



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

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## **RAPPORT DE JURY**

**Concours : CAPLP externe**

**Section : Hôtellerie-Restauration**

**Option : Organisation et production culinaire**

**Session 2020**

**Rapport de jury présenté par  
Alain HENRIET, Président de jury**

## MOT DU PRÉSIDENT

---

La session 2020 des concours de recrutement des enseignants a été profondément modifiée en raison de la crise sanitaire qui a commencé à sévir au niveau national dès les premiers mois de l'année 2020.

Les épreuves d'admissibilité des deux options du CAPLP externe Hôtellerie-restauration, initialement programmées courant avril, ont été reportées – sans modification des sujets – à la fin juin. Les épreuves pratiques et orales d'admission n'ont pas pu se tenir et les résultats des concours concernés ont été prononcés sur la base des seules épreuves d'admissibilité. À noter qu'une épreuve spécifique orale (entretien) est introduite pendant l'année de stage des lauréats du concours 2020 (sachant que la visite et la procédure de titularisation des stagiaires sont maintenues dans les formes habituelles).

Les données et commentaires figurant dans ce rapport ne portent donc que sur les **épreuves écrites** de la session 2020. Les candidats de la session 2021 pourront utilement se référer aux rapports de jury des sessions antérieures à 2020 - publiés sur le site « Devenir enseignant » (<https://www.devenirenseignant.gouv.fr>) - en particulier en ce qui concerne les recommandations du jury pour préparer les épreuves d'admission.

À noter qu'une nouvelle maquette de concours devrait être mise en œuvre à compter de la session 2022.

Le président remercie tous les membres du jury, professeurs et inspecteurs, pour leur implication sans faille afin que cette session, exceptionnelle dans ses modalités de déroulement, se déroule le mieux possible, avec une mention particulière pour la vice-présidente, Annabel Durand, IEN de l'académie de Normandie et le secrétaire général, Jocelyn Grivaud, IEN de l'académie de Bordeaux.

# 1. DÉFINITION DES ÉPREUVES

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=rechJO&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.

## **1.1 Les épreuves d'admissibilité**

### **1.1.1 Épreuve écrite 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

### **1.1.2 Épreuve écrite d'analyse économique, 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

## **1.2 Les épreuves d'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.

### **1.2.1 Épreuve de mise en situation professionnelle**

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

### L'épreuve comporte trois phases :

Phases		Durée
<b>1</b>	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.	<b>1h30</b>
<b>2</b>	Réalisation en présence du jury avec, le cas échéant, un ou plusieurs élèves, des travaux réels et commentaire des pratiques mises en œuvre	<b>4h</b>
<b>3</b>	Entretien destiné à justifier les choix pédagogiques et didactiques opérés lors des phases précédentes, suivi d'un entretien d'approfondissement avec le jury	<b>30 min (dont 10 min d'exposé)</b>
<b>Total</b>		<b>6h</b>

L'épreuve comporte des échanges en langue anglaise.

Coefficient : 5

#### **1.2.2 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.

Le dossier doit être déposé au secrétariat du jury (établissement indiqué sur la convocation à l'admission) **cinq jours francs** au moins avant le début des épreuves.

Durée de préparation : 2 heures    Durée de l'épreuve : 1 heure (exposé : trente minutes maximum ; entretien avec le jury : trente minutes maximum)

Coefficient : 3

## 2. STATISTIQUES ET COMMENTAIRES DE LA SESSION 2020

### 2.1 Statistiques générales

	CAPLP	CAFEP (privé)
Nombre de postes ouverts à la session 2020	45	6
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves écrites	119	22
Nombre de candidats admis	43 (1)	6
Barre (sur 20)	10,75	11,87

Le nombre de candidats inscrits et présents a baissé par rapport à l'année précédente (141 candidats ont composé dans les deux épreuves en 2020 pour 156 en 2019).

(1) un candidat déclaré admis au CAPLP a été radié par la suite car l'administration a constaté a posteriori qu'il ne remplissait pas, à la date du concours, les conditions d'inscription à ce concours.

### 2.2 Épreuve de technologie professionnelle

*Nota : le sujet de l'épreuve est disponible dans sa version intégrale sur le site « Devenir enseignant » dans la rubrique « sujets et rapports de jury ».*

#### 2.2.1 Résultats

##### **CAPLP**

Nombre de copies corrigées : 124

Moyenne : 9,72 ; écart-type : 3,8 ; note la plus haute : 17,9 ; note la plus basse : 0,9

##### **CAFEP**

Nombre de copies corrigées : 22

Moyenne : 10,47 ; écart-type : 4,12 ; note la plus haute : 17,9 ; note la plus basse : 2

Les résultats de la session dans cette épreuve ont fléchi assez nettement : la moyenne de l'ensemble des copies a baissé de plus d'un point (passant de 10,92 à 9,84).

#### 2.2.2 Commentaires

Le sujet proposé à la session 2020 est dans la lignée de ceux proposés au cours des dernières sessions.

Le nombre de pages d'énoncé est limité (10 au total) et le sujet est centré sur les activités de restauration sur un bateau de croisière. Il est articulé autour de quatre missions indépendantes qui permettent d'aborder un large spectre d'activités en lien avec la spécialité (au niveau d'un manager du pôle restauration). Trois annexes fournies dans l'énoncé doivent être complétées et rendues avec la copie.

La notation des copies est fondée sur une **évaluation par compétences**. Ce qui signifie que, pour chacune des activités à réaliser à l'intérieur d'une mission, sont associées des compétences ciblées avec un certain nombre de critères d'évaluation. Les indications données ci-après permettent de préciser ce qui était attendu du candidat et la façon dont les prestations ont été évaluées.

