



Concours de recrutement du second degré

Rapport de jury

Concours : CAPET externe

Section : hôtellerie-restauration

Option : sciences et technologies culinaires

Session 2016

Rapport de jury présenté par :
Michel LUGNIER ,
Président du jury

SOMMAIRE DU RAPPORT DE JURY

Préambule	3
1. Épreuves d'admissibilité	4
1.1. Composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration – option STC	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 du sujet	
1.1.6. Commentaires du jury	
1.1.7. Conseils à l'attention des candidats	
1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier	7
1.2.1. Éléments statistiques	
1.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
1.2.3. Positionnement de l'épreuve	
1.2.4. Rappel du programme de l'épreuve	
1.2.5. Analyse du sujet	
1.2.6. Commentaires du jury	
1.2.7. Conseils à l'attention des 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	
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	13
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. Les dossiers	
2.2.4.2. L'exposé du candidat	
2.2.4.3. L'entretien avec le jury	
2.2.5. Conseils à l'attention des candidats	
2.2.5.1. Le dossier	
2.2.5.2. L'entretien	
Annexe 1 – Exemples de sujets de l'épreuve de mise en situation professionnelle	16
Annexe 2 – Exemples de sujets de l'épreuve sur dossier.	22

Après plusieurs années d'interruption, la réouverture du CAPET et du CAER-CAPET section hôtellerie, option Sciences et techniques culinaires à la session exceptionnelle de 2014 a coïncidé avec la rénovation des concours de recrutement des enseignants dont l'esprit s'inscrit, pour ce qui concerne le secteur de l'hôtellerie-restauration sur fond d'évolution profonde de la voie technologique.

L'intitulé de l'option « Sciences et technologies culinaires (STC) » en lieu et place de « Production et ingénierie culinaires » traduit ces évolutions.

Les épreuves d'admissibilité du CAPET rénové permettent, ainsi, de mesurer les connaissances scientifiques et technologiques, tandis que les épreuves d'admission appréhendent la capacité à mobiliser des savoirs académiques dans une perspective professionnelle, celle de l'enseignement, au sein d'un établissement et à un niveau de classe qui peut aller de la classe de seconde Sciences et Technologies de l'hôtellerie restauration (STHR) jusqu'aux sections de techniciens supérieurs. La connaissance réfléchie du contexte institutionnel est également évaluée lors de la deuxième épreuve d'admission.

Après avoir procédé à un rappel des épreuves du concours, ce rapport fait état de commentaires et de conseils du jury destinés à accompagner les candidats dans leur préparation.

Le directoire tient à remercier l'ensemble des membres du jury pour le sérieux et la qualité de leur travail.

L'ensemble du jury tient à remercier chaleureusement le lycée hôtelier de Dinard et le lycée hôtelier Alexandre DUMAS à Illkirch qui ont respectivement accueilli la correction des épreuves d'admissibilité et l'organisation des épreuves d'admission.

1. Épreuves d'admissibilité

1.1. Composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration, option Sciences et Technologies Culinaires.

1.1.1 Éléments Statistiques

Candidats inscrits au concours : 61.

Candidats ayant composé : 39 (candidats présents aux deux épreuves d'admissibilité ayant rendu une copie sans que celle-ci ne soit ni blanche ni nulle).

La moyenne de l'épreuve est de 9,07 avec un écart-type de 4,14.

Note maximale : 15,33/20 ; Note minimale : 01/20.

1.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

Durée : cinq heures ; coefficient 2.

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.

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

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

Le programme des épreuves du CAPET spécialité hôtellerie-restauration est reconduit pour la session 2017.

On trouvera le programme du CAPET externe option STC en suivant le lien :

http://cache.media.education.gouv.fr/file/capet_externes/84/2/p2017_capet_ext_hotell_rest_564_842.pdf

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

A – un programme commun aux deux options (STC et STS) :

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.

B – un programme spécifique à chacune des options : l'option Sciences et technologies culinaires.

