



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPLP Externe

Section : hôtellerie-restauration

Option : services et commercialisation

Session 2023

Rapport de jury présenté par :

Michel LUGNIER, IG-ESR économie et gestion, Président

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

Sommaire

	Pages
Introduction	3
Statistiques de la session 2023	4
Commentaires sur les épreuves d'admissibilité	6
Commentaires sur les épreuves d'admission	10
Exemples de sujet de l'épreuve d'entretien	15

INTRODUCTION

Depuis la session 2022, les modalités d'organisation du CAPLP externe Hôtellerie-Restauration, option service et commercialisation, 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.

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

Ce rapport s'adresse 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 Charles de Gaulle de Compiègne pour la qualité de leur accueil et de l'organisation lors du déroulement des épreuves d'admission.

Les **statistiques de la session** sont présentées et commentées dans le point 1 de ce rapport. De façon générale, le jury note une progression du niveau de préparation et de motivation des candidats. Tous les postes offerts à la session 2023 ont ainsi été pourvus

IMPORTANT : il est à noter que depuis la session 2022, une nouvelle maquette de concours est en vigueur.

Le concours comporte :

- 2 épreuves d'admissibilité :
 - une épreuve écrite disciplinaire ;
 - une épreuve écrite disciplinaire appliquée.

- 2 épreuves d'admission :
 - une épreuve de leçon ;
 - une épreuve d'entretien.

Le site ministériel « Devenir enseignant » présente l'arrêté du 25 janvier 2021 et les indications relatives à ce concours.

Sur ce site sont par ailleurs déposés :

- des sujets « zéro » des épreuves d'admissibilité conformes aux attendus de la nouvelle maquette ;
- les sujets des épreuves d'admissibilité des sessions 2022 et 2023.

1. STATISTIQUES DE LA SESSION 2023

1.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES

	CAPLP	CAFEP (privé)
Nombre de postes ouverts à la session 2023	28	5
Nombre d'inscrits	197	36
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admissibilité	102	21
% nombre de postes/nombre de présents	3.64	4.20
Nombre de candidats admissibles	48	8
Barre d'admissibilité	34	42.32
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admission	38	8
Nombre de candidats admis	28	5
Barre d'admission (sur 20)	10.72	12.91

Le nombre de candidats présents enregistre une baisse pour la troisième année consécutive. Il n'en reste pas moins que le taux de sélection demeure élevé ; les barres d'admission étant tout-à-fait satisfaisantes (10.72 au CAPLP et 12.91 au CAFEP).

1.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ

Épreuve disciplinaire :

	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	102	21
Moyenne des notes	8.20	9.08
Note la plus haute	15.45	14.58
Note la plus basse	3	4,46
Écart type	3,18	3,02

Épreuve disciplinaire appliquée :

	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	100	21
Moyenne des notes	9.13	8.89
Note la plus haute	18	18
Note la plus basse	1.05	1.65
Écart type	4.29	4.51

Dans les deux épreuves, on observe une légère baisse des résultats au regard des sessions antérieures. L'explication tient pour partie à l'évolution de la maquette du concours et la difficulté pour les candidats d'appréhender ces nouvelles épreuves. Le niveau de compétences scientifiques et techniques attendu pour l'épreuve disciplinaire est souvent médiocre ; le manque de culture de la didactique disciplinaire dessert les candidats à l'épreuve disciplinaire appliquée.

1.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

Épreuve de leçon :

	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	38	8
Moyenne des notes	12.15	13.50
Note la plus haute	18	19.4
Note la plus basse	6.20	9.40
Écart type	3.01	3,40

Épreuve d'entretien :

	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	39	8
Moyenne des notes	12.46	13
Note la plus haute	19	19
Note la plus basse	3	6
Écart type	4.05	5.07

On observe néanmoins dans les deux épreuves, de belles prestations bien que l'écart-type élevé souligne des prestations des candidats contrastées, d'autant que certains candidats admissibles n'ont de toute évidence pas préparé ces épreuves.

2. COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSIBILITÉ

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

2.1 LES ATTENDUS DANS L'ÉPREUVE DISCIPLINAIRE (SESSION 2023)

Situation professionnelle	Compétence évaluée Critères de performance attendus
Dossier 1 : création du restaurant du village olympique	<p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 10 Conformité des propositions (ex. : réception marchandises, stockage, concepts de production et de distribution, HACCP, PMS, sécurité et santé au travail, développement durable...). - CIP 13 Respect de la réglementation (hygiène, sécurité, environnementale...).
Dossier 2 : implantation des food-trucks	<p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 10 Conformité des propositions (ex. : réception marchandises, stockage, concepts de production et de distribution, HACCP, PMS, sécurité et santé au travail, développement durable...). <p>C3 – Concevoir des documents professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 31 Qualité des documents (clarté, propreté, précision...). - CIP 32 Qualité de l'organisation spatio-temporelle.
Dossier 3 : offre de restauration	<p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 11 Pertinence des propositions de recettes, de menus, de cartes, de produits (adaptés à la saisonnalité, aux concepts de restauration, au budget disponible, modernes et actualisés...). - CIP 12 Précision de l'estimation des coûts, des rendements, des grammages de base, des besoins... - CIP 14 Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées (nutrition, matériel, hygiène, culture numérique...). <p>C3 – Concevoir des documents professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 30 Précision et structuration des documents techniques (fiches techniques, protocoles, schémas de production, procédures...). - CIP 31 Qualité des documents (clarté, propreté, précision...).
Dossier 4 : prise en charge de la clientèle à l'hôtel	<p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 13 Respect de la réglementation (hygiène, sécurité, environnementale...). - CIP 14 Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées (nutrition, matériel, hygiène, culture numérique...). <p>C3 – Concevoir des documents professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 30 Précision et structuration des documents techniques (fiches techniques, protocoles, schémas de production, procédures...).

Dossier 5 : étude de financement des food-trucks	C2 – Mobiliser et réinvestir des connaissances économiques, juridiques et managériales <ul style="list-style-type: none"> - CIP 21 Exactitude des connaissances de gestion, économiques et juridiques. - CIP 22 Respect de la réglementation (civil, commerce, travail...). - CIP 23 Pertinence, précision et justification des propositions.
---	--

➔ Constats :

Certaines recommandations des précédents rapports de jury n'ont pas été suivies. La présentation globale des copies manque souvent de structure et les réponses ne sont pas suffisamment argumentées. Des candidats ne traitent pas l'intégralité du sujet. Le jury a constaté un manque global de connaissances technologiques, juridiques, économiques et managériales. Le contexte n'est pas toujours pris en compte et les consignes ne sont pas suffisamment respectées. Enfin, la majorité des candidats n'exploite pas pleinement les documents mis à leur disposition.

Dossier 1 - Création du restaurant du village olympique

Si ce dossier est traité par l'ensemble des candidats, il est regrettable que le concept et sa philosophie ne soient pas toujours clairement identifiés et ce malgré la présence d'un corpus documentaire. Les propositions doivent être davantage justifiées. Les actions écoresponsables et anti-gaspillages exploitées par les candidats sont globalement pertinentes.

Dossier 2 - Implantation des food-trucks

L'implantation des installations ainsi que la schématisation des flux de circulation ne répondent pas pleinement aux contraintes de l'espace dédié à l'évènement. Si les normes d'hygiène sont généralement identifiées, celles liées à la sécurité sont fréquemment absentes.

Dossier 3 - Offre de restauration

Bien que certains candidats fassent preuve de créativité voire de modernité, la majorité des propositions des mets sur le thème du continent américain manque d'originalité et ne respecte pas la philosophie du concept. Les connaissances de technologie professionnelle sont globalement limitées, les réponses s'avèrent souvent incomplètes et/ou ne sont pas adaptées au contexte et aux enjeux de la manifestation. La conception ainsi que la valorisation des fiches produits et cocktail ne sont pas totalement maîtrisées.

Dossier 4 - Prise en charge de la clientèle à l'hôtel

Globalement, la notion de protocole et la chronologie des étapes de nettoyage d'une chambre à blanc ne sont pas acquises. La mise en forme de nombreux documents n'est pas conforme aux attentes de la profession. Si certains moyens numériques proposés par les candidats s'avèrent pertinents, d'autres ne répondent pas aux tendances actuelles et aux besoins de la clientèle.

Dossier 5 - Etude de financement des food-trucks

De nombreux candidats traitent partiellement voire pas du tout ce dossier. La plupart des réponses se limite à énumérer uniquement les obligations légales nécessaires à l'exploitation d'un food-truck alors qu'il convient de préciser également celles relatives à l'ouverture d'un commerce.

Peu de candidats calculent correctement le coût de l'emprunt. Une confusion demeure entre ce dernier et le total des versements effectués.

