



## **Concours de recrutement du second degré**

### **Rapport de jury**

---

**Concours : CAPLP interne**

**Section : hôtellerie - restauration**  
**Option : organisation et production culinaire**

**Session 2016**

Rapport de jury présenté par :  
Laurence ADELIN, IGEN économie et gestion, présidente et  
Jérôme ALABERT, IEN-ET économie et gestion, vice-président

## SOMMAIRE

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONCOURS ET STATISTIQUES.....	3
ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ : DOSSIER DE RAEP.....	3
1. STATISTIQUES.....	3
2. PRÉSENTATION GÉNÉRALE.....	4
3. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS.....	5
A - REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP .....	5
B - PREMIERE PARTIE DU DOSSIER DE RAEP .....	6
C - DEUXIEME PARTIE DU DOSSIER DE RAEP.....	6
D - COMMENTAIRES DU JURY .....	7
ÉPREUVE ORALE D'ADMISSION : EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE PRATIQUE .....	8
1 STATISTIQUES .....	8
2 DÉFINITION DE L'ÉPREUVE.....	9
3 DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE.....	9
4 COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS .....	10
5 CONSEILS AUX CANDIDATS DES MEMBRES DU JURY .....	11

## ANNEXES

Sujets d'épreuve d'admission .....	13
Questions relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République.....	18

## 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 :

[http://www.education.gouv.fr/cid67058/session-2014-epreuves-des-concours-de-recrutement-des-personnels-enseignants-d-orientation-et-d-education.html#Concours\\_du\\_CAPLP](http://www.education.gouv.fr/cid67058/session-2014-epreuves-des-concours-de-recrutement-des-personnels-enseignants-d-orientation-et-d-education.html#Concours_du_CAPLP)

Il s'agissait de la première session du concours CAPLP interne et du CAER, hôtellerie restauration, option services et commercialisation depuis la publication de ces arrêtés.

Il 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

	SESSION 2016		SESSION 2015	
	CAPLP	CAER	CAPLP	CAER
Nombre de postes offerts	5	2	5	2
Nombre de candidats inscrits	74	25	65	18
Nombre de dossiers reçus	29	13	25	8
Nombre de candidats admissibles	12	4	13	3
Nombre de candidats reçus	5	2	5	2
Barre d'admission	11,40	13,93	9,87	11,73

## ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ : DOSSIER DE RAEP

### 1. STATISTIQUES

Nombre de dossiers étudiés	CAPLP	CAER
42 soit 42,42 % des inscrits	29 soit 39,19% des inscrits	13 soit 52,00% des inscrits

	CAPLP	CAER
Nombre de dossiers reçus	29	13
Nombre de candidats admissibles	12	4
Barre d'admissibilité	9,5	15
Moyenne des candidats	8,62	10,12
Moyenne des admissibles	12,92	15,88
Note la plus haute	18,00	17,00
Note la plus basse	1,00	2,00

Répartition des notes		
de 0 à 4,99	3	2
de 5 à 7,99	13	3
de 8 à 9,99	2	1
de 10 à 11,99	6	0
de 12 à 13,99	0	3
de 14 à 15,99	1	2
16 et plus	4	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 <sup>1</sup> :

- « 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 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.

<sup>1</sup> Le texte ci-dessous est extrait de l'annexe III de l'arrêté du 27 avril 2013

### 3. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS

La rédaction du dossier de RAEP doit être l'occasion pour le candidat de mettre en valeur son parcours professionnel, 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 présenté 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<sup>er</sup> 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 de RAEP ne peut être construit comme une liste d'actions censées se raccrocher à telle ou telle compétence décrite. Il 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.

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. 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 et la maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe.

Le jury rappelle que la ou les séances proposées doivent s'adapter au public de lycées professionnels. Toute séance présentée dans le dossier doit a minima proposer une transposition de ce que pourrait être son contenu dans une filière professionnelle.

L'enseignement dans les filières professionnelles doit impérativement s'ancrer dans des situations réelles ou vécues. L'entrée par des situations et contextes professionnels est à privilégier.

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.

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 de recommandations.

#### A) REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP

La forme du dossier n'est pas évaluée en tant que telle, toutefois, le non-respect des consignes pénalise le candidat. Le jury rappelle cependant le caractère impératif des conditions de mise en page.