Le programme de techniques culinaires du baccalauréat technologique, traité au niveau M1. Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans le référentiel du BTS « hôtellerie - restauration » option B « Art culinaire, art de la table », traités au niveau M1.

Les thématiques suivantes traitées au niveau M1 :

- histoire et cultures culinaires françaises et étrangères ;
- évolution des concepts français et internationaux de production culinaire : connaissance et mise en œuvre ;
- développement durable et démarche de qualité appliqués à la cuisine ;
- connaissance des denrées, des produits, de leur transformation et de leur conservation ;
- sciences et technologies culinaires :
 - connaissance des matériels, des produits, des contraintes spécifiques à la production culinaire ;
 - connaissance de la réglementation spécifique à la production culinaire ;
 - produits, matériels, personnel de production ;
 - système d'information et liens avec les autres services ;
 - ingénierie culinaire ;
 - arts et techniques culinaires ;
 - management d'une brigade ;
 - systèmes d'information et de gestion appliqués à la cuisine ;
 - didactique et pédagogie des enseignements culinaires préparant aux diplômes de la voie technologique.

1.1.5. Analyse du sujet

On retrouvera le sujet en suivant le lien :

http://cache.media.education.gouv.fr/file/capet_externe/51/0/s2016_capet_externe_hotellerie_culinaire_1_556510.pdf

À la session 2016, la composition portait sur l'étude du restaurant « La Comédia ». Le restaurant était situé dans une des quatre villes « cités de la gastronomie ». Les candidats étaient considérés comme responsable d'un restaurant gastronomique ayant une activité traiteur. À partir d'un dossier documentaire en français et en anglais, ils devaient traiter successivement quatre thèmes : l'innovation culinaire, la qualité en restauration, les tendances et les innovations, la maîtrise des coûts.

1.1.6. Commentaires du jury

Le sujet faisait référence au « food pairing », concept expliqué dans une annexe.

Sur le fond, le jury note le caractère fantaisistes de certaines propositions, peu réalistes au regard de la faisabilité des recettes proposées. Certaines copies manquent ainsi de technicité sur le plan de l'art culinaire tandis que d'autres ne dépassent guère le niveau d'un candidat au BTS en particulier dans l'analyse et dans les concepts mobilisés.

Nombre de candidats se limitent à restituer les notions issues de la documentation fournie et négligent l'importance de mettre en évidence leurs connaissances personnelles. Les attentes du jury semblent parfois ignorées.

Le jury constate, de façon globale, une assez bonne maîtrise de la langue anglaise. Toutefois, certains candidats ont effectué une traduction littérale du texte alors qu'il en était demandé une synthèse.

Sur la forme, certains candidats montrent une réelle capacité à structurer leurs réponses, tandis que d'autres négligent cet aspect pourtant important de l'épreuve. Le jury note également de trop nombreuses fautes d'orthographe.

D'une manière générale, le jury a particulièrement apprécié les copies dans lesquelles les candidats ont su produire une analyse pertinente de la situation proposée et mettre en valeur leurs connaissances. Le jury regrette, cependant, le manque de développement des réponses apportées aux questions, voire leur imprécision. Or, même si le libellé de la question n'en fait pas état explicitement, il est essentiel que le candidat justifie ses choix et argumente ses propositions.

1.1.7. Conseils aux candidats

La profession d'enseignant requiert organisation, clarté et précision dans le propos. Le jury conseille aux candidats :

Sur le fond :

- de lire et de bien comprendre le sujet pour le circonscrire et ainsi éviter le hors sujet ;
- de mobiliser les divers champs de connaissances théoriques et d'identifier les différents niveaux d'analyse du cas ;
- d'exploiter les données chiffrées, de réaliser des calculs pertinents pour illustrer et argumenter (calculs et commentaires) ;
- de présenter des réponses structurées en lien avec la réalité et l'actualité professionnelle ;
- de recourir à un vocabulaire scientifique et technique rigoureux ;
- d'adapter ses réponses au contexte du sujet ;
- d'éviter l'énumération des éléments donnés dans les annexes afin de privilégier une approche synthétique et contextuelle.

