



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPLP externe et CAFEP

Section : hôtellerie-restauration

Option : service et commercialisation

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

	Pages
Introduction	3
Statistiques de la session 2022	4
Commentaires sur les épreuves d'admissibilité	6
Commentaires sur les épreuves d'admission	10
Exemples de sujet de l'épreuve d'entretien	15

INTRODUCTION

Depuis la session 2022, les modalités d'organisation du CAPLP externe Hôtellerie-Restauration, option service et commercialisation, 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.

Ce rapport du jury a pour finalité de présenter le concours et les épreuves définies par l'arrêté du 25 janvier 2021 afin d'aider au mieux les candidats qui souhaitent s'engager par cette voie dans le métier de professeur en service et commercialisation. Il s'adresse également aux candidats qui ont subi les épreuves du concours à la session 2022 et qui n'ont pas été admis. Nous souhaitons à toutes et tous une bonne préparation et de la persévérance afin de réussir ce concours exigeant qui ouvre sur un métier passionnant.

Ce rapport s'adresse aussi aux formateurs des Instituts nationaux supérieurs du professorat et de l'éducation en charge de la préparation des étudiants aux épreuves du concours.

Les candidats et leurs formateurs sont invités à consulter les programmes et ressources d'accompagnement sur le site Eduscol afin d'être au plus près des évolutions attendues par ces réformes.

Le directoire du concours tient à remercier vivement l'ensemble des membres du jury pour leur bienveillance, la qualité et le sérieux de leur travail d'évaluateur.

L'ensemble du jury remercie très chaleureusement la direction et les équipes du lycée hôtelier du Touquet pour la qualité de leur accueil et de l'organisation lors du déroulement des épreuves d'admission.

Les **statistiques de la session** sont présentées et commentées dans le point 1 de ce rapport. De façon générale, le jury note une progression du niveau de préparation et de motivation des candidats. Tous les postes offerts à la session 2022 ont ainsi été pourvus

IMPORTANT : il est à noter que depuis la session 2022, une nouvelle maquette de concours est en vigueur.

Le concours comporte :

- 2 épreuves d'admissibilité :
 - une épreuve écrite disciplinaire ;
 - une épreuve écrite disciplinaire appliquée.

- 2 épreuves d'admission :
 - une épreuve de leçon ;
 - une épreuve d'entretien.
 -

Le site ministériel « Devenir enseignant » présente l'arrêté du 25 janvier 2021 et les indications relatives à ce concours.

Sur ce site sont par ailleurs déposés :

- des sujets « zéro » des épreuves d'admissibilité conformes aux attendus de la nouvelle maquette ;
- les sujets de la session 2022.

1. STATISTIQUES DE LA SESSION 2022

2.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES

	CAPLP	CAFEP (privé)
Nombre de postes ouverts à la session 2022	25	5
Nombre d'inscrits	180	40
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admissibilité	108	19
% présents/nombre de postes	4.32	3.80
Nombre de candidats admissibles	50	10
Barre d'admissibilité	38.06	39.78
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admission	42	7
Nombre de candidats admis	25	5
Barre d'admission (sur 20)	11.01	10.78

Le nombre de candidats présents enregistre une baisse pour la troisième année consécutive. Il n'en reste pas moins que le taux de sélection demeure élevé ; les barres d'admission étant tout-à-fait satisfaisantes (11,01 au CAPLP et 10,78 au CAFEP). Il est à souligner l'homogénéité et la grande qualité des prestations réalisées par certains candidats.

2.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ

Épreuve disciplinaire :

	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	108	19
Moyenne des notes	9.37	10,09
Note la plus haute	17.03	14.08
Note la plus basse	2,45	4,45
Écart type	3,37	3,21

Épreuve disciplinaire appliquée :

	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	109	19
Moyenne des notes	9.46	9.33
Note la plus haute	20	16
Note la plus basse	1.05	3.15
Écart type	4.30	3.70

Dans les deux épreuves, on observe une légère baisse des résultats au regard des sessions antérieures. L'explication tient pour partie à l'évolution de la maquette du concours et la difficulté pour les candidats d'appréhender ces deux nouvelles épreuves faute de disposer du rapport de jury

