



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours de recrutement de professeurs certifiés (CAPET et CAFEP)

Section : hôtellerie – restauration

Option : sciences et technologies culinaires

Session : 2023

Rapport de jury présenté par :

Miriam BÉNAC, Inspectrice générale de l'éducation, du sport et de la recherche, présidente du jury

Les rapports des jurys des concours de recrutement sont établis sous la responsabilité des présidents de jury.

L'arrêté de nomination du jury ainsi que le programme de la session 2023 sont publiés sur www.devenirenseignant.gouv.fr et ne sont pas reproduits dans ce rapport.

SOMMAIRE

	Préambule du directoire	3
1	Épreuves d'admissibilité	4
1.1	Épreuve disciplinaire – option sciences et technologies culinaires	
1.1.1	Éléments statistiques	
1.1.2	Rappel de la définition de l'épreuve	
1.1.3	Finalités de l'épreuve	
1.1.4	Rappel du programme de l'épreuve	
1.1.5	Analyse du sujet de la session 2023	
1.1.6	Commentaires du jury	
1.1.7	Conseils aux candidats	
1.2	Épreuve disciplinaire appliquée	
1.2.1	Éléments statistiques	
1.2.2	Rappel de la définition de l'épreuve	
1.2.3	Finalités de l'épreuve	
1.2.4	Rappel du programme de l'épreuve	
1.2.5	Analyse du sujet de la session 2023	
1.2.6	Commentaires du jury	
1.2.7	Conseils aux candidats	
2	Épreuves d'admission	13
2.1	Épreuve de leçon	
2.1.1	Éléments statistiques	
2.1.2	Rappel de la définition de l'épreuve	
2.1.3	Finalités de l'épreuve	
2.1.4	Analyse des sujets de la session 2023	
2.1.5	Commentaires du jury	
2.1.6	Conseils aux candidats	
2.2	Épreuve d'entretien	
2.2.1	Éléments statistiques	
2.2.2	Rappel de la définition de l'épreuve	
2.2.3	Finalités de l'épreuve	
2.2.4	Commentaires du jury	
2.2.5	Conseils aux candidats	
	Annexes :	20
	Annexe 1 : Exemple de sujet de l'épreuve de leçon	
	Annexe 2 : Exemples de sujets de l'épreuve d'entretien	

Préambule du directoire

Dans le cadre de la réforme de l'entrée dans la carrière enseignante, les épreuves des concours du Capes, du Capet, du Capeps et du CAPLP ont été modifiées à compter de la session 2022. Les arrêtés fixant les nouvelles modalités d'organisation de ces concours ont été au [Journal Officiel du 29 janvier 2021](#).

Ce rapport du jury du CAPET externe Hôtellerie-Restauration, pour la session 2023, a pour finalité de présenter les attendus du concours et les nouvelles épreuves, afin d'aider au mieux les candidats qui souhaitent s'engager dans le métier de professeur de Sciences et Technologies Culinaires.

Il s'adresse également aux candidats qui ont subi les épreuves du concours à la session 2023 et qui n'ont pas été admis. Nous souhaitons à toutes et tous une bonne préparation et de la persévérance afin de réussir ce concours exigeant qui ouvre sur un métier passionnant.

Ce rapport s'adresse enfin aux formateurs des Instituts nationaux supérieurs du professorat et de l'éducation en charge de la préparation des étudiants aux épreuves du concours.

En complément, il est recommandé aux candidats et aux formateurs de consulter les sujets publiés sur le site www.devenirenseignant.gouv.fr.

Ils sont également invités à consulter les sites suivants :

- Le site eduscol qui dispose d'un espace présentant les enseignements d'économie et gestion : <https://eduscol.education.fr/2336/economie-et-gestion>
- Le [Cerpeg](#) qui est un réseau de ressources relevant de l'économie-gestion et spécialisé dans les formations relevant de l'enseignement professionnel.

Le directoire du concours tient à remercier vivement l'ensemble des membres du jury pour leur bienveillance, la qualité et le sérieux de leur travail d'évaluateur.

L'ensemble du jury remercie également très chaleureusement la direction et les équipes du lycée Victor Hugo de Poitiers et du lycée hôtelier de La Rochelle pour la qualité de leur accueil et de l'organisation lors de la correction des épreuves d'admissibilité et lors du déroulement des épreuves d'admission.

1. Épreuves d'admissibilité

Pour la session 2023, 5 postes ont été ouverts au concours.

43 candidats se sont inscrits, 23 se sont présentés aux deux épreuves d'admissibilité :

- L'épreuve disciplinaire
- L'épreuve disciplinaire appliquée

À l'issue de la correction de ces deux épreuves, 12 candidats ont été déclarés admissibles, avec une moyenne de 11,69/20 sur les deux épreuves.

La moyenne du dernier candidat admissible est de 9/20.

1.1. Épreuve disciplinaire

1.1.1 Éléments statistiques

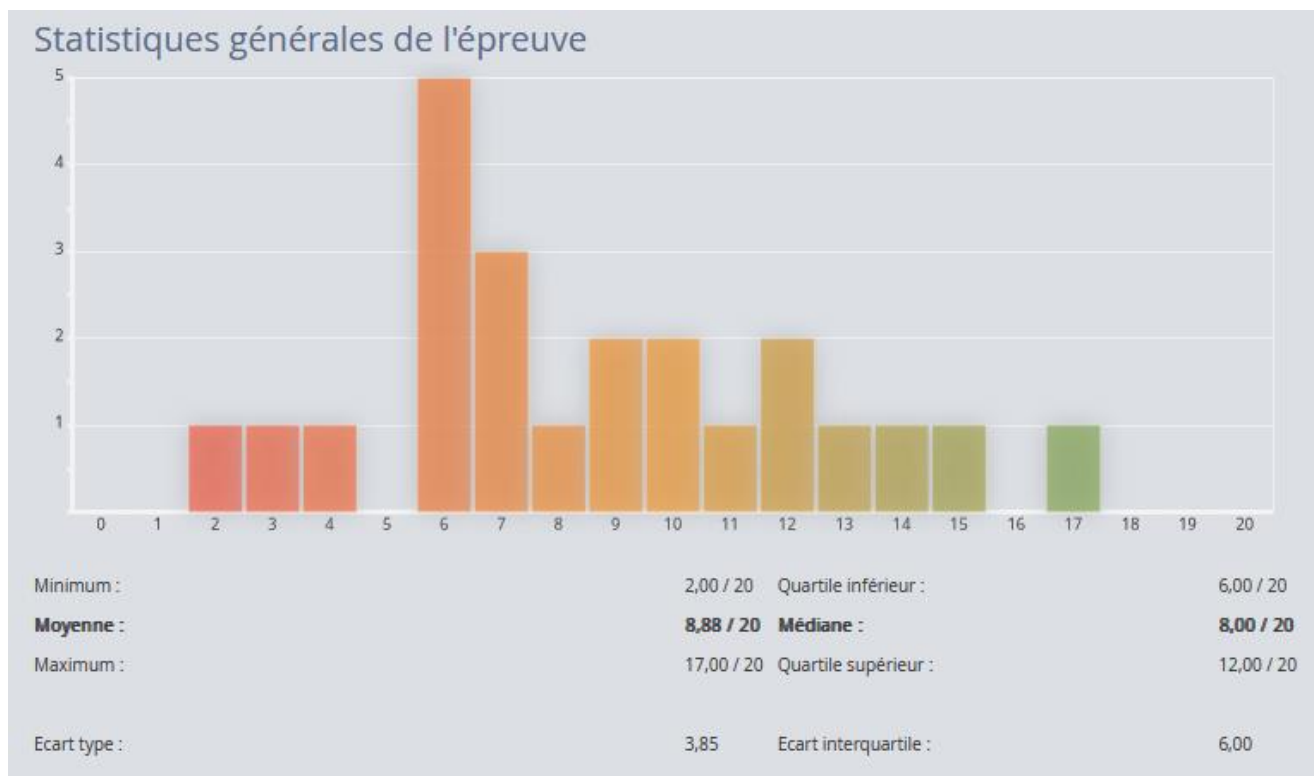
La moyenne de l'épreuve est de 8,88 / 20 ; l'écart-type est de 3,85.

