

**Concours : CAPLP INTERNE ET CAER CAPLP**

**Section : BIOTECHNOLOGIES**

**Option : SANTE ENVIRONNEMENT**

**Session 2017**

Rapport de jury présenté par : Catherine ARMAGNAC

Présidente du jury

# SOMMAIRE

	<b>Pages</b>
<b>1. Renseignements statistiques</b>	3 et 4
<b>2. Rapport de l'épreuve d'admissibilité</b>	5
3.1 Définition de l'épreuve	7
3.2 Remarques générales : observations et conseils aux candidats	8 et 9
<b>3. Rapport de l'épreuve d'admission</b>	10
4.1 Définition de l'épreuve	12
4.2 Exemple de sujet pour l'épreuve d'admission	13 à 29
4.3 Remarques générales: observations et conseils aux candidats	30
<b>4. Conclusion générale</b>	36

**CONCOURS INTERNE CAPLP**

Nombre de postes.....	65
Candidats inscrits.....	391
Candidats présents à l'épreuve d'admissibilité.....	211
Candidats admissibles.....	124
Candidats présents aux épreuves d'admission.....	103
Candidats proposés pour l'admission.....	64
 <b><u>Epreuve d'admissibilité</u></b>	
Moyenne des candidats présents.....	09.31
Moyenne des candidats admissibles.....	11.92
Moyenne du dernier candidat admissible.....	08.25
Note maximale.....	17.75
 <b><u>Epreuve d'admission</u></b>	
Moyenne des candidats présents.....	08.98
Moyenne des candidats admis.....	11.50
Note maximale .....	19.25
 <b><u>Ensemble du concours</u></b>	
Moyenne des candidats présents.....	09.94
Moyenne la plus élevée.....	16.83
Moyenne des candidats admis.....	11.74
Moyenne du dernier candidat admis.....	09.08

## CAER

Nombre de postes.....	20
Candidats inscrits.....	110
Candidats présents à l'épreuve d'admissibilité.....	75
Candidats admissibles.....	40
Candidats présents aux épreuves d'admission.....	32
Candidats proposés pour l'admission.....	20
 <u>Epreuve d'admissibilité</u>	
Moyenne des candidats présents.....	10.38
Moyenne des candidats admissibles.....	13.08
Moyenne du dernier candidat admissible.....	10.25
Note maximale.....	17.50
 <u>Epreuve d'admission</u>	
Moyenne des candidats présents.....	09.27
Moyenne des candidats admis.....	11.64
Note maximale .....	16.50
 <u>Ensemble du concours</u>	
Moyenne des candidats présents.....	10.53
Moyenne la plus élevée.....	15.04
Moyenne des candidats admis.....	12.15
Moyenne du dernier candidat admis.....	10.21

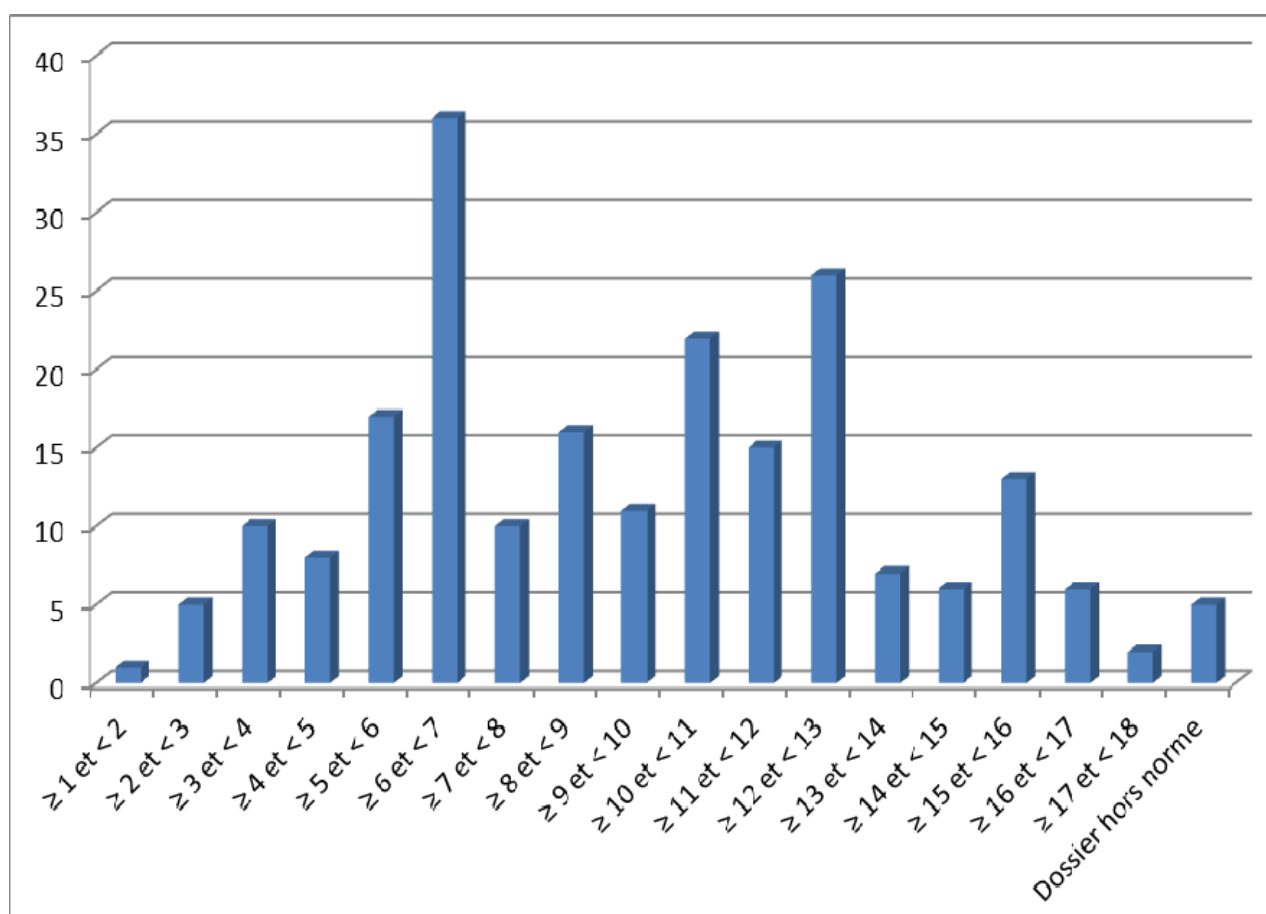
### 3. RAPPORT DE L'ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ

#### ÉPREUVE DE RECONNAISSANCE DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE (RAEP)

Résultats :

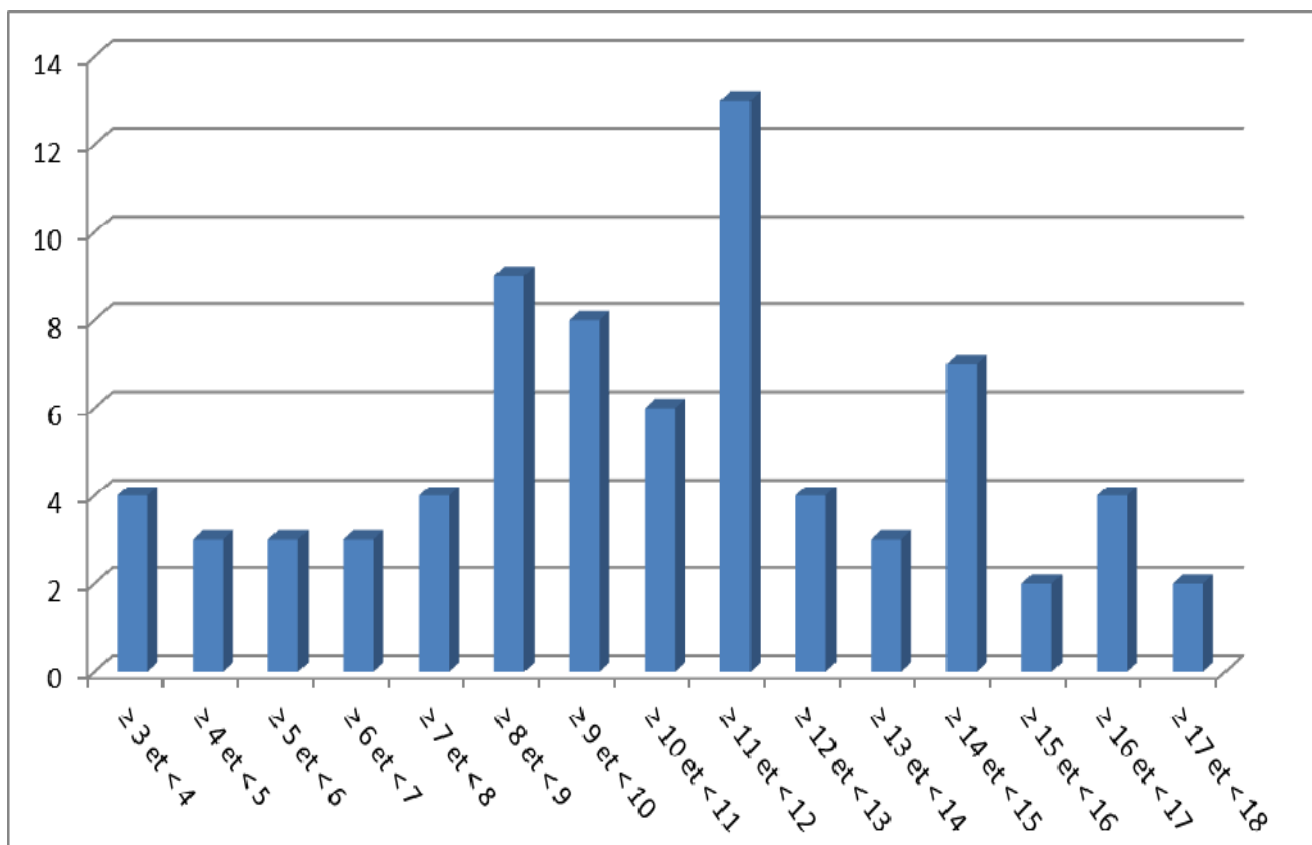
#### CAPLP

≥ 1 et < 2	1	≥ 10 et < 11	22
≥ 2 et < 3	5	≥ 11 et < 12	15
≥ 3 et < 4	10	≥ 12 et < 13	26
≥ 4 et < 5	8	≥ 13 et < 14	7
≥ 5 et < 6	17	≥ 14 et < 15	6
≥ 6 et < 7	36	≥ 15 et < 16	13
≥ 7 et < 8	10	≥ 16 et < 17	6
≥ 8 et < 9	16	≥ 17 et < 18	2
≥ 9 et < 10	11	Dossier hors norme	5



