



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPLP Externe

Section : hôtellerie-restauration

Option : organisation et production culinaire

Session 2023

Rapport de jury présenté par :

Michel LUGNIER, IG-ESR, président

Annabel DURAND, IEN-ET économie et gestion, vice-présidente

Carole Brest, IEN-ET économie et gestion, secrétaire générale

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

SOMMAIRE

Introduction	p 3
Définition des épreuves	p 4
Statistiques de la session 2023	p 6
Commentaires sur les épreuves d'admissibilité	p 8
Commentaires sur les épreuves d'admission	p 12
Exemple de sujet de l'épreuve de leçon	p 18
Exemple de sujets de l'épreuve d'entretien	p 23

INTRODUCTION

Depuis la session 2022, les modalités d'organisation du CAPLP externe Hôtellerie-restauration, option organisation et production culinaire, sont fixées par l'arrêté du 25 janvier 2021.

L'ensemble des épreuves du concours vise à évaluer les capacités des candidats au regard des dimensions disciplinaires, scientifiques, techniques et professionnelles de l'acte d'enseigner et des situations d'enseignement.

Le directoire du concours et la direction de l'établissement d'accueil, à savoir le lycée hôtelier François Rabelais à Iffs (périphérie de Caen), pour le passage des épreuves pratiques et orales d'admission ont tout mis en œuvre pour accueillir les candidats dans les meilleures conditions. Le comportement exemplaire des membres du jury, des personnels du lycée, des élèves et des candidats a permis un déroulement de la session d'admission sans problème. Il est important de souligner ici l'effort particulier de candidats ultra-marins pour se rendre sur le lieu de passage des épreuves en respectant des contraintes de déplacement.

Les **statistiques de la session** sont présentées dans le point 2 de ce rapport. Le jury note une stabilité du nombre de candidats présents (aux deux épreuves écrites) avec 108 présents en 2023 (105 en 2022). Cette évolution n'est pas sans conséquence sur les résultats du concours public : le jury a fait le constat d'un nombre significatif de candidats qui présentaient les conditions requises pour être lauréats du concours en 2023 mais, comme les années précédentes, en quantité insuffisante pour pourvoir tous les postes mis au concours. Ainsi sur les 38 postes offerts à cette session, 33 ont été pourvus.

Le site ministériel « devenir enseignant » présente l'arrêté du 25 janvier 2021 et toutes les indications relatives à ce concours : <http://www.devenirenseignant.gouv.fr>

Les sujets de la session 2023 sont publiés sur ce site.

1. DÉFINITION DES ÉPREUVES

L'ADMISSIBILITÉ

Elle comprend deux épreuves écrites :

1.1 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE

L'épreuve consiste en l'exploitation d'une étude de cas mobilisant les compétences et connaissances du candidat en matière de culture professionnelle. Les dossiers documentaires de l'étude de cas et les mises en situation abordent les domaines :

- de la technologie professionnelle ;
- du management et de l'environnement économique, social et juridique des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Durée : 5 heures **Coefficient : 2**

1.2 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE

L'épreuve porte sur la conception d'une séquence d'enseignement dans l'option choisie à partir d'une analyse critique et argumentée d'une documentation proposée par le sujet. Le sujet de l'épreuve est spécifique à l'option choisie.

Durée : 5 heures **Coefficient : 2**

L'ADMISSION

Les épreuves d'admission sont constituées de deux épreuves orales qui comportent toutes deux un entretien avec le jury qui permet d'évaluer la capacité du candidat à s'exprimer avec clarté et précision, à réfléchir aux enjeux scientifiques, didactiques, épistémologiques, culturels et sociaux que revêt l'enseignement du champ disciplinaire ou du domaine professionnel du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires ou domaines professionnels.

1.3 ÉPREUVE DE LEÇON

L'épreuve consiste en la conception, l'animation et la justification devant le jury d'une séance d'enseignement pratique à partir d'une situation professionnelle.

L'épreuve comporte trois phases :

Phases		Durée
1	Conception de la séance pédagogique qui intègre les activités de démonstration et les mises en situations professionnelles définies dans le sujet que le candidat est appelé ensuite à présenter devant le jury.	1h30
2	Réalisation de la séance pédagogique en présence de 2 ou 3 élèves et de la prestation professionnelle en présence du jury.	4h
3	Exposé et entretien destiné à justifier les choix pédagogiques et didactiques opérés lors des phases précédentes	30 min (dont 10 min d'exposé)
Total		6h

Nota : l'épreuve peut comporter des échanges en langue anglaise.

Coefficient : 5

1.4 ÉPREUVE D'ENTRETIEN

L'épreuve d'entretien avec le jury porte sur la motivation du candidat et son aptitude à se projeter dans le métier de professeur au sein du service public de l'éducation.

L'entretien comporte une **première partie d'une durée de quinze minutes** débutant par une présentation (d'une durée de cinq minutes maximum) par le candidat des éléments de son parcours qui l'ont conduit à se présenter au concours. Cette présentation donne lieu à un échange de dix minutes minimum avec le jury, dans la limite du temps imparti à cette première partie de l'épreuve. Le candidat admissible transmet préalablement une fiche individuelle de renseignement.

La deuxième partie de l'épreuve, d'une durée de vingt minutes, doit permettre au jury, au travers de deux mises en situation professionnelle, l'une d'enseignement, la seconde en lien avec la vie scolaire, d'apprécier l'aptitude du candidat 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.)
- faire connaître et faire partager ces valeurs et exigences.