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

- un strict respect des consignes,
- une mise en page claire et aérée,
- un effort de présentation du contenu (existence d'un plan, titres explicites, textes justifiés),
- une orthographe, une grammaire et une syntaxe irréprochables,
- des annexes pertinentes éclairant la séquence décrite,
- un dossier paginé (en 2 exemplaires rigoureusement identiques), relié pour en faciliter la manipulation.

La clarté, la qualité de l'expression, la maîtrise de la langue, de l'orthographe et de la syntaxe sont des pré-requis indispensables pour la réalisation d'un dossier de recrutement de professeurs. La mise en page a également toute son importance pour faciliter la lecture du dossier (l'alignement des paragraphes, l'espacement et l'aération du texte, ...). Il convient d'utiliser, à bon escient, les fonctionnalités de l'outil informatique pour mettre en valeur le dossier.

**Le jury a apprécié la prise en compte, par les candidats des éléments du rapport de jury 2015 suivants :**

- les règles relatives à la mise en forme imposée ;

- des dossiers mieux rédigés ne comprenant pas uniquement des tableaux.

### **Le jury formule les regrets suivants :**

Quelques dossiers sont dévalorisés en raison de la qualité de la syntaxe, de fautes d'orthographe et de grammaire.

D'autres dossiers, peu nombreux, portent sur des diplômes ne relevant pas du secteur de la cuisine (exemple CAP agent polyvalent de restauration)

## **B) PREMIÈRE PARTIE DU DOSSIER DE RAEP**

La difficulté de cette première partie sur 2 pages maximum consiste à trouver l'équilibre entre une présentation des responsabilités confiées lors du parcours professionnel du candidat, en tant qu'enseignant et une mise en valeur pertinente des principales compétences qu'il a acquises.

Le candidat ne peut pas s'en tenir à une liste descriptive souvent chronologique et visant à l'exhaustivité, sans relief, manquant de structure et de lisibilité, présentée comme un curriculum vitae. Le jury attend une structuration des différentes étapes datées et hiérarchisées.

Selon la richesse de son parcours, il convient de relater les faits marquants 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.

Il est conseillé, lorsqu'elle existe, de s'appuyer sur l'expérience professionnelle en entreprise et de la mettre en relation avec l'enseignement.

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, et peut laisser transparaître 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.

## **C) DEUXIÈME PARTIE DU DOSSIER DE RAEP**

Dans cette seconde partie, il est demandé aux candidats de choisir et de présenter **une séquence d'enseignement** mise en œuvre personnellement, judicieusement dimensionnée pour mettre en valeur les compétences didactiques et pédagogiques attendues.

Le dossier doit être le fruit d'une **réflexion**, caractérisant un retour sur l'expérience vécue par le candidat.

Il se doit de présenter une situation d'enseignement pertinente et contextualisée, située dans une progression et sur un niveau de classe précis, révélant à la fois une maîtrise des contenus scientifiques et techniques et intégrant l'apprentissage par les compétences.

Le jury attend la présentation d'une proposition pédagogique personnelle, analysée et justifiée, quelle que soit l'étendue du thème (une ou plusieurs séances sur un point précis du programme). Cette proposition doit également être précise, basée sur une forte réflexion, située dans une progression explicite, faisant apparaître les compétences spécifiques choisies d'un référentiel de référence pour les métiers de la cuisine.

### **Dans les dossiers retenus, les candidats :**

- mettent en évidence l'articulation des étapes de travail didactique et pédagogique ;
- valorisent la transdisciplinarité des matières dans la description de situations d'apprentissage ;
- proposent une formulation analytique et pas seulement descriptive des phases de conception et de mise en œuvre de la situation choisie ;
- utilisent à bon escient les nouvelles technologies de communication ;
- proposent une évaluation permettant de vérifier si les objectifs initiaux ont été atteints ;

- envisagent des prolongements de la séquence dans d'autres situations d'apprentissage ;
- reflètent la capacité du candidat à porter un regard analytique sur sa pratique professionnelle, à évaluer les conséquences de ses choix sur les apprentissages ;
- s'interrogent sur les conditions d'efficacité de leur enseignement ;
- favorisent la coordination au sein de l'équipe pédagogique, en vue de mener un projet de classe.

