



Session 2016

Rapport de jury  
**Concours général des  
lycées**  
Spécialité :  
Technologies et gestion  
hôtelière



Pierre VILLEMAIN, IA-IPR Président du jury

*Le concours général des lycées et des métiers distingue les meilleurs élèves des lycées d'enseignement général, technologique et professionnel. C'est un concours exigeant qui est un véritable prix d'excellence alliant capacités de réflexion et compétences techniques.*

*Les candidats composent sur des sujets conformes aux programmes officiels, mais dans le cadre d'épreuves plus exigeantes et plus longues que celles du baccalauréat. Le concours se déroule de la façon suivante, pour les disciplines technologiques, deux épreuves disjointes dans le temps ont lieu :*

*- La première épreuve d'admissibilité se déroule dans les différents centres d'examen de chaque académie ;*

*- La deuxième épreuve pratique d'admission est organisée dans un seul établissement scolaire, depuis trois sessions, au lycée hôtelier de La Rochelle.*

*Le jury est composé d'inspecteurs, d'enseignants et de professionnels qualifiés. On trouvera sur le site Eduscol du ministère de l'Éducation nationale, tous les renseignements utiles : <http://eduscol.education.fr/pid23173/concours-general-des-lycees-et-des-metiers.html>*

**I - La première épreuve consiste en une épreuve écrite de 5 heures** qui portent sur un thème de gestion hôtelière. Une partie de ce rapport porte sur la préparation à cette épreuve.

À la session 2016, 117 candidats étaient inscrits au concours général des lycées en spécialité technologies et gestion hôtelières. Le sujet de cette épreuve figure dans ce rapport. Traditionnellement, les dix meilleurs devoirs permettent à leurs auteurs d'être convoqués pour passer l'épreuve pratique qui a eu lieu au lycée hôtelier de La Rochelle.

**II - La deuxième épreuve est une épreuve pratique** qui se déroule sur deux jours. Les candidats arrivent la veille, sont invités à visiter les locaux et à prendre connaissance du contexte dans lequel ils seront interrogés. La deuxième journée et la troisième journée au matin sont consacrées à l'épreuve pratique qui jusqu'à la session 2016 comprenait :

- a. Une sous-épreuve de cuisine
- b. Une sous-épreuve de restaurant
- c. Une sous-épreuve d'hébergement.

Ces sous-épreuves sont plus exigeantes que les épreuves du baccalauréat technologique hôtellerie permettent de distinguer les meilleurs candidats. Ceux-ci ont été en mesure de composer un devoir de gestion hôtelière et qui, conformément à la spécificité du baccalauréat technologique hôtellerie, ont des qualités certaines en cuisine, en techniques de restaurant et en hébergement.

## I – Quelques rappels sur le concours général des lycées, spécialité « technologies et gestion hôtelières »

Le Concours général des Lycées (CGL) s'adresse aux meilleurs élèves de la série technologique hôtellerie, demain Sciences et Technologies de l'hôtellerie et de la Restauration (STHR). C'est le plus prestigieux concours qu'un élève de terminale peut présenter. La remise des prix se fait par le ministre de l'Éducation nationale en Sorbonne, début juillet.

Vous ne pouvez inscrire à ce concours qu'un nombre réduit d'élèves (8% des effectifs de terminale arrondi à l'unité supérieure). Il est très sélectif et se déroule en 2 phases :

- La première phase consiste à réaliser une production écrite de 5 heures sur un thème qui allie économie et la gestion et les technologies hôtelières.
- La deuxième phase porte essentiellement sur les technologies hôtelières, mais concerne seulement les dix meilleurs candidats sélectionnés à partir de leur production écrite.

Présenter des candidats au Concours Général des Lycées nécessite une préparation qui va permettre aux meilleurs candidats de s'exprimer, car les sujets sont d'un niveau et d'une nature peu habituels pour des élèves de baccalauréat technologique hôtelier. Les thèmes abordés nécessitent à la fois des capacités de synthèse, des références précises, actualisées et pertinentes, une aptitude à la rédaction dans un cadre relativement libre, autant d'aptitudes auxquelles il n'est pas courant de faire appel dans une seule et même épreuve.

À travers la lecture de ce document, quelques points de repère ont pu être balisés afin d'identifier les capacités visées par l'épreuve d'admission et, par là, formuler quelques conseils afin d'éviter les pièges dans lesquels certains candidats sont tombés.

