



Concours : CAPLP externe

Section : Hôtellerie-Restauration

Option : organisation et production culinaire

Session 2018

Rapport de jury présenté par : **Alain HENRIET**

Président du jury

SOMMAIRE

Introduction	3
1. Définition des épreuves	3
L'ADMISSIBILITÉ	3
1.1 Épreuve de technologie professionnelle	3
1.2 Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale en hôtellerie-restauration	3
L'ADMISSION	4
1.3 Épreuve de mise en situation professionnelle	4
1.4 Épreuve d'entretien à partir d'un dossier	4
2. Statistiques de la session 2018	6
2.1 Statistiques générales	6
2.2 Statistiques de l'admissibilité	6
2.3 Statistiques de l'admission	7
3. L'admissibilité : analyse de la session 2018	8
3.1 Remarques du jury relatives à la forme	8
3.2 Remarques du jury relatives au fond	8
3.3 Épreuve de technologie professionnelle	9
3.4 Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale	10
4. L'admission : analyse de la session 2018	14
4.1 Épreuve de dossier	14
4.2 Épreuve de mise en situation professionnelle	16
ANNEXE	Erreur ! Signet non défini.

INTRODUCTION

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

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

Remarques :

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

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

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

1. DÉFINITION DES ÉPREUVES

L'ADMISSIBILITÉ

Elle comprend 2 épreuves écrites :

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

1.1 ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

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

Durée : 5 heures

Coefficient : 2

1.2 ÉPREUVE D'ANALYSE ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET MANAGÉRIALE EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

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

Durée : 4 heures

Coefficient : 2

L'ADMISSION

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

1.3 ÉPREUVE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

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

L'épreuve comporte trois phases :

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

L'épreuve comporte des échanges en langue anglaise.

Coefficient : 5

1.4 ÉPREUVE D'ENTRETIEN À PARTIR D'UN DOSSIER

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

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

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

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

Durée de préparation : 2 heures

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

Coefficient

:

3

2. STATISTIQUES DE LA SESSION 2018

2.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES

	CAPLP	CAFEP (privé)
Nombre de postes ouverts à la session 2018	35	2
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admissibilité	135	27
Nombre de candidats admissibles	78	5
Barre d'admissibilité	9	12,6
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admission	66	5
Nombre de candidats admis	35	2
Barre	10,58	14,25

À noter que sur les candidats présents :

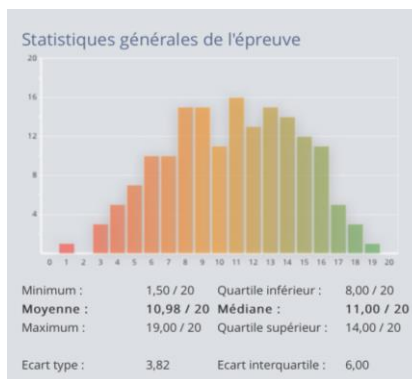
- plus de la moitié des candidats sont recrutés avec une expérience professionnelle d'au moins 5 ans ;
- 26 hommes admis (sur 48 présents aux épreuves orales) et 9 femmes admises (sur 19 présentes aux épreuves orales) ;
- l'année de naissance des candidats admis s'étale à peu près régulièrement entre 1963 et 1984.

L'écart relativement important entre le nombre d'admissibles et le nombre de présents à l'oral du CAPLP s'explique essentiellement par le choix des bi-admissibles au CAPET et au CAPLP de ne pas se présenter aux épreuves orales du CAPLP dès lors qu'ils avaient été déclarés admis au CAPET (les résultats de la session 2018 du CAPET dans cette option ayant été publiés avant le démarrage des épreuves d'admission du CAPLP).

2.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ (CAPLP+CAFEP)

Épreuve de technologie professionnelle

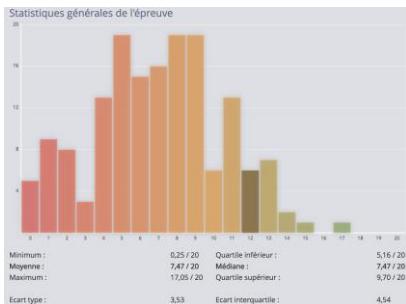
Moyenne générale :	10,98
Note la plus haute :	19
Note la plus basse :	1,50
Écart type :	3,82



Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale

(162 candidats ont composé)

Moyenne : 7,47
Note la plus haute : 17,05
Note la plus basse : 0,5
Écart type : 3,53



2.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

Mise en situation professionnelle

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	66	5
Moyenne	11,16	12,4
Ecart-type	4,1	4,73

Épreuve de dossier

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	67	5
Moyenne	9,69	12,6
Ecart-type	4,54	3,26

3. L'ADMISSIBILITÉ : ANALYSE DE LA SESSION 2018

Le sujet proposé à la session 2018 à chacune des deux épreuves d'admissibilité est diffusé sur le site « Devenir enseignant » du ministère de l'éducation nationale.

