



Concours : CAPLP interne

Section : hôtellerie - restauration
Option : organisation et production culinaire

Session 2018

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

SOMMAIRE

COMPOSITION DU JURY	3
PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONCOURS ET STATISTIQUES.....	4
ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ : DOSSIER DE RAEP.....	4
1. STATISTIQUES	4
2. PRÉSENTATION GÉNÉRALE	5
3. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS.....	6
A - REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP	6
B - PREMIERE PARTIE DU DOSSIER DE RAEP	7
C - DEUXIEME PARTIE DU DOSSIER DE RAEP.....	7
D - COMMENTAIRES DU JURY	8
ÉPREUVE ORALE D'ADMISSION : EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE PRATIQUE	10
1 STATISTIQUES	10
2 DÉFINITION DE L'ÉPREUVE.....	11
3 DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE.....	11
4 COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS	12
5 CONSEILS AUX CANDIDATS DES MEMBRES DU JURY	13

ANNEXES

Annexe 1 - Sujets d'épreuve d'admission	15
Annexe 2 - Questions relatives à la laïcité, à la citoyenneté et aux valeurs de la République	31

COMPOSITION DU JURY

Présidente du jury :

Mme Laurence ADELIN, inspectrice générale de l'éducation nationale, économie et gestion

Vice-président :

M. Philippe BERTON, inspecteur de l'éducation nationale, économie et gestion

Correcteurs et interrogateurs :

M. Thierry BEUJARDIN	Professeur de lycée professionnel, académie de Nice
M. Mathias CHEVALIER	Professeur de lycée professionnel, académie de Bordeaux
M. Philippe DALLEMAGNE	Professeur de lycée professionnel, académie d'Aix-Marseille
Mme Stéphanie DERIDDER	Professeure de lycée professionnel, académie de Rouen
Mme Aurélie FIACRE	Professeure de lycée professionnel, académie d'Aix-Marseille
Mme Stéphanie HAUSER	Professeure de lycée professionnel, académie de Strasbourg
M. Vincent LETIENNE	Professeur de lycée professionnel, académie de Toulouse
Mme Eloïse MARTIN	Professeure de lycée Technique, académie de Grenoble
M. Jean-Georges TROIN	Professeur de lycée professionnel, académie de Nice
Mme Magali ZIOUANI	Professeure de lycée professionnel, académie de Montpellier

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 et par l'arrêté du 19 avril 2016 publié au journal officiel du 1^{er} juin 2016. 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

Il comporte deux épreuves :

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

STATISTIQUES

SESSION 2018 *	CAPLP	CAER
Nombre de postes offerts	6	1
Nombre de candidats inscrits	72	25
Nombre de dossiers reçus	36	14
Nombre de candidats admissibles	15	3
Nombre de candidats interrogés	14	2
Nombre de candidats reçus	6	1
Barre d'admission	12,23	17,73

(*) : le concours n'était pas ouvert en 2017

ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ : DOSSIER DE RAEP

1. STATISTIQUES

	CAPLP	CAER	Total
Nombre de dossiers étudiés	36 soit 50% des inscrits	14 soit 56 % des inscrits	soit 52,6 % des inscrits

	CAPLP	CAER
Nombre de dossiers reçus	36	14
Nombre de candidats admissibles	15	3
Barre d'admissibilité	13,00	17,00
Moyenne des candidats	10,18	10,17
Ecartype	5,48	5,07
Moyenne des admissibles	15,56	17,50
Note la plus haute	18,00	18,00
Note la plus basse	1,00	4,00

Répartition des notes	CAPLP	CAER
de 0 à 4,99	10	1
de 5 à 7,99	1	5
de 8 à 9,99	6	2
de 10 à 11,99	3	1
de 12 à 13,99	3	0
de 14 à 15,99	6	2
16 et plus	7	3

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 ou la candidate, 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 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-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 ou la candidate 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^{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 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 à 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 ou la candidate. 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, marges classiques ...). Il convient d'utiliser, à bon escient, les fonctionnalités de l'outil informatique pour mettre en valeur le dossier.

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.

