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche

Les rapports de jurys des concours de recrutement sont établis sous la responsabilité des présidents de jury.

SOMMAIRE

Introduction	p 3
Définition des épreuves	p 4
Statistiques de la session 2022	p 6
Commentaires sur les épreuves d'admissibilité	p 8
Commentaires sur les épreuves d'admission	p 17
Exemple de sujet de l'épreuve de leçon	p 25
Exemple de sujets de l'épreuve d'entretien	p 31

INTRODUCTION

Depuis la session 2022, les modalités d'organisation du CAPLP externe Hôtellerie-restauration, option organisation et production culinaire, sont fixées par l'arrêté du 25 janvier 2021.

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.

Depuis cette session 2022, une nouvelle maquette est en vigueur : Les caractéristiques essentielles des épreuves sont rappelées dans le point 1 de ce rapport.

Le directeur du concours et la direction de l'établissement d'accueil, à savoir le lycée hôtelier François Rabelais à Ifs (périphérie de Caen), pour le passage des épreuves pratiques et orales d'admission ont tout mis en œuvre pour accueillir les candidats dans les meilleures conditions. Le comportement exemplaire des membres du jury, des personnels du lycée des élèves et des candidats a permis un déroulement de la session d'admission sans problème. Il est important de souligner ici l'effort particulier de candidats ultra-marins pour se rendre sur le lieu de passage des épreuves en respectant des contraintes de déplacement.

Les **statistiques de la session** sont présentées dans le point 2 de ce rapport. Le jury note que la baisse du nombre de candidats présents (aux deux épreuves écrites) amorcée en 2018 s'est poursuivie (162 en 2018, 155 en 2019, 141 en 2020 et 133 en 2021 et 105 en 2022). Cette évolution n'est pas sans conséquence sur les résultats du concours public : le jury a fait le constat d'un nombre significatif de candidats qui présentaient les conditions requises pour être lauréats du concours en 2022 mais, comme en 2020 et 2021, en quantité insuffisante pour pourvoir tous les postes mis au concours. Ainsi sur les 38 postes offerts à cette session, 34 ont été pourvus.

Le site ministériel « devenir enseignant » présente l'arrêté du 25 janvier 2021 et toutes les indications relatives à ce concours : <http://www.devenirenseignant.gouv.fr>

Les sujets de la session 2022 sont publiés sur ce site.

1. DÉFINITION DES ÉPREUVES

L'ADMISSIBILITÉ

Elle comprend deux épreuves écrites :

1.1 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE

L'épreuve consiste en l'exploitation d'une étude de cas mobilisant les compétences et connaissances du candidat en matière de culture professionnelle. Les dossiers documentaires de l'étude de cas et les mises en situation abordent les domaines :

- de la technologie professionnelle ;
- du management et de l'environnement économique, social et juridique des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Durée : 5 heures **Coefficient : 2**

1.2 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE

L'épreuve porte sur la conception d'une séquence d'enseignement dans l'option choisie à partir d'une analyse critique et argumentée d'une documentation proposée par le sujet. Le sujet de l'épreuve est spécifique à l'option choisie.

Durée : 5 heures **Coefficient : 2**

L'ADMISSION

Les épreuves d'admission sont constituées de deux épreuves orales qui comportent toutes deux 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 LEÇON

L'épreuve consiste en la conception, l'animation et la justification devant le jury d'une séance d'enseignement pratique à partir d'une situation professionnelle.

L'épreuve comporte trois phases :

Phases		Durée
1	Conception de la séance 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 de la séance pédagogique en présence de 2 ou 3 élèves et de la prestation professionnelle en présence du jury.	4h
3	Exposé et entretien destiné à justifier les choix pédagogiques et didactiques opérés lors des phases précédentes	30 min (dont 10 min d'exposé)
Total		6h

Nota : l'épreuve peut comporter des échanges en langue anglaise.

Coefficient : 5

1.4 ÉPREUVE D'ENTRETIEN

L'épreuve d'entretien avec le jury porte sur la motivation du candidat et son aptitude à se projeter dans le métier de professeur au sein du service public de l'éducation.

L'entretien comporte une **première partie d'une durée de quinze minutes** débutant par une présentation (d'une durée de cinq minutes maximum) par le candidat des éléments de son parcours qui l'ont conduit à se présenter au concours. Cette présentation donne lieu à un échange de dix minutes minimum avec le jury, dans la limite du temps imparti à cette première partie de l'épreuve. Le candidat admissible transmet préalablement une fiche individuelle de renseignement.

La deuxième partie de l'épreuve, d'une durée de vingt minutes, doit permettre au jury, au travers de deux mises en situation professionnelle, l'une d'enseignement, la seconde en lien avec la vie scolaire, d'apprécier l'aptitude du candidat à :

- s'approprier les valeurs de la République, dont la laïcité, et les exigences du service public (droits et obligations du fonctionnaire dont la neutralité, lutte contre les discriminations et stéréotypes, promotion de l'égalité, notamment entre les filles et les garçons, etc.)
- faire connaître et faire partager ces valeurs et exigences.

Durée de l'épreuve : 35 minutes Coefficient : 3

2. STATISTIQUES DE LA SESSION 2022

2.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES

	CAPLP	CAFEP (privé)
Nombre de postes ouverts à la session 2022	38	6
Nombre d'inscrits	155	16
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admissibilité	91	13
% présents/nombre de postes	2,39	2,16
Nombre de candidats admissibles	57	11
Barre d'admissibilité	09,05	10,09
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admission	51	10
Nombre de candidats admis	34	6
Barre (sur 20)	10,06	11,09

La barre d'admission 2022 en CAPLP (10,06) a baissé par rapport à celle de 2021 (10,52). Celle du CAFEP également (11,09 pour 12,14 en 2021).

Le nombre de candidats présents enregistre une forte baisse avec 104 présents en 2022 (133 en 2021, 141 en 2020 et 155 en 2019).

L'écart entre le nombre d'admissibles et le nombre de présents à l'oral du CAPLP s'explique en premier lieu par le choix des candidats admis au CAPET ou au CAPLP interne de ne pas se présenter aux épreuves orales du CAPLP externe. Sur les 34 candidats admis au CAPLP, 19 ont obtenu une moyenne générale supérieure à 12/20

2.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ

Épreuve écrite disciplinaire

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	92	13
Moyenne	9,22	11,15
Note la plus haute	15,95	15,34
Note la plus basse	1,75	6,53
Ecart-type	3,37	3,22

Épreuve écrite disciplinaire appliquée

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	91	13
Moyenne	9,56	13,07
Note la plus haute	18,88	17,35
Note la plus basse	1,40	10
Ecart-type	4,22	2,92

Dans les deux épreuves, on note une baisse des résultats par rapport aux sessions antérieures qui peut s'expliquer par l'évolution de la maquette du concours et la difficulté des candidats à appréhender ces deux nouvelles épreuves. On note de bons résultats pour les candidats au CAFEP.

2.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

Épreuve de leçon

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	51	10
Moyenne	10,75	12,17
Note la plus haute	19	18,40
Note la plus basse	2,80	6,40
Ecart-type	4,64	4,17

Épreuve d'entretien

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	51	10
Moyenne	11,14	11,90
Note la plus haute	19	20
Note la plus basse	4	4
Ecart-type	4,33	4,41

On note dans les deux épreuves de belles prestations mais aussi un écart-type très élevé ce qui indique que les prestations des candidats ont été fortement contrastées.

On relève cependant qu'un certain nombre de candidats admissibles n'avaient pas préparé leur épreuve.