## CAER

≥ 3 et < 4	4	≥ 11 et < 12	13
≥ 4 et < 5	3	≥ 12 et < 13	4
≥ 5 et < 6	3	≥ 13 et < 14	3
≥ 6 et < 7	3	≥ 14 et < 15	7
≥ 7 et < 8	4	≥ 15 et < 16	2
≥ 8 et < 9	9	≥ 16 et < 17	4
≥ 9 et < 10	8	≥ 17 et < 18	2
≥ 10 et < 11	6		



# EPREUVE D'ADMISSIBILITE

## 3.1 Définition de l'épreuve

Arrêté du 27 avril 2011

### **Epreuve de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle (RAEP) du concours interne de recrutement de professeurs de lycée professionnel**

Le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle comporte deux parties :

**Dans une première partie** (2 pages dactylographiées maximum), le candidat décrit les responsabilités qui lui ont été confiées durant les différentes étapes de son parcours professionnel, dans le domaine de l'enseignement, en formation initiale (collège, lycée, apprentissage) ou, le cas échéant, en formation continue des adultes.

**Dans une seconde partie** (6 pages dactylographiées maximum), le candidat développe plus particulièrement, à partir d'une analyse précise et parmi ses réalisations pédagogiques dans la discipline concernée par le concours, celle qui lui paraît la plus significative, relative à une situation d'apprentissage et à la conduite d'une classe qu'il a eue en responsabilité, étendue, le cas échéant, à la prise en compte de la diversité des élèves, ainsi qu'à l'exercice de la responsabilité éducative et à l'éthique professionnelle. Cette analyse devra mettre en évidence les apprentissages, les objectifs, les progressions ainsi que les résultats de la réalisation que le candidat aura choisie de présenter.

Le candidat indique et commente les choix didactiques et pédagogiques qu'il a effectués, relatifs à la conception et à la mise en œuvre d'une ou de plusieurs séquences d'enseignement, au niveau de classe donné, dans le cadre des programmes et référentiels nationaux, à la transmission des connaissances, aux compétences visées et aux savoir-faire prévus par ces programmes et référentiels, à la conception et à la mise en œuvre des modalités d'évaluation, en liaison, le cas échéant, avec d'autres enseignants ou avec des partenaires professionnels. Peuvent également être abordées par le candidat les problématiques rencontrées dans le cadre de son action, celles liées aux conditions du suivi individuel des élèves et à l'aide au travail personnel, à l'utilisation des technologies de l'information et de la communication au service des apprentissages ainsi que sa contribution au processus d'orientation et d'insertion des jeunes.

Chacune des parties devra être dactylographiée en Arial 11, interligne simple, sur papier de format 21 × 29,7 cm et être ainsi présentée :

- dimension des marges :
- droite et gauche : 2,5 cm ;
- à partir du bord (en-tête et pied de page) : 1,25 cm.
- sans retrait en début de paragraphe.

A son dossier, le candidat joint, sur support papier, un ou deux exemples de documents ou travaux, réalisés dans le cadre de l'activité décrite et qu'il juge utile de porter à la connaissance du jury.

L'authenticité des éléments dont il est fait état dans la seconde partie du dossier doit être attestée par le chef d'établissement auprès duquel le candidat exerce ou a exercé les fonctions décrites.

Les critères d'appréciation du jury porteront sur :

- la pertinence du choix de l'activité décrite ;
- la maîtrise des enjeux scientifiques, techniques, professionnels, didactiques, pédagogiques et formatifs de l'activité décrite ;
- la structuration du propos ;
- la prise de recul dans l'analyse de la situation exposée ;
- la justification argumentée des choix pédagogiques opérés ;
- la qualité de l'expression et la maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe.

Coefficient 1.

Nota. Pendant l'épreuve d'admission, dix minutes maximum pourront être réservées lors de l'entretien à un échange sur le dossier de RAEP qui reste à cet effet la disposition du jury.

### 3.2 Remarques générales : observations et conseils aux candidats

L'épreuve d'admissibilité du concours interne consiste en l'examen, par un binôme de correcteurs, d'un dossier élaboré par le candidat en référence à son expérience professionnelle (RAEP).

Chaque partie du dossier est à **identifier** et doit répondre aux critères **de forme et de fond** définis par l'arrêté du 27 avril 2011 (voir définition de l'épreuve ci-dessus).

#### Le Jury a apprécié :

- les dossiers bien structurés, paginés, synthétiques et avec une référence aux annexes ;
- les présentations judicieuses qui facilitent la lecture du dossier ;
- la pertinence du choix des documents (ou annexes) joints au dossier et leur exploitation ;
- les dossiers présentant une articulation entre les deux parties, avec une justification complète du choix de la séquence présentée, en vue d'enrichir l'appréciation des compétences professionnelles ;
- la présentation de situations pédagogiques en lien direct avec l'un des champs d'intervention d'un enseignant PLP Biotechnologies Santé Environnement ;
- la mise en relation du parcours professionnel et des responsabilités assumées avec des compétences attendues de l'enseignant notamment dans le champ disciplinaire Biotechnologies Santé Environnement ;
- les dossiers traduisant une réelle implication du candidat dans la situation d'apprentissage présentée ;
- les dossiers présentant une interdisciplinarité et mettant en évidence l'implication ou le rôle du candidat (et non une simple observation) ;
- les séquences présentées dans leur globalité avec une déclinaison précise d'une (de) séance(s) réaliste(s) ;
- les dossiers mettant en évidence une analyse précise de la réalisation pédagogique présentée et de l'évaluation en termes de résultats et/ou de remédiations ;
- les réalisations et/ou démarches pédagogiques innovantes.

#### Le jury a regretté :

- les dossiers ne respectant pas le cahier des charges (police de caractères autre qu'Arial 11, marges non conformes, nombre de pages...);
- l'absence de maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe, la présence d'expressions familières ou de sigles non explicités ;
- la présence de plusieurs dossiers ayant fait l'objet d'un plagiat
- les dossiers présentant un catalogue de projets ou de séquences ;
- l'absence de documents joints (annexes) ;
- le nombre de documents (ou d'annexes) supérieur à celui mentionné dans le cahier des charges ;
- les dossiers présentant des généralités en pédagogie, en psychopédagogie...et sur le métier d'enseignant et sans application effective ;
- la présentation insuffisante voire absente des modalités d'évaluation ;
- l'absence ou l'insuffisance d'analyse de la séquence pédagogique proposée ;
- la présence de documents non pertinents et non référencés ;
- les dossiers ne comportant pas de notions scientifiques ou techniques adaptées au niveau de classe visé ;
- les dossiers ne permettant pas d'apprécier les notions scientifiques ou techniques ;
- le choix d'une réalisation pédagogique formatée (SST, PRAP...) ne permettant pas de mettre en œuvre une démarche personnelle ;
- la description du projet sans mise en évidence explicite de l'implication du candidat ;
- les dossiers faisant apparaître des appréciations ou des références relatives à des rapports de visite-conseils ;
- les dossiers, dont la réalisation pédagogique n'est pas récente ou faisant référence à des programmes ou diplômes abrogés ;
- les dossiers sans contexte pédagogique (classe, nombre d'élèves, diplôme préparé...);
- les dossiers déjà présentés et non actualisés ;
- les dossiers ne mettant pas en évidence de lien avec le métier et/ou le diplôme préparé et/ou les enjeux sociaux.



**Le jury conseille aux candidats de :**

- **prendre connaissance de la définition de l'épreuve et de vérifier l'adéquation entre le dossier RAEP proposé et la définition de l'épreuve ;**
- présenter une production strictement personnelle
- respecter strictement la forme définie dans le cahier des charges (sommaire non attendu) ;
- présenter le parcours professionnel, en valorisant les étapes qui ont permis de construire et d'acquérir tout ou partie des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation (arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 2013) ;
- **présenter une réalisation pédagogique de la discipline du concours**, de préférence récente ou actualisée s'appuyant sur les référentiels, les guides d'accompagnement ;
- argumenter les choix pédagogiques de la séquence et en proposer une analyse réflexive ;
- utiliser à bon escient le vocabulaire pédagogique et didactique ;
- sélectionner des documents pertinents, en lien direct avec la réalisation pédagogique décrite dans la deuxième partie du dossier.

**Pour les candidats sans expérience d'enseignement ou issus d'un enseignement d'une autre spécialité ou appartenant à un autre ministère, le jury conseille de :**

- se projeter dans le métier de professeur de lycée professionnel Biotechnologies Santé Environnement par une sensibilisation et/ou une pratique sur le terrain ;
- proposer une transposition de leur expérience professionnelle à une réalisation pédagogique développée dans l'une des disciplines relevant du professeur de lycée professionnel Biotechnologies Santé Environnement.

**Pour les deux parties**, le jury rappelle que, la maîtrise de la langue, la qualité de la rédaction, la rigueur au niveau de l'orthographe et de la syntaxe sont des exigences incontournables et indispensables à l'exercice du métier d'enseignant.