9 copies ont obtenu une note supérieure ou égale à 10.

6 copies ont obtenu une note supérieure ou égale à 12.

3 copies ont obtenu une note supérieure ou égale à 14.

Note minimale : 2 / 20 Note maximale : 17 / 20



1.1.2 Rappel de la définition de l'épreuve

L'épreuve écrite disciplinaire (E1) consiste dans le traitement d'un cas relatif à une organisation relevant du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. À partir d'un contexte donné, l'épreuve comporte deux parties :

- La première partie consiste à traiter une série de problématiques relevant des domaines de l'économie et de la gestion hôtelière (management, mercatique des services, économie touristique, gestion des ressources humaines, gestion de l'unité de production de services).
 - La seconde partie consiste à traiter une série de problématiques relevant des domaines de la production de services en STC (cuisine, ingénierie).
- L'épreuve est notée sur 20. Une note globale égale ou inférieure à 5 est éliminatoire.

1.1.3 Finalités de l'épreuve

L'épreuve permet au candidat de démontrer qu'il :

- maîtrise les connaissances, les outils et les démarches relatifs à l'économie et gestion hôtelière et à l'enseignement de la spécialité ;
- est en capacité de mettre ces connaissances, outils et démarches en perspective dans le cadre de la résolution d'une étude de cas concrète et qu'il fait preuve, ce faisant, d'un recul critique vis-à-vis de leur mise en œuvre ;
- utilise à bon escient les modes d'expression propres à l'option dans la spécialité et qu'il présente une maîtrise avérée de la langue française dans le cadre d'une expression écrite.

Dès lors, il est attendu des candidats qu'ils :

- analysent un contexte organisationnel ;
- mesurent les enjeux de la ou des problématiques ;
- maîtrisent les concepts disciplinaires (spécialité, économie et gestion hôtelière) ;
- mobilisent les méthodes et outils adaptés ;
- proposent des solutions adaptées au contexte ;
- justifient leurs choix ou propositions voire identifient leurs limites (selon le contexte) ;
- mobilisent un vocabulaire adapté à la discipline ;
- rédigent en respectant les règles syntaxiques ;
- structurent le propos de manière appropriée.

1.1.4 Rappel du programme de l'épreuve

Les programmes de référence sont ceux en vigueur au 1^{er} janvier de l'année du concours. Les textes législatifs et réglementaires de référence sont ceux en vigueur au 31 décembre de l'année précédant celle du concours.

Le programme de l'épreuve est consultable sur le site devenirenseignant.gouv.fr

A - Programme commun à toutes les options

A1 - Les programmes de référence sont ceux d'économie et gestion hôtelière du cycle terminal de la série technologique « sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) » ainsi que du référentiel du BTS « management en hôtellerie restauration » traité au niveau master.

A2 - Les thématiques complémentaires suivantes traitées au niveau master :

- Enjeux économiques actuels et politiques économiques de l'État ;
- Marché de la restauration et de l'hôtellerie en France et à l'international (acteurs, structures, déterminants, réseaux, évolutions et grandes tendances) ;
- Démarche stratégique : diagnostics et prise de décision ;
- Innovation dans le secteur de l'hôtellerie restauration (nouveaux concepts...) ;
- Gestion des ressources humaines dans la restauration et l'hôtellerie : management des unités et des compétences pour la relation de service ;

- Gestion de la relation client dans la restauration et l'hôtellerie : évolution de la distribution et innovations ;
- Contrôle de gestion : fixation des prix, gestion de la demande et des capacités et contrôle des performances ;
- Système d'information de gestion : technologies, procédures, règles de gestion et création de valeur ;
- Gestion des risques et des crises dans la restauration et l'hôtellerie ;
- Cadre juridique, social et économique de l'entreprise en hôtellerie et restauration.

A3 - Anglais, langue vivante étrangère professionnelle

- Langue professionnelle en hôtellerie et restauration ;
- Protocole des affaires, codes et usages culturels.

A4 - Sciences de l'alimentation, hygiène et sécurité alimentaire

- Alimentation : des aliments aux phénomènes physico-chimiques liés à leurs transformations ;
- Nutrition : perception sensorielle, équilibre nutritionnel des aliments, équilibre alimentaire, intolérances et allergies et leurs préventions ;
- Sécurité alimentaire : microbiologie, parasitologie et toxicologie alimentaires, qualité microbiologique des aliments...
- Hygiène et sécurité sanitaire : fluides, équipements et aménagement des locaux.

B – Programme spécifique à l'option sciences et technologies culinaires

Le programme de sciences et technologies culinaires du baccalauréat technologique STHR, traité au niveau master. Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans le référentiel du BTS « management en hôtellerie - restauration » option B « management d'unité de production culinaire », traités au niveau master.

Les thématiques suivantes traitées au niveau master :

- Histoire et cultures culinaires françaises et étrangères ;
- Évolution des concepts français et internationaux de production culinaire : connaissance et mise en œuvre ;
- Développement durable et démarche de qualité appliqués à la cuisine ;
- Connaissance des denrées, des produits, de leur transformation et de leur conservation ;
- Sciences et technologies culinaires :
 - Connaissance des matériels, des produits, des contraintes spécifiques à la production culinaire ;
 - Connaissance de la réglementation spécifique à la production culinaire ;
 - Produits, matériels, personnel de production ;
 - Système d'information et liens avec les autres services ;
 - Ingénierie culinaire ;
 - Arts et techniques culinaires ;
 - Management d'une brigade ;
 - Systèmes d'information et de gestion appliqués à la cuisine ;
 - Didactique et pédagogie des enseignements culinaires préparant aux diplômes de la voie technologique.