#### **Le jury regrette pour certains dossiers :**

- une absence de présentation d'objectifs, tant au niveau général qu'opérationnel ;
- une absence de référence à un diplôme précis ;
- une inadéquation entre la séquence proposée et le niveau de formation des élèves ;
- un développement trop souvent théorique sans prolongement pratique ;
- une incohérence dans l'articulation des différents types de cours : atelier expérimental, travaux pratiques et technologie ;
- un manque de programmation dans la stratégie globale et dans la mise en œuvre pédagogique ;
- une approche trop aléatoire de l'évaluation ;
- une analyse succincte, trop généraliste des résultats des élèves sans remise en cause personnelle de l'enseignant ;
- un manque d'axes d'amélioration.

À partir de la sélection et l'analyse d'une situation issue de leur expérience, les candidats doivent révéler leur capacité à la justifier et la « conceptualiser » en termes de principes éducatifs en phase avec les missions du professeur.

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 pré-requis, maîtrise des concepts et des techniques, cohérence dans la progression programmatique, pertinence des documents supports et adaptation du contenu au niveau des élèves ;
- dans la présentation des choix pédagogiques : justification 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 propositions d'actions correctrices ou de remédiation.

### **D) COMMENTAIRES DU JURY**

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 et justifient les choix théoriques, didactiques et pédagogiques essentiels sur lesquels ces programmes reposent. Le jury attend donc des candidats que leur analyse témoigne d'une bonne maîtrise des différents champs disciplinaires du domaine de l'organisation et de la production culinaire, de leur complémentarité et de leur transversalité, des problématiques qui les animent et de leurs évolutions. Les candidats doivent démontrer une parfaite compréhension des programmes et des référentiels. Cette compréhension doit être accompagnée d'une réflexion sur la didactique de ces disciplines ouvrant sur une véritable analyse de l'activité choisie pour concevoir le dossier, afin de justifier les choix, les objectifs, la construction de la séquence.

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 : accompagnement personnalisé, suivi des PFMP, utilisation des technologies de l'information et de la communication au service des apprentissages, intégration de la transversalité, contribution au processus d'orientation et d'insertion des jeunes.

Par ailleurs, le jury est également sensible à la prise de distance des candidats par rapport à l'expérience d'enseignement évoquée. Cela conduit à évaluer le rapport des candidats à leur propre expérience. Cette prise de distance doit permettre d'identifier les aléas, les complexités dans les situations proposées.

C'est bien par son analyse et la réflexivité que la situation de travail peut devenir source de formation. Les candidats peuvent alors prendre appui sur une expérience acquise dans un contexte pour la transférer dans un autre correspondant aux enseignements qui seront assurés par les lauréats du concours. 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 se représenter et comprendre ce qui a été réalisé. Pour les candidats admissibles, le jury peut d'ailleurs demander des compléments d'information au moment de l'épreuve orale s'il souhaite revenir sur le dossier.

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.

## ÉPREUVE ORALE D'ADMISSION : EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE PRATIQUE

### 1. STATISTIQUES

Option : Organisation et production culinaire	CAPLP	CAER
	Admission	Admission
Nombre de candidats admissibles	12	4
Nombre de candidats présents	11	4
Nombre de candidats admis	5	2
Moyenne des notes des candidats	9,33	10,85
Moyenne des notes des candidats admis	13,32	14,50
Note la plus haute	16,60	16,60
Note la plus basse	4,40	13,20
Répartition des notes		
de 0 à 4,99	3	0
de 5 à 7,99	2	2
de 8 à 9,99	3	0
de 10 à 11,99	0	0
de 12 à 13,99	0	1
de 14 à 15,99	0	0
16 et plus	3	1



## 2. DÉFINITION DE L'ÉPREUVE

*(Extrait de l'annexe II de l'arrêté du 19 avril 2013 fixant les sections et les modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel)*

### **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 : trois heures et dix minutes (quarante minutes pour la phase de préparation et d'organisation sous forme écrite ; deux heures pour la phase de réalisation ; trente minutes pour la phase d'entretien).

