



Concours de recrutement du second degré

Rapport de jury

Concours de recrutement de professeurs certifiés (CAPET et CAFEP)

Section : Hôtellerie – restauration

Option : Sciences et technologies des services en hôtellerie - restauration

Session 2016

Rapport de jury présenté par :

Francine MATHIEU,
Présidente du jury

SOMMAIRE DU RAPPORT DE JURY

Préambule du directoire	3
1. Épreuves d'admissibilité	4
1.1. Composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration	4
1.1.1. Éléments statistiques	
1.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
1.1.3. Positionnement de l'épreuve	
1.1.4. Rappel du programme de l'épreuve	
1.1.5. Analyse des sujets de la session 2014 (exceptionnel et renouvelé)	
1.1.6. Commentaires du jury	
1.1.7. Conseils aux candidats	
1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier	7
2.2.1. Éléments statistiques	
2.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
2.2.3. Positionnement de l'épreuve	
2.2.4. Rappel du programme de l'épreuve	
2.2.5. Analyse des sujets de la session 2014 (exceptionnel et renouvelé)	
2.2.6. Commentaires du jury	
2.2.7. Conseils aux candidats	
2. Épreuves d'admission	10
2.1. Épreuve de mise en situation professionnelle	10
2.1.1. Éléments statistiques	
2.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
2.1.3. Positionnement de l'épreuve	
2.1.4. Analyse des sujets de la session 2014 renouvelée	
2.1.5. Commentaires du jury	
2.1.6. Conseils à l'attention des candidats	
2.2. Épreuve d'entretien à partir d'un dossier	16
2.2.1. Éléments statistiques	
2.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
2.2.3. Positionnement de l'épreuve	
2.2.4. Commentaires du jury	
2.2.4.1. Sur les dossiers	
2.2.4.2. Sur l'exposé du candidat	
2.2.4.3. Sur l'entretien avec le jury	
2.2.5. Conseils aux candidats	
2.2.5.1. Sur le dossier	
2.2.5.2. Sur l'entretien	
Annexe 1 – Exemples de sujets de l'épreuve de mise en situation professionnelle	19
Annexe 2 – Exemples de sujets de l'épreuve sur dossier.	26

Ce rapport du jury du CAPET externe Hôtellerie-Restauration, pour sa troisième session en 2016, 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 des Services. Il s'adresse aussi aux candidats qui ont passé le concours 2016 et n'ont pas été admis, afin qu'ils puissent comprendre leurs résultats et se préparer efficacement, à la session 2017. Nous souhaitons à toutes et tous une bonne préparation et de la persévérance afin de réussir ce concours exigeant qui ouvre sur un métier difficile mais passionnant.

Ce rapport s'adresse aussi aux formateurs des écoles supérieures du professorat et de l'éducation attelés à la tâche de préparer les étudiants aux épreuves du concours.

La série technologique hôtelière est maintenant rénovée. Le premier baccalauréat STHR aura lieu en 2018. La rénovation des BTS, portes naturelles d'entrée des bacheliers technologiques dans l'enseignement supérieur a commencé. 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.

Le Directoire 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 tient à remercier également très chaleureusement le lycée hôtelier de Dinard pour la qualité de leur accueil lors de la correction des épreuves écrites ainsi que le lycée hôtelier d'Illkirch où ont eu lieu les épreuves d'admission pour la qualité de son organisation sans faille.

1. Épreuves d'admissibilité

1.1. Composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

1.1.1 Éléments Statistiques

121 inscrits ; 71 candidats ont composé soit 59 % des inscrits.

La moyenne de l'épreuve est de 8,14/20 ; l'écart-type de 2,97.
Note maximale : 15/20 ; Note minimale : 2/20

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. Positionnement 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 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

La composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration dans l'option sciences et technologies des services (STS) s'appuie sur :

- Les programmes du baccalauréat technologique hôtellerie dans les enseignements actuels de « service et accueil » et d'« hébergement », traités au niveau M1 (master, première année).
- Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans les référentiels du BTS « hôtellerie - restauration » et « responsable d'hébergement », traités au niveau M1.

- S'y ajoutent les thématiques suivantes traitées au niveau M1 :
 - approche interculturelle de la clientèle ;
 - évolution des concepts français et internationaux de restauration et d'hébergement : connaissance et mise en œuvre ;
 - développement durable et démarche de qualité appliqués aux services en hôtellerie- restauration ;
 - principe de servuction ;
 - management interculturel et management des services ;
 - mercatique et management des services : théorie et mises en œuvre pratique, notamment la servuction, politique de vente (revenu management) ;
 - sciences et technologies du service : réglementation, connaissance des matériels, des produits et des services spécifiques ; commercialisation ; ingénierie en restauration et en hébergement ; innovation et évolution des concepts dans les différents services proposés au client : réception, bar, service des étages, service au restaurant gastronomique, en brasserie et autres modes de restauration ou d'hébergement.
 - management dans la production de service ;
 - systèmes d'information et de gestion appliqués aux services ;
 - didactique et pédagogie des enseignements de service préparant aux diplômés de la voie technologique.

- Anglais, langue vivante étrangère professionnelle :
 - langue professionnelle en hôtellerie et restauration ;
 - protocole des affaires, codes et usages culturels.

- Sciences expérimentales dans les domaines de l'alimentation, de la nutrition, de l'hygiène :
 - 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.

