



Concours de recrutement du second degré

Rapport de jury

Concours : CAPLP interne

Section : hôtellerie - restauration

Option : services et commercialisation

Session 2019

Rapport de jury présenté par :
Michel Lugnier, IGEN économie et gestion, président et
Marie-Laure Augé, IEN-EG économie et gestion, vice-présidente

SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| I. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONCOURS ET STATISTIQUES..... | 3 |
| II. ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ | 3 |
| 2.1 DONNÉES STATISTIQUES | 3 |
| 2.2 PRÉSENTATION GÉNÉRALE | 4 |
| 2.3 CONSEILS DES MEMBRES DU JURY POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS | 5 |
| 2.4 REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP | 5 |
| 2.5 REMARQUES SUR LE FOND DU DOSSIER RAEP..... | 6 |
| 2.5.1 PREMIERE PARTIE DU DOSSIER RAEP | 6 |
| 2.5.2 DEUXIEME PARTIE DU DOSSIER DE RAEP..... | 6 |
| 2.6 COMMENTAIRES DU JURY | 7 |
| III. ÉPREUVE ORALE D'ADMISSION : EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE PRATIQUE | 8 |
| 3.1 STATISTIQUES..... | 8 |
| 3.2 DÉFINITION DE L'ÉPREUVE | 8 |
| 3.3 DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE..... | 9 |
| PHASE 1 – PRÉPARATION ET ORGANISATION SOUS FORME ÉCRITE | 9 |
| PHASE 2 – RÉALISATION PAR LE CANDIDAT DES ACTIVITÉS..... | 9 |
| PHASE 3 – ENTRETIEN AVEC LA COMMISSION D'INTERROGATION | 10 |
| 3.4 COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS | 10 |
| ATELIER EXPÉRIMENTAL..... | 10 |
| ATELIER SOMMELLERIE | 11 |
| ATELIER BAR | 11 |
| ENTRETIEN | 11 |
| 3.5 CONSEILS AUX CANDIDATS | 12 |

ANNEXES

| | |
|--|----|
| Sujets d'épreuves d'admission | 13 |
| Thématiques relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République | 21 |

I - PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONCOURS ET STATISTIQUES

Les modalités d'organisation du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel (CAPLP) interne et du concours d'accès à l'échelle de rémunération des professeurs de lycée professionnel (CAER) sont fixées par l'arrêté du 19 avril 2013, publié au journal officiel du 27 avril 2013, modifié par l'arrêté du 24 juillet 2013 publié au journal officiel du 22 août 2013.

Il est consultable à l'adresse suivante :

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

La première session du CAPLP HR interne option SC a eu lieu en 2015. Il s'agit, cette année, de la cinquième session.

Le concours comporte deux épreuves :

- Épreuve d'admissibilité : épreuve de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle (RAEP), définie à l'annexe III de l'arrêté (coefficient 1) ;
- Épreuve d'admission : exploitation pédagogique pratique dans l'option choisie, définie à l'annexe II de l'arrêté (coefficient 2).

STATISTIQUES

| | 2019 | | 2018 | |
|---------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| | CAPLP | CAER | CAPLP | CAER |
| Nombre de postes offerts | 10 | 5 | 4 | 2 |
| Nombre de candidats inscrits | 61 | 20 | 75 | 19 |
| Nombre de dossiers reçus | 37 | 14 | 30 | 15 |
| Nombre de candidats admissibles | 21 | 11 | 12 | 4 |
| Nombre de candidats reçus | 10 | 5 | 4 | 2 |
| Barre d'admission | 11.17 | 14.33 | 11,33 | 16,33 |

II – ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ

2.1- DONNÉES STATISTIQUES

81 inscriptions ont été enregistrées pour l'envoi du dossier RAEP,

51 dossiers ont été envoyés au ministère et ont été étudiés par les membres du jury, soit :

37 dossiers des candidats inscrits au CAPLP interne,

14 dossiers des candidats inscrits au CAER.

| Nombre de dossiers étudiés | CAPLP | CAER |
|------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 51 soit 62.96 % des inscrits | 37 soit 60.65 % des inscrits | 14 soit 70 % des inscrits |

| | CAPLP | CAER |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Nombre de dossiers de RAEP | 37 | 14 |
| Nombre de candidats admissibles | 21 | 11 |
| Barre d'admissibilité | 09 | 09 |
| Moyenne des candidats | 10.40 | 12.28 |
| Moyenne des candidats admissibles | 14.09 | 14.27 |
| Note la plus haute | 18 | 19 |
| Note la plus basse | 2 | 1 |

Répartition des notes

| Concours | N<5 | 5=<N<8 | 8=<N<10 | 10=<N<12 | 12=<N<14 | 14=<N<16 | 16=<N | Total |
|----------|-----|--------|---------|----------|----------|----------|-------|-------|
| CAPLP | 5 | 8 | 5 | 1 | 5 | 6 | 7 | 37 |
| CAER | 1 | 1 | 3 | 0 | 2 | 1 | 6 | 14 |

2.2 - PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle (RAEP) constitue l'épreuve écrite d'admissibilité.

Ce dossier de 8 pages maximum, constitué **personnellement** par le candidat, comporte deux parties ¹ :

- « Dans une première partie (2 pages dactylographiées maximum) le candidat décrit les responsabilités qui lui ont été confiées durant les différentes étapes de son parcours professionnel, dans le domaine de l'enseignement, en formation initiale (collège, lycée, apprentissage) ou, le cas échéant, en formation continue des adultes ».
- « Dans une seconde partie (6 pages dactylographiées maximum) le candidat développe plus particulièrement, à partir d'une analyse précise et parmi ses réalisations pédagogiques dans la discipline concernée par le concours, celle qui lui paraît la plus significative, relative à une situation d'apprentissage et à la conduite d'une classe qu'il a eue en responsabilité, étendue, le cas échéant, à la prise en compte de la diversité des élèves, ainsi qu'à l'exercice de la responsabilité éducative et à l'éthique professionnelle. Cette analyse devra mettre en évidence les apprentissages, les objectifs, les progressions ainsi que les résultats de la réalisation que le candidat aura choisi de présenter. Le candidat indique et commente les choix didactiques et pédagogiques qu'il a effectués, relatifs à la conception et à la mise en œuvre d'une ou de plusieurs séquences d'enseignement, au niveau de classe donné, dans le cadre des programmes et référentiels nationaux, à la transmission des connaissances, aux compétences visées et aux savoir-faire prévus par ces programmes et référentiels, à la conception et à la mise en œuvre des modalités d'évaluation, en liaison, le cas échéant, avec d'autres enseignants ou avec des partenaires professionnels. Peuvent également être abordées par le candidat les problématiques rencontrées dans le cadre de son action, celles liées aux conditions du suivi individuel des élèves et à l'aide au travail personnel, à l'utilisation des technologies de l'information et de la communication au service des apprentissages ainsi que sa contribution au processus d'orientation et d'insertion des jeunes. [...] À son dossier, le candidat joint, sur support papier, un ou deux exemples de documents en annexe ou de travaux réalisés dans le cadre de la situation décrite et qu'il juge utile de porter à la connaissance du jury. Ces documents doivent comporter un nombre de pages raisonnable, qui ne saurait excéder dix pages pour l'ensemble des deux exemples ».