Par ailleurs, les règles relatives à la mise en forme imposée ne sont pas toujours respectées. Elles sont pourtant restrictives : 8 pages au maximum (2 pages pour la première partie et 6 pour la seconde), et 10 pages maximum pour les documents annexés.

Ce dossier doit mettre en avant, l'esprit de synthèse du candidat ou de la candidate:

- en deçà du nombre de pages maximum, l'exposé de la proposition pédagogique risque de ne pas être assez précis.
- au-delà, le jury se réserve le droit de ne pas prendre en considération les documents d'un volume supérieur au nombre de pages précisé

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 ou de la candidate, en tant qu'enseignant ou enseignante et une mise en valeur pertinente des principales compétences qu'il a acquises.

Le jury attend une structuration des différentes étapes, datées et hiérarchisées chronologiquement.

Le candidat ou la candidate ne peut pas s'en tenir à une liste chronologique, sans relief, manquant de structure et de lisibilité, présentée comme un curriculum vitae.

Selon la richesse du 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 ou d'une enseignante.

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 ou la candidate 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 ou la candidate.

Il ou elle se doit de présenter une situation d'enseignement pertinente et contextualisée, située dans une progression, 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.

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 ou de la candidate 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 organisée, structurée, et claire (sommaire, paragraphe, titre,...) ;
- un manque de relecture du document qui favorise les erreurs de saisie, de syntaxe et de mise en page ;
- une mise en forme uniquement rédactionnelle qui ne facilite pas la lecture du document ;
- l'absence de numérotation des pages et d'identification des annexes ;
- le manque de corrélation entre le thème traité par le candidat ou la candidate et les annexes présentées ;
- l'absence de positionnement de la séquence dans le planning de formation ;
- le manque de lien dans l'articulation des différents types de cours : atelier expérimental, travaux pratiques et technologie ;
- un manque de justification des choix pédagogiques opérés ;
- le manque de documents pédagogiques liés à la séance traitée ;
- l'absence d'identification des documents utilisés (nom du document, destinataire, mode d'utilisation) ;
- la trop faible utilisation d'outils d'évaluation ;
- le peu de remise en cause personnelle de l'enseignant sur le cours proposé.

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.

1. STATISTIQUES

SESSION 2018	CAPLP	CAER
Nombre de candidats admissibles	15	3
Nombre de candidats présents	14	2
Nombre de candidats admis	6	1
Moyenne des notes des candidats	9,40	13,00
Barre d'admission	12,23	17,73
Moyenne des notes des candidats admis	14,02	17,60
Ecartype	4,90	6,51
Note la plus haute	19,20	17,60
Note la plus basse	3,00	8,40

Répartition des notes	CAPLP	CAER
de 0 à 4,99	2	0
de 5 à 7,99	4	0
de 8 à 9,99	2	1
de 10 à 11,99	3	0
de 12 à 13,99	0	0
de 14 à 15,99	1	0
16 et plus	2	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 modifié par l'arrêté du 24 juillet 2013 et par l'arrêté du 19 avril 2016)

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 ou de la candidate 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 ou de la candidate 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 ou de la candidate.

Durée de l'épreuve : trois heures et trente minutes (une heure 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 maximums 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 : 1 heure

Le candidat ou la candidate devait concevoir une séquence pédagogique en prenant appui sur les informations énoncées dans le sujet. Il avait le choix du niveau de classe.

La séance devait comporter une démarche de type expérimental ainsi qu'un test organoleptique. Les documents produits 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 était organisée, par le jury, juste avant l'épreuve.

