



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPLP externe et CAFEP-CAPLP

Section : hôtellerie-restauration

Option : organisation et production culinaire

Session 2024

Rapport de jury présenté par :

Michel Lugnier, Administrateur de l'Etat-IGESR (groupe économie et gestion), président du jury

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

Table des matières

INTRODUCTION	3
1. DEFINITION DES EPREUVES	4
1.1 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE	4
1.2 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE	4
1.3 ÉPREUVE DE LEÇON.....	4
1.4 ÉPREUVE D'ENTRETIEN	5
2. STATISTIQUES DE LA SESSION 2024	6
2.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES	6
2.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ	7
2.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION	7
3. COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSIBILITE	8
3.1 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE	8
3.2 ÉCPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE	11
4. COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSION	13
4.1 ÉPREUVE DE LEÇON.....	13
4.2 ÉPREUVE D'ENTRETIEN	18
5. ANNEXES	21

INTRODUCTION

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.

Ce rapport du jury a pour finalité de présenter le concours et les épreuves définis par l'arrêté du 25 janvier 2021 afin d'aider au mieux les candidats qui souhaitent s'engager par cette voie dans le métier de professeur en organisation et production culinaire.

Il s'adresse également aux candidats qui ont subi les épreuves du concours à la session 2024 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 aussi aux formateurs des instituts nationaux supérieurs du professorat et de l'éducation en charge de la préparation des étudiants aux épreuves du concours.

Les candidats et leurs formateurs sont invités à consulter les programmes et ressources d'accompagnement sur le site Eduscol afin d'être au plus près des évolutions attendues par ces réformes

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 très chaleureusement la direction et les équipes du lycée hôtelier François Rabelais à Iffs (périphérie de Caen), pour le passage des épreuves pratiques et orales d'admission qui 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 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 115 présents en 2024 (108 en 2023).

Cette année le nombre de postes offerts au concours est un peu en deçà des années précédentes. Par conséquent, sur les 40 postes proposés 40 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 2024 sont publiés sur ce site.

1. DEFINITION DES EPREUVES

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 oudomains 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		<u>6h</u>

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.

Les mises en situation professionnelle porteront sur les thèmes liés à l'enseignement et à la vie scolaire.

Durée de l'épreuve : 35 minutes Coefficient : 3

2. STATISTIQUES DE LA SESSION 2024

2.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES

SESSION 2024	CAPLP	CAFEP (privé)
Nombre de postes ouverts à la session 2024	32	8
Nombre d'inscrits	188	37
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admissibilité	90	25
Nombre de candidats admissibles	59	16
Barre d'admissibilité	8,93	9,57
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admission	49	16
Nombre de candidats admis	32	8
Barre d'admission	9,55	12,12

2.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ

Épreuve écrite disciplinaire

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	91	26
Moyenne des présents	10,84	11,15
Note la plus haute	19	17,18
Note la plus basse	2,80	4,75
Ecart-type des présents	3,89	3,78

Épreuve écrite disciplinaire appliquée

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	90	25
Moyenne des présents	10,14	9,80
Note la plus haute	20	18,25
Note la plus basse	0,70	3,95
Ecart-type des présents	4,98	4,21

2.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

Épreuve de leçon

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	49	16
Moyenne des admissibles	10,72	12,11
Note la plus haute	17,80	17,60
Note la plus basse	3,20	6,60
Ecart-type des admissibles	4,13	3,59

Épreuve d'entretien

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	49	16
Moyenne des admissibles	10,64	9,57
Note la plus haute	20	14
Note la plus basse	1	5
Ecart-type des admissibles	4,19	3,03

3. COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSIBILITE

Les sujets de la session 2024 sont disponibles sur le site du ministère « Devenir enseignant » : <https://www.devenirenseignant.gouv.fr/ressources>

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 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 (carte, menus spécifiques, croquis), définir le régime méditerranéen, citer des actions de réduction et de valorisation des déchets, compléter une fiche technique, déterminer la politique d'approvisionnement, créer un protocole de fabrication, calculer et commenter un seuil de rentabilité, proposer des moyens d'accroître la rentabilité, créer une fiche outil pour motiver son équipe, comparer la situation d'un stagiaire et d'un apprenti.

Le sujet 2024 a permis à un grand nombre de candidats de s'exprimer et d'exposer ses 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, et/ou des croquis.