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. DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

L'épreuve comporte 3 phases :

### **a. Phase de préparation et d'organisation sous forme écrite – Durée : 40 minutes**

Le candidat devait concevoir une séquence pédagogique en prenant appui sur les informations énoncées dans le sujet. Le jury avait laissé le choix du niveau de classe (seconde CAP cuisine, terminale CAP cuisine, seconde Baccalauréat Professionnel cuisine, première Baccalauréat Professionnel cuisine, terminale Baccalauréat Professionnel cuisine, Mention Complémentaire cuisinier en dessert de restaurant)

La séance devait obligatoirement comporter un test organoleptique. Les documents produits, par le candidat, devaient être obligatoirement utilisés lors de l'animation de la séance à l'exception de la fiche d'intention pédagogique.

Une visite des cuisines du centre de concours a été organisée, par le jury, juste avant l'épreuve.

Pour cette phase, le candidat disposait uniquement du matériel, en quantité suffisante, fourni par le centre :

- une clé USB. Elle comprenait les référentiels de baccalauréat professionnel cuisine, de CAP cuisine et de MC cuisinier en dessert de restaurant, des modèles de fiche technique, de fiche d'intention pédagogique et de test organoleptique et/ou comparatif ;
- un ordinateur avec la suite Microsoft Packoffice 2013 et imprimante. Lors de l'impression, il était essentiel que le candidat indique en pied de page son numéro d'anonymat ;
- aucun accès internet n'était autorisé.

#### **b. Réalisation des activités par le candidat en présence du jury – Durée : 2 heures**

Les candidats, en tenue professionnelle, avaient reçu pour consignes de mettre en œuvre et animer, en présence d'élèves, la situation pédagogique proposée dans le sujet. Ils devaient organiser la production ainsi que le dressage des plats. Il était nécessaire que les candidats mobilisent les savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques du domaine professionnel en intégrant dans leur démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène, de santé et de sécurité au travail et la connaissance des diplômes de la voie professionnelle.

Les candidats devaient ensuite réaliser une dégustation commentée et conclure la séquence par une synthèse. La remise en état des locaux faisait partie intégrante de cette phase.

#### **c. Entretien avec le jury : 30 mn**

Consécutif à la phase de réalisation, l'entretien s'est déroulé en **tenue professionnelle** selon le schéma suivant :

- **10 minutes** pouvaient être réservées à un échange sur le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle. Pendant ce temps, le jury a ouvert 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 ;
- **20 minutes** ont été consacrées :
  - à l'approfondissement des choix de nature pédagogique et didactique que le candidat a opérés dans le traitement de sa séquence pédagogique ;
  - sa capacité à s'adapter à la diversité des conditions d'exercice de son futur métier ;
  - aux thématiques de la laïcité, de la citoyenneté et des valeurs de la République.

### **4. COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS**

Les candidats devaient composer sur un thème imposé, le niveau de classe étant laissé à la libre appréciation du candidat. Le sujet précisait le panier des denrées mis à disposition du candidat qui disposait d'une fiche technique libre. La séance devait comporter obligatoirement un test organoleptique. Chaque candidat disposait de trois élèves pour réaliser sa séance pédagogique.

Les candidats ont eu à traiter l'un des deux thèmes suivants (voir sujets en annexe) :

- la tarte en verrine
- fricassée créole

Le jury a relevé que la plupart des candidats prètent une attention particulière au respect des différentes étapes du déroulement de l'épreuve. Pour le plus grand nombre d'entre eux, la gestion des élèves a été satisfaisante et la communication de bon niveau. Des candidats ont su produire d'excellentes prestations dans les trois phases de l'épreuve.

### **Le jury a apprécié chez les meilleurs candidats :**

- une maîtrise des savoirs disciplinaires, savoir-faire professionnels de référence et démarches spécifiques de la discipline ;
- une démarche didactique réfléchie avec une présentation claire des intentions pour les élèves et un repérage des difficultés d'apprentissage auxquelles les élèves peuvent être confrontés ;
- une réflexion pertinente sur la mise en œuvre pédagogique, l'organisation du travail des élèves, leur mise en activité ;
- des objectifs pédagogiques réalistes, adaptés à la complexité des apprentissages et aux intentions pour les élèves ;
- une réflexion sur la mise en place d'une différenciation pédagogique ;
- une bonne anticipation de la gestion du groupe et de la réaction des élèves ;
- la capacité à prendre du recul par rapport à l'enseignement et les évolutions du métier ;
- un potentiel d'écoute et d'adaptation ;
- une maîtrise parfaite des techniques et des gestes professionnels ;
- un dynamisme avéré transmis aux élèves ;
- la tenue et la propreté du poste de travail
- un entretien structuré et clair lors de la phase 3.