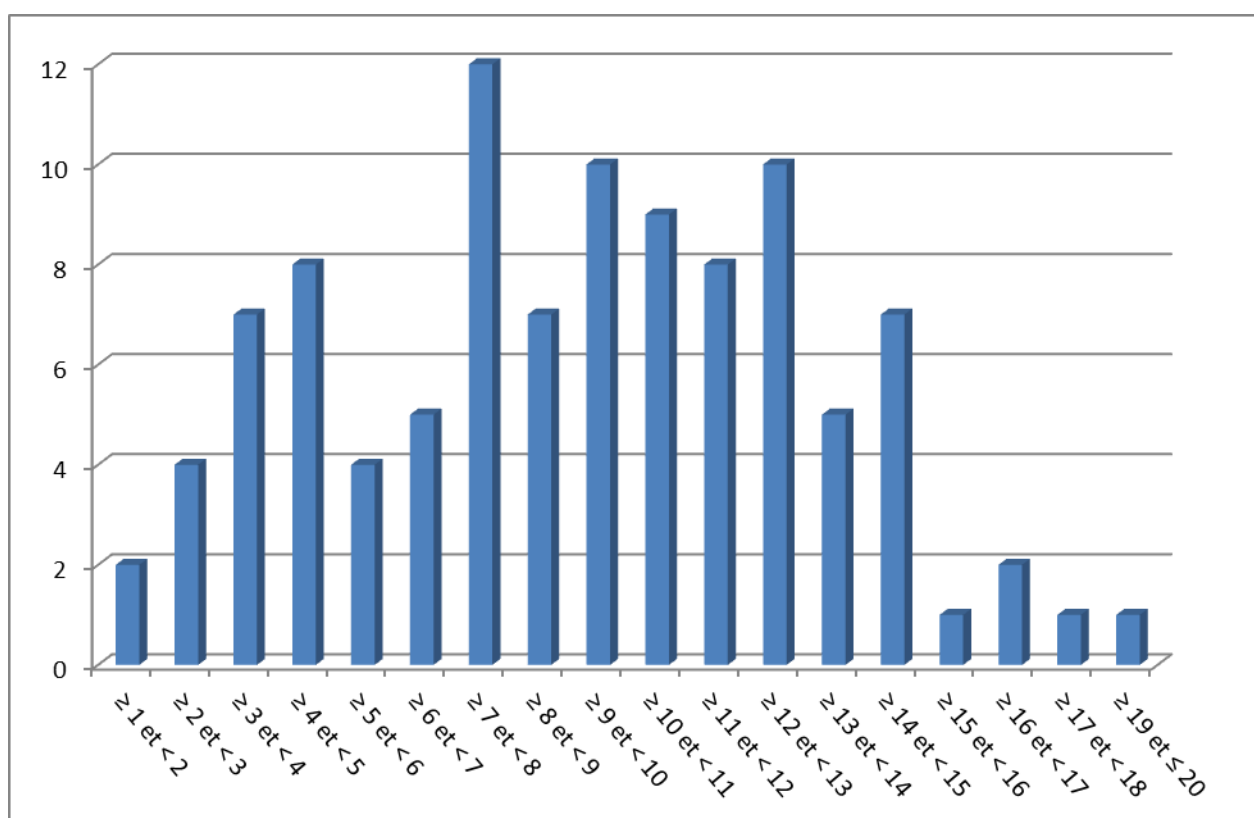
## 4. RAPPORT DE L'ÉPREUVE D'ADMISSION

### PRÉSENTATION D'UNE SÉQUENCE DE FORMATION PORTANT SUR LES PROGRAMMES DU LYCÉE PROFESSIONNEL

#### Résultats

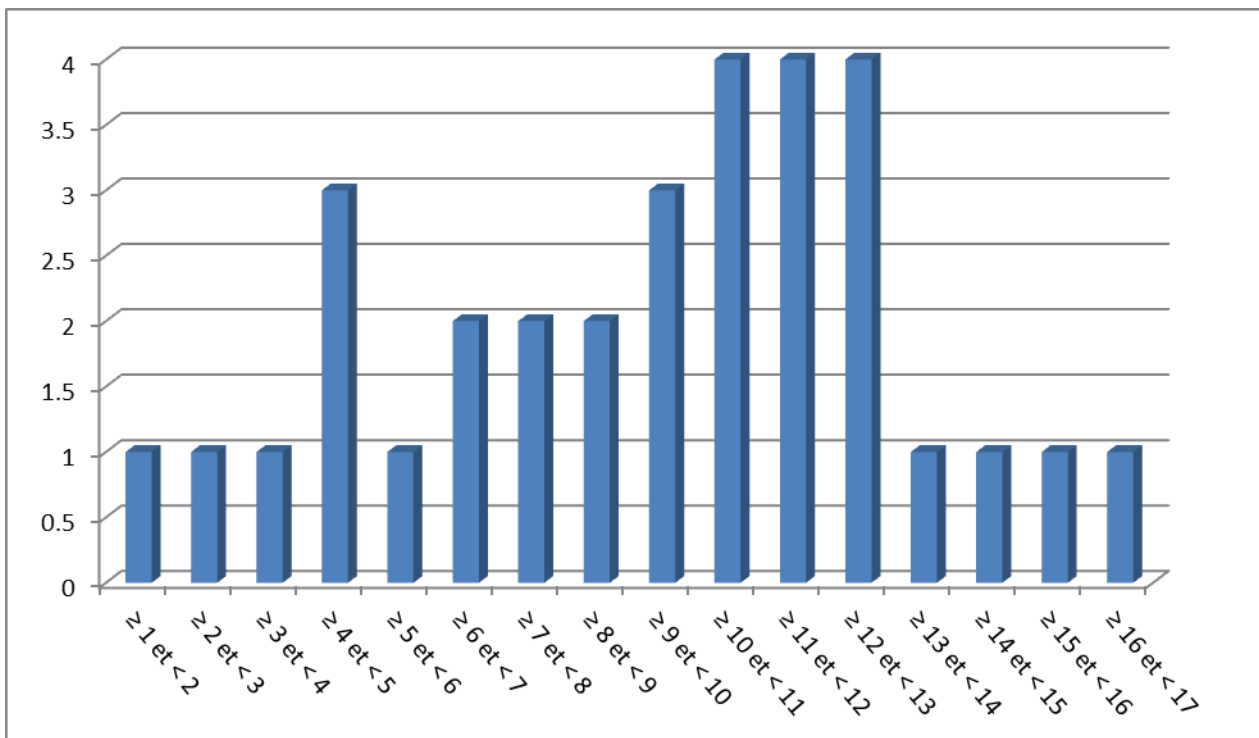
#### CAPLP

≥ 1 et < 2	2	≥ 10 et < 11	9
≥ 2 et < 3	4	≥ 11 et < 12	8
≥ 3 et < 4	7	≥ 12 et < 13	10
≥ 4 et < 5	8	≥ 13 et < 14	5
≥ 5 et < 6	4	≥ 14 et < 15	7
≥ 6 et < 7	5	≥ 15 et < 16	1
≥ 7 et < 8	12	≥ 16 et < 17	2
≥ 8 et < 9	7	≥ 17 et < 18	1
≥ 9 et < 10	10	≥ 19 et ≤ 20	1



## CAER

$\geq 1$ et $< 2$	1	$\geq 9$ et $< 10$	3
$\geq 2$ et $< 3$	1	$\geq 10$ et $< 11$	4
$\geq 3$ et $< 4$	1	$\geq 11$ et $< 12$	4
$\geq 4$ et $< 5$	3	$\geq 12$ et $< 13$	4
$\geq 5$ et $< 6$	1	$\geq 13$ et $< 14$	1
$\geq 6$ et $< 7$	2	$\geq 14$ et $< 15$	1
$\geq 7$ et $< 8$	2	$\geq 15$ et $< 16$	1
$\geq 8$ et $< 9$	2	$\geq 16$ et $< 17$	1



## 4.1 Définition de l'épreuve

Durée des travaux pratiques : 4 heures

Durée de la préparation de l'exposé : 1 heure

Durée de l'exposé : 30 minutes

Durée de l'entretien : 30 minutes

Coefficient 2

L'épreuve a pour but d'évaluer, dans l'option choisie, l'aptitude du candidat à concevoir et à organiser une séquence de formation reposant sur la maîtrise de savoir-faire professionnels, en fonction d'un objectif pédagogique imposé et d'un niveau de classe donné.

Elle prend appui sur les investigations et les analyses effectuées au préalable par le candidat au cours de travaux pratiques, à partir de protocoles et comporte un exposé suivi d'un entretien avec les membres du jury.

La séquence de formation s'inscrit dans les programmes de lycée professionnel dans la discipline considérée.

Le candidat est amené au cours de sa présentation orale à expliciter la démarche méthodologique, à mettre en évidence les informations, données et résultats issus des investigations conduites au cours des travaux pratiques qui lui ont permis de construire sa séquence de formation, à décrire la séquence de formation qu'il a élaborée, à présenter de manière détaillée une des séances de formation constitutives de la séquence.

Au cours de l'entretien avec le jury, le candidat est conduit plus particulièrement à préciser certains points de sa présentation ainsi qu'à expliquer et justifier les choix de nature didactique et pédagogique qu'il a opérés dans la construction de la séquence de formation présentée

Epreuve d'admission

## Présentation d'une séquence de formation portant sur les programmes du lycée professionnel

Coefficient : 2

**Durée totale de l'épreuve : 6 heures**

Travaux pratiques : 4 h  
Préparation de l'exposé : 1 h  
Exposé : 30 minutes ; entretien : 30 minutes

### Sujet D N°1

Vous devez concevoir et organiser une séquence de formation prenant appui sur les investigations et analyses que vous aurez effectuées au cours de travaux pratiques

- pour une section de : **CAP Agent Polyvalent de Restauration**

- dans le cadre des compétences :

**C 36 – Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution**

**C 39 – Contribuer à la qualité des productions culinaires et à la qualité du service aux convives**

**C42 – Accueillir, informer, conseiller et servir le client**

**Calculatrice non autorisée**

**Attention ce sujet comporte 17 pages annexes comprises : vérifier que votre sujet est complet.**

## Première partie de l'épreuve

### **Conception et organisation d'une séquence de formation prenant appui sur des travaux pratiques : 4 heures.**

Après avoir pris connaissance du sujet et du contexte de travail (environnement, ressources, contraintes), vous conduirez les travaux pratiques suivants :

#### **Réaliser du riz au lait pour 8 personnes Approvisionner la banque de self en desserts pour 20 personnes**

Pendant cette phase de travaux pratiques, les membres du jury observeront vos manipulations pendant environ 1 heure.