Ces deux derniers éléments sont communs aux deux options du concours.

1.1.5. Analyse des sujets de la session 2016

A la session 2016, la composition portait sur l'étude du Venise Simplon Orient Express, train de luxe. Les candidats étaient invités à traiter la situation en qualité d' « assistant(e) directeur(trice) du train » .

A partir d'un dossier documentaire en français et en anglais, ils devaient successivement traiter du management et des ressources humaines, de la politique tarifaire et de la communication, de la restauration à bord du train, de la fidélisation de la clientèle , de la gestion des produits d'accueil et de l'analyse de la situation journalière.

1.1.6. Commentaires du jury

Les sujets présentés font d'abord appel à des qualités rédactionnelles et à un esprit de synthèse. Ils permettent à chacun de faire des choix argumentés et personnels, dans un

contexte professionnel précis et à partir d'une documentation à exploiter, de façon à mettre en avant des connaissances scientifiques et techniques dans l'option choisie.

Le dossier 1 faisait appel à des connaissances professionnelles d'actualité. Le questionnement portait sur des articles traités à de multiples reprises dans la presse spécialisée au cours de l'année.

Même si le barème ne figure pas au regard de chaque question, il est important de traiter tous les dossiers. En effet, le jury constate que sur un nombre conséquent de copies, certains dossiers ne sont pas ou peu traités, ce qui peut montrer, notamment, une mauvaise gestion du temps de l'épreuve.

Quelques remarques complémentaires :

- Si le jury a noté des capacités de synthèse, d'analyse et de rédaction, il apparaît parfois un manque de technicité et de réalisme professionnel, tant sur le plan de l'hébergement que de la restauration. D'autre part, les réponses apportées doivent aller au-delà d'un niveau B.T.S. dans l'analyse et dans les concepts mobilisés.
- Certains candidats montrent une aisance à structurer leurs réponses, alors que d'autres négligent la mise en forme et le côté rédactionnel de l'épreuve.
- D'importantes difficultés sont constatées dans l'analyse quantitative : certains candidats présentent des raisonnements empreints de bon sens mais renoncent aux calculs (dossier 5).
- Des candidats ont su analyser parfaitement la situation dans son contexte ; d'autres n'ont pas pris en compte l'environnement professionnel (exemples : parcours géographique du train, aménagement des cabines, etc), restant sur des approches trop générales.
- Quelques bonnes connaissances théoriques ont été repérées (exemples : produits de la gastronomie italienne, notion de développement durable).
- Le traitement des données fournies par le sujet n'a pas toujours été à la hauteur des résultats attendus.
- L'orthographe et la syntaxe ne sont toujours pas au niveau des attentes d'un titulaire de M1, futur enseignant.
- Globalement, le jury constate une bonne maîtrise de la langue anglaise.

1.1.7. Conseils aux candidats

La profession d'enseignant requiert des aptitudes de structuration, de clarté et de précision du propos.

Sur le fond :

- Bien cerner d'abord toutes les questions posées et la documentation fournie pour éviter le hors sujet ;
- Maîtriser et mobiliser tous les champs de connaissances théoriques, identifier les différents niveaux d'analyse du cas ;
- Exploiter les données chiffrées et réaliser des calculs pertinents pour illustrer et argumenter (calculs et commentaires) ;
- Présenter des réponses structurées en lien avec la réalité et l'actualité professionnelle ;
- Utiliser un vocabulaire technique rigoureux ;

- Toujours adapter ses réponses au contexte du sujet ;
- Éviter l'énumération des éléments donnés dans les annexes, mais privilégier une approche synthétique et contextuelle.

Sur la forme :

- Introduction, transitions et conclusion ne sont pas exigées. Cependant, à condition de rester succinctes, elles peuvent servir la structuration du propos ;
- Gérer son temps car les fins de copies sont souvent bâclées, voire non traitées ;
- Soigner la présentation de la copie (aérer la copie, numéroter les pages et les questions clairement) ;
- Veiller à ce que l'écriture soit lisible ;
- Proscrire les paraphrases d'annexes ;
- Être vigilant sur l'orthographe et la syntaxe en se relisant ;
- Structurer les réponses de manière apparente ;
- Si l'usage d'un tableau peut être utile à la structuration du propos, il ne doit pas occulter la nécessité de justifier ses affirmations et d'argumenter ses réponses ;

1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier

Cette épreuve est commune aux deux options du concours.

1.2.1. Éléments statistiques

71 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 8,03

Note maximale : 15/20, Note minimale : 2/20

1.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve

Elle 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.

Durée : cinq heures ; coefficient 2.

1.2.3. Positionnement 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 de sciences de gestion, de management, de mercatique, d'économie y compris touristique et de droit du cycle terminal de la série technologique « Hôtellerie » 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 dans la restauration et l'hôtellerie ;
 - 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 2016

Le sujet de la session 2016 traitait d'un projet de création d'entreprise sur le marché de la restauration mobile sous la forme d'une offre commerciale de type « food truck ». **Le sujet de la session 2016** se présente sous la forme d'une étude de cas composée de quatre dossiers thématiques à traiter à partir d'un dossier documentaire (extraits de documents présentés dans 12 pages d'annexes).

Dans le cadre de l'élaboration de l'offre de restauration « food-truck » à Limoges, le candidat est amené à s'interroger sur quatre dossiers indépendants afin de mener à bien ce projet.