2.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

Épreuve de leçon :

	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	42	7
Moyenne des notes	11.30	12.69
Note la plus haute	19.20	17,4
Note la plus basse	5	7,2
Écart type	3.74	3,30

Épreuve d'entretien :

	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	42	7
Moyenne des notes	11.76	12
Note la plus haute	20	20
Note la plus basse	2	7
Écart type	4.86	5.48

On observe néanmoins dans les deux épreuves, de belles prestations bien que l'écart-type élevé souligne des prestations des candidats contrastées d'autant que certains candidats admissibles n'ont de toute évidence pas préparé ces épreuves.

2. COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSIBILITÉ

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

3.1 LES ATTENDUS DANS L'ÉPREUVE DISCIPLINAIRE (SESSION 2022)

Situation professionnelle	Compétence évaluée Critères de performance attendue
Dossier 1 : la digitalisation du parcours client.	<p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 11 Pertinence des propositions de recettes, de menus, de cartes, de produits (adaptées à la saisonnalité, aux concepts de restauration, au budget disponible, modernes et actualisées...) - CIP 14 Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées (nutrition, matériel, hygiène, culture numérique...) <p>C4 Concevoir des documents professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 40 Précision et structuration des documents techniques (fiches techniques, protocoles, schémas de production, procédures...)
Dossier 2 : l'intégration du développement durable au sein de l'établissement.	<p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 10 Conformité des propositions (ex. : réception marchandises, stockage, concepts de production et de distribution, HACCP, PMS, sécurité et santé au travail, développement durable...)
Dossier 3 : La conception de la carte snack pour l'espace coworking	<p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 11 Pertinence des propositions de recettes, de menus, de cartes, de produits (adaptés à la saisonnalité, aux concepts de restauration, au budget disponible, modernes et actualisés...) - CIP 12 Précision de l'estimation des coûts, des rendements, des grammages de base, des besoins... - CIP 13 Respect de la réglementation (hygiène, sécurité, environnementale...) - CIP 14 Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées (nutrition, matériel, hygiène, culture numérique...) <p>C4 – Concevoir des documents professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 41 Qualité des documents (clarté, propreté, précision...)
Dossier 3 : L'organisation de l'espace « snacking »	<p>C2 – Mobiliser et réinvestir des connaissances économiques, juridiques et managériales</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 20 Qualité de la gestion des ressources humaines (conforme aux pratiques professionnelles) - CIP 21 Exactitude des connaissances de gestion, économiques et juridiques - CIP 23 Pertinence, précision et justification des propositions <p>C4- Concevoir des documents professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 40 Précision et structuration des documents techniques (fiches techniques, protocoles, schémas de production, procédures...) - CIP 41 Qualité des documents (clarté, propreté, précision...)

➔ **Constats :**

Les recommandations des précédents rapports de jury semblent avoir été prises en compte. Les réponses sont présentées sous forme structurée. La grande majorité des candidats traite en effet le sujet dans son intégralité et dans l'ordre des dossiers (dossiers et questions bien identifiés). Les candidats sont globalement sensibilisés aux notions relatives au développement durable et réinvestissent leurs connaissances dans leurs analyses.

Dossier 1 – La digitalisation du parcours client

Ce dossier est traité par l'ensemble des candidats.

Un grand nombre d'entre eux identifie peu ou pas le « parcours client », se contentant de recopier le document sans le contextualiser. Certains candidats ne traitent que la première partie de la question et omettent de préciser les intérêts et les limites de la transformation digitale.

Dossier 2– L'intégration du développement durable au sein de l'établissement

De nombreux candidats étayent leurs réponses en tenant compte du contexte.

Une lecture partielle du dossier n'a cependant pas permis à certains candidats de dissocier les piliers économique et environnemental du pilier social. Les propositions d'amélioration des conditions de travail des femmes de chambre sont globalement pertinentes.

Dossier 3 – La conception de la carte snack de l'espace coworking

Les propositions des candidats ne sont souvent pas adaptées au concept de « snacking ».