3. COMMENTAIRES SUR L'ADMISSIBILITÉ

Les sujets de la session 2022 sont disponibles sur le site du ministère « Devenir enseignant »

3.1 RECOMMANDATIONS DU JURY RELATIVES À LA FORME

- Utiliser des encres noires dans la rédaction de vos copies. Les autres couleurs doivent être réservées pour mettre en évidence un point important, un résultat.
- Soigner l'écriture. La copie doit être structurée, lisible et sans rature.
- Rédiger en respectant les règles essentielles de la langue française (orthographe, grammaire, conjugaison, 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 ou schéma.
- 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 faire usage d'expressions familières, d'abréviations, d'acronymes ou de remarques inadéquates à un concours de recrutement d'enseignant.

3.2 RECOMMANDATIONS DU JURY RELATIVES AU FOND

Les sujets des épreuves d'admissibilité sont construits sur la base des notions figurant dans les référentiels des diplômes professionnels en relation avec l'option choisie, y compris le BTS MHR (management en hôtellerie restauration).

Il est recommandé de :

- 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 en lien avec l'option.

Nota : l'évaluation du candidat est faite sur la base des compétences attendues d'un futur enseignant d'hôtellerie-restauration dans l'option choisie.

3.3 LES ATTENDUS DANS L'ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE 2022

MISSION 1 : L'approvisionnement éco-responsable des produits de la mer et d'eau douce

ACTIVITÉ 1 : On attend du candidat qu'il repère et classe les produits de la mer et d'eau douce de la carte du restaurant

Nom du produit	Poisson de mer		Poisson d'eau douce		Crustacé		Mollusque		
	2 filets	4 filets	2 filets	4 filets	Mer	Eau douce	Lamellibranche	Gastéropode	Céphalopode
Belon							X		
Bulot								X	
Saint-Jacques							X		
Coque							X		
Ormeau								X	
Amande							X		
Telline							X		
Calamar									X
Saumon de fontaine			X						
Saint-Pierre	X								
Barbue		X							
Carrelet		X							
Cabillaud	X								
Tourteau					X				
Langoustine					X				

ACTIVITÉ 2 : On attend du candidat qu'il élabore un protocole pour les cuisiniers, rappelant les différentes étapes de la réception des poissons jusqu'à leur stockage.

Exemple de protocole :

La personne responsable du contrôle de la livraison doit se munir			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Du bon de commande correspondant à la livraison ➤ D'une sonde laser 			
Point à vérifier	Conforme	Non conforme	Action à mener
Contrôle du véhicule			
Propreté intérieure du camion	Propre, en bon état,	Sale, présence de rouille ou délabré	Refuser la livraison
Température du camion	Entre 0°C et +2°C	Au-dessus de +2°C	Refuser la livraison
Contrôle des poissons			
Etat général du colis	Bon état	Très délabré	Refuser la marchandise
Température des produits	Comprise entre 0°C et +2°C	Au-delà de +2°C	Refuser la marchandise
Odeur	Agréable, légère ou inexistante	Forte et désagréable	Refuser la marchandise
Couleur des ouïes	Rouge ou rose	Grisâtre	Refuser la marchandise

Conformité de la commande	Bonne	Il y a une ou plusieurs erreurs (ex : calibre, espèce...)	Demander au chef de cuisine l'action à mener
Stockage des poissons			
Reconditionner les poissons	Dans le timbre ou un bac gastro avec grille	Stocker directement dans le bac polystyrène	Reconditionner le poisson
Présence de glace	Il y a suffisamment de glace au-dessus et en dessous des poissons	Il manque de la glace au-dessus et en dessous des poissons	Remettre de la glace
Température de la chambre froide	Comprise entre 0°C et +2°C	Au-delà de +2°C	Vérifier la température 10min plus tard si elle n'est pas conforme appeler le chef

ACTIVITÉ 3 : On attend du candidat qu'il précise si la nouvelle carte répond à l'engagement pour la préservation des ressources halieutiques et qu'il justifie sa réponse.

Après analyse de la nouvelle carte 2022, nous pouvons remarquer qu'elle ne correspond pas totalement à la préservation des ressources halieutiques.

Il manque des informations sur la carte permettant de mettre en valeur cette démarche responsable et il n'est pas possible de vérifier que les produits de mer et d'eau douce correspondent aux critères « achats responsable ».

La charte « Ethic Océan » privilégie les modes de pêche durables, d'acheter local, d'utiliser des produits de saison, d'aquaculture et de pisciculture responsable.

ACTIVITÉ 4 : On attend du candidat qu'il propose des pistes d'amélioration de cette carte pour être en adéquation avec la charte « Ethic Océan » et qu'il cite des exemples concrets.

Les pistes d'amélioration :

- Choisir des produits de la mer privilégiant des techniques de pêche respectueuses de l'environnement

à privilégier	à bannir
Pêche à la palangre	Pêche au chalut
Pêche à la ligne	Pêche à la senne
Pêche au casier	Pêche au filet
	Pêche hauturière

Exemple de produit issu de pêche respectueuse : bar de ligne...

- Privilégier la pêche locale côtière.
Exemple : pêche de petit bateau
- Ne prendre que des produits de la mer qui ne sont pas en surpêche
Exemples de produits de la carte en surpêche à remplacer : Ormeaux et cabillaud sauvage
- Respecter la saisonnalité des produits de la mer
Exemples de produits de la carte hors saison à remplacer : Barbue, calamar, tellines, Saint-Jacques
- Choisir des produits issus de l'aquaculture et de la pisciculture responsable
Exemples : saumon, bar, turbot, dorade...

MISSION 2 : La nouvelle carte 2022

ACTIVITÉ 5 : On attend du candidat qu'il indique toutes les étapes de réalisation, les modes de cuisson et les matériels nécessaires à la réalisation du « Tournedos Rossini, pommes Château et flan de brocoli ».

Tournedos Rossini, pommes Château et flan de brocoli			
Réalisation	Etapes	Mode de cuisson	Matériels
Tournedos Rossini	Recette contemporaine : Parer, dégraisser, dénervé, barder et ficeler le filet de bœuf Réaliser un fond brun de veau lié Emporte-piècer les tranches de pain de mie et les toaster Détailler les tournedos Escaloper le foie gras Sauter les tournedos et les escalopes de foie gras Réaliser la sauce par déglacage Tailler en fines lamelles la truffe et dresser	Sauter	Planche à découper, plaque à débarrasser, sautoir, poêle à frire, marmite ou rondau, emporte-pièce, mandoline à truffe, chinois
Pommes Château	Eplucher, laver et tourner les pommes de terre Blanchir, rissoler et terminer la cuisson au four des pommes de terre	Sauter et rôtir	Russe, passoir, poêle à frire et plaque à rôtir
Flan de brocoli	Laver et préparer et cuire à l'anglaise le brocoli Egoutter et mixer le brocoli Réaliser un appareil à crème prise Chemiser des moules à darioles Monter et cuire les flans de brocoli	Bain-marie ou four vapeur	Moules à dariole, russe, passoir, mixeur ou cutter, cul de poule, plaque à rôtir ou bac gastronome

ACTIVITÉ 6 : On attend du candidat qu'il crée un menu complet de type « Bib Gourmand » en indiquant pour chaque met : le nom du plat, le ou les produits de terroir et le descriptif technique.