- Le choix des emplacements en restauration mobile.
- L'offre commerciale et la servuction en restauration mobile.
- Les prévisions d'exploitation et le montage financier du projet.
- Les partenaires financiers à convaincre.

Comme le précise le sujet, les quatre dossiers sont indépendants mais il est préférable de les traiter dans l'ordre indiqué. Il n'est pas fait référence au contenu du dossier documentaire dans ces quatre dossiers. Il appartient au candidat d'en prendre connaissance, de se questionner sur l'intérêt des annexes et de les exploiter judicieusement dans sa réflexion.

1.2.6. Commentaires du jury

- Les meilleures copies sont celles qui ont compris la logique du cas et la spécificité de l'exploitation d'une entité de restauration de type « food truck ». Les différents niveaux de réflexion attendus ont été perçus au fil du questionnement. Certains candidats ont su exploiter leurs connaissances personnelles au service de l'étude de cas.
- De manière générale, la lecture des questions est trop hâtive et les candidats ne cernent pas suffisamment les termes de la question avant de répondre. Dans l'ensemble de l'étude de cas, de nombreuses questions faisaient appel à la discussion. Or les candidats ont très rarement perçus qu'elles supposaient implicitement la présentation d'éléments positifs et négatifs (questions 1.4, 3.4, 4.4, 4.5). La réflexion est la même quand les questions font explicitement appel à un raisonnement en plusieurs parties (questions 1.3, 2.2, 2.5, 2.6, 3.8, 3.9, 4.2, 4.3).
- Les réponses sont trop souvent présentées sous forme d'énumérations sans structure apparente. Le candidat semble rédiger sa réponse au fil de la lecture des annexes.
- Les candidats manquent parfois de connaissances relatives à l'environnement économique (les dimensions de la RSE dans la question 1.6), juridique et mercatique (positionnement...), ou à la gestion (seuil de rentabilité, besoin en fond de roulement).
- Les dossiers ont été très inégalement traités :
 - dans le dossier 1, les questions faisaient appel à la culture générale du candidat. Elles ont été relativement bien traitées.
 - dans le dossier 2, la question 2 n'a pas été bien lue. Ainsi la réponse n'a pas été correctement argumentée, ni structurée selon les critères de différenciation cités.
 - dans le dossier 3, le traitement des questions relatives aux données d'exploitation a été relativement bien mené, tandis que les questions du domaine financier ont été mal appréhendées voire pas du tout traitées (questions 3.4 à 3.7 incluses). Les questions 3.8 et 3.9 adossées à des annexes ont davantage inspiré les candidats.
 - dans le dossier 4, les questions supposaient une réflexion en lien avec le concept de restauration ambulante. Cette spécificité n'a pas été bien mise en évidence (questions 4.2, 4.3, 4.5).

1.2.7. Conseils aux candidats

Dans la perspective des sessions ultérieures, il convient de formuler quelques recommandations utiles aux candidats :

- Lire l'intégralité du sujet afin d'en avoir une vision globale avant de commencer à rédiger. Ceci permettra la mise en évidence du contexte d'analyse.
- Réviser les connaissances de base dans les différentes disciplines (droit, gestion, économie, mercatique...) permettant de :
 - Réaliser les applications quantitatives et d'analyser ces résultats ;
 - maîtriser le vocabulaire spécifique aux différents domaines et d'exploiter de façon pertinente la documentation fournie.
- Approfondir l'approche du sujet (questionnement et dossier documentaire) afin d'améliorer :
 - L'analyse du sujet et la prise de recul du candidat
 - La pertinence des réponses.
- Prendre le temps, avant de répondre à une question, de bien cerner les attentes du sujet.

- Ne pas se contenter de lister toutes 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 de la qualité des copies.
- Eviter d'utiliser systématiquement des plans rapportés ou passe-partout : la structuration doit davantage résulter des questions elles-mêmes.
- Accorder un soin tout particulier à la qualité de l'expression écrite ; bien maîtriser l'orthographe et la langue française.
- Présenter les calculs de façon claire et justifier les résultats ;
- Gérer le temps afin de traiter l'ensemble du sujet.

Cette épreuve de sciences de gestion et management hôtelier correspond à la réalité professionnelle. Rappelons que l'étude de cas proposée ne vise pas à vérifier une compétence technique pure mais s'inscrit dans l'idée de vérifier une compréhension globale de la gestion hôtelière. Les champs disciplinaires de la gestion, du droit, de la mercatique et de l'économie 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.

2. 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 du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires.

2.1. Épreuve de mise en situation professionnelle

2.1.1. Éléments statistiques

30 candidats admissibles, 27 ont composé.
 La moyenne de l'épreuve est de 9,73 ; l'écart-type de 4,55
 Note maximale : 18/20 ; Note minimale : 4/20

2.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

Durée de totale de l'épreuve : six heures ; coefficient 5.

L'épreuve consiste en la présentation et la justification de la démarche de construction d'une séquence pédagogique à partir d'une situation professionnelle fournie par le jury, qui précise les conditions d'enseignement ainsi que les éléments de contexte relatifs aux élèves.

L'épreuve comporte trois phases

- Une phase d'une durée de deux heures qui permet au candidat de préparer sa séquence avec, le cas échéant, la collaboration d'un commis¹
- Une phase d'une durée de trois heures, consacrée à la réalisation de la séquence pédagogique demandée, en présence ou non du commis, selon les choix du candidat ;
- Une phase d'échange avec le jury, d'une durée d'une heure, comportant un exposé de vingt minutes permettant au candidat d'exposer ses choix pédagogiques et didactiques suivi d'un entretien de quarante minutes permettant d'approfondir et d'élargir l'analyse de la séquence et du contexte.