1.1.5 Analyse du sujet de la session 2023

Le thème de l'épreuve disciplinaire portait sur le développement d'une activité existante « BAME » dans le domaine de la restauration d'entreprise. Le sujet comprenait un dossier documentaire permettant de se questionner sur le modèle économique de BAME dans la région nantaise et de proposer une offre commerciale éco-responsable.

Le sujet est accessible à l'adresse suivante :

<https://www.devenirenseignant.gouv.fr/pid34315/se-preparer-pour-les-concours-second-degre-jurys.html>

1.1.6 Commentaires du jury

Le sujet présenté permettait au candidat de valoriser ses connaissances techniques, scientifiques et professionnelles ainsi que ses qualités rédactionnelles et de synthèse au travers d'une mise en situation concrète. Dans le contexte et dans le dossier documentaire, de nombreuses informations nécessaires au développement du sujet étaient présentes. Les candidats devaient ainsi utiliser leurs connaissances et les adapter au contexte professionnel.

Le jury rappelle qu'il est important de traiter la totalité des dossiers. La gestion du temps est un paramètre essentiel à la réussite de cette épreuve.

Une lecture totale du sujet et une approche plus globale doivent permettre au candidat de prendre le recul nécessaire par rapport au contexte du sujet.

Constat général :

Sur le fond, le jury regrette le manque de méthode, de recul et de réalisme des propositions des candidats. Une grande majorité d'entre eux se limitent à l'utilisation de la base documentaire en la paraphrasant sans l'analyser ni argumenter. En règle générale, cette erreur de méthode ne leur permet pas d'identifier et de mesurer les enjeux de la question posée.

Les réponses apportées par de nombreux candidats dans le cadre de chaque dossier ne sont pas mises en perspective et ne permettent pas de mettre en évidence la problématique d'ensemble et donc le sens de l'étude proposée. L'absence d'introduction et de conclusion est regrettable. Le jury conseille aux candidats de veiller à la structure de leur copie, afin de répondre aux exigences de composition d'un niveau universitaire.

Les réponses de certains candidats attestent d'un manque de connaissances technologiques, professionnelles et personnelles. Le traitement des dossiers et les réponses aux questions sont souvent trop succincts, courts, injustifiés et manquent de profondeur d'analyse. Il est important de contextualiser et de donner du sens aux réponses élaborées. Celles-ci restent bien souvent trop généralistes.

Sur la forme, les copies révèlent parfois de grandes difficultés rédactionnelles et une maîtrise aléatoire de la langue française. La mauvaise syntaxe et l'orthographe pénalisent trop souvent les candidats. On note parfois un manque de soin apporté à la présentation et à la qualité de l'écriture qui nuit à la clarté du propos. Or, il est attendu d'un candidat, futur enseignant, qu'il propose des contenus fluides et lisibles.

Le jury a valorisé les candidats qui ont su :

- traiter avec une attention égale la partie « économie et gestion hôtelière » et la partie « sciences et technologies culinaires » ;
- faire preuve d'un réel esprit de synthèse ainsi que de qualités rédactionnelles.

Le jury a apprécié en particulier les copies qui ont démontré créativité, originalité et réalisme. Les moins bonnes copies sont le reflet :

- dans le fond, d'une part, d'une mauvaise lecture du sujet, du contexte et de la base documentaire et d'autre part, d'un manque de connaissances professionnelles et technologiques ;
- dans la forme, d'un manque de structure et de soin apporté à la rédaction de la copie.

1.1.7 Conseils aux candidats

Le métier d'enseignant en sciences et technologies culinaires requiert des aptitudes rédactionnelles, des capacités à s'exprimer clairement et précisément.

Sur le fond, il convient de :

- Lire le sujet dans sa globalité (sujet et annexes) avant de composer ;
- Analyser méthodiquement le contexte et la base documentaire afin de mieux appréhender le sujet dans son ensemble ;
- Repérer les points importants du questionnement permettant de préciser et d'argumenter les réponses ;
- Connaître les principes de l'économie et de la gestion hôtelière ainsi que l'architecture des systèmes de restauration, de production et des modes de distribution ;
- Mobiliser ses connaissances d'économie et de gestion, technologiques et d'ingénierie ;
- Justifier les choix en lien avec le contexte de départ ;
- Faire montre de la maîtrise des tendances de restauration actuelles ;
- Développer, argumenter, justifier et structurer les réponses en s'appuyant sur ses connaissances et en s'aidant des bases documentaires sans les paraphraser ;
- Utiliser un vocabulaire professionnel juste et précis au sein des dossiers traités.

Sur la forme, il convient de :

- Apporter un soin à la copie en écrivant proprement et lisiblement ;
- Identifier correctement les numéros de questions ;
- Veiller à la qualité rédactionnelle en se relisant et en corrigeant ses erreurs d'orthographe et de syntaxe ;
- Faire preuve de méthode et de rigueur dans la rédaction de ses propositions, en prenant soin d'introduire ses réponses et d'argumenter ses écrits ;

- Produire des tableaux et des schémas lorsque cela s'avère pertinent (ex: système de restauration, logigrammes de fabrication, etc.). Tous les éléments indispensables à la compréhension devront alors être précisés (légende, échelle...);
- Structurer la copie en introduisant et en concluant l'épreuve disciplinaire;
- Gérer son temps pour traiter l'ensemble des dossiers tout en se réservant un peu de temps pour relire les réponses et soigner la présentation globale.

1.2. Épreuve disciplinaire appliquée

1.2.1 Éléments statistiques

43 candidats se sont inscrits, 23 ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 8,72/ 20.