3.1 REMARQUES DU JURY RELATIVES À LA FORME

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

3.2 REMARQUES DU JURY RELATIVES AU FOND

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

3.3 ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Commentaires

- Le sujet a permis à un grand nombre de candidats de s'exprimer et d'exposer leurs connaissances technologiques et professionnelles au travers d'activités situées dans la réalité du métier de cuisinier.
- Une partie du travail est à concevoir par le candidat directement sur sa copie ce qui permet de vérifier de multiples compétences utiles au métier d'enseignant, notamment la capacité à rédiger, à structurer la copie, à concevoir des documents, des tableaux, des schémas.
- Les dossiers sont dans l'ensemble bien traités mais ne montrent parfois pas suffisamment la culture et la connaissance individuelle du candidat.
- Les candidats ont une bonne maîtrise des règles d'hygiène en vigueur et possèdent pour certains de bonnes connaissances technologiques et professionnelles.
- Mais la qualité rédactionnelle est trop souvent négligée par les candidats.

À partir des informations fournies et de ses connaissances, il était demandé au candidat de s'impliquer dans une logique décisionnelle et créative à caractère managérial, juridique et technologique autour de 3 missions. Le candidat doit utiliser les sources documentaires sans les paraphraser, il doit exercer son esprit synthétique.

- Mission 1 => l'activité sur la cuisine allégée a été traitée de manière satisfaisante dans l'ensemble ; toutefois les candidats peinent à structurer les éléments d'information à leur disposition sous forme de note de synthèse.
- Mission 2 => manque de connaissances portant sur les produits marqueurs, la gastronomie régionale. De plus, le jury a noté une prise en compte insuffisantes des contraintes du sujet afin de proposer des réponses adaptées, pertinentes, professionnelles et réalistes. Le jury attend aussi des propositions innovantes et créatives en lien avec les situations professionnelles proposées.
- Missions 3 => Bonne exploitation des documents proposés, mais la présentation des réponses ne prend pas toujours en compte les consignes de structuration (tableau, schéma, ...). Le jury observe également un manque de connaissances sur la réglementation en matière de sécurité (document unique).

Conseils aux candidats

Le jury :

- invite les candidats à mieux prendre en compte les contraintes posées dans les situations professionnelles du sujet. Les consignes doivent être lues avec attention afin d'éviter les hors-sujets.
- conseille aux candidats d'utiliser un brouillon pour certaines phases de réflexion.
- demande aux candidats de veiller à structurer leur réponse.

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

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

3.4 ÉPREUVE D'ANALYSE ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET MANAGERIALE

Commentaires

Dossier 1 - Étude financière « Analyser la gestion »

► Objectifs :

- Dégager les indicateurs d'activité et de résultat en valeur et adopter la démarche adéquate pour dégager les indicateurs d'activité et de résultat en %, le coût matières, les frais généraux, le coût d'occupation.
- Repérer les indicateurs représentatifs de la situation de l'entreprise, les analyser et identifier les raisons pouvant expliquer la valeur de ces indicateurs.
- Proposer des solutions pertinentes en adéquation avec les « anomalies » constatées.

► Supports :

Pour réaliser ce travail, le candidat dispose des comptes de résultat du restaurant et des chiffres moyens de la profession qu'il devait consulter et se servir de ses propres connaissances pour réaliser les calculs et conclure sur les performances de l'entreprise.