Pour l'option sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration, l'épreuve peut impliquer des échanges en langue anglaise.

2.1.3. Positionnement de l'épreuve

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

- maîtriser des savoirs et des gestes techniques spécifiques à l'option choisie ;
- maîtriser des processus didactiques courants mis en œuvre dans le contexte professionnel des lycées hôteliers ;
- construire un enseignement, le discuter, interagir, se situer et à agir au sein d'une équipe pédagogique afin de favoriser l'intérêt et l'activité propres des élèves.

Les critères d'évaluation de cette épreuve sont :

- la pertinence de la définition des objectifs formulés eu égard aux programmes et référentiels,
- la qualité du rythme de la séquence présentée,
- la dynamique apportée par l'utilisation de supports techniques variés (diaporama, vidéos, tableau, etc.)
- la nature des supports créés et proposés,
- la capacité démonstrative et la capacité d'organisation,
- la maîtrise technique et gestuelle,
- la connaissance des produits utilisés,
- l'expression, la rigueur du vocabulaire,
- la capacité d'écoute, d'auto-analyse
- la connaissance des évolutions dans les entreprises du secteur et dans la voie technologique

2.1.4. Analyse des sujets

En annexe figurent deux exemples de sujets.

Les sujets ont tous été situés cette année dans une classe de BTS hôtellerie-restauration ou Responsable d'hébergement. Le candidat peut mettre en avant ses compétences professionnelles et pédagogiques, dispose d'une certaine latitude de temps et d'organisation ce

¹ Modalité modifiée à partir de la session 2016 : le commis sera présent à partir de la 2^{ème} heure de préparation

qui permet à chacun de s'exprimer selon un thème et un niveau d'enseignement défini par le sujet.

Les sujets soumis à l'occasion de cette session portaient sur cinq thèmes distincts : « Le contrôle qualité », « l'adaptation des prestations à la clientèle », « Captiver et fidéliser le segment famille », « la formation du personnel » et « l'animation ». Ils abordaient une problématique qui porte aussi bien sur le service en hébergement que le service en restauration.

Les sujets s'architecturent en trois phases :

- Une phase de « Conception de la séquence pédagogique » au cours de laquelle le candidat bénéficie de 2 heures de préparation aussi bien en ce qui concerne sa démarche (structuration de la séquence) que pour l'élaboration des documents nécessaires (documents professionnels et supports élèves), l'aménagement et l'organisation matérielle des locaux en fonction du sujet et de la matière d'œuvre.
- Une phase de « Réalisation de la séquence » d'une durée de 3 heures. Celle-ci s'articule en trois situations professionnelles qui permettent de traiter le thème du sujet. Le candidat a ainsi la possibilité de mettre en avant ses connaissances et ses compétences dans les domaines de « production de service en hébergement », de « production de service en restauration » et de « connaissances et usages des produits ». Il lui revient de choisir et d'organiser les durées et l'ordre de traitement des domaines selon la cohérence souhaitée des éléments à exposer et/ou à réaliser dans le cadre de chaque situation. Les denrées et boissons prévues dans le cadre du sujet sont disponibles dès le début de l'épreuve.
- Une phase d'« Exposé devant le jury puis entretien ». Au cours des 20 premières minutes, le candidat doit s'auto-évaluer et justifier ses choix didactiques et pédagogiques en argumentant. Par la suite, un entretien de 40 minutes permet de répondre aux questions du jury.

Au cours de toute la durée de l'épreuve, l'ensemble de ces trois phases se déroule dans un seul et même atelier pédagogique équipé de matériel et de mobilier d'hébergement, de communication professionnelle et de restauration. Un commis est mis à la disposition du candidat. Son rôle est d'être le soutien logistique du candidat à la fin de la première heure de la phase 1 et durant toute la phase 2.

2.1.5. Commentaires du jury

A l'issue des épreuves d'admission, les membres du jury souhaitent formuler certaines remarques et constats qu'il est possible de classer en fonction des différentes phases du sujet.

- Le jury tient à signaler le dynamisme et la conviction de certains candidats
- Les candidats semblent avoir bien pris connaissance des rapports de jury précédents ; ce qui leur a permis d'avoir une meilleure approche des sujets.

Phase d'approche et de découverte du sujet :

- Les candidats se sont présentés en tenue professionnelle adaptée et équipés du matériel pédagogique, bureautique nécessaire à la réalisation de l'épreuve. Par contre, le matériel professionnel de base (sommelier, couteaux....) indispensable avait été négligé par plusieurs candidats.

Phase de conception :

- Les candidats ont tendance à vouloir immédiatement produire des supports au détriment d'une réflexion globale. Certains candidats ont pu ainsi occulter une partie du sujet par une lecture parfois partielle ou superficielle.
- Les membres du jury ont constaté une amélioration de la variété des supports proposés par certains candidats (articles, vidéos, reportages...)
- La gestion du commis (élève de seconde STHR) n'est toujours pas optimisée. Les consignes données par le candidat au commis furent parfois transmises à bon escient par écrit.
- Les candidats s'appuyant sur les rapports de jurys précédents se sont mieux organisés dans l'espace mais hésitent encore trop souvent à modifier l'agencement des locaux, pour mettre en valeur l'organisation choisie de la séance.