### **Le jury a, de nouveau, regretté pour de nombreux candidats :**

- des lacunes importantes sur des fondamentaux de la spécialité. Les techniques et concepts du programme de cuisine ne sont pas connus de tous les candidats. Le vocabulaire professionnel est trop souvent approximatif. S'agissant d'un concours de recrutement de professeurs susceptibles d'assurer cet enseignement, les manquements ont été sanctionnés ;
- des thèmes exploités de manière non structurée, sans identifier les points de vigilance et sans dégager les difficultés susceptibles d'entraver les apprentissages ;
- des changements de thème comme par exemple la fricassée créole changée en poulet basquaise ;
- une réflexion pédagogique insuffisante, manquant de propositions concrètes et réalistes ce qui s'est traduit dans le cadre de la deuxième phase par une démotivation des élèves ;
- des prestations mettant en évidence une absence de réflexion quant aux moyens à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs d'apprentissage ;
- une tendance à proposer des activités d'élèves en décalage par rapport aux objectifs ciblés ou insuffisamment exploitées pour prétendre à un apprentissage des élèves ;
- une réflexion insuffisante sur les acquis des élèves et le rôle des évaluations ;
- une gestion défailante voire inexistante du tableau ;
- le peu d'intérêt pour les élèves trop souvent considéré comme commis ;
- le manque de valorisation des produits proposés ;
- une analyse sensorielle et une synthèse trop souvent survolées ;
- une mauvaise gestion et maîtrise du temps lors de la mise en œuvre de la séquence.

## **5. CONSEILS AUX CANDIDATS DES MEMBRES DU JURY**

### Pour une préparation optimale de l'épreuve :

- de travailler les référentiels et programmes de référence, d'actualiser, de consolider les connaissances et les démarches des enseignements professionnels ;
- de développer une réflexion didactique et pédagogique en relation avec les enseignements de cuisine dans la filière professionnelle ;
- de maîtriser les techniques de base et la gestuelle propres à la cuisine par une pratique régulière ;
- de rester en veille technologique tant sur le plan professionnel que sur la didactique de la discipline ;
- de connaître les enjeux de la filière ainsi que ceux liés à la poursuite d'études.
- de venir avec une tenue professionnelle sans identification et leurs ustensiles professionnels

Le jury est attaché au respect d'une liberté pédagogique. Pourtant, la préparation mise en œuvre par plusieurs candidats va à l'encontre de ce principe et tend à utiliser des modèles qui seraient transférables quels que soient les thèmes à traiter, les conditions d'enseignement ou encore la personnalité du professeur.

Pour la conception pédagogique d'une séquence, le jury recommande :

- de lire attentivement le sujet dans sa totalité ;
- de réfléchir au sujet dans toutes ses dimensions ;
- de planifier son cours, dans une fiche d'intention pédagogique propre, en décrivant le travail à réaliser par les élèves et celui à réaliser par l'enseignant ;
- de choisir une classe précise (exemple seconde ou terminale CAP) ;
- de contextualiser sa séquence ;
- d'établir des documents élèves réalistes et pertinents ; de les imprimer et de les distribuer aux élèves.

Cette phase se réalise dans un temps contraint, il est nécessaire de sélectionner l'information pertinente. Il faut donc faire la part entre l'essentiel et l'accessoire. C'est l'une des qualités professionnelles attendues d'un enseignant.

Le jury apprécie les candidats qui planifient toutes leurs activités de manière réaliste. L'art d'enseigner est de faire des choix qu'il conviendra de justifier dans la phase d'entretien.

Pour l'exploitation pédagogique pratique :

- de dérouler la séquence prévue. Si certaines adaptations semblent être nécessaires par rapport au déroulement envisagé, il est important de les mettre en œuvre, la justification venant lors de la phase d'entretien ;
- de prendre en compte tous les élèves dans le respect de chacun ;
- de mettre en œuvre les démonstrations propres à l'enseignant ;
- d'utiliser et de gérer le tableau de manière rationnelle ;
- de proposer des transversalités ;
- de prévoir la valorisation des produits fournis.