Durée de l'épreuve : 35 minutes Coefficient : 3

2. STATISTIQUES DE LA SESSION 2023

2.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES

SESSION 2023	CAPLP	CAFEP (privé)
Nombre de postes ouverts à la session 2023	38	8
Nombre d'inscrits	187	25
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admissibilité	93	15
Nombre de candidats admissibles	60	11
Barre d'admissibilité	08,74	09,00
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admission	52	11
Nombre de candidats admis	33	8
Barre d'admission	10,22	13,48

Répartition des notes	CAPLP	CAFEP (privé)
De 0 à 4,99	0%	0%
De 5 à 7,99	15%	0%
De 8 à 9,99	21%	0%
De 10 à 11,99	17%	18%
De 12 à 13,99	27%	18%
De 14 à 15,99	17%	64%
16 et plus	2%	0%

2.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ

Épreuve écrite disciplinaire

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	96	15
Moyenne	9,44	11,30
Note la plus haute	15,36	15,50
Note la plus basse	1,25	6,84
Ecart-type	3,57	2,42

Épreuve écrite disciplinaire appliquée

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	93	15
Moyenne	9,86	12,17
Note la plus haute	19,00	19,25
Note la plus basse	0,70	3,50
Ecart-type	4,44	4,57

2.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

Épreuve de leçon

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	52	11
Moyenne	10,79	13,46
Note la plus haute	17,80	17,00
Note la plus basse	3,80	9,90
Ecart-type	4,13	2,07

Épreuve d'entretien

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	52	11
Moyenne	11,90	14,91
Note la plus haute	19	19
Note la plus basse	4	7
Ecart-type	4,16	4,01

3. COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSIBILITÉ

Les sujets de la session 2023 sont disponibles sur le site du ministère « Devenir enseignant »

Les sujets des épreuves d'admissibilité sont construits sur la base des notions figurant dans les référentiels des diplômes professionnels en relation avec l'option choisie, y compris le BTS MHR (management en hôtellerie restauration).

3.1 L'ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE

L'épreuve dure 5 heures et prend appui sur une étude de cas composée de 4 missions professionnelles lors desquelles le candidat doit concevoir des documents professionnels, sélectionner des viandes de qualité, élaborer un protocole de fabrication, compléter une fiche technique, sélectionner des produits marqueurs, identifier les causes de toxi-infection alimentaire, proposer une alternative aux protéines animales et initier la création et le financement du projet d'ouverture d'un food-truck.

Le sujet 2023 a permis à un grand nombre de candidats de s'exprimer et d'exposer leurs connaissances dans les domaines de la technologie professionnelle, du management et de l'environnement économique, social et juridique des entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration au travers d'activités situées dans la réalité du métier de cuisinier.

Une partie du travail est à concevoir par le candidat directement sur sa copie, cela permet de vérifier de multiples compétences utiles au métier d'enseignant, notamment la capacité à rédiger, à structurer la copie, à concevoir des documents, des tableaux et/ou des diagrammes.

Les attendus de l'épreuve écrite disciplinaire (session 2023) :

Missions Activités professionnelles	Compétences évaluées Critères de performance attendue
<p data-bbox="215 1317 354 1350">Mission ①</p> <p data-bbox="156 1379 424 1473">« Show-cooking » de viandes de bœuf de qualité</p> <ol data-bbox="113 1503 427 1711" style="list-style-type: none">1. Concevoir un document professionnel2. Créer un flyer3. Elaborer un protocole de fabrication	<p data-bbox="491 1155 1485 1189">C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <p data-bbox="491 1196 962 1229">- CIP 10 Conformité des propositions</p> <p data-bbox="491 1236 1469 1384">Le candidat présente 6 préparations en précisant : l'appellation commerciale, le nom du morceau choisi, la technique et le matériel de cuisson, le contenant de dressage. Les morceaux de viande sélectionnés sont issus de différentes races de bœuf de qualité. Le candidat utilise les différents matériels de cuisson mis à disposition sur le stand.</p> <p data-bbox="491 1391 1398 1453">- CIP 11 Pertinence des propositions de recettes, de menus, de cartes, de produits</p> <p data-bbox="491 1460 1445 1554">Le candidat identifie dans le flyer les éléments à communiquer pour mettre en valeur une des bouchées et le produit carné : race de bœuf choisie, qualité de la viande, origine de la viande et traçabilité, recette et cuisson adaptée à la recette.</p> <p data-bbox="491 1561 1195 1594">- CIP 13 Respect de la réglementation (hygiène, sécurité)</p> <p data-bbox="491 1601 1445 1722">Le candidat propose un protocole de fabrication du paleron à basse température sur 4 jours. Le candidat respecte la réglementation et fait apparaître sur son schéma : le matériel utilisé, le couple temps/température et le respect des températures de refroidissement et de remise en température.</p> <p data-bbox="491 1729 1390 1792">- CIP 14 Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées</p> <p data-bbox="491 1798 1257 1832">Le candidat identifie 5 races de bœuf française et une étrangère.</p> <p data-bbox="491 1839 1082 1872">C3 - Concevoir des documents professionnels</p> <p data-bbox="491 1879 1358 1937">- CIP 30 Précision et structuration des documents techniques (fiches techniques, protocoles, schémas de production, procédures...)</p>