L'écart-type est de 4,43

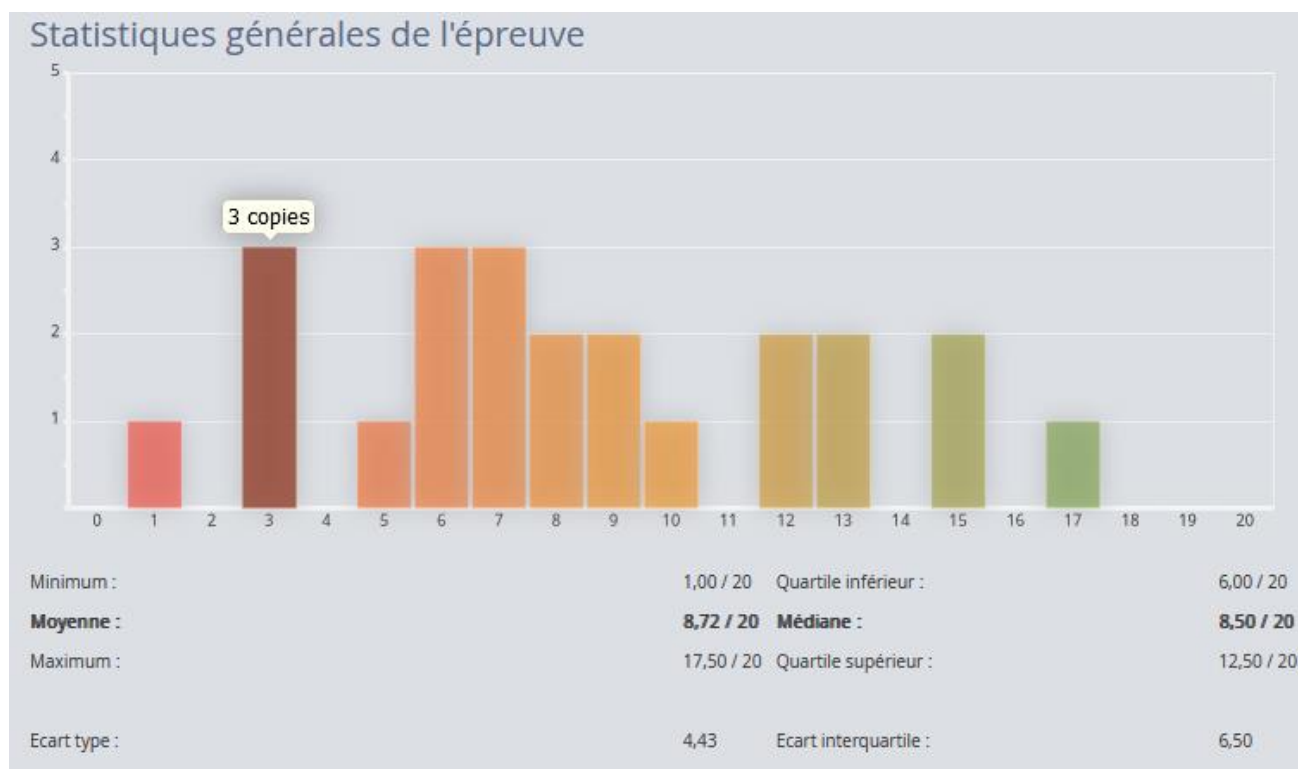
8 copies ont obtenu une note supérieure ou égale à 10.

7 copies ont obtenu une note supérieure ou égale à 12.

3 copies ont obtenu une note supérieure à 14.

Note maximale : 17,5/ 20

Note minimale : 1/20



1.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve

L'épreuve écrite disciplinaire appliquée (E2) porte sur la conception et l'organisation d'une séquence d'enseignement dans l'option choisie à partir d'une analyse critique et argumentée d'un corpus de documents dont certains peuvent être rédigés en langue anglaise.

Une note égale ou inférieure à 5 est éliminatoire.

Durée : cinq heures ; coefficient 2.

1.2.3 Finalités de l'épreuve

L'épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à se projeter dans une posture enseignante à travers la conception et l'organisation réfléchies d'une séquence d'enseignement autour d'une thématique et d'un contexte de classe donné (en particulier, le niveau de classe est indiqué). Il s'agit d'une épreuve de didactique.

Pour concevoir cette séquence, le candidat se voit proposer un corpus thématique composé de documents variés (extrait de référentiel, textes scientifiques, techniques, pédagogiques, etc.), qu'il peut mobiliser en complément de ses connaissances personnelles. Le candidat dispose de toute latitude pour utiliser tout ou partie de ses ressources sur lesquels il doit porter une analyse critique en justifiant son recours partiel ou total (ou son absence de recours) à chacune d'entre elles.

L'épreuve disciplinaire appliquée permet au candidat de démontrer qu'il :

- maîtrise la didactique, les connaissances, les outils et les démarches adaptés à l'enseignement de la spécialité ;
- est en capacité de mettre ces connaissances, outils et démarches en perspective dans le cadre de la conception d'une séquence d'enseignement en précisant :
 - o le contexte de cette séquence,
 - o les objectifs d'apprentissage,
 - o le déroulement de la séquence,
 - o les activités proposées aux apprenants et les modalités d'évaluation ,
 - o le traitement d'un point particulier proposé dans le sujet (travail de groupe, mobilisation des professionnels, numérique, etc.).
- présente une maîtrise avérée de la langue française dans le cadre d'une expression écrite ;
- dispose des capacités attendues en matière d'exploitation d'une documentation,
- est capable de produire un point de vue argumenté en phase avec l'actualité du secteur.

1.2.4 Rappel du programme de l'épreuve

La composition de l'épreuve disciplinaire appliquée dans l'option sciences et technologies culinaires (STC) s'appuie sur :

- Le programme de sciences et technologies culinaires du baccalauréat technologique STHR, traité au niveau master. Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans le référentiel du BTS « management en hôtellerie - restauration » option B « management d'unité de production culinaire », traités au niveau master.
- Les thématiques suivantes traitées au niveau master :
 - Histoire et cultures culinaires françaises et étrangères ;
 - Évolution des concepts français et internationaux de production culinaire : connaissance et mise en œuvre ;
 - Développement durable et démarche de qualité appliqués à la cuisine ;
 - Connaissance des denrées, des produits, de leur transformation et de leur conservation ;
 - Sciences et technologies culinaires :
 - Connaissance des matériels, des produits, des contraintes spécifiques à la production culinaire ;

- Connaissance de la réglementation spécifique à la production culinaire ;
- Produits, matériels, personnel de production ;
- Système d'information et liens avec les autres services ;
- Ingénierie culinaire ;
- Arts et techniques culinaires ;
- Management d'une brigade ;
- Systèmes d'information et de gestion appliqués à la cuisine ;
- Didactique et pédagogie des enseignements culinaires préparant aux diplômes de la voie technologique.

1.2.5 Analyse du sujet de la session 2023

Le sujet portait sur l'adaptation des locaux et des matériels, thème traité en classe de terminale STHR. Le sujet reprenait les étapes de traitement de la séquence évoquées ci-dessus (contexte de la séquence, déroulement, objectifs, etc.) et sollicitait l'utilisation d'outils numériques tout au long de la séquence.

Un corpus documentaire d'une dizaine de pages illustre le thème.

Le sujet est accessible à l'adresse suivante :

<https://www.devenirensignant.gouv.fr/pid34315/se-preparer-pour-les-concours-second-degre-jurys.html>

1.2.6 Commentaires du jury

Le sujet présenté permettait au candidat de valoriser ses capacités didactiques, techniques, scientifiques et professionnelles ainsi que ses qualités rédactionnelles et de synthèse au travers d'une mise en situation concrète d'enseignement. Dans le contexte du sujet et au sein du corpus documentaire, de nombreuses informations utiles au développement du sujet étaient présentes.

Constat général :

Sur le fond, le jury regrette la méconnaissance, par certains candidats du concept même de didactique. Beaucoup font preuve, par ailleurs, d'un manque de méthode, de recul et de réalisme. Sur le plan de la démarche mise en œuvre, ils ne prennent que rarement connaissance de l'ensemble du sujet et de la base documentaire avant de commencer à construire leur séquence.

