



**MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE,  
DE LA JEUNESSE  
ET DES SPORTS**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## **Rapport du jury**

**Concours** : CAPET et CAFEP externe

**Section** : Hôtellerie - Restauration

**Option** : Sciences et technologies culinaires

**Session 2020**

Rapport de jury présenté par : **Miriam BÉNAC** - Présidente du jury  
Inspectrice générale de l'Éducation du sport et de la  
recherche

# SOMMAIRE DU RAPPORT DE JURY

<b>Préambule du directoire</b>	<b>3</b>
<b>1. Épreuves d'admissibilité</b>	<b>4</b>
1.1 Composition de sciences et technologies culinaires	
1.2.1. Éléments statistiques	
1.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
1.2.3. Finalités de l'épreuve	
1.2.4. Rappel du programme de l'épreuve	
1.2.5. Analyse du sujet de la session 2020	
1.2.6. Commentaires du jury	
1.2.7. Conseils aux candidats	
1.2 Composition de sciences de gestion et management hôtelier	
1.2.1 Éléments statistiques	
1.2.2 Finalités de l'épreuve	
1.2.3 Rappel de la définition de l'épreuve	
1.2.4 Rappel du programme de l'épreuve	
1.2.5 Analyse du sujet de la session 2020	
1.2.6 Commentaires du jury	
1.2.7 Conseils aux candidats	
<b>2 Épreuve d'admission</b>	<b>12</b>
2.1 Épreuve d'entretien à partir d'un dossier	
2.1.1 Éléments statistiques	
2.1.2 Rappel de la définition de l'épreuve	
2.1.3 Finalités de l'épreuve	
2.1.4 Commentaires du jury	
2.1.5 Conseils aux candidats	
<b>Annexes :</b>	
<b>1. Exemples de sujets de l'épreuve d'entretien à partir d'un dossier</b>	<b>17</b>

## Préambule du directoire

Ce rapport du jury du CAPET externe Hôtellerie-Restaurant, pour la session 2020, a pour finalité de présenter le concours et les épreuves définis par l'arrêté du 19 avril 2013, afin d'aider au mieux les candidats qui souhaitent s'engager par cette voie dans le métier de professeur de Sciences et Technologies Culinaires. Il s'adresse également aux candidats qui ont subi les épreuves du concours à la session 2020 et qui n'ont pas été admis. Nous souhaitons à toutes et tous une bonne préparation et de la persévérance afin de réussir ce concours exigeant qui ouvre sur un métier passionnant.

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

Le contexte sanitaire lié à la Covid19 a contraint la session 2020 à se dérouler dans des conditions exceptionnelles, induisant notamment l'annulation de l'une des deux épreuves d'admission (la mise en situation professionnelle). Dès lors, le rapport de jury de la session 2020 ne porte que sur les épreuves écrites et sur l'épreuve sur dossier. Le jury engage tous les candidats qui souhaitent préparer le concours ainsi que les formateurs à se reporter au rapport de jury de la session 2019 pour prendre connaissance des attendus et des conseils liés à la préparation et au déroulement de l'épreuve de mise en situation professionnelle.

La série technologique hôtelière a été renouvelée. La première session du baccalauréat STHR a eu lieu en 2018. La refonte des BTS du secteur a conduit à la mise en œuvre à la rentrée 2018 des nouveaux BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR), poursuites d'études naturelles pour les bacheliers technologiques dans l'enseignement supérieur. Les candidats et leurs formateurs sont invités à consulter les programmes et ressources d'accompagnement sur le site Eduscol afin d'être au plus près des évolutions attendues par ces réformes.

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

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

# 1. Épreuves d'admissibilité

Nombre de postes ouverts au concours :

- CAPET : 7
- CAFEP : 1

Nombre de candidats ayant composé aux deux épreuves

- Capet : 30 (5à inscrits)
- Cafep : 3 (7 inscrits)

Barre d'admissibilité (Capet) : 10,2 / 20

Aucun admissible au Cafep

## 1.1. Composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (option : Sciences et technologies culinaires)

### 1.1.1 Éléments statistiques

57 candidats se sont inscrits, 33 d'entre eux ont composé.