La proposition d'autres modes de financement ne prend pas toujours en compte le contexte. Cependant, un grand nombre de candidats respecte la présentation sous forme de tableau en faisant apparaître la structure avantages et inconvénients.

Le concept de crowdfunding est défini alors qu'il est attendu d'évoquer ses critères de réussite.

Enfin, la plupart des candidats ne respecte pas les consignes du sujet et propose un argumentaire peu structuré à l'attention des financeurs. L'argumentaire correspond alors à une simple présentation du projet d'implantation des food-trucks sans relation avec son financement.

➔ Recommandations :

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

- soigner la présentation de la copie (tracé, espacement, écriture) ;
- bannir les abréviations ;
- utiliser les ressources documentaires en évitant de recopier le document fourni ;
- éviter de réécrire l'intitulé des questions voire les mises en situation ;

- structurer les réponses en privilégiant une présentation visuelle appropriée ;
- argumenter et justifier les propositions.

2.2 LES ATTENDUS POUR L'ÉPREUVE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE

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

L'épreuve 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 adaptée à l'hétérogénéité des apprenants de la voie professionnelle. L'épreuve vise à prendre en compte les différentes modalités d'enseignement, leur transversalité et l'innovation pédagogique.

Attendus du jury :

L'épreuve consiste à choisir et à organiser les documents ressources mis à disposition pour concevoir une séquence pédagogique composée de plusieurs séances compréhensibles, structurées et réalisables.

Pour cela, le candidat doit procéder à une analyse critique et argumentée du corpus documentaire. Il convient de l'exploiter et de l'adapter, en partie, en totalité, ou d'en mettre à l'écart tout en justifiant ses choix. Il est également attendu d'apporter des éléments de culture professionnelle, personnelle et scientifique.

➔ Recommandations :

Il convient de :

- lire le sujet et ses annexes dans leur intégralité afin de comprendre la logique globale du thème ;
- exploiter les données les plus pertinentes au regard des choix pédagogiques ;
- respecter précisément les consignes ;
- argumenter et justifier ses propos ;
- composer de manière synthétique, précise, avec une approche centrée sur les attendus du sujet ;
- relire sa copie.

- Recommandations sur la forme :

- soigner l'écriture et la présentation générale de la copie ;
- appliquer les règles d'orthographe, de grammaire, de syntaxe et de ponctuation ;
- se dispenser d'expressions familières et de remarques inadaptées à un concours de recrutement d'enseignants ;
- proscrire les sigles et acronymes non professionnels ;
- être rigoureux et structuré ;
- proscrire toute référence à une identité ou à un établissement sur la copie ;
- si une introduction s'avère nécessaire, formuler un propos succinct en lien avec le sujet.

- Recommandations sur le fond :

La conception de la séquence repose sur l'appropriation du dossier documentaire enrichi de l'apport personnel du candidat.

Il est conseillé de :

- transposer les ressources documentaires à visée pédagogique en lien avec les différents enseignements ;
- expliciter la démarche et les modalités pédagogiques envisagées ;
- utiliser impérativement le vocabulaire professionnel adapté.

Le jury a apprécié les prestations de certains candidats qui ont su montrer leur capacité à :

- présenter des documents clairs, structurés et exploitables ;
- développer une stratégie pédagogique sur le thème proposé et en adéquation avec le profil des élèves ;
- imaginer un contexte et des situations professionnels dans lesquelles sont développées des activités diversifiées et explicites.

Le jury a relevé les faiblesses suivantes :

- des séances qui ne permettent pas d'apprécier les activités concrètes des élèves ;
- les étapes de déroulement de la séquence ne sont pas toujours présentes ;
- un traitement partiel du thème ;
- les séquences proposées qui ne sont pas toujours réalistes ;
- des copies dont l'écriture est difficile à lire ;
- un niveau de maîtrise de la langue française parfois insuffisant ;
- un manque d'analyse du corpus documentaire et trop peu de justification sur la sélection ou non des documents.

4. COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSION

4.1 ÉPREUVE DE LECON

⇒ Modalités d'organisation

Phase 1 : conception d'une séquence pédagogique

Le candidat prend connaissance du sujet précisant une mise en situation professionnelle comportant :

- une thématique d'atelier expérimental ;
- un service de plusieurs tables (menu carte).