Les candidats doivent **impérativement** respecter les consignes de forme qui sont précisées dans l'arrêté et joindre à leur dossier de RAEP, **la page de garde et la fiche de renseignements téléchargeables** sur le site du ministère dans l'espace « concours-recrutement » ainsi qu'une attestation d'authenticité des documents signée par le chef d'établissement.

Le jury rappelle le caractère impératif des conditions de forme.

1

Le texte ci-dessus est extrait de l'annexe III de l'arrêté du 27 avril 2013

2.3 - CONSEILS DES MEMBRES DU JURY POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS

Le dossier de RAEP doit impérativement correspondre au concours présenté, en l'occurrence le CAPLP/CAER hôtellerie restauration option services et commercialisation. Ainsi, le candidat doit mettre en valeur son parcours professionnel de façon chronologique, dates et durée, les éléments significatifs de son expérience témoignant de son implication dans l'exercice de son métier, ainsi que la pertinence de sa réflexion didactique et pédagogique. Le contenu du dossier doit conduire le jury à apprécier la maîtrise des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation du référentiel publié par arrêté du 1^{er} juillet 2013 publié au journal officiel du 18 juillet 2013 (également publié au bulletin officiel de l'éducation nationale n° 30 du 25 juillet 2013).

Le dossier doit être le moyen pour les candidats de démontrer au jury, non seulement qu'ils ont pris conscience du référentiel professionnel attendu mais surtout de l'éclairer sur leur propre construction de ces compétences. Il revient donc aux candidats de sélectionner des situations de travail emblématiques, caractéristiques de leur parcours, leur ayant permis de mobiliser ces compétences. En aucun cas, il ne doit se limiter à une liste d'actions.

Il est conseillé aux candidats de lire très attentivement les textes officiels pour s'approprier l'étendue et la diversité des missions attachées au métier d'enseignant sans en faire un exposé laconique. Les textes définissant l'épreuve sont utiles afin d'orienter la rédaction du dossier et se rapprocher le plus possible des attentes du jury, exprimées notamment au travers des six critères d'évaluation :

- la pertinence du choix de l'activité ;
- la maîtrise des enjeux scientifiques, techniques, professionnels, didactiques, pédagogiques et formatifs de l'activité décrite ;
- la structuration du propos ;
- la prise de recul dans l'analyse de la situation exposée ;
- la justification argumentée des choix pédagogiques ;
- la qualité de l'expression, la maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe.

Le choix des annexes doit être pertinent et en adéquation avec l'activité en vue de l'enrichir, sans dépasser 5 pages.

Le jury rappelle que la séance pédagogique proposée doit s'adapter au public de lycée professionnel. Celle-ci doit être située dans une séquence s'inscrivant dans une stratégie de formation.

Se présenter à un concours de recrutement constitue un investissement conséquent. La réussite suppose une préparation planifiée et implique le respect de la définition du contenu du dossier et la prise en compte des recommandations.

2.4 REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP

Il s'agit d'un concours de recrutement de professeurs, ne se réduisant pas seulement à la maîtrise d'une discipline technique mais aussi à des qualités rédactionnelles tout aussi importantes.

Les dossiers retenus répondent aux critères de la définition de l'épreuve et présentent les qualités de forme suivantes :

- un strict respect des consignes ;
- les dossiers bien structurés, paginés, synthétiques et avec une référence aux annexes ;
- une mise en page claire et aérée, un effort de présentation du contenu (existence d'un sommaire) ;
- l'usage des fonctionnalités de l'outil informatique à bon escient ;
- une orthographe, une grammaire et une syntaxe irréprochables ;
- des annexes pertinentes éclairant la séance décrite ;
- un dossier paginé (en 2 exemplaires rigoureusement identiques), agrafé uniquement.

En effet, la clarté, la qualité de l'expression, la maîtrise de la langue française, de l'orthographe et de la syntaxe sont des prérequis indispensables pour la réalisation d'un dossier de recrutement de professeurs. Ces points font partie d'une des compétences essentielles figurant dans le B.O n°30 du 25 juillet 2013. Par ailleurs, la mise en page a toute son importance pour faciliter la lecture du dossier.

Le jury a apprécié que les candidats aient su tenir compte des recommandations formulées dans le rapport précédent. La qualité des dossiers s'en est à nouveau ressentie cette année.

Néanmoins, le jury formule les regrets suivants :

- certains dossiers sont dévalorisés en raison d'une syntaxe incorrecte, notamment des phrases trop longues et incompréhensibles, des fautes d'orthographe et de grammaire
- utilisation de sigles non explicités
- le corps du texte non organisé et non hiérarchisé
- les sources documentaires ne sont pas précisées
- l'intitulé du thème abordé, le niveau de classe et le type d'enseignement n'apparaissent pas clairement
- une présentation trop dense et compacte qui nuit à la bonne compréhension du dossier du candidat.
- Le manque de clarté et de lisibilité dans la présentation du dossier
- Les annexes ne sont pas toujours référencées dans le corps du texte

2.5 REMARQUES SUR LE FONDS DU DOSSIER DE RAEP

2.5.1 PREMIÈRE PARTIE DU DOSSIER DE RAEP

La difficulté de cette première partie sur deux pages maximum consiste à trouver l'équilibre entre une présentation des responsabilités confiées lors du parcours professionnel du candidat et en tant qu'enseignant ainsi qu'une mise en valeur pertinente des principales compétences qu'il a acquises.

Le candidat ne peut pas s'en tenir à une simple liste descriptive de ces activités professionnelles, sans relief, manquant de structure et de lisibilité, présentée comme un curriculum vitae. Le jury attend une structuration des différentes étapes précisément datées et hiérarchisées sans omettre les diplômes obtenus.

Selon la richesse de son parcours, il convient de relater les faits pertinents pour un transfert vers l'enseignement afin de valoriser les expériences significatives ainsi que les compétences développées au regard des qualités attendues d'un enseignant. En effet, il est conseillé de s'appuyer sur l'expérience professionnelle en entreprise et de la mettre en relation avec l'enseignement correspondant au diplôme préparé par les élèves.

Les expériences d'enseignement retenues doivent être décrites précisément, en indiquant le statut professionnel, l'établissement d'exercice et les services assurés au moment de la constitution du dossier, avec l'intitulé exact de la classe et de la discipline enseignée.