### MISSION 1 - La restructuration de l'espace restauration rapide

<i>On attend du candidat</i>	<i>Compétences mobilisées</i>	<i>Critères et indicateurs de performance</i>
Activité 1 : qu'il rédige une note de synthèse faisant apparaître une analyse critique et les points suivants : destinataire, titre du document, objet, date, analyse de la situation, 8 produits en baisse au niveau du pourcentage des ventes, signature	<b>C1</b> - Analyser et tirer profit des informations relatives aux différents éléments du contexte et des supports documentaires	<b>CIP 10</b> Qualité d'analyse du document et du contexte <b>CIP 11</b> Pertinence de l'exploitation des ressources documentaires
	<b>C3</b> - Rédiger de manière structurée en respectant les règles essentielles de la langue française	<b>CIP 30</b> Clarté de la rédaction <b>CIP 31</b> Qualité du registre de langue et du vocabulaire (notamment professionnel) <b>CIP 32</b> Maîtrise suffisante de la langue française (orthographe, conjugaison, syntaxe...)
Activité 2 : qu'il présente sur sa copie une nouvelle offre de restauration « snacking innovant », faisant apparaître : la définition du concept de snacking, le nouveau nom et le descriptif de ce nouveau concept, la capacité d'accueil, l'ambiance et décoration, la thématique	<b>C2</b> - Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles, culturelles et technologiques	<b>CIP 21</b> Pertinence des propositions : concept de restauration <b>CIP 25</b> Exactitude des connaissances technologiques & scientifiques mobilisées (nutrition, matériel, hygiène...)
	<b>C3</b> - Rédiger de manière structurée en respectant les règles essentielles de la langue française	<b>CIP 32</b> Maîtrise suffisante de la langue française (orthographe, conjugaison, syntaxe...)
	<b>C4</b> - Concevoir des documents professionnels, laissant envisager des capacités de transposition didactique et méthodologique	<b>CIP 41</b> Qualité des documents (clarté, propreté, précision...)
Activité 3 : qu'il propose 4 préparations salées et 4 sucrées en indiquant pour chacune d'entre elles : l'intitulé, le descriptif technique succinct et le support de distribution. Et un lien avec le concept innovant eco-responsable	<b>C2</b> - Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles, culturelles et technologiques	<b>CIP 21</b> Pertinence des propositions de recettes, de menus, de cartes, de produits
	<b>C4</b> - Concevoir des documents professionnels, laissant envisager des capacités de transposition didactique et méthodologique	<b>CIP 40</b> Précision et structuration des documents

➔ **ACTIVITÉ n°1 : Rédiger une note de synthèse**

**Structure de la note**

À destination de : monsieur le directeur

Objet : analyse critique du « Food-Croisi »

En premier lieu, nous retrouvons des plats dits classiques pour l'espace restauration rapide.

Un extrait d'avis d'internautes permet d'obtenir une vision du ressenti de la clientèle. Il en ressort des points intéressants :

Manque de réactivité de la part du personnel ;

- Quantité et qualité aléatoire selon certaines prestations,
- Espace vieillissant et démodé,
- Manque de créativité des plats,
- Peu d'usage des produits marqueurs méditerranéens.

Au niveau des ventes 4 produits salés et 4 produits sucrés sont à revaloriser :

- Omelette nature, frites,
- Sandwich jambon, emmental,
- Sandwich Italien « bruschetta » (jambon, tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive),
- Salade Niçoise (salade, tomate, œuf, haricot vert, maïs, thon, pomme de terre),
- Profiteroles,
- Salade de fruits,
- Éclair au café,
- Coupe 3 boules (vanille, chocolat, café).

**Conclusion :**

L'espace de restauration « Food-Croisi » n'est plus rentable en raison du vieillissement des locaux et des prestations.

La restructuration de ce concept obsolète est inéluctable. La mise en place d'un espace *lounge* avec une restauration de type snacking peut correspondre à une solution afin d'améliorer la rentabilité de ce concept.

Fait à XXXXX

Signature : XXXXXXXXXXXX

➔ **ACTIVITÉ n°2 : Présenter une nouvelle offre de « snacking innovant »**

**Caractéristiques du concept**

**Définition du  
« snacking »**

Sous le terme « snacking », on considère généralement tout produit qui ne nécessite pas de consommation à table. Il peut être pris tout aussi bien en

dehors des repas. Cela va du sandwich à la salade en passant par le snacking laitier.	
<b>Nom du concept</b> : nom commercial attrayant	
<b>Thématique innovante</b> :	<b>Capacité</b> :
Les fruits, le soleil, les cocktails, les tapas...	60 places assises (tenir compte de la réponse du candidat de la faisabilité), possibilité de consommer au comptoir, sur des mange-debout ainsi que sur les transats de la piscine
<b>Ambiance / décoration</b>	
Mange debout, canapés, ambiance cosy, style wengé, couleurs acidulées	

⇒ **ACTIVITÉ n°3 : Proposer 8 préparations (quatre sucrées et quatre salées)**

Le jury prendra en compte les propositions et leur pertinence au regard des standards professionnels. Elles devront être en adéquation avec le nouveau concept, la saisonnalité et les circuits courts (croisière éco-responsable). Les appellations doivent être attrayantes et commerciales.

	INTITULÉ DE LA PROPOSITION	DESCRIPTIF TECHNIQUE	SUPPORT DE VENTE
PROPOSITION DE PRÉPARATIONS SALÉES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wraps / Burgers</li> <li>- Salades revisitées, typiques aux escales.</li> <li>- Différents tapas...</li> </ul>	Les membres du jury apprécieront l'ensemble des réponses cohérentes.	Verrine, brochette, pain, cornet, coupelle, bol, assiette, emballages écologiques
PROPOSITION DE PRÉPARATIONS SUCRÉES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiette de fruits frais (brochette)</li> <li>- Smoothies</li> <li>- Glaces et sorbets (différents parfums)</li> <li>- Verrine</li> </ul>	Les membres du jury apprécieront l'ensemble des réponses cohérentes.	Verrine, brochette, pain, cornet, coupelle, bol, assiette, emballages écologiques



## MISSION 2 - La valorisation de l'huile d'olive

<i><b>On attend du candidat</b></i>	<i><b>Compétences</b></i>	<i><b>Critères et indicateurs de performance</b></i>
Activité 4 : qu'il rédige un questionnaire en 10 items sur le processus de fabrication de l'huile d'olive à partir du document 3 et de ses connaissances	<b>C1</b> - Analyser et tirer profit des informations relatives aux différents éléments du contexte et des supports documentaires	<b>CIP 11</b> Pertinence de l'exploitation des ressources documentaires (document 3)  <b>CIP 12</b> Cohérence des propositions par rapport à la demande et au contexte
	<b>C4</b> - Concevoir des documents professionnels, laissant envisager des capacités de transposition didactique et méthodologique	<b>CIP 42</b> Qualité et pertinence de la proposition pédagogique (questionnaire pertinent)
Activité 5 : qu'il conçoive une fiche de dégustation sur l'huile d'olive à partir de deux huiles d'olive labellisées	<b>C2</b> - Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles, culturelles et technologiques	<b>CIP 25</b> Exactitude des connaissances technologiques mobilisées (produits labellisés)
	<b>C4</b> - Concevoir des documents professionnels, laissant envisager des capacités de transposition didactique et méthodologique	<b>CIP 40</b> Précision et structuration de la fiche de dégustation  <b>CIP 41</b> Qualité des documents (clarté, propreté, précision...)
Activité 6 : qu'il propose un protocole de fabrication du carpaccio de boeuf comprenant les 3 items du sujet (étapes de fabrication, points critiques, mesures préventives et correctives)	<b>C2</b> - Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles, culturelles et technologiques	<b>CIP 20</b> Conformité des propositions (ex. réception des marchandises, stockage, concepts de production et de distribution, HACCP, PMS, sécurité et santé au travail, développement durable...)  <b>CIP 24</b> Respect de la réglementation (hygiène, sécurité, environnementale)
	<b>C4</b> - Concevoir des documents professionnels, laissant envisager des capacités de transposition didactique et méthodologique	<b>CIP 43</b> Qualité de l'organisation spatio-temporelle
Activité 7 : qu'il complète le bon d'économat (plat « bien-être » avec l'huile d'olive) en respectant un coût matière de 6 euros maximum / personne	<b>C1</b> - Analyser et tirer profit des informations relatives aux différents éléments du contexte et des supports documentaires	<b>CIP 15</b> Respect des consignes, des contraintes données et induites du contexte
	<b>C2</b> - Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles, culturelles et technologiques	<b>CIP 20</b> Conformité des propositions  <b>CIP 21</b> Pertinence des propositions de recettes, de menus, de cartes, de produits (adaptés à la saisonnalité, au concept de restauration, au budget disponible, modernes et actualisés...)  <b>CIP 23</b> Précision de l'estimation des coûts, des rendements, des grammages de base