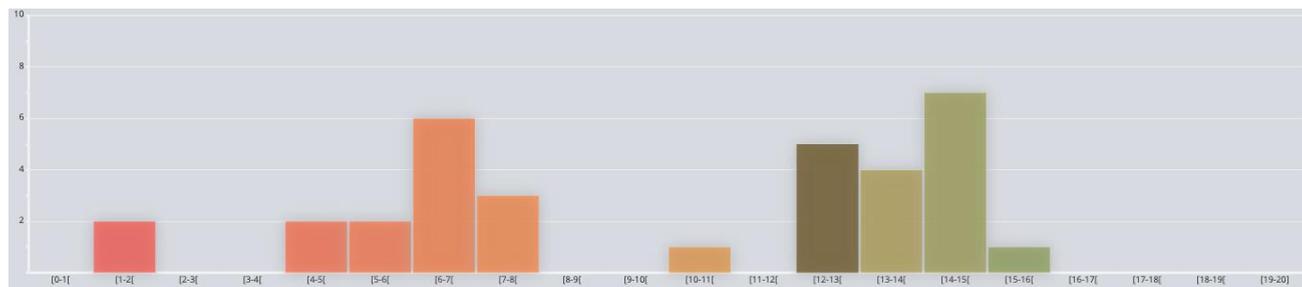
La moyenne de l'épreuve est de 9.90/20 ; l'écart-type de 4,24

18 copies ont obtenu une note supérieure à 10 dont 17 supérieures à 12/20.

8 copies ont obtenu une note supérieure à 14.

Note maximale : 15,85/20

Note minimale : 1,8/20



### 1.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

L'épreuve consiste en l'exploitation scientifique et technologique de situations d'organisation relevant du secteur de l'hôtellerie-restauration, décrites à l'aide d'une documentation, dont une partie peut être rédigée en langue anglaise. Le sujet de l'épreuve est spécifique à l'option choisie.

Durée : cinq heures ; coefficient 2.

### **1.1.3. Finalités de l'épreuve**

Parmi les deux épreuves écrites du concours externe, l'épreuve de composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration dans l'option sciences et technologies culinaires vise à :

- maîtriser les connaissances, les outils et les démarches adaptés à l'enseignement de la spécialité ;
- mettre ces connaissances, outils et démarches en perspective dans le cadre d'un exercice comportant des aspects pratiques, et manifester un recul critique vis-à-vis de leur mise en œuvre ;
- utiliser les modes d'expression propres à l'option dans la spécialité et présenter une maîtrise avérée de la langue française dans le cadre d'une expression écrite ;
- vérifier les capacités à exploiter la documentation, produire un point de vue argumenté en phase avec l'actualité du secteur.
- 

### **1.1.4. Rappel du programme de l'épreuve**

Le programme de référence de chacune des épreuves du concours est celui en vigueur au 1er janvier de l'année du concours. Les textes législatifs et réglementaires de référence sont ceux en vigueur au 31 décembre de l'année précédant celle du concours.

La composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration dans l'option sciences et technologies culinaires (STC) s'appuie sur :

- Le programme de sciences et technologies culinaires du baccalauréat technologique STHR, traité au niveau M1.
- Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans le référentiel du BTS « Management en Hôtellerie Restauration », traités au niveau M1.
- S'y ajoutent les thématiques suivantes traitées au niveau M1 :
  - histoire et cultures culinaires françaises et étrangères ;
  - évolution des concepts français et internationaux de production culinaire : connaissance et mise en œuvre ;
  - développement durable et démarche de qualité appliqués à la cuisine ;
  - connaissance des denrées, des produits, de leur transformation et de leur conservation ;
  - sciences et technologies culinaires :
    - connaissance des matériels, des produits, des contraintes spécifiques à la production culinaire ;
    - connaissance de la réglementation spécifique à la production culinaire ;
    - produits, matériels, personnel de production ;
    - système d'information et liens avec les autres services ;

- ingénierie culinaire ;
  - arts et techniques culinaires ;
  - management d'une brigade ;
  - systèmes d'information et de gestion appliqués à la cuisine ;
  - didactique et pédagogie des enseignements culinaires préparant aux diplômes de la voie technologique.
- Anglais, langue vivante étrangère professionnelle
    - langue professionnelle en hôtellerie et restauration ;
    - protocole des affaires, codes et usages culturels.
- Sciences de l'alimentation, hygiène et sécurité alimentaire
    - alimentation : des aliments aux phénomènes physico-chimiques liés à leurs transformations ;
    - nutrition : perception sensorielle, équilibre nutritionnel des aliments, équilibre alimentaire, intolérances et allergies et leurs préventions ;
    - sécurité alimentaire : microbiologie, parasitologie et toxicologie alimentaires, qualité microbiologique des aliments...
    - hygiène et sécurité sanitaire : fluides, équipements et aménagement des locaux.