Les attendus de l'épreuve écrite disciplinaire (session 2024) :

Missions Activités professionnelles	Compétences évaluées Critères de performance attendue
Mission 1 Nouvelle carte de restaurant 1. Créer la carte de la brasserie 2. Réaliser la fiche technique créative 3. Proposer un croquis schématique de dressage de la bouillabaisse 4. Déterminer la politique d'approvisionnement	C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle – CIP 11 Pertinence des propositions de recettes, de menus, de cartes, de produits Le candidat propose une carte d'été et son descriptif, en accord avec le concept de la brasserie Le candidat rédige une politique d'achat en 10 à 15 lignes en identifiant les enjeux pour un choix durable, local et responsable. – CIP 12 Précision de l'estimation des coûts, des rendements, des grammages de base Le candidat complète la fiche technique, en proposant une bouillabaisse qui comporte des éléments créatifs et originaux. Les denrées et les grammages sont précis et adaptés pour 8 couverts

	<p>– CIP 13 Respect de la réglementation Le candidat identifie trois critères CCP sur la fiche technique (Hygiène)</p> <p>– CIP 14 Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées Le candidat mobilise ses connaissances et doit proposer une carte d'été, avec des produits marqueurs et des spécialités 100% région PACA.</p> <p>C3 – Concevoir des documents professionnels</p> <p>– CIP 30 Précision et structuration des documents techniques Le candidat rédige une politique d'achat en 10 à 15 lignes en identifiant les enjeux pour un choix durable, local et responsable.</p> <p>– CIP 31 Qualité des documents Le candidat présente une fiche technique valorisée de la bouillabaisse complète, claire et précise et un schéma de dressage de la bouillabaisse clair.</p>
<p>Mission 2 Nouvelles habitudes alimentaires des clients</p> <p>5. Composer 3 menus répondant aux critères de régimes alimentaires déterminés.</p> <p>6. Définir le régime méditerranéen.</p>	<p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <p>– CIP 10 Conformité des propositions Le candidat à partir de sa carte doit associer 3 menus (entrée-plat-dessert) qui correspondent aux trois régimes suivants : régime sans gluten, sans lactose et végétalien.</p> <p>– CIP 14 Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées Le candidat définit clairement le régime méditerranéen en précisant quels sont les bénéfiques du régime et les aliments principaux qui le composent.</p> <p>C3 – Concevoir des documents professionnels</p> <p>– CIP 30 Précision et structuration des documents techniques Le candidat rédige une note de service à l'attention des salariés en 10 à 15 lignes.</p>
<p>Mission 3 Proposition d'une démarche durable en restauration</p> <p>7. Citer 6 actions de réduction et de valorisation des déchets.</p> <p>8. Créer un protocole de fabrication qui permet la conservation et la vente d'un condiment végétal.</p>	<p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <p>– CIP 10 Conformité des propositions Le candidat doit citer 6 propositions de réduction et de valorisation des déchets qui soient cohérentes réalistes et doit les justifier (6 réponses attendues), présentation libre.</p> <p>– CIP 13 Respect de la réglementation Le candidat propose un protocole de fabrication d'un condiment végétal. Le candidat respecte la réglementation et fait apparaître sur son schéma : Le matériel utilisé, le respect de l'hygiène lors de la manipulation, le milieu acide ou une lactofermentation maîtrisée.</p> <p>C3 – Concevoir des documents professionnels</p> <p>– CIP 32 Qualité de l'organisation spatio-temporelle Le candidat propose une planification cohérente dans le temps et l'espace (zone de préparation préliminaires utilisés) et une proposition de production avec des durées de production et de conservation qui sont réalistes.</p>
<p>Mission 4 Organisation d'une soirée caritative</p> <p>9. Calculer le seuil de rentabilité</p> <p>10. Commenter les résultats obtenus.</p>	<p>C2 – Mobiliser et réinvestir des connaissances économiques, juridiques et managériales</p> <p>– CIP 20 Qualité de la gestion des ressources humaines Le candidat crée une fiche outil, à destination des responsables, présentant quatre critères destinés à motiver leurs équipes. Pas de règle de forme mais un document synthétique et professionnel est attendu. Pas de simple restitution de cours. Quatre critères financiers / non financiers ou en reprenant les termes du document à savoir intrinsèques / extrinsèques sont attendus dont celui de la rémunération.</p>