➤ **ACTIVITÉ n° 4 : Proposer un questionnaire en 10 items sur la fabrication de l'huile d'olive**

Les membres du jury apprécieront la cohérence des réponses. Le questionnaire attendu doit être présenté de manière ludique et créative en 10 items. Il doit balayer l'ensemble des étapes de fabrication de l'huile d'olive.

Les différentes étapes sont :

- La récolte (le candidat devra traiter de la maturité des olives)
- Le broyage / malaxage
- La pression à froid (le candidat devra aborder des moulins à huile)
- La décantation (étape finale de la fabrication de l'huile d'olive)
- Le conditionnement : les huiles sont conservées à l'abri de l'air et de la lumière en évitant les écarts de température.

➤ **ACTIVITÉ n°5 : Élaborer une fiche de dégustation comparative de 2 huiles**

Les membres du jury attendent des réponses complètes et précises.

Exemples d'huiles AOP :

<ul style="list-style-type: none"><li>• AOP Huile d'olive de Corse - Corse</li><li>• AOP Huile d'olive de la Vallée des Baux de Provence et AOP Huile d'olive d'Aix en Provence - Bouches-du-Rhône</li><li>• AOP Huile d'olive de Nîmes - Gard ...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• AOP Chania – Grèce</li><li>• AOP Monti Iblei – Italie</li><li>• AOP Baena – Espagne ...</li></ul>
--	---

Éléments d'une fiche de dégustation : au moins 5 éléments

<ul style="list-style-type: none"><li>• Nom du produit</li><li>• Intensité</li><li>• Aspect</li><li>• Odeur</li><li>• Couleur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Température</li><li>• Intensité (avec l'aide d'une échelle de + à -)</li><li>• Goût, typicité</li><li>• Association culinaire (marinade, assaisonnement, cuisson)</li></ul>
---	---

- Exemple de fiche de dégustation

**1 - Déterminer l'intensité des caractéristiques principales**

Intensité du fruité 0 10

Intensité de l'amertume 0 10

Intensité de l'ardence (du piquant) 0 10

**2 - Indiquer les caractéristiques aromatiques**

NOTES AROMATIQUES	INTENSITÉ DE 0 À 10 <small>(cocher la case correspondante : 0 = case la plus à gauche, 10 = case la plus à droite)</small>									
végétales										
florales										
fruits mûrs										
fruits rouges										
fruits secs										
truffes, sous-bois...										
olives noires										
fruits ou légumes confits										
Autre :										

**3 - Situer l'huile dans l'étoile**

Notes :

Harmonies culinaires :

⇒ **ACTIVITÉ N°6 :** Concevoir un protocole de fabrication du carpaccio de bœuf

On attend du candidat qu'il propose un protocole de fabrication, structuré, complet respectant les standards professionnels.

<u>N°</u>	<u>Étapes de fabrication</u>	<u>Points Critiques</u>	<u>Mesures préventives et correctives</u>
1	Réceptionner la viande choix du morceau judicieux (filet de bœuf...)	Déconditionner Traçabilité	Écarter les emballages Contrôle qualitatif, quantitatif, thermique ...
2	Stocker en chambre froide	Stocker rapidement pour éviter la rupture de la chaîne du froid	Rapidité d'exécution...
3	Préparer la viande (parer, façonner, filmer)	Contamination croisée	Désinfecter la planche à découper, le désosseur Utiliser des gants Travailler rapidement...
4	Durcir/bloquer au froid négatif	Abaisser à -18°C	Température adéquate du congélateur ...

5	Détailler (trancheuse, éminceur)	Contamination croisée	Désinfecter la planche à découper, le désosseur, la trancheuse Utiliser des gants ...
6	Dresser sur assiette	Contamination croisée	Vaisselle propre Utiliser des gants Travailler rapidement Filmer immédiatement ou servir...
7	Servir ou stocker au froid positif jusqu'au moment de l'envoi	Respect de la chaîne du froid	Réserver au froid positif avant le service ou envoyer immédiatement assaisonné d'une marinade

⇒ **ACTIVITÉ N°7 : Compléter le bon d'économat**

On attend du candidat qu'il complète le bon d'économat (plat « bien-être » avec l'huile d'olive).

Le document devra être propre, structuré, complet et valorisé en fonction de prix respectant les standards professionnels (une certaine tolérance sur les prix sera accordée au candidat).

INTITULÉ :	Nombre de couverts : 8			
DENRÉES	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total HT
VIANDE				
POISSONNERIE				
B.O.F.				
LÉGUMERIE				
ÉCONOMAT				
CAVE				
<b>TOTAL HORS TAXE :</b>				<b>€</b>

**MISSION 3 - L'éco-responsabilité sur les bateaux de croisière**

<b>On attend du candidat</b>	<b>Compétences</b>	<b>Critères et indicateurs de performance</b>
Activité 8 : qu'il propose 4 actions s'inscrivant dans la démarche du développement durable en justifiant ses choix	<b>C1</b> - Analyser et tirer profit des informations relatives aux différents éléments du contexte et des supports documentaires	<b>CIP 14</b> Précision et justification des propositions
	<b>C2</b> - Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles, culturelles et technologiques	<b>CIP 20</b> Conformité des propositions <b>CIP 24</b> Respect de la réglementation environnementale
	<b>C2</b> - Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles, culturelles et technologiques	<b>CIP 22</b> Qualité de la gestion des ressources humaines (conforme aux pratiques professionnelles et à la réglementation)
	<b>C3</b> - Rédiger de manière structurée en respectant les règles essentielles de la langue française	<b>CIP 30</b> Clarté de la rédaction <b>CIP 31</b> Qualité du registre de langue et du vocabulaire (notamment professionnel) <b>CIP 32</b> Maîtrise suffisante de la langue française (orthographe, conjugaison, syntaxe...)