Parfois, le candidat développe une partie plus personnelle en présentant ses valeurs dans l'exercice du métier d'enseignant ou de professionnel de l'éducation, ses motivations à enseigner. Ces éléments traduiront les traits majeurs de sa personnalité. Le jury précise qu'un tel développement n'a de sens que s'il est adossé à la pratique afin d'éviter de rester dans le registre de l'intention et de l'idéalisation des missions.

Pour cette première partie, le niveau d'analyse et la prise de recul doivent être en adéquation avec ceux attendus d'un enseignant dans l'exercice de son métier en lycée professionnel.

2.5.2 DEUXIÈME PARTIE DU DOSSIER DE RAEP

Dans cette seconde partie, il est demandé aux candidats de choisir et de présenter **une séance d'enseignement située dans une séquence** dont le thème doit être clairement précisé en préambule. Cette séance vécue doit permettre au candidat de mettre en valeur les compétences didactiques et pédagogiques attendues d'un enseignant en hôtellerie-restauration, option « services et commercialisation », tout en respectant le temps imparti.

Le dossier doit être le fruit d'une réflexion, caractérisant un retour sur l'expérience vécue par le candidat. Il présente une situation d'enseignement pertinente et contextualisée, située dans une stratégie globale de formation (progression), mettant en valeur l'articulation des enseignements en travaux pratiques, en atelier expérimental et en technologie révélant à la fois une maîtrise des contenus scientifiques, techniques et intégrant l'apprentissage par les compétences.

Le jury attend la présentation d'une séance personnelle basée sur une réflexion pédagogique judicieuse. Cette séance s'inscrit dans une stratégie de formation explicite, faisant apparaître les compétences du référentiel. Elle doit impérativement s'appuyer sur des situations réelles ou vécues par le biais de la contextualisation.

Dans les dossiers retenus, les candidats :

- mettent en évidence l'articulation des enseignements : atelier expérimental, travaux pratiques et technologie ;
- décrivent des activités d'apprentissage, progressives et adaptées au public visé ;
- exploitent des situations personnelles, réellement vécues et authentiques ;

- présentent des annexes pertinentes en lien réel avec la séance ;
- valorisent l'interdisciplinarité des enseignements dans la description de situations d'apprentissage ;
- inscrivent les élèves dans une démarche d'auto-évaluation ;
- proposent une évaluation permettant de vérifier l'atteinte des objectifs visés ;
- envisagent des prolongements de la séance vers d'autres situations d'apprentissage ;
- travaillent en collaboration avec l'équipe pédagogique, en vue de mener un projet de classe ;
- utilisent à bon escient les nouvelles technologies de communication ;
- s'interrogent sur les conditions d'efficacité de leur enseignement ;
- procèdent à une auto-évaluation à chaque étape de la situation. Cette démarche permet d'installer la prise de conscience des axes de progrès à réaliser ;
- reflètent leur capacité à réaliser une analyse réflexive sur leur pratique professionnelle, à évaluer les conséquences de leurs choix pédagogiques ;
- proposent une formulation analytique et pas seulement descriptive des phases de conception et de mise en œuvre de la situation choisie.

Le jury regrette pour certains dossiers :

- une présentation du parcours professionnel sous forme de C.V
- une thématique trop ambitieuse pour le temps imparti
- une absence d'objectifs clairement définis, de thèmes abordés, de niveau de classe et de type d'enseignement
- un développement trop souvent théorique sans prolongement pratique
- une approche aléatoire voire inexistante de l'évaluation
- une analyse succincte, trop généraliste des résultats des élèves sans remise en cause personnelle de l'enseignant
- une mauvaise interprétation des termes didactiques
- une démarche pédagogique non intégrée dans une stratégie globale de formation
- l'absence d'articulation des enseignements (AE APS TK)
- la démarche pédagogique n'est pas clairement définie au travers d'une activité d'enseignement
- l'absence d'auto-évaluation et de critique constructive de la démarche pédagogique vécue
- l'absence d'approche de pluridisciplinarité et d'interdisciplinarité
- le manque de mise en activité des élèves
- le choix de référentiels abrogés (CAP Services Hôteliers, CAP Service Brasserie Café...)
- des supports « élèves » inadaptés ou inexistant.

Le jury attend un niveau de réflexion et d'analyse élevé :

- dans le travail didactique préalable : prise en compte des intentions pour les élèves, identification des objectifs, des prérequis, maîtrise des concepts et des techniques, cohérence dans la stratégie de formation, pertinence des documents supports et adaptation du contenu au niveau des élèves ;
- dans la présentation des choix pédagogiques : justification et maîtrise de la démarche pédagogique, articulation des techniques, des outils et des moyens mis en œuvre ;
- dans la prise de recul indispensable sur la séance proposée : auto-évaluation et proposition d'actions correctrices ou de remédiation.

2.6 COMMENTAIRES DU JURY

Cette cinquième session permet de constater qu'une majorité de candidats a su tenir compte des conseils formulés dans le rapport du jury de la session 2018. Ainsi le jury constate une nette amélioration de la qualité des dossiers :

- les nouveaux candidats ont réellement su prendre en compte les recommandations du rapport du jury
- **il conseille aux candidats qui se représentent d'adopter une démarche évolutive en modifiant ou en changeant le thème de leur dossier.**

Le CAPLP interne d'hôtellerie-restauration vise à recruter des professeurs dont la vocation est d'enseigner en classes de SEGPA, de CAP, de baccalauréats professionnels et de mentions complémentaires.

Cela exige de la part des candidats :

- qu'ils maîtrisent les savoirs académiques et les pratiques professionnelles de référence,
- qu'ils justifient les choix théoriques, didactiques et pédagogiques essentiels sur lesquels ces programmes reposent.
- qu'ils fassent preuve d'une analyse didactique pertinente.

Le jury attend également une analyse pédagogique de l'expérience d'enseignement.

En particulier, il est important que les candidats démontrent une capacité à intégrer dans leurs pratiques l'articulation des enseignements (pratique professionnelle en atelier expérimental, travaux pratiques et technologie) et les problématiques éducatives : l'accompagnement personnalisé, les EGLS, le suivi des PFMP, l'intégration des technologies de l'information et de la communication au service des apprentissages, l'interdisciplinarité, la contribution au processus d'orientation et d'insertion des jeunes.

Tous les candidats n'ont pas forcément une expérience d'enseignement très importante ; cette situation n'est pas préjudiciable à leur réussite, à condition que les candidats démontrent leur capacité à transposer de façon explicite, adaptée et réaliste l'activité choisie.

Le jury est également attentif à la précision et à la clarté du compte rendu de l'expérience choisie : le jury doit pouvoir se faire une idée précise de l'expérience d'enseignement qui a été conduite afin d'en apprécier ensuite l'analyse. Les candidats doivent donc être en mesure de donner au jury tous les éléments nécessaires pour lui permettre de se représenter et de comprendre ce qui a été réalisé. Pour les candidats admissibles, le jury proposera une à deux questions en lien avec le dossier lors de l'entretien de fin d'épreuve. L'ensemble de ces commentaires doit conduire les candidats à s'interroger sur la pertinence de l'activité choisie. La qualité de nombreux dossiers est contrainte par la nature de la situation retenue.