Sur la forme :

- de structurer son propos. Bien que l'introduction, les transitions et la conclusion ne soient pas exigées, à condition de rester succinctes, elles aident à la clarté du propos ;
- de s'entraîner pour apprendre à gérer son temps le jour de l'épreuve;
- de soigner la présentation de la copie (aérer la copie, numéroter les pages et les questions clairement, écrire lisiblement) ;
- de proscrire les paraphrases d'annexes ;
- de soigner l'orthographe et la syntaxe en se relisant ;
- de faire apparaître le plan des réponses ;
- de justifier et d'argumenter systématiquement ses réponses y compris lorsque le candidat a recourt à un tableau.

1.1.8. Conclusion sur cette première épreuve

Le sujet présenté faisait appel à des qualités rédactionnelles et à un esprit de synthèse propres à un futur enseignant de sciences et technologies culinaires. Il s'agissait de permettre à chacun de faire des choix argumentés et personnels dans un contexte professionnel donné et, à partir d'une documentation fournie d'exploiter de façon pertinente ses connaissances scientifiques et

techniques. En l'absence de barème, il était important de traiter tous les dossiers avec la même rigueur. A cet égard, le jury regrette que de nombreux candidats n'ont traité que partiellement voire pas du tout les derniers dossiers, ce qui atteste souvent d'une mauvaise gestion du temps de l'épreuve.

1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier

Cette épreuve est commune aux deux options du concours du CAPET externe section hôtellerie-restauration.

1.2.1. Éléments statistiques

39 candidats ont composé (Candidats présents aux deux épreuves d'admissibilité ayant rendu une copie sans que celle-ci ne soit ni blanche ni nulle).

La moyenne de l'épreuve est de 7,87 – L'écart-type s'élève à 3,71.

Note maximale : 14,75/20, Note minimale : 01/20

1.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve Durée : cinq heures ; coefficient 2.

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.

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

On retrouvera le sujet en suivant le lien :

http://cache.media.education.gouv.fr/file/capet_externer/50/9/s2016_capet_externer_hotellerie_2_556509.pdf

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 ». Il se présentait 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 était 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 précisait le sujet, les quatre dossiers étaient indépendants. Il était cependant préférable de les traiter dans l'ordre indiqué. Aucune référence au contenu du dossier documentaire n'était faite. Il appartenait, donc, 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

- De manière générale, la lecture des questions se révèle trop hâtive et les candidats ne prennent pas suffisamment le temps de cerner les termes de la question avant de répondre.
- Les meilleures copies attestent d'une bonne compréhension de la logique du cas et de la spécificité d'une entité de restauration de type « food truck ». Les différents niveaux de réflexion attendus ont été correctement perçus et les candidats ont su mobiliser et exploiter leurs connaissances personnelles.
- Dans l'ensemble de l'étude de cas, de nombreuses questions faisaient appel à la discussion. Or, rares sont les candidats qui ont perçu qu'elles impliquaient 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, laissant le sentiment d'une construction au fil de la lecture des annexes.
- Les 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) sont parfois absentes.
- De façon générale, les dossiers ont été traités très inégalement :
 - dossier 1 : les questions faisaient appel à la culture générale du candidat. Elles ont été relativement bien traitées.

- 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.
- dossier 3 : le traitement des questions relatives aux données d'exploitation a été relativement bien mené, tandis que les questions inhérentes au domaine financier ont été mal appréhendées voire non traitées (questions 3.4 à 3.7 incluses).
- dossier 4 : les questions supposaient une réflexion en lien avec le concept de restauration ambulante. Cette spécificité n'a pas été correctement mise en évidence (questions 4.2, 4.3, 4.5).