Le candidat doit concevoir la séquence pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, selon les consignes énoncées dans le sujet. Pour cela, le candidat :

- doit intégrer une démarche pédagogique à mettre en œuvre dans le cadre de la formation et envisager le prolongement des compétences acquises lors de l'atelier expérimental durant le service ;
- doit orienter ses choix pédagogiques selon les objectifs visés en tenant compte des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition pour l'atelier expérimental ;
- peut s'appuyer sur la base documentaire fournie mais doit élargir sa réflexion à l'aide de ses connaissances et de sa culture en fonction de l'orientation donnée à sa séquence.

Les candidats disposent uniquement du matériel fourni par le centre :

- un poste informatique muni de la suite logiciel PACKOFFICE, équipé d'un casque ;
- une clé USB comprenant le référentiel de certification du baccalauréat professionnel « Commercialisation et Services en Restauration » en lien avec les travaux demandés, un canevas de fiche d'intention pédagogique, et une source documentaire (textes, images, vidéos...), la liste des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition pour l'atelier expérimental.

Remarques :

- l'accès à internet n'est pas possible ;
- un vidéo projecteur est mis à disposition des candidats dans la salle de mise en situation pédagogique ;
- aucun document personnel n'est autorisé ;
- la salle informatique est dotée d'imprimantes.

Phase 2 : réalisation par le candidat, en présence du jury, des activités

- 2.1 Situations pédagogiques/professionnelles

En présence de la commission d'évaluation, le candidat réalise avec deux ou trois élèves la mise en situation pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, conçue lors de la phase 1. Cette partie comporte des échanges en langue anglaise.

- 2.2 Mise en œuvre d'un service clientèle assisté d'un élève

Dans un premier temps : vérification et rectification par le candidat de la mise en place assurée par le centre.

Dans un second temps : service de 6 couverts répartis sur 2 tables.

Le candidat doit mobiliser ses savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques du domaine professionnel de « Commercialisation et Services en Restauration ». 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 du diplôme de la voie professionnelle tout en favorisant l'apprentissage de l'élève participant au service.

Phase 3 : exposé et entretien avec la commission d'interrogation

Le candidat expose ses choix de nature pédagogique et didactique puis le jury approfondit avec le candidat les propositions exposées et élargit le questionnement en cohérence avec la séquence.

➔ Commentaires sur les prestations des candidats - Conseils et préconisations pour les sessions ultérieures

Étape 1. Conception de la séance pédagogique – Réalisation de la séance "Atelier expérimental"

- **Le jury apprécie :**
 - la tenue professionnelle adaptée et soignée des candidats et la présence de leur matériel personnel (couteaux, petit matériel...);
 - l'utilisation pertinente des documents ressources, matériels et produits mis à la disposition du candidat ;
 - la diversité des activités proposées autour du thème de la séance qui mettent les élèves en mouvement et en phase d'expérimentation ;
 - la posture rayonnante mêlant rigueur et bienveillance de certains candidats envers les élèves ;
 - les documents élèves structurés et synthétiques ;
 - la bonne maîtrise des langues française et anglaise (dans l'épreuve consacrée) ;
 - la culture professionnelle du candidat permettant d'enrichir l'atelier.
- **Le jury regrette que :**
 - des candidats se cantonnent dans leur zone de confort pour se rassurer au lieu de s'en libérer pour entrer pleinement dans la démarche expérimentale attendue ;
 - certaines séances ne soient pas structurées ;
 - des candidats ne traitent pas l'intégralité du sujet ;
 - des candidats ne fassent que très rarement le lien entre la séance (atelier expérimental et mise en œuvre du service), y compris dans les consignes données à l'élève participant au service ;
 - des candidats n'utilisent pas la matière d'œuvre ainsi que le matériel mis à leur disposition ;
 - des candidats ne respectent pas les règles d'hygiène et de sécurité ;
 - des candidats se montrent trop rigides envers les élèves, créant une ambiance pesante et peu propice aux échanges et aux apprentissages ;
 - des candidats fassent l'impasse sur la synthèse de la séance et ne vérifient pas l'atteinte des objectifs ;
 - des candidats ne proposent aucune contextualisation et aucune mise en situation permettant de professionnaliser la séance ;
 - des candidats ne visent pas les compétences et les savoirs associés en adéquation avec le thème proposé ;
 - la partie argumentation commerciale soit négligée, oubliée ou au contraire trop exploitée ;
 - le temps imparti de la séance ne soit pas toujours calibré ;
 - des candidats se contentent de traduire quelques mots en anglais ;
 - des candidats oublient que l'évaluation en langue anglaise porte sur son niveau de maîtrise et non celui des élèves.
- **Recommandations :**