	<p>Le candidat présente 6 préparations proposées à la dégustation dans un document d'organisation professionnel, structuré et précis. Le protocole présenté est chronologique et cohérent.</p> <p>- CIP 32 Qualité de l'organisation spatio-temporelle</p> <p>Le candidat propose un protocole de fabrication du paleron à basse température sur 4 jours en intégrant les éléments suivants : transport réfrigéré et liaison.</p>
<p>Mission ②</p> <p>L'utilisation de viande crue</p> <p>4. Compléter la fiche technique créative</p> <p>5. Dresser une liste de produits marqueurs</p> <p>6. Présenter les causes de la toxi-infection alimentaire sur un diagramme d'Ishikawa</p>	<p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <p>- CIP 12 Précision de l'estimation des coûts, des rendements, des grammages de base</p> <p>Le candidat complète la fiche technique en annexe 1 en proposant un amuse-bouche à partir de viande crue pour 100 personnes. Les grammages proposés sont précis et adaptés pour 100 couverts.</p> <p>- CIP 13 Respect de la réglementation (hygiène, sécurité)</p> <p>Le candidat présente un diagramme d'Ishikawa adapté à l'utilisation de viande crue. Il indique les causes de toxi-infection alimentaire possible et propose des actions correctives pour éviter la contamination d'un plat à base de viande crue.</p> <p>- CIP 14 Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées</p> <p>Le candidat dresse la liste de 6 produits marqueurs pour chaque pays (Japon, Italie et Argentine). Les produits doivent être adaptés à un atelier de cuisine pour des préparations à base de viande de bœuf crue.</p>
<p>Mission ③</p> <p>Une alternative aux protéines animales</p> <p>7. Rédiger une note de synthèse</p> <p>8. Présenter une démonstration culinaire et un argumentaire commercial</p>	<p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <p>- CIP 10 Conformité des propositions</p> <p>La note de synthèse fait apparaître les éléments essentiels. Le candidat identifie les enjeux, pour une alimentation saine et durable, de proposer une alternative aux protéines animales. Il propose des exemples qu'il pourrait développer au sein de son métier de cuisinier ou de professeur de cuisine.</p> <p>- CIP 11 Pertinence des propositions de recettes, de menus, de cartes, de produits</p> <p>Le candidat présente un met à base de protéines végétales pertinent. Les quatre arguments proposés sont convaincants et adaptés à une clientèle professionnelle.</p> <p>C3 - Concevoir des documents professionnels</p> <p>- CIP 31 Qualité des documents (clarté, propreté, précision...)</p> <p>Le candidat rédige une note de synthèse structurée de qualité professionnelle.</p>
<p>Mission ④</p> <p>Projet de création d'un food-truck</p> <p>9. Citer les obligations légales pour l'ouverture d'un food-truck</p> <p>10. Calculer le coût de l'emprunt bancaire</p> <p>11. Proposer des solutions de financement</p> <p>12. Rédiger un argumentaire pour récolter des fonds</p>	<p>C2 – Mobiliser et réinvestir des connaissances économiques, juridiques et managériales</p> <p>- CIP 21 Exactitude des connaissances de gestion, économiques et juridiques</p> <p>Le candidat présente le calcul du coût de l'emprunt bancaire. Il recense les différents modes de financement adaptés au projet entrepreneurial et précise les avantages et les inconvénients de chaque solution de financement.</p> <p>- CIP 22 Respect de la réglementation</p> <p>Le candidat cite les obligations légales de l'ouverture d'un commerce et celles liées au food-truck.</p> <p>- CIP 23 Pertinence, précision et justification des propositions</p> <p>Le candidat rédige un argumentaire convaincant de son projet de food-truck en s'appuyant sur le document 8. Il précise l'histoire, le besoin identifié, le montant demandé, l'usage des fonds récoltés, la pérennité du projet.</p>

Les recommandations des précédents rapports de jury semblent avoir été prises en compte. Les réponses sont présentées sous forme structurée. La grande majorité des candidats traite en effet le sujet dans son intégralité et dans l'ordre des dossiers (dossiers et questions bien identifiés). Les candidats font preuve de bonnes connaissances technologiques et professionnelles avec une maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Certains candidats sont globalement sensibilisés aux notions relatives au développement durable et réinvestissent leurs connaissances dans leurs analyses.

Le jury, sensible aux copies bien rédigées, aérées qui respectent les règles de la langue française conseille de :

- lire le sujet et ses annexes dans son intégralité ;
- utiliser un vocabulaire professionnel adapté ;
- soigner la présentation de la copie (tracé, espacement, écriture) ;
- structurer les réponses en privilégiant une présentation visuelle appropriée ;
- argumenter et justifier les propositions ;
- respecter les consignes de présentation attendues (tableau, diagramme, protocole, schéma ...) ;
- relire sa copie et corriger les fautes.

Pour une préparation optimale de l'épreuve, le jury recommande aux candidats de :

- s'attacher à lire le sujet et les annexes dans leur intégralité afin d'analyser et d'exploiter les données dans toutes leurs dimensions ;
- s'entraîner à la rédaction de synthèse ou de notes de service ;
- utiliser impérativement le vocabulaire professionnel adapté ;
- se positionner, argumenter et de ne pas rester dans des généralités lorsqu'une question implique un choix ;
- maîtriser la législation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité ;
- respecter les enjeux de l'environnement et du développement durable ;
- suivre l'actualité dans le but d'accroître sa culture générale et professionnelle ;
- illustrer les réponses par des expériences professionnelles ;
- de consolider et actualiser ses connaissances dans les domaines suivants :
 - professionnels : nouveaux concepts, nouveaux produits, législation...
 - pédagogiques : référentiels et guides d'accompagnement pédagogiques en lien avec l'option choisie (disponibles sur le site national de ressources <https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr>).

3.2 L'ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE

Attendus de l'épreuve (adapté au sujet du référentiel visé) :

L'épreuve écrite dure 5 heures et prend appui sur l'exploitation d'un dossier composé de plusieurs documents ressources faisant référence au thème de la séquence à construire, sur un niveau défini des diplômes de la voie professionnelle hôtellerie-restauration.

Le candidat doit être capable de comprendre et de transposer le corpus documentaire dans une approche pédagogique et didactique. L'épreuve vise également à prendre en compte la transversalité et l'innovation pédagogique.

Attendus du jury :

L'épreuve consiste à concevoir une séquence pédagogique composée de plusieurs séances claires et structurées, à partir des connaissances du candidat et de documents ressources mis à disposition.

Le candidat doit procéder à une analyse critique et argumentée de tous les documents ressources afin d'en exploiter tout ou partie pour les élèves, tout en justifiant et argumentant ses choix d'utilisation, d'adaptation ou de mise à l'écart des documents.