III - ÉPREUVE ORALE D'ADMISSION : EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE PRATIQUE

3.1 STATISTIQUES

| Option : Services et commercialisation | CAPLP | CAER |
|---|--------------|--------------|
| Nombre de candidats admissibles | 21 | 11 |
| Nombre de candidats présents | 19 | 11* |
| Nombre de candidats admis | 10 | 5 |
| Moyenne des candidats à l'épreuve d'admission | 9.33 | 13.1 |
| Moyenne des candidats admis | 13.12 | 16.2 |
| Moyenne générale (admissibilité + admission) | 10.33 | 12.69 |
| Note la plus haute | 15.83 | 17.5 |
| Note la plus basse | 4 | 3 |
| Note du dernier admis | 11.17 | 14.33 |
| Répartition des notes | | |
| de 0 à 4,99 | 1 | 0 |
| de 5 à 9,99 | 12 | 3 |
| de 10 à 12,99 | 2 | 1 |
| de 13 à 15,99 | 2 | 3 |
| 16 et plus | 2 | 3 |

* Un abandon

3.2 DÉFINITION DE L'ÉPREUVE

Exploitation pédagogique pratique dans l'option choisie.

L'épreuve comprend la réalisation d'un thème pédagogique pratique et un entretien avec le jury. Cette épreuve doit permettre de tester la valeur pédagogique du candidat et son savoir professionnel dans son aptitude à mobiliser, à intégrer, à présenter et à transmettre ses connaissances. Dans l'option choisie, elle peut ainsi consister en la préparation, l'organisation et la réalisation d'une démonstration pratique mettant en œuvre des savoirs et des savoir-faire techniques et professionnels. Le jury évalue l'aptitude du candidat à préparer des séquences de travaux pratiques ou de technologie appliquée, à les organiser, à les conduire avec méthode tout en ne se limitant pas à la seule dimension technique mais en intégrant des composantes telles que la commercialisation, la communication, l'utilisation des technologies nouvelles.

L'épreuve se termine par un entretien pédagogique qui peut donner lieu à un élargissement permettant au jury de prendre en compte l'expérience professionnelle du candidat.

Durée de l'épreuve :

Deux heures pour la phase de réalisation ;

Trente minutes pour la phase d'entretien.

Lors de leur arrivée les candidats se voient présenter les locaux, l'environnement numérique dont ils disposeront (environ 20 mn) avant de passer à la phase écrite de préparation et d'organisation (40 mn)

Lors de l'entretien, dix minutes maximum pourront être réservées à un échange sur le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle établi pour l'épreuve d'admissibilité, qui reste, à cet effet, à la disposition du jury.

Les programmes de référence sur lesquels porte l'épreuve d'admission sont, dans l'option choisie, ceux des enseignements technologiques et professionnels correspondant aux diplômes des niveaux V, IV et III conduisant aux métiers de l'hôtellerie-restauration

3.3 DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

L'épreuve comporte trois phases :

PHASE 1 – PRÉPARATION ET ORGANISATION SOUS FORME ÉCRITE

Le candidat prend connaissance du sujet précisant le thème pédagogique pratique comportant 3 ateliers :

- un atelier expérimental : 1 h ;
- un atelier sommellerie : 30 min ;
- un atelier bar, qui comporte un échange dans la langue étrangère choisie par le candidat lors de l'inscription : 30 min.

Pour l'atelier expérimental, le candidat doit concevoir une séquence pédagogique selon les consignes énoncées dans le sujet.

Pour cela, il doit :

- intégrer une démarche pédagogique à mettre en œuvre dans le cadre de la formation ;
- mettre en place un protocole d'Atelier Expérimental pour installer les compétences visées ;
- orienter ses choix pédagogiques selon les objectifs visés en tenant compte des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition pour les ateliers ;
- ne pas confondre séance et séquence ;
- élargir sa réflexion à l'aide de la base documentaire fournie, de ses connaissances et de sa culture en fonction de l'orientation donnée à la séquence.

Le candidat dispose uniquement du matériel fourni par le centre :

- un poste informatique muni de la suite logiciel Microsoft Pack office 2013 ;
- une clé USB comprenant le référentiel de certification du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration, un canevas de fiche d'intention pédagogique, des annexes relatives au sujet et une source documentaire.

Remarques :

- l'accès à internet n'est pas possible ;
- aucun document personnel n'est autorisé.

La salle informatique est dotée d'une imprimante noir et blanc : lors de l'impression, il est essentiel que le candidat indique en pied de page son numéro d'anonymat ainsi que la date et l'heure de réalisation des travaux.

La salle mise à disposition pour l'atelier expérimental est équipée d'un vidéoprojecteur. Il a donc la possibilité de l'utiliser dans le cadre de son animation avec les élèves selon ses choix de stratégies pédagogiques.

Tenue professionnelle adaptée :

- sans aucun signe distinctif.

Matériel :

- traditionnel de tranche, de sommellerie, de prise de commande, liteaux et torchons,
- trousse avec crayon, stylo, gomme....
- La mallette de bar est fournie par le centre.

En présence de la commission d'interrogation, le candidat doit réaliser :

- la mise en situation pédagogique (atelier expérimental) conçue lors de la phase de préparation en présence de 3 élèves ;
- un atelier sommellerie face aux membres de la commission d'interrogation ;
- un atelier bar, également face aux membres de la commission d'interrogation, qui comporte un échange en langue étrangère selon le choix exprimé lors de son inscription.

Remarques :

Tout au long de l'épreuve en trois temps, le candidat doit :

- mettre en œuvre son savoir professionnel et démontrer son aptitude à présenter et à transmettre ses connaissances ;
- inscrire dans sa démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail, d'ergonomie ;
- intégrer les enjeux scientifiques, didactiques, culturels et sociaux du champ professionnel du concours ;
- favoriser, par ses choix pédagogiques, les apprentissages des élèves en adéquation avec le diplôme préparé.
- Il doit mobiliser ses compétences linguistiques dans le cadre de l'atelier « bar ».

Cet entretien se décline en 3 phases :

- a. les choix de nature pédagogique et didactique qu'il a opérés dans le traitement de la séquence pédagogique et sa capacité à s'adapter à la diversité des conditions d'exercice de son futur métier ;
- b. le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle. Au cours duquel le jury ouvre la discussion pour évaluer 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 ;
- c. les thématiques de la laïcité, de la citoyenneté et des valeurs de la République.

3.4 COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS

Le jury constate que des candidats n'ont pas pris en compte les recommandations formulées dans le rapport de jury des sessions précédentes et les consignes transmises avec leur convocation.