-

1.2.7. Conseils aux candidats

- lire l'intégralité du sujet afin d'en avoir une vision globale avant de commencer à rédiger ;
- réviser les connaissances de base dans les différentes disciplines (droit, gestion, économie, mercatique...) permettant de réaliser les applications quantitatives et d'analyser ces résultats ; de 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 de bien cerner les attentes du sujet, avant de répondre à une question ;
- 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 ;
- adapter le plan à la question et éviter d'utiliser systématiquement un plan passe-partout ;
- soigner la qualité de l'expression écrite (orthographe, syntaxe) ;
- présenter les calculs de façon claire et justifier les résultats ;
- gérer le temps afin de traiter l'ensemble du sujet.

L'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 la perspective 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 s'assurer que le candidat est en capacité 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

24 candidats ont été invités à se présenter aux épreuves d'admission. 23 étaient présents.
La moyenne de l'épreuve est de 10,79 ; l'écart-type de 4,31
Note maximale : 18,20/20 ; Note minimale : 6/20

2.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

Durée de total 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 de deux heures qui permet au candidat de préparer sa séquence avec, le cas échéant, la collaboration d'un commis ;
- une phase 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 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.

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 et la connaissance des évolutions dans les entreprises du secteur.

2.1.4. Analyse des sujets

En annexe 1 figurent deux exemples de sujets, tous situés, cette année, dans une section de techniciens supérieurs hôtellerie-restauration.

Le candidat doit mettre en avant ses compétences professionnelles et pédagogiques, dispose d'une certaine latitude dans l'utilisation de son temps d'épreuve et dans son organisation. Ainsi, chacun peut s'exprimer selon le thème et le niveau d'enseignement défini par le sujet.

Les sujets soumis à l'occasion de cette session portaient sur cinq thèmes distincts :

- la cuisine allégée (voir exemple 1 de l'annexe 1) ;
- la cuisson du sucre ;
- les propriétés du beurre ;
- le développement des pâtes avec ou sans levure ;
- la valorisation des pommes de terre (voir exemple 2 de l'annexe 1).

Cette épreuve permet au candidat de mettre en valeur ses qualités techniques, didactiques et pédagogiques dans un contexte donné par le sujet, en tenant compte d'un panier de denrées et de techniques qui peuvent être imposées par l'énoncé. L'objectif en termes de production culinaire est toujours précisé (par exemple : 4 couverts selon les standards gastronomiques) et est nécessairement en rapport avec le thème proposé.

Les sujets se structurent en trois phases :

❶ Une **phase de « Conception de la séquence pédagogique »** au cours de laquelle le candidat bénéficie de deux heures pour prendre connaissance du sujet, pour opérer un choix raisonné des méthodes et des outils qu'il compte mettre en œuvre. Un commis est à sa disposition durant les deux premières phases de l'épreuve afin de recevoir les consignes de préparation et de mise en place. Au cours de cette étape, le candidat doit rédiger des documents et des supports suffisants, utiles et en rapport avec le thème à traiter en s'appuyant sur ses connaissances et sa documentation personnelle (supports papier et/ou numériques). Le candidat dispose d'un poste de travail complet, du matériel pédagogique usuel.

❷ Une **phase de « Réalisation de la séquence »** de trois heures. Celle-ci s'articule en une situation professionnelle qui permet de traiter le thème du sujet. Le candidat a ainsi la possibilité de mettre en avant ses connaissances et ses compétences dans le domaine des sciences et technologies culinaires. Cette séquence sera introduite, prendra appui sur les outils numériques et développera le thème sous ses différents aspects : démonstration, expérimentation, intégration des connaissances technologiques, scientifiques (phénomène physicochimique, hygiène, fonctionnement des appareils, équilibre alimentaire) et de gestion (gestion du coût de production, coût matières, énergies ...).

La réalisation d'un dressage de type gastronomique (qualités de la présentation, valeur ajoutée aux produits, qualités gustatives et techniques ...) est un des objectifs de la séance qui doit permettre de conduire une dégustation et conclure la séance.

❸ Une **phase d'« Exposé devant le jury puis d'entretien »**. Au cours des vingt premières minutes, le candidat doit exposer ses choix pédagogiques et didactiques en argumentant. A l'issue, un entretien de quarante minutes permet de répondre aux questions du jury.