Les principaux écueils relevés par le jury sont :

- Le manque de précision du positionnement de la séquence dans la progression de l'enseignant ;
- Une réflexion souvent inaboutie sur les objectifs d'apprentissage de chaque séance ;
- Un corpus insuffisamment investi ;
- Le manque de justification et d'argumentation des choix opérés sur les documents proposés ;
- Le manque de structure voire l'absence de supports pédagogiques ;
- L'insuffisance, l'imprécision des formes d'évaluation des élèves/étudiants ;

- Les confusions sur la définition même de concept de fabrication.

Le jury a constaté que certaines copies sont partiellement hors sujet car les candidats ont développé toutes les notions du thème de l'extrait du programme.

Le corpus documentaire doit être une source essentielle dans la construction de la séquence. Il est important de s'approprier ce corpus pour le mettre au niveau du public visé et donc de mettre en œuvre une réelle démarche de didactisation. Les connaissances du candidat doivent compléter la construction de la/les séances.

Les compositions de certains candidats attestent d'un manque de connaissances technologiques, professionnelles et personnelles. Certaines copies sont souvent très généralistes, superficielles ou trop théoriques. Le traitement des différentes séances doit toujours être en lien étroit avec le contexte proposé.

Sur la forme, les copies révèlent parfois de grandes difficultés rédactionnelles et une maîtrise aléatoire de la langue française. La mauvaise syntaxe et l'orthographe pénalisent trop souvent les candidats. On note également un manque de soin apporté à la présentation (qualité de l'écriture insuffisante, ponctuation absente ou mal utilisée, mots et parfois phrases illisibles, ratures, etc.).

Le jury souhaite porter à la connaissance des futurs candidats les remarques suivantes :

- Les meilleures copies permettent de révéler une bonne maîtrise de la démarche de didactisation avec notamment une utilisation et une réappropriation pertinentes du corpus documentaire mais aussi des connaissances technologiques et professionnelles. Elles mettent en évidence un esprit de synthèse intéressant, une argumentation pertinente de ses choix, des qualités rédactionnelles et un esprit critique sur l'utilisation du corpus documentaire. Les candidats ont plutôt bien maîtrisé la structure précisée par le sujet.

- Les moins bonnes copies sont le reflet à la fois d'une mauvaise lecture du sujet, du contexte, et de la base documentaire et aussi d'un manque de connaissances professionnelles et technologiques. Elles sont rédigées de façon linéaire, sans structure.

1.2.7 Conseils aux candidats

Le métier d'enseignant en sciences et technologies culinaires requiert à la fois de faire preuve de compétences en didactique et en pédagogie. Pour réussir cette épreuve, il est essentiel de bien comprendre ce qu'est une démarche de didactisation et d'apprendre à la mettre en œuvre.

Sur le fond, il convient ainsi de :

- Lire le sujet dans sa globalité y compris le corpus documentaire avant de composer ;
- Cibler la notion à traiter dans l'extrait du programme afin d'en définir les limites ;
- Mener une analyse critique et argumentée du corpus documentaire et s'approprier des éléments utiles ;
- Replacer la séquence dans le thème et la séance dans le temps et l'espace ;
- Connaître l'architecture d'une séquence, d'une séance ;
- Réfléchir à la proposition de modalités d'évaluation pertinentes ;
- Adapter le contenu pédagogique en fonction du niveau de classe proposé ;

- Mobiliser ses connaissances technologiques. Ne pas hésiter à donner des exemples ;
- Appliquer ses propositions didactiques et pédagogiques au contexte imposé ;
- Développer, argumenter, justifier et structurer les réponses en s'appuyant sur les bases documentaires, mais aussi sur ses connaissances ;
- Utiliser un vocabulaire professionnel juste et précis, notamment sur les termes didactiques et pédagogiques.

Sur la forme, il convient de faire preuve d'aptitudes rédactionnelles, de capacités à s'exprimer clairement et précisément et en particulier, de :

- Apporter un soin à la copie en écrivant proprement et lisiblement ;
- Faire preuve de méthode et de rigueur en étant soigneux dans chaque écrit et en prenant soin de développer sa rédaction pour montrer l'ensemble de ses connaissances ;
- Réaliser des tableaux et des schémas, si nécessaire, en annotant chaque élément et en les justifiant ;
- Introduire et présenter chaque point avant de donner des éléments de réponses. Trop souvent, les candidats proposent des idées brutes, précédées d'un tiret, sans fil conducteur, à la manière d'une diapositive de présentation ;
- Affiner la qualité rédactionnelle en se relisant et en corrigeant ses erreurs d'orthographe et de syntaxe.

2. Épreuves d'admission

Les deux épreuves orales d'admission comportent chacune un entretien avec le jury qui permet d'évaluer la capacité du candidat à s'exprimer avec clarté et précision, à réfléchir aux enjeux scientifiques, didactiques, culturels et sociaux que revêt l'enseignement du champ disciplinaire du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires. Le statut de l'entretien est toutefois différent puisque, dans l'épreuve de leçon, il constitue la phase conclusive de l'épreuve alors qu'il constitue le fondement même de l'épreuve d'entretien.

Sur les 12 candidats déclarés admissibles, 11 se sont présentés aux deux épreuves d'admission. 5 candidats ont été admis en liste principale et 2 inscrits sur liste complémentaire.

La moyenne des candidats admis est de 15,53 / 20 sur l'ensemble des épreuves.

La moyenne du dernier admis est de 13,5/20.

2.1. Épreuve de leçon

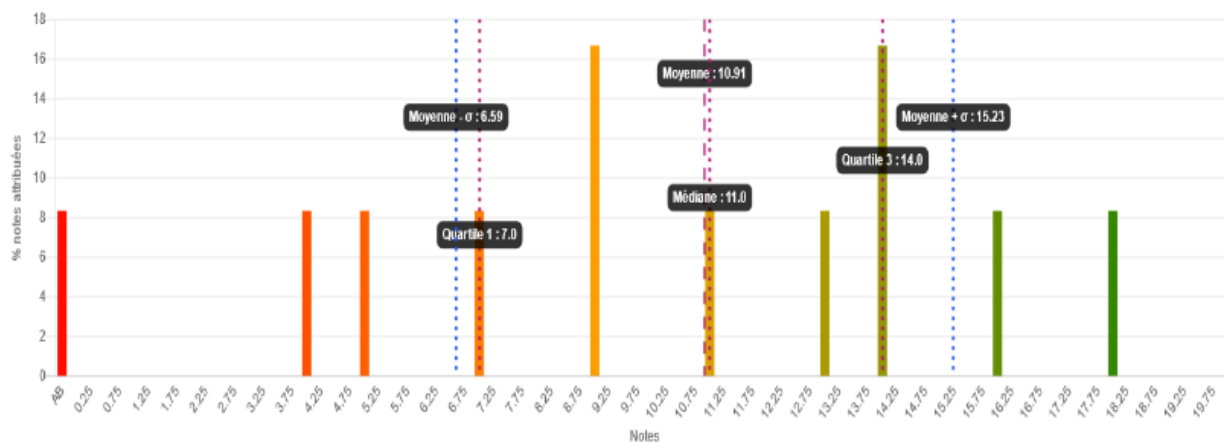
2.1.1. Éléments statistiques

La moyenne de l'épreuve est de 10,91 /20.

