



Concours externe du Capet et Cafep-Capet

Section hôtellerie et restauration Option service et accueil en hôtellerie-restauration Option production et ingénierie culinaires

Session 2014 exceptionnelle

Note de commentaires sur les épreuves d'admission

Cette note de commentaires concerne la session 2014 exceptionnelle dont les épreuves d'admissibilité se sont déroulées au mois de juin 2013 et les épreuves d'admission auront lieu au mois de juin 2014. Les épreuves ont été définies dans l'arrêté du 28 décembre 2009 modifié fixant les sections et les modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement technique.

1° Leçon portant sur les programmes des lycées et des classes post-baccalauréat

Durée : 6 heures

- Conception des séquences pédagogiques : deux heures,
- Réalisation avec ou sans commis en présence du jury : trois heures trente minutes,
- Exposé devant le jury : dix minutes ; entretien : vingt minutes.

Coefficient 3.

Vous trouverez un sujet zéro pour chacune des deux options du concours : service et accueil en hôtellerie-restauration ; production et ingénierie culinaires. Les sujets zéro sont donnés à titre indicatif afin d'illustrer les attentes du jury conformément aux instructions officielles sans pour autant constituer une norme.

Remarques communes aux deux options :

Pour les deux options, le sujet précise explicitement le thème qui servira de fil conducteur à toute la séquence pédagogique ainsi que le niveau auquel celle-ci devra être traitée (classe de seconde, première ou terminale technologiques ; BTS hôtellerie-restauration option A ou B, BTS Responsable d'hébergement).

Le candidat prépare sa séquence dans l'espace (laboratoire, cuisine, salle) dans lequel se déroulera ensuite la leçon avec les matériels et matières mis à disposition.

Le sujet précise si le candidat dispose ou non d'un commis pour l'aider à réaliser ses préparations. Le commis est placé sous la responsabilité du candidat.

Il n'est pas prévu d'élèves lors de la réalisation de la leçon.

Seront notamment évalués : la gestion du temps, la cohérence de l'organisation de la séquence, les choix didactiques, la pertinence dans le traitement du thème ainsi que les compétences techniques relevant des situations proposées.

Au cours des deux heures de préparation, le candidat peut consulter tous les documents dont il s'est muni dans la perspective de l'épreuve (y compris des ouvrages de références et des manuels scolaires). Il peut

aussi utiliser son propre équipement informatique, à l'exclusion de toute fonction de communication, dès lors que celui-ci dispose d'une alimentation électrique autonome.

La connexion au réseau Internet ou à tout autre réseau étendu (WAN) ou local (LAN), par tout procédé, est strictement interdite et sera considérée comme une tentative de fraude. Enfin aucune impression ne pourra être réalisée.

La disponibilité d'un matériel de vidéo-projection est assurée par un matériel de l'établissement où se déroule le concours, mais pas sa compatibilité avec l'équipement personnel du candidat. Celui-ci pourra se munir d'un support de stockage mobile (type clé USB) afin de faire le transfert de documents utiles vers le matériel de l'établissement sous sa propre responsabilité.

Option service et accueil en hôtellerie et restauration

Dans cette option, le sujet propose des situations de service en restaurant et de service en hébergement qui sont imposées mais dont l'ordre de réalisation est laissé au choix du candidat.

Option production et ingénierie culinaires

Dans cette option, le sujet précise un thème qui nécessite la production de tout ou partie d'un menu pour lequel un certain nombre de techniques est imposé, et qui précise explicitement les savoirs scientifiques à valoriser.

2° Épreuve sur dossier comportant deux parties

14 points sont attribués à la première partie et 6 points à la seconde (durée de la préparation : une heure trente minutes ; durée totale de l'épreuve : une heure ; coefficient 3).

Le dossier du candidat est une création personnelle. Celle-ci est réalisée à partir d'une situation problème et de son traitement en rapport avec l'option du concours qu'il a observée ou vécue au sein d'une organisation (collectivité ou entreprise) qui relève du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Le dossier comporte des descriptions et des analyses de cette situation ainsi que toutes informations de contexte, données, supports, illustrations permettant d'en rendre compte.

Le dossier ne comporte pas d'exploitation pédagogique.

À partir du dossier du candidat, le jury propose un sujet qui fixe le thème et le niveau de classe dans lesquels le candidat doit situer son exploitation didactique. L'extrait de programme ou de référentiel correspondant peut être fourni au candidat avec le sujet. La nature de l'exploitation attendue est précisée dans le sujet. Elle traite de la transposition didactique de la situation organisationnelle issue du dossier : analyses, conditions, portées et limites et peut consister à produire une ressource pédagogique ou un support d'évaluation.

Pour cette épreuve, la seule ressource autorisée pour le candidat est le dossier imprimé qu'il a transmis au jury, sans aucun ajout d'aucune sorte le jour de l'épreuve. L'utilisation d'un équipement numérique n'est pas autorisée, ni au cours de la préparation ni au cours de l'entretien.

Première partie : soutenance du dossier et entretien (14 points)

- Exposé du candidat : 20 minutes ;
- Entretien : 20 minutes.

Deuxième partie : Agir en fonctionnaire de l'Etat de façon éthique et responsable (6 points)

- Exposé : 10 minutes ;
- Entretien : 10 minutes.

Le candidat répond pendant dix minutes à une question, à partir d'un document qui lui a été remis au début de l'épreuve et pour laquelle il a préparé les éléments de réponse durant le temps de préparation de l'épreuve. La question et le document portent sur les thématiques regroupées autour des connaissances, des capacités et des attitudes définies, pour la compétence désignée ci-dessus (cf [arrêté du 12 mai 2010](#)).