NOM DU PLAT	PRODUITS DE TERROIR	DESCRIPTIF TECHNIQUE
Les membres du jury attendent une proposition de menu semi-gastronomique correspondant aux critères Bib gourmand : <ul style="list-style-type: none"> - Au moins une entrée, un plat et un dessert - Menu maximum à 35€ et comportera une saveur salée/sucrée, un mariage terre/mer et une boisson locale cuisinée	Liste non exhaustive de produits labellisés et/ou de qualité : <u>Charcuterie</u> : Andouille de Guéméné, pâté Ennaf, saucisse. <u>Produits de la mer</u> : Saint-Jacques des côtes d'Armor, moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel. <u>Viandes/Volailles</u> : Poularde et oeufs d'Argoat, dinde de Janzé, porc fermier de Bretagne, veau fermier nourri au lait entier de Tendriade, agneau Prés-salés du Mont-Saint-Michel. <u>Légumes</u> : coco de Paimpol, oignon de Roscoff, artichaut, chou-fleur, fraises de Plougastel... <u>Epicerie</u> : farine de blé noir. <u>Boissons</u> : Cidre, Hydromel, Chouchen, Eau de Plancoët, Lambic, Breizh cola, eau de vie de cidre de Bretagne. ...	Les membres du jury apprécieront l'ensemble des réponses cohérentes

ACTIVITÉ 7 : On attend du candidat qu'il complète le bon d'économat (annexe 2), qu'il détermine le coût matière/portion et qu'il fixe le prix de vente.

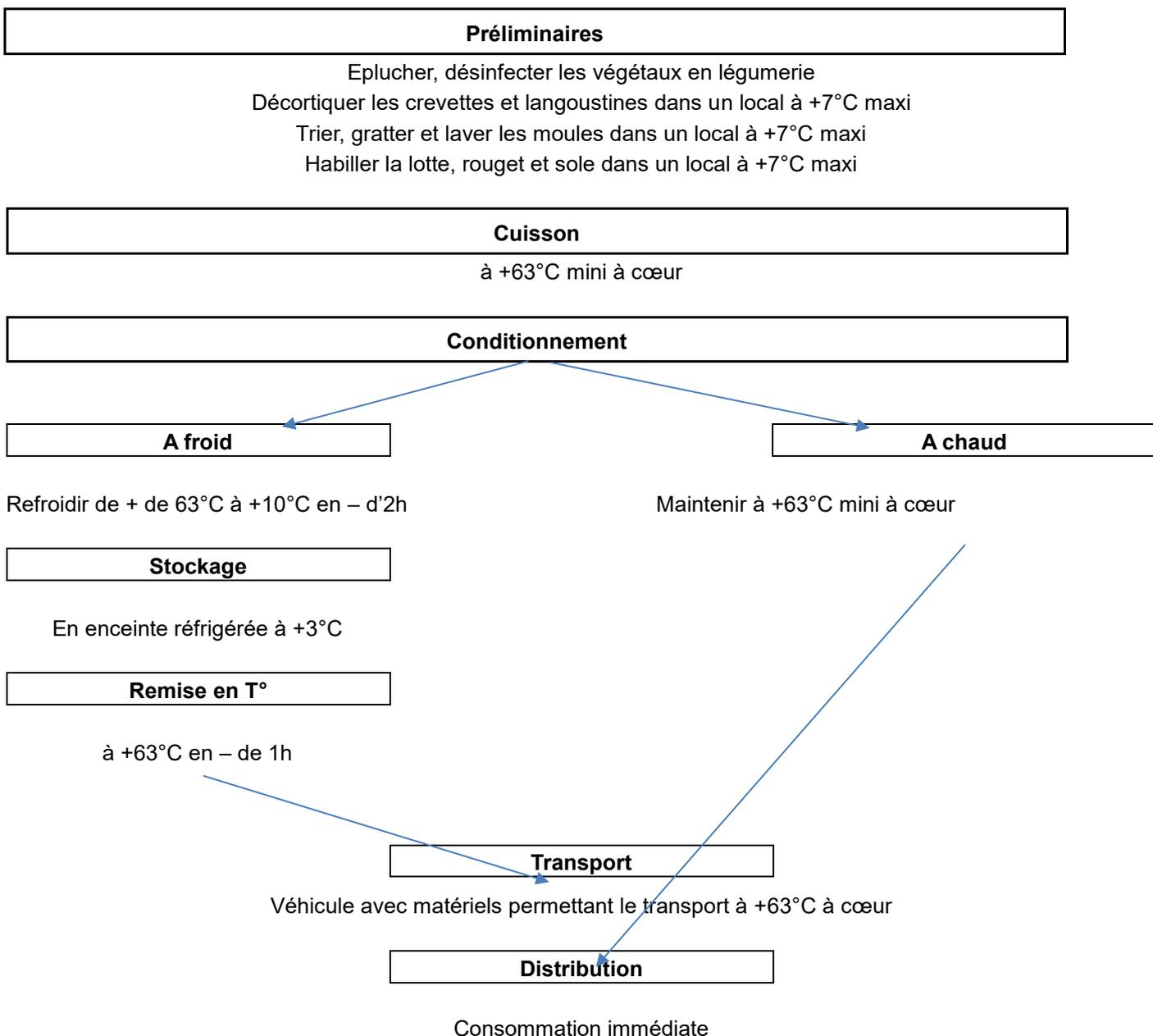
Annexe 2		Bon d'économat de la cotriade		
Bon d'économat de la cotriade pour 20 personnes				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire HT en €	Prix total HT en €
Poissonnerie				
Crevette bouquet crue	Kg	0,5	14,80	7,40
Langoustine	Kg	0,750	16,20	12,15
Queue de lotte	Kg	1,5	17,30	25,95
Moule	Kg	1	3,10	3,10
Rouget grondin	Kg	2	8,50	17
Sole	Kg	2,5	22,40	56
Légumerie				
Ail	Kg	0,050	4,50	0,22
Carotte	Kg	1,5	0,85	1,27
Cèleri branche	Kg	0,750	1,50	1,12
Oignon	Kg	1	0,99	0,99
Poireau	Kg	1,5	1,50	2,25
Pomme de terre charlotte	Kg	2	0,45	0,90
Tomate	Kg	1	1,85	1,85
B.O.F				
Beurre	Kg	0,100	6,80	0,68
Epicerie				
Pain baguette	P	2	0,80	1,60
Soupe de poisson	L	4	2,11	8,44
Cave				
Vin blanc	L	0,10	3,1	0,31
Prix total denrées HT en €				108,23
Coût de l'assaisonnement 2% en €				2,16
Coût matière total HT en €				110,39
Coût matière portion HT en €				5,51

Prix de vente :

Le prix de vente doit être TTC incluant un coefficient multiplicateur et une TVA réduite à 5,5%

ACTIVITÉ 8 : On attend du candidat qu'il élabore le diagramme de fabrication de cette cotriade.

Diagramme de fabrication de la cotriade



ACTIVITÉ 9 : On attend du candidat qu'il présente l'étiquette de conditionnement de cette cotriade, en respectant la réglementation.

Nombre de portions ou poids net	Cotriade pour 20 personnes ou 10 KG
Date de fabrication	
Date limite de consommation	J + 3
Température de stockage	Maintenir à +63°C minimum
Ingrédients	crevette bouquet crue, langoustine, queue de lotte, moule, rouget grondin, sole,
Allergènes en gras ou liste des allergènes	ail, carotte, cèleri branche, oignon, poireau, pomme de terre charlotte, tomate, beurre, pain baguette, soupe de poisson, vin blanc
Réalisé par	Restaurant « Le bord de mer »

ACTIVITÉ 10 : On attend du candidat qu'il identifie les opportunités et les contraintes d'internaliser le service de livraison

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> • Augmentation des marges grâce à la réduction des commissions prélevées et des prix des adhésions facturées par les agrégateurs • Meilleure gestion des quantités car possibilité de travailler à la commande • Fidélisation de la clientèle existante avec propositions de services annexes • Amélioration de la qualité grâce au retour des clients • Renforcer la démarche éthique de l'entreprise en évitant la précarité des livreurs affiliés aux plateformes • Contrôler l'ensemble de la prestation (de la conception à la livraison au client) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nécessité d'embaucher un salarié • Réorganisation de la brigade en raison de l'embauche du nouveau salarié • Augmentation des charges liées à l'embauche du nouveau salarié • Investissement en matériel (véhicule, containers isothermes)

ACTIVITÉ 11 : On attend du candidat qu'il réalise la fiche de profil de poste du cuisinier responsable de la livraison à domicile.