Les connaissances professionnelles sont parfois superficielles :

- labels, régions, produits marqueurs, spécialités régionales, accords mets / boissons non respectés ;
- souvent un seul axe du développement durable abordé par les candidats ;
- argumentation commerciale non conforme : celle-ci n'est pas une liste de produits entrant dans l'élaboration d'une recette mais une valorisation du plat avec la mise en valeur des produits marqueurs ;
- mentions légales à faire figurer sur les supports de vente non identifiées et souvent confondues avec les affichages obligatoires et les mentions commerciales.

Dossier 4 – L'organisation de l'espace « snacking »

La plupart des candidats recopie le document en annexe et ne réalise pas une fiche de poste en tant que telle, aussi bien en termes de structure que de contenu. Parfois, certains éléments de la fiche de poste proposés par les candidats ne sont pas en lien avec le contexte donné (diplôme, expérience...).

Les candidats citent les canaux de recrutement sans les définir. De plus, ils ne distinguent pas les canaux traditionnels des nouveaux. Le choix du canal de recrutement est souvent décontextualisé ou alors les candidats font un non-choix en proposant des solutions pour plusieurs canaux de recrutement.

De nombreux candidats ne maîtrisent pas le calcul de la durée mensuelle de travail (151,67h) et partent du principe qu'un mois compte 4 semaines.

Les candidats ont souvent conclu sur la pertinence de l'embauche mais n'ont pas justifié l'incidence sur la rentabilité de l'entreprise.

➔ **Recommandations :**

Le jury, sensible aux copies bien rédigées, aérées qui respectent les règles de la langue française conseille de :

- soigner la présentation de la copie (tracé, espacement, écriture) ;
- bannir les abréviations ;
- utiliser les ressources documentaires en évitant de recopier le document fourni ;
- éviter de réécrire l'intitulé des questions voire les mises en situation ;
- structurer les réponses en privilégiant une présentation visuelle appropriée ;
- argumenter et justifier les propositions.

3.2 LES ATTENDUS POUR L'ÉPREUVE DISCIPLINAIRE APPLIQUEE

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

L'épreuve 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 à prendre en compte la transversalité et l'innovation pédagogique.

Attendus du jury :

L'épreuve consiste à choisir et à organiser les documents ressources mis à disposition pour concevoir une séquence pédagogique composée de plusieurs séances claires et structurées. Le candidat doit procéder à une analyse critique et argumentée du corpus documentaire afin de l'exploiter et de l'adapter pour les élèves en partie, en totalité, ou d'en mettre à l'écart tout en justifiant et argumentant ses choix.

➔ Recommandations :

Il convient de :

- commencer par la lecture du sujet et ses annexes dans leur intégralité afin de comprendre la logique globale du thème et d'exploiter les données les plus pertinentes au regard des choix pédagogiques ;
 - disposer d'une culture pédagogique précise et actualisée ;
 - respecter précisément les consignes ;
 - argumenter et justifier ses propos ;
 - s'entraîner à être synthétique, précis et centré sur l'essentiel ;
 - relire sa copie.
- Recommandations sur la forme :
 - soigner l'écriture et la présentation générale de la copie ;
 - respecter les règles d'orthographe, de grammaire, de syntaxe et de ponctuation ;
 - se dispenser d'expressions familières et de remarques inadaptées à un concours de recrutement d'enseignants ;
 - proscrire les sigles et acronymes non professionnels ;
 - être rigoureux et structuré.
 - Recommandations sur le fond :

La conception de la séquence repose sur l'appropriation du dossier documentaire par le candidat et sa capacité à transposer celui-ci afin de répondre à la problématique visée. Il est conseillé de :

- s'approprier le corpus documentaire afin de concevoir la séquence ;
- sélectionner et exploiter les ressources documentaires à visée pédagogique en lien avec les enseignements généraux et professionnels ;
- utiliser impérativement le vocabulaire professionnel adapté ;
- ne pas apposer un quelconque élément d'identification sur un document à élaborer (établissement pour un professeur contractuel) ;
- formuler une introduction succincte (quelques lignes) présentant l'organisation pédagogique et les évaluations en lien avec la séquence.