► Activités, observations et recommandations du jury :

<i>Activités demandées</i>	<i>Observations du jury</i>	<i>Copies valorisées</i>
1.1 Compléter le tableau de bord commercial et financier	Bien dans l'ensemble, cependant le calcul des frais généraux et du coût d'occupation a posé problème à certains candidats.	Candidat calculant l'ensemble des indicateurs et explicitant sa démarche.
1.2 Analyser les performances de l'entreprise à partir du tableau de bord commercial et financier et des données de la profession	Les indicateurs sont généralement tous repérés mais leur analyse est souvent incomplète et les raisons de leur évolution peu identifiées.	Candidat proposant une analyse structurée des 6 indicateurs représentatifs de la situation du restaurant en les comparant à l'année N-1 et aux normes de la profession. Il identifie les raisons permettant d'expliquer l'évolution de la valeur de ces indicateurs.
1.3 Proposer, en argumentant, des solutions adaptées à la situation	Une seule solution a été proposée au lieu des deux attendues.	Candidat rédigeant et structurant sa réponse en proposant deux solutions argumentées pour développer l'activité et contenir les charges.

Dossier 2 - Etude managériale « Manager autrement »

► Objectifs :

- Réaliser une analyse quantitative et comportementale de la cible, génération Y
- Caractériser des principes managériaux, vision horizontale, holocratie et être capable de transposer ces concepts à l'hôtellerie-restauration.

► Supports :

Pour réaliser ce travail, le candidat dispose d'une documentation qu'il devait consulter et se servir de ses propres connaissances en matière managériale.

► **Activités, observations et recommandations du jury :**

<i>Activités demandées</i>	<i>Observations du jury</i>	<i>Copies valorisées</i>
2.1 Présenter une analyse structurée de la génération Y face aux éléments qui ont influencé les modes de vie de cette génération	Analyse quantitative souvent absente, le lien des éléments avec les comportements professionnels est rarement formulé par les candidats.	Candidat présentant une analyse quantitative après avoir défini la cible « génération Y ». Il identifie les éléments qui ont structuré leur vie et y associe leurs comportements tant sur un plan personnel que professionnel.
2.2 Indiquer si la vision horizontale peut être appliquée dans le secteur de l'hôtellerie restauration	La notion de vision horizontale est mal maîtrisée et la transposition à l'hôtellerie-restauration mal comprise. La transposition verticale est très rarement abordée.	Candidat caractérisant la notion de vision horizontale et la comparant à l'approche verticale. Il transpose cette vision à l'hôtellerie-restauration en argumentant ses propos.
2.3 Présenter l'intérêt pour le restaurant de la mise en place d'une organisation fondée sur l'holocratie	Défaut de caractérisation de l'holocratie, les candidats se sont contentés d'énoncer l'intérêt de cette forme de management pour le restaurant.	Candidat caractérisant l'holocratie et présentant au moins trois intérêts de mise en œuvre de ce mode de management pour le restaurant.

Dossier 3 : Étude économique et juridique « Motiver le personnel et financer l'entreprise »

► **Objectifs :**

- Caractériser un mode de gouvernance et une construction juridique et être capable de les transposer à l'hôtellerie-restauration.
- Analyser les modes de financement des investissements et proposer les plus adaptés à la situation.
- Rédiger une note d'aide à la prise de décision.

► **Supports :**

Pour réaliser ce travail, le candidat dispose d'une documentation qu'il devait consulter et se servir de ses propres connaissances en matière économique, juridique et managériale.

► **Activités, observations et recommandations du jury :**

<i>Activités demandées</i>	<i>Observations du jury</i>	<i>Copies valorisées</i>
3.1 Caractériser le mode de gouvernance actuel du restaurant	Le mode de gouvernance est souvent identifié mais la justification reste incomplète.	Candidat ayant identifié le mode de gouvernance capitalistique et justifié ses propos.
3.2 Présenter, sous la forme d'un tableau, les grandes caractéristiques d'une SCOP	Bien maîtrisé.	Candidat présentant sous la forme d'un tableau 6 caractéristiques d'une SCOP en utilisant un vocabulaire juridique.
3.3 Présenter l'intérêt et les limites	Mauvaise interprétation de la	Candidat ayant dégagé au moins deux