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

- une clé USB. Elle comprenait les référentiels de baccalauréat professionnel cuisine et CAP cuisine, des modèles de fiche technique, de fiche d'intention pédagogique et de test organoleptique et/ou comparatif ;
- un ordinateur avec une suite bureautique et une imprimante. Lors de l'impression, il est essentiel que le candidat ou la candidate indique son numéro d'anonymat ou de poste
- aucun accès internet n'était autorisé.

b. Réalisation des activités par le candidat ou la candidate 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 conduire un test organoleptique commenté et conclure la séquence par une synthèse. La remise en état des locaux faisait partie intégrante de cette phase.

c. Entretien avec le jury – Durée : 30 minutes

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

- 20 minutes ont été consacrées :
 - o à un bilan personnel du candidat ou de la candidate sur sa prestation lors de la phase 2 (exploitation pédagogique pratique) ;
 - o à l'approfondissement des choix de nature pédagogique et didactique que le candidat ou la candidate a opérés dans le traitement de sa séquence pédagogique ;
 - o à sa capacité à s'adapter à la diversité des conditions d'exercice de son futur métier ;
 - o aux thématiques de la laïcité, de la citoyenneté et des valeurs de la République.

- 10 minutes ont pu 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 ou de la candidate 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 ;

4. COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS

À cette session, les candidats devaient composer sur un sujet comportant 4 techniques imposées mais dont ils devaient déterminer le thème, le niveau de classe et les compétences attendues du référentiel. La séance devait comporter une démarche de type expérimental ainsi qu'un test organoleptique. Chaque candidat ou candidate disposait de trois élèves pour réaliser sa séance pédagogique.

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

- étudier la cuisson rôtir/poêler, jus ;
- désosser, farcir un râble de lapin, réaliser un jus/sauce ;
- réaliser des sauces émulsionnées, différents enrobages des aliments, cuisson frire ;
- réaliser des farces, confectionner une sauce par réduction ;
- habiller et pocher un poisson rond.

Le jury a relevé que la plupart des candidats prêtent 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 assurer d'excellentes prestations durant 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 ;
- 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 ;
- la capacité à 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 ou de la candidate, ainsi que sa compréhension du fonctionnement d'un établissement scolaire et son adhésion à ces valeurs.

Le jury a regretté pour certains 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 très 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 ;
- que les documents à rendre n'aient pas été complétés (cartouche d'en-tête du sujet, ...) ;
- 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 ;
- un manque d'information sur les produits utilisés (provenance, coûts, labels...) ;
- le peu d'intérêt pour les élèves trop souvent considérés comme commis ;
- trop de réalisations faites par le candidat ou la candidate au détriment de la mise en pratique par les élèves ;
- une utilisation trop partielle du panier mis à disposition des candidats ;
- une mauvaise maîtrise du temps lors de la mise en œuvre de la séquence ;
- une analyse sensorielle et une synthèse trop souvent survolée voire absente.

5. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY AUX CANDIDATS

Pour une préparation optimale de l'épreuve, **il est recommandé :**

- 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.

Pour la conception pédagogique d'une séquence :

- réfléchir au sujet dans toutes ses dimensions ;
- planifier son cours, dans une fiche d'intention pédagogique, en décrivant le travail à réaliser par les élèves et celui à réaliser par l'enseignant ;
- positionner sa séance dans son plan de formation annuel ou pluriannuel ;
- 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 ou d'une enseignante.

Le jury apprécie les candidats qui planifient toutes leurs activités de manière réaliste. Cela nécessite 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 ;
- de prendre en compte les élèves ;
- de prévoir des démonstrations propres à l'enseignant ;
- de gérer le tableau ;
- de proposer des transversalités ;
- de prévoir la valorisation des produits fournis ;
- de ne pas passer trop de temps pour la phase de lancement (tableau), 10 à 15 minutes semble être suffisant.

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

Pour l'entretien avec le jury :

- 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 d'adaptation introduits dans la phase d'exploitation.

ANNEXE 1

Les sujets de l'épreuve d'admission

Sujet N°2

Session 2018

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd’hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l’intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

<u>Le thème de la séance choisie sera :</u>	<u>Classe concernée :</u>	<u>Niveau :</u>
<u>Compétences du référentiel :</u> 		

PHASE 1:	PREPARATION ET ORGANISATION	Durée 1H 00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury.)</p>		

PHASE 2 :	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix.</p> <p>Le dressage de quatre assiettes, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Désosser, farcir et cuire un rôble</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Réaliser une farce</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Réaliser une sauce brune</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Réaliser une garniture à base de pomme de terre</div>		