#### **1.1.5. Analyse du sujet de la session 2020**

Le thème de la composition portait sur la conception d'un restaurant bistrannique végétarien au sein de la ville de Bordeaux en distribution sur place et à emporter.

Le sujet comprenait un dossier documentaire permettant de se questionner sur le végétarisme et le développement des restaurants végétariens, sur le gaspillage alimentaire, comme sur les matériaux innovants.

Le sujet permettait de vérifier les connaissances :

- en technologie des concepts de restauration avec la définition du futur concept ;
- en ingénierie de restauration en réfléchissant au futur système de production et de distribution ;
- professionnelles et personnelles autour des produits végétariens de saison et du terroir aquitain permettant la conception de propositions commerciales en adéquation avec le concept proposé et ses contraintes économiques ;
- en optimisation de l'outil de production en réfléchissant aux règles d'implantation et en choisissant un équipement innovant ;
- éthiques en proposant des solutions permettant de réduire l'empreinte écologique d'un restaurant ;

- sociales en proposant des pistes de réflexion permettant d'améliorer le bien-être des salariés.

Le sujet est accessible à l'adresse suivante :

<http://media.devenirenseignant.gouv.fr/>

### **1.1.6. Commentaires du jury**

Le sujet présenté permettait au candidat de valoriser ses connaissances techniques, scientifiques et professionnelles ainsi que ses qualités rédactionnelles et de synthèse au travers d'une mise en situation concrète. Dans le contexte et le dossier documentaire, de nombreuses informations nécessaires au développement du sujet étaient présentes.

Les candidats devaient ainsi utiliser leurs connaissances et les adapter au contexte professionnel. Il est important de traiter la totalité des dossiers.

Les candidats devaient prendre en compte les contraintes de temps pour traiter les différents dossiers. Une approche plus globale pouvait permettre au candidat de prendre le recul nécessaire par rapport au contexte global du sujet.

### **Constat général**

Sur le fond, le jury regrette le manque de méthode, de recul et de réalisme des candidats. Les candidats ne prennent que rarement connaissance de l'ensemble du sujet et de la base documentaire avant de commencer à traiter le sujet.

Les réponses de certains candidats attestent d'un manque de connaissances technologiques, professionnelles et personnelles. Le traitement des dossiers et les réponses aux questions sont souvent trop succincts, courts et injustifiés. Il semble important de donner du sens aux réponses élaborées. Les réponses ne tiennent pas compte du contexte ; elles restent bien souvent très généralistes et universelles.

Sur la forme, les copies révèlent trop souvent de grandes difficultés rédactionnelles et une maîtrise aléatoire de la langue française. La mauvaise syntaxe et l'orthographe pénalisent trop souvent les candidats. L'absence d'introduction et de conclusion avant et après chaque dossier est regrettable. Les dossiers ne sont pas liés les uns aux autres et les copies ne mettent pas en évidence la problématique d'ensemble et donc le sens de l'étude proposée.

Le jury souhaite porter à la connaissance des futurs candidats les remarques suivantes :

- Les meilleures copies permettent de révéler une bonne connaissance technologique et professionnelle en restauration. Elles mettent en évidence une culture professionnelle, des qualités rédactionnelles et un esprit de synthèse intéressant.
- Parmi les points forts, le jury a retenu que les candidats ont plutôt bien maîtrisé le dossier 4 (Responsabilité sociale et environnementale de l'entreprise) en prenant appui sur la base documentaire fournie.
- Les moins bonnes copies sont le reflet d'une mauvaise lecture du sujet, du contexte, de la base documentaire et d'un manque de connaissances professionnelles et technologiques.

### **1.1.7. Conseils aux candidats**

Le métier d'enseignant en Sciences et Technologie Culinaire requiert des aptitudes rédactionnelles, des capacités à s'exprimer clairement et précisément.