## II - Historique des sujets d'admissibilité

Sessions	Thèmes abordés
1995	Les nouvelles technologies dans l'hôtel et le restaurant de demain
1996	Le professionnalisme dans l'hôtellerie - restauration
1997	Avoir un projet en hôtellerie – restauration
1998	La satisfaction de la clientèle en hôtellerie - restauration
1999	Les hommes au cœur de la réussite de l'entreprise en hôtellerie - restauration
2000	L'environnement, une des clés actuelles de la gestion des établissements hôteliers et/ou de restauration
2001	La qualité en hôtellerie – restauration
2002	L'hôtellerie- restauration : des entreprises de main d'œuvre
2003	Les palaces
2004	La restauration collective
2005	La rationalisation en hôtellerie-restauration
2006	L'accueil
2007	La haute gastronomie
2008	La stylisme en hôtellerie-restauration
2009	La gestion à l'international des groupes hôteliers et de restauration
2010	Prix et coûts en restauration

Sessions	Thèmes abordés
2011	Par qui et comment est appréciée la performance d'une entreprise de restauration ?
2012	Nouveaux comportements, nouvelles technologies : quelles réponses en hôtellerie-restauration ?
2013	Le service en restauration : entre tradition et modernité. Comment de nombreux concepts de restauration modifient-ils la nature du service ?
2014	De l'hôtellerie à bas coûts au haut de gamme : des offres sur mesure
2015	La participation du client en hôtellerie-restauration
2016	La cuisine de rue peut-elle devenir en France un mode de restauration alternatif à la restauration traditionnelle ?

Par nature, certains sujets ou le dossier documentaire fourni ne sont plus d'actualité. Aussi, il faut comprendre cet historique en resituant pour chacun sujet, le contexte économique et hôtelier de l'époque.

### III – Définition de l'épreuve écrite

Les sujets du concours général répondent à plusieurs exigences :

- ✓ Fournir au candidat des repères qu'il doit apprécier en fonction de ses connaissances personnelles et professionnelles ; c'est le rôle du dossier documentaire.
- ✓ Permettre au candidat de trouver du sens pour traiter le sujet en indiquant des pistes de réflexion. Il n'est pas question d'enfermer les candidats dans un plan proposé, mais de suggérer des pistes à explorer.
- ✓ Donner la liberté au candidat pour imaginer et structurer sa composition. La capacité fondamentale à construire un développement structuré doit demeurer un élément d'appréciation déterminant de la qualité d'une composition.
- ✓ Limiter les annexes afin de ne pas alourdir le temps de lecture du sujet, de favoriser les apports personnels et limiter ainsi trop de paraphrase dans les copies.

### IV - Le sujet de session 2016

Il se présente sous la forme d'un thème à traiter complété par un ensemble d'extraits de documents présentés dans 2 pages d'annexes. Ces dernières suggèrent des pistes de réflexion sans souci d'exhaustivité. Elles sont volontairement réduites pour permettre aux candidats d'exprimer autant que possible leur expérience et leur culture personnelles. Tel que formulé, le sujet invite le candidat à se questionner plutôt qu'il ne suggère un sens pour les traiter. Il laisse ainsi ouverte toute approche des sujets ce qui permet d'apprécier l'originalité de la réflexion et la pertinence (réalisme et actualité) du propos du candidat.

#### 4.1 Énoncé du sujet

On trouvera l'énoncé complet du sujet de la session 2016 pages suivantes.

# CONCOURS GÉNÉRAL DES LYCÉES

SESSION 2016

## TECHNOLOGIES ET GESTION HÔTELIÈRES

(Classes de terminale série hôtellerie)

### ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ

Durée : 5 heures

#### Sujet

*Alors qu'elle est omniprésente dans de nombreux pays sur tous les continents, la cuisine de rue peut-elle devenir en France un mode de restauration alternatif à la restauration traditionnelle ?*

*À l'aide de vos connaissances, de votre expérience et du dossier documentaire joint, présentez votre réflexion dans un développement structuré.*

#### Dossier documentaire

Document 1 - La cuisine de rue : oui, mais qu'est-ce que c'est au juste ?

Document 2 - La cuisine de rue : mode passagère ou tendance durable ?