L'ensemble de ces trois phases se déroule dans un seul et même lieu à savoir une cuisine pédagogique équipée. Un commis est mis à la disposition du candidat. Son rôle est d'être le soutien logistique du candidat pendant les phases 1 et 2.

2.1.5. Commentaires du jury

À 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.

- la quasi-totalité des candidats se sont présentés en tenue professionnelle adaptée et équipés du matériel nécessaire à la réalisation de l'épreuve en disposant d'une documentation numérique ;
- le jury a plaisir à signaler le dynamisme et la conviction de nombreux candidats ;
- la prise en compte du rapport de jury de la session précédente par nombre de candidats leur ont permis de mieux appréhender les attendus de l'épreuve.

Phase de conception de la séquence :

- une lecture souvent rapide voire superficielle du sujet a généré des manquements importants dans la façon d'aborder le sujet ;
- la valorisation du panier par une production culinaire, bien qu'attendue, doit être replacée dans une démarche technologique et expérimentale ;
- trop de candidats ne recourent pas assez, durant la première phase de l'épreuve, au commis qui est mis à leur disposition et se retrouvent ensuite en difficulté.

Phase de réalisation de la séquence :

- certains candidats n'ont pas pris le temps d'introduire leur thème et les objectifs de la séance ;
- la démarche scientifique et technologique est souvent traitée de façon théorique au moment du lancement de la séance pour être ensuite complètement occultée alors qu'une explication dans le contexte de mise en œuvre devrait trouver naturellement sa place ;
- certains candidats ont tendance à vouloir immédiatement produire des supports au détriment d'une réflexion globale ;
- le jury a constaté la pauvreté ou l'inadéquation de certains supports proposés par certains candidats ;
- le recours au commis est inapproprié. Le commis n'est pas un élève et le candidat ne doit pas lui faire une leçon ;
- il convient enfin d'attirer l'attention des candidats sur la gestion du temps de l'épreuve et sur les principes de base concernant l'optimisation du panier afin d'éviter le gaspillage.

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 à leur pratique. D'autres en revanche sont restés uniquement descriptifs ce qui est peu performant. A cet égard, le jury a parfois relevé des lacunes ou une méconnaissance des évolutions qui affectent le milieu professionnel ;
- bien que certains candidats se soient bien préparés à l'entretien, le jury regrette que d'autres ignorent jusqu'à l'existence même de la réforme du baccalauréat technologique STHR mise en œuvre depuis la rentrée 2015. Ces candidats appelés en cas de succès au concours à enseigner en pré et post bac, ne peuvent dès lors appréhender les enjeux qui entourent l'enseignement technologique et encore moins les attentes d'un jury de CAPET qui ne sauraient être les mêmes que celles du CAPLP.

2.1.6. Conseils à l'attention des candidats

Chaque sujet est guidé par un thème fédérateur. Il convient, pour réussir cette épreuve :

- de prendre le temps de lire attentivement le sujet (classe niveau de formation, nature de l'enseignement et de le traiter en hiérarchisant ses objectifs ;
- de ne pas se focaliser sur la production et sur les trois techniques imposées qui servent surtout à illustrer le thème imposé ;
- d'étoffer sa prestation pour présenter une production culinaire de qualité ;
- d'intégrer tous les aspects didactiques et pédagogiques de l'épreuve (y compris l'évaluation de la séance) ;

- d'optimiser son temps de préparation en utilisant la présence d'un commis durant une partie de l'épreuve ;
- d'animer réellement la séance.

Pour cela, il est nécessaire de développer, d'entretenir et d'enrichir en permanence sa pratique professionnelle en veillant en particulier à mettre en œuvre les techniques de base avec rigueur et professionnalisme.

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

2.2.1. Éléments statistiques

24 candidats admissibles se sont présentés.

La moyenne de l'épreuve est de 9,50 ; l'écart-type de 4,05

Note maximale : 18/20 ; 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 utiles. Il permet en outre d'apprécier la capacité du candidat à prendre en compte les acquis et les besoins des élèves, à se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur, à en connaître de façon réfléchie le contexte dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) et les valeurs qui le portent, dont celles de la République.