Écart type : 4,32.

Note maximale : 18

Note minimale : 4



2.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

Durée totale de l'épreuve : six heures. Coefficient 5.

L'épreuve, à caractère pédagogique, consiste en la conception, la réalisation et l'animation devant le jury d'une séance d'enseignement pratique dans l'option choisie à partir d'une situation fournie par le jury. L'ensemble des choix du candidat doit être justifié, La situation fournie par le jury précise les conditions d'enseignement ainsi que des éléments de contexte de la production à réaliser.

L'épreuve se déroule dans les locaux spécifiques à l'option choisie. Elle comprend trois phases :

- Une première phase de conception et d'organisation de la séance d'une durée d'une heure trente minutes.
- Une deuxième phase de management de la production de services en présence de deux élèves d'une durée totale de quatre heures. Cette phase doit être découpée en deux temps :

a) un premier temps d'explicitation et de lancement de la séance en direction des deux élèves d'une durée de trente minutes maximum. Si le temps n'est pas exploité en totalité il ne pourra pas être reporté sur le temps de production.

b) un deuxième temps de production de services d'une durée de trois heures et trente minutes. Les deux élèves contribuent, sous la direction du candidat, à la production de services dans l'option choisie. Ce deuxième temps intégrera, à l'initiative du candidat, des moments de formation des élèves.

- Une troisième phase (hors la présence des élèves) d'une durée de trente minutes qui consiste en un exposé du candidat de dix minutes maximum lui permettant de présenter et d'argumenter ses choix pédagogiques et didactiques suivi d'un échange avec le jury de vingt minutes destiné à approfondir et à élargir l'analyse réflexive. L'épreuve peut comporter des échanges en langue anglaise.

L'épreuve est notée sur 20. La note 0 est éliminatoire.

2.1.3. Finalités de l'épreuve

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

- Construire et analyser ses choix pédagogiques et didactiques ;
- Maîtriser des processus didactiques courants mis en œuvre dans le contexte professionnel des lycées hôteliers ;
- Produire et exploiter des supports appropriés notamment sous format numérique ;
- Manager une production de service ;
- Maîtriser des gestes techniques et des savoirs spécifiques à l'option choisie.

2.1.4. Analyse des sujets de la session 2023

Cette épreuve permet au candidat de mettre en valeur ses compétences professionnelles et pédagogiques et en particulier, ses qualités techniques, didactiques et pédagogiques dans un contexte donné par le sujet, en tenant compte d'un panier de denrées, de techniques et d'activités pouvant être imposées par l'énoncé. Le candidat dispose d'une certaine latitude dans son organisation. L'objectif en termes de production culinaire, en rapport avec le thème proposé, est toujours précisé (exemple : Vous réalisez un repas complet pour 8 personnes mettant en avant vos compétences techniques). Les sujets soumis à l'occasion de cette session portaient sur des thèmes distincts. Vous trouverez en annexe un exemple de sujet.

2.1.5. Commentaires du jury

Le jury a apprécié le niveau de préparation de certains candidats bien formés à l'épreuve d'un point de vue pédagogique.

Le jury constate que certains candidats n'ont pas bien lu le rapport de jury 2022 et n'ont pas intégré le fait que les deux élèves ne sont à la disposition du candidat qu'à l'issue de l'épreuve de conception d'1H30.

Le jury a également constaté que les candidats sont parfois maladroits dans la prise de contact avec les deux élèves mis à leur disposition pour l'épreuve.

Le jury rappelle que la phase 3 de l'épreuve, comme son nom l'indique, en échange avec le jury et doit servir à argumenter l'ensemble des choix opérés lors de la séance.

En revanche le jury déplore chez certains candidats les points suivants :

- une maîtrise des techniques de base parfois hésitante ;
- une prise de risque parfois inexistante sur la diversité des cuissons engagées par le candidat ;

- une maîtrise de l'orthographe et de la grammaire parfois aléatoire ainsi qu'une exploitation insuffisante de la dimension scientifique de la voie technologique ;
- un manque d'organisation et d'hygiène indispensable au futur métier de professeur en STC ;
- un ordonnancement dans le temps parfois inapproprié et un manque d'agilité dans la conduite de la séance qui mérite parfois d'être réorganisée afin d'atteindre les objectifs dans le temps imparti.

2.1.6. Conseils à l'attention des candidats

Chaque sujet est guidé par un thème principal qui permet de concevoir et d'animer une séance d'enseignement pratique. Le candidat dispose d'un poste de travail informatique (sous « Windows ») connecté à internet. L'ordinateur portable personnel ne peut pas être utilisé.

Le candidat peut utiliser tout type de documentation personnelle (livres, cours, supports numériques ou papier).

Le candidat doit se munir d'une clé USB vierge permettant d'enregistrer au format PDF les documents construits pendant la séance qu'il souhaite faire imprimer par le jury.

Phase de conception et d'organisation de la séance :

- Le temps de lecture, de compréhension et d'analyse du sujet est déterminant pour aborder de manière complète le thème défini ;
- La situation professionnelle proposée doit être le point d'appui pour structurer la séance d'enseignement ;
- La réflexion approfondie sur la stratégie pédagogique doit être menée par le candidat au cours de sa préparation. Cela conditionne la réussite de l'épreuve et la possibilité d'argumenter ses choix durant l'entretien avec le jury.

Durant le temps de conception, le candidat doit :

- S'approprier l'espace, réaliser l'inventaire et le stockage des produits,
- Réaliser les supports documentaires nécessaires et utiles, au service du sujet traité.

Phase de management de la production de service :

- Il est indispensable de bien organiser la séance en introduisant le thème et en précisant les objectifs de la séance.
- Une maîtrise technique ainsi qu'une connaissance des produits sont attendues. Il est fondamental de pouvoir valoriser au mieux le panier afin de mettre en avant ses compétences professionnelles. Ainsi, le jury ne peut se satisfaire de préparations culinaires trop simplistes. La prestation proposée doit permettre d'affirmer un bon niveau technique.
- Il convient de faire preuve, tout au long de la séance, de dynamisme, de conviction face aux difficultés rencontrées. Ainsi, le temps disponible doit être valorisé dans sa totalité au risque de ne pas pouvoir répondre entièrement au sujet. Des démonstrations supplémentaires, en lien avec le sujet, doivent être proposées. Elles permettront au jury d'observer la posture professionnelle du candidat.

Phase d'échange avec le jury :

- L'exposé est un des éléments permettant au jury d'observer le recul du candidat et sa capacité à se remettre en question.
- Le candidat, à travers son analyse, doit expliciter ses choix et apporter des éléments de remédiation concrets ;
- L'utilisation d'un vocabulaire pédagogique et professionnel est recommandée.