Le jury a apprécié positivement les copies des candidats qui ont su montrer leur capacité à :

- s'approprier les attendus du sujet ;
- adopter une approche pédagogique globale, quelle que soit l'articulation choisie entre les activités pratiques et théoriques ou les modalités d'enseignement proposées ;
- organiser une séquence et des séances structurées ;
- proposer une transversalité, en lien avec d'autres enseignements, innovations ou projets pédagogiques, avec l'entreprise et les périodes de formation en milieu professionnel, et avec l'usage du numérique pédagogique et professionnel ;
- proposer des activités réalistes, adaptées au niveau de la classe et accessibles aux élèves, quelles que soient leur forme, et justifiées par une réflexion personnelle du candidat.

Le jury constate pour cette épreuve des fragilités de la part de certains candidats à :

- traiter le sujet dans son intégralité ;
- se projeter dans une approche pédagogique, et proposer une séquence, composée de séances ;
- exploiter un corpus documentaire ;
- faire preuve d'analyse et de synthèse ;
- définir des objectifs et repérer des compétences ;
- argumenter des choix pédagogiques tout au long de la copie ;
- proposer des modalités d'évaluation.

Conseils et préconisations du jury :

- prendre en compte intégralement le sujet et lire attentivement les consignes et le corpus documentaire afin d'exploiter les données dans toutes leurs dimensions, et de planifier la gestion globale du temps ;
- argumenter et justifier ses choix pédagogiques et didactiques ;
- exploiter judicieusement le corpus de ressources documentaires fourni dans le sujet ;
- utiliser un vocabulaire professionnel adapté ;
- s'entraîner à être synthétique, précis et centré sur l'essentiel ;
- éviter la succession de propositions de documents identiques en terme de didactisation ;
- soigner la présentation de sa copie ;
- relire sa copie en prenant en compte les règles de maîtrise de la langue française.

Pour se préparer et s'entraîner à l'épreuve, le jury recommande aux candidats de :

- entretenir une culture professionnelle précise et actualisée ;
- développer une culture pédagogique et didactique ;
- prendre connaissance des référentiels de certification, des guides d'accompagnement pédagogique, consulter les sites disciplinaires de ressources pédagogiques ;
- enrichir sa propre culture de l'enseignement de la voie professionnelle et de ses modalités, telles que la démarche de mise en situation professionnelle dans un contexte, au travers de la consultation des ressources institutionnelles, ou par d'autres moyens ;
- enrichir sa compréhension des termes séquence, séance, compétence, objectif, savoir associé et autres dispositifs de la voie professionnelle (co-intervention, chef d'œuvre...).

4. COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSION

4.1 L'ÉPREUVE DE LEÇON

L'épreuve consiste à concevoir et à présenter une séance pédagogique relative à des référentiels de diplômes préparés dans la voie professionnelle, adaptés à un niveau de formation donné (dans le contexte des enseignements assurés en lycée professionnel) et inscrits dans des progressions disciplinaires fournies ou à définir. Le sujet précise en outre, dans ce contexte, les mises en situations professionnelles que le candidat effectue devant le jury.

Les situations de travail réelles proposées visent à apprécier les aptitudes du candidat à conduire des séances mobilisant les savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques des domaines professionnels de l'option, dans le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail. Les mises en situations professionnelles réalisées en cuisine sont réalisées en présence d'élèves n'ayant pas nécessairement le niveau indiqué dans le sujet.

Le candidat doit respecter l'heure de sa convocation, il dispose uniquement du matériel fourni par le centre et de son matériel personnel autorisé ci-dessous :

- tenue professionnelle complète, y compris tablier, toques, torchons (non fournis par le centre), aucun signe distinctif n'est autorisé,
- nécessaire pour écrire,
- mallette à couteaux (20 ustensiles maximum, dont un thermomètre).

Avant la phase 1, le candidat muni d'une tenue professionnelle complète (avec torchons) sera conduit aux vestiaires. Il sera ensuite accompagné pour visiter les locaux professionnels et visualiser l'espace de travail qui lui sera dédié durant la phase pratique.

Phase 1 - Conception de la séance pédagogique

Durée : 1h30

Cette première phase consiste à concevoir des documents pédagogiques, didactiques et techniques sachant que sont mis à disposition du candidat :

- un poste informatique doté du logiciel LIBRE OFFICE ou PACK OFFICE,
- un sujet en format papier présentant le déroulement horaire de l'épreuve, les consignes, les tâches à réaliser, la fiche technique imposée, la technique à mettre en œuvre sous l'angle de la démarche expérimentale et la fiche récapitulative de matière d'œuvre ; le sujet précise un niveau de classe à partir duquel le candidat fonde sa démarche pédagogique,
- une clé USB comprenant des référentiels de certification des diplômes préparés dans la voie professionnelle (baccalauréat professionnel cuisine, CAP cuisine), un exemple de fiche d'intention pédagogique vierge, un exemple de fiche technique (pour le plat libre), un exemple de fiche de dégustation, un exemple de fiche concernant la démarche expérimentale et un document ressource sur la thématique imposée pour la démarche expérimentale.

Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence la capacité de :

- présenter des documents clairs, structurés et exploitables ;
- élaborer une fiche d'intention pédagogique pertinente et adaptée à la séance demandée ;
- repérer des objectifs pédagogiques exprimés en compétences et adaptés au niveau des élèves ;
- concevoir une fiche technique conforme aux standards professionnels et valorisant l'intégralité des produits frais ;

- proposer une activité respectant l'esprit de la « démarche expérimentale » et répondant à la problématique imposée ;
- organiser une séance structurée ;
- maîtriser suffisamment l'outil informatique.