de cette construction juridique	question, les candidats se sont limités à la SCOP sans évoqués la SCI.	intérêts et deux limites de cette construction juridique.
<i>Activités demandées</i>	<i>Observations du jury</i>	<i>Copies valorisées</i>
3.4 Indiquer en quoi la création d'une SCOP peut être une solution au développement de la motivation du personnel	Bien maîtrisé dans l'ensemble.	Candidat proposant trois arguments permettant de motiver le personnel grâce à la SCOP en les justifiant.
3.5 Présenter, sous forme d'un schéma synoptique, les grands principes du <i>crowdfunding</i> ainsi que les avantages et les limites pour l'entreprise de ce type de financement par rapport à un emprunt bancaire classique.	Le principe est rarement défini, le schéma synoptique est souvent très confus.	Le candidat identifiant, dans un schéma clair, les grands principes du crowdfunding et présentant trois avantages et trois limites de ce type de financement en le comparant à un emprunt bancaire classique.
3.6 Exposer dans une note d'une douzaine de lignes, à l'attention d'Arthur, votre avis argumenté sur les solutions à retenir par rapport à la motivation du personnel et au financement de l'entreprise	Le formalisme de la note n'est pas respecté ; néanmoins, un avis structuré et alimenté a été formulé. Peu de candidats ont compris que ce travail était un travail de synthèse. Par conséquent, certains ne font pas référence au dossier documentaire (SCOP, holocratie, mode de financement des investissements...)	Le candidat donnant son avis argumenté, sous la forme d'une note structurée dans un langage adapté.

Conseils aux candidats

Le jury recommande aux candidats une lecture préalable rapide de l'ensemble du sujet. Le sujet est une étude de cas dont l'ensemble des informations coexistent dans une approche globale, cohérente et progressive. De la compréhension de cette cohérence et de la logique du cas d'entreprise dépend la capacité à répondre de façon claire et pertinente aux questions des différents dossiers.

Il convient de :

- Lire le sujet dans sa globalité afin de comprendre la situation d'entreprise et d'intégrer sa logique.
- Travailler la maîtrise des concepts de base afin de pouvoir les transposer de façon concrète et pertinente.
- Disposer d'une culture hôtelière précise et actualisée.
- Respecter les consignes.
- Argumenter et justifier ses propos.
- S'entraîner à être synthétique, précis et à se centrer sur l'essentiel.

► **Sur la forme**

- Faire des efforts d'écriture (être lisible), de présentation, d'expression (orthographe, grammaire, syntaxe).
- Se dispenser d'expressions familières, populaires, voire de lyrisme, non adaptés à un concours de recrutement d'enseignants.
- Proscrire les sigles et les abréviations.
- Éviter d'utiliser plusieurs couleurs ou d'écrire au crayon à papier.
- Inscrire le numéro de chaque dossier traité sur sa copie ainsi que les numéros des questions (en revanche, il est inopportun de recopier les questions).
- Être rigoureux et structuré en évitant de disperser les réponses d'un même dossier sur l'ensemble de la copie.
- Présenter les données chiffrées ou de comparaison dans des tableaux structurés et cohérents.
- Utiliser des schémas quand la réponse à apporter le permet.

- Penser à aérer les réponses en sautant des lignes (prévoir des paragraphes).
- Respecter le formalisme exigé par la question : schéma, tableau, note...

► **Sur le fond**

- Définir la notion ou le concept avant de répondre à la question.
- Ne pas répondre à une question où il faut prendre une décision en présentant un catalogue de solutions.
- Utiliser l'annexe comme un support à la réflexion en évitant la paraphrase du document fourni.
- Illustrer ou étayer la réponse par des exemples et/ou des connaissances professionnelles.
- Avoir une bonne maîtrise des éléments d'économie, de droit et de management des entreprises figurant au programme.
- Veiller à la pertinence des réponses et à leur cohérence par rapport au contexte du cas.
- Argumenter et justifier toute réponse.
- Prendre en compte les évolutions sociétales.

4. L'ADMISSION : ANALYSE DE LA SESSION 2018

4.1 ÉPREUVE SUR DOSSIER

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

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

4.1.1 CONSEILS ET PRÉCONISATIONS CONCERNANT LE DOSSIER

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

Le jury tient à valoriser les dossiers qui présentent :

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

Le jury a regretté :

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

Rappel sur la construction du dossier

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

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

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

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

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

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

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

4.1.2 CONSEILS ET PRÉCONISATIONS CONCERNANT L'ENTRETIEN**Le candidat est invité à :**

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

Le jury tient à valoriser les candidats qui, à travers leur prestation :

- s'illustrent par une aisance dans la communication et les échanges avec le jury,

- font preuve d'humilité et de qualités humaines,
- sont convaincants, authentiques et dynamiques,
- **attestent d'une préparation rigoureuse de l'épreuve et d'une bonne connaissance du secteur de la restauration, du métier d'enseignant et du système éducatif,**
- démontrent des capacités d'analyse, d'écoute, de communication et d'argumentation,
- illustrent leurs réponses d'exemples professionnels précis.