2.1. Épreuve d'entretien

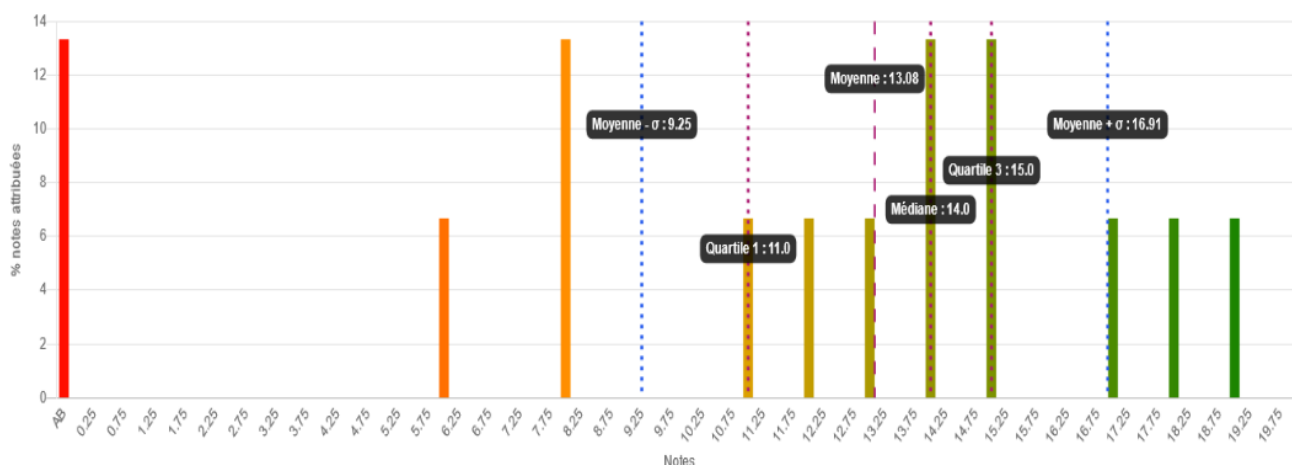
2.1.1. Éléments statistiques

La moyenne de l'épreuve est de 13,6/20

Écart-type : 3,94

Note maximale : 20

Note minimale : 6



2.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

Durée de l'épreuve : 35 minutes, sans préparation

Coefficient : 3.

Cette épreuve est présentée à l'article 8 de l'arrêté du 25 janvier 2021.

L'entretien comporte deux parties :

- La première partie, d'une durée de quinze minutes, débute par une présentation d'une durée de cinq minutes maximum, par le candidat des éléments de son parcours et des expériences qui l'ont conduit à se présenter au concours en valorisant ses travaux de recherche, les enseignements suivis, les stages, l'engagement associatif ou les périodes de formation à l'étranger. Cette présentation donne lieu à un échange avec le jury, qui peut prendre appui sur la fiche individuelle de renseignement transmise par le candidat admissible (annexe VI de l'arrêté d'ouverture).
- La deuxième partie de l'épreuve, d'une durée de vingt minutes, consiste en un échange avec le jury construit à partir de deux mises en situation professionnelle, l'une d'enseignement et la seconde en lien avec la vie scolaire. Le jury présente oralement au candidat chacune de ces situations, pour engager les échanges.

2.1.3. Finalités de l'épreuve

L'épreuve d'entretien vise à apprécier :

- La motivation du candidat ;
- Son aptitude à se projeter dans le métier d'enseignant au sein du service public de l'éducation ;
- Son aptitude à s'approprier les valeurs de la République, dont la laïcité, et les exigences du service public (droits et obligations du fonctionnaire dont la neutralité, lutte contre les discriminations et stéréotypes, promotion de l'égalité, notamment entre les filles et les garçons, etc.) ;
- Son aptitude à faire connaître et faire partager ces valeurs et exigences.

2.1.4. Commentaires du jury

Le jury a apprécié la qualité de la communication et la richesse des échanges avec les candidats. Il a particulièrement valorisé la clarté des propos, l'aptitude des candidats à argumenter et élargir la réflexion tout au long de l'entretien.

Sur la première partie de l'entretien :

Les candidats ont, dans l'ensemble, bien géré la durée de la présentation de leur parcours et ont su choisir les expériences professionnelles les plus significatives de leur motivation à devenir enseignant.

Lors de la discussion, le jury a constaté parfois une incapacité des candidats à saisir l'opportunité des questions pour enrichir l'échange.

Le jury a apprécié d'avoir à sa disposition, la fiche individuelle de renseignement de chaque candidat, pour alimenter l'échange.

Sur la deuxième partie de l'entretien :

Le jury rappelle que la finalité des mises en situation réside dans l'analyse d'une problématique et pas seulement dans la résolution opérationnelle de problèmes.

Les meilleurs candidats ont bien compris les différentes instances et les acteurs du système éducatif. Ils ont su les intégrer avec pertinence dans leur analyse des situations proposées et se placer au sein d'une équipe éducative.

Ils ont su appuyer leur réflexion sur une vision réaliste du métier d'enseignant.

Le jury constate que les candidats, dans leur grande majorité, ont su se projeter dans l'exercice du métier d'enseignant, mais avec pour certains, une difficulté d'argumentation et d'approfondissement. De plus, il relève des approximations voire une méconnaissance des valeurs de la République et des exigences du service public.

2.1.5. Conseils aux candidats

Le jury rappelle qu'il s'agit d'une épreuve orale d'entretien, qui se déroule sans support écrit.

Sur la présentation personnelle (cinq premières minutes) :

Pour la présentation initiale, il s'agit de choisir habilement la ou les expériences professionnelles à présenter afin de démontrer la motivation à devenir enseignant. Le temps contraint impose un exercice de synthèse tout en veillant à la clarté des propos.

Sur les temps d'échanges :

Il est recommandé aux candidats d'aborder les questions du jury comme l'occasion de construire un échange réflexif. Ainsi, il convient de pratiquer une écoute active et de rester ouvert à la remise en question.

Concernant le traitement des mises en situation :

Il est attendu du candidat qu'il identifie le système de valeurs, les principes qui encadrent le métier d'enseignant et s'engage dans une analyse des situations avant une recherche de solutions.