Pour la conception pédagogique d'une séance, il est recommandé de :

- lire l'ensemble du sujet avec attention afin de bien prendre en compte toutes les contraintes ;
- planifier sa séance en complétant la fiche d'intention pédagogique avec les divers éléments suivants (objectifs, étapes, travail à réaliser par les élèves et celui à réaliser par l'enseignant, supports...) sans oublier le décompte horaire ;
- repérer les objectifs et les compétences dans le(s) référentiel(s) ;
- prendre en compte le niveau de classe ciblé dans le sujet ;
- optimiser les denrées du panier en utilisant l'ensemble des produits proposés dans le panier ;
- présenter une fiche technique respectant les codes et usages professionnels ;
- prévoir un temps pour relire et corriger les documents qui seront distribués aux élèves et aux membres du jury ;
- corriger les fautes d'orthographe et de grammaire.

Pour la démarche expérimentale, le jury préconise aux candidats les lectures sur la démarche expérimentale proposée dans les guides d'accompagnement pédagogiques mis en ligne sur le site du centre de ressources nationales en hôtellerie-restauration (CRNHR) <https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/> :

- *Les pratiques professionnelles en atelier expérimental (Guide du BAC PRO Cuisine) : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1902>*
- *Les enseignements expérimentaux (Guide du CAP) : <https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2761>*

Phase 2 - Réalisation de la séance pédagogique Durée : 4 h 00

Cette deuxième phase consiste à mener la séance pédagogique conçue lors de la phase 1.

Le candidat prend en charge deux élèves dans l'atelier pédagogique et leur présente la situation professionnelle dans le contexte indiqué.

Le candidat dispose d'un tableau blanc et de quatre feutres de couleur (fournis par le jury) pour animer la mise en situation de la séance. L'exploitation de ce support pédagogique est essentielle et doit être réalisée avec soin (qualité de l'écriture, orthographe, code couleur, précision de l'intention pédagogique...). Le tableau est un vecteur simple de transmission des supports pédagogiques élaborés lors de la phase précédente (objectifs, schémas, croquis ou dessins, synthèse...).

Le candidat met en œuvre et anime la séance pédagogique en présence des membres du jury et des élèves. Il est chargé d'organiser, avec les élèves, la production ainsi que le dressage des plats en respectant cette démarche. Les horaires de dressage des préparations ne sont pas imposés, ils sont laissés à la libre appréciation du candidat. Le candidat veillera à mener une dégustation de sa production avec ses élèves. **Les productions culinaires doivent être mises à disposition du jury pour dégustation.** Le jury contrôle ainsi les qualités organoleptiques et commerciales des productions. Le candidat gère cette mise à disposition à son gré. **Les plats ne seront plus dégustés par le jury au cours des 15 dernières minutes de l'épreuve, le jury considérant que cette dernière phase doit être dédiée aux rituels de fin d'épreuve (synthèse, évaluation...) et à la remise en état du poste de travail.**

Au cours de la séance, le candidat doit mettre en œuvre une démarche expérimentale dont le thème est imposé par le sujet. L'élève doit être mis en situation de raisonnement tant dans la découverte, l'observation, puis l'analyse, afin de comprendre et déduire des règles à tirer de l'expérience.

Le candidat doit mobiliser des savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques du domaine professionnel. Il doit également intégrer dans sa démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail, l'ergonomie et la connaissance des diplômes de la voie professionnelle tout en favorisant les apprentissages des élèves.

Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence les aptitudes suivantes :

- animer une séance structurée et dynamique
- utiliser le tableau comme support lors du lancement de la séance (lisible, clair et structuré),
- respecter le temps imparti ;
- organiser son poste de travail et celui des élèves en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,
- valoriser tous les produits du panier et éviter le gaspillage alimentaire ;
- respecter les règles de tri sélectif dans une démarche de développement durable ;
- réaliser l'analyse sensorielle avec les élèves en utilisant un vocabulaire précis, professionnel et adapté,
- proposer une démonstration technique en faisant preuve de professionnalisme ;
- maîtriser les techniques professionnelles de base et spécifiques imposées ;
- mettre en œuvre une démarche expérimentale étayée d'éléments technologiques et scientifiques ;
- conduire une phase de synthèse pour conclure la séance avec les élèves ;
- faire preuve d'une écoute attentive des réponses / observations / positionnement des élèves
- solliciter les élèves de manière adaptée en suscitant et en valorisant leurs interventions ;
- veiller au travail des élèves et les encadrer avec bienveillance ;
- respecter les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et préparations culinaires ;
- remettre en état les locaux dans le temps imparti.

Le jury regrette pour certains candidats que :

- les techniques professionnelles fondamentales de cuisine ne soient pas maîtrisées ;
- les connaissances professionnelles soient parfois erronées (produits, techniques...) ;
- une démarche qualité ne soit pas mise en œuvre (gestion quantitative et qualitative des produits) ;
- la gestion du temps soit mal maîtrisée ;
- certains élèves restent inactifs ou considérés comme des commis de cuisine ;
- le manque de patience et d'approche pédagogique envers les élèves ;
- les règles d'hygiène ne soient pas mis en œuvre tout au long de l'épreuve ;
- la démarche expérimentale soit insuffisamment maîtrisée.

Conseils et préconisations du jury :

Le jury attend du candidat qu'il anime et réalise une séance pédagogique avec deux élèves. Le candidat doit montrer sa capacité à faire passer des notions aux élèves à travers sa prestation. Le jury évalue également les compétences professionnelles du candidat.

