

---

**CERTIFICAT D'APTITUDE AU PROFESSORAT  
DE L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE (CAPET)**

**Concours interne  
Concours d'accès à l'échelle de rémunération  
des professeurs certifiés de l'enseignement technique (CAER-CAPET)**

**Section Hôtellerie – Restauration**

**Option : Production et ingénierie culinaires**

**Rapport de jury - session 2011**

Rapport de jury présenté par  
Christian PETITCOLAS, IGEN, président de jury  
Pierre VILLEMAIN, IA-IPR, vice-président.

« Les rapports des jurys des concours sont établis  
sous la responsabilité des présidents de jury »

**Rapport de jury**  
**CAPET Section Hôtellerie-Restauration**  
**Concours Interne, CAER-CAPET**  
**Option : production et ingénierie culinaires**

**SOMMAIRE**

<b>Première partie – Le CAPET interne CAER-CAPET Section hôtellerie restauration</b>	<b>3</b>
1.1. Programme de référence du CAPET interne (CAER-CAPET) Hôtellerie Restauration	3
1.1.1. Compétences attendues des candidats	
1.1.2. Programmes de référence	
1.1.2.1. Programme commun aux deux options du concours	
1.1.2.2. Programmes spécifiques à chacune des options	
1.1.2.2.1. Option production et ingénierie culinaires	
1.1.2.2.2. Option service et accueil en hôtellerie restauration	
1.2. La session 2011 du CAPET interne – CAER CAPET en hôtellerie restauration	6
1.2.1. Évolution du nombre de postes mis aux concours	
1.2.2. Données statistiques en perspective	
1.2.3. Résultats de la session 2011	
<b>Deuxième partie – Résultats de la session 2011 du CAPET interne CAER-CAPET - Section hôtellerie restauration</b>	<b>8</b>
2.1. Définition des épreuves	
2.1.1. Épreuve écrite d'admissibilité : épreuve scientifique et technique	8
2.1.2. Épreuve d'admission : leçon consistant en l'exploitation pédagogique d'un thème	
2.2. Les épreuves de la session 2011	9
<b>Annexes : sujets des épreuves</b>	<b>15</b>
Annexe A – Sujet 2011 de l'épreuve scientifique et technique.	16
Annexe B – Deux sujets de leçon consistant en l'exploitation pédagogique d'un thème.	30

# **Première partie – Le CAPET interne CAER-CAPET**

## **Section hôtellerie restauration**

Le Certificat d'Aptitude au Professorat de l'Enseignement Technique (CAPET) section hôtellerie-restauration comporte deux options :

- l'option production et ingénierie culinaire
- l'option service et accueil en hôtellerie restauration

Les programmes des épreuves sont, sauf mention contraire, ceux indiqués aux articles 7 et 13 de l'arrêté du 28 décembre 2009 modifié fixant les sections et les modalités d'organisation des concours du Capet, auquel les candidats sont invités à se reporter.

Le bulletin officiel spécial n°1 du 27 janvier 2011, a publié la note de service n° 2010-257 du 31-12-2010 qui précise le programme de référence sur lequel le concours prend appui. Le programme est reproduit ci-dessous.

### **1.1 Programme de référence du CAPET interne (CAER-CAPET) Hôtellerie Restauration**

#### **1.1.1 Compétences attendues des candidats**

- Analyser l'organisation, le système d'information et le fonctionnement des entreprises en hôtellerie et en restauration en mobilisant des connaissances économiques, juridiques, touristiques de gestion et de management des organisations.

- Observer et élaborer des mises en situations spécifiques à chaque option et mettre en œuvre des techniques professionnelles :

- a) pour concevoir, organiser, réaliser, contrôler et commercialiser des productions dans les différentes situations professionnelles existantes, dans un contexte français ou étranger ;
- b) pour formaliser et mettre en œuvre la démarche de qualité sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, environnementale et marchande ;
- c) pour développer des capacités rédactionnelles et relationnelles en français et en anglais.