Sur le fond, il convient de :

- lire le sujet dans sa globalité avant de composer ;
- analyser méthodiquement le contexte et la base documentaire afin de mieux appréhender le sujet dans son ensemble ;
- repérer les points importants permettant de préciser et d'appuyer certaines réponses ;
- connaître l'architecture des systèmes de production et des concepts de distribution ;
- mettre à profit ses connaissances technologiques et d'ingénierie. Ne pas hésiter à donner des exemples pour préciser ces réponses ;
- faire preuve d'une ouverture d'esprit sur la restauration actuelle et les dernières tendances ;
- développer, argumenter, justifier et structurer les réponses en s'appuyant sur les bases documentaires, mais aussi sur ses connaissances ;
- utiliser un vocabulaire professionnel juste et précis notamment dans les descriptifs techniques et les recettes ;
- prouver au jury que l'on a des connaissances et e l'on sait les transférer dans n'importe quel contexte.

Sur la forme, il convient de :

- apporter un soin à la copie en écrivant proprement et lisiblement ;
- faire preuve de méthode et de rigueur en étant soigneux dans chaque réponse et en prenant soin de développer ses écrits pour montrer l'ensemble de ses connaissances ;
- réaliser des tableaux et des schémas si nécessaire, mais ne pas hésiter à annoter chaque élément, voire à les justifier si nécessaire ;
- introduire et présenter chaque dossier et chaque question avant de donner des éléments de réponses. Trop souvent les candidats proposent des idées brutes, précédées d'un tiret, sans fil conducteur, à la manière d'une diapositive de présentation ;
- conclure chaque dossier en précisant les points importants et en le reliant au dossier suivant ;
- affiner la qualité rédactionnelle en se relisant et en corrigeant ses erreurs d'orthographe et de syntaxe ;
- gérer son temps pour traiter l'ensemble des dossiers tout en se réservant un peu de temps pour relire les réponses, soigner la présentation globale.

## **1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier**

### **1.2.1 Éléments statistiques**

103 candidats se sont inscrits parmi lesquels 55 composé..  
La moyenne de l'épreuve est de 10,87

Note maximale : 18,75 / 20 ;

Note minimale : 4,70 / 20

Écart-type : 3,89

### **1.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve**

L'épreuve consiste en l'étude didactique de problématiques managériales et de gestion, à partir d'un dossier présentant des situations d'organisation relevant du secteur de l'hôtellerie-restauration. Le sujet de l'épreuve est commun aux deux options du concours.

Durée : cinq heures ; coefficient 2.

### **1.2.3 Finalités de l'épreuve**

Parmi les deux épreuves écrites du concours externe, l'épreuve de sciences de gestion et management hôtelier vise à :

- vérifier les connaissances et les compétences du candidat dans les différents champs disciplinaires de l'économie, du droit, de la mercatique et de la gestion ;
- apprécier la culture et les connaissances professionnelles du candidat dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ;
- vérifier la capacité du candidat à analyser un dossier documentaire, situer les enjeux du questionnement proposé et exploiter judicieusement les annexes proposées ;
- évaluer les capacités de synthèse du candidat qui nécessitent une prise de distance par rapport au sujet et une hauteur de vue propice à la réflexion ;
- vérifier l'aptitude du candidat à rédiger avec aisance, clarté et précision, la qualité de l'expression et la maîtrise de l'écrit étant des compétences transversales indispensables à l'exercice du métier d'enseignant.

### **1.2.4 Rappel du programme de l'épreuve**

Les programmes de référence sont ceux d'économie et gestion hôtelière du cycle terminal de la série technologique « Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration (STHR) » ainsi que des référentiels des BTS « hôtellerie – restauration » et « responsable d'hébergement » traités au niveau M1.

- Les thématiques complémentaires suivantes traitées au niveau M1 :
  - enjeux économiques actuels et politiques économiques de l'État ;

- marché de la restauration et de l'hôtellerie en France et à l'international (acteurs, structures, déterminants, réseaux, évolutions et grandes tendances) ;
  - démarche stratégique : diagnostics et prise de décision ;
  - innovation dans le secteur de l'hôtellerie restauration (nouveaux concepts...);
  - gestion des ressources humaines dans la restauration et l'hôtellerie : management des unités et des compétences pour la relation de service ;
  - gestion de la relation client dans la restauration et l'hôtellerie : évolution de la distribution et innovations ;
  - contrôle de gestion : fixation des prix, gestion de la demande et des capacités et contrôle des performances ;
  - système d'information de gestion : technologies, procédures, règles de gestion et création de valeur ;
  - gestion des risques et des crises en hôtellerie et restauration ;
  - cadre juridique, social et économique de l'entreprise en hôtellerie et restauration.
- Anglais, langue vivante étrangère professionnelle
    - langue professionnelle en hôtellerie et restauration ;
    - protocole des affaires, codes et usages culturels.