Le jury a apprécié les prestations de certains candidats qui ont su montrer leur capacité à :

- présenter des documents clairs, structurés et exploitables ;
- développer une stratégie pédagogique sur le thème proposé et en adéquation avec le profil des élèves ;
- intégrer la séance dans une situation professionnelle ;
- imaginer des contextes professionnels dans lesquels sont développées des activités variées et explicites.

Le jury a relevé les faiblesses suivantes :

- trop souvent le candidat n'a proposé que des supports élèves, sans la situation d'enseignement ;
- les étapes de déroulement des séances ne sont pas toujours présentes ;
- une confusion de la compréhension du thème ;
- les séquences proposées n'étaient pas toujours réalistes ;

- des copies dont l'écriture est difficile à lire ;
- un niveau de maîtrise de la langue française parfois insuffisant ;
- un manque d'analyse du corpus documentaire et pas de justification sur la sélection et non sélection des documents.

4. COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSION

4.1 ÉPREUVE DE LECON

⇒ Modalités d'organisation

Phase 1 : conception d'une séquence pédagogique

Le candidat prend connaissance du sujet précisant une mise en situation professionnelle comportant :

- une thématique d'atelier expérimental ;
- un service de plusieurs tables (menu carte).

Le candidat doit concevoir la séquence pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, selon les consignes énoncées dans le sujet. Pour cela, le candidat :

- doit intégrer une démarche pédagogique à mettre en œuvre dans le cadre de la formation et envisager le prolongement des compétences acquises lors de l'atelier expérimental durant le service ;
- doit orienter ses choix pédagogiques selon les objectifs visés en tenant compte des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition pour l'atelier expérimental ;
- peut s'appuyer sur la base documentaire fournie mais doit élargir sa réflexion à l'aide de ses connaissances et de sa culture en fonction de l'orientation donnée à sa séquence.

Les candidats disposent uniquement du matériel fourni par le centre :

- un poste informatique muni de la suite logiciel PACKOFFICE ;
- une clé USB comprenant le référentiel de certification du baccalauréat professionnel « Commercialisation et Services en Restauration » en lien avec les travaux demandés, un canevas de fiche d'intention pédagogique, des annexes relatives au sujet et une source documentaire (textes, images, vidéos...), la liste des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition pour l'atelier expérimental.

Remarques :

- l'accès à internet n'est pas possible ;
- un vidéo projecteur est mis à disposition des candidats dans la salle de mise en situation pédagogique ;
- aucun document personnel n'est autorisé ;
- la salle informatique est dotée d'imprimantes.

Phase 2 : réalisation en présence du jury de travaux réels et commentaire des pratiques mises en œuvre.

- 2.1 Situations pédagogiques/professionnelles

En présence de la commission d'évaluation, le candidat réalise avec deux ou trois élèves la mise en situation pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, conçue lors de la phase 1. Cette partie comporte des échanges en langue anglaise.

- 2.2 Mise en œuvre d'un service clientèle assisté d'un commis

Dans un premier temps : vérification et rectification par le candidat de la mise en place assurée par le centre.

Dans un second temps : service de 6 couverts répartis sur 2 tables.

Le candidat doit mobiliser ses savoirs, savoir-faire et savoir être caractéristiques du domaine professionnel de « Commercialisation et Services en Restauration ». 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 du diplôme de la voie professionnelle tout en favorisant l'apprentissage des trois élèves et les activités du commis.

Phase 3 : le candidat expose ses choix de nature pédagogique et didactique puis le jury approfondit avec le candidat les propositions exposées et élargit le questionnement en cohérence avec la séquence.