Le jury évalue à la fois les compétences professionnelles du candidat, les compétences pédagogiques et didactiques propres à la discipline et la gestion du groupe dans toutes ses dimensions.

Pour l'entretien avec le jury :

Les candidats doivent apprendre à utiliser ce moment pour justifier leurs choix pédagogiques.

- de structurer l'intervention ;
- de justifier les choix pédagogiques prévus dans la phase de conception ;
- de faire preuve d'un esprit critique à l'égard de leur prestation ;
- de justifier les points de rétroaction introduits dans la phase d'exploitation.

Le jury a apprécié les candidats qui :

- ont tiré une analyse pertinente de leur pratique à la fois sur **les points de remédiation** à envisager mais aussi sur **les points positifs** de la séquence pédagogique ;
- 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, ainsi que sa compréhension du fonctionnement d'un établissement scolaire et son adhésion à ces valeurs.

# **ANNEXES SUJETS**

**Session 2016**

## Sujet 1

**Le Contexte** : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et devez remplacer un de vos collègues de cuisine.

Le chef des travaux vous demande de choisir la séance que vous allez prendre en charge :

soit celle du matin avec une classe de Baccalauréat professionnel soit celle de l'après-midi avec une classe de CAP Cuisine (*la séance que vous ne prenez pas en charge sera sous la responsabilité d'un autre enseignant*).

Le thème de la séance : **La tarte en verrine**

### PHASE 1 :

### PREPARATION ET ORGANISATION

Durée 0H40

Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d'un thème pédagogique).

Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :

- *Le référentiel CAP Cuisine*
- *Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine*
- *Le référentiel MC Cuisinier en Dessert de Restaurant*
- *Une fiche d'intentions pédagogiques*
- *Une fiche technique à compléter*
- *Une fiche de test organoleptique*

Vous prendrez soin d'imprimer le nombre d'exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury), aucune photocopie ne sera délivrée.

### PHASE 2 :

### REALISATION D'UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE

Durée 2H00

Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu'un test organoleptique sur la préparation de votre choix.

Le dressage de cinq assiettes, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l'épreuve.

Réaliser une pâte sèche

Réaliser un dérivé de la crème pâtissière

Réaliser une garniture à base de fruits

Monter un entremets individuel

### PHASE 3 :

### ENTRETIEN AVEC LE JURY

Durée 0H30

Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et éventuellement sur votre dossier RAEP.

Panier de denrées mis à disposition du candidat		Sujet N° 1	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
<b>Crèmerie</b>		<b>Fruits</b>	
Beurre doux	0.300kg	Citron	2 pièces
Crème fleurette 35%	1 litre	Fraise Gariguettes	0.250 kg
Lait entier	1 litre	Framboise	0.250 kg
Œuf	8 pièces	Kiwi	4 pièces
		Orange	3 pièces
		Pomme	0.250 kg
<b>P.A.I</b>		<b>Économat</b>	
Crème pâtissière à chaud	0.150 kg	Vanille gousse	1 pièce
Crème pâtissière à froid	0.250 kg	Vanille extrait	0.001 litre
Blanc d'œuf liquide	0.250 kg	Farine type 45	0.500 kg
Jaune d'œuf liquide	0.250 kg	Gélatine feuille	0.010 kg
		Maïzena	0.100 kg
		Poudre d'amande	0.200 kg
		Sucre glace	0.150 kg
		Sucre semoule	0.500 kg
<b>Cave</b>		<b>Surgelés</b>	
Grand-Marnier	0.02 litre	Fruits rouges	0.250 kg
Kirsch	0.02 litre		
Rhum brun	0.02 litre		
		<b>Mise en Place</b>	
		Sel fin	

**Matériel mis à disposition par poste :**

- 5 verrines grand modèle
- Tapis de cuisson
- Plaque pâtisserie 1
- 1 Feuille de papier sulfurisé
- 5 poches à douille jetables
- 1 Douille unie diamètre 10 ; 1 douille cannelée diamètre F8
- 5 assiettes à entremets
- Papier dentelle rond

## SUJET 2

Le Contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et devez remplacer un de vos collègues de cuisine.