### **1.2.5 Analyse du sujet de la session 2020**

Cette épreuve est commune aux deux options du concours.

Le sujet de la session 2020 traitait d'un restaurant traditionnel, « La Halte du Quercy », implanté à Saint-Cirq Lapopie dans le Lot. L'objectif était de contribuer à la mise en œuvre d'une stratégie de repositionnement vers un établissement éco-responsable dans un environnement caractérisé par une activité très touristique.

Trois dossiers étaient à traiter :

Dossier 1 - Analyser la situation économique et financière de La Halte du Quercy

Dossier 2 - Faire évoluer la carte des boissons

Dossier 3 - Impliquer le personnel

Cette épreuve ne vise pas à vérifier des compétences techniques pures mais s'inscrit dans la perspective d'apprécier les capacités du candidat à avoir une compréhension globale du pilotage d'un restaurant. Les champs disciplinaires de la gestion, du droit, de l'économie, de la mercatique et du management sont abordés afin de vérifier que le candidat est capable de s'approprier les sciences de gestion, appropriation nécessaire à la mise en œuvre éclairée des techniques de production, de services et de commercialisation.

Le sujet est accessible à l'adresse suivante :

<http://media.devenirenseignant.gouv.fr/>

### **1.2.6. Commentaires du jury**

De nombreux candidats ont traité l'ensemble des dossiers.

De manière générale, les questions ont été bien comprises mais les réponses apportées par certains candidats ont manqué de contextualisation ou de précision sur les concepts d'économie-gestion mobilisés.

Trop souvent, la recherche de l'exhaustivité a nui à la qualité de l'argumentation, les réponses étant énoncées sous forme d'énumérations sans structure apparente, ni détails.

Les meilleurs candidats sont ceux qui ont su mobiliser des connaissances personnelles et exploiter le dossier documentaire pour enrichir leur analyse du contexte professionnel proposé dans le sujet.

Dans le cadre du dossier 1, peu de candidats ont su justifier certains calculs de base (frais généraux, coûts d'occupation et indicateurs financiers) et maîtrisent correctement les savoirs et les compétences pour nourrir un diagnostic d'exploitation et financier. De ce point de vue, ce dossier est un filtre majeur qui hiérarchise les copies.

Les dossiers 2 et 3 reposaient d'une part, sur l'exploitation d'une documentation mercatique et managériale et d'autre part, sur la mobilisation d'une culture juridique et professionnelle. La capacité à exploiter un dossier documentaire et à contextualiser une analyse pour formuler des recommandations techniquement cohérentes a souvent fait défaut dans les copies. Certains candidats ont rédigé des réponses très théoriques ou superficielles sans veiller à démontrer leur pertinence par rapport au contexte professionnel étudié.

Sur la forme, le jury constate des efforts de structuration des réponses et analyses dans de nombreuses copies. Cependant, peu de candidats sont parvenus à faire preuve de synthèse et de prise de recul pourtant nécessaire pour aborder la problématique du contexte professionnel posé par le sujet.

De façon plus transversale, de trop nombreuses copies révèlent des lacunes rédactionnelles et un manque de maîtrise de la langue française. Le registre de langue n'est pas toujours adapté pour de futurs enseignants.

### **1.2.7 Conseils aux candidats**

Dans la perspective des prochaines sessions, il convient de formuler quelques recommandations :

- Lire l'intégralité du sujet afin d'appréhender l'économie générale du questionnement avant de commencer à composer ;
- Réviser les connaissances de base dans les différentes disciplines (droit, gestion, économie, mercatique...) permettant de :
  - réaliser les applications quantitatives et d'analyser les résultats ;
  - maîtriser le vocabulaire spécifique aux différents domaines et exploiter de façon pertinente la documentation fournie.
- Approfondir l'analyse du sujet (questionnement et dossier documentaire) afin de permettre une prise de recul du candidat et d'améliorer la pertinence des réponses.
- Prendre le temps de bien cerner les attentes du sujet avant de répondre aux questions ;
- S'entraîner à gérer le temps de l'épreuve afin de traiter l'ensemble du sujet ;
- Ne pas négliger les questions portant sur un commentaire ou une analyse car celles-ci sont souvent fortement valorisées ;

- Ne pas se contenter de lister les informations contenues dans les documents annexes mais sélectionner les éléments les plus pertinents au regard de la question posée. La capacité à construire des développements structurés est un élément d'appréciation déterminant dans l'évaluation de la copie.
- Accorder un soin tout particulier à la qualité de l'expression écrite notamment en prenant le temps de se relire.