En guise de préparation, le jury conseille aux candidats d'identifier les principes juridiques et réglementaires qui encadrent le métier d'enseignant, les droits et obligations des fonctionnaires, et les compétences professionnelles de l'enseignant, à l'aide entre autres des ressources suivantes :

- <https://www.education.gouv.fr/les-valeurs-de-la-republique-l-ecole-1109>
- <https://www.fonction-publique.gouv.fr/etre-agent-public/mes-droits-et-obligations>
- Référentiel de compétences professionnelles de l'enseignant (Arrêté du 1er juillet 2013)

Annexe 1 – Exemple de sujet d'admission 2023

Épreuve de leçon

SESSION 2023

CAPET et CAFEP /CAPET
Concours externe

Section Hôtellerie – Restauration
Option Sciences et Technologies Culinaires

Épreuve de leçon

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet N° 2

L'épreuve se déroule en trois phases :

Phase 1 - Conception et organisation de la séance (1h30)

Phase 2 - Management de la production de services (4h00)

Phase 3 - Échange avec le jury (30 min)

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

INNOVATION ET CRÉATIVITÉ

Vous construisez votre séance en classe de première année de section de technicien supérieur « management en hôtellerie restauration » (MHR) à partir du contexte professionnel suivant :

Le salon de thé parisien « Miss Marple » propose à sa clientèle des pâtisseries du répertoire classique « fait maison ». Afin de monter en gamme, la direction souhaite diversifier son offre en proposant une formule avec des montages réalisés à la minute au comptoir du salon de thé. Elle envisage d'embaucher deux nouveaux commis pour faire face à cette nouvelle contrainte.

En tant qu'enseignant, vous mettez en place, à destination des élèves, une journée de formation sur les bases et la revisite des grands classiques de la pâtisserie française.

Phase 1 - Conception et organisation de la séance (1h30)

Cette phase vous permet d'organiser et de concevoir votre séance d'enseignement pratique compte tenu des moyens mis à votre disposition (locaux, matériels, denrées).

Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle. Vous disposez d'un matériel informatique connecté à internet.

Lors de cette phase, vous produisez un support numérique de sensibilisation de votre personnel à la démarche créative ainsi que tout autre document qui vous semble pertinent.

Phase 2 – Management de la production de service (4h00)

Deux élèves vous aident tout au long de cette phase.

1er temps : Explicitation et lancement (30 minutes maximum)

Dans ce premier temps, vous sensibilisez vos élèves au contexte et au thème de la séance et à toute autre information que vous jugez utile.

2ème temps : Production de service (3h30)

Elle se compose des trois situations suivantes que vous articulez à votre convenance.

Situation de production de service en cuisine

Contexte : Afin de respecter le souhait de la direction de l'établissement, vous décidez de réaliser un millefeuille classique ainsi que sa revisite en proposant un dressage minute au comptoir devant le client. Pour cela vous réalisez une production de deux desserts en utilisant le panier proposé.

Missions :

- Assurer la production et le dressage :
 - d'un millefeuille classique au plat pour 4 personnes ;
 - d'une revisite de millefeuille individuel pour 4 personnes (dressage libre).
- Mener une analyse organoleptique en fin de production avec les commis.

Situation de formation n°1

Contexte : Afin de former la brigade, vous réunissez les élèves pour les sensibiliser à la maîtrise du poste d'envoi au comptoir.

Mission :

- Former les élèves à la maîtrise du poste d'envoi au comptoir pour les millefeuilles revisités.

Situation de formation n°2

Contexte : L'entreprise souhaiterait s'assurer de la maîtrise technique de la pâte feuilletée des nouveaux commis. Pour cela, des rappels techniques s'imposent.

Missions :

- Réaliser des démonstrations techniques à destination des élèves, dont la réalisation de la pâte feuilletée ;
- Enrichir cette démonstration en mettant en avant les possibilités qu'offrent les autres méthodes de réalisation de feuilletage.

Phase 3 – Échange avec le jury (30 minutes)

- **Exposé (10 minutes)**
Présenter et argumenter vos choix pédagogiques et didactiques.
- **Entretien avec le jury (20 minutes)**

Annexe 1 – Panier STC

DENRÉES	UNITÉ	Qté	PRIX UNITAIRE HT
CRÈMERIE			
Beurre	kg	0,500	12,40 €
Beurre de tourage	kg	0,400	10,20 €
Crème liquide 35%	L	0,500	4,71 €
Jaune d'œuf	L	0,250	8.55 €
Lait entier	L	1	0.93 €
Œuf extra frais	pce	10	0,20 €

Mascarpone	kg	0,250	6,50 €
Yaourt Grecque nature	pce	2	0,30 €
FRUITS ET LÉGUMES			
Basilic	Botte	1	1 €
Citron vert	pce	4	3,90 €
Fraise	kg	0,500	4,40 €
Framboise	kg	0,250	18,42 €
Groseille	kg	0,125	22,72 €
Menthe	Botte	1	1 €
Verveine	Botte	1	1 €
ÉPICERIE			
Agar-Agar	kg	0,005	79,97 €
Amande hachée	kg	0,100	17,23 €
Café lyophilisé	kg	0,020	25,08 €
Cassonade	kg	0,200	2,41 €
Couverture ivoire	kg	0,250	9,68 €
Couverture noire 64%	kg	0,300	10,69 €
Farine T55	kg	1	0,69 €
Fondant blanc	kg	0,400	2,33 €
Gélatine 2g	pce	10	0,005 €
Glucose	kg	0,200	3,44 €
Maïzena	kg	0,200	3,41 €
Noisette entière émondée	kg	0,150	14,72 €
Poivre Sichuan	kg	PM	221,60 €
Praliné	kg	0,150	11,92 €
Sel fin	kg	PM	0,30 €
Sel fleur	kg	PM	20,21 €
Sucre glace	kg	0,200	2,14 €
Sucre semoule	kg	0,600	1,33 €
Vanille gousse	pce	2	2 €
CAVE			
Liqueur de fruits rouges	L	0,010	18,02 €
Rhum brun	L	0,010	4,70 €
SURGELÉ			
Fraise pulpe	L	0,500	4,87 €
Passion pulpe	L	0,500	7,94 €
Plaque de feuilletage	pce	0,500	3 €

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE À PRÉVOIR :

- 1 Siphon + 2 cartouches
- 4 assiettes diam 27
- 1 plat ovale ou rectangulaire
- 4 verrines 20/25 cl
- 1 dentelle rectangulaire
- 1 semelle rectangulaire
- 2 tapis de cuisson siliconé GN1/1

Annexe 2 – Exemples de sujet d’admission 2023

Épreuve d’entretien

Situation d’enseignement :

Exemple :

Vous enseignez en classe de terminale STHR. En début de séance vous constituez des groupes de travail. L’une de vos élèves vous indique qu’elle préfère travailler seule et déclare « Ils me détestent tous dans cette classe, j’en ai marre ».

Situation vie scolaire :

Exemple n°1

À la demande du chef d’établissement, deux policiers de la brigade sinophile, interrompent votre séance de cours pour réaliser un contrôle de stupéfiants. Un élève est sorti de votre salle car le chien a détecté des substances illicites dans son sac.

Exemple n°2

Dans le cadre de la « Journée de la laïcité à l’école », vous accompagnez un groupe d’élèves de seconde à une exposition de travaux réalisés par des lycéens et organisée par le professeur documentaliste. Vous entendez les élèves tenir des propos hostiles envers certaines pratiques religieuses.