PHASE 3:	ENTRETIEN AVEC LE JURY	Durée 0H30
<p>Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.</p>		

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat		Sujet N° 2	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Boucherie		Légumerie	
		Ail gousse	4 pièces
Blanc de poulet	0.200 kg	Bouquet garni	1 pièce
Crépine de porc	0.150 kg	Carotte	0.150 kg
Râble de lapin (0.250 kg/pièce)	4 pièces	Champignon de Paris	0.600 kg
		Echalote	0.200 kg
Cave		Epinard (jeune pousse)	0.500 kg
Armagnac	0.050 litre	Oignon	0.100 kg
Vin rouge	0.750 litre	Persil plat	0.500 botte
Vinaigre de vin rouge	0.150 litre	Pomme de terre BF15	1 kg
Crémerie		Mise en place du poste	
Beurre	0.250 kg	Noix de muscade moulue	PM
Crème fleurette 35%	0.100 litre	Poivre gris moulu	PM
Lait ½ écrémé	0.250 litre	Poivre mignonette	PM
Œuf	6 pièces	Sel fin	PM
		Sel gros	PM
Economat			
Farine T55	0.250 kg		
Fécule de pomme de terre	0.050 kg		
Fond brun de veau lié	0.100 kg		
Huile de tournesol	0.500 litre		
Huile d'olive	0.100 litre		
Pruneau dénoyauté	0.150 kg		
Sucre semoule	0.050 kg		

Matériel mis à disposition par poste :

4 assiettes grand format
 Ficelle à rôtir
 Film alimentaire
 Friteuse
 Mandoline
 Papier aluminium
 Papier sulfurisé 2 feuilles
 1 photocopie de l'utilisation du fond PA

Sujet N°3

Session 2018

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd’hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l’intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

<u>Le thème de la séance choisie sera :</u>	<u>Classe concernée :</u>	<u>Niveau :</u>
<u>Compétences du référentiel :</u> 		

PHASE 1 :	PREPARATION ET ORGANISATION	Durée 1H 00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury.)</p>		

PHASE 2 :	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix.</p> <p>Le dressage de quatre assiettes, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>Habiller et cuire une cuisse de volaille</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>Tourner un fruit ou un légume</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>Réaliser deux garnitures</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>Réaliser un jus ou une sauce</p> </div>		

PHASE 3 :	ENTRETIEN AVEC LE JURY	Durée 0H30
<p>Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.</p>		

ANNEXE

Panier de denrées mis à disposition du candidat			
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Boucherie		Produits surgelés	
Cuisse de volaille	4 pièces	Asperge verte	0.500 kg
		Cabillaud (pavé 0.150 kg/pièce)	4 pièces
Crèmerie			
Beurre doux	0.100 kg		
Crème liquide	0.100 litre		
Économat			
Chapelure blonde	0.100 kg	Mise en place	
Fond brun de volaille PAI	0.050 kg	Noix de muscade moulue	PM
Huile d'olive	0.200 litre	Poivre gris moulu	PM
Huile de tournesol	0.100 litre	Poivre mignonette	PM
		Sel fin	PM
		Sel gros	PM
		Thym, laurier	PM
Légumes			
Ail	3 gousses		
Carotte	0.100 kg	Mise à disposition	
Cerfeuil	0.125 botte	Fond brun de veau lié	0.600 litre
Ciboulette	0.125 botte		
Oignon gros	0.200 kg		
Persil plat	0.125 botte		
Poivron rouge	1 kg		
Pomme Golden	1 kg		
Pomme de terre Bintje	1 kg		

Matériel mis à disposition par poste :

4 assiettes grand format
Feuille papier cuisson 3 pièces
1 mandoline
1 mixer plongeant petit modèle
1 tapis de cuisson Silpat
1 photocopie du protocole d'utilisation du fond PAI

Sujet N°4

Session 2018

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd’hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l’intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

<u>Le thème de la séance choisie sera :</u>	<u>Classe concernée :</u>	<u>Niveau :</u>
<u>Compétences du référentiel :</u> 		

PHASE 1:	PREPARATION ET ORGANISATION	Durée 1H 00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury.)</p>		