Le chef des travaux vous demande de choisir la séance que vous allez prendre en charge :

Soit celle du matin avec une classe de Baccalauréat professionnel soit celle de l'après-midi avec une classe de CAP Cuisine (*la séance que vous ne prenez pas en charge sera sous la responsabilité d'un autre enseignant*).

Le thème de la séance :

*Fricassée créole*

### PREPARATION ET ORGANISATION

Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d'un thème pédagogique).

Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :

- *Le référentiel CAP Cuisine*
- *Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine*
- *Le référentiel MC Cuisinier en Dessert de Restaurant*
- *Une fiche d'intentions pédagogiques*
- *Une fiche technique à compléter*
- *Une fiche de test organoleptique*

Vous prendrez soin d'imprimer le nombre d'exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury), aucune photocopie ne sera délivrée.

### REALISATION D'UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE

Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu'un test organoleptique sur la préparation de votre choix.

Le dressage de cinq assiettes, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l'épreuve.

Habiller et découper à cru une volaille

Réaliser une fricassée

Tailler une julienne

Réaliser un riz pilaf

### ENTRETIEN AVEC LE JURY

Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et éventuellement sur votre dossier RAEP.



Panier de denrées mis à disposition du candidat		Sujet N° 2	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
<b>Boucherie</b>		<b>Fruits / légumes</b>	
Cuisse de poulet	1 pièce	Ail	0.010 kg
Poulet PAC	1 pièce	Banane	1 pièce
		Carotte	0.100 kg
<b>Crèmerie</b>		Courgette	0.150 kg
		Gingembre frais	0.050 kg
Beurre doux	0.150 kg	Oignon	0,100 kg
Crème liquide	0,250 kg	Poivron rouge	0.100 kg
		Poivron vert	0.100 kg
		Pomme Golden	1 pièce
		Tomate	0.200 kg
<b>Épicerie</b>		<b>Économat</b>	
Huile d'arachide	0.100 litre	Curry poudre	pm
Lait de coco non sucré	0.250 litre	Laurier	pm
Riz long India	0.250 kg	Thym	pm
Amande effilée	0.010 kg	Colombo	pm
Raisin sec blond	0.015 kg	Ananas sirop léger (tranche)	1 pièce
<b>P.A.I</b>		<b>Cave</b>	
Fond blanc de volaille	0.050 kg		
		<b>Mise en Place</b>	
		Piment de Cayenne	pm
		Poivre blanc moulu	pm
		Poivre noir en grain	pm
		Sel fin	pm
		Sel gros	pm

**Matériel mis à disposition par poste :**

Film étirable  
1 feuille de papier cuisson  
5 assiettes "gastro"  
Ficelle à rôtir

## ANNEXES

### Questions relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux 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

- 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 ci-dessous d'une liste indicative de questions ayant été posées à l'oral des sessions 2015 ou 2016 lors de l'entretien, en fonction du contexte du dossier présenté par le candidat et/ou du déroulement de la partie pédagogique pratique. 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*

1. Un élève refuse de toucher un aliment par rapport à ses convictions religieuses, comment réagissez-vous ?
2. Votre meilleur élève vous lance : « moi j'ai fini mon travail et ma plonge, je n'aide pas les autres ! » que faites-vous ?
3. Un élève vous lance : « je m'en tape de votre cours, moi j'ai des problèmes, je me casse ! » comment réagissez-vous ?
4. Vous venez d'être muté et arrivez dans votre nouvel établissement, vous demandez à un collègue de vous épauler et il vous rétorque « tu te débrouilles ! » que faites-vous ?
5. Pendant une minute de silence, un élève s'agite et ne la respecte pas, comment réagissez-vous ?
6. La veille d'une sortie pédagogique, trois élèves vous informent qu'ils ne viendront pas, que faites-vous ?
7. Vous avez en responsabilité une classe avec des élèves de différentes cultures. Comment intégrez-vous cet élément dans vos réflexions pédagogiques ?
8. Une jeune fille vient vous voir pour vous faire part du fait qu'elle est victime de harcèlement de la part d'autres élèves. Comment réagissez-vous ?