Pour la réalisation de la séance pédagogique, il est recommandé de :

- **impulser un rythme de travail dynamique aux élèves dès le début et tout au long de la séance ;**
- **respecter les contraintes horaires de l'épreuve en intégrant les différentes phases d'une démarche pédagogique (lancement et déroulement de la séance, dressage, dégustation, synthèse, évaluation et remise en état des locaux) ;**
- **solliciter régulièrement les élèves et s'assurer de la bonne compréhension tout au long de la séance,**
- **réaliser une phase de synthèse de fin de séance afin de démontrer ses capacités**

- d'analyse et d'évaluation avec les élèves ;
- répartir judicieusement les tâches avec les élèves, se positionner en qualité de formateur et de professionnel durant l'épreuve ;
 - optimiser, valoriser et respecter les produits mis à disposition en tenant compte des enjeux environnementaux ;
 - porter une attention particulière au dressage selon les exigences professionnelles (température, netteté, propreté et créativité) ;
 - goûter et vérifier l'assaisonnement de toutes les préparations et porter une attention particulière aux cuissons ;
 - mener une phase de dégustation pédagogique avec les élèves en favorisant les échanges ;
 - maîtriser l'utilisation du matériel électromécanique (machine sous-vide, batteur...) ;
 - initier une démarche expérimentale en plaçant l'élève en situation d'expérimentation et de découverte à travers une activité simple ;
 - s'adapter au niveau des élèves présents en cuisine ;
 - respecter la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité jusqu'à la fin de la séance ;
 - intégrer des notions de développement durable dans ses pratiques (tri sélectif, gestion des produits et des énergies) ;
 - garantir la sécurité des élèves tout au long de la séance.

Phase 3 – Exposé et entretien Durée : 30 min

Cette troisième phase d'une durée de 30 minutes se déroule en deux temps.

Dans un premier temps, un exposé de 10 minutes permet au candidat de justifier les choix pédagogiques et professionnels mis en œuvre durant la séance. Celui-ci permet également au candidat d'analyser objectivement sa prestation, tant sur le plan technique que pédagogique.

Dans un deuxième temps, le candidat répond aux questions du jury durant 20 minutes. Le jury approfondit avec le candidat les propositions exposées et élargit le questionnement en cohérence avec la séquence. L'entretien comporte des échanges en langue anglaise.

Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence les aptitudes suivantes :

- analyse réflexive de sa prestation (objective et argumentée) ;
- exposé structuré avec une expression adaptée expliquant les stratégies pédagogiques retenues ;
- capacité à se remettre en question avec des échanges constructifs ;
- échange ouvert et authentique.

Le jury constate pour certains candidats :

- une absence de structure de l'exposé ;
- une auto-analyse sommaire ou incohérente ;
- l'absence de justification des choix didactiques et pédagogiques réalisés ;
- une remise en question insuffisante et l'absence de solutions proposées en réponse à l'analyse réflexive ;
- un niveau de langage inadapté, peu explicite et/ou non maîtrisé.

Conseils et préconisations du jury :

- s'entraîner à mener un exposé et un entretien (réaliser un plan, se chronométrer, s'enregistrer, se filmer...) ;

- pratiquer régulièrement l'analyse réflexive de ses activités ;
- analyser sa prestation afin de repérer les temps forts mais aussi les fragilités; cette réflexion permettra d'alimenter l'exposé en mettant en avant les points positifs, en proposant des remédiations nécessaires et en justifiant ses choix pédagogiques et didactiques ;
- se remettre en question et proposer des solutions adaptées en rapport avec sa critique ;
- s'exprimer sur l'ensemble de sa séance pédagogique et ne pas se focaliser uniquement sur la production ;
- utiliser le document intitulé « bilan de ma prestation », fourni dans le sujet, pour préparer son entretien oral ;
- être à l'écoute des conseils formulés par le jury.

SYNTHÈSE

- ❖ La réussite au concours passe par une préparation personnelle aux différentes étapes de l'épreuve. Certains candidats ont su tenir compte des recommandations des sessions précédentes. D'autres n'ont pas pris la mesure des différentes étapes de l'épreuve et de leurs contraintes. Les candidats doivent intégrer lors de leur prestation les dimensions techniques, professionnelles et pédagogiques.
- ❖ Les membres du jury constatent que certains candidats privilégient la production au détriment de la pédagogie. Tout au long de l'épreuve, le candidat doit valoriser ses compétences tant au niveau pédagogique qu'au niveau professionnel.

4.2 L'ÉPREUVE D'ENTRETIEN

L'épreuve d'entretien avec le jury porte sur la motivation des candidats et leur aptitude à se projeter dans le métier de professeur de lycée professionnel, au sein du service public de l'Education Nationale.

Attendus de l'épreuve :

Le concours répond à plusieurs exigences. Il s'agit d'un recrutement d'enseignant de l'éducation nationale, intégrant les valeurs de la République. Cette première exigence conduit le jury à attendre des candidats une connaissance des droits, des obligations et de la déontologie des fonctionnaires, incarnée aussi bien par leur posture que par leur façon d'appréhender les situations proposées.

De même, on attend des candidats leur connaissance du système éducatif, de son évolution et de son actualité, comme des principes qui le fondent.

Cette mise en situation intègre l'actualité au sens large, et une capacité à la mettre en perspective pour dégager les problématiques des situations proposées, en percevoir la complexité et appréhender la diversité des approches possibles.

Les candidats doivent être en mesure d'objectiver les schémas opérationnels et procédures présentes au sein des établissements et de s'orienter dans une réflexion globale.

Cette épreuve est l'occasion pour les candidats de valoriser leur expérience, leurs connaissances et leur réflexion, sur la place et les responsabilités particulières des enseignants de disciplines professionnelles. Ainsi, le jury s'assure de la capacité des candidats à se projeter dans les missions qui leurs seront confiées. Postuler pour des fonctions de professeur en lycée professionnel requiert de faire la preuve de qualités d'expression et de communication : clarté du propos, développement d'une argumentation, registre de langue adapté et construction syntaxique.

Le jury a apprécié que :

- les fiches individuelles de renseignements relatant leur expérience professionnelle aient été complétées la plupart du temps avec précisions (activités et durées) ;
- la majorité des candidats se soit préparée à cette épreuve ;
- certains candidats présentent un exposé structuré, appuyé sur des contenus (expériences professionnelles de la restauration ou autres expériences...) et en lien avec leur projet.
- certains candidats choisissent des expériences professionnelles significatives afin d'étayer leur propos et d'objectiver leur motivation ;
- certains candidats, dont l'expérience pourrait paraître éloignée *a priori* des missions d'enseignant ou de la filière restauration, aient été capables de dégager des qualités qui leur ont permis de se projeter dans la fonction d'enseignant ;
- certains candidats soient capables d'analyser la situation et de la relier aux valeurs de la République et aux principes réglementaires qu'il aura identifiés.