Après avoir remis en état les postes de travail, vous finaliserez la séquence de formation .

A l'issue des 4 heures, vous serez accompagné dans la salle de préparation de la 2<sup>ème</sup> partie de l'épreuve.

## Deuxième partie de l'épreuve

### **Préparation de l'exposé : 1 heure**

#### **Exposé devant les membres du jury : 30 minutes**

- Vous mettrez en évidence les informations données et les résultats issus des investigations conduites au cours des travaux pratiques.
- Vous décrirez la séquence de formation élaborée et présenterez de manière détaillée une des séances de formation constitutive de la séquence.
- Vous explicitez votre démarche méthodologique.

#### **Entretien avec les membres du jury : 30 minutes**

- Vous préciserez certains points de votre présentation.
- Vous expliquerez et justifierez vos choix de nature didactique et pédagogique.

#### **Liste des annexes :**

Annexe 1 : protocole des travaux pratiques

Annexe 2 : extraits du référentiel

#### **Documents techniques mis à disposition :**

Protocole d'utilisation des matériels

## ANNEXE 1

### PROTOCOLE (donné à titre indicatif) :

L'ordre des tâches donné ci-dessous ne correspond pas forcément à la chronologie attendue.

<b>Riz au lait pour 8 personnes</b>	
<b>Technique</b>	<b>Matériels et produits</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Déconditionner</li><li>• Préparer le riz au lait</li><li>• Dresser</li><li>• Présenter en banque self</li></ul>	<p><b>Matériels :</b> Matériel usuel de cuisine et de service Matériel d'affichage</p> <p><b>Denrées :</b> Sachet de riz au lait Lait Dosettes de caramel liquide Abricots appertisés Framboises Coulis de fruits rouges</p>

<b>Buffet de desserts pour 20 personnes</b>	
<b>Technique</b>	<b>Matériels et produits</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Déconditionner</li><li>• Préparer un assortiment de desserts</li><li>• Approvisionner la banque de desserts</li></ul>	<p><b>Matériels :</b> Matériel usuel de cuisine et de service Matériel d'affichage</p> <p><b>Denrées :</b> Riz au lait Salade de fruits Sucre semoule en sachet individuel Fruits frais Yaourts</p>

## ANNEXE 2

### EXTRAITS DU REFERENTIEL DU CAP APR

MISE EN RELATION DU REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES ET DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

*CAP Agent polyvalent de restauration*

<b>MISE EN RELATION DU REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES ET DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION</b>
--

FONCTIONS	CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES
TOUTES FONCTIONS	C1 S'INFORMER	C 11 - Rechercher l'information technique C 12 - Décoder l'information technique
TOUTES FONCTIONS	C2 S'ORGANISER	C 21 - Organiser son travail C 22 - S'adapter à une nouvelle organisation
TOUTES FONCTIONS	C3 REALISER	C 31 - Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels C 32 - Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation C 33 - Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire C 34 - Conduire des techniques culinaires C 35 - Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide C 36 - Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution C 37 - Encaisser les prestations C 38 - Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements C 39 - Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service
TOUTES FONCTIONS	C4 COMMUNIQUER	C41 - Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement C 42 - Accueillir, informer, conseiller et servir le client C 43 - Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement



**SAVOIR-FAIRE (Extraits)**  
**EXTRAITS DU REFERENTIEL DU CAP APR**

**Certificat d'Aptitude Professionnel d'Agent Polyvalent de Restauration**

**REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES (Extraits)**

**ORGANISATION DU DOMAINE PROFESSIONNEL**

**UNITE DE FORMATION 2 : Mise en place de la distribution et service au client**

<p><b>U2</b></p> <p><b>Mise en place de la distribution et service au client</b></p>	<p><b>Le candidat doit être capable :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>De rechercher l'information technique</b></li> <li>- <b>De décoder l'information technique</b></li> <li>- <b>D'organiser son travail</b></li> <li>- <b>De s'adapter à une nouvelle organisation</b></li> <li>- <b>De préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leurs distributions</b></li> <li>- <b>D'encaisser les prestations</b></li> <li>- <b>De contribuer à la qualité du service</b></li> <li>- <b>De participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement</b></li> <li>- <b>D'accueillir, informer, conseiller et servir le client</b></li> <li>- <b>De se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement</b></li> </ul>
--	--

**COMPETENCE : C 36 – PREPARER LA DISTRIBUTION, LA VENTE DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES ET ASSURER LEUR DISTRIBUTION**

<b>Unités</b>	<b>Etre capable de :</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
U2	<b>C - 361 Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations alimentaires pendant le service et le maintien au chaud des assiettes</b>	Appareils réfrigérants Appareils de maintien en température : bain-marie, étuve Chariots de distribution Fiches techniques d'utilisation	Mise en fonctionnement en prenant en compte la durée nécessaire pour obtenir la température désirée Respect des règles de sécurité et d'utilisation des appareils Propreté des appareils
U2	<b>C - 362 Mettre en ordre les espaces de distribution, de vente et de consommation</b>	Espaces de distribution de vente, de consommation Equipements : banque de distribution, vitrines, tables, chaises... Matériels nécessaires au service : plateaux, vaisselle, couverts, serviettes Consignes	Espaces opérationnels Mise en place ordonnée, esthétique Propreté des matériels, des équipements, des sols
U2	<b>C - 364 Maintenir en température les préparations élaborées à l'avance (liaison chaude)</b>	Matériels de remise en température Préparations chaudes Consignes règlementaires de remise en température	Respect des consignes Conformité des températures et des denrées
U2	<b>C - 366 Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente, de consommation : * en mets et boissons * en matériels de service</b>	Equipements de distribution, de vente : banques de distribution, vitrines... Produits alimentaires : préparations chaudes, préparations froides,	Respect des consignes de rangement et de présentation des mets et boissons Disposition esthétique et mise en valeur de l'image de marque de l'entreprise de l'établissement Maintien de l'offre attractive par la présentation, la variété de l'offre

		boissons, pain... Matériels nécessaires au service : plateaux, vaisselle, couverts, serviettes... Fiches de travail : consignes de rangement, de présentation Organisation du service : flux, horaires	Respect des règles d'hygiène Approvisionnement continu en mets, boissons, matériels nécessaires au service Prise en compte de la présence du client
U2	<b>C – 367 Préparer la commande face au client :</b> -sur assiette -sur plateau -pour emporter	Commande Préparations culinaires à emporter, à dresser sur assiette ou sur plateau Consignes de dressage, de présentation...	Conformité à la commande, aux consignes Respect de l'hygiène, des températures de service, des préparations chaudes ou froides Dressage soigné, plateau équilibré, emballage adapté Prise en compte de la présence du client
U2	<b>C - 369 Assurer la conservation des excédents et élimination des invendus</b>	Consignes de l'entreprise et consignes réglementaires Excédents et invendus Matériels de conservation Matériels d'élimination des déchets Documents de traçabilité	Tri correct des produits selon leur devenir Respect de la réglementation et des consignes Mise en conservation adaptée des excédents et élimination judicieuse des invendus Renseignement exact des documents de traçabilité

**COMPETENCE : C 39 – CONTRIBUER A LA QUALITE DES PRODUCTIONS CULINAIRES ET A LA QUALITE DU SERVICE AUX CONVIVES**

Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1 U2	<b>C – 391 Effectuer des contrôles qualitatifs ou quantitatifs au cours des différentes activités :</b> -de réception et d'entreposage -de production alimentaire -d'entretien des locaux et matériels -de service	Appareils de mesure (balance), d'enregistrement (de température)... Consignes : fréquence des contrôles, protocole d'observation, de mesure Documents de consignation	Respect des fréquences, des protocoles Consignation fidèle des informations
U1 U2 U3	<b>C - 395 Renseigner les documents d'enregistrement de la qualité</b>	Documents d'enregistrement : documents de traçabilité, cahier de dysfonctionnement, de suggestion	Enregistrement correct des informations
U1 U2 U3	<b>C - 397 Etre acteur de la prévention des risques professionnels</b>	Situations professionnelles Consignes réglementaires ou consignes d'entreprises Tenue de travail et de protection	Respect des consignes Comportement sécuritaire adapté Auto-appréciation de son comportement