Phase de réalisation :

- Pour certains candidats, la séquence n'a pas toujours été introduite ni synthétisée ou, si cela fut parfois effectué, le thème ne restait pas le fil conducteur de la séance, et les objectifs sont souvent trop généraux ou non reliés au thème et aux rythmes de la séance.
- Les candidats n'utilisent pas encore suffisamment les outils pédagogiques mis à leur disposition : tableau, vidéoprojecteur, matériel et mobilier et ne cherchent pas suffisamment à optimiser la matière d'œuvre présente dès la phase de préparation.
- Certains candidats ont saisi l'occasion des différentes situations pour mettre en avant leurs connaissances et leur expérience. Néanmoins, le jury déplore encore pour un nombre toujours important de candidats, un manque parfois alarmant de technicité, de connaissance des produits et de maîtrise des usages dans la profession.
- Le jury regrette le déséquilibre des connaissances et de compétences entre les deux valences hébergement et restaurant. Un niveau de connaissances et de compétences dans toute la dimension service est attendu et doit donc être solidement préparée en amont.
- Les « transferts » et « transversalités » possibles avec d'autres enseignements du niveau d'enseignement défini par le sujet n'ont pas toujours été valorisés.
- Le jury a apprécié que les candidats ne traitent pas systématiquement les situations dans l'ordre du sujet. Leur choix a alors été justifié au moment de l'entretien avec le jury.

- Enfin, le jury a regretté l'abandon de certains candidats en cours d'épreuve à ce stade du concours.

Phase d'exposé et entretien :

- Certains candidats font preuve d'une bonne capacité d'auto-évaluation, d'écoute et de remise en cause par rapport à leur prestation et leur pratique. Néanmoins quelques candidats sont restés uniquement descriptifs.
- Le jury a constaté que quelques candidats étaient bien préparés à l'entretien et connaissent les attendus de la réforme du baccalauréat technologique STHR..
- Le jury a parfois relevé des lacunes ou une méconnaissance des évolutions du milieu professionnel, qu'elles soient techniques ou liées à l'enseignement. Peu ont su argumenter avec des exemples concrets issus de la profession.
- Les réponses apportées aux questions posées par le jury sont parfois insuffisamment argumentées et justifiées.

2.1.6. Conseils à l'attention des candidats

Chaque sujet est guidé par un thème fédérateur des trois situations proposées. Il est impératif que les trois situations de la phase II s'articulent autour de ce thème.

Le jury attend :

- La présentation du thème et des objectifs opérationnels de la séance en utilisant les supports mis à disposition,
- La mise en évidence de l'intérêt de ce thème,
- L'articulation des situations au service du thème,
- La synthèse et les prolongements possibles du thème.

Phase d'approche et de découverte du sujet

- Le temps de lecture, de compréhension et d'analyse du sujet est déterminant pour aborder de manière complète le thème défini illustré par les trois situations.

Phase de conception

- Le recours à un tableau synoptique permettrait aux candidats de mieux articuler leur séquence.
- Le candidat devrait définir d'abord une stratégie d'articulation des ateliers en fonction du thème.
- Le temps de conception devrait être scindé en trois parties : une appropriation de l'espace et un inventaire précis des produits et matériels mis à disposition, la préparation des supports et enfin la mise en place des espaces de réalisation avec l'assistance du commis. Les consignes données par le candidat au commis peuvent se faire à l'écrit ou oralement mais le candidat doit alors assurer le suivi des tâches confiées.

- Une documentation personnelle variée, particulièrement bien référencée dans son répertoire pour ne pas perdre de temps (articles, vidéos, jeux, reportages...) est nécessaire.
- Il convient surtout d'adapter les documents et leurs contenus au niveau prévu par le sujet.
- Les deux heures de préparation peuvent se révéler très courtes pour atteindre les objectifs de conception de la séance demandée et sa transposition didactique si le candidat n'est pas entraîné à ce type d'exercice.
- Les points de gestion opérationnelle et de management doivent être abordés lorsque le sujet s'y prête.
- Un court diaporama conçu par le candidat pourrait permettre de présenter le thème et d'en exposer l'importance ; d'organiser et définir les objectifs de la séance, son déroulement et la logique retenue, de mettre en valeur les points clés à retenir et de synthétiser l'apport des situations au thème.

Phase de réalisation

- Il est indispensable de bien structurer la réalisation de la séquence en l'introduisant par un exposé des objectifs liés au thème défini dans le sujet. Une synthèse avec transferts possibles et transversalités dans d'autres domaines est attendue en fin de séquence.
- Des modalités d'évaluation doivent être prévues et précisées
- Le jury conseille aux candidats de varier les méthodes, supports et outils pédagogiques, en se référant de manière régulière au thème défini.
- Il convient de faire preuve de dynamisme, de conviction et de savoir exposer de manière pertinente ses connaissances au cours de cette phase. Les situations peuvent être traitées dans un ordre différent de celui présenté dans le sujet voire simultanément lorsque cela s'y prête. Les transitions entre les différentes situations proposées doivent être prévues par une phrase d'accroche, et une conclusion.
- Selon le sujet, le candidat peut solliciter un des membres du jury pour participer au déroulement de la séquence pédagogique.