Profil de poste : Cuisinier(e) Responsable Livraison à domicile

Intitulé du poste	Cuisinier(e) Responsable Livraison à domicile
Type de contrat	Contrat à Durée Indéterminée
Missions principales du poste	Prendre en charge, pour le compte de particuliers ou d'entreprises, la conception, la production, la livraison des repas.
Activités et tâches du poste	Production culinaire <ul style="list-style-type: none"> • Production des mets • Conditionnement de la production Gestion de la réception <ul style="list-style-type: none"> • Transport et décharge de la production Gestion et exploitation commerciale <ul style="list-style-type: none"> • Gestion des stocks et des approvisionnements
Conditions de travail	Contrat de travail de 35 heures hebdomadaires
Savoir-faire / Compétences	Compétences techniques et fonctionnelles <ul style="list-style-type: none"> • Garantir la sécurité alimentaire • Faire preuve de créativité tout en respectant le besoin exprimé du client • Développer un goût artistique (décoration des plats) • Analyser les incidents et mettre en place des actions correctives • S'entourer des expertises et compétences nécessaires • Travailler en temps réel et en temps différé
Savoir-être / Qualités professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Faire preuve de sens commercial • Personnaliser la relation client • Faire preuve de discrétion dans la gestion de la réception

ACTIVITÉ 12 : On attend du candidat qu'il présente de manière structurée les canaux de recrutement en indiquant celui qui lui semble le plus pertinent pour l'entreprise.

Canaux classiques de recrutement :

- **Création d'un site de recrutement en ligne** : créer sur son propre site un espace « carrières et emplois » : suppose la gestion d'un grand nombre de CV ; impose une gestion des candidatures.
- **Recrutement internet ou presse** : sur des sites généralistes de recrutement : Pôle Emploi, APEC. Sur des sites spécialisés : www.hotel-et-toque-job.fr, www.jobresto.com
- **Cooptation** : consiste à recommander à un professionnel une connaissance. Ce canal se développe pour les postes de cadres supérieurs, les postes atypiques. Le coût est quasi nul. La cooptation permet de motiver et de fidéliser les salariés aux valeurs de l'entreprise. Elle peut être néanmoins une source d'abus ou de conflits internes (par exemple, l'attribution d'une prime aux salariés ayant coopté une connaissance).
- **Cabinet de recrutement** : l'entreprise fait généralement appel à des cabinets de recrutement pour rechercher des cadres de haut niveau ou des profils spécialisés. L'entreprise bénéficie de conseils en ressources humaines (bilan de compétences, coaching). Cette formule est néanmoins onéreuse.

Nouveaux canaux de recrutement :

Recrutement 2.0 : le web c'est le premier moyen d'accès à l'emploi (rapidité, simplicité, faible coût lié à la parution des offres). Ce mode de recrutement permet de s'adapter aux attentes et pratiques des nouvelles générations X et Z avec des annonces plus modernes. Les entretiens de recrutement sont moins formels. Les recruteurs sont très bien renseignés sur les postulants avant de les rencontrer grâce aux réseaux sociaux et professionnels. Les entretiens de recrutements sont davantage accès sur la découverte de la personnalité du candidat.

ACTIVITÉ 13 : On attend du candidat qu'il détermine le coût du travail mensuel du nouveau cuisinier, qu'il justifier son incidence sur la rentabilité de l'entreprise et qu'il conclut sur la pertinence de cette embauche.

Nombre d'heures mensuelles : $35 \text{ h} * 52 \text{ semaines} / 12 \text{ mois} = 151,66 \text{ heures par mois}$

Coût horaire (dans l'hypothèse d'un salarié avec de l'expérience Niveau III, échelon 2) : 10,83 €

Coût total mensuel du salarié : $(10,83 \text{ €} * 151,66 \text{ h}) * 1,4 = 2 299,47 \text{ €}$

Conclusion :

L'augmentation des charges de personnel provoque une hausse des charges totales soit une diminution du résultat et donc du bénéfice de l'entreprise. L'entreprise doit générer un chiffre d'affaires « livraison à domicile » suffisant permettant de couvrir les charges supplémentaires pour justifier la pertinence d'embaucher un cuisinier responsable de la « livraison à domicile ».

Commentaires du jury :

- Le sujet permet à un grand nombre de candidats de s'exprimer et d'exposer leurs connaissances dans les domaines de la technologie professionnelle, du management et de l'environnement économique, social et juridiques des entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration au travers d'activités situées dans la réalité du métier de cuisinier.
- 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, notamment la capacité à rédiger, à structurer la copie, à concevoir des documents, des tableaux, des schémas.
- Les dossiers sont dans l'ensemble bien traités mais ne démontrent parfois pas suffisamment la culture et la connaissance individuelle du candidat
- La qualité rédactionnelle est trop souvent négligée par les candidats, les compétences en expression écrite et en orthographe ne sont parfois pas à la hauteur des attentes du jury. L'usage d'un vocabulaire professionnel est apprécié.
- Les candidats ont une bonne maîtrise des règles d'hygiène en vigueur et possèdent pour certains de bonnes connaissances technologiques et professionnelles
- Les consignes doivent être lues avec attention afin d'éviter les hors-sujets.

3.4 LES ATTENDUS POUR L'ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE

Attendus de l'épreuve (adapté au sujet du référentiel visé) :

L'épreuve écrite dure 5 heures et prend appui sur l'exploitation d'un dossier composé de plusieurs documents ressources faisant référence au thème de la séquence à construire, sur un niveau défini des diplômes de la voie professionnelle hôtellerie-restauration.

Le candidat doit être capable de comprendre et de transposer le corpus documentaire dans une approche pédagogique et didactique. L'épreuve vise également à prendre en compte la transversalité et l'innovation pédagogique.

Attendus du jury :

L'épreuve consiste à concevoir une séquence pédagogique composée de plusieurs séances claires et structurées, à partir des connaissances du candidat et de documents ressources mis à disposition.

Le candidat doit procéder à une analyse critique et argumentée de tous les documents ressources afin d'en exploiter tout ou partie pour les élèves, tout en justifiant et argumentant ses choix d'utilisation, d'adaptation ou de mise à l'écart des documents.

Le jury a apprécié positivement les copies des candidats qui ont su montrer leur capacité à :

- adopter une approche pédagogique globale, quelle que soit l'articulation choisie entre les activités pratiques et théoriques ou les modalités d'enseignement proposées ;
- justifier des choix pédagogiques et didactiques au travers d'une introduction ou tout au long de la copie, relatifs à la conception de la séquence, à la chronologie des séances ;
- justifier des choix en ce qui concerne l'évaluation, et la manière dont l'enseignant s'assure de l'acquisition des compétences des élèves ;
- organiser une séance structurée ;
- proposer une situation professionnelle ;
- proposer une transversalité, en lien avec d'autres enseignements, innovations ou projets pédagogiques, avec l'entreprise et les périodes de formation en milieu professionnel, et avec l'usage du numérique pédagogique et professionnel ;
- proposer des activités réalistes et accessibles aux élèves, quelles que soient leur forme, et justifiées par une réflexion personnelle du candidat.

Le jury constate pour cette nouvelle épreuve des fragilités de la part de certains candidats à :

- se projeter dans une approche pédagogique, et proposer une séquence, composée de séances ;
- exploiter un corpus documentaire ;
- faire preuve d'analyse et de synthèse ;
- définir des objectifs et repérer des compétences ;
- proposer des modalités d'évaluation.