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

2.2.3. 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. 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 qu'en général, les candidats 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* ». Cependant, quelques dossiers comportent encore la transposition didactique de la situation réelle d'entreprise alors que celle-ci n'est pas demandée.

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. L'exposé du candidat

Les meilleurs candidats ont su centrer leur exposé sur la transposition didactique demandée dans le sujet proposé par les membres du jury. Ils ont su exploiter au profit de cette transposition didactique leur expérience professionnelle, la situation d'entreprise présentée dans leur dossier ainsi que les documents annexés.

Dans le cadre de cet exposé, ils ont également su produire les documents supports de la séquence pédagogique demandée (par exemple, la fiche d'intention pédagogique, les documents destinés aux élèves, les 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 trente minutes doit être consacré à la transposition didactique proposée par le jury.

2.2.4.3 L'entretien avec le jury

Les meilleurs candidats ont su adopter, dans l'échange avec le jury, une attitude de futur enseignant ; ils ont su 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 su également mettre en avant lors de l'entretien les compétences professionnelles requises des métiers du professorat et de l'éducation¹, 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.

2.2.5. Conseils aux candidats

2.2.5.1. Le dossier

- consacrer la quasi-totalité des pages du dossier à l'exposé de la situation professionnelle vécue ou observée ;
- présenter succinctement son expérience professionnelle afin d'expliquer le contexte dans lequel la situation réelle d'entreprise a été appréhendée ;
- insérer dans le dossier des documents professionnels en lien avec la situation réelle présentée ; ces documents pourront éventuellement être utilisés par le candidat dans le cadre de l'exploitation pédagogique ;
- limiter le nombre d'annexes 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.

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

- veiller à la qualité de la mise en forme finale du dossier, même si celui-ci n'est pas évalué.

2.2.5.2. 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.

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 la 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 à des situations spécifiques aux établissements hôteliers.

Annexe 1 – Exemples de sujets d'admission 2016

Mise en situation professionnelle

Exemple n°1

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet n°1 - Mardi 31 mai 2016 – Matin

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

LA CUISINE ALLÉGÉE

Vous situez votre travail en section de techniciens supérieurs hôtellerie restauration, en classe de première année. Vous disposez de 2 heures (phase I) pour préparer une séquence pédagogique à présenter au jury pendant 3 heures.

Durant cette séquence, vous devez traiter le thème proposé et l'*illustrer par une production culinaire de niveau gastronomique qui sera prétexte à une approche scientifique et technologique* (phase II).

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>Durant cette phase, vous organisez et concevez une séquence pédagogique sur le thème proposé, compte tenu des locaux et matériels mis à votre disposition.</p> <p>La séquence intégrera une introduction, un développement et une synthèse autour des techniques et concepts imposés qui illustreront votre réflexion sur le thème proposé :</p> <ul style="list-style-type: none">- Réaliser un bouillon aromatique- Cuire la volaille à basse température- Confectionner une garniture à caractère allégé <p>Vous veillerez à :</p> <ul style="list-style-type: none">- Optimiser le panier mis à votre disposition ;- Prendre connaissance des éventuels documents annexés au sujet ;- Vérifier et préparer vos espaces de travail ;- Concevoir les supports pédagogiques dont vous aurez besoin lors de la phase I. <p>Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle : manuels, cours, journaux, supports numériques et matériel informatique autonome (pas de connexion au réseau Internet).</p> <p>Pour vous assister un commis est présent dès le début de la phase I jusqu'à la fin de la phase II.</p>	