➤ **ACTIVITÉ n°8 : Proposer 4 actions à mener dans cette démarche éco-responsable**

Les membres du jury apprécieront la pertinence des réponses apportées. Quelques exemples avec justification.

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vérifier les systèmes d'éclairage dans tout le bateau et les modifier éventuellement : détecteurs de mouvements, minuteurs, cellules photoélectriques, interrupteurs généraux commandés par la carte-clé d'ouverture des portes de chambre, circuits de câblage partagés ; disposer les interrupteurs aux endroits adéquats.</li> <li>○ Installer des entraînements à fréquence variable pour les systèmes de climatisation, la ventilation, les pompes, etc. Autrement dit, ne pas fournir plus d'eau ou plus d'air pour satisfaire la demande. Il existe à ce niveau un énorme potentiel d'économies, en particulier dans les constructions nouvelles et dans les bateaux rénovés.</li> <li>○ Utiliser des contrôles de débit pour les robinets, les pommes de douche, les chasses d'eau à double écoulement, la récupération de chaleur des appareils de climatisation, des machines à laver et des équipements de réfrigération.</li> <li>○ Favoriser les cuissons basse température, la nuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Réduire la consommation des fluides et de l'énergie</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Utiliser des emballages et des conditionnements biodégradables, gobelets jetables, couverts en bambou et en matière recyclée pour l'espace « snacking ».</li> <li>○ Utiliser des produits d'entretien ayant obtenu le label européen Ecolabel afin de promouvoir les produits ayant la moindre incidence sur l'environnement.</li> <li>○ Utiliser des microfibrés.</li> </ul>	<p>Utiliser des produits biodégradables</p>

o Installer des collecteurs de déchets (cartons, verres, compost)	Trier les déchets
o Utiliser les circuits courts à chaque escale en produits labellisés et locaux de préférence	Utiliser les circuits courts et les produits labellisés

**ACTIVITÉ n°9** : Présenter une stratégie pour former les personnels de cuisine aux gestes éco-responsables.

Les membres du jury apprécieront la pertinence des réponses apportées, telles que :

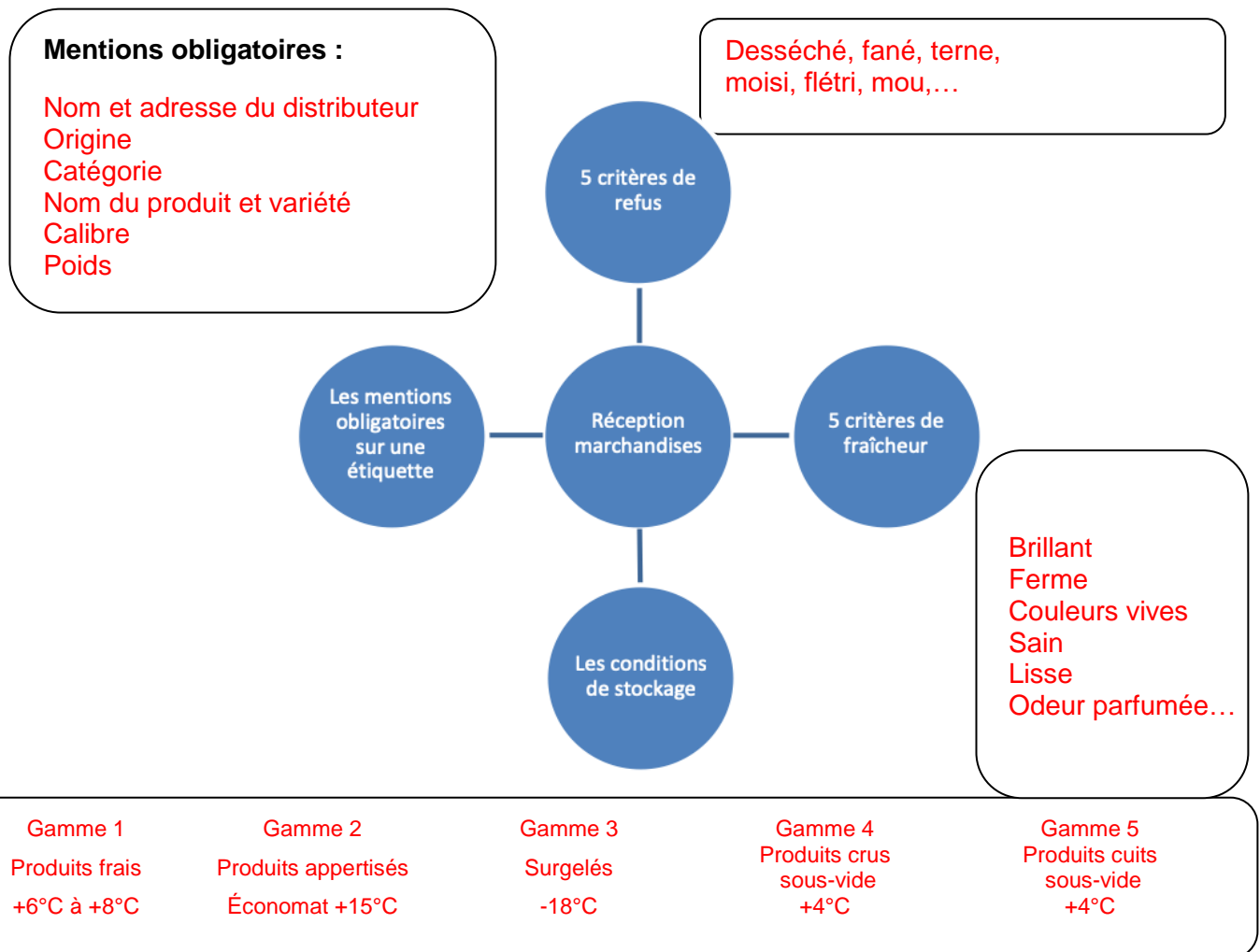
- Informer/former l'équipe des actions mises en place,
- affichage mis en place pour sensibiliser, accompagner,
- suivi de l'évolution des consommations des fluides, énergies et produits d'entretien avec affichage,
- optimiser, valoriser et tendre vers le zéro déchet,
- organiser des challenges sur les gestes éco-responsables.