- Maîtriser des « compétences professionnelles des maîtres » pour former aux diplômés en hôtellerie-restauration de la voie technologique.

#### **1.1.2. Programmes de référence**

Les programmes de référence sont, dans l'option choisie, ceux des enseignements technologiques et professionnels, ainsi que d'économie générale, d'économie d'entreprise, de gestion et de droit des diplômés préparés dans la voie technologique des lycées et conduisant aux métiers de l'hôtellerie-restauration ou du tourisme.

Le programme des épreuves d'admissibilité et d'admission comporte des éléments communs aux deux options du concours et des éléments spécifiques à chacune d'entre elles.

##### **1.1.2.1. Programme commun aux deux options du concours**

- Économie, droit, gestion et management des entreprises d'hôtellerie et de restauration.
- Anglais, langue vivante étrangère professionnelle.
- Sciences expérimentales dans les domaines de l'alimentation, de la nutrition, de l'hygiène.
- Alimentation : des aliments aux phénomènes physico-chimiques liés à leurs transformations, etc.

- Nutrition : prévention-santé-environnement, perception sensorielle, équilibre nutritionnel des aliments, équilibre alimentaire, etc.
- Hygiène appliquée aux aliments : microbiologie, parasitose et toxicologie alimentaires, prévention et qualité, etc.
- Hygiène et sécurité appliquées à l'environnement professionnel : fluides, équipements et aménagements des locaux, gestes de premiers secours

### **1.1.2.2. Programmes spécifiques à chacune des options**

#### **1.1.2.2.1 Option production et ingénierie culinaires**

- Cultures culinaires françaises et étrangères.
- Concepts français et internationaux de production culinaire (restauration commerciale dans toutes ses formes, restauration collective dans toutes ses formes, etc.).
- Arts, développement durable et démarche de qualité appliqués à la cuisine.
- Technologie et environnement professionnel en cuisine : guides de bonnes pratiques, réglementation, produits, matériels, personnel de production, système de traitement des informations, liens avec les autres services.
- Ingénierie culinaire.
- Techniques culinaires.
- Technologies de l'information et de la communication appliquées à la cuisine.
- Didactique et pédagogie des enseignements culinaires préparant aux diplômes en hôtellerie-restauration de la voie technologique.

#### **1.1.2.2.2 Option service et accueil en hôtellerie restauration**

- Approche interculturelle des clientèles françaises et étrangères. Principe de servuction.
- Concepts français et internationaux de restauration et d'hébergement (restauration commerciale dans toutes ses formes, restauration collective dans toutes ses formes, organisation de réceptions, bar, toutes formes d'hébergement en hôtellerie et para-hôtellerie médicalisée ou non).
- Arts, développement durable et démarche de qualité appliqués aux services en restauration et en hébergement.
- Technologie et environnement professionnel :
  - des services en toutes formes de restauration : guides de bonnes pratiques, réglementation, service et commercialisation des mets et boissons, sommellerie, locaux et matériels de restaurant et de bar, personnel de service, système de traitement des informations, liens avec les autres services.
  - des services en hébergement : guides de bonnes pratiques, réglementation, gestion des étages, accueil et réception, locaux et matériels des étages, locaux et matériels de réception, personnel des étages, de réception et du hall, système de traitement des informations, liens avec les autres services.
- Ingénierie en restauration et en hébergement.
- Techniques de service dans toute forme de restauration et dans toutes formes d'hébergement hôtelier ou para hôtelier.
- Technologies de l'information et de la communication appliquées au service en restauration et en hébergement.
- Didactique et pédagogie des enseignements en service en restauration et en hébergement préparant aux diplômes de la voie technologique.

## 1.2 La session 2011 du CAPET interne – CAER CAPET en hôtellerie restauration

Les concours internes du CAPET et du CAER CAPET ont été ouverts à la session 2011 après sept années d'interruption.

Seule l'option production et ingénierie culinaires a été ouverte à la session 2011.