Phase II - Réalisation de la séquence	3 h
<p>Cette séquence pédagogique conçue en phase I est à présenter au jury et sera l'occasion de traiter le thème proposé de la façon que vous estimez la plus pertinente.</p> <p>La séquence comportera :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Une introduction ; ➤ Une production culinaire permettant : <ul style="list-style-type: none"> ○ Une approche scientifique et technique de la thématique proposée (démonstration, démarche scientifique, explication des phénomènes ...) ; ○ La réalisation de quatre assiettes selon les standards gastronomiques adaptés au contexte qui vous semble le plus pertinent. ➤ Une analyse et une dégustation de votre production en présence du jury. 	
Phase III – Exposé devant le jury et entretien	1 h
<ul style="list-style-type: none"> • Exposé (0 h 20) <p>Vous disposez de 20 minutes pour expliquer les choix techniques, pédagogiques et didactiques que vous avez mis en œuvre durant la séquence.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretien avec le jury (0 h 40) 	

SESSION 2016
CAPET externe
Section Hôtellerie - Restauration
Option Sciences et technologies culinaires

Épreuve de mise en situation professionnelle
Sujet n°1 – Mardi 31 mai 2016 – Matin

RÉCAPITULATIF DES DENRÉES

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉS
POISSONNERIE		
Langoustines cal 16/20	P	12
VOLAILLE		
Filet de volaille fermière de 130 gr	P	4
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0.150
Crème 10%	L	0.50
Crème 30%	L	0.50
Fromage blanc 0%	Kg	0.250
Lait ½ écrémé	L	0.50
Lait écrémé	L	0.50
Œuf	P	6
Yaourt nature 0%	P	2
LÉGUMES		
Asperge verte (botte de 0.500 Kg)	Botte	½
Carotte	Kg	0.500
Ciboulette	Botte	½
Citron vert	P	3
Échalote	Kg	0.100
Estragon	Botte	½
Fenouil mini	P	4
Orange	P	2
Pamplemousse	P	1
Persil plat	Botte	½
Poireau	Kg	0.400
Poivron rouge	Kg	0.400
Tomate	Kg	0.500
ÉCONOMAT		
Agar agar	Gr	10
Farine	Kg	0.300
Huile olive	L	0.20
Lécithine poudre	Gr	10
Pâte à filo	Paquet	1/2
Quinoa	Kg	0,100
Sucre glace	Kg	0.100
Vinaigre de Xérès	L	0.01
CAVE		
Cognac	L	0.01
Vin blanc	L	0.10
MATÉRIEL		
Cloche sous vide	PM	
Poêle Tefal diamètre 22 cm	P	2
Sacs sous vide rétractables	P	2
Thermoplongeur	P	1

Fines herbes et épices courantes à votre disposition en cuisine.

Exemple n°2

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet n°4 – Mercredi 1^{er} juin 2016 – Soir

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

LES PROPRIÉTÉS DU BEURRE

Vous situez votre travail en section de techniciens supérieurs hôtellerie restauration, en classe de première année. Vous disposez de 2 heures (phase I) pour préparer une séquence pédagogique à présenter au jury pendant 3 heures.

Durant cette séquence vous devez traiter le thème proposé et l'*illustrer par une production culinaire de niveau gastronomique qui sera prétexte à une approche scientifique et technologique* (phase II).

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>Durant cette phase vous organisez et concevez une séquence pédagogique sur le thème proposé, compte tenu des locaux et matériels mis à votre disposition.</p> <p>La séquence intégrera une introduction, un développement et une synthèse autour des techniques et concepts imposés qui illustreront votre réflexion sur le thème proposé :</p> <ul style="list-style-type: none">- Réaliser une crème texturée au beurre ;- Élaborer une pâte par sablage ;- Mener la cuisson d'un fruit à l'aide de beurre <p>Vous veillerez à :</p> <ul style="list-style-type: none">- Optimiser le panier mis à votre disposition ;- Prendre connaissance des éventuels documents annexés au sujet ;- Vérifier et préparer vos espaces de travail ;- Concevoir les supports pédagogiques dont vous aurez besoin lors de la phase I. <p>Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle : manuels, cours, journaux, supports numériques et matériel informatique autonome (pas de connexion au réseau Internet).</p> <p>Pour vous assister, un commis est présent dès le début de la phase I jusqu'à la fin de la phase II.</p>	