Phase d'exposé et entretien

- Le candidat ne doit pas rester dans le seul descriptif de sa séquence mais faire preuve d'analyse et proposer d'autres pistes et méthodes envisageables.
- Il doit être capable d'une auto-évaluation à chaud de sa séance, connaître les principales évolutions dans la voie technologique et être au fait de l'actualité du secteur.

2.2. Épreuve d'entretien à partir d'un dossier

2.2.1. Éléments statistiques

27 candidats admissibles se sont présentés.

La moyenne de l'épreuve est de 10,62 ; l'écart-type de 3,83

Note maximale : 20/20 ; Note minimale : 6/20.

2.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve

Durée de préparation : deux heures ; durée de l'épreuve : une heure (exposé : 30 minutes ; entretien avec le jury : 30 minutes) ; 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) produit par le candidat et portant sur un des thèmes de sciences et technologies de l'option choisie.

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 lui succède permet au jury d'approfondir les points qu'il juge utile. 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.

2.2.3. Positionnement 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.

2.2.4. Commentaires du jury

Le jury a particulièrement apprécié le sérieux de la préparation de l'épreuve des candidats et a relevé les éléments suivants :

2.2.4.1. Sur les dossiers

En ce qui concerne la forme, les dossiers respectent le nombre de pages demandé (une dizaine de pages). Le jury note également que les dossiers sont bien présentés, bien structurés et que l'expression écrite est satisfaisante. Il est appréciable de constater que les candidats, en général, mentionnent les références de leurs sources.

Sur le fond, le jury remarque que la majeure partie des dossiers respectent les attentes pour cette épreuve, en présentant «*une situation professionnelle observée ou vécue par le candidat* ».

Les candidats ont majoritairement bien centré leurs dossiers 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 plusieurs dossiers ont été appréciés.

Cependant, certains dossiers développent de façon trop théorique des sujets sans s'appuyer suffisamment sur un vécu d'entreprise, tandis que d'autres se limitent à une simple description d'une observation sans réelle problématique.

2.2.4.2. Sur l'exposé du candidat

Les meilleurs candidats ont su répondre au sujet proposé par le jury en faisant le lien avec leur expérience présentée 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, ils ont également su produire les documents supports de la séquence pédagogique demandée (par exemple fiche d'intention pédagogique, documents destinés aux élèves, documents d'évaluation, etc.).

Des candidats en difficulté ont passé trop de temps à présenter leur parcours professionnel et/ou le contenu de leur dossier.

Il convient ici de rappeler que l'exposé de 30 minutes doit être consacré à la transposition didactique proposée par le jury.

2.2.4.3 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'éducation², 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 Cf. Arrêté du 1^{er} juillet 2013, J.O. du 18 juillet 2013.

2.2.5. Conseils aux candidats

2.2.5.1. Sur 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 avec la problématique développée.
- Éviter d'exposer 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 voie technologique.
- Veiller à la qualité de la mise en forme finale du dossier, même si celui-ci n'est pas évalué.

2.2.5.2. Sur l'exposé

Le candidat veillera à :

- S'approprier les éléments du référentiel en lien avec le thème abordé dans son dossier professionnel,
- Construire un exposé structuré utilisant au mieux les 30 minutes prévues,
- 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.
- Il convient de bien distinguer l'épreuve sur dossier d'un exposé de type CPET au BTS hôtellerie-restauration.
- La compréhension de la structure des programmes de la filière technologique en Hôtellerie-Restauration est nécessaire pour bien aborder les sujets proposés. cependant, une connaissance précise de leur contenu n'est pas indispensable.

2.2.5.3. Sur 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 d'une communauté éducative notamment en proposant des réponses pertinentes aux situations spécifiques aux établissements hôteliers.

Annexe 1 – Exemples de sujets d’admission 2016

Mise en situation professionnelle

Exemple n°1

SESSION 2016

CAPET externe

Section Hôtellerie – Restauration

Option sciences et technologies des services en hôtellerie et
restauration

Épreuve d’admission :

Épreuve de mise en situation professionnelle

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet n°5

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l’hôtellerie et de la restauration, en section de Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration, vous êtes invité(e) à concevoir et présenter une séquence pédagogique ayant pour thème :

L’animation

Vous situez votre travail en classe de première année de technicien supérieur en Hôtellerie-Restauration. Vous disposez de deux heures (phase I) pour préparer cette séquence pédagogique que vous présenterez au jury pendant trois heures (phase II).

Vous devez traiter le thème proposé en illustrant votre démarche à l’aide des trois situations ci-après.

Celles-ci seront traitées dans l’ordre de votre choix. Votre intervention se terminera par un exposé de 20 minutes devant le jury suivi d’un entretien de 40 minutes (phase III)