**COMPETENCE : C 42 – ACCUEILLIR, INFORMER, CONSEILLER ET SERVIR LE CLIENT**



Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p><b>1 - DIVERSITE DU MONDE MICROBIEN</b></p> <p>1 - 1 Classification et caractéristiques morphologiques des différents groupes microbiens</p> <p><b>2 - DEVELOPPEMENT ET CROISSANCE DES MICRO-ORGANISMES</b></p> <p>2 - 1 Conditions de vie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* milieux nutritifs</li> <li>* besoin en oxygène (type respiratoire : aérobic strict, anaérobic strict, aéro-anaérobic)</li> </ul> <p>2 - 2 Croissance et multiplication des micro-organismes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* facteurs de croissance et courbe de croissance <ul style="list-style-type: none"> <li>- charge microbienne initiale</li> <li>- nature du substrat</li> <li>- température</li> <li>- pH</li> <li>- activité de l'eau (eau libre)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation des caractéristiques morphologiques et structurales des différents groupes de micro-organismes (ultrastructures exclues)</li> <li>- Mise en relation de la classification microbienne avec les propriétés des produits d'entretien (bactéricides, virucides, fongicides...)</li> <li>- A partir de résultats d'analyses microbiologiques (eau, aliments, surfaces....), repérage des divers groupes de micro-organismes présents</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Justification de la composition des aliments en tant que milieu nutritif</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en relation des trois types respiratoires avec les modes de préparation et/ou de conservation des denrées, des plats élaborés</li> <li>- A partir d'activités professionnelles variées liées à la production alimentaire, mise en évidence des facteurs influençant le développement microbien et indication de l'effet de ces facteurs sur ce développement (hachage, fractionnement, dessiccation...)</li> <li>A partir de documents techniques (emballages, protocoles...), repérage des facteurs conditionnant le développement microbien et justification des consignes d'utilisation et de conservation qui assurent une maîtrise du développement microbien</li> <li>- Pour un mode de conservation donné (réfrigération, appertisation, sous vide, déshydratation), repérage des facteurs limitant le développement microbien et justification des conditions et des durées de stockage</li> <li>- Enoncé des conséquences du temps de génération bactérienne sur la pratique professionnelle lors d'opérations de décongélation, de refroidissement rapide, de maintien en température ...)</li> </ul>	<p>U1</p> <p>U2</p> <p>U3</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p><b>3 - POUVOIR PATHOGENE DES MICRO-ORGANISMES</b></p> <p>3 - 2 Toxi-infections et maladies infectieuses</p> <p>3 - 3 Critères microbiologiques réglementaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* germes tolérés, germes interdits</li> <li>* charge microbienne tolérée selon la nature des aliments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enoncé des caractéristiques des TIAC et des maladies infectieuses alimentaires (symptômes ,délais d'apparition)</li> <li>- Indication d'aliments sensibles et justification de leurs conditions de conservation ou d'utilisation en restauration</li> <li>- Justification du devenir des restes et invendus</li> <li>- Justification du prélèvement des plats témoins, de leur durée et des modalités de conservation</li> <li>- A partir de textes réglementaires, de consignes, de protocoles..., justification des pratiques d'hygiène et de décontamination à respecter pour des opérations déterminées</li> </ul>	<p>U1 U2 U3</p>
<p><b>4 - LES AGENTS ANTI-MICROBIENS</b></p> <p>4 - 1 Agents physiques utilisés dans la pratique professionnelle</p> <p>4 - 2 Agents chimiques et biochimiques (désinfectants et antiseptiques)</p> <p>4 - 3 Résistance des bactéries aux agents antibactériens</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication des agents physiques ayant un effet sur le développement des micro-organismes (température, pression, radiations) et illustration par des exemples d'applications professionnelles</li> <li>- Distinction entre désinfectant et antiseptique</li> <li>- Indication de la notion de seuil d'efficacité d'un agent antimicrobien et mise en relation avec le dosage des produits et le temps de contact nécessaire</li> <li>- Sélection d'un produit d'entretien en fonction de son spectre d'activité pour des utilisations précisées (contact alimentaire, entretien des locaux) dans le respect de la réglementation en vigueur</li> <li>- Justification de la nécessité de diversifier les produits d'entretien pour un usage donné, ou de modifier leur dosage</li> </ul>	<p>U1 U2 U3</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p><b>5 - LES BIOCONTAMINATIONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION ET EN SERVICE</b></p> <p>5 - 1 Nature et origine des biocontaminations :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* flore des aliments</li> <li>* flore des surfaces, de l'air</li> <li>* flore humaine</li> <li>* flore animale et végétale</li> </ul> <p>5 - 2 Biocontaminations dans les zones à risques des secteurs professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* secteur hospitalier...</li> <li>* secteur de conditionnement...</li> </ul> <p>5 - 3 Prévention et traitement des biocontaminations</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Hygiène des surfaces, des matériels, des locaux <ul style="list-style-type: none"> <li>- décontamination, désinfection</li> <li>- nettoyage des surfaces, des matériels</li> <li>- nettoyage des locaux de production, de distribution, de stockage (denrées, déchets), d'hygiène</li> </ul> </li> <li>* Hygiène des denrées et des préparations culinaires</li> </ul> <p>Analyse des risques et maîtrise des points critiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- décontamination des végétaux</li> <li>- traitements thermiques : stérilisation - pasteurisation - cuissons</li> <li>- conservation : réfrigération, surgélation, congélation et décongélation</li> <li>- refroidissement rapide et remise en température</li> <li>- conditionnement et déconditionnement des préparations élaborées à l'avance : sous atmosphère normale, modifiée, sous vide</li> <li>- ....</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication des principales flores et de leurs caractéristiques (flore pathogène, flore saprophyte, flore opportuniste, flore de contamination fécale, flore résidente, flore accidentelle)</li> <li>- Pour des activités professionnelles données, identification des risques de contamination et de leurs origines</li> <li>- Définition d'une zone à risques</li> <li>- Repérage des risques de contaminations pour des situations professionnelles données (analyses des risques)</li> <li>- Définition de l'hygiène, de l'asepsie, de l'antisepsie</li> <li>- Définition de la décontamination, de la désinfection et illustration par des exemples empruntés au milieu professionnel</li> <li>- Justification de l'interdiction de certaines techniques d'entretien des sols (sciure et balayage à sec)</li> <li>- Indication des étapes du nettoyage des surfaces et des matériels et justification du mode opératoire et la fréquence du nettoyage (fréquence donnée)</li> <li>- Indication de l'effet des traitements subis par les denrées et les préparations alimentaires sur la flore microbienne</li> <li>- Justification des mesures réglementaires (données) de refroidissement rapide, de maintien en température, de remise en température, de conservation sous vide</li> <li>- Identification dans une procédure des points à risques et mise en relation avec les mesures préventives appliquées</li> </ul>	<p>U1 U2 U3</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p>* Hygiène du personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lavage des mains</li> <li>- hygiène des manipulations</li> <li>- vaccinations</li> <li>- surveillance de l'état de santé</li> <li>- tenue professionnelle</li> </ul> <p>* Hygiène lors de la circulation des produits alimentaires, des repas, de la vaisselle, des déchets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- risques de contamination et mesures de prévention (température, protection par emballage...)</li> <li>- principe d'organisation des circuits dans les locaux (production et distribution alimentaire)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication et justification des étapes d'une procédure de lavage des mains (procédure donnée)</li> <li>- Justification de l'effet des savons, des détergents et des antiseptiques sur la flore résiduelle et sur la flore transitoire</li> <li>- Présentation des mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires</li> <li>- Justification du port d'une tenue professionnelle (protection de l'opérateur et du client)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir d'un plan donné, justification du principe des circuits denrées, matériel, déchets, personnel</li> <li>- A partir de situations professionnelles, analyse des risques de biocontaminations lors des circulations et mise en relation des solutions préconisées et des mesures réglementaires (données)</li> </ul>	<p>U1 U2 U3</p>

S. 2 SCIENCES DE L'ALIMENTATION

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p><b>1 - CARACTERISTIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES</b></p> <p>1 - 1 Caractéristiques d'un produit reconnu comme aliment (aspect nutritionnel, organoleptique, socio-culturel...)</p> <p>1 - 2 Risques d'altération et maintien des caractéristiques des produits alimentaires. Principes des méthodes de conservation</p> <p>1 - 3 Formes de commercialisation et circuits de distribution :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* produits frais traditionnels</li> <li>* produits ayant fait l'objet d'un traitement de conservation</li> <li>* produits semi-élaborés</li> <li>* produits prêts à l'emploi</li> </ul>	<p>- Indication des caractères qui définissent un aliment en fonction des différentes approches</p> <p>- Mise en relation de la définition des produits (frais, appertisés, surgelés, déshydratés, cuits et conditionnés sous vide, conditionnés puis cuits sous vide, végétaux prêts à l'emploi, denrées périssables...) et de leur mode de conservation et d'utilisation</p> <p>- Comparaison des différentes formes de commercialisation pour des produits alimentaires donnés et indication de leurs avantages (éventuellement de leurs limites) pour leur utilisation</p>	<p>U1 U2</p>
<p><b>2 - ETUDE DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES</b></p> <p>2 - 1 Nature des constituants et rôles dans l'organisme</p> <p>2 - 2 Principales propriétés utilisées en techniques culinaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* changement d'état physique</li> <li>* solubilité</li> <li>* diffusion</li> <li>* suspension</li> <li>* émulsion</li> </ul>	<p>- A partir d'étiquettes indiquant la composition nutritionnelle, repérage des principales biomolécules (glucides, lipides, protides, vitamines, éléments minéraux) et indication de leurs rôles dans l'organisme</p> <p>- Indication des principaux éléments minéraux, oligo-éléments et vitamines nécessaires au fonctionnement de l'organisme et indication de leurs rôles</p> <p>- Pour une opération culinaire donnée (lavage, cuisson...) justification des modes opératoires en fonction des propriétés exploitées ou de celles dont on veut limiter l'incidence</p>	



<p>2 - 3 Modifications physico-chimiques intervenant sous l'action de l'air, de la chaleur, de facteurs chimiques (acide) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* lors du stockage</li> <li>* lors de la mise en attente d'une préparation</li> <li>* lors des transformations culinaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour un aliment ou une technique culinaire, donné, indication des modifications physico-chimiques souhaitées, attendues, à éviter</li> <li>- Explication des modifications physico-chimiques subies lors du stockage et des transformations culinaires et justification des mesures adoptées (protection des denrées, maîtrise du temps de cuisson...)</li> <li>- Justification du mode et de la durée de stockage d'un aliment ou d'une préparation culinaire, en fonction des modifications à éviter</li> </ul>	
---	--	--