Quelques candidats ont une lecture superficielle du sujet, ce qui engendre une interprétation partielle ou erronée. Il a été constaté, comme l'an dernier, un manque évident de culture professionnelle.

Tous les candidats ont apprécié la qualité d'accueil, l'organisation mise en place.

Au cours des différentes phases de l'épreuve, le jury constate les éléments suivants :

▪ ATELIER EXPÉRIMENTAL

Les candidats qui se sont démarqués lors de cet atelier ont su :

- faire preuve de bienveillance à l'attention des élèves ;
- faire preuve de dynamisme et d'engouement tout au long de la séance ;
- adopter les éléments de langage et de paralangage suscitant l'intérêt des élèves ;
- gérer parfaitement le temps de préparation alloué, à savoir 60 minutes,
- maîtriser leur stress éventuel,
-
- cibler des objectifs pédagogiques précis ;

- compléter une fiche d'intention pédagogique contextualisée et des documents « élèves » pertinents ;
- exploiter à bon escient les sources documentaires mises à disposition sur la clé USB ;
- utiliser des prétextes pédagogiques pertinents qui suscitent la mobilisation, l'intérêt et l'attention des élèves ;
- choisir une démarche pédagogique adaptée au sujet et au public ;
- intégrer l'expérimentation dans la démarche pédagogique ;
- installer une ambiance de travail studieuse et interactive ;
- utiliser rationnellement les outils et les matières d'œuvre mis à disposition ;
- réaliser des synthèses intermédiaires pour fixer les apprentissages.
- Favoriser l'autonomie des élèves grâce à des consignes précises

Le jury constate néanmoins chez d'autres candidats :

- des blocages au niveau de leur prestation. Il convient de se préparer en amont à être capable de gérer le stress dans des situations complexes et limitées dans le temps ;
- une incompréhension du thème de la séance, ce qui entraîne un hors sujet ;
- un traitement souvent incomplet du thème ;
- des incohérences entre les objectifs ciblés sur la fiche d'intention pédagogique et ceux annoncés aux élèves ;
- la présentation d'une fiche d'intention pédagogique sommairement complétée (absence de déroulement, et/ou d'objectifs opérationnels déclinés et/ou de descriptifs d'activités).
- un manque d'organisation du temps de préparation ne permettant pas de finaliser la conception de la séance ;
- l'absence de protocole d'accueil et de prise de congé des élèves
- l'absence de mobilisation et d'accompagnement des élèves au cours de la séance ;
- une accroche de cours inexistante ;
- une utilisation trop partielle de la matière d'œuvre ;
- une mise en activité des élèves insuffisante durant la séance ;
- une confusion entre approche expérimentale, démonstrative et technologique ;
- une approche expérimentale trop dirigée se basant sur un jeu de questions-réponses tout au long de la séance ;
- la non-prise en compte des pistes pertinentes proposées par les élèves lors de l'expérimentation ;
- l'absence de synthèse intermédiaire et/ou finale.
- Manque d'écoute et de valorisation des élèves
-

▪ **ATELIER SOMMELLERIE**

Les meilleurs candidats ont su mettre en avant leurs connaissances et démontrer leurs capacités professionnelles. La trame de l'analyse sensorielle comparative a été respectée et les produits proposés mis en valeur.

Cependant, le jury remarque que certains candidats ont été mis en difficulté par :

- un manque d'assurance dans la gestuelle professionnelle ;
- une analyse sensorielle comparative menée trop rapidement sans utiliser un vocabulaire adapté ;
- une méconnaissance des modes d'élaboration des produits, de leur commercialisation et de la législation des vins.

▪ **ATELIER BAR**

Les candidats ayant réussi lors de cet atelier ont bien lu leur sujet. Ils ont su mettre en exergue leurs compétences techniques, et professionnelles. Leur organisation du poste de travail a été rationnelle. Les échanges en langue étrangère ont été fluides avec un vocabulaire adapté. Les cocktails proposés étaient commercialisables et servis au jury.

Pour d'autres, il est noté :

- une organisation du poste de travail non ergonomique ;

- un manque de technicité dans l'utilisation des matériels ;
- une méconnaissance des règles élémentaires de réalisation des cocktails ;
- un non-respect des règles d'hygiène ;
- une connaissance des produits trop superficielle voire inexistante ;
- une difficulté (pour certains une incapacité) à proposer et à réaliser un cocktail courant.
- une absence de notion concrète en matière de coût et de prix de vente.

▪ ENTRETIEN

Les membres du jury ont constaté avec satisfaction que :

- certains candidats ont su analyser avec pertinence leurs prestations lors des ateliers, justifier leurs choix et proposer des pistes d'amélioration ;
- lors des échanges sur le dossier de RAEP, ils ont fait preuve de réflexion en affichant leur ouverture d'esprit ;
- ils ont su proposer une démarche adaptée face à une situation donnée, lors du temps d'échange relatif à la laïcité, la citoyenneté et aux valeurs de la République. Aucune réponse type n'était attendue. La commission d'interrogation a évalué la qualité de la réflexion personnelle du candidat, sa compréhension du fonctionnement d'un établissement scolaire et son adhésion à ces valeurs.

D'autres candidats, en revanche n'ont pas su :

- mener leurs échanges de façon structurée et vivante ;
- répondre de façon pertinente aux questions posées ;
- afficher une attitude favorisant des échanges constructifs ;
- restituer le contenu de leur dossier afin d'en faire une présentation succincte ;
- expliciter certains sigles et abréviations faisant partie du vocabulaire de l'Éducation Nationale (TICE, PPAE, ...).
- réaliser une auto analyse pertinente de leurs prestations

3.5 CONSEILS AUX CANDIDATS

Pour la préparation écrite :

- exploiter judicieusement les documents mis à disposition sur la clé USB ;
- s'entraîner à la lecture rapide des documents proposés afin de réaliser un choix pertinent des informations ;
- s'adapter à la manipulation d'un outil informatique quel qu'il soit ;
- préparer des documents simples et exploitables par les élèves ;
- imprimer un exemplaire des documents destiné au jury ;
- bien lire le sujet dans son intégralité **où tous les mots ont leur importance.**

Pour l'atelier expérimental :

- mieux appréhender la notion d'expérimentation par la **découverte, la dégustation et la mise en œuvre de situations professionnelles** ;
- guider l'élève sans lui imposer un cheminement de réflexion ;
- créer de l'interactivité ;
- associer la culture professionnelle et la pédagogie proposée ;
- mieux gérer son temps d'intervention afin de conclure le cours par une synthèse finale.