Phase I - Conception de la séquence pédagogique	2 h
<p>Cette phase vous permet d'organiser et de concevoir une séquence pédagogique sur le thème proposé. Celle-ci doit intégrer une introduction et une synthèse et être illustrée par les trois situations décrites ci-dessous.</p> <p>Vous veillerez à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prendre connaissance des éventuels documents annexés au sujet ; - vérifier et préparer vos espaces de travail ; - concevoir les supports pédagogiques que vous jugerez utiles ; - <p>Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle : manuels, cours, journaux, supports numériques et matériel informatique autonome (pas de connexion au réseau Internet, pas d'impression).</p> <p>Un commis sera présent à la fin de la première heure pour vous aider dans les phases I et II.</p>	
Phase II - Réalisation de la séquence	3 h
<p>Cette phase doit vous permettre d'aborder le thème proposé dans ce sujet à partir de trois situations.</p> <p>Pour chacune de ces situations, vous prenez soin de définir les objectifs de vos interventions et de justifier les choix techniques.</p> <p>Dans la salle dans laquelle vous composez, vous mettez en œuvre les situations suivantes compte tenu des outils et matériels mis à votre disposition.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation de production de service en hébergement <p>Cette situation doit vous permettre d'aborder le thème de l'animation au travers de la prise de réservation groupe « segment seniors ».</p> <p>A cette fin, vous simulez une prise de réservation groupe « segment senior » avec un des membres du jury comme client.</p> <p>Celle-ci devra inclure une proposition argumentée d'un programme d'animation conçu en phase 1, en termes d'équipements, de prestations, de services et d'aspects relationnels.</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • Situation de production de service en restauration <p>Cette situation doit vous permettre d'aborder le thème de l'animation en salle. Dans l'optique de la prochaine soirée à thème sur la « Normandie » vous réalisez le dessert qui sera servi à cette occasion « les pommes flambées à la normande ».</p> <p>Vous réalisez au buffet cette préparation pour deux personnes en mettant en place un argumentaire commercial en français et en anglais.</p> <p>Vous souhaitez compléter votre animation par le service d'un cidre doux. Après avoir effectué la dégustation de cette boisson, vous en effectuez le service à la table des deux clients à qui vous servirez votre dessert.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation de connaissance et d'usages des produits <p>Cette situation doit vous permettre de former vos étudiants à la connaissance et au service des cocktails sans alcool avec pour objectif principal le développement de leur vente à travers une animation.</p> <p>Après avoir présenté les produits dont vous disposez, créez un cocktail adapté et proposez un plan d'action pour l'animation de la vente de celui-ci.</p>	
<p>Phase III – Échange avec le jury</p>	<p>1 h</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Exposé (20 minutes) <p>Vous disposez de 20 minutes pour expliquer les choix pédagogiques et didactiques que vous avez mis en œuvre durant la séance de travaux pratiques.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretien avec le jury (40 minutes) 	

Exemple n°2

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet n°3

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration en section de technicien supérieur, vous êtes invité(e) à concevoir et présenter une séquence pédagogique ayant pour thème :

Capter et fidéliser le segment « famille »

Vous situez votre travail en classe de techniciens supérieurs Hôtellerie-Restauration. Vous disposez de deux heures (phase I) pour préparer cette séquence pédagogique que vous présenterez au jury pendant trois heures (phase II).

Vous devez traiter le thème proposé en illustrant votre démarche à l'aide des trois situations ci-après.

Celles-ci seront traitées dans l'ordre de votre choix. Votre intervention se terminera par un exposé de 20 minutes devant le jury suivi d'un entretien de 40 minutes (phase III).

Phase I - Conception de la séquence pédagogique	2 h
<p>Cette phase vous permet d'organiser et de concevoir une séquence pédagogique sur le thème proposé. Celle-ci doit intégrer une introduction et une synthèse et être illustrée par les trois situations décrites ci-dessous.</p> <p>Vous veillerez à :</p> <ul style="list-style-type: none">- prendre connaissance des éventuels documents annexés au sujet ;- vérifier et préparer vos espaces de travail ;- concevoir les supports pédagogiques que vous jugerez utiles ;- <p>Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle : manuels, cours, journaux, supports numériques et matériel informatique autonome (pas de connexion au réseau Internet).</p> <p>Un commis sera présent à la fin de la première heure pour vous aider dans les phases I et II.</p>	

Phase II - Réalisation de la séquence	3 h
---------------------------------------	-----

Cette phase doit vous permettre d'aborder le thème proposé dans ce sujet à partir de trois situations.

Pour chacune de ces situations, vous prenez soin de définir les objectifs de vos interventions et de justifier les choix techniques.

Dans la salle dans laquelle vous composez, vous mettez en œuvre les situations suivantes compte tenu des outils et matériels mis à votre disposition.

- Situation de production de service en hébergement

En vous situant dans une région française de votre choix, montrez les enjeux d'une proposition touristique et hôtelière adaptée à l'accueil de la clientèle familiale en intégrant dans votre démarche pédagogique la recherche et la commercialisation d'offres d'activités de loisirs spécifiques aux différentes tranches d'âge. Cf. annexe 1

- Situation de production de service en restauration

Cette situation doit vous permettre d'aborder le thème de la clientèle familiale à travers la réalisation de desserts servis au restaurant, l'un destiné aux parents, l'autre aux jeunes enfants. Afin de mettre en évidence la spécificité des attentes de chacune de ces deux clientèles, vous proposez des prestations différentes en termes de goût, de présentation, de mode de service ou d'élaboration.

Vous prenez le soin de définir les différents points qui vous permettent de contrôler l'élaboration et la commercialisation de ces mets.

Vous présentez oralement en langue anglaise le dessert destiné aux parents.

- Situation de connaissance et d'usages des produits

« Le bon et bien manger » représente une préoccupation croissante des parents. Par ailleurs, proposer à la clientèle famille une initiation à l'analyse sensorielle vous semble un moyen pertinent de rassembler parents et enfants autour d'une même activité.