#### MISSION 4 : Le cocktail dinatoire végétalien

<i>On attend du candidat</i>	<i>Compétences</i>	<i>Critères et indicateurs de performance</i>
Activité 10 : qu'il complète le protocole de réception des fruits et des légumes annexe 2, en précisant les informations obligatoires sur une étiquette de traçabilité, les critères de qualité et/ou de refus, et les températures de stockage selon les gammes	<b>C2</b> - Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles, culturelles et technologiques	<b>CIP 20</b> Conformité des propositions (réception marchandises, stockage) <b>CIP 25</b> Exactitude des connaissances technologiques mobilisées (produits)
Activité 11 : qu'il complète la fiche de présentation du cocktail dinatoire végétalien en détaillant, annexe 3, la classification des fruits et légumes utilisés, les pièces cocktail, leur composition en tenant compte des contraintes données	<b>C1</b> - Analyser et tirer profit des informations relatives aux différents éléments du contexte et des supports documentaires	<b>CIP 15</b> Respect de consignes, des contraintes données et induites du contexte
	<b>C2</b> - Mobiliser et réinvestir des connaissances professionnelles, culturelles et technologiques	<b>CIP 21</b> Pertinence des propositions des recettes <b>CIP 25</b> Exactitude des connaissances technologiques mobilisées (classification et saisonnalité)
	<b>C3</b> - Rédiger de manière structurée en respectant les règles essentielles de la langue française	<b>CIP 31</b> Qualité du registre de langue et du vocabulaire (professionnel)

⇒ **ACTIVITÉ n°10 : Compléter le protocole de réception des fruits et des légumes (annexe 2 à rendre)**

Les membres du jury apprécieront l'ensemble des réponses, les descriptifs techniques doivent être explicites, complets et conformes.



**ACTIVITÉ n°11 : Compléter la fiche de présentation d'un cocktail dinatoire végétalien (annexe 3 à rendre)**

Le jury prendra en compte les propositions d'intitulés et la pertinence des propositions au regard des standards professionnels.

Les pièces proposées sont données à titre d'exemple.

FRUIT / LÉGUME	CLASSIFICATION	INTITULÉ DE LA PIÈCE COCKTAIL PRÉSENTÉE	COMPOSITION
Orange	agrumes	pièce froide sucrée en mini plat à œuf ex : crème brûlée à l'orange	à l'appréciation des membres du jury
Poivron	légume fruit	pièce froide salée sur toast ex : poivron confit sur toast et tapenade	
Melon	fruit à pépins	pièce froide sucrée dressage libre ex : granité de melon au basilic	
Abricot	fruit à noyau	pièce froide sucrée en cuillère chinoise ex : marmelade, compotée d'abricot aux amandes	
Aubergine	légume fruit	pièce chaude salée en verrine ex : caviar d'aubergine au pistou	
Fenouil	bulbe	pièce chaude salée dressage libre ex : fondue de fenouil au sésame et pavot	

## 2.3 Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale

Nota : le sujet de l'épreuve est disponible dans sa version intégrale sur le site « Devenir enseignant » dans la rubrique « sujets et rapports de jury ».

### 2.3.1 Résultats

#### **CAPLP**

Nombre de copies corrigées : 119

Moyenne : 9,52 ; écart-type : 3,5 ; note la plus haute : 18,1 ; note la plus basse : 2

#### **CAFEP**

Nombre de copies corrigées : 22

Moyenne : 9,43 ; écart-type : 2,57 ; note la plus haute : 12,9 ; note la plus basse : 2,8

À l'inverse de l'épreuve précédente, les résultats de la session de l'épreuve d'analyse ont augmenté sensiblement par rapport à la session précédente : la moyenne de l'ensemble des copies est passée de 8,84 à 9,51.



### **2.3.2 Commentaires**

Le sujet proposé à la session 2020 concerne un hôtel 3 étoiles et comprend quatre dossiers qui peuvent être traités de façon indépendantes.

Chaque dossier aborde une thématique différente permettant d'évaluer un panel de compétences et de connaissances assez large :

- recrutement et fidélisation des saisonniers,
- analyse de la situation financière de l'hôtel,
- étude d'une labellisation éco-responsable,
- mise en place d'une nouvelle offre de séjour.

Les indications fournies ci-après permettent de cerner ce qui était attendu du candidat et les modalités d'évaluation de la prestation à partir de 5 macro-compétences bien identifiées.

## **LE MANOIR DES ARTISTES**

### **Éléments de correction**

#### **Dossier 1 – Le recrutement et la fidélisation des saisonniers**

1.1 En vous aidant de l'annexe 1, réaliser une analyse comparative des différents contrats possibles et indiquer celui qui vous semble le plus adapté pour l'embauche de ces futurs salariés saisonniers. Présenter votre réponse sous la forme d'une note structurée d'une trentaine de lignes.

Le contrat de travail temporaire, tout comme le contrat saisonnier, est un contrat à durée déterminée auquel on ne peut recourir que dans des cas définis par la loi. Ainsi, ils ne peuvent être utilisés que pour remplacer un salarié absent, pour faire face à un accroissement temporaire d'activité ou pour pourvoir un emploi à caractère saisonnier.

Si la date de fin n'est pas connue, une première différence apparaît dans la durée de ces deux contrats. En effet, le contrat saisonnier ne pourra excéder 9 mois alors que le contrat de travail temporaire pourra être conclu pour une durée maximale de 18 mois. Par ailleurs, le contrat intérimaire est un contrat tripartite qui fait gagner du temps à l'entreprise dans la procédure de recrutement mais limite sa capacité de choix d'un candidat correspondant à ses attentes.

Une autre différence subsiste quant à l'aspect financier. Si le contrat de travail temporaire ouvre droit à une indemnité de précarité, cela n'est pas obligatoire pour le contrat saisonnier. De plus, cela a un coût que l'entreprise ne doit pas négliger. Elle doit rémunérer l'agence de travail temporaire qui assure la gestion administrative du salarié et des obligations en tant qu'employeur (DPAE, contrats, salaires, ...).

Au regard de ces éléments, il semble plus opportun pour Marie et Yann de recourir au contrat saisonnier. C'est la seule situation qui leur permettra de fidéliser leur personnel puisqu'ils seront au coeur du recrutement. Ils pourront limiter le coût global et établir directement de saison en saison le contact direct avec un saisonnier qui donne satisfaction.

1.2 Proposer et justifier, à Marie et à Yann, quatre actions de fidélisation des salariés saisonniers.

Pour fidéliser leurs salariés saisonniers, Marie et Yann pourront :

- Offrir une rémunération juste et motivante : une rémunération qui valorise le travail du salarié est la première des solutions pour le fidéliser. Octroyer une prime.
- Prendre en charge l'hébergement des saisonniers
- Mettre en place un esprit d'entreprise : cela assure une bonne ambiance de travail et une meilleure motivation des équipes.
- Améliorer les conditions de travail et proposer des avantages pouvant contribuer à motiver les salariés : aménager une salle de repos, accès à une mutuelle, participation à l'intéressement, prise en charge d'activités sportives et/ou culturelles.
- Responsabiliser les salariés : les faire participer à la rédaction de la carte, à la création de soirées à thème, former les nouveaux saisonniers par les anciens.
- Respecter l'équilibre vie professionnelle / vie privée de vos salariés : aménager des jours de repos complet, donner les plannings 15 jours à l'avance, permettre au salarié de choisir ses jours de repos, faire preuve de flexibilité si nécessaire.
- Offrir des opportunités d'évolution au sein de l'entreprise : proposer des actions de formation au salarié pour lui permettre d'évoluer et conclure la saison par un entretien individuel afin d'échanger sur les attentes et les objectifs.
- Prendre en compte l'ancienneté du salarié : faire évoluer son salaire d'une saison sur l'autre.