<p>11. Proposer 3 moyens d'accroître la rentabilité.</p> <p>12. Créer une fiche outil sur la motivation.</p> <p>13. Comparer la situation d'un stagiaire à celle d'un l'apprenti.</p>	<p>-CIP 21 Exactitude des connaissances de gestion, économiques et juridiques</p> <p>Le candidat doit retrouver le montant du chiffre d'affaires en tenant compte du taux de remplissage du restaurant et de la répartition des formules et des menus. Le candidat doit appliquer la formule du seuil de rentabilité.</p> <p>Après avoir calculé le montant des charges variables et en utilisant le chiffre d'affaires trouvé précédemment, le candidat doit retrouver le résultat net global de la soirée et ensuite le résultat obtenu par couvert.</p> <p>-CIP 22 Respect de la réglementation</p> <p>Le candidat doit concevoir un tableau qui intègre les critères énoncés et préciser pour chaque critère la situation du stagiaire et de l'apprenti.</p> <p>-CIP 23 Pertinence, précision et justification des propositions</p> <p>Compte tenu des résultats obtenus le candidat doit constater que la soirée est rentable mais que le résultat net par couvert est très insuffisant et ne justifie pas l'organisation de cette soirée.</p> <p>Le candidat doit proposer des actions qui vont permettre d'augmenter la rentabilité de la soirée.</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 ÉCPRÉUVE 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 le 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 ;
- identifier clairement les termes de « séquence » et « séance »
- 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 ;
- proposer une séquence réaliste, en adéquation avec le sujet et proposant des activités concrètes aux apprenants ;
- 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 (orthographe, syntaxe, ...).

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, projet, ...).

4. COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSION

4.1 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 (veste blanche, toque blanche, chaussures de sécurité de cuisine...), y compris tablier blanc, torchons ou maniques (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 ou maniques) 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, en lien avec le référentiel du diplôme, 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 et mettre en œuvre 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 mises en œuvre tout au long de l'épreuve ;
- la démarche expérimentale soit insuffisamment mise en avant,
- leur participation à la production ne démontre pas suffisamment leur maîtrise technique.

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,
- 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 ;
- initier une démarche expérimentale en plaçant l'élève en situation d'expérimentation et de découverte à travers une activité simple ;
- 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 ;
- réaliser une phase de synthèse de fin de séance afin de démontrer ses capacités d'analyse et d'évaluation avec les élèves ;
- maîtriser l'utilisation du matériel électromécanique (machine sous-vide, batteur...) ;
- 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.
- 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 ;
- initier une démarche expérimentale en plaçant l'élève en situation d'expérimentation et de

découverte à travers une activité simple ;

- 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 ;
- réaliser une phase de synthèse de fin de séance afin de démontrer ses capacités d'analyse et d'évaluation avec les élèves ;
- maîtriser l'utilisation du matériel électromécanique (machine sous-vide, batteur...) ;
- 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 (à l'aide du document fourni) ;
- 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 ou inversement. Tout au long de l'épreuve, le candidat doit valoriser ses compétences tant au niveau pédagogique qu'au niveau professionnel.

4.2 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 leurs expériences professionnelles aient été complétées la plupart du temps avec précisions (activités et durées) ;
- les candidats qui se sont préparés à cette épreuve ;
- certains candidats présentent un exposé structuré, appuyé sur des contenus (expériences professionnelles de la restauration ou autres expériences...) et en explicitent le 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 aptitudes 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/ou aux principes réglementaires qu'il aura identifiés.

Le jury regrette que pour certains candidats :

- l'identification des valeurs de la République ainsi que la connaissance réglementaire du système éducatif dans son ensemble soient fragiles ;
- ils exposent les valeurs de la République, les principes juridiques ainsi que 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, une tenue et un comportement adaptés.

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 insiste sur la nécessaire préparation de l'épreuve. 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 d'être capable d'élaborer une analyse réflexive sur le métier d'enseignant.

Le jury recommande aux candidats d'approfondir et de justifier leurs propos dans les deux mises situations

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 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>

5. ANNEXES

Exemple de sujet de l'épreuve de leçon

SÉANCE D'ENSEIGNEMENT PRATIQUE SESSION 2024

CONCOURS CAPLP EXTERNE

Section : **Hôtellerie - Restauration**

Option **Organisation et Production Culinaire**

Épreuve d'admission
Épreuve de leçon
Durée : 6h00 – Coefficient 5

Première phase	Conception de la séance pédagogique	1 h 30
Deuxième phase	Réalisation de la séance	4 h 00
Troisième phase	Exposé et entretien	0 h 30

Vous avez à votre disposition dans ce sujet :

- Une fiche technique complète et imposée (document 1)
- Une fiche de matière d'œuvre (document 2),
- Une fiche de dégustation vierge (document 3)
- Une fiche « bilan de ma prestation » (document 4).

La clé USB comporte :

- trois annexes à compléter,
- un document-ressource pour la démarche expérimentale,
- les référentiels du CAP et du baccalauréat professionnel cuisine.