Document 3 - La Street Food, un enjeu de société

Document 4 - Street Food : l'invasion des « Food Trucks »

Document 5 - Commerce ambulant (activité non sédentaire)

Document 6 - « Food Trucks » : dur à négocier, le créneau fait saliver



### Document 1 - La cuisine de rue : oui, mais qu'est-ce que c'est au juste ?

[...] Le concept de la cuisine de rue englobe tous les établissements proposant une cuisine sur place... mais surtout à emporter ! Il comprend les Food trucks (ces camions qui se transforment en restos ambulants), mais pas seulement ! Tous les petits commerces qui proposent plats, boissons ou desserts à déguster sur le pouce font partie de cette cuisine dite « nomade » [...]

[http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam\\_cuisine-de-rue\\_1.aspx](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_cuisine-de-rue_1.aspx)

### Document 2 - La cuisine de rue : mode passagère ou tendance durable ?

Bagels à New York, frites à Bruxelles, saucisses à Berlin, soupes à Tokyo : la cuisine de rue – Street Food – a ses traditions dans le monde entier. Elle remonte à l'Antiquité. On vendait de la friture de poisson dans les rues d'Athènes sous Périclès et des galettes dans celles de la Rome impériale. En France, les restaurants ambulants accompagnent les foires du Moyen Âge. Ils sont encore nombreux, même en dehors des périodes de fête, à la veille de la Révolution, mais déclinent par la suite. À la fin du XXe siècle, seuls demeurent quelques vendeurs de marrons chauds en centre-ville et de pizzas en banlieue [...] Le phénomène ne manque pas d'interpeller à la fois la restauration traditionnelle et les chaînes de fast-food. Est-il appelé à durer ? Un grand chef de cuisine parisien a publiquement reconnu que certaines des cantines de rue méritaient d'être qualifiées de gastronomiques. S'il continue d'allier qualité et rentabilité, la Street Food à la française paraît susceptible de continuer à prospérer.

<http://www.kpmg.com/fr/fr/issuesandinsights/decryptages/pages/cuisine-de-rue.aspx>

### Document 3 - La Street Food, un enjeu de société

[...] Forme vivante de la culture populaire et caractéristique essentielle de l'identité locale, la Street Food est l'exact opposé d'une nourriture mondialisée, uniformisée et importée. Dans son essence populaire et sa proximité aux gens, la cuisine de rue crée du lien entre les populations et leur territoire. Elle anime les rues, les quartiers, les villages... elle nourrit les employés des zones périphériques, elle réveille les marchés et génère des moments de partage entre les gens, de la convivialité, de la sociabilité... Véritable lien social, elle représente aussi la possibilité d'une valorisation des produits de terroirs et des patrimoines culinaires. Ce que le fast-food urbain, standardisé et d'inspiration internationale, n'avait pas souvent contribué à promouvoir. Et pourtant, alors qu'elle est reconnue partout dans le monde et souvent en pleine expansion, la Street Food peine à trouver sa place en France.

Entre l'héritage d'une gastronomie formelle et la réticence des politiques, son développement stagne. Les initiatives se heurtent à des freins importants, qui ralentissent les vraies entreprises et profitent aux activités sauvages non maîtrisées. Pour s'assurer d'un développement structuré de la Street Food, respectueux de l'hygiène et des lois, il était urgent d'agir. Car l'enjeu est de taille : la Street Food pourrait représenter, à l'horizon de 2 ans, un potentiel de création de plus de 50 000 emplois en France. Un développement économique et social majeur favorisé par la mutation du marché de la restauration et la progression spectaculaire de la vente à emporter.

Une opportunité commerciale qui pourrait profiter à de nouveaux entrepreneurs individuels, mais aussi élargir et compléter l'activité de commerces alimentaires et de restaurants existants. Une opportunité de service qui pourrait profiter à des millions de mangeurs en quête d'une offre alternative, abordable et proche.

*Association Street Food en mouvement – Le livre blanc de la Street Food – octobre 2012*