Il serait bienvenu de :

 - produire une fiche d'intention pédagogique complète et des documents élèves pertinents et structurés ;
 - s'adresser aux élèves dans un langage adapté, en utilisant des termes professionnels et non familiers ;
 - utiliser le matériel (tableau, table dressée...) et la matière d'œuvre à bon escient ;
 - rédiger la fiche d'intention pédagogique et les documents destinés aux élèves en portant une attention toute particulière à l'orthographe des mots et termes professionnels, mais aussi à la grammaire et la syntaxe ;
 - gérer le temps d'épreuve : les candidats doivent respecter le temps imparti, tant dans la période de préparation, que dans les deux heures destinées à l'épreuve face aux élèves ;
 - posséder des connaissances générales et professionnelles élargies dans un but de transmission aux élèves ;
 - s'imprégner du document « Consignes aux candidats » de l'épreuve de leçon, en totalité afin d'être préparé au mieux aux attentes du jury.

Étape 2. Réalisation de la séance : « mise en œuvre du service »

- **Le jury apprécie :**
 - l'approche formatrice des candidats envers leur élève ;

- un contact professionnel et une argumentation commerciale construite envers les clients sans pour autant être trop intrusif ou dans l'exubérance.

- **Le jury regrette que des candidats que :**

- ne maîtrisent pas les bases de la prise de commande ainsi que les techniques de découpe, filetage et de finition en salle ;
- ne maîtrisent pas le service des vins et boissons ;
- négligent ou survolent la commercialisation du menu et des boissons.

- **Recommandations :**

Il est attendu que :

- la tenue professionnelle pour le service reste conforme aux recommandations jointes à la convocation ;
- le sujet soit lu dans son intégralité afin de tenir compte des recommandations liées au service qui y sont mentionnées ;
- le nombre de portions à proposer à la clientèle aux deux tables à servir soit respecté ;
- un esprit professionnel et pédagogue avec l'élève affecté au rang pour le service soit effectif ;
- un temps suffisant soit consacré à la passation de consignes à l'élève ;
- le lien avec le thème abordé lors de la séance d'atelier expérimental et la séance de pratique professionnelle ne soit pas omis ;
- un temps soit pris pour vérifier et rectifier la mise en place assurée par le centre.
- le service des mets et des boissons (vins, eaux minérales et boissons chaudes) soient argumenté commercialement de façon détaillée.

Étape 3 : exposé et entretien avec la commission d'interrogation

- **Le jury apprécie :**

- l'ouverture d'esprit de certains candidats et les échanges constructifs ;
- l'écoute et la réceptivité du candidat lors de l'échange de 20 minutes.

- **Le jury regrette :**

- une analyse réflexive succincte trop souvent centrée sur les points négatifs sans proposition d'améliorations ;
- la narration de l'épreuve au lieu de proposer une auto-analyse de la prestation en faisant ressortir les points positifs et ceux à améliorer.

- **Recommandations :**

Il est souhaitable de proposer un exposé réfléchi et structuré afin d'éviter les aller-retours entre les différents moments de l'épreuve.

Remarques : :

Il est nécessaire de rappeler que la réussite au concours passe par une préparation personnelle aux différentes phases de l'épreuve. Certains candidats ont su tenir compte des recommandations des sessions précédentes tandis que d'autres n'en n'ont pas pris la mesure. Ils doivent intégrer les dimensions techniques, professionnelles et pédagogiques lors de leur prestation et valoriser leurs compétences.

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'éducation.

➔ 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 deux situations proposées.

On attend des candidats des connaissances concernant le système éducatif, son évolution et son actualité mais aussi les principes qui le fondent.

Les deux mises en situation visent à révéler la capacité des candidats à les mettre en perspective afin de dégager une problématique qui soit à la hauteur des enjeux que soulèvent ces mises en situation dont la complexité laisse entrevoir une diversité d'approches possibles.

Au-delà des réponses pragmatiques, les candidats doivent être en mesure d'objectiver les schémas opérationnels et procédures présentes au sein des établissements et les inscrire dans une réflexion systémique.

Cette épreuve est en outre 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 en tant qu'enseignant, au sein de la communauté éducative.

Postuler pour des fonctions de professeur en lycée professionnel hôtellerie restauration option service et commercialisation requiert alors de réelles qualités d'expression et de communication.