Le jury regrette :

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

Quelques sites sont à privilégier :

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

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

4.2 ÉPREUVE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

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

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

4.2.1 PRÉSENTATION DES PHASES DE L'ÉPREUVE ET PRÉCONISATIONS

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

Exemple de mise en place poste de base par candidat :			
3 planches à découper	1 sauteuse	1 sautoir	2 poêles
6 plaques à débarrasser	2 rondeaux bas	2 rondeaux hauts	3 bahuts
3 calottes	3 culs de poule	1 louche	1 mandoline
1 pochon	1 écumoire	1 araignée	1 spatule à réduction
1 tamis	1 moulin à légume	1 chinois	1 chinois étamine
1 série de russes (4 tailles)	2 plaques à rôtir	2 plaques à pâtisserie	1 rouleau pâtisserie
1 brosse à farine			
Matériel électroportatif disponible pour 2 candidats :			
1 balance	1 mixeur plongeant	1 batteur	1 cutter
1 thermomètre électronique			

Consommables :			
Papier film	Papier sulfurisé	Papier aluminium	Papier absorbant
Plots ou pois de cuisson	Gants jetables	Poches à douille jetables	Ficelle de cuisine
3 lavettes	3 torchons	3 verres jetables	1 bouteille d'eau
Exemple de matériel à amener par le candidat :			
1 balance	1 thermomètre sonde	1 mallette professionnelle (couteaux, ciseaux, douilles, aiguille à brider....)	1 tenue professionnelle de couleur blanche 1 toque
Matériel proscrit pour l'épreuve			
Tout matériel spécifique non cité plus haut	Les supports ou contenants de dressage	Les supports de cuisson	

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

Phase 1 : conception de la séance pédagogique - durée : 1h30

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

Cette première phase consiste à concevoir des documents pédagogiques, didactiques et techniques à partir de :

- un poste informatique doté de la version PACKOFFICE – Excel et Word – LIBRE OFFICE – OPEN OFFICE ;
- un sujet en format papier présentant le déroulement horaire de l'épreuve, les consignes, les tâches à réaliser, la fiche technique imposée, la technique à mettre en œuvre sous l'angle de la démarche expérimentale et la fiche récapitulative de matière d'œuvre ; le sujet propose également un niveau de classe à partir duquel le candidat fonde sa démarche pédagogique. Les sujets étant réalisés longtemps à l'avance dans un cycle de validation complexe, le niveau de classe n'est pas obligatoirement en correspondance avec le niveau de classe des élèves qui l'accompagnent pendant l'épreuve. En tout état de cause, le candidat doit se référer au niveau de classe précisé dans le sujet ;
- une clé USB comprenant des référentiels de certification des diplômes préparés dans la voie professionnelle (baccalauréat professionnel cuisine, CAP cuisine), un exemple de fiche d'intention pédagogique vierge, des exemples de fiches techniques (pour le plat libre), un exemple de fiche de dégustation, un exemple de fiche de démarche expérimentale, un document pour guider le candidat dans la réalisation du bilan de la prestation.

Remarques : l'accès à internet n'est pas possible. Aucun vidéo-projecteur n'est mis à disposition. Aucun document personnel n'est autorisé. La salle informatique est dotée d'imprimantes en réseau – il est essentiel que le candidat indique son numéro de poste de travail (tiré préalablement au sort).

Le jury souligne les points positifs observés :

- la qualité d'écoute et le respect des consignes écrites ;
- le respect des consignes données à l'accueil ;
- la rédaction des documents attendus par le jury ;
- la qualité des travaux pédagogiques fournis par certains candidats ;
- la maîtrise par certains candidats de l'outil informatique ;
- la structuration des documents pédagogiques, la présentation par certains candidats d'un document supplémentaires à ceux attendus (grille d'auto-évaluation, contrat de formation...) ;
- la prise en compte du niveau de classe des élèves dans la démarche pédagogique proposée ;
- le positionnement d'objectifs par compétences en relation avec le référentiel.