## Dossier 2 – L'analyse de la situation financière en vue d'une nouvelle tarification des chambres

2.1 Analyser la situation financière du Manoir à partir des indicateurs d'activité et proposer des moyens d'agir pour améliorer la rentabilité de l'établissement.

Le Manoir des Artistes a une très faible rentabilité puisqu'il dégage en 2019 une profitabilité de 1%. Si les chambres standard (8%) et luxe (7%) sont rentables, la rentabilité globale est grevée par les pertes des chambres supérieures (-12%).

Le taux d'occupation : par rapport aux hôtels du département de la Manche, l'établissement se situe dans la moyenne haute sur l'année sauf en février (- 2 points), en mars (- 3 points), en avril (- 1 point) et en octobre (- 4 points).

L'analyse du taux d'occupation propre à l'hôtel met en évidence que les chambres standard et luxe connaissent une fréquentation supérieure à la moyenne contrairement aux chambres supérieures.

Les coûts fixes : l'analyse des données chiffrées met également en évidence l'impossibilité d'amortir les charges fixes pour la gamme supérieure puisque même en pleine saison, ¼ d'entre elles reste inoccupé.

Les prix pratiqués par l'établissement ne semblent pas être en adéquation avec le prix psychologique, prix réputé être accepté par le plus grand nombre de clients potentiels. En effet, l'écart de prix est trop élevé pour une offre de services quasi-similaire (chambre standard – chambre supérieure) où seule la vue est différente. Les clients semblent privilégier la gamme « luxe » pour profiter de la mer. Ceci est encore plus flagrant en basse saison.

Ainsi pour accroître sa rentabilité, le Manoir des Artistes devra agir essentiellement sur le taux d'occupation des chambres supérieures. Pour ce faire, l'hôtel de Marie et Yann pourraient :

- être présent sur les sites de réservation en ligne (OTAs) ;
- créer un site Internet ou agir sur le référencement de ce dernier ;

- revoir leur tarification, surtout de la gamme « supérieure ».

2.2 Rédiger un avis argumenté sur l'opportunité de recourir au « yield management » dans cette situation.

Le « yield management » — de l'anglais « yield » : rendement — est un système de gestion tarifaire des capacités disponibles telles des chambres en hôtellerie ou des sièges dans le transport aérien et ferroviaire, qui a pour objectif l'optimisation du remplissage et du chiffre d'affaires.

Ce système vise à proposer des prix plus importants en période de forte demande et de réduire les prix dans le cas contraire afin de tenter d'absorber les coûts fixes de l'établissement.

Ce système nécessite une analyse relativement poussée des données internes à l'entreprise comme les réservations d'une année sur l'autre mais également que l'entreprise s'intéresse à des éléments externes tels que les prévisions météorologiques ou encore la survenance d'un évènement culturel ou sportif dans les alentours.

Ce système présente certaines limites. Cette technique pourra nuire à l'image de l'entreprise. Certains clients, au vu des prix pratiqués, vont craindre une baisse de qualité des prestations pour un hôtel de cette catégorie.

Marie et Yann pourraient également craindre une baisse des réservations précoces (« early booking ») des clients qui vont attendre les « bonnes affaires » pour réserver.

Cependant, les études montrent que cette méthode est plutôt favorable aux professionnels qui gardent toujours la « main » sur les prix affichés. Très souvent les structures qui appliquent le « yield management » voient leur performance économique accrue due à une flexibilité d'adaptation à la demande.

Il semble opportun de recourir, essentiellement en basse saison, au « yield management » pour fixer le prix des chambres supérieures et ainsi augmenter leur taux d'occupation. Certes les prix pourront varier à tout moment, ce qui demande donc un suivi quotidien des taux, mais cela va permettre à l'établissement d'absorber les coûts fixes qui demeurent, que les chambres soient occupées ou non.

### **Dossier 3 – L'étude d'une labellisation éco-responsable**

3.1 Lister les avantages et les limites d'une labellisation éco-responsable.

<b>Avantages</b>	<b>Limites</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intégrer un réseau européen et international</li> <li>• Réduire les charges d'exploitation (réduction de la consommation d'énergie, d'eau...)</li> <li>• Bénéficier de l'accompagnement et du savoir-faire de l'organisme</li> <li>• Motiver les équipes autour d'un projet commun</li> <li>• Bénéficier d'un instrument de communication sur leurs prestations environnementales (outil marketing)</li> <li>• Augmenter la fréquentation (permettre aux touristes, aux acheteurs institutionnels et à la clientèle d'affaires de trouver des hébergements qui prennent en considération l'environnement)</li> <li>• Anticiper les évolutions de la législation environnementale</li> <li>• Se différencier de la concurrence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Être contrôlé régulièrement via des tests ou des audits</li> <li>• Augmenter les prix pratiqués afin de prendre en compte les dépenses liées à la labellisation</li> <li>• Faire face à des résistances aux changements de collaborateurs, engendrées par la nouvelle rigueur des processus organisationnels</li> <li>• Former le personnel (coût)</li> <li>• Ne pas amortir les dépenses engagées pour la labellisation avec une clientèle supplémentaire</li> </ul>