### 1.2.1. Évolution du nombre de postes mis aux concours :

CAPET interne Hôtellerie restauration	Production et ingénierie culinaires						
	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2011
Concours interne	6	5	5	2	2	2	3
Échelle de rémunération	9	6	4	3	5	5	1

### 1.2.2 Données statistiques en perspective

Pour le concours du CAPET interne, option production et ingénierie culinaires, les effectifs concernés et les résultats correspondants se répartissent ainsi :

CAPET interne Hôtellerie restauration	Production et ingénierie culinaires						
	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2011
Nombre d'inscrits	37	37	44	35	34	33	<b>49</b>
Nombre de présents	30	28	39	33	30	30	<b>29</b>
Nombre d'admissibles	19	17	16	13	5	7	<b>9</b>
Nombre d'admis	6	2	5	2	2	2	<b>3</b>

De même pour le concours d'accès à l'échelle de rémunération :

CAER -CAPET Hôtellerie restauration	Production et ingénierie culinaires						
	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2011
Nombre d'inscrits	16	15	14	14	14	13	<b>10</b>
Nombre de présents	16	13	13	14	13	13	<b>6</b>
Nombre d'admissibles	13	10	7	5	6	8	<b>3</b>
Nombre d'admis	9	6	4	3	3	3	<b>1</b>

On constate une augmentation de près de 50 % des inscrits au concours interne à la session 2011 par rapport à la dernière année de référence qui est 2003 ce qui n'est pas le cas au niveau du CAER.

Les candidats s'inscrivent sans que le nombre de postes aux concours ne soit connu ce qui pourrait expliquer l'évaporation entre le nombre d'inscrits et le nombre de candidats présents à l'épreuve d'admissibilité.

### 1.2.3 Résultats de la session 2011

Les résultats pour chaque concours sont les suivants :

Concours	Nombre de candidats inscrits	Présents aux épreuves d'admissibilité	Nombre de candidats admissibles	Admissibles en % des présents	Admis en % des présents
Interne	49	29	9	31%	10,34%
CAER	10	6	3	50%	16,67 %

Dans l'option « Production et ingénierie culinaires » du CAPET interne, il faut noter une augmentation du nombre d'inscrits.

CAPET interne	1999	2000	2001	2002	2003	<b>2011</b>
Nombre de postes	5	5	2	2	2	<b>3</b>
Nombre d'inscrits	37	44	35	34	33	<b>49</b>
Nombre de présents	28	39	33	30	30	<b>29</b>
Nombre d'admissibles	17	16	13	5	7	<b>9</b>
Nombre d'admis	5	5	2	2	2	<b>3</b>

Au niveau du CAER-CAPET, le nombre d'inscrits baisse :

CAER	1999	2000	2001	2002	2003	<b>2011</b>
Nombre de postes	6	6	3	5	5	<b>1</b>
Nombre d'inscrits	14	14	14	14	13	<b>10</b>
Nombre de présents	14	14	14	13	13	<b>6</b>
Nombre d'admissibles	10	10	5	6	8	<b>3</b>
Nombre d'admis	2	2	3	3	3	<b>1</b>

Après 7 ans d'interruption, le CAPET interne – CAER-CAPET a trouvé sans difficulté son public. Avec 29 candidats présents à l'épreuve écrite pour 3 postes au niveau du concours interne du CAPET et 6 candidats présents à la même épreuve pour un poste au niveau du CAER-CAPET, le jury n'a pas rencontré de difficultés pour convoquer 3 candidats par postes au niveau de l'épreuve d'admission.

## **Deuxième partie – Résultats de la session 2011 du CAPET interne CAER- CAPET - Section hôtellerie restauration**

### **2.1. Définition des épreuves**

L'arrêté du 7 juillet 2000 a modifié les dispositions relatives aux différents CAPET interne Hôtellerie-Restauration. Les candidats présentent une épreuve d'admissibilité et une épreuve d'admission.

Pour toutes les épreuves, la note zéro est éliminatoire.