⇒ Commentaires sur les prestations des candidats - Conseils et préconisations pour les sessions ultérieures

Étape 1. Conception de la séance pédagogique – Réalisation de la séance "Atelier expérimental"

- Le jury apprécie :

- la tenue professionnelle adaptée et soignée des candidats et la présence de leur matériel personnel (couteaux, petit matériel) ;
 - l'utilisation pertinente des documents ressources, matériels et produits à disposition ;
 - la diversité des activités proposées autour du thème de la séance qui mettent les élèves en mouvement et en phase d'expérimentation ;
 - la posture rayonnante mêlant rigueur et bienveillance de certains candidats envers les élèves ;
 - les documents élèves structurés et synthétiques ;
 - la bonne maîtrise des langues française et anglaise (dans l'épreuve consacrée).
- **Le jury regrette que :**
 - des candidats se cantonnent dans leur zone de confort pour se rassurer au lieu de s'en libérer pour entrer pleinement dans la démarche expérimentale attendue ;
 - des candidats ne fassent que très rarement le lien entre la séance (AE et APS), y compris dans les consignes données au commis élève ;
 - des candidats ne respectent pas les règles d'hygiène et sécurité ;
 - des candidats se montrent trop rigides envers les élèves, créant une ambiance pesante et peu propice à l'échange ;
 - des candidats fassent l'impasse sur la synthèse de la séance et ne vérifient pas l'atteinte des objectifs ;
 - des candidats ne proposent aucune contextualisation de la séance, ne visent pas les compétences et les savoirs associés en adéquation avec le thème proposé ;
 - la partie argumentation commerciale soit négligée ou oubliée ;
 - le temps imparti de la séance n'a pas toujours été calibré.
 - **Recommandations :**
 - produire une fiche d'intention pédagogique complète et des documents élèves pertinents ;
 - s'adresser aux élèves dans un langage adapté, en utilisant des termes professionnels et non familiers ;
 - rédiger la fiche d'intention pédagogique et les documents destinés aux élèves en portant une attention toute particulière à l'orthographe des mots et termes professionnels, mais aussi à la grammaire, la syntaxe ;
 - gérer le temps d'épreuve : les candidats doivent respecter le temps imparti, tant dans la période de préparation, que dans les deux heures destinées à l'épreuve face aux élèves ;
 - posséder des connaissances générales et professionnelles élargies dans un but de transmission aux élèves ;
 - 'imprégner du document « Consignes aux candidats » de l'épreuve de leçon, en totalité afin d'être préparé au mieux aux attentes du jury.

Étape 2. Réalisation de la séance : « mise en œuvre du service »

- **Le jury apprécie :**
 - l'approche à la fois directive mais aussi formatrice des candidats envers leur élève commis ;
 - un contact professionnel et une argumentation commerciale construite envers les clients sans pour autant être trop intrusif ou dans l'exubérance.
- **Le jury regrette que :**
 - des candidats ne maîtrisent pas les bases de la prise de commande et les techniques de découpe, filetage et de finition en salle ;
 - des candidats ne maîtrisent pas le service des vins et boissons ;
 - des candidats négligent ou survolent la commercialisation du menu et des boissons.
- **Recommandations :**
 - la tenue professionnelle pour le service doit rester conforme aux recommandations ;
 - le sujet doit être lu dans son intégralité afin de tenir compte des recommandations liées au service qui y sont mentionnées ;
 - respecter le nombre de portions à proposer à la clientèle aux deux tables à servir ;
 - avoir un esprit tant bien professionnel que pédagogue avec l'élève affecté au rang pour le service ;
 - ne pas oublier de prendre le temps suffisant pour lui passer les consignes ;
 - penser, durant le service, à faire le lien avec le thème abordé lors de la séance d'atelier expérimental ;

Étape 3 : exposé et entretien avec la commission d'interrogation

- **Le jury apprécie :**
 - l'ouverture d'esprit de certains candidats et les échanges constructifs ;
 - l'écoute et la réceptivité des candidats aux recommandations et conseils du jury lors de l'échange de 20 minutes.
- **Le jury regrette :**
 - une analyse réflexive succincte souvent centrée sur les points négatifs sans proposition d'améliorations ;
 - la narration de l'épreuve au lieu de proposer une auto-analyse de la prestation en faisant ressortir les points positifs et négatifs.

Remarques :

Il est nécessaire de rappeler que 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. Tout au long de l'épreuve, les candidats doivent valoriser leurs compétences pédagogiques et professionnelles.

4.2 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 deux situations proposées.

, on attend des candidats des connaissances concernant le système éducatif son évolution e son actualité mais aussi les principes qui le fondent.