<p><b>4 - QUALITE NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS</b></p> <p>4 - 1 Caractéristiques nutritionnelles des aliments et classification</p> <p>4 - 2 Equivalences alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* équivalences protidiques</li> <li>* équivalences énergétiques</li> <li>* équivalences calciques ...</li> </ul> <p><b>5 - ALIMENTATION RATIONNELLE</b></p> <p>5 - 1 Besoins et apports recommandés des adultes</p> <p>5 - 2 Facteurs de variation des besoins : âge, activité, état physiologique et incidences sur les apports recommandés</p> <p>5 - 3 Ration alimentaire et principes d'une alimentation hyposodée, d'une alimentation hypoénergétique.</p> <p>5 - 4 Organisation de la journée alimentaire en fonction des catégories de convives (enfants, personnes âgées, adultes ...) et importance relative de chaque repas</p> <p>5 - 5 Equilibre alimentaire : plans alimentaires ; menus</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication des principales caractéristiques nutritionnelles de chaque groupe d'aliments</li> <li>- A partir d'un menu, d'une fiche technique, repérage des groupes d'aliments constitutifs d'un menu ou d'un plat</li> <li>- A partir de documents comparaison des caractéristiques nutritionnelles de divers aliments</li> <li>- Mise en évidence des équivalences énergétiques, protidiques, calciques</li> <li>- Indication du besoin énergétique de l'adulte d'activité moyenne</li> <li>- Indication de l'importance relative des apports recommandés journaliers en protides, lipides, glucides</li> <li>- Justification des modifications des besoins de l'organisme en raison de l'activité, de l'âge, de l'état physiologique (les apports recommandés seront donnés)</li> <li>- Indication, pour l'adulte d'activité moyenne des quantités d'aliments à consommer quotidiennement</li> <li>- Indication de l'importance relative de chaque prise alimentaire d'une journée pour un adulte et pour un enfant</li> <li>- Pour une structure donnée de repas ou de journée alimentaire, proposition de menus et contrôle de l'équilibre qualitatif par vérification des groupes d'aliments</li> </ul>	
--	---	--

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p><b>1 - LE SECTEUR DE LA RESTAURATION</b></p> <p>1 - 1 La restauration hors-foyer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Structure, fonctions <ul style="list-style-type: none"> <li>- restauration commerciale (indépendante, relevant d'une chaîne, appartenant à un groupe)</li> <li>- restauration collective : <ul style="list-style-type: none"> <li>° services autogérés</li> <li>° services concédés aux sociétés de restauration</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>* Evolution quantitative et qualitative <ul style="list-style-type: none"> <li>- importance économique</li> <li>- évolution des concepts de restauration : (facteurs socio-économiques, changement de comportement alimentaire, nouvelles techniques, nouveaux produits...)</li> </ul> </li> </ul> <p>1 - 2 Fonctionnement des entreprises ou des services de restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Organigrammes hiérarchiques et fonctionnels : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de l'exploitation</li> <li>- de l'équipe</li> </ul> </li> <li>* Organisation de la production : <ul style="list-style-type: none"> <li>- production avec service immédiat</li> <li>- production avec service différé: <ul style="list-style-type: none"> <li>° en liaison chaude</li> <li>° en liaison froide réfrigérée</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>* textes réglementaires en vigueur (arrêté du 9-5-95, du 26-9-97 ...)</li> <li>* Organisation du mode de distribution : <ul style="list-style-type: none"> <li>- modes de distribution <ul style="list-style-type: none"> <li>° consommation sur place : <ul style="list-style-type: none"> <li>+ service à la place (table, lit..)</li> <li>+ libre-service (linéaire, « scramble »...)</li> </ul> </li> <li>° vente à emporter</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification des différents types d'entreprises existant dans la région économique</li> <li>- Repérage dans l'organigramme de l'exploitation de la place de son équipe de travail et des liens hiérarchiques et fonctionnels</li> <li>- Repérage dans l'organigramme de l'équipe de sa place et de ses relations hiérarchiques et fonctionnelles</li> <li>- Pour les différents types d'organisation de la production et du service : <ul style="list-style-type: none"> <li>* énoncé du principe</li> <li>* énoncé de leurs avantages et de leurs limites</li> </ul> </li> <li>- Pour des tâches relevant de ces différents types d'organisation : <ul style="list-style-type: none"> <li>* justification des consignes au regard des textes réglementaires donnés</li> <li>* justification des pratiques professionnelles au regard des consignes reçues</li> </ul> </li> <li>- Pour une situation donnée, mise en relation du principe de distribution, de l'organisation de l'espace, et des matériels nécessaires</li> </ul>	<p>U1 U2 U3</p>

<p>° portage à domicile ...</p> <p>- équipements des espaces de distribution, de consommation, de vente ; matériels de transport, de distribution, de consommation, de vente</p>		
--	--	--

<p><b>2 - LES RELATIONS AVEC LA CLIENTELE</b></p> <p>2 - 1 Principes de la communication interpersonnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Schémas du processus de communication</li> <li>* Techniques favorisant la communication avec le client (écoute active, reformulation, questionnement)</li> </ul> <p>2 - 2 La clientèle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Caractéristiques : âge, activité, clientèle captive (hôpital, école...), clientèle mobile (cafétéria...), état physiologique, données culturelles...</li> <li>* Attentes et motivations</li> </ul> <p>2 - 3 Comportement du professionnel avec le client</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Accueil, prise de contact, prise de congé</li> <li>* Présentation physique et attitudes (communication non verbale)</li> <li>* Expression verbale</li> </ul>	<p>- Dans une situation professionnelle donnée identification exacte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* du message</li> <li>* de l'émetteur et du destinataire</li> </ul> <p>- Dans une situation professionnelle donnée indication des techniques de communication à mettre en oeuvre</p> <p>- Dans une situation donnée mise en relation de la nature des productions, des impératifs de distribution ou de service, avec les motivations, les attentes et les caractéristiques de la clientèle</p> <p>- Dans une situation de vente ou de service donnée, indication et justification :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* de la démarche adoptée</li> <li>* du niveau de langage utilisé</li> </ul>	<p>U2</p>
---	---	-----------

## II – RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES

<p>1 - 2 Appareils et outils</p> <p>* Etude fonctionnelle des appareils et outillages utilisés aux postes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de stockage</li> <li>- de préparation</li> <li>- de cuisson</li> <li>- de conditionnement</li> <li>- de refroidissement rapide</li> <li>- de conservation par le froid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition de la fonction d'usage</li> <li>- Identification des différentes parties de l'appareil ou de l'outil</li> <li>- Mise en évidence de la partie active de l'appareil ou de l'outil et des propriétés requises pour assurer sa fonction principale</li> <li>- Justification du choix des matériaux utilisés pour la partie active en référence à l'entretien et à l'hygiène.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- de maintien en température</li> <li>- de remise en température</li> <li>- de lavage de la vaisselle</li> <li>- d'entretien des locaux</li> <li>- de présentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour un tâche donnée justification du choix de l'appareil ou de l'outil et de ses équipements éventuels</li> <li>- Enoncé des conditions d'utilisation d'un appareil ou d'un outil dans une situation donnée.</li> <li>- Identification des facteurs de risques et justification des règles d'hygiène et des principes de sécurité à respecter.</li> <li>- Identification à l'aide de la fiche technique ou de la notice de l'appareil ou de l'outil, des systèmes de réglage (température, pression, vitesse, épaisseur...) et justification du choix du réglage pour une situation donnée.</li> <li>- Identification et interprétation à l'aide de la fiche technique ou de la notice de l'appareil ou de l'outil, des signaux de fonctionnement ou de dysfonctionnement (voyant, cadran, alarme...)</li> </ul>	
<p><b>2 - ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES</b></p> <p>2 - 1 Organisation du travail</p> <p>* Eléments à prendre en compte pour optimiser la production et les services :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nature des tâches et qualification professionnelle, organisation d'équipe de travail</li> </ul> <p>* Chronologie des tâches et mesure des temps d'exécution</p> <p>* Coût de production : composantes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir d'exemples d'équipes de travail et de tâches à réaliser : <ul style="list-style-type: none"> <li>* identification du rôle de chacun en fonction de sa qualification.</li> <li>* justification de sa place personnelle dans l'équipe</li> </ul> </li> <li>- Identification de sa place dans l'organigramme du personnel.</li> <li>- Pour différentes tâches, identification des éléments entrant dans le coût de production.</li> <li>- Mise en évidence de l'impact de ses activités sur le coût de production ( en hausse ou en baisse).</li> <li>- Commentaire des consignes de l'entreprise liées à un objectif de coût de production.</li> </ul>	<p>U1 U2 U3</p>

<p>2 - 2 Organisation des postes de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Organisation d'une tâche <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse fonctionnelle et approche ergonomique : <ul style="list-style-type: none"> <li>° d'une tâche de réception, entreposage des denrées</li> <li>° d'une tâche de production</li> <li>° d'une tâche de service</li> <li>° d'une tâche d'entretien</li> </ul> </li> </ul> </li>   <li>* Organisation dans l'espace</li>   <li>* Organisation dans le temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir de tâches professionnelles : <ul style="list-style-type: none"> <li>* mise en évidence chronologique des différentes phases de l'activité</li> <li>* énumération du matériel nécessaire pour chacune des phases de travail</li> <li>* énumération des produits nécessaires pour chacune des phases de travail</li> <li>* identification des facteurs de risques et indication des règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de l'organisation du poste de travail adapté à ces tâches et de la réalisation de ces tâches.</li> </ul> </li> <li>- Pour différents exemples de tâches, justification des gestes et postures à adopter en vue d'une prévention des risques professionnels</li>   <li>- A partir d'exemples de tâches complexes et diverses : <ul style="list-style-type: none"> <li>* mise en évidence des différents sites de travail</li> <li>* mise en évidence des circuits à respecter en les justifiant par rapport à l'hygiène et à la sécurité.</li> </ul> </li> <li>- A partir d'exemples de tâches complexes, élaboration de son plan de travail personnel en justifiant la chronologie proposée par rapport à l'hygiène, aux contraintes de temps, à un travail dans une équipe</li> </ul>	
--	---	--

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p>3 - 3 Mesure de la qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* notion d'indicateurs de la qualité et de satisfaction du client</li> <li>* contrôles obligatoires, contrôles volontaires</li> <li>* différents types de contrôles : visuel, par comptage, par pesée, par lecture directe d'outils de contrôle</li> <li>* Instruments et appareils de mesure et de contrôle : balance, thermomètre, sonde...</li> <li>* moyen de mesure de la qualité auprès du client (questionnaire d'évaluation, cahier de suggestion....)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication des contrôles obligatoires aux différents postes de production</li> <li>- Indication des contrôles volontaires possibles aux différents postes de travail.</li> <li>- Indication du protocole de mise en oeuvre de différents contrôles dans des situations données.</li> <li>- Indication des modalités et précautions d'utilisation des appareils de mesure et de contrôle de la qualité.</li> <li>- Indication et justification des prélèvements alimentaires obligatoires (plat témoin)</li> </ul>	<p>U1 U2 U3</p>

## 4.3 Remarques générales : observations et conseils aux candidats

### Référence au RAEP lors de l'épreuve d'admission

Comme le permet la réglementation du concours, le jury est revenu lors de l'épreuve d'admission, sur le dossier RAEP élaboré pour l'épreuve d'admissibilité.