## **2. Épreuves d'admission**

### **2.1. Épreuve d'entretien à partir d'un dossier**

Cette année, compte tenu de la situation sanitaire liée à la COVID 19, seule a été conservée l'épreuve orale d'admission comportant 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 du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires.

À partir des épreuves écrites, 18 candidats dans cette option ont été déclarés admissibles au Capet, aucun au Cafep. 17 candidats se sont présentés et 7 ont été admis pourvoyant ainsi tous les postes au concours externe public.

#### **2.1.1. Éléments statistiques**

Sur les 18 candidats admissibles, 17 se sont présentés.  
La moyenne de l'épreuve est de 10 ; l'écart-type de 3,58.  
Note maximale : 17  
Note minimale : 06  
Barre d'admission : 12,44

#### **2.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve**

Durée de préparation : deux heures  
Durée de l'épreuve : une heure (exposé : 30 minutes maximum ; entretien avec le jury : 30 minutes maximum) ;  
Coefficient : 3

L'épreuve consiste en l'exploitation didactique, dans l'option choisie, d'une situation professionnelle observée ou vécue par le candidat. Elle prend appui sur un dossier documentaire d'une dizaine de pages maximum (hors annexes) fourni par le jury et portant sur un des thèmes de sciences et technologies de l'option choisie.

À partir du dossier produit par le candidat, le jury détermine un sujet qui précise le contexte et les conditions d'enseignement.

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.

### **2.1.3. Finalités de l'épreuve**

L'épreuve vise à mesurer les capacités du candidat à :

- produire une transposition didactique répondant aux objectifs définis par le jury ;
- se situer dans l'organisation scolaire (équipe éducative, établissement) et collaborer avec les différentes parties prenantes d'un établissement hôtelier ; connaître les règles de la fonction publique et les valeurs de la République ;
- communiquer à l'oral clairement, et pratiquer une écoute active.

### **2.1.4. Commentaires du jury**

Le jury a constaté une forte hétérogénéité dans la préparation à l'épreuve.

#### **Sur les dossiers**

- En ce qui concerne la forme, les dossiers respectent généralement le nombre de pages demandé (une dizaine de pages). Le jury note également que les dossiers sont pour la plupart bien présentés, bien structurés et que l'expression écrite est satisfaisante mis à part quelques exceptions. Il est appréciable de constater que certains candidats mentionnent les références de leurs sources.
- Les candidats ont majoritairement bien structuré leurs dossiers se fondant sur une expérience professionnelle, à partir de laquelle le jury a pu proposer une transposition didactique. Les efforts de contextualisation et la qualité de rédaction de nombreux dossiers ont été appréciés par le jury.
- Sur le fond, le jury constate que cette année, certains des dossiers ne respectent plus les attentes de cette épreuve et tombent dans plusieurs écueils à éviter :
  - un développement trop théorique des sujets ;
  - un développement qui se limite à une simple description d'une observation sans réelle problématique ;
  - des dossiers qui comportent la transposition didactique de l'entreprise, ce qui n'est pas demandé.
  - Et enfin des dossiers qui se rapprochent davantage d'une biographie.

#### **Sur l'exposé du candidat**

Il est conseillé au candidat de prendre 1 ou 2 minutes pour présenter son parcours professionnel. Le jury rappelle que l'exposé doit être consacré principalement à la transposition didactique proposée par le jury et qu'il doit respecter le temps imparti.

Les meilleurs candidats ont su répondre au sujet proposé et mobiliser les connaissances professionnelles et technologiques rapportées dans le dossier. Ils ont également su mettre en évidence la place de l'enseignant au sein d'une équipe éducative et réfléchir sur les processus d'apprentissage des élèves.

Dans le cadre de cet exposé, certains candidats ont réussi à personnaliser leurs propositions et à s'adapter dans l'échange, tout en justifiant la mise en œuvre du sujet et les outils proposés.

## **Sur l'entretien avec le jury**

Les meilleurs candidats ont su, dans l'échange avec le jury, répondre avec pertinence aux questions posées sur la séquence pédagogique envisagée et le cadre dans lequel le professeur évolue (classe, équipe éducative, établissement, lien avec les parents...).