Les programmes de référence sont, dans l'option choisie, ceux des enseignements technologiques et professionnels ainsi que d'économie générale, d'économie d'entreprise, de gestion et de droit des diplômes préparés dans les lycées et conduisant aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

#### **2.1.1. Épreuve écrite d'admissibilité : épreuve scientifique et technique dans l'option choisie**

- Durée de l'épreuve : 4 heures.
- Coefficient : 2.

L'épreuve permet de tester la valeur professionnelle du candidat, d'apprécier ses qualités intellectuelles à travers la clarté et la rigueur du travail présenté. Elle a aussi pour objectif de vérifier l'étendue et l'actualisation de ses connaissances dans les domaines concernés.

Les questions relèvent obligatoirement du champ technologique de la spécialité et, d'autre part, du champ de l'économie, de l'organisation et de la gestion de l'entreprise hôtelière.

#### **⚠ Attention**

En application de l'arrêté du 27 avril 2011 modifiant les modalités d'organisation des concours internes donnant accès à certains corps de personnels enseignants du second degré et d'éducation relevant du ministère chargé de l'éducation nationale, cette épreuve est remplacée à partir de la session 2012, par l'**épreuve de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle**.

Les candidats sont vivement encouragés à se référer au lien internet suivant :

<http://www.guide-concours-enseignants-college-lycee.education.gouv.fr/cid51353/capet-interne-section-hotellerie-restauration.html>

afin d'obtenir toutes les informations nécessaires à cette nouvelle épreuve qui consiste à réaliser un dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle.

La nouvelle épreuve sera dotée d'un coefficient 1.

#### **2.1.2. Épreuve d'admission : leçon consistant en l'exploitation pédagogique d'un thème dans l'option choisie.**

- Durée de l'épreuve : 3 heures réparties de la façon suivante :
  - Une heure pour la phase de conception et d'organisation sous forme écrite
  - Une heure et trente minutes pour la phase de réalisation
  - Trente minutes pour la phase d'entretien.
- Nature de l'épreuve : épreuve pratique.

L'épreuve comprend la réalisation d'un thème pédagogique pratique et un entretien avec le jury. L'épreuve doit permettre de tester la valeur pédagogique du candidat et son savoir professionnel dans son aptitude à mobiliser, à intégrer, à présenter et à transmettre ses connaissances. Dans l'option choisie, elle comprend une phase de conception et d'organisation puis une phase de réalisation d'une démonstration pratique mettant en œuvre des savoirs et des savoir-faire techniques et professionnels.

Le jury évalue l'aptitude du candidat à préparer des séquences de technologie appliquée ou de travaux pratiques, à les organiser, à les conduire avec méthode tout en ne se limitant pas à la seule dimension technique, mais en intégrant des composantes telles que les normes d'hygiène et de sécurité, la commercialisation, la communication, l'utilisation des technologies nouvelles et, pour l'option service et accueil en hôtellerie et restauration, l'utilisation de la langue choisie dans un contexte professionnel.

L'épreuve se termine par un entretien pédagogique qui peut donner lieu à un élargissement permettant au jury de prendre en compte l'expérience professionnelle du candidat.

#### **⚠ Attention**

À partir de la session 2012, lors de l'entretien, dix minutes maximum pourront être réservées à un échange sur le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle établi pour l'épreuve d'admissibilité, qui reste, à cet effet, à la disposition du jury.

Les programmes de référence sont, dans l'option choisie, ceux des enseignements technologiques et professionnels ainsi que d'économie générale, d'économie d'entreprise, de gestion et de droit des diplômés préparés dans les lycées et conduisant aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

## **2.2. Les épreuves de la session 2011**

### **2.2.1. Épreuve écrite d'admissibilité : épreuve scientifique et technique dans l'option choisie**

Le sujet de l'épreuve est fourni en annexe A.

Cette épreuve réunit divers domaines de connaissances : cuisine, restauration, économie, mercatique et gestion hôtelière. Cette pluridisciplinarité reflète la polyvalence de culture et de compétences qu'un professeur de techniques de production doit posséder afin d'exercer sa profession.