Pour les ateliers de bar et de sommellerie :

- se former aux techniques de réalisation de cocktails et aux techniques de service des vins ;
- approfondir leurs connaissances sur les produits et leurs modes d'élaboration ;
- connaître les aspects commerciaux et législatifs relatifs à la vente de ces boissons ;

- lire la presse professionnelle et rester en veille informationnelle concernant l'évolution et les modifications des pratiques professionnelles

Pour l'entretien :

- s'exercer à réaliser des auto-analyses régulières dans le cadre de leur pratique professionnelle ;
- tester de nouvelles approches pédagogiques pour mieux répondre aux besoins et/ou attentes des apprenants ;
- s'entraîner à exposer oralement leurs choix pour la mise en œuvre de leurs pratiques professionnelles ;
- être en mesure de transmettre et faire partager les principes de la vie démocratique, les valeurs de la République ainsi que le refus de toute discrimination.

Le jury attire l'attention sur la diversité des sujets qui sont proposés lors de la phase d'admission. Elle suppose de la part des futurs candidats un réel sens de l'adaptation.

**ANNEXES (A titre indicatif)
Sujets d'épreuve d'admission**

CONCOURS CAPLP – CAFEP Interne hôtellerie-restauration session 2018

Option : services et commercialisation

Sujet n° 1

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en responsabilité une classe de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration ».

Ce jour, vous devez :

- préparer puis animer une séance d'atelier expérimental en présence de 3 élèves,
- réaliser dans un contexte professionnel, sans la présence d'élève, les ateliers de bar et de sommellerie.

Conception d'une situation pédagogique/professionnelle - durée 60 minutes

Dans le cadre de votre stratégie globale de formation, vous avez retenu comme thème de votre séance d'atelier expérimental :

Identifier, sélectionner un ananas frais très parfumé et rédiger un argumentaire de vente pour le commercialiser à la carte

Vous devez durant cette phase :

- élaborer une fiche d'intention pédagogique,
- construire le cours d'atelier expérimental.

Il convient d'identifier clairement le contexte professionnel propice à l'animation de l'atelier expérimental et à l'appropriation des compétences et des connaissances des élèves.

☞ Quelques recommandations :

Vous avez la possibilité d'utiliser les supports fournis sur la clé USB ainsi que le vidéoprojecteur dans le cadre de l'atelier expérimental.

N'oubliez pas de remettre à la commission d'interrogation votre fiche d'intention pédagogique dûment complétée et identifiée en pied de page ainsi que tous les documents produits.

Mise en œuvre d'un atelier expérimental - durée 60 minutes

Vous devez durant cette phase :

- réaliser la mise en situation pédagogique avec trois élèves.

Atelier bar - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier **réaliser**, **valoriser** et **commercialiser** un cocktail courant pour deux personnes,

- au shaker
- à base d'une eau de vie tirée au sort,
- comportant au moins 3 ingrédients,
- agrémenté d'une décoration adaptée.

Lors de cette prestation, des échanges en langue étrangère sont prévus au moment choisi par les interrogateurs.

Atelier sommellerie - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- procéder à l'analyse sensorielle comparative de 2 vins,
- répondre aux questions sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Exposé et entretien avec la commission d'interrogation - durée 30 minutes

Vous devez durant cet entretien :

- exposer vos choix pédagogiques et professionnels,
- échanger sur les différentes missions du métier d'enseignant,

Répondre aux interrogations relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République

Sujet n° 2

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en responsabilité une classe de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration ».

Ce jour, vous devez :

- préparer puis animer une séance d'atelier expérimental en présence de 3 élèves,
- réaliser dans un contexte professionnel, sans la présence d'élève, les ateliers de bar et de sommellerie.

Conception d'une situation pédagogique/professionnelle - durée 60 minutes

Dans le cadre de votre stratégie globale de formation, vous avez retenu comme thème de votre séance d'atelier expérimental :

Identifier, dresser harmonieusement et commercialiser une assiette de poissons fumés

Vous devez durant cette phase :

- élaborer une fiche d'intention pédagogique,
- construire le cours d'atelier expérimental.

Il convient d'identifier clairement le contexte professionnel propice à l'animation de l'atelier expérimental et à l'appropriation des compétences et des connaissances des élèves.

➔ Quelques recommandations :

Vous avez la possibilité d'utiliser les supports fournis sur la clé USB ainsi que le vidéoprojecteur dans le cadre de l'atelier expérimental.

N'oubliez pas de remettre à la commission d'interrogation votre fiche d'intention pédagogique dûment complétée et identifiée en pied de page ainsi que tous les documents produits.

Mise en œuvre d'un atelier expérimental - durée 60 minutes

Vous devez durant cette phase :

- réaliser la mise en situation pédagogique avec trois élèves.

Atelier bar - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier **réaliser**, **valoriser** et **commercialiser** un cocktail courant pour deux personnes,

- au shaker
- à base d'une eau de vie tirée au sort,
- comportant au moins 3 ingrédients,
- agrémenté d'une décoration adaptée.

Lors de cette prestation, des échanges en langue étrangère sont prévus au moment choisi par les interrogateurs.

Atelier sommellerie - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- procéder à l'analyse sensorielle comparative de 2 vins,
- répondre aux questions sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Exposé et entretien avec la commission d'interrogation - durée 30 minutes

Vous devez durant cet entretien :

- exposer vos choix pédagogiques et professionnels,
- échanger sur les différentes missions du métier d'enseignant,

Répondre aux interrogations relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République

Sujet n° 3

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en responsabilité une classe de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration ».

Ce jour, vous devez :

- préparer puis animer une séance d'atelier expérimental en présence de 3 élèves,
- réaliser dans un contexte professionnel, sans la présence d'élève, les ateliers de bar et de sommellerie.

Conception d'une situation pédagogique/professionnelle - durée 60 minutes

Dans le cadre de votre stratégie globale de formation, vous avez retenu comme thème de votre séance d'atelier expérimental :

Identifier, valoriser et commercialiser les VDN du Languedoc Roussillon avec accord de mets

Vous devez durant cette phase :

- élaborer une fiche d'intention pédagogique,
- construire le cours d'atelier expérimental.

Il convient d'identifier clairement le contexte professionnel propice à l'animation de l'atelier expérimental et à l'appropriation des compétences et des connaissances des élèves.

➔ Quelques recommandations :

Vous avez la possibilité d'utiliser les supports fournis sur la clé USB ainsi que le vidéoprojecteur dans le cadre de l'atelier expérimental.

N'oubliez pas de remettre à la commission d'interrogation votre fiche d'intention pédagogique dûment complétée et identifiée en pied de page ainsi que tous les documents produits.

Mise en œuvre d'un atelier expérimental - durée 60 minutes

Vous devez durant cette phase :

- réaliser la mise en situation pédagogique avec trois élèves.

Atelier bar - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier **réaliser**, **valoriser** et **commercialiser** un cocktail courant pour deux personnes,

- au shaker
- à base d'une eau de vie tirée au sort,
- comportant au moins 3 ingrédients,
- agrémenté d'une décoration adaptée.