Le jury regrette pour certains candidats que :

- l'identification des valeurs de la République soit fragile, tout comme la connaissance du système éducatif dans son ensemble ;
- ils exposent les valeurs de la République et les droits et obligations du fonctionnaire sans les mettre en lien avec les situations proposées ;
- la conviction d'une réelle réflexion sur leurs motivations à exercer le métier d'enseignant ne soit pas là ;
- l'exposé soit très succinct et ne permet pas de déceler les expériences qui peuvent faire le lien avec le métier d'enseignant.

Conseils et préconisations du jury :

Le jury rappelle qu'il est attendu une attitude et un comportement adaptés.

Le jury insiste sur la nécessaire préparation du concours. Il est recommandé de s'imprégner des textes de références présents sur les sites institutionnels et académiques et de s'acculturer au fonctionnement d'un établissement scolaire.

Le jury recommande aux candidats de ne pas s'en tenir à une simple description opérationnelle des activités ou des concepts théoriques, mais de faire preuve de recul afin d'être capable d'élaborer une analyse réflexive sur le métier d'enseignant.

Les candidats doivent avoir conscience que le séquençage de cette épreuve orale doit être respecté, comme le prévoit la définition de l'épreuve.

Le jury conseille aux candidats de bien exploiter les cinq minutes de présentation du parcours pour faire apparaître notamment les éléments saillants qui peuvent être transposés au métier visé.

Le jury recommande aux candidats de consulter le site du ministère et plus particulièrement la partie consacrée à cette épreuve d'entretien :

<https://www.devenirenseignant.gouv.fr/cid159421/epreuve-entretien-avec-jury.html>

Exemple de sujet de l'épreuve de leçon

Vous êtes affecté(e) dans un établissement scolaire en qualité de remplaçant(e). Vous avez en charge une classe de **première baccalauréat professionnel cuisine**.

Lors de cette séance, vous devez mettre en œuvre **une démarche expérimentale** permettant de répondre à la problématique suivante avec les élèves :

Quelle est l'influence de la température sur la cuisson des œufs ? (Document-ressource sur clé USB)

Dans le cadre de la progression du professeur remplacé, la séance du jour porte sur **la réalisation des deux préparations** suivantes :

- Œuf croustillant, crème de Livarot aux escargots
- Filet mignon de porc cuit en basse température, gnocchi de patate douce, chou farci, sauce écrevisses (pour 4 couverts)

Puis vous procéderez, vous-même, à la démonstration technique suivante :

Cuisson basse température sous vide du filet mignon de porc

PHASE 1 : Conception de la séance pédagogique (1h30)

Durant cette 1^{ère} phase de conception, vous devez préparer votre séance pédagogique en prenant en compte les contraintes données ci-dessus.

Pour cela vous complétez :

- La fiche technique créative (annexe 1).
- La fiche d'intention pédagogique (annexe 2).
- La fiche concernant la démarche expérimentale (annexe 3).

Pour chaque page imprimée, indiquez en pied de page le numéro d'anonymat ainsi que la date et l'heure de réalisation des travaux.

PHASE 2 : Réalisation de la séance pédagogique et de la prestation professionnelle (4h)

Vous devez, au cours de cette 2^{ème} phase, en présence de deux élèves :

- Organiser la séance et conduire le travail des élèves.
- Mener une démarche expérimentale avec les élèves.
- Réaliser et dresser les deux préparations culinaires.
- Effectuer la démonstration technique imposée.
- Animer une séance de dégustation.
- Conduire une phase de synthèse/évaluation pour conclure la séance.

La remise en état des locaux est comprise dans la séance.

Les membres du jury porteront une attention particulière sur votre capacité à :

- envoyer les plats au fur et à mesure de la réalisation (absence de service en salle),
- utiliser la totalité de votre panier,
- respecter et faire respecter la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité,
- appliquer avec les élèves une démarche respectueuse de l'environnement (tri des déchets, gaspillage alimentaire...).

PHASE 3 : Exposé et entretien avec la commission d'interrogation (30 min)

Vous exposez et justifiez, dans un premier temps, vos choix pédagogiques et didactiques pour votre séance pédagogique. Vous pouvez vous appuyer sur la fiche « bilan de votre prestation » (document 4)

Dans un deuxième temps, vous échangez avec le jury pour approfondir et élargir votre analyse. L'entretien peut comporter des échanges en langue anglaise.

DOCUMENT 1 : FICHE TECHNIQUE IMPOSÉE			
INTITULÉ			Nombre de couvert(s) : 4
Œuf croustillant, crème de Livarot aux escargots			
DENRÉES	Unité	Quantité	TECHNIQUES
Œufs mollets frits			Réaliser les Œufs mollets frits
oeuf extra frais	Pièce	4	Cuire les œufs mollets
Farine	Kg	Pm	Paner à l'anglaise
Œuf	Pièce	2	Frire les œufs
huile de tournesol	Litre	Pm	
chapelure panko	Kg	0,200	
Crème de Livarot			Réaliser la crème de Livarot
Livarot (petit)	Pièce	0,5	
crème liquide	Litre	0,25	
cidre brut	Litre	0,1	
Echalote	Kg	0,050	
Beurre	Kg	0,050	
Escargots flambés			
escargot moyen	Dze	2	Réaliser les escargots flambés
Beurre	Kg	0,050	Sauter les escargots
Calvados	Litre	Pm	Flamber au calvados
Champignons sautés			Réaliser les champignons sautés
champignon de Paris	Kg	0,200	Escaloper les champignons
Beurre	Kg	0,050	Sauter les champignons
Oignons glacés à blanc			Glacer à blanc les oignons
oignon grelot surgelé	Kg	0,150	
Sucre	Kg	Pm	
Beurre	Kg	0,025	
Décors			Réaliser les décors
pain de mie plaque surgelé	Pièce	0,250	Tailler le pain de mie en disque
Beurre	Kg	0,025	Dorer les disques de pain de mie
vene cress	Pièce	0,250	Réaliser des batônnets de pomme granny
pomme Granny	Pièce	1,000	
Citron	Pièce	0,500	Dresser
			Dresser un œuf au centre de l'assiette sur un socle de pain de mie, verser la sauce autour et ranger la garniture.