### Document 4 - Street Food : l'invasion des « Food Trucks »

[...] Oignons caramélisés, viande hachée maison, pain brioché, « champignons sauvages », foie gras, etc., dans son camion, Kristin Fredericks prépare ses plats à la minute et n'utilise que des ingrédients de choix pour ses burgers. Généralement associés à la malbouffe, ces burgers deviennent soudain haut de gamme. À tel point que les gens se pressent pour y goûter, quitte à patienter parfois... une heure. En 2013, c'est la consécration : le Camion qui fume se voit décerner un Fooding d'honneur par le guide du même nom. Quant aux grands chefs, ils sont de plus en plus nombreux à adouber cette « Street Food » en plein essor. Mais qu'en est-il des prix ? Comptez environ 10 € pour un sandwich et des frites contre 15 € en moyenne dans une brasserie classique. Tout cela grâce au concept du camion et de la vente à emporter. L'itinérance implique en effet la suppression de nombreux coûts, dont le loyer. Certains restaurateurs accusent d'ailleurs le coup et demandent une législation plus stricte pour encadrer cette concurrence qu'ils jugent déloyale. Dans son Livre blanc, l'association Street Food en mouvement, créée notamment par le maître de la cuisine moléculaire Thierry Marx, œuvre également pour établir des lois et des réglementations. À leurs yeux, les Food Trucks sont « une opportunité de développement économique et social, qui doit profiter à tous et, en premier lieu, aux commerces alimentaires et établissements de restauration déjà existants ». [...]

<http://www.telarama.fr/monde/street-food-l-invasion-des-foodtrucks,95729.php>

## Document 5 - Commerce ambulancier (activité non sédentaire)

### Principe

L'activité d'un commerçant ou d'un artisan hors de la commune du domicile ou de l'établissement principal, ou sur la voie publique est réglementée, même s'il s'agit d'une activité saisonnière, et nécessite différentes autorisations. Dans tous les cas, le professionnel doit être soit immatriculé au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS) s'il est commerçant, soit immatriculé au registre des métiers (RM) s'il est artisan, soit déclaré en tant qu'autoentrepreneur.

### En cas d'activité sur la voie publique

Il existe plusieurs types d'autorisations d'installation sur le domaine public (halles, marché, foire, fête, directement dans la rue ou au bord d'une route, etc.) que peuvent demander les commerçants, en fonction du lieu occupé.

Type d'autorisation	Dans quels cas ?	Droit à payer	À qui s'adresser
Demande d'emplacement sur un marché	Halles, marché, foire	Droit de place	Mairie, placier municipal ou organisateur de l'événement
Permis de stationnement	Occupation sans emprise : terrasse ouverte, étalage, stationnement d'une camionnette...	Redevance	Autorité administrative chargée de la police de la circulation : mairie en général ou préfecture, s'il s'agit d'une route nationale, départementale ou certaines artères de la ville
Permission de voirie	Occupation privative avec emprise : terrasse fermée, kiosque fixé au sol...	Redevance	Autorité administrative chargée de la gestion du domaine : mairie, s'il s'agit du domaine public communal

<http://vosdroits.service-public.fr/professionnels-entreprises/F21856.xhtml>

Mise à jour le 02.03.2015 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)

### Document 6 - « Food Trucks » : dur à négocier, le créneau fait saliver

Margot et Tristan Théophile, sont propriétaires du « Seasons », un camion Citroën vintage, qui fonctionne depuis février 2014 dans la ville de Bordeaux, et leur a coûté 35 000 € aménagement compris. Coup de cœur des trophées Business Cup 2014, ils servent une cuisine british (English muffin, bacon, œufs grillés, pommes de terre rôties...) à base de produits frais, locaux et de saison, dans des emballages recyclables et compostables. [...] « Nos recettes dépendent vraiment de l'emplacement, précise sa compagne Margot. Le plus rémunérateur étant l'événementiel, les représentations privées et les manifestations... ».

Leur demande d'autorisation d'installation, déposée au service du domaine de l'occupation publique de Bordeaux, puis examinée devant une commission, a pris un an à aboutir. [...] Depuis le début de l'année 2014, la ville a reçu une cinquantaine de dossiers, pour six autorisations accordées depuis 2013. « Un certain nombre de rêveurs croient qu'ils vont faire fortune sur la place publique avant de trouver leur banquier. C'est plus compliqué, c'est plus difficile », prévient l'adjoint au maire chargé de la vie urbaine et des politiques de proximité. « Pour nous, il s'agit d'une expérimentation avec un certain nombre d'exigences assez contraignantes : nous devons expertiser la qualité du food truck, la nourriture qu'il propose et son impact sur les commerces de bouche alentour... Et le camion doit bien s'intégrer, esthétiquement, dans l'espace public, il doit répondre à des normes de développement durable (en matière de production d'énergie, huile recyclée...). On privilégie l'innovation et les propositions de qualité. » D'ailleurs, souligne l'adjoint, l'occupation du domaine public est temporaire et d'une durée d'un an.