Les meilleurs candidats ont bien su mettre en avant lors de l'entretien les compétences professionnelles requises des métiers du professorat et de l'éducation (voir arrêté du 1er juillet 2013, J.O. du 18 juillet 2013), notamment en matière de laïcité et de valeurs de la République.

Le jury a apprécié chez certains candidats leur capacité d'écoute, de réactivité, d'argumentation et leur force de conviction ainsi que leur capacité à élargir la réflexion lors de l'entretien.

### **2.1.5. Conseils aux candidats**

#### **Concernant le dossier :**

- consacrer la quasi-totalité des pages du dossier à l'exposé de la situation professionnelle vécue ou observée ;
- le candidat pourra présenter son expérience professionnelle afin d'expliquer le contexte dans lequel la situation réelle d'entreprise a été appréhendée mais cette présentation devra être très succincte ;
- proposer une expérience professionnelle suffisamment riche pour être exploitable par le jury, illustrée si possible par des documents professionnels ;
- le nombre d'annexes doit rester limité avec des documents professionnels choisis, en lien direct avec la problématique développée ;
- éviter une présentation théorique ; il ne s'agit pas de faire un cours sur un sujet mais de présenter une situation professionnelle et une observation de terrain dans une organisation hôtelière qui pourra faire l'objet d'une exploitation pédagogique dans le cadre des programmes et référentiels de la série technologique.
- veiller à la qualité de la mise en forme finale du dossier, même si celui-ci n'est pas évalué.

#### **Concernant l'exposé, le candidat veillera à :**

- s'approprier les éléments du référentiel ou programme en lien avec le thème abordé dans son dossier professionnel ;
- construire un exposé structuré utilisant au mieux les 30 minutes prévues (les 30 minutes sont à la fois un maximum et un minimum...) ;
- consacrer la quasi-totalité de l'exposé à la présentation de la séquence pédagogique ; le candidat ne doit pas présenter son dossier mais s'en servir dans le cadre de l'exploitation pédagogique ;

La compréhension de la structure des programmes de la filière technologique en hôtellerie restauration est nécessaire pour bien aborder les sujets proposés même si une connaissance précise de leurs contenus n'est pas indispensable.

**Pendant l'entretien**, le candidat veillera à :

- privilégier une écoute active et une qualité de communication propice à l'échange ;
- compléter et élargir sa réflexion par rapport à l'exposé ;
- démontrer sa capacité à se projeter dans la position d'enseignant, devant des élèves et au sein de la communauté éducative notamment en proposant des réponses pertinentes et adaptées aux situations spécifiques des établissements hôteliers.

## **Annexe – Exemples de sujets de l'épreuve d'entretien sur dossier, session 2020**

### **Exemple n°1**

**Thème** : La valorisation des produits au travers de l'acte culinaire

**Sujet** : Vous enseignez en classe de terminale Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration.

Dans le cadre d'une activité de production culinaire, vous préparez une séquence pédagogique qui montrera en quoi un produit de qualité contribue à la création de valeur.

Présentez votre démarche pédagogique. Justifiez vos choix.

### **Exemple n°2**

**Thème** : L'évolution des sources d'approvisionnements

**Sujet** : Vous enseignez en classe de Mise à Niveau en Hôtellerie-Restauration.

En amont d'une production culinaire au restaurant d'application, vous conduisez vos étudiants à décliner une stratégie d'approvisionnement nécessaire à la mise en œuvre d'un repas locavore.

Présentez votre démarche pédagogique. Justifiez vos choix.

### **Exemple n°3**

**Thème** : Les matériels et équipements de cuisson

**Sujet** : Vous enseignez en classe de deuxième année en Section de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie-Restauration, option B.

Vous proposez une séquence pédagogique permettant aux étudiants de choisir et d'optimiser les équipements de cuisson en fonction d'un concept de restauration.

Présentez votre démarche pédagogique. Justifiez vos choix.

### **Exemple n°4**

**Thème** : Les propriétés physico-chimiques dans l'acte culinaire

**Sujet** : Vous enseignez en classe de terminale Sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration.

Vous décidez d'explorer les réactions physico-chimiques. Pour ce faire, proposez une séquence pédagogique concernant la dénaturation des protéines par la chaleur en co-animation avec les professeurs de sciences (ESAE).

Présentez votre démarche pédagogique. Justifiez vos choix.