Le jury propose des axes d'amélioration :

- l'ensemble du sujet doit être lu avec attention afin de bien prendre en compte toutes les contraintes ;
- la connaissance de l'outil informatique doit être plus approfondie (utilisation du PackOffice) ;
- la fiche d'intention pédagogique doit être claire et structurée ; il est souhaitable de choisir un des deux supports proposés ;
- le choix du thème et les objectifs de la séance doivent être clairement définis ;
- le candidat doit faire preuve de plus de réalisme et de pragmatisme dans le découpage horaire de la fiche d'intention pédagogique ;
- des garnitures correspondant aux tendances culinaires du moment en veillant à la faisabilité des recettes ;
- le candidat doit également veiller à optimiser les denrées du panier ;
- le vocabulaire doit être professionnel et technique sur tous les documents didactiques ;
- l'intitulé de la recette concernant la fiche technique créative doit respecter les codes et usages professionnels ;
- le jury doit retrouver une réelle corrélation entre les documents écrits et la réalisation pratique ;
- un document ou une démarche d'évaluation peut être proposé en complément (tableau, quizz, auto-évaluation...).

Le jury conseille de respecter les modalités suivantes :

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

Nota : tous les documents sont récupérés par le jury à la fin de l'épreuve.

Phase 2 : réalisation de la séance pédagogique - durée : 4 h 00

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

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

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

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

Le candidat met en œuvre et anime la séance pédagogique en présence des membres du jury et des élèves. Il est chargé d'organiser la production ainsi que le dressage des plats en respectant cette démarche. Les horaires de dressage des préparations ne sont pas imposés, ils sont laissés à la libre appréciation du candidat. **Les productions culinaires doivent être mise à disposition du jury pour dégustation.** Le jury contrôle ainsi les qualités gustatives, organoleptiques et commerciales des productions. Le candidat gère cette mise à disposition à son gré. **Les plats ne**

seront pas dégustés par le jury au cours des 15 dernières minutes de l'épreuve, le jury considérant que cette dernière phase doit être dédiée aux rituels de fin d'épreuve (synthèse, évaluation...) et à la remise en état des locaux.

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

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

Le jury souligne les points positifs observés :

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

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

Le jury propose des axes d'amélioration

- En matière d'organisation et de communication :

- le candidat est acteur de la production et doit impérativement démontrer ses compétences techniques. Il ne doit pas se contenter d'observer les élèves ;
- dès le début de la séance, le candidat doit impulser un rythme de travail dynamique aux élèves ;
- le candidat ne doit pas confondre le niveau de classe réel des élèves et celui imposé par le sujet ;
- pendant la séance, les jeunes doivent être considérés comme des « élèves » et non comme des « commis » ;
- Il est conseillé de ne pas laisser les élèves inactifs pendant la réalisation du tableau ;
- **le candidat doit impérativement respecter les contraintes horaires de l'épreuve en intégrant les différentes phases d'une démarche pédagogique** (lancement et déroulement de la séance, dressage, dégustation, synthèse, évaluation et remise en état des locaux), l'ordre chronologique reste à l'appréciation du candidat ;
- il est rappelé que le candidat n'a pas de production avec un service, il est libre d'envoyer ses plats à tout moment pendant l'épreuve ;
- la prise de notes par les élèves est vivement conseillée sur les supports prévus par le candidat ;
- la phase de dégustation pédagogique doit être menée de manière pertinente et doit favoriser l'échange avec les élèves ;
- le candidat doit communiquer de manière professionnelle et bannir le langage familier ;
- le candidat doit positionner le ton de sa voix en fonction de l'environnement et des élèves ;
- le candidat ne doit pas monopoliser les temps de parole ;
- le candidat doit adopter une attitude permettant d'évaluer son rayonnement et son dynamisme ;

- le jury constate que le tableau est dans l'ensemble exploité, mais les repères (organisation, recettes, objectifs, ordonnancement dans le temps...) n'apparaissent pas toujours clairement. Il peut également être abondé au cours de l'épreuve avec les élèves ;
- tout problème rencontré au cours de la séance est à signaler auprès des membres du jury (denrées, matériels, élèves,) ;
- la synthèse de fin de séance proposée par le candidat doit permettre de démontrer ses capacités d'analyse et d'évaluation avec les élèves ; elle est malheureusement parfois occultée par manque de temps.