L'objectif de cet échange avec le candidat est de se conforter dans l'idée que le dossier élaboré est bien le résultat d'une réelle autonomie de pensée et d'action du candidat. Dans certains cas, le jury s'est interrogé sur le manque de maîtrise, voire de connaissance, du dossier proposé.

### Les sujets

Les sujets de l'épreuve d'admission sont conçus selon une trame identique à celui proposé pages 13 à 29.

Ils précisent la section ciblée et les compétences visées, la nature des travaux à réaliser. Les annexes comportent un protocole simplifié, des extraits des référentiels du diplôme concerné et éventuellement des documents de traçabilité.

### 1<sup>ère</sup> partie TRAVAUX PRATIQUES

Les travaux pratiques demandés sont en lien direct avec les référentiels des diplômes du champ d'intervention du PLP biotechnologies option santé environnement. Pour la session 2017, ils ont porté sur des techniques empruntées aux domaines d'activités suivants :

- cuisine collective
- distribution, vente directe
- cuisine familiale
- linge
- propreté
- bionettoyage

### Le candidat doit conduire les travaux pratiques décrits dans le sujet, à l'appui du protocole fourni.

Cette partie pratique permet d'évaluer :

- la maîtrise des techniques professionnelles dans le contexte donné et la technicité mise en œuvre pendant les travaux pratiques ;
- l'organisation dans le temps et dans l'espace ;
- le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie ;
- la qualité du résultat obtenu au regard du sujet proposé.

Le jury rappelle au candidat qu'une lecture attentive et complète du sujet est indispensable. Le candidat doit s'organiser dans les quatre heures pour concevoir et préparer sa séquence et réaliser ses travaux pratiques. Il est conseillé aux candidats de bien prendre en compte les consignes et indications données lors de l'accueil et de la visite des locaux, notamment de démarrer le TP le plus tôt possible en début d'épreuve.

### Le jury attend du candidat qu'il analyse son activité pratique et utilise judicieusement les résultats de sa réflexion dans les exploitations pédagogiques proposées.

Le jury n'attend pas une reprise systématique de l'intégralité du TP lors de l'exploitation pédagogique mais une séquence en lien avec la (ou les) compétence(s) visée(s).

Pendant les travaux pratiques, il est recommandé au candidat de réaliser le travail demandé sans se préoccuper des réalisations des autres candidats et de respecter l'espace de travail qui lui est attribué, de poursuivre ses investigations même après le départ du jury.

### Le jury a apprécié :

- la capacité des candidats à s'adapter à une situation nouvelle, à de nouveaux locaux et à de nouveaux matériels ;
- une gestion optimale du temps consacré à la réalisation pratique et à la préparation de l'exposé ;
- les candidats qui ont su prendre en compte les exigences du secteur d'activité, familial ou collectif, mentionné dans le sujet (matériel, contraintes particulières d'hygiène, de sécurité, d'organisation du travail dans le temps et dans l'espace...) ;

- une attitude professionnelle correspondant aux exigences des différents secteurs d'activité ;
- une organisation rigoureuse des postes de travail tout au long de la réalisation ;
- une application des bonnes pratiques d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et d'économie ;
- les initiatives prises lors de problèmes rencontrés pendant la réalisation des travaux pratiques ;
- un réel contrôle de la prestation et l'obtention d'un résultat conforme aux attentes du sujet ;
- les candidats qui ont réalisé l'intégralité du TP ;
- **une attitude positive et dynamique**, courtoise entre candidats pendant le TP et envers les personnes ressources présentes dans les ateliers.

**Par secteur d'activité, le jury a apprécié :**

Points communs à tous les secteurs	Les candidats qui : <ul style="list-style-type: none"> <li>- ont porté attention à la propreté du poste de travail et du matériel, tout au long de la réalisation ;</li> <li>- ont su s'adapter à l'environnement de travail ;</li> <li>- utilisent à bon escient les documents mis à disposition (documents ressources, fiches techniques, cahier de consignes, fiches de transmission...)</li> <li>- les candidats qui ont fait un choix judicieux parmi le matériel, les denrées, les produits mis à disposition.</li> </ul>
Cuisine de collectivité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La mise en œuvre de techniques spécifiques à la cuisine de collectivité même si les quantités à produire sont réduites ;</li> <li>- les candidats qui respectent la marche en avant et qui, selon les locaux, adaptent leurs techniques dans l'espace et dans le temps.</li> </ul>
Cuisine familiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les candidats qui ont réalisé des techniques adaptées au domaine familial (production culinaire, entretien du poste) en prenant en compte les contraintes du sujet (public, nombre de personnes...) et qui ont soigné la présentation de leur production.</li> </ul>
Distribution Vente directe	Les candidats qui ont : <ul style="list-style-type: none"> <li>- investi rapidement et de manière rationnelle l'espace de travail</li> <li>- respecté la réglementation en vigueur dans le secteur d'activité de la distribution. (traçabilité) ;</li> <li>- utilisé de manière rationnelle des espaces de stockage (armoires réfrigérées) ;</li> <li>- réalisé un dressage esthétique et soigné des préparations.</li> </ul>
Linge	Les candidats qui <ul style="list-style-type: none"> <li>- réalisent leur TP avec professionnalisme, en tenant compte des exigences du secteur concerné (à domicile ou en structure) : matériels, produits, méthode utilisée, contraintes... ;</li> <li>- maîtrisent les techniques et font preuve d'efficacité, d'organisation et de soin dans la réalisation ;</li> <li>- ne se sont pas limités à une réalisation chronologique des activités demandées mais qui ont pris en compte le contexte global de la situation pour organiser leur TP.</li> </ul>
Propreté	Les candidats qui se sont préparés à la réalisation des techniques professionnelles (manipulation des différents appareils...)
Bionettoyage	Les candidats <ul style="list-style-type: none"> <li>- maîtrisant les techniques et la finalité du bionettoyage ;</li> <li>- ayant une organisation rigoureuse dans la préparation du matériel, conditionnée par une observation attentive et une analyse complète de la zone d'intervention.</li> </ul>

**Le jury a regretté, pour certains candidats :**

- la méconnaissance totale des techniques et du matériel ;
- une tenue professionnelle inadaptée ;
- la mise en œuvre de techniques non adaptées au secteur imposé (familial ou collectif) ;
- un manque d'organisation au niveau des postes de travail ;
- un manque d'observation de l'environnement de travail et une prise en compte insuffisante des contraintes ;
- un manque d'analyse du sujet ;
- une organisation chronologique parfois peu cohérente ;

- une exploitation inexistante ou incomplète du protocole donné et des documents ressources mis à disposition (modes d'emploi matériels, produits...);
- un non-respect des règles d'hygiène, d'économie, de sécurité, d'ergonomie;
- un manque de logique, de bon sens et de réactivité;
- **un temps trop important consacré aux TP au détriment de celui nécessaire à la conception et à l'organisation d'une séquence de formation permettant la préparation de l'exposé;**

**Par secteur d'activité, le jury a regretté pour certains candidats :**

Cuisine de collectivité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le non-respect des consignes du professeur ressource, notamment au niveau de la sécurité;</li> <li>- La maîtrise insuffisante des techniques professionnelles conduisant les candidats à mettre en œuvre des techniques de cuisine familiale;</li> <li>- le non-respect des protocoles de bionettoyage;</li> <li>- le non-respect de la chaîne du froid;</li> <li>- la réalisation des préparations sur un plan de travail sale et non débarrassé;</li> <li>- l'absence de la réalisation du plat témoin;</li> <li>- la perte de temps occasionnée par la mise en œuvre de lavage des mains et de bionettoyage répétitifs et inappropriés;</li> <li>- la méconnaissance de la réglementation en vigueur intégrant une démarche de prévention des risques sanitaires (démarche HACCP, bionettoyage des plans de travail avant de commencer l'épreuve, réalisation d'un plat témoin étiqueté pour toutes les réalisations culinaires en collectivité, respect de la marche en avant et des températures selon le type de liaisons demandées, ...)</li> </ul>
Cuisine familiale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- une méconnaissance des techniques de base;</li> <li>- la mise en œuvre de techniques ne relevant pas du secteur familial;</li> <li>- un temps trop long consacré à la prise des denrées et à l'entretien des postes de travail;</li> <li>- des pratiques d'hygiène excessives et inadaptées au milieu familial.</li> </ul>
Distribution Vente directe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- une mauvaise gestion de l'espace;</li> <li>- une hygiène professionnelle insuffisante (utilisation peu rationnelle des gants et du masque, non-respect de la marche en avant...);</li> <li>- une méconnaissance des techniques professionnelles (travail en série...);</li> <li>- le choix de conditionnements non adaptés aux produits;</li> <li>- l'oubli des documents concernant la traçabilité.</li> </ul>
Linge	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la non maîtrise des techniques professionnelles en milieux collectif et familial;</li> <li>- le manque d'analyse du sujet, avant le TP, ce qui a conduit certains candidats à réaliser les différentes opérations dans un ordre inapproprié;</li> <li>- des pratiques d'hygiène excessives et inadaptées au milieu familial.</li> </ul>
Propreté	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le temps trop long consacré à la préparation et/ou au rangement du matériel et des produits;</li> <li>- la méconnaissance des techniques de nettoyage et du matériel associé.</li> </ul>
Bionettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la méconnaissance des matériels et techniques de base de nettoyage, du concept du bionettoyage et des règles à respecter pour un résultat conforme à la demande;</li> <li>- une non-maîtrise des techniques de contrôles et de traçabilité;</li> <li>- le temps trop long consacré à la préparation et/ou au rangement du matériel et des produits.</li> </ul>

**Le jury attend :**

- une analyse pertinente du sujet et des protocoles mis à disposition;
- une organisation du travail prenant en compte :
  - ⊖ les exigences du secteur d'activité;
  - l'organisation du poste;
  - les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie, de respect de l'environnement;



- l'exploitation raisonnée des protocoles mis à disposition ;
- la réalisation de l'ensemble du TP avec des exigences professionnelles d'efficacité et de qualité ;
- une maîtrise des techniques professionnelles ;
- une organisation judicieuse des postes de travail quelle que soit la technique mise en œuvre ;
- une adaptation de la tenue et des exigences liées à l'hygiène en fonction du secteur d'intervention ;
- des préparations ou des réalisations conformes à la demande ;
- une bonne qualité organoleptique du résultat pour les productions culinaires ;
- un respect de la réglementation en vigueur ;
- une réalisation conforme à la demande du sujet ;
- une mise en œuvre systématique des méthodes de contrôle et de traçabilité adaptées.