Lors de cette prestation, des échanges en langue étrangère sont prévus au moment choisi par les interrogateurs.

Atelier sommellerie - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- procéder à l'analyse sensorielle comparative de 2 vins,
- répondre aux questions sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Exposé et entretien avec la commission d'interrogation - durée 30 minutes

Vous devez durant cet entretien :

- exposer vos choix pédagogiques et professionnels,
- échanger sur les différentes missions du métier d'enseignant,
- répondre aux interrogations relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République.

Sujet n° 4

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en responsabilité une classe de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration ».

Ce jour, vous devez :

- préparer puis animer une séance d'atelier expérimental en présence de 3 élèves,
- réaliser dans un contexte professionnel, sans la présence d'élève, les ateliers de bar et de sommellerie.

Conception d'une situation pédagogique/professionnelle - durée 60 minutes

Dans le cadre de votre stratégie globale de formation, vous avez retenu comme thème de votre séance d'atelier expérimental :

Identifier, dresser, une assiette de fromages français et proposer un accord mets et vins pour chacun d'eux

Vous devez durant cette phase :

- élaborer une fiche d'intention pédagogique,
- construire le cours d'atelier expérimental.

Il convient d'identifier clairement le contexte professionnel propice à l'animation de l'atelier expérimental et à l'appropriation des compétences et des connaissances des élèves.

➡ Quelques recommandations :

Vous avez la possibilité d'utiliser les supports fournis sur la clé USB ainsi que le vidéoprojecteur dans le cadre de l'atelier expérimental.

N'oubliez pas de remettre à la commission d'interrogation votre fiche d'intention pédagogique dûment complétée et identifiée en pied de page ainsi que tous les documents produits.

Mise en œuvre d'un atelier expérimental - durée 60 minutes

Vous devez durant cette phase :

- réaliser la mise en situation pédagogique avec trois élèves.

Atelier bar - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier **réaliser, valoriser et commercialiser** un cocktail courant pour deux personnes,

- au shaker
- à base d'une eau de vie tirée au sort,
- comportant au moins 3 ingrédients,
- agrémenté d'une décoration adaptée.

Lors de cette prestation, des échanges en langue étrangère sont prévus au moment choisi par les interrogateurs.

Atelier sommellerie - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- procéder à l'analyse sensorielle comparative de 2 vins,
- répondre aux questions sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Exposé et entretien avec la commission d'interrogation - durée 30 minutes

Vous devez durant cet entretien :

- exposer vos choix pédagogiques et professionnels,
- échanger sur les différentes missions du métier d'enseignant,
- répondre aux interrogations relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République.

Sujet n° 5

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en responsabilité une classe de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration ».

Ce jour, vous devez :

- préparer puis animer une séance d'atelier expérimental en présence de 3 élèves,
- réaliser dans un contexte professionnel, sans la présence d'élève, les ateliers de bar et de sommellerie.

Conception d'une situation pédagogique/professionnelle - durée 60 minutes

Dans le cadre de votre stratégie globale de formation, vous avez retenu comme thème de votre séance d'atelier expérimental :

Identifier, dresser et commercialiser trois salades dont une végétarienne et une végétalienne

Vous devez durant cette phase :

- élaborer une fiche d'intention pédagogique,
- construire le cours d'atelier expérimental.

Il convient d'identifier clairement le contexte professionnel propice à l'animation de l'atelier expérimental et à l'appropriation des compétences et des connaissances des élèves.

🔄 Quelques recommandations :

Vous avez la possibilité d'utiliser les supports fournis sur la clé USB ainsi que le vidéoprojecteur dans le cadre de l'atelier expérimental.

N'oubliez pas de remettre à la commission d'interrogation votre fiche d'intention pédagogique dûment complétée et identifiée en pied de page ainsi que tous les documents produits.

Mise en œuvre d'un atelier expérimental - durée 60 minutes

Vous devez durant cette phase :

- réaliser la mise en situation pédagogique avec trois élèves.

Atelier bar - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier **réaliser**, **valoriser** et **commercialiser** un cocktail courant pour deux personnes,

- au shaker
- à base d'une eau de vie tirée au sort,
- comportant au moins 3 ingrédients,
- agrémenté d'une décoration adaptée.

Lors de cette prestation, des échanges en langue étrangère sont prévus au moment choisi par les interrogateurs.

Atelier sommellerie - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- procéder à l'analyse sensorielle comparative de 2 vins,
- répondre aux questions sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Exposé et entretien avec la commission d'interrogation - durée 30 minutes

Vous devez durant cet entretien :

- exposer vos choix pédagogiques et professionnels,
- échanger sur les différentes missions du métier d'enseignant,
- répondre aux interrogations relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République.

Sujet n° 6

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en responsabilité une classe de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration ».

Ce jour, vous devez :

- préparer puis animer une séance d'atelier expérimental en présence de 3 élèves,
- réaliser dans un contexte professionnel, sans la présence d'élève, les ateliers de bar et de sommellerie.

Conception d'une situation pédagogique/professionnelle - durée 60 minutes

Dans le cadre de votre stratégie globale de formation, vous avez retenu comme thème de votre séance d'atelier expérimental :

Dresser harmonieusement et commercialiser une assiette de desserts type « café gourmand »

Vous devez durant cette phase :

- élaborer une fiche d'intention pédagogique,
- construire le cours d'atelier expérimental.

Il convient d'identifier clairement le contexte professionnel propice à l'animation de l'atelier expérimental et à l'appropriation des compétences et des connaissances des élèves.

➔ Quelques recommandations :

Vous avez la possibilité d'utiliser les supports fournis sur la clé USB ainsi que le vidéoprojecteur dans le cadre de l'atelier expérimental.

N'oubliez pas de remettre à la commission d'interrogation votre fiche d'intention pédagogique dûment complétée et identifiée en pied de page ainsi que tous les documents produits.

Mise en œuvre d'un atelier expérimental - durée 60 minutes

Vous devez durant cette phase :

- réaliser la mise en situation pédagogique avec trois élèves.

Atelier bar - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier **réaliser**, **valoriser** et **commercialiser** un cocktail courant pour deux personnes,

- au shaker
- à base d'une eau de vie tirée au sort,
- comportant au moins 3 ingrédients,
- agrémenté d'une décoration adaptée.

Lors de cette prestation, des échanges en langue étrangère sont prévus au moment choisi par les interrogateurs.

Atelier sommellerie - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- procéder à l'analyse sensorielle comparative de 2 vins,
- répondre aux questions sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Exposé et entretien avec la commission d'interrogation - durée 30 minutes

Vous devez durant cet entretien :

- exposer vos choix pédagogiques et professionnels,
- échanger sur les différentes missions du métier d'enseignant,
- répondre aux interrogations relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République.

Sujet n° 7

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en responsabilité une classe de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration ».