- **En matière de pratique professionnelle :**

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

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

- la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité doit davantage être respectée jusqu'à la fin de la séance (l'utilisation de cuillères jetables pour les dégustations est conseillée) ;
- le candidat vérifie le panier de marchandises en entrant dans la cuisine et gère les produits non sélectionnés (produits filmés et étiquetés, stockage réglementaire...)
- le candidat doit stocker de façon réglementaire les denrées ;
- les produits non utilisés durant la production doivent être rendu au jury ;
- le candidat apportera une attention particulière à sa tenue professionnelle, complète et conforme aux exigences de la profession ;
- le candidat doit intégrer des notions de développement durable dans ses pratiques en maîtrisant les utilisations des différents fluides ;
- le candidat est garant de la sécurité des élèves tout au long de la séance ;
- le candidat doit veiller à ce que les élèves utilisent avec précaution les ustensiles très coupants (désosseur, feuille, ...), et doit se réserver l'utilisation de mandolines japonaises (trop dangereuses par rapport aux élèves).

Phase 3 : entretien - durée : 20 min

Cette troisième phase d'une durée de 20 minutes se déroule en deux temps.

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

Dans un deuxième temps, il répond aux questions du jury durant 10 à 15 minutes environ. Au cours de l'entretien, les membres du jury procéderont à un échange de quelques minutes en langue anglaise

Le jury souligne les points positifs observés :

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

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

Le jury propose des axes d'amélioration :

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

Le jury conseille de respecter les modalités suivantes :

- la maîtrise des compétences de communication (verbales, non-verbales) concourt à la réussite de l'entretien ;
- l'écoute des conseils formulés par les membres du jury ;
- une attitude favorable à l'échange et à la communication doit être adoptée. Le candidat doit également se tenir informé des évolutions culturelles et technologiques du secteur de la restauration ;
- il est vivement conseillé d'utiliser la fiche « bilan de la prestation » comme support de l'entretien.

4.2.2 SYNTHÈSE

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

La volonté du candidat à devenir enseignant se traduit par :

- une capacité d'écoute, d'analyse et d'auto-évaluation ;
- une connaissance des élèves et des processus d'apprentissage ;
- une prise en compte de la diversité des élèves ;
- une maîtrise des techniques de base de la cuisine et de la pâtisserie ;

- une capacité d'organisation de son travail et celle de ses élèves ;
- une capacité à partager des connaissances ;
- des compétences en communication et animation ;
- un savoir-être conforme aux exigences de la profession ;
- une veille technologique permettant l'actualisation des savoirs et compétences à transmettre.

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

Annexe : exemple de sujet de mise en situation professionnelle

Sujet

1

session

2018

CONCOURS EXTERNE

Conception :

Vous êtes affecté(e) dans un établissement scolaire en qualité de remplaçant(e). Vous avez en charge une classe de :

Première bac professionnel cuisine

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

- Tarte orange cardamome meringuée
- Carré d'agneau, deux garnitures dont une à base de pomme de terre, un jus ou une sauce d'accompagnement

1 - Dans le déroulement de la séance, vous devez impérativement procéder vous-même à la démonstration technique suivante :

➔ Habiller un carré

2 - Vous devez également procéder à une démonstration technique en mettant en œuvre une démarche expérimentale portant sur :

➔ L'analyse comparative des différentes meringues

Vous disposez de :

- un panier de denrées pour les deux plats,
- une fiche de dégustation vierge,
- une fiche technique complète et imposée,
- une fiche technique à compléter,
- une fiche d'intention pédagogique à compléter,
- une fiche de démarche expérimentale,
- des référentiels de CAP CUISINE et BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Réalisation :

Vous devez en présence d'élève(s) :

- mettre en œuvre et animer la séance,
- produire les plats,
- dresser les productions,
- réaliser et animer une dégustation,
- conduire une synthèse de la séance.

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

Exposé et entretien :

Consécutivement à la phase de réalisation, l'épreuve se déroulera en tenue professionnelle.

Le candidat doit justifier ses choix pédagogiques et didactiques (05 minutes).

Dans un deuxième temps (15 minutes), il répond au questionnement du jury (une partie de l'entretien s'effectue en anglais).