3.1 Indiquer et justifier, à Marie et à Yann, l'écolabel que vous préconisez pour le Manoir des Artistes.

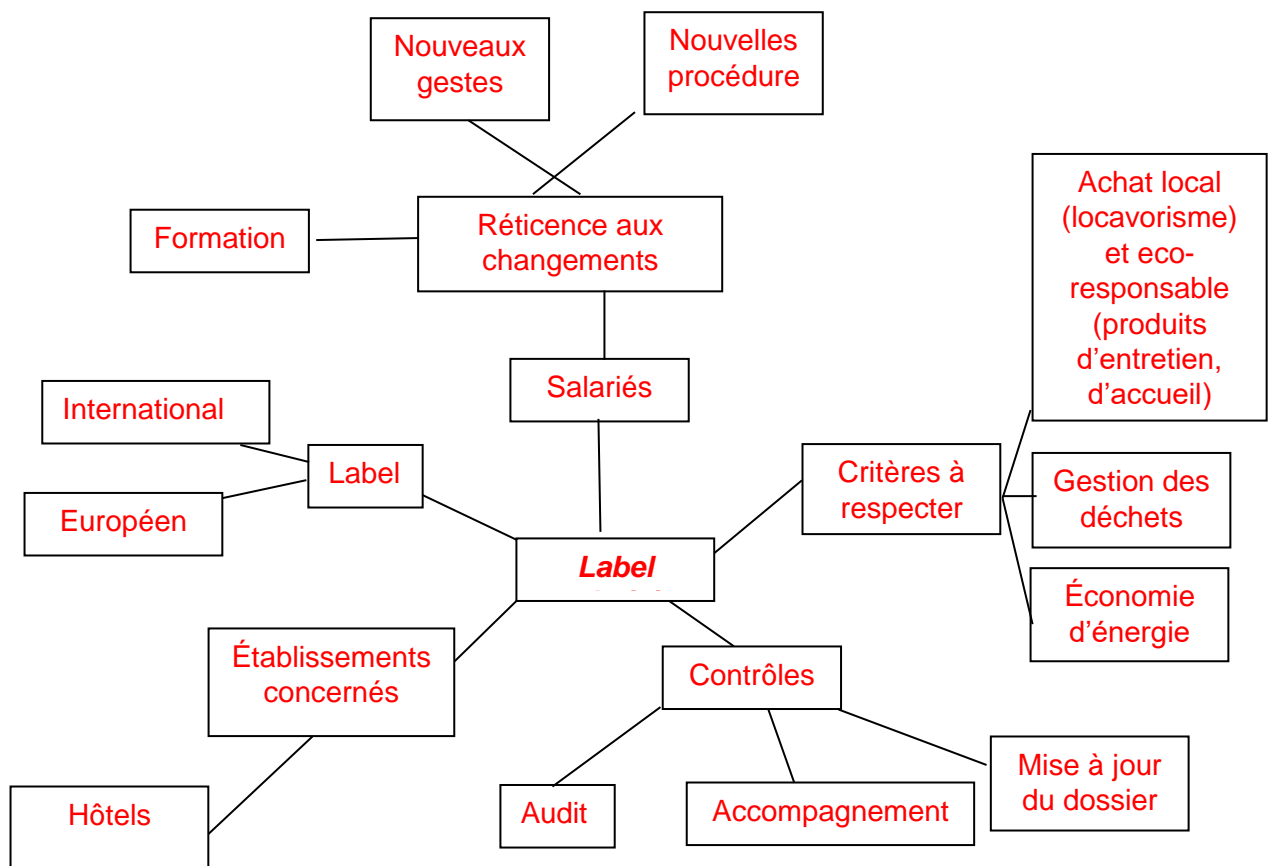
Le candidat pourra proposer un des 4 labels suivants : Ecolabel européen ; La Clef Verte ; Green globe ; Earth check.

Le correcteur veillera à la justification du choix basée notamment sur les éléments suivants :

- label adapté à l'hôtellerie,
- connu au niveau européen voire mondial,
- qui favorise la gestion de l'eau, de l'énergie, des déchets, l'approvisionnement éco-responsable,
- qui sensibilise le personnel à adopter une démarche éco-responsable.

Les autres labels ne pourront pas être demandés par Marie et Yann de par la nature de leur activité (labels axés sur l'alimentation, concernant des établissements situés dans des parcs naturels et régionaux, campings...).

3.2 Présenter, sous la forme d'une carte mentale, le label choisi et l'incidence de ce dernier sur le personnel.



## Dossier 4 – La mise en place d'une nouvelle offre : un séjour « Digital Detox »

4.1 Présenter le concept de séjour « digital detox ».

**QUOI ?**

« Digital detox » peut être traduit par « désintoxication numérique ». C'est un séjour pendant lequel les clients s'abstiennent de l'utilisation de tout dispositif de connexion électronique tel que les smartphones, les tablettes et les ordinateurs.

Il est considéré comme une opportunité pour réduire le stress et se reconcentrer sur les interactions sociales, avec une baisse de l'anxiété et une meilleure appréciation de son environnement. L'objectif pour les clients demandeurs est d'apprendre à se modérer et à diversifier ses activités pour créer autrement des liens avec les autres.

**OÙ ?**

Ce type de séjour implique que celui-ci soit proposé dans des lieux isolés, reculés, sauvages, permettant une reconnexion avec soi-même et avec l'environnement naturel, qui accompagne volontiers la déconnexion numérique.

**COMMENT ?**

Les établissements qui proposent un séjour « digital detox » offrent sur quelques jours (2 à 3 jours) en plus de prestations complémentaires telles que des activités de détente et de bien-être, un suivi personnalisé avec des entretiens individuels. De plus, la désintoxication numérique est souvent accompagnée de repas sains, diététiques et éthiques.

QUI ?

La cible d'un séjour « digital detox » se concentre sur un public ultra connecté, principalement une clientèle d'affaires seule ou en couple. Ce type de séjour n'est pas destiné aux familles.

4.2 Déterminer le nombre de participants à partir duquel le projet devient rentable.

	Charges fixes	2 méthodes de calcul possibles	
		Charges variables (pour 1 personne)	Charges variables (pour 40 personnes)
Conférence	480,00		
Méditation	620,00		
Randonnée	440,00		
Soirée dégustation		10,00	400,00
Activités nautiques	50,00	30,00	1 200,00
Visite nocturne château		4,50	180,00
Bus visite nocturne	750,00		
Balade Chausey		10,00	400,00
Bateau Chausey		22,70	908,00
Petit-déjeuner		3,20 x 4 = 12,80	512,00
Repas midi et soir		15 x 7 = 105,00	4 200,00
Autres charges variables		205,60	8 224,00
Autres charges fixes	1 350,00		
Totaux	3 690,00	400,60	16 024,00

Calcul du point mort (en nombre de personnes) :

1<sup>ère</sup> méthode de calcul :

Prix de vente unitaire	516,00
Charges variables	400,60
Marge sur coût variable	$516,00 - 400,60 = 115,40$
Charges fixes	3 690,00
Point mort (en nombre de personnes)	$3 690,00 / 115,40 = 31,98$

2<sup>ème</sup> méthode de calcul :

Chiffre d'affaires	$516,00 \times 40 = 20 640,00$
Charges variables	16 024,00
Marge sur coût variable	$20 640,00 - 16 024,00 = 4 616,00$
Taux de marge sur coût variable	$4 616,00 / 20 640,00 \times 100 = 22,36 \%$
Charges fixes	3 690,00
Résultat	$4 616,00 - 3 690,00 = 926,00$
Seuil de rentabilité	$3 690,00 / 22,36 \% = 16 502,68$

Point mort (en nombre de personnes)	16 502,68 / 516,00 = 31,98
--	----------------------------

Pour que le séjour « digital detox » soit rentable, il est nécessaire de dépasser 32 participants.