DOCUMENT 2 : FICHE DE MATIÈRE D'OEUVRE			SUJET n°	14
DENRÉES	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Montant total HT
Viandes- Charcuteries- Abats- Volailles				
filet mignon de porc	Pièce	1	11,92 €	11,92 €
poitrine fumée	Kg	0,200	10,45 €	2,09 €
Produits laitiers- Ovoproduits				
beurre	Kg	0,500	10,68 €	5,34 €
crème liquide	Litre	0,40	7,14 €	2,86 €
Livarot (0,200 kg)	Pièce	0,5	9,00 €	4,50 €
œuf extra frais	Pièce	12	0,31 €	3,72 €
parmesan râpé	Kg	0,200	14,30 €	2,86 €
Produits surgelés				
écrevisse cuite	Kg	0,500	6,82 €	3,41 €
oignon grelot	Kg	0,150	2,74 €	0,41 €
pain de mie plaque	Pièce	0,25	2,85 €	0,71 €
Légumes - Fruits				
carotte	Kg	0,150	0,90 €	0,14 €
champignon de Paris	Kg	0,200	3,50 €	0,70 €
chou vert frisé	Pièce	0,5	2,00 €	1,00 €
citron	Pièce	1	0,37 €	0,37 €
échalote	Kg	0,050	8,57 €	0,43 €
oignon	Kg	0,100	0,90 €	0,09 €
patate douce	Kg	0,250	3,50 €	0,88 €
pomme de terre Bintje	Kg	0,250	1,01 €	0,25 €
pomme Granny	Pièce	1	0,43 €	0,43 €
vene cress	Pièce	0,25	1,69 €	0,42 €
Produits de cave- Produits de bar				
cidre brut	Litre	0,10	3,64 €	0,36 €
Produits d'épicerie				
chapelure panko	Kg	0,200	9,86 €	1,97 €
escargot moyen	Dze	2	1,54 €	3,08 €
farine	Kg	0,250	0,84 €	0,21 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers				
baie de genièvre	Kg	0,001	7,65 €	0,01 €
Calvados	Litre	0,02	14,10 €	0,28 €
Cognac	Litre	0,02	11,82 €	0,24 €
estragon séché	Kg	0,002	7,90 €	0,02 €
fumet de poisson	Kg	0,100	17,00 €	1,70 €
huile de friture	Litre	0,10	4,75 €	0,48 €
huile de tournesol	Litre	0,02	1,61 €	0,03 €
romarin	Kg	0,010	10,00 €	0,10 €
sucre	Kg	0,050	0,97 €	0,05 €
thym	Botte	0,125	2,62 €	0,33 €
				51,37 €

DOCUMENT 3 : Fiche de dégustation

Plat :	
Critères	Observations / rectificatifs
Aspect	
Odeur	
Saveur	
Texture	
Commentaires	

DOCUMENT 4 : Bilan de ma prestation

Analyse de votre travail et celui des élèves	Points forts	Points à améliorer
Gestion des élèves <ul style="list-style-type: none"> • qualité des consignes données • attention et suivi régulier • gestion des aléas et difficultés rencontrées • 		
Organisation <ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'hygiène, de sécurité • Prise en compte du développement durable (<i>gestion des fluides, énergie, déchets...</i>) • 		
Production <ul style="list-style-type: none"> • Qualité • Rapidité • Maîtrise technique • Valorisation des matières • 		
Distribution <ul style="list-style-type: none"> • Qualité du dressage • Température • Propreté, esthétique • 		
Analyse organoleptique et synthèse	Points forts	Points à améliorer
Plat n°1 -----		
Plat n°2 -----		
Démonstration technique imposée		
Démarche expérimentale		
Observations générales sur l'épreuve :		

Exemple de sujets de l'épreuve d'entretien

➤ Mises en situation « enseignement »

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en terminale Bac Professionnel cuisine.

Un élève habituellement actif dans vos cours se dit harcelé et se referme sur lui-même.

⇒ **Que vous inspire cette situation ?**

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en 1^{ère} année CAP cuisine.

Lors d'une séance de travaux en binôme, deux élèves refusent de travailler ensemble et entrent dans une relation conflictuelle.

⇒ **Que vous inspire cette situation ?**

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en seconde CAP Cuisine.

Dans le cadre d'un hommage national, vous devez organiser une minute de silence dans votre cours. Plusieurs élèves refusent d'y participer.

⇒ **Que vous inspire cette situation ?**

➤ Mises en situation « vie scolaire » :

Mise en situation : Situation vie scolaire

Dans le couloir, vous observez trois élèves entrain de jeter des emballages de friandises au sol. Un agent de la région leur demande de les ramasser, ils refusent.

⇒ **Que vous inspire cette situation ?**

Mise en situation : Situation vie scolaire

Une élève vous confie qu'aux abords de l'établissement, des personnes leur délivrent des messages sectaires au travers de la distribution de prospectus.

⇒ **Que vous inspire cette situation ?**

Mise en situation : Situation vie scolaire

Vous êtes informé par la vie scolaire qu'une famille n'autorise pas son enfant à participer à une séance de travaux pratiques déplacée dans une entreprise.

⇒ **Que vous inspire cette situation ?**