PHASE 2 :	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00				
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix. Le dressage de quatre assiettes, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td>Habiller un poisson rond</td></tr> <tr><td>Réaliser une cuisson pocher</td></tr> <tr><td>Réaliser deux garnitures</td></tr> <tr><td>Réaliser un jus ou une sauce</td></tr> </table>			Habiller un poisson rond	Réaliser une cuisson pocher	Réaliser deux garnitures	Réaliser un jus ou une sauce
Habiller un poisson rond						
Réaliser une cuisson pocher						
Réaliser deux garnitures						
Réaliser un jus ou une sauce						

PHASE 3:	ENTRETIEN AVEC LE JURY	Durée 0H30
<p>Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.</p>		

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat			
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Boucherie		Légumes	
Suprême de volaille PAC	4 pièces	Ail	4 gousses
		Carotte	0.100 kg
		Citron jaune	1 pièce
Cave		Echalote	0.250 kg
Vin blanc	0.200 litre	Oignon gros	0.200 kg
Vin rouge	1 litre	Persil plat	0.125 botte
		Poireau.	0.200 kg
		Poire	4 pièces
Crèmerie		Pomme de terre Bintje	1 kg
Beurre doux	0.250 kg		
Crème liquide	0.250 litre		
Œuf extra frais	10 pièces		
		Poissonnerie	
Épicerie		Merlan entier	4 pièces
Farine T55	0.150 kg		
Fond blanc de volaille PAI	0.200 kg		
Huile d'olive	0.200 litre	Surgelés	
Huile de tournesol	0.100 litre	Darne de saumon	4 pièces
Sucre semoule	0.250 kg	Haricot vert	0.500 kg
Vanille gousse	1 pièce	Choux fleur (bouquets)	0.500 kg
Vinaigre blanc	0.100 litre		
		MEP	
		Badiane	PM
		Cannelle	PM
		Poivre blanc	PM
		Sel fin	PM

Matériel mis à disposition par poste :

Feuille papier cuisson 3 pièces
4 assiettes grand format
1 mandoline
Ficelle à rôtir
1 mixer plongeant petit modèle

Sujet N°5

Session 2018

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd’hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l’intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

<u>Le thème de la séance choisie sera :</u>	<u>Classe concernée :</u>	<u>Niveau :</u>
<u>Compétences du référentiel :</u> 		

PHASE 1:	PREPARATION ET ORGANISATION	Durée 1H 00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury.)</p>		

PHASE 2 :	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix. Le dressage est libre. La remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>Habiller, apprêter et cuire un poisson</p> </div>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>Réaliser une sauce émulsionnée stable à chaud</p> </div>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>Enrober des aliments</p> </div>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>Tourner et cuire des pommes de terre</p> </div>		

PHASE 3:	ENTRETIEN AVEC LE JURY	Durée 0H30
<p>Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.</p>		

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat			
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Boucherie		Légumes	
Blanc de poulet (2 pièces)	0.250 kg	Basilic	0.125 botte
		Cerfeuil	0.125 botte
Cave		Citron jaune	5 pièces
Bière cuisine blonde	0.250 litre	Courgette longue	0.200 kg
Eau gazeuse (Perrier)	0.750 litre	Estragon	0.125 botte
Vin blanc cuisine	0.100 litre	Échalote	0.100 kg
		Persil frisé	0.125 botte
Crèmerie		Persil plat	0.125 botte
Beurre	0.250 kg	Pomme de terre B.F.15	1 kg
Œuf	12 pièces	Pomme Golden	2 pièces
Économat		Poissonnerie	
Chapelure Japonaise Panko	0.100 kg	Crevette (grosse)	8 pièces
Farine de blé	0.250 kg	Truite non vidée (0.250 kg / p)	2 pièces
Farine de riz	0.100 kg		
Fond de veau brun lié	0.030 kg		
Huile d'arachide	0.200 litre		
Huile d'olive	0.100 litre		
Pain de mie tranché	0.150 kg	M.E.P cuisine :	
Pâte à kadaïf	0.100 kg	Huile friture	M.E.P
Poivre noir mignonnette	0.010 kg	Poivre blanc moulu	PM
Poudre à lever	0.020 kg	Sel fin,	PM
Sésame blond	0.050 kg	Sel gros	PM
Sucre glace	0.025 kg	Thym, laurier	PM
Sucre semoule	0.050 kg		
Vinaigre blanc	0.100 litre		