#### 4.3 Conclure en une trentaine de lignes, sur la faisabilité de ce séjour « digital detox ».

Éléments favorables	Éléments défavorables
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposition d'activités anti-stress et de reconnexion avec la nature et le patrimoine local</li> <li>- Thème « digital detox » en vogue</li> <li>- Hôtel propice à la détente, avec vue sur la mer</li> <li>- Situation géographique de l'hôtel à Granville, station balnéaire</li> <li>- Granville classée top 10 des destinations sans internet</li> <li>- Yann, professeur de yoga, passion cohérente avec un projet detox</li> <li>- Restauration à partir de produits locaux et biologiques</li> <li>- Formule clé en main, idéale pour une clientèle débordée, qui cherche la facilité</li> </ul> <p>Accepter toute autre réponse cohérente</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lieu non isolé, très fréquenté, ce qui peut freiner une déconnexion totale</li> <li>- Hôtel ouvert à d'autres publics pendant le séjour : risque de croiser des clients « connectés »</li> <li>- Aucune activité de spa/massage proposée pour compléter le côté anti-stress du séjour</li> <li>- Pas de proposition de repas diététiques, qui pourraient venir en complément d'une désintoxication digitale</li> <li>- Télévision et WIFI dans les chambres qui ne facilitent pas la déconnexion</li> <li>- Aucun accompagnement d'un coach, aucun entretien individuel à l'arrivée ou au départ</li> <li>- Hôtel qui n'est pas à taille humaine, groupe peu intimiste</li> <li>- Format 5 jours/4 nuits un peu long, peu adapté pour une clientèle surmenée qui a peu de temps libre</li> <li>- Séjour destiné principalement à une clientèle bien spécifique, excluant les familles</li> </ul> <p>Accepter toute autre réponse cohérente</p>

#### Conclusion :

Ce concept « digital detox » très en vogue en ce moment paraît être une belle opportunité pour l'établissement afin d'améliorer le taux d'occupation des chambres supérieures, au vu de son emplacement dans la ville de Granville, classée dans le top 10 des destinations touristiques sans internet.

Cependant, il apparaît que la situation de l'hôtel ne semble pas être adaptée pleinement à un séjour « digital detox », du fait notamment de la proximité d'une station balnéaire prisée par les touristes qui ne permet pas une coupure numérique complète et un retour réel à un environnement naturel.

Par ailleurs, certaines caractéristiques de l'hôtel peuvent freiner la demande de ce séjour au regard de plusieurs éléments : présence d'autres clients « connectés », et d'équipements électroniques (TV, WIFI), taille peu intimiste de l'hôtel...

De plus, le programme proposé d'une durée un peu longue, peut ne pas correspondre aux attentes de la clientèle à la recherche d'un séjour complet autour de la désintoxication (pas d'activité de bien-être, pas de suivi personnalisé, pas de repas diététique...)

Même si réduire le nombre de certains freins semble possible, il reste encore de nombreuses faiblesses difficilement contournables et ce concept ne semble pas parfaitement adapté à l'établissement.

<b>Grille d'évaluation - Épreuve écrite d'analyse</b>					
Compétences	Dossiers				Critères et Indicateurs de performance
	1	2	3	4	
<b>C1</b> Analyser et tirer profit des informations relatives aux différents éléments du contexte et des supports documentaires	1.1	2.1 2.2			<b>CIP 11</b> Qualité de l'analyse des documents et du contexte
	1.1	2.1 2.2			<b>CIP 12</b> Pertinence de l'exploitation des ressources documentaires
	1.1			4.1 4.3	<b>CIP 13</b> Respect des consignes, des contraintes données et induites du contexte
<b>C2</b> Mobiliser et réinvestir des connaissances économiques, juridiques et managériales	1.1				<b>CIP 21</b> Respect de la législation des contrats saisonniers
	1.2				<b>CIP 22</b> Qualité de la gestion des ressources humaines : actions de fidélisation
			3.1		<b>CIP 23</b> Respect des dimensions liées à l'environnement et au développement durable
		2.2		4.1	<b>CIP 24</b> Précision de la présentation des concepts commerciaux : "yield management", "digital detox"
		2.1		4.2	<b>CIP 25</b> Exactitude des connaissances de gestion : interprétation des indicateurs de gestion, calcul de rentabilité.
<b>C3</b> Proposer, argumenter et justifier dans le cadre des problématiques posées	1.2	2.2	3.2	4.3	<b>CIP 31</b> Cohérence des propositions et pertinence du ou des choix par rapport à la demande et au contexte
	1.1	2.2	3.2	4.3	<b>CIP 32</b> Précision et justification des propositions
<b>C4</b> Rédiger de manière structurée en respectant les règles essentielles de la langue française	1.1			4.1 4.3	<b>CIP 41</b> Clarté de la rédaction et organisation des idées
	1.1			4.1 4.3	<b>CIP 42</b> Qualité du registre de langue et du vocabulaire (notamment professionnel)
	1.1			4.1 4.3	<b>CIP 43</b> Maîtrise suffisante de la langue française (orthographe, conjugaison, syntaxe, ...)
<b>C5</b> Concevoir des documents professionnels, laissant envisager des capacités de transposition didactique et méthodologique)			3.1 3.3		<b>CIP 51</b> Précision et structuration des documents
			3.3		<b>CIP 52</b> Qualité et pertinence de la proposition pédagogique (analyse de la situation et transposition)



### **3. RECOMMANDATIONS DU JURY (POUR LES ÉPREUVES D'ADMISSIBILITÉ)**

---

#### **3.1 Relatives à la forme**

- Utiliser une encre noire pour la rédaction. Les autres couleurs ne doivent être éventuellement utilisées que 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.
- Il est recommandé de traiter les dossiers sur des copies séparées en respectant l'ordre des dossiers et en organisant les réponses dans l'ordre des questions du sujet.
- Utiliser une pagination appropriée de la copie (exemple : page courante/nombre total de pages). La pagination s'effectue à la fin de l'épreuve.
- Respecter les consignes de présentation attendues (exemple : tableau, note de synthèse, fiche, etc.). Privilégier aussi souvent que possible une présentation sous forme de tableau.
- Il est conseillé de bien appréhender l'énoncé afin d'apporter des réponses en adéquation avec les questions posées. Les développements doivent être clairs, complets et structurés.
- Respecter les numérotations de vos réponses en prenant appui sur la numérotation du sujet.
- Ne pas écrire de notes ou commentaires à l'attention des correcteurs et conserver un strict anonymat tout au long de la copie.

#### **3.2 Relatives au fond**

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

**Il est nécessaire de connaître la législation en vigueur concernant l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement.**

Il est recommandé de :

- S'attacher à lire le sujet et les annexes dans leur intégralité afin d'analyser et d'exploiter les données dans toutes leurs dimensions. 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 en le justifiant.
- Suivre l'actualité dans le but d'accroître sa culture générale ainsi que sa culture professionnelle.