FICHE TECHNIQUE IMPOSÉE			SUJET n°	1
INTITULÉ			Nombre de couvert(s) :	8
Tarte orange cardamome meringuée				
DENRÉES	Unité	Quantité	TECHNIQUES	
Pâte sucrée			Réaliser la pâte sucrée	
beurre doux	Kg	0,150	réserver	
farine type 45	Kg	0,250	abaissier la pâte	
œuf	Pièce	1	foncer les cercles (1 pour 4 et 4 individuels)	
sel fin	PM		cuire à blanc les fonds de tarte	
sucre glace	Kg	0,100		
vanille extrait	PM			
Appareil à l'orange			Réaliser l'appareil à l'orange	
beurre doux	Kg	0,100	porter à ébullition le jus d'orange et les 2/3 du sucre	
cardamome graine	Kg	0,002	porter à ébullition la crème	
crème liquide 35%MG	Litre	0,20	infuser avec la cardamome	
œuf	Pièce	3	blanchir les œufs, les jaunes et le sucre restant	
œuf jaune	Pièce	3	ajouter la poudre à crème	
orange jus type pulco	Litre	0,30	verser le jus d'orange et la crème	
poudre à crème à chaud	Kg	0,025	porter à ébullition, passer au chinois	
sucre semoule	Kg	0,150	ajouter le beurre en parcelles	
orange	Kg	0,400	réserver	
Meringue italienne				
eau	Litre	0,08	Garnir les fonds de tarte	
œuf blanc pasteurisé	Kg	0,120		
sucre semoule	Kg	0,240	Réaliser la meringue italienne et décorer les tartes	
			Dresser	

SUJET n°				1
FICHE DE MATIÈRE D'OEUVRE				
CONCOURS CAPLP EXTERNE				
DENRÉES	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Montant total H T
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles				
carré d'agneau (8 côtes premières)	Kg	1,400	15,30 €	21,42 €
Produits laitiers - Ovoproduits				
beurre doux	Kg	0,500	5,00 €	2,50 €
crème liquide liquide 35%MG	Litre	0,50	2,35 €	1,18 €
emmental râpé	Kg	0,100	9,20 €	0,92 €
lait demi écrémé	Litre	0,50	1,60 €	0,80 €
œuf	Pièce	15	0,15 €	2,25 €
œuf blanc pasteurisé	Litre	0,50	4,22 €	2,11 €
Produits surgelés - Produits PAI				
carotte galet purée	Kg	0,400	2,54 €	1,02 €
céleri rave galet purée	Kg	0,200	1,03 €	0,21 €
Légumes - Fruits - Herbes				
ail	Kg	0,100	2,30 €	0,23 €
courgette	Kg	0,500	1,27 €	0,64 €
coriandre	Botte	0,125	1,47 €	0,18 €
oignon gros	Kg	0,100	1,10 €	0,11 €
persil plat	Botte	0,5	0,74 €	0,37 €
pomme de terre BF15	Kg	1	0,75 €	0,75 €
orange	Kg	0,400	2,30 €	0,92 €
tomate moyenne	Kg	0,200	3,20 €	0,64 €
Produits d'épicerie				
agneau jus déshydraté	Kg	0,050	12,40 €	0,62 €
cardamome graine	kg	0,002	9,00 €	0,02 €
chapelure blonde fine	Kg	0,200	0,98 €	0,20 €
farine type 45	Kg	0,500	0,90 €	0,45 €
huile d'arachide	Litre	0,50	3,71 €	1,86 €
huile d'olive	Litre	0,25	6,00 €	1,50 €
miel toutes fleurs	Kg	0,050	7,20 €	0,36 €
olive noire dénoyautée	Kg	0,050	8,20 €	0,41 €
orange jus type pulco	Litre	0,30	4,57 €	1,37 €
poudre à crème à chaud	Kg	0,050	8,20 €	0,41 €
sucre glace	Kg	0,125	3,57 €	0,45 €
sucre semoule	Kg	0,500	2,00 €	1,00 €
tomate concentrée	Kg	0,020	9,00 €	0,18 €
vanille extrait ou arôme liquide	PM			
Mise en place centre d'examen - Produits divers				
bille ou pois de cuisson	PM			
cercle à tarte Ø 20 cm	Pièce	1		
cercle à tarte Ø 8 cm	Pièce	4		
poche sous-vide	Pièce	2		
sel fin, sel gros, poivre blanc moulu	PM			
thym frais et laurier	PM			
				45,05 €