Matériel mis à disposition par poste :

1 Photocopie du protocole d'utilisation du fond PAI
Mandoline
Friteuse
Papier sulfurisé
1 plat ovale
1 légumier
Papier gaufré
4 assiettes grand format
1 saucière
Glace pilée et glaçons

Sujet N°6

Session 2018

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd’hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l’intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

<u>Le thème de la séance choisie sera :</u>	<u>Classe concernée :</u>	<u>Niveau :</u>
<u>Compétences du référentiel :</u> 		

PHASE 1:	PREPARATION ET ORGANISATION	Durée 1H 00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury.)</p>		

PHASE 2 :	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00				
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix. Le dressage de quatre assiettes, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1" style="margin: 10px auto; width: 80%;"> <tr><td style="padding: 5px;">Habiller et apprêter un poisson pour farcir</td></tr> <tr><td style="padding: 5px;">Réaliser des farces</td></tr> <tr><td style="padding: 5px;">Farcir des aliments</td></tr> <tr><td style="padding: 5px;">Réaliser une sauce par réduction</td></tr> </table>			Habiller et apprêter un poisson pour farcir	Réaliser des farces	Farcir des aliments	Réaliser une sauce par réduction
Habiller et apprêter un poisson pour farcir						
Réaliser des farces						
Farcir des aliments						
Réaliser une sauce par réduction						

PHASE 3:	ENTRETIEN AVEC LE JURY	Durée 0H30
<p>Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.</p>		

ANNEXE

Panier de denrées mis à disposition du candidat			
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Boucherie		Légumerie	
Chair à saucisse	0.300 kg	Ail	0.030 kg
Crépine	0.050 kg	Cerfeuil	0.125 botte
		Champignon de Paris (à farcir)	8 pièces
		Champignon de Paris	0.400 kg
Cave		Courgette longue	0.200 kg
Vin blanc sec	0.250 litre	Échalote	0.100 kg
		Oignon jaune	0.080 kg
Crèmerie		Persil plat	0.125 botte
Beurre	0.250 kg	Tomate garniture 55/65	4 pièces
Crème fleurette	0.500 litre		
Œuf	4 Pièces		
Parmesan râpé	0.125 kg	Poissonnerie	
		Truite portion (0.250 kg/pièce)	2 pièces
Économat		Filet de sébaste	0.150 kg
Chapelure blonde	0.150 kg		
Riz long	0.150 kg		
		M.E.P cuisine :	
		Poivre blanc moulu	PM
		Sel fin,	PM
		Sel gros	PM

Matériel mis à disposition :

4 assiettes grand format
 Feuille papier cuisson 3 pièces
 1 mandoline
 1 mixer plongeant petit modèle
 1 tapis de cuisson Silpat

ANNEXE 2

**Questions relatives à la laïcité, à la
citoyenneté et aux valeurs de la République**

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 ou la candidate, 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 de la session 2018 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. Dans la recherche des entreprises pour les PFMP, certains élèves vous rapportent qu'ils subissent un problème de discrimination. Quelle réaction adoptez-vous face à cette situation ??
2. Lors de votre cours, un élève vous interrompt soudainement en utilisant un vocabulaire grossier qui perturbe votre intervention. Quelle est votre réaction face à cette attitude ?
3. Une photo montrant une partie de votre groupe d'élèves chahutant lors d'un TP est mise en ligne sur les réseaux sociaux. Un collègue vous alerte. Comment réagissez-vous devant cette situation ?
4. Un élève, en situation de handicap, subit des moqueries de la part de ses camarades de classe. Quelle est votre réaction ?
5. Un élève se présente en cours, son comportement est anormal. Vous suspectez qu'il soit sous l'emprise de matières illicites. Quelle est votre réaction ?