**Le jury conseille aux candidats de persévérer lors de la réalisation du TP, de ne pas se démobiliser face aux difficultés et de poursuivre l'épreuve jusqu'à son terme, l'analyse de celles-ci pouvant être exploitée dans la partie pédagogique.**

## 2<sup>ème</sup> partie : EXPOSÉ SUIVI D'UN ENTRETIEN

### Présentation d'une séquence de formation portant sur les programmes du lycée professionnel

Cette partie orale permet d'évaluer :

- l'exploitation et l'analyse des informations recueillies pendant les travaux pratiques ;
- la conception de la séquence et de la séance ;
- l'expression et la communication.

### Les attentes du jury lors de l'exposé

Il s'agit, pour la section précisée dans le sujet, de présenter une séquence d'enseignement comportant l'organisation des séances et de présenter une séance de façon détaillée.

**Le candidat doit s'appuyer sur les investigations, les analyses, les constats effectués lors de la réalisation du TP** ; tout ou partie du TP doit être exploité dans la séquence pédagogique.

La réalisation du TP doit en effet permettre de réfléchir à des investigations possibles à mener et à réinvestir dans la deuxième partie de l'épreuve (matériel mis à disposition, choix des produits et denrées, comparaison de techniques et de résultats obtenus, freins, difficultés rencontrées...).

Le jury attend une séquence centrée sur une ou plusieurs compétences ciblées dans le sujet (et non sur la seule réalisation du TP). Il n'attend pas l'utilisation exhaustive de l'ensemble des techniques mises en œuvre en TP dans l'exploitation pédagogique.

La séquence d'enseignement proposée doit s'inscrire dans un plan de formation comportant les PFMP et faire apparaître des objectifs articulant des savoir-faire professionnels et des savoirs associés.

Le jury attend que le candidat justifie l'ensemble de ses choix pédagogiques.

Les supports destinés aux élèves doivent être envisagés ou conçus mais pas nécessairement finalisés.

Le jury a apprécié les exposés structurés avec introduction et conclusion, étayés par des supports visuels notamment des fiches didactiques, des supports élèves...

La présentation de documents judicieusement choisis, élaborés en salle informatique pendant le temps de préparation est possible mais non obligatoire.

### Remarques à propos de l'entretien

L'entretien est un moment d'échange qui peut permettre au candidat de compléter son exposé, d'argumenter et de justifier ses choix, d'envisager d'autres propositions.

Le candidat ne doit pas s'attendre à obtenir des membres du jury des propositions de réponses aux questions posées.

### Les points forts observés par le jury

De nombreux candidats présentent des exposés bien construits.

Certains candidats savent :

- exploiter judicieusement dans la partie pédagogique les travaux pratiques et les investigations réalisés y compris leurs erreurs éventuelles ;
- justifier leurs choix pédagogiques ;
- montrer, au travers de leurs propositions :
  - o une réelle prise en compte des élèves (aptitudes, besoins,...) et de la finalité de la formation professionnelle de la section visée dans le sujet ;
  - o leur souci de rendre les élèves acteurs et autonomes ;
- construire une séquence à partir d'un contexte et d'une situation professionnelle et s'y référer tout au long du développement ;
- exploiter les annexes du sujet pour construire une séquence pédagogique ;
- respecter le temps d'exposé imparti ;
- citer des ressources documentaires pertinentes utilisées par l'enseignant ;
- mettre en œuvre un enseignement avec une approche par compétences ;
- présenter des liens entre la séquence proposée, les autres enseignements et les PFMP.

De nombreux candidats s'adaptent :

- aux contraintes du sujet (à une section méconnue, à un enseignement non dispensé) ;
- aux attentes et au questionnement du jury.

**Dans les deux temps de cette partie d'épreuve des candidats montrent une posture d'enseignant et de bonnes aptitudes à la communication, indispensables à l'exercice du métier :**

- élocution aisée ;
- expression et vocabulaire adéquats, significatifs de la fonction d'enseignant ;
- qualité de l'écoute ;
- capacité à argumenter ;
- aptitude à réagir positivement aux remarques du jury ;
- aptitude à proposer des remédiations ou à faire de nouvelles propositions ;
- maîtrise de soi.

Inversement, quelques candidats ont eu des propos ou une attitude inadaptés face au jury (excès d'assurance, nonchalance, non-respect de l'éthique professionnelle...).

### Les points faibles et les conseils

<b>POINTS FAIBLES (pour certains candidats)</b>	<b>CONSEILS</b>
Exposé peu structuré et parfois trop bref. Développement excessif de généralités ou de son expérience ou de son parcours personnel Présentation de documents peu pertinents. Utilisation non pertinente du tableau.	Construire un exposé comportant une introduction, un développement et une conclusion. S'attacher à argumenter les propositions faites. Prévoir un exposé de 30 minutes et gérer le temps (ne pas oublier sa montre) Ne pas faire mention de sa vie personnelle.
Lecture des documents. Débit de parole et ton inadaptés.	Se détacher des documents préparés. Adapter volume et débit au contexte.
Méconnaissance des diplômes,  Méconnaissance de l'organisation de travaux pratiques.  Projet de séquence ou discipline choisie trop éloignés de la technique mise en œuvre lors du TP. Projet de séquence incluant systématiquement toutes les techniques mises en œuvre lors du TP.  Projet de séquence : - inadapté au niveau enseigné, - non pertinent dans le cycle de formation, - irréalisable dans le temps proposé ou avec le matériel présent dans un établissement.	Se documenter sur l'ensemble du champ d'intervention du PLP Biotechnologies Santé Environnement.  S'informer, au préalable sur l'organisation des travaux pratiques et des plateaux techniques. Observer des séances d'enseignement professionnel dans divers secteurs.  Proposer une séquence en lien avec tout ou partie des techniques professionnelles proposées dans le sujet.  Articuler savoir-faire professionnels et savoirs associés.  Ancrer la séquence sur une situation professionnelle réaliste.  Prendre en compte le niveau du public et leur rythme d'apprentissage.

<p>Difficulté à définir l'organisation de la séquence et/ou de la séance :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche didactique de préparation de séance inopérante.</li> <li>- Objectifs mal formulés (fond et forme), insuffisamment précis, non ciblés.</li> <li>- Confusion entre compétence, objectif et capacité.</li> <li>- Inadéquation entre la connaissance du vocabulaire pédagogique et son utilisation dans des situations d'enseignement.</li> <li>- Confusion entre : situation professionnelle, situation d'apprentissage, contexte et thème.</li> <li>- Activités peu pertinentes, organisation non réaliste des séances (notamment pour les TP).</li> <li>- Documents élèves peu pertinents.</li> <li>- Evaluation non prévue, incomplète ou inadaptée.</li> <li>- Intentions pédagogiques basées sur des concepts (pédagogie de projet, pédagogie de remédiation...) sans application concrète dans le projet de séquence.</li> </ul>	<p>S'entraîner à construire de véritables projets de séquence et de séance : rédaction de fiches didactiques opérationnelles pour la préparation de séances, à partir de référentiel de diplôme.</p> <p>S'entraîner à la formulation d'objectifs pédagogiques.</p> <p>S'approprier le vocabulaire pédagogique et l'utiliser à bon escient.</p> <p>Choisir des activités adaptées au niveau des élèves et à leur nombre, prenant en compte les contraintes usuelles (temps, espace, équipements) des lieux de formation.</p> <p>Proposer des documents adaptés aux élèves et à leur utilisation.</p> <p>Construire l'évaluation en lien avec l'objectif à atteindre, en préciser les modalités, les critères, et les conditions de réalisation.</p> <p>Maîtriser ces concepts et les mettre en application dans la séquence proposée.</p>
---	--

## 5. CONCLUSION GÉNÉRALE

Le jury félicite les candidats admis au CAPLP et au CAER.

Le jury a constaté, pour certains candidats, l'existence d'un décalage important entre les compétences mises en œuvre lors de l'épreuve d'admissibilité au travers du RAEP et leur réelle capacité à les mobiliser lors de l'épreuve d'admission pour l'élaboration d'une séquence ou d'une séance de qualité.

Le jury a apprécié, lors de l'épreuve d'admission, l'aisance en travaux pratiques, l'adaptabilité des candidats aux activités proposées, la pertinence de la proposition et son adéquation avec les objectifs de la formation envisagée, des exposés clairs et structurés, témoins d'une approche réfléchie des enseignements.

Les épreuves de ce concours interne prennent en compte, d'une part l'expérience professionnelle des candidats, et d'autres part leur capacité à analyser leur pratique. Elles permettent d'apprécier les aptitudes des candidats et évaluent des compétences qui doivent être celles de futurs enseignants : analyse et exploitation de situations, présentation synthétique, rigoureuse, convaincante et agréable des argumentations, adaptation aux situations de type professionnel, gestion du temps, qualité de l'écoute et réactivité ...

Le jury a apprécié les prestations des candidats qu'il se réjouit de compter bientôt comme futurs collègues.

**Le jury tient à remercier Madame le Proviseur et les personnels du lycée professionnel Renée Bonnet, pour l'accueil et l'aide efficace apportés tout au long de l'organisation et du déroulement de ce concours qui a eu lieu dans d'excellentes conditions.**