Conseils et préconisations du jury :

- prendre en compte intégralement le sujet et lire attentivement ses annexes afin d'exploiter les données dans toutes leurs dimensions, et de planifier la gestion globale du temps ;
- argumenter et justifier ses choix pédagogiques et didactiques ;
- argumenter et justifier ses propos ;
- exploiter judicieusement le corpus de ressources documentaires fourni dans le sujet ;
- utiliser un vocabulaire professionnel adapté ;
- analyser les ressources documentaires en vue de les exploiter tout ou partiellement et de les enrichir le cas échéant à partir de sa culture scientifique ;
- s'entraîner à être synthétique, précis et centré sur l'essentiel ;
- relire sa copie.

Pour se préparer et s'entraîner à l'épreuve, le jury recommande aux candidats de :

- entretenir une culture professionnelle précise et actualisée ;
- développer une culture pédagogique et didactique ;
- prendre connaissance des référentiels de certification, des guides d'accompagnement pédagogique, consulter les sites disciplinaires de ressources pédagogiques ;
- enrichir sa propre culture de l'enseignement de la voie professionnelle et de ses modalités, telles que la démarche de mise en situation professionnelle dans un contexte, au travers de la consultation des ressources institutionnelles, ou par d'autres moyens ;
- enrichir sa compréhension des termes séquence, séance, compétence, objectif, savoir associé.

4. COMMENTAIRES SUR L'ADMISSION

4.1 L'ÉPREUVE DE LEÇON

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 (dans le contexte des enseignements assurés en lycée professionnel) et inscrits dans des progressions disciplinaires fournies ou à définir. Le sujet précise en outre, dans ce contexte, les mises en situations professionnelles que le candidat effectue devant le jury.

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

Le candidat doit respecter l'heure de sa convocation, il dispose uniquement du matériel fourni par le centre et de son matériel personnel autorisé ci-dessous :

- tenue professionnelle complète, y compris tablier, toques, torchons (non fournis par le centre), aucun signe distinctif n'est autorisé,
- nécessaire pour écrire,
- mallette à couteaux (20 ustensiles maximum, dont un thermomètre).

Avant la phase 1, le candidat muni d'une tenue professionnelle complète (avec torchons) sera conduit aux vestiaires. Il sera ensuite accompagné pour visiter les locaux professionnels et visualiser l'espace de travail qui lui sera dédié durant la phase pratique.

Phase 1 - Conception de la séance pédagogique

Durée : 1h30

Cette première phase consiste à concevoir des documents pédagogiques, didactiques et techniques sachant que sont mis à disposition du candidat :

- un poste informatique doté du logiciel LIBRE OFFICE ou PACK 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 ; le sujet précise un niveau de classe à partir duquel le candidat fonde sa démarche pédagogique,
- 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, un exemple de fiche technique (pour le plat libre), un exemple de fiche de dégustation, un exemple de fiche concernant la démarche expérimentale et un document ressource sur la thématique imposée pour la démarche expérimentale.

Nota : l'accès à internet n'est pas possible. Aucun document personnel n'est autorisé. La salle informatique est dotée d'imprimantes en réseau.

Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence la capacité de :

- présenter des documents clairs, structurés et exploitables ;
- élaborer une fiche d'intention pédagogique pertinente et adaptée à la séance demandée ;
- repérer des objectifs pédagogiques exprimés en compétences et adaptés au niveau des élèves ;
- concevoir une fiche technique créative sur le plat libre conformément aux standards professionnels ;
- proposer une activité respectant l'esprit de la « démarche expérimentale » sur le thème imposé ;
- organiser une séance structurée ;
- une maîtrise suffisante de l'outil informatique.

Le jury constate les points faibles suivants :

- les compétences et objectifs ne sont pas toujours clairement ciblés et identifiés ;
- le champ des compétences proposées est trop restreint et les objectifs sont trop souvent inexistantes ;
- la fiche de démarche expérimentale n'est pas complétée ;
- le temps imparti de la séance n'a pas toujours été calibré.

Conseils et préconisations du jury :

- lire l'ensemble du sujet avec attention afin de bien prendre en compte toutes les contraintes ;
- renseigner la fiche d'intention pédagogique avec les divers éléments suivants (objectifs, étapes, supports professeur et supports élèves, activités professeur et élèves...) sans oublier le décompte horaire ;
- identifier précisément les objectifs et les compétences ciblées dans le(s) référentiel(s) ;
- prendre en compte le niveau de classe ciblé dans le sujet ;
- optimiser les denrées du panier en utilisant le maximum des produits proposés dans le panier, de manière rationnelle et optimale ;
- présenter une fiche technique créative en respectant les codes et usages professionnels ;
- prévoir un temps pour relire et corriger les documents qui seront distribués aux élèves et aux membres du jury ;
- corriger les fautes d'orthographe et de grammaire ;
- lire le sujet dans son intégralité ;
- s'appuyer sur la présentation de la démarche expérimentale proposée dans le guide d'accompagnement pédagogique (mis en ligne sur le site du centre de ressources nationales en hôtellerie–restauration (CRNHR) <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1902>).

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 et leur présente 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 lors de la phase précédente (objectifs, schémas, croquis ou dessins, synthèse...).

Le candidat met en œuvre et anime la séance pédagogique en présence des membres du jury et des élèves. Il est chargé d'organiser, avec les élèves, la production ainsi que le dressage des plats en respectant cette démarche. Les horaires de dressage des préparations ne sont pas imposés, ils sont laissés à la libre appréciation du candidat. Le candidat veillera à mener une dégustation de sa production avec ses élèves. **Les productions culinaires doivent être mises à disposition du jury pour dégustation.** Le jury contrôle ainsi les qualités gustatives, organoleptiques et commerciales des productions. Le candidat gère cette mise à disposition à son gré. **Les plats ne seront plus dégustés par le jury au cours des 15 dernières minutes de l'épreuve, le jury considérant que cette dernière phase doit être dédiée aux rituels de fin d'épreuve (synthèse, évaluation...) et à la remise en état du poste de travail.**

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.

Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence les aptitudes suivantes :

- animer une séance structurée et dynamique
- utiliser le tableau comme support lors du lancement ; de la séance (lisible, clair et structuré),
- respecter le temps imparti ;
- organiser son poste de travail et celui des élèves en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,
- valoriser les produits du panier et éviter le gaspillage alimentaire ;
- respecter les règles de tri sélectif dans une démarche de développement durable ;
- réaliser l'analyse sensorielle avec les élèves en utilisant un vocabulaire précis, professionnel et adapté,
- proposer une démonstration technique en faisant preuve de professionnalisme ;
- maîtriser les techniques professionnelles de base et spécifiques imposées ;
- mettre en œuvre une démarche expérimentale ;
- conduire une phase de synthèse pour conclure la séance avec les élèves ;
- faire preuve d'une écoute attentive des réponses / observations / positionnement des élèves tout en les sollicitant de manière adaptée en renforçant leur intérêt, en suscitant et en valorisant leurs interventions ;
- veiller au travail des élèves et les encadrer avec bienveillance ;
- respecter les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et préparations culinaires ;
- appliquer une démarche de développement durable ;
- remettre en état les locaux dans le temps imparti.