Ce jour, vous devez :

- préparer puis animer une séance d'atelier expérimental en présence de 3 élèves,
- réaliser dans un contexte professionnel, sans la présence d'élève, les ateliers de bar et de sommellerie.

Conception d'une situation pédagogique/professionnelle - durée 60 minutes

Dans le cadre de votre stratégie globale de formation, vous avez retenu comme thème de votre séance d'atelier expérimental :

Identifier, sélectionner les produits et dresser une « pause-café »

Vous devez durant cette phase :

- élaborer une fiche d'intention pédagogique,
- construire le cours d'atelier expérimental.

Il convient d'identifier clairement le contexte professionnel propice à l'animation de l'atelier expérimental et à l'appropriation des compétences et des connaissances des élèves.

➔ Quelques recommandations :

Vous avez la possibilité d'utiliser les supports fournis sur la clé USB ainsi que le vidéoprojecteur dans le cadre de l'atelier expérimental.

N'oubliez pas de remettre à la commission d'interrogation votre fiche d'intention pédagogique dûment complétée et identifiée en pied de page ainsi que tous les documents produits.

Mise en œuvre d'un atelier expérimental - durée 60 minutes

Vous devez durant cette phase :

- réaliser la mise en situation pédagogique avec trois élèves.

Atelier bar - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier **réaliser**, **valoriser** et **commercialiser** un cocktail courant pour deux personnes,

- au shaker
- à base d'une eau de vie tirée au sort,
- comportant au moins 3 ingrédients,
- agrémenté d'une décoration adaptée.

Lors de cette prestation, des échanges en langue étrangère sont prévus au moment choisi par les interrogateurs.

Atelier sommellerie - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- procéder à l'analyse sensorielle comparative de 2 vins,
- répondre aux questions sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Exposé et entretien avec la commission d'interrogation - durée 30 minutes

Vous devez durant cet entretien :

- exposer vos choix pédagogiques et professionnels,
- échanger sur les différentes missions du métier d'enseignant,
- répondre aux interrogations relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République.

Sujet n° 8

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en responsabilité une classe de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration ».

Ce jour, vous devez :

- préparer puis animer une séance d'atelier expérimental en présence de 3 élèves,
- réaliser dans un contexte professionnel, sans la présence d'élève, les ateliers de bar et de sommellerie.

Conception d'une situation pédagogique/professionnelle - durée 60 minutes

Dans le cadre de votre stratégie globale de formation, vous avez retenu comme thème de votre séance d'atelier expérimental :

Identifier les fruits afin de présenter une corbeille de fruits frais, en évaluer le coût matière

Vous devez durant cette phase :

- élaborer une fiche d'intention pédagogique,
- construire le cours d'atelier expérimental.

Il convient d'identifier clairement le contexte professionnel propice à l'animation de l'atelier expérimental et à l'appropriation des compétences et des connaissances des élèves.

➡ Quelques recommandations :

Vous avez la possibilité d'utiliser les supports fournis sur la clé USB ainsi que le vidéoprojecteur dans le cadre de l'atelier expérimental.

N'oubliez pas de remettre à la commission d'interrogation votre fiche d'intention pédagogique dûment complétée et identifiée en pied de page ainsi que tous les documents produits.

Mise en œuvre d'un atelier expérimental - durée 60 minutes

Vous devez durant cette phase :

- réaliser la mise en situation pédagogique avec trois élèves.

Atelier bar - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier **réaliser**, **valoriser** et **commercialiser** un cocktail courant pour deux personnes,

- au shaker
- à base d'une eau de vie tirée au sort,
- comportant au moins 3 ingrédients,
- agrémenté d'une décoration adaptée.

Lors de cette prestation, des échanges en langue étrangère sont prévus au moment choisi par les interrogateurs.

Atelier sommellerie - durée 30 minutes

Vous devez durant cet atelier :

- procéder à l'analyse sensorielle comparative de 2 vins,
- répondre aux questions sur les produits utilisés (élaboration, commercialisation, législation).

Exposé et entretien avec la commission d'interrogation - durée 30 minutes

Vous devez durant cet entretien :

- exposer vos choix pédagogiques et professionnels,
- échanger sur les différentes missions du métier d'enseignant,
- répondre aux interrogations relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République.

Thématiques relatives à la laïcité, la citoyenneté et les valeurs de la République

Dans le cadre de l'entretien qui suit l'exposé du candidat, un temps est prévu pour évaluer la capacité des candidats à :

Faire partager les valeurs de la République selon le *référentiel des compétences professionnelles de l'arrêté du 1^{er} juillet 2013* qui précise :

- Savoir transmettre et faire partager les principes de la vie démocratique ainsi que les valeurs de la République : la liberté, l'égalité, la fraternité ; la laïcité ; le refus de toutes les discriminations.
- Aider les élèves à développer leur esprit critique, à distinguer les savoirs des opinions ou des croyances, à savoir argumenter et à respecter la pensée des autres.

Avertissement : *il s'agit d'une liste indicative de questions ayant été posées à l'oral lors de l'entretien. Aucune réponse type n'est attendue. La commission d'interrogation a évalué la qualité de la réflexion personnelle du candidat, ainsi que sa compréhension du fonctionnement d'un établissement scolaire et son adhésion aux valeurs de la République*

Sujet n° 1

Question :

Dans le cadre d'un atelier expérimental, un élève refuse de faire l'analyse sensorielle d'un cocktail alcoolisé. Comment réagissez-vous ?

Sujet n° 2

Question :

Lors d'un TP en centre de formation, un élève vous révèle qu'un client de son rang tient des propos tendancieux et sexistes à son encontre. Comment réagissez-vous ?

Sujet n° 3

Question :

Lors de vos séances, vous constatez qu'un élève porte régulièrement le cartable d'un autre élève. Que devez-vous faire ?

Sujet n° 4

Question :

Lors d'un TP en centre de formation, un élève vous révèle qu'un client de son rang tient des propos tendancieux et sexistes à son encontre. Comment réagissez-vous ?

Sujet n° 5

Question :

Vous recevez un appel téléphonique d'un parent de l'un de vos élèves logé dans un établissement dans le cadre de sa PFMP. Il partage sa chambre avec un autre stagiaire de sexe différent. Que faites-vous ?

Sujet n° 6

Question :

Un élève demande à vous parler à la fin de votre cours. Il vous confie avoir été abusé sexuellement par un autre élève à l'internat. Que faites-vous ?

Sujet n° 7

Question :

Vous vous rendez dans une salle informatique avec vos élèves afin de faire des recherches relatives à votre cours, certains élèves n'écoutent pas vos recommandations et vont sur des sites sans rapport avec l'activité demandée. Comment réagissez-vous ?

Sujet n°8

Question :

Un parent vous insulte lors d'une réunion parents/professeurs. Comment réagissez-vous ?