Devant les food trucks, d'autres communes de la Communauté Urbaine de Bordeaux font davantage la fine bouche. Certaines les ont pour l'heure tout simplement bannis du domaine public, seuls ceux situés sur des terrains privés sont autorisés. D'autres définissent des critères précis : le projet doit proposer une offre complémentaire à celle existante ; l'emplacement doit être sécurisé, permettre le passage d'une poussette ou d'un fauteuil roulant ; il ne doit pas se situer dans la zone d'achalandage trop proche des restaurants, soit à 300 m minimum, pour éviter la concurrence directe, mais doit être commercialement rentable. Le but est d'éviter la concurrence déloyale compte tenu des prix bas pratiqués par les camions, vis-à-vis des restaurateurs qui payent des impôts locaux, une redevance, une taxe foncière, une taxe sur les enseignes [...]

Source : <http://rue89bordeaux.com/2014/09/>



## 4.2 Indications sur le sujet de la session 2016

a. Rappel du sujet :

« Alors qu'elle est omniprésente dans de nombreux pays sur tous les continents, la cuisine de rue peut-elle devenir en France un mode de restauration alternatif à la restauration traditionnelle ? »

b. Indications

Cette question est accompagnée d'un nombre réduit d'extraits de documents qui suggèrent quelques éléments de réflexion :

- cerner le périmètre de ce mode de restauration en identifiant ses principales caractéristiques et les discuter ;
- cerner la dimension temporelle de cette tendance (mode passagère, tendance durable) ;
- prendre en compte la dimension sociologique (lien entre la population et son territoire) de la cuisine de rue ;
- discuter son impact économique (sur l'activité et l'emploi) ;
- identifier les questions juridiques d'actualité liées à cette tendance (réglementation du commerce ambulancier, concurrence déloyale) ;
- comparer les performances commerciales (cible, service, image, qualité, hygiène, image subie de « baraque à frites », positionnement prix) et d'exploitation avec la restauration traditionnelle (coûts d'exploitation réduits, marges) et les apprécier.

## V – Conseils méthodologiques

### 5.1 – Conseils pour cette épreuve

- Rédiger une introduction justifiant le plan par une problématique et une conclusion prenant position à propos du thème proposé.
- Respecter le plan annoncé
- Rédiger dans un français de bonne qualité et alerte quant à son style.
- Proposer des apports personnels provenant d'expériences professionnelles vécues ou de lectures personnelles.
- Mettre en valeur une culture liée aux technologies et gestion hôtelières qui montre la capacité du candidat à aller au-delà des informations strictement contenues dans le sujet.
- Analyser et prendre du recul en montrant une bonne compréhension globale du sujet.
- Présenter un plan original et attrayant.

En général, la formulation du sujet ne propose aucune suggestion de plan, ce qui est un choix délibéré, permettant de valoriser l'aptitude des candidats à effectuer ce travail de construction. Ce dernier doit permettre d'éviter le hors sujet ou de proposer des plans rapportés ou passe-partout.

### 5.2 – Pièges à éviter

- Éviter de présenter plus ou moins successivement les documents fournis sans véritable plan. Il s'agit d'éviter la paraphrase et de recopier des éléments fournis dans les annexes.
- Ne pas structurer son propos et/ou se contenter de lister des idées ou encore se contenter de faire une simple synthèse des idées et informations proposées dans les documents n'apporte pas de réflexion : il faut structurer son propos et construire un raisonnement autour des idées des qui figurent dans les documents sans les recopier.
- Ne pas faire de plan : donne un manque de cohérence au devoir. Il faut présenter un plan logique, équilibré, construit en deux ou trois parties et le respecter.
- Mener une « discussion de café du commerce » : discussion sans analyse réelle, ou l'on ressasse les thèmes habituels, les idées du moment ... Il est donc conseillé d'éviter les banalités, clichés et truismes, en particulier dans l'introduction et la conclusion.
- Ne pas se relire : en fin de devoir, il est nécessaire de se relire et d'apporter une attention soutenue à l'orthographe et au style.

L'épreuve d'admissibilité du concours général des lycées, spécialité « Technologies et gestion hôtelières » est une épreuve écrite de haut niveau. Elle nécessite que l'équipe pédagogique de la classe de terminale accompagne les meilleurs élèves afin de leur donner la chance d'être qualifiés pour l'épreuve pratique.

=====