Le jury constate les points faibles suivants :

- des connaissances professionnelles peu approfondies et parfois erronées (produits, techniques...) ;
- une démarche qualité souvent occultée (gestion quantitative et qualitative des produits) ;
- le temps imparti de la séance n'a pas toujours été respecté : la phase de nettoyage du poste de travail n'a pas toujours été réalisée, absence de phase de synthèse en fin de séance avec les élèves ;
- une maîtrise fragile des gestes techniques professionnels ;
- pendant la séance les jeunes doivent être considérés comme des « élèves » et non comme des « commis » ;
- manque de patience et d'approche pédagogique de certains candidats envers les élèves ;
- le tableau est dans l'ensemble exploité, mais les repères (organisation, recettes, objectifs, ordonnancement dans le temps...) n'apparaissent pas toujours clairement. Il peut également être abondé au cours de l'épreuve avec les élèves ;
- une démarche expérimentale insuffisamment maîtrisée.

Conseils et préconisations du jury :

Le jury attend du candidat qu'il anime et réalise une séance pédagogique avec deux élèves. Le candidat doit montrer sa capacité à faire passer des notions aux élèves à travers sa prestation.

- Sur la réalisation de la séance pédagogique :

- impulser un rythme de travail dynamique aux élèves dès le début de la séance ;
- 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) ;
- solliciter régulièrement les élèves et s'assurer de la bonne compréhension tout au long de la séance,
- mener une phase de dégustation pédagogique avec les élèves en favorisant les échanges ;
- communiquer avec un vocabulaire professionnel pertinent (bannir le langage familier et être attentif à sa communication non verbale) ;
- positionner le ton de sa voix en fonction de l'environnement et des élèves ;
- adopter une attitude permettant d'évaluer son rayonnement et son dynamisme ;
- signaler aux membres du jury tout problème rencontré au cours de la séance (denrées, matériels, élèves, ...)
- réaliser une phase de synthèse de fin de séance afin de démontrer ses capacités d'analyse et d'évaluation avec les élèves ;
- répartir judicieusement les tâches avec les élèves, se positionner en qualité de formateur et de professionnel durant l'épreuve.

- Sur la prestation professionnelle :

- avoir un matériel propre et des couteaux affûtés, le matériel neuf devra être déballé avant l'entrée en cuisine ;
- maîtriser les bases techniques de cuisine et de pâtisserie et en faire la démonstration pendant la séance,
- être acteur de la production et démontrer ses compétences techniques ;
- optimiser, valoriser et respecter les produits mis à disposition ;
- porter une attention particulière au dressage selon les exigences professionnelles (température, netteté, propreté et créativité) ;
- envoyer les plats à tout moment pendant l'épreuve (le candidat n'a pas de production avec un service),
- goûter et vérifier l'assaisonnement de toutes les préparations et porter une attention particulière aux cuissons ;

- veiller à utiliser le matériel adapté en fonction des préparations ;
- maîtriser l'utilisation du matériel électromécanique (machine sous-vide, batteur...) ;
- initier une démarche expérimentale dans sa stratégie didactique, elle ne doit pas se limiter à une simple démonstration ou un approfondissement technique (privilégier l'apport d'explications sur les phénomènes physico-chimiques) ;
- s'adapter au niveau des élèves présents en cuisine.

- En matière d'hygiène et de sécurité :

- respecter la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité jusqu'à la fin de la séance (l'utilisation de cuillères jetables pour les dégustations est conseillée) ;
- être attentifs au lavage régulier des mains pour soi-même et pour les élèves ;
- vérifier le panier de marchandises en entrant dans la cuisine et gérer les produits non sélectionnés (produits filmés et étiquetés, stockage réglementaire...) ;
- stocker de façon réglementaire les denrées ;
- rendre les produits non utilisés durant la production au bout de 15 mn ;
- veiller à sa tenue professionnelle, complète et conforme aux exigences de la profession ;
- intégrer des notions de développement durable dans ses pratiques (tri sélectif, gestion des produits et des énergies) ;
- garantir la sécurité des élèves tout au long de la séance ;
- être attentif à ce que les élèves utilisent raisonnablement les ustensiles très coupants (couteaux, désosseur, feuille, ...), et se réserver l'utilisation de mandolines (trop dangereuses par rapport aux élèves).

Phase 3 – Exposé et entretien Durée : 30 min

Cette troisième phase d'une durée de 30 minutes se déroule en deux temps.

Dans un premier temps, un exposé de 10 minutes permet au candidat de justifier les choix pédagogiques et professionnels mis en œuvre durant la séance. Celui-ci permet également au candidat d'analyser objectivement sa prestation, tant sur le plan technique que pédagogique.

Dans un deuxième temps, le candidat répond aux questions du jury durant 20 minutes. Le jury approfondit avec le candidat les propositions exposées et élargit le questionnement en cohérence avec la séquence. L'entretien comporte des échanges en langue anglaise.

Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence les aptitudes suivantes :

- auto-analyse objective et argumentée ;
- exposé structuré avec une expression adaptée expliquant les choix retenus sur le plan pédagogique,
- capacité à se remettre en question avec des échanges constructifs ;
- échange ouvert et authentique.

Le jury constate les points faibles suivants :

- une absence de structure de l'exposé ;
- une auto-analyse sommaire ou incohérente ;
- l'absence de justification des choix didactiques et pédagogiques réalisés ;
- une remise en question insuffisante et l'absence de solutions proposées en réponse à l'analyse réflexive ;
- un niveau de langage inadapté, peu explicite et/ou non maîtrisé ;
- une maîtrise insuffisante de la langue anglaise professionnelle ;

- un non-respect du temps imparti.

Conseils et préconisations du jury :

- s'entraîner à mener un exposé et un entretien (réaliser un plan, se chronométrer, s'enregistrer, se filmer...);
- pratiquer régulièrement l'analyse réflexive de ses activités ;
- analyser sa prestation afin de repérer les temps forts mais aussi les fragilités; cette réflexion permettra d'alimenter l'exposé en mettant en avant les points positifs, en proposant des remédiations nécessaires et en justifiant ses choix pédagogiques et didactiques ;
- se remettre en question et proposer des solutions adaptées en rapport avec sa critique ;
- s'exprimer sur l'ensemble de sa séance pédagogique et ne pas se focaliser uniquement sur la production ;
- utiliser le document intitulé « bilan de ma prestation », fourni dans le sujet, pour préparer son entretien oral ;
- être à l'écoute des conseils formulés par le jury ;
- se tenir informé des évolutions culturelles et technologiques du secteur de la restauration ;
- maîtriser les bases de langue anglaise notamment sur le vocabulaire professionnel.

SYNTHÈSE

- ❖ La réussite au concours passe par une préparation personnelle aux différentes étapes de l'épreuve. Certains candidats ont su tenir compte des recommandations des sessions précédentes. D'autres n'ont pas pris la mesure des différentes étapes de l'épreuve et de leurs contraintes. Les candidats doivent intégrer lors de leur prestation les dimensions techniques, professionnelles et pédagogiques.
- ❖ Les membres du jury constatent que certains candidats se contentent de réaliser des préparations simples sans réellement démontrer l'ensemble de leurs capacités techniques et créatives. Tout au long de l'épreuve, le candidat doit valoriser ses compétences tant au niveau pédagogique qu'au niveau professionnel.

4.2 L'ÉPREUVE D'ENTRETIEN

L'épreuve d'entretien avec le jury porte sur la motivation des candidats et leur aptitude à se projeter dans le métier de professeur de lycée professionnel, au sein du service public de l'éducation.

Attendus de l'épreuve :

Le concours répond à plusieurs exigences. Il s'agit d'un recrutement d'enseignant de l'éducation nationale, intégrant les valeurs de la République. Cette première exigence conduit le jury à attendre des candidats une connaissance des droits, des obligations et de la déontologie des fonctionnaires, incarnée aussi bien par leur posture que par leur façon d'appréhender les situations proposées.

De même, on attend des candidats leur connaissance du système éducatif, de son évolution et de son actualité, comme des principes qui le fondent.