SUJET

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 le mode de cuisson le plus adapté pour un flan ? (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 :

-Mille-feuille de pommes, crème diplomate au caramel, décor en sucre (pour 4 couverts)
-Canon d'agneau en deux cuissons : une rôtie et une en juste température, un jus corsé, trois garnitures : une à base de céréales, une à base de crème prise salée et légume, une à base de légumes tournés et glacés (pour 4 couverts)

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

Parer, désosser et apprêter en canon une selle d'agneau

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			
		SUJET n°	7
INTITULÉ		Nombre de couvert(s) :	4
Mille-feuille de pommes, crème diplomate au caramel, décor en sucre			
DENRÉES	Unité	Quantité	TECHNIQUES
Mille-feuille			Cuire la pâte feuilletée
plaque de pâte feuilletée	Pièce	1	Détailler des formes à la taille voulue
sucres glace	Kg	0,100	Cuire la pâte feuilletée à blanc
			Caraméliser la surface au four
Crème diplomate au caramel			Réaliser une crème diplomate au caramel
crème liquide 35% MG	Litre	0,20	Réaliser un caramel à sec
extrait de vanille	Litre	Pm	Décuire avec le lait chaud
gélatine feuille	Pièce	3	Réaliser une crème pâtissière collée (base lait caramélisé)
jaune d'œufs	Pièce	2	Réaliser une crème diplomate au caramel
lait entier	Litre	0,50	
poudre à crème à chaud	Kg	0,040	
sucres semoule	Kg	0,150	
Pommes caramélisées			Tailler les pommes et les caraméliser
beurre	Kg	0,100	
Calvados	Litre	0,05	
citron	Pièce	1	
pomme golden	Kg	0,500	
sucres semoule	Kg	0,100	
Décor en sucre			Réaliser un décor en sucre
colorant rouge	Kg	Pm	
glucose	Kg	0,100	
isomalt	Kg	0,100	
sucres semoule	Kg	0,100	
			Dresser
			Dresser en assiette individuelle

DOCUMENT 2 : FICHE DE MATIÈRE D'OEUVRE			SUJET n°	7
DENRÉES	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Montant total HT
Viandes- Charcuteries- Abats- Volailles				
selle d'agneau (0,800 à 1 Kg)	Pièce	1	16,00 €	16,00 €
Produits laitiers- Ovoproduits				
beurre	Kg	0,500	9,25 €	4,63 €
crème liquide 35% MG	Litre	0,20	4,50 €	0,90 €
lait entier	Litre	1	1,20 €	1,20 €
mascarpone	Kg	0,100	12,00 €	1,20 €
œuf	Pièce	8	0,25 €	2,00 €
Produits surgelés				
pâte feuilletée plaque	Pièce	1	5,25 €	5,25 €
Légumes - Fruits				
ail	Gousse	4	0,07 €	0,28 €
asperge verte	Kg	0,500	9,00 €	4,50 €
carotte	Kg	0,500	0,99 €	0,50 €
citron	Pièce	1	0,40 €	0,40 €
courgette	Kg	0,500	2,50 €	1,25 €
échalote	Kg	0,100	3,50 €	0,35 €
oignon	Kg	0,200	0,99 €	0,20 €
pomme	Kg	0,500	1,60 €	0,80 €
Produits de cave - Produits de bar				
Calvados	Litre	0,05	19,00 €	0,95 €
vin blanc	Litre	0,50	2,00 €	1,00 €
Produits d'épicerie				
gélatine feuille 200 bloom	Pièce	3	0,07 €	0,21 €
glucose cristal	Kg	0,100	3,26 €	0,33 €
quinoa 2 couleurs	Kg	0,150	7,00 €	1,05 €
sucré semoule	Kg	0,750	1,45 €	1,09 €
sucré glace	Kg	0,100	2,00 €	0,20 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers				
colorant rouge	Kg	Pm		
coriandre	Botte	0,25	0,99 €	0,25 €
estragon	Botte	0,50	0,99 €	0,50 €
huile d'olive	Litre	Pm		
isomalt	Kg	0,100	12,66 €	1,27 €
jus d'agneau PAI	Kg	0,100	25,10 €	2,51 €
poudre à crème à chaud	Kg	0,040	5,25 €	0,21 €
vert poireau	Kg	Pm		
sel fin, poivre blanc, garam massala, cajun, curry, thym, laurier, romarin	Kg	Pm		
vanille extrait	Litre	Pm		
				49,00 €

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.

- ⇒ Quelles sont les valeurs de la République et/ou les principes juridiques mis en jeu dans cette situation ?
- ⇒ Quelles pistes de solution envisagez vous ?
- ⇒

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.

- ⇒ Quelles sont les valeurs de la République et/ou les principes juridiques mis en jeu dans cette situation ?
- ⇒ Quelles pistes de solution envisagez vous ?
- ⇒

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.

- ⇒ Quelles sont les valeurs de la République et/ou les principes juridiques mis en jeu dans cette situation ?
- ⇒ Quelles pistes de solution envisagez vous ?

➤ 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.

- ⇒ Quelles sont les valeurs de la République et/ou les principes juridiques mis en jeu dans cette situation ?
- ⇒ Quelles pistes de solution envisagez vous ?