Vous choisissez donc proposer à vos clients un atelier « Dégustons les pommes de nos terroirs ». Afin de préparer cet atelier vous identifiez les fruits mis à votre disposition, en définissez les critères de qualité et précisez leurs utilisations possibles en restauration.

Phase III – Échange avec le jury	1 h
<ul style="list-style-type: none"> • Exposé (0 h 20) <p style="text-align: center;">Vous disposez de 20 minutes pour expliquer les choix pédagogiques et didactiques que vous avez mis en œuvre durant la séance de travaux pratiques.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretien avec le jury (0 h 40) 	

Annexe 1 : in CCI Morbihan : *Extraits de la note de Tendances Tourisme juillet/août 2013*

Comment capter et fidéliser la clientèle familiale ?

Capter et fidéliser la clientèle familiale est un enjeu important pour les professionnels du tourisme. La cellule familiale s'est élargie au fil des évolutions sociétales. Les recompositions familiales, les familles monoparentales, ou encore les familles multi-générationnelles font désormais partie du paysage familial. D'où l'importance de mieux connaître ces clientèles potentielles pour mieux les séduire. Les études récentes témoignent de la nécessité pour les familles de s'accorder du temps pour partager des moments forts ensemble. Dans un contexte de crise, partir en vacances en famille est l'occasion rêvée pour renforcer les liens et vivre des moments authentiques.

Les facteurs de séduction

Pour construire une offre touristique dédiée aux familles, mieux cerner leurs attentes est primordial.

Cellule familiale en mutation, évolution des comportements de consommation et des modes de vie... Les professionnels du tourisme tiennent compte de ces évolutions pour adapter leur offre à la demande.

Aujourd'hui la cellule familiale est élargie. Les grands-parents partent en vacances avec leurs petits enfants et les séjours pour familles monoparentales se développent. Les vacances maman-enfants ou papa-enfants sont dans l'air du temps...

De façon générale, les familles avec enfants qui voyagent sont motivées par le fait de passer du temps ensemble, de se divertir et de vivre des expériences uniques tout en découvrant des choses nouvelles.

L'important étant que chacun se fasse plaisir au sein de la communauté.

En fonction de la tranche d'âge des enfants, les comportements diffèrent.

Une étude réalisée par **H2R Market Research** aux Etats-Unis en 2012 montre l'évolution des comportements :

- Pour les 4 ans et moins, l'éveil des sens est important avec, par exemple, des activités qui font appel au toucher. C'est la découverte des couleurs, des formes ...
- Pour les enfants de 4 à 7 ans, les expériences au travers des jeux ou du déguisement comptent beaucoup
- De 8 à 11 ans, les enfants sont plus attirés par les activités interactives qui laissent place à l'imagination
- Les adolescents sont plus en quête de sensations fortes et d'authenticité (parcs d'attractions, visites de sites historiques)

Capoter ces clientèles familiales suppose de proposer des offres touristiques qui combinent plusieurs facteurs :

- Faciliter les séjours avec les bébés et les très jeunes enfants.
- Susciter l'intérêt et la curiosité des adolescents pour les impliquer dans l'organisation des vacances.
- Inciter les familles à passer des vacances actives et saines avec des activités physiques et un esprit d'aventure.
- Donner l'opportunité aux familles de partager une expérience unique et authentique.
- Créer l'occasion de se cultiver et d'apprendre en découvrant le patrimoine historique, culturel, gastronomique d'un lieu de vacances
- Se démarquer en proposant des séjours ou des voyages multi-générationnels. Concevoir une offre pour une famille élargie.
- Communiquer sur l'offre famille via les réseaux sociaux, les sites Web. Echanger avec les familles sur les réseaux pour mieux comprendre leurs attentes.
- Montrer l'engagement de l'entreprise dans le respect de l'environnement. Les adolescents y sont particulièrement sensibles aujourd'hui.

Annexe 2 – Exemples de sujets d'admission 2016

Epreuve d'entretien à partir d'un dossier

Exemple n°1

Thème : La maison Ladurée : évolution de la marque au fil du temps

Sujet : Vous enseignez en seconde Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration et vous profitez de vos sept années d'expérience chez Ladurée pour réaliser une visite d'entreprise avec votre classe.

Cette visite devra permettre « d'identifier la diversité des établissements et repérer les principales formes de restauration ».

Présentez votre démarche afin d'organiser cette visite et son exploitation pédagogique.

Exemple n°2

Thème : Le développement durable : un enjeu sociétal.

Sujet : Vous venez d'intégrer un lycée technologique hôtelier. Lors de la pré-rentrée, le chef d'établissement annonce l'organisation d'une semaine du développement durable au mois de Novembre.

Vous avez en responsabilité une classe de seconde Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration en « Sciences et Technologies des Services » et une Section de Technicien supérieur Hôtellerie-Restauration deuxième année option B en « restauration et connaissance des boissons ».

Vous souhaitez mener un projet destiné à intégrer les élèves et les étudiants de vos classes à cette semaine du développement durable. Présentez l'organisation pédagogique de ce projet.

Exemple n°3

Thème : Les enjeux et les outils de la formation du personnel

Sujet : Vous enseignez le management des activités en réception en section de Technicien Supérieur « Responsable de l'hébergement à référentiel européen » en classe de deuxième année. Vous abordez le thème de la formation du personnel à travers ses enjeux et ses outils. Vous présentez votre démarche pédagogique en prenant appui sur votre expérience professionnelle.