Cette mise en situation intègre l'actualité au sens large, et une capacité à la mettre en perspective pour dégager les problématiques des situations proposées, en percevoir la complexité et appréhender la diversité des approches possibles.

Les candidats doivent être en mesure d'objectiver les schémas opérationnels et procédures présentes au sein des établissements et de s'orienter dans une réflexion globale.

Cette épreuve est l'occasion pour les candidats de valoriser leur expérience, leurs connaissances et leur réflexion, sur la place et les responsabilités particulières des enseignants de disciplines professionnelles. Ainsi, le jury s'assure de la capacité des candidats à se projeter dans les missions qui leurs seront confiées.

Postuler pour des fonctions de professeur en lycée professionnel requiert de faire la preuve de qualités d'expression et de communication : clarté du propos, développement d'une argumentation, registre de langue adapté et construction syntaxique.

Le jury a apprécié que :

- les fiches individuelles de renseignements relatant leur expérience professionnelle aient été complétées la plupart du temps avec précisions ;
- la majorité des candidats se soit préparée à cette nouvelle épreuve ;
- certains candidats présentent une démarche structurée, appuyée sur des contenus (expériences professionnelles de la restauration, expériences formatives...) et une capacité à construire une problématique à partir des sujets proposés et des questions posées ;
- certains candidats soient capables d'analyser la situation et de transposer la lecture du monde professionnel dans son périmètre d'enseignant ;
- certains candidats choisissent des expériences professionnelles significatives afin d'étayer leur propos et d'objectiver leur motivation ;
- certains candidats, dont l'expérience pourrait paraître éloignée *a priori* des missions d'enseignant ou de la filière restauration, aient été capables de dégager des qualités qui leur ont permis de se projeter dans la fonction d'enseignant ;
- la réflexion et la qualité de l'écoute de certains candidats permettent un échange constructif avec le jury.

Le jury regrette que :

- l'identification des valeurs de la République soit fragile pour certains candidats, tout comme la connaissance du système éducatif dans son ensemble ;

- certains candidats n'aient aucune connaissance sur les règles, principes et valeurs qui régissent l'école ;
- la vision des candidats sur l'exercice du métier d'enseignant reste trop opérationnelle pour pouvoir situer leur action dans le cadre institutionnel ;
- certains candidats aient préparé l'épreuve mais restent ancrés sur des principes qui n'ont plus de sens dans les attentes actuelles du métier d'enseignant ;
- certains candidats exposent les valeurs de la République et les droits et obligations du fonctionnaire sans les mettre en lien avec les situations proposées.

Le jury attend des prestations des candidats qu'elles traduisent une bonne connaissance et une appropriation (compréhension des enjeux et implications) des référentiels de formation de sa discipline.

Conseils et préconisations du jury :

Le jury rappelle que les professeurs de lycée professionnel hôtellerie restauration exercent des responsabilités disciplinaires au sein de la communauté éducative avec laquelle ils coopèrent au service de l'accompagnement du parcours des élèves.

Le jury insiste sur la nécessaire préparation du concours. Il est recommandé de s'imprégner des textes de références présents sur les sites institutionnels et académiques.

Le jury recommande aux candidats de ne pas s'en tenir à une simple description opérationnelle des activités ou des concepts théoriques, mais de faire preuve de recul afin d'être capable d'élaborer une analyse réflexive sur le métier d'enseignant.

Les candidats doivent avoir conscience que le séquençage de cette épreuve orale doit être respecté, comme le prévoit la définition de l'épreuve.

Le jury conseille aux candidats de bien exploiter les cinq minutes de présentation du parcours pour faire apparaître notamment les éléments saillants qui peuvent être transposés au métier visé.

Le jury recommande aux candidats de consulter le site du ministère et plus particulièrement la partie consacrée à cette épreuve d'entretien :

<https://www.devenirenseignant.gouv.fr/cid159421/epreuve-entretien-avec-jury.html>

Exemple de sujet de l'épreuve de leçon

Vous êtes affecté(e) dans un établissement scolaire en qualité de remplaçant(e). Vous avez en charge une classe de **première baccalauréat professionnel cuisine**.

Dans le cadre de la progression du professeur remplacé, la séance du jour porte sur la réalisation des deux préparations suivantes :

Chartreuse de chou-fleur et d'asperge, miroir de cresson, pickles et graines croustillantes

Déclinaison végétarienne : pâte à raviole farcie, deux garnitures dont une à base d'artichaut et une à base de légumineuse ou de céréale, sauce ou bouillon (pour 4 couverts)

Lors de cette séance, vous devez mettre en œuvre une démarche expérimentale sur le thème de :

La valorisation des légumes pour éviter le gaspillage

Puis vous procéderez, vous-même, à une démonstration technique suivante :

Monter une chartreuse

Vous avez à votre disposition dans ce sujet : une fiche technique complète et imposée, une fiche de matière d'œuvre, une fiche de dégustation vierge et une fiche « bilan de ma prestation ».

La clé USB comporte trois annexes à compléter (fiche technique, fiche d'intention pédagogique et fiche de démarche expérimentale), ainsi qu'un document-ressource pour la démarche expérimentale et les référentiels du CAP et baccalauréat professionnel cuisine.

PHASE 1 : Conception de la séance pédagogique

Durant cette 1^{ère} phase de conception, vous devez préparer votre séance pédagogique en prenant en compte les contraintes données ci-dessus.

Pour cela vous complétez :

- La fiche technique créative (annexe 1)
- La fiche d'intention pédagogique (annexe 2)
- La fiche concernant la démarche expérimentale (annexe 3)

PHASE 2 : Réalisation de la séance pédagogique et de la prestation professionnelle

Vous devez, au cours de cette 2^{ème} phase, en présence d'élève(s) :

- mettre en œuvre et animer la séance pédagogique,
- réaliser les deux préparations culinaires.

Quelques recommandations : Pendant la séance, vous devez :

- organiser la séance et conduire le travail des élèves,
- effectuer la démonstration technique imposée,
- mener une démarche expérimentale avec les élèves,
- dresser les préparations culinaires,
- animer une séance de dégustation,
- conduire une phase de synthèse/évaluation pour conclure la séance.

La remise en état des locaux est comprise dans la séance.

PHASE 3 : Exposé et entretien avec la commission d'interrogation

L'épreuve se poursuit par un exposé (10 min) et un entretien (20 min) en tenue professionnelle. Cette phase est l'occasion pour le candidat de faire un bilan de sa prestation.

DOCUMENT 1 : FICHE TECHNIQUE IMPOSÉE**SUJET n° 7****INTITULÉ**Nombre de couvert(s) : **6****Chartreuse de chou-fleur et d'asperge, miroir de cresson, pickles et graines croustillantes**

DENRÉES	Unité	Quantité	TECHNIQUES
Purée de chou-fleur			Réaliser la purée de chou-fleur
chou-fleur	Kg	0,500	Cuire à l'anglaise le chou-fleur, mixer, chinoiser
Eléments de la chartreuse			
Asperges	Kg	0,500	Cuire les asperges à l'anglaise, rafraîchir
huile d'olive	Litre	0,05	Chemiser les cercles
Bavarois de chou-fleur			Réaliser le bavarois de chou-fleur
crème liquide 35 % MG	Litre	0,25	Coller la pulpe de chou-fleur à la gélatine
purée de chou-fleur	Kg	0,300	Ajouter la crème fouettée
gélatine feuille 200 bloom	Kg	0,010	Assaisonner
			Monter les chartreuses individuelles
			Cercles à entremets Ø 6,5 et hauteur 4,5 cm
Miroir de cresson			Réaliser un coulis de cresson
agar-agar	Kg	0,002	Cuire le cresson à l'anglaise avec le bicarbonate de soude
bicarbonate de soude	Kg	0,002	Mixer, chinoiser, peser
Cresson	Botte	1	Mettre au point afin d'obtenir 0,250 kg de coulis
			Gélifier et couler le coulis sur les chartreuses
Pickles d'oignons rouges			Réaliser des pickles de
oignon rouge	Kg	0,150	carottes et d'oignons
sucre roux	Kg	0,030	
vinaigre d'alcool blanc	Litre	0,02	
Pickles de carottes			
Carotte	Kg	0,150	
sucre roux	Kg	0,030	
vinaigre d'alcool blanc	Litre	0,02	
Graines croustillantes			Réaliser les graines croustillantes
graines de courge	Kg	0,050	Torréfier les graines
graines de tournesol	Kg	0,050	à l'huile de tournesol
huile de tournesol	Litre	0,02	
Assaisonnement			Dresser à l'assiette
gros sel	Kg	Pm	
poivre moulu	Kg	Pm	
sel fin	Kg	Pm	