Phase II - Réalisation de la séquence	3 h
<p>Cette séquence pédagogique conçue en phase I sera réalisée à destination du jury. Ce sera l'occasion de traiter le thème proposé de la façon que vous estimez la plus pertinente.</p> <p>La séquence comportera :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Une introduction à partir des supports pédagogiques créés en phase I ➤ Une production culinaire permettant : <ul style="list-style-type: none"> ○ Une approche scientifique et technique de la thématique proposée (démonstration, démarche scientifique, explication des phénomènes, ...) ; ○ La réalisation de quatre assiettes selon les standards gastronomiques adaptés au contexte qui vous semble le plus pertinent. ➤ Une analyse et une dégustation de votre production en présence du jury. 	
Phase III - Exposé devant le jury et entretien	1 h
<ul style="list-style-type: none"> • Exposé (0 h 20) <p>Vous disposez de 20 minutes pour expliquer les choix techniques, pédagogiques et didactiques que vous avez mis en œuvre durant la séquence.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretien avec le jury (0 h 40) 	

SESSION 2016

CAPET externe
Section Hôtellerie - Restauration
Option Sciences et technologies culinaires

Épreuve de mise en situation professionnelle
Sujet n°4 – Mercredi 1^{er} juin 2016 - Soir

RÉCAPITULATIF DES DENRÉES

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉS
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0.750
Beurre demi-sel	Kg	0.125
Beurre allégé 60% MG	Kg	0.125
Beurre cru	Kg	0.125
Crème liquide	L	0.50
Lait	L	1
Œuf	P	8
FRUITS		
Ananas Victoria	P	1
Citron jaune	P	1
Fraise	Kg	0.250
Kiwi	P	4
Pomme Golden	P	4
ÉCONOMAT		
4 épices	Kg	PM
Cannelle bâton	P	2
Couverture lactée	Kg	0.100
Couverture noire 55%	Kg	0.100
Farine	Kg	1
Gélatine (feuille de 2 gr)	P	10
Glucose	Kg	0.050
Poudre à lever (sachet de 11 gr)	P	1
Miel toutes fleurs	Kg	0.100
Nappage blond	Kg	0.100
Pâte à pistache	Kg	0.050
Poudre à crème à chaud	Kg	0.100
Poudre d'amande	Kg	0.200
Sucre semoule	Kg	0.500
Sucre glace	Kg	0.500
Vanille gousse	P	2
CAVE		
Grand Marnier	L	0.05
Kirsch	L	0.05
Rhum	L	0.05

Épices courantes à votre disposition en cuisine.

Annexe 2 – Exemples de sujets d'admission 2016

Epreuve d'entretien à partir d'un dossier

SUJET 1

Thème : « Les offres de la restauration face aux différents régimes alimentaires »

Sujet : Vous enseignez le génie culinaire en classe de première année de technicien supérieur Hôtellerie-Restaurant.

Vous préparez un module d'enseignement sur la cuisine allégée. Vous projetez d'intégrer des notions liées aux différents régimes alimentaires.

Présentez la démarche pédagogique qui mettra en évidence l'interdisciplinarité

SUJET 2

Thème : « La mise en place d'une démarche éco-responsable en entreprise »

Sujet : Vous enseignez le génie culinaire en première année de Technicien Supérieur Hôtellerie-Restaurant.

A l'occasion du cinquantenaire de l'association WWF de votre région, vous organisez au restaurant d'application un repas qui intégrera une démarche écoresponsable.

Présentez la démarche pédagogique que vous mettez en œuvre.

SUJET 3

Thème : « La conception d'un menu à thème »

Sujet : Vous enseignez en classe de seconde Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration.

En conclusion d'une séquence d'apprentissage, vous concevez avec vos élèves un menu régional avec une dimension durable.

Après avoir justifié le choix de la région retenue, vous présentez la démarche pédagogique conduisant au choix du menu et de sa mise en œuvre.

Vous vous attacherez à mettre également en évidence les points d'interdisciplinarité.