• Le jury a apprécié que :

- les fiches individuelles de renseignements relatant l'expérience professionnelle aient été complétées la plupart du temps avec précisions ;
- la majorité des candidats se soit préparée avec sérieux à cette nouvelle épreuve ;
- certains candidats présentent une démarche structurée, appuyée sur des contenus (expériences professionnelles de la restauration, expériences formatives...) et une capacité à construire une problématique à partir des mises en situation proposées et des questions posées ;
- certains candidats soient capables d'analyser la situation et de transposer la lecture du monde professionnel dans leur périmètre d'enseignant ;
- 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 ;
- la réflexion et la qualité de l'écoute de certains candidats permettent un échange constructif avec le jury.

• Le jury regrette que :

- l'identification des valeurs de la République soit fragile pour certains candidats, tout comme la connaissance du système éducatif dans son ensemble ;
- les solutions proposées au regard des mises en situation restent assez éloignées des pratiques professionnelles ;
- certains candidats aient peu de connaissances sur les droits et obligations du fonctionnaire ;
- la vision des candidats sur l'exercice du métier d'enseignant reste trop opérationnelle pour pouvoir situer leur action dans le cadre institutionnel ;
- certains candidats aient préparé l'épreuve mais restent ancrés sur des principes qui n'ont plus de sens dans les attentes actuelles du métier d'enseignant ;
- certains candidats énumèrent les valeurs de la République et les droits et obligations du fonctionnaire sans les mettre en lien avec les situations proposées.

Le jury attend des prestations des candidats qu'elles traduisent une bonne connaissance et une appropriation (compréhension des enjeux et implications) des référentiels de formation de sa discipline.

➔ **Recommandations :**

Le jury rappelle que les professeurs de lycée professionnel hôtellerie restauration, option service et commercialisation, exercent des responsabilités disciplinaires au sein de la communauté éducative avec laquelle ils coopèrent au service de l'accompagnement du parcours des élèves.

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.

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.

Le jury attend des candidats l'utilisation d'un langage professionnel lié au 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.

Exemples de sujets de l'épreuve d'entretien

➔ Mises en situation « enseignement »

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en classe de première Bac Professionnel commercialisation et services en restauration.

Lors d'une séance de technologie professionnelle sur les produits régionaux AOP-AOC d'origines animales, un élève, militant dans une association, vous reproche de promouvoir l'alimentation carnée aux dépens de l'alimentation végétale qui d'après lui est plus saine et respectueuse de l'environnement et de la condition animale. Il refuse de participer au cours.

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en 1^{ère} année CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant.

Au cours d'une séance de travaux pratiques, lors du dressage des couverts, deux élèves se battent et s'insultent en tenant des propos homophobes.

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en seconde baccalauréat professionnel « métiers de l'hôtellerie restauration » en section hôtelière d'un lycée polyvalent en zone sensible dans une grande ville.

Un(e) élève refuse de porter sa tenue professionnelle afin de fréquenter d'autres élèves de l'établissement au prétexte qu'il s'agit d'un uniforme.

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez dans un lycée professionnel.

Courant septembre, en qualité de professeur principal, vous organisez l'élection des délégués de classe. Plusieurs élèves refusent de voter. Selon eux : « cela ne sert à rien » ; s'ils ont un problème, ils savent comment le régler.

➔ Mises en situation « vie scolaire » :

Mise en situation : Situation vie scolaire

Dans le couloir, vous assistez à une altercation entre un groupe de garçons et une jeune fille. Vous entendez des propos très sexistes à l'encontre de cette dernière qui manifeste son désarroi en pleurant.

Mise en situation : Situation vie scolaire

Un de vos élèves de la classe de Terminale Baccalauréat Professionnel commercialisation et services en restauration dont vous êtes le professeur principal poste une vidéo d'un de ses camarades à la piscine municipale sur un réseau social. Il écrit des commentaires désobligeants à son encontre. Des élèves de la classe vous ont relayé cette vidéo.

Mise en situation : Situation vie scolaire

Vous avez organisé avec votre collègue professeur(e) d'histoire-géographie une visite dans un restaurant étoilé d'une grande ville. Cette sortie est prolongée par la visite de monuments historiques de la ville, dont la cathédrale. Trois élèves refusent d'y entrer.

Mise en situation : Situation vie scolaire

Votre collègue de mathématiques vous relate qu'il a constaté lors de sa visite en entreprise d'un élève en Période de Formation en Milieu Professionnel que ce dernier arborait une croix très visible sur sa tenue.