DOCUMENT 2 : FICHE DE MATIÈRE D'ŒUVRE			SUJET n° 7	
DENRÉES	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Montant total HT
Produits laitiers – Ovoproduits				
beurre doux	Kg	0,100	8,48 €	0,85 €
crème épaisse	Kg	0,200	4,04 €	0,81 €
crème liquide 35 % de MG	Litre	0,30	3,93 €	1,18 €
fromage blanc entier	Kg	0,200	1,85 €	0,37 €
œuf frais	Pièce	6	0,22 €	1,32 €
parmesan bloc	Kg	0,100	20,14 €	2,01 €
Ricotta	Kg	0,150	4,80 €	0,72 €
Légumes - Fruits				
Ail	Kg	0,040	8,44 €	0,34 €
artichaut poivrade	Pièce	4	1,50 €	6,00 €
artichaut camus	Pièce	2	2,66 €	5,32 €
asperge verte	Kg	0,500	9,00 €	4,50 €
Aubergine	Kg	0,600	2,40 €	1,44 €
Carotte	Kg	0,250	0,84 €	0,21 €
chou-fleur	Kg	0,500	2,85 €	1,43 €
Cresson	Botte	1	4,20 €	4,20 €
Epinard	Kg	0,300	4,12 €	1,24 €
Fenouil	Kg	0,500	1,68 €	0,84 €
navet nouveau	Botte	1	2,31 €	2,31 €
oignon fane	Botte	1	1,90 €	1,90 €
oignon rouge	Kg	0,300	2,09 €	0,63 €
petit pois frais en cosse	Kg	0,500	4,43 €	2,22 €
poivron rouge	Kg	0,400	5,06 €	2,02 €
radis rose	Botte	0,500	1,29 €	0,65 €
Produits d'épicerie				
agar-agar	Kg	0,002	22,16 €	0,04 €
bicarbonate de soude	Kg	0,002	1,92 €	0,00 €
farine T45	Kg	0,250	0,70 €	0,18 €
gélatine feuille 200 bloom	Kg	0,014	30,00 €	0,42 €
graines de courge	Kg	0,050	7,52 €	0,38 €
graines de tournesol	Kg	0,050	20,05 €	1,00 €
huile d'olive	Litre	0,20	5,99 €	1,20 €
huile de tournesol	Litre	0,02	1,61 €	0,03 €
lentille corail	Kg	0,150	6,52 €	0,98 €
lentille verte du Puy	Kg	0,300	1,46 €	0,44 €
olive noire dénoyautée	Kg	0,050	1,19 €	0,06 €
quinoa	Kg	0,200	9,23 €	1,85 €
semoule de blé dur extra fine	Kg	0,250	1,50 €	0,38 €
sucre roux	Kg	0,060	3,51 €	0,21 €
vinaigre d'alcool blanc	Litre	0,04	0,65 €	0,03 €
vinaigre de Xerès	Litre	0,05	2,74 €	0,14 €

DOCUMENT 2 : FICHE DE MATIÈRE D'ŒUVRE (suite)			SUJET n° 7	
DENRÉES	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Montant total HT
Mise en place centre d'examen - Produits divers				
blender, balance de précision, laminoir				
boite d'emporte-pièces cannelés et unis	Pièce	1		
cercle à entremets Ø 6,5 et hauteur 4,5 cm	Pièce	6		
Coriandre	botte	0,300		
Estragon	botte	0,300		
gros sel, sel fin, poivre moulu	Kg	Pm		
moule à dariole	Pièce	4		
paprika	Kg	Pm		
persil plat	botte	0,300		
sac sous vide cuisson	Pièce	6		
Participation assaisonnement & petites fournitures diverses 5%				2,49 €
				52,30 €

DOCUMENT 3 : Fiche de dégustation

Plat :	
Critères	Observations / rectificatifs
Aspect	
Odeur	
Saveur	
Texture	
Commentaires	

DOCUMENT 4 : Bilan de ma prestation

Analyse de votre travail et celui des élèves	Points forts	Points à améliorer
Gestion des élèves <ul style="list-style-type: none"> • qualité des consignes données • attention et suivi régulier • gestion des aléas et difficultés rencontrées • 		
Organisation <ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'hygiène, de sécurité • Prise en compte du développement durable (<i>gestion des fluides, énergie, déchets...</i>) • 		
Production <ul style="list-style-type: none"> • Qualité • Rapidité • Maîtrise technique • Valorisation des matières • 		
Distribution <ul style="list-style-type: none"> • Qualité du dressage • Température • Propreté, esthétique • 		
Analyse organoleptique et synthèse	Points forts	Points à améliorer
Plat n°1 -----		
Plat n°2 -----		
Démonstration technique imposée		
Démarche expérimentale		
Observations générales sur l'épreuve :		

Exemple de sujets de l'épreuve d'entretien

➤ Mises en situation « enseignement »

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en terminale Bac Professionnel cuisine.

Au début de la séance de travaux pratiques, un de vos élèves vous interpelle pour connaître votre futur vote aux élections présidentielles et vous indique qu'il n'ira pas voter parce que cela ne sert à rien.

⇒ **Que vous inspire cette situation ?**

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en 1^{ère} année CAP cuisine

Un élève à besoins éducatifs particuliers de CAP Cuisine a été renvoyé le premier jour de son stage, le chef d'entreprise ne souhaite pas l'accueillir de peur de ternir l'image de son établissement.

⇒ **Que vous inspire cette situation ?**

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en seconde baccalauréat professionnel « métiers de l'hôtellerie restauration ».

Votre séance du jour porte sur la cuisson de la viande de bœuf. Une dégustation des productions réalisées est prévue en fin de séance.

Un élève refuse de toucher et de déguster de la viande de bœuf en invoquant des convictions religieuses

⇒ **Que vous inspire cette situation ?**

➤ Mises en situation « vie scolaire » :

Mise en situation : Situation vie scolaire

Dans le couloir, vous croisez un élève avec un comportement étrange vous le soupçonnez d'être sous l'effet de produits illicites.

⇒ **Que vous inspire cette situation ?**

Mise en situation : Situation vie scolaire

Vous êtes convoqué ce vendredi pour une formation sur la mise en œuvre du chef d'œuvre.

Votre emploi du temps avec vos élèves est organisé du lundi au jeudi. Vous profitez des vendredis et des week-end pour faire quelques extras. Vous vous êtes déjà engagé sur une manifestation ce vendredi.

⇒ **Que vous inspire cette situation ?**

Mise en situation : Situation vie scolaire

Vous êtes professeur principal de la classe de terminale CAP cuisine.

Un de vos élèves vous interpelle à la sortie du lycée pour se confier sur des moqueries et insultes dont il est victime de la part des autres élèves de la classe.

⇒ **Que vous inspire cette situation ?**