Les mises en situation vise à révéler la capacité à la mettre en perspective afin de dégager une problématique qui soit à la hauteur des enjeux que soulèvent ces mises en situation dont la complexité laisse entrevoir une diversité d'approches possibles.

Au-delà des réponses opérationnelles à ses mises en situation, les candidats doivent être en mesure d'objectiver les schémas opérationnels et procédures présentes au sein des établissements et les inscrire dans une réflexion systémique

Cette épreuve est en outre 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 en tant qu'enseignant. Postuler pour des fonctions de professeur en lycée professionnel hôtellerie restauration option service et commercialisation requiert alors de réelles qualités d'expression et de communication.

• 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 préparé avec sérieux 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 ;
- les solutions proposées au regard des mises en situation restent assez éloignées des pratiques professionnelles ;
- certains candidats n'aient aucune connaissance sur les droits et obligations du fonctionnaire ;
- la vision des candidats sur l'exercice du métier d'enseignant reste trop opérationnelle pour pouvoir situer leur action dans le cadre institutionnel ;
- certaines expériences professionnelles soient en inadéquation avec les référentiels de la voie professionnelle ;

- 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.

➔ **Recommandations :**

Le jury rappelle que les professeurs de lycée professionnel hôtellerie restauration, option service et commercialisation, 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.

Exemples de sujets de l'épreuve d'entretien

➔ Mises en situation « enseignement »

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en classe de première Bac Professionnel commercialisation et service en restauration. Lors d'une séance de technologie professionnelle sur les produits régionaux AOP-AOC d'origines animales, un élève, militant dans une association, vous reproche de promouvoir l'alimentation carnée au dépend de l'alimentation végétale qui d'après lui est plus saine et respectueuse de l'environnement et de la condition animale. Il refuse de participer au cours.

Que vous inspire la situation ?

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en 1^{ère} année CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant. Au cours d'une séance de travaux pratiques, lors du dressage des couverts, deux élèves se battent et s'insultent en tenant des propos homophobes.

Que vous inspire la situation ?

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en seconde baccalauréat professionnel « métiers de l'hôtellerie restauration » en section hôtelière d'un lycée polyvalent en zone sensible dans une grande ville. Un(e) élève refuse de porter sa tenue professionnelle afin de fréquenter d'autres élèves de l'établissement au prétexte qu'il s'agit d'un uniforme.

Que vous inspire cette situation ?

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez dans un lycée professionnel. Courant septembre, en qualité de professeur principal, vous organisez les élections des délégués de classe. Plusieurs élèves refusent de voter. Selon eux : « cela ne sert à rien » ; s'ils ont un problème, ils savent comment le régler.

Que vous inspire la situation ?

➔ Mises en situation « vie scolaire » :

Mise en situation : Situation vie scolaire

Dans le couloir, vous assistez à une altercation entre un groupe de garçon et une jeune fille. Vous entendez des propos très sexistes à l'encontre de cette dernière qui manifeste son désarroi en pleurant.

Que vous inspire la situation ?

Mise en situation : Situation vie scolaire

Un de vos élèves de la classe de Terminale Baccaauréat Professionnel commercialisation et services en restauration dont vous êtes le professeur principal poste une vidéo d'un de ses camarades à la piscine municipale sur un réseau social. Il écrit des commentaires désobligeants à son encontre. Des élèves de la classe vous ont relayé cette vidéo.

Que vous inspire la situation ?

Mise en situation : Situation vie scolaire

Vous avez organisé avec votre collègue professeur(e) d'histoire-géographie une visite dans un restaurant étoilé d'une grande ville. Cette sortie est prolongée par la visite de monuments historiques de la ville, dont la cathédrale. Trois élèves refusent d'y entrer.

Que vous inspire cette situation ?

Mise en situation : Situation vie scolaire

Un de vos élèves poste une vidéo d'un de ses camarades pendant le cours d'EPS au gymnase sur un réseau social. Il écrit des commentaires désobligeants à son encontre. Des élèves de la classe vous ont relayé cette vidéo en votre qualité de professeur principal.

Que vous inspire la situation ?