L'épreuve comporte un seul sujet avec deux parties à traiter :

- la première est axée sur l'économie d'entreprise, la gestion du personnel et la mercatique
- la seconde est axée sur la production et l'ingénierie culinaires

#### **2.2.1.1. Analyse du sujet :**

Le thème général du sujet concernait le changement d'un style de restauration par un nouveau concept à tendance gastronomique (Finger-food, Slow-food, Fooding...) intégrant des analyses, calculs et construction d'une nouvelle carte.

Le sujet permettait :

- de faire appel aux connaissances techniques, professionnelles, économiques, mercatiques, ainsi qu'aux capacités de gestionnaire du candidat ;
- d'évaluer les aptitudes du candidat en matière de compréhension, réflexion, argumentation et rédaction.

Les critères d'évaluation portaient sur :

- la capacité d'analyse globale du sujet,

- la compréhension des questions (prise en compte des éléments fournis ...),
- la clarté de la rédaction, de la synthèse et de la présentation des réponses,
- l'exactitude, la précision et la prise en compte de l'ensemble des paramètres permettant des réponses complètes.

Le sujet comportait deux dossiers à traiter :

#### **Premier dossier**

Dans le cadre de la création d'une nouvelle offre, ce premier dossier s'articulait autour de 3 parties :

- une analyse de l'exploitation passée ;
- une réflexion mercatique sur la notion de concept de restauration et d'adaptation à la nouvelle proposition ;
- une analyse de la rentabilité prévisionnelle.

#### **Deuxième dossier**

Dans le cas d'un hôtel restaurant, en tant que chef de cuisine, il était demandé de concevoir une nouvelle carte d'un concept de restauration rapide à tendance gastronomique à intégrer dans la structure existante en traitant trois parties.

**Première partie :** La conception d'une nouvelle carte composée de 9 propositions chaudes et froides en indiquant les appellations, les descriptifs techniques et les modalités de dressages. Ce travail devait être réalisé en complétant l'annexe C du sujet.

**Deuxième partie :** Dans cette question, les candidats devaient concevoir une fiche technique à partir d'une de leurs propositions de la carte, tout en proposant le tracé complet et professionnel du document. Ensuite, les candidats devaient justifier les différents items composant leur fiche technique.

**Troisième partie :** Le candidat devait compléter une fiche de poste déterminant les tâches essentielles d'un chef de cuisine pour ce style d'entreprise. La fiche était fournie en annexe D du sujet.

### **2.2.1.2. Résultats des candidats**

#### **Concours interne – CAER CAPET Hôtellerie-Restauration Session 2011 – Épreuve d'admissibilité**

Production et ingénierie culinaires	CAPET	CAER
Moyenne des notes	6,72	7,54
Écart-type	2,77	3,27
Répartition des notes		
< 6	10	2
>= 6 et < 10	16	1
>= 10 et < 11	2	2
>= 11 et < 12	-	1
>= 12 et < 13	1	-

### 2.2.1.3. Commentaires sur les prestations des candidats

#### A – Remarques générales

Pour les deux concours (CAPET interne et CAER-CAPET), le jury fait les constats suivants :

- la distribution des notes obtenues par les candidats est très ouverte (écart-type important) ;
- les candidats ont rencontré globalement certaines difficultés à traiter correctement la globalité du sujet proposé à la session 2011 ;
- les candidats ont souvent manqué de capacité d'analyse ce qui s'est traduit par des difficultés à rédiger des réponses claires et précises ;
- les conseils habituels sur les qualités rédactionnelles à mettre en œuvre dans un concours de recrutement d'enseignants doivent encore être rappelés : orthographe, structure des réponses, syntaxe doivent être correctes et il convient d'éviter d'utiliser des abréviations sans les avoir préalablement définies.
- certains candidats manquent manifestement de connaissances et/ou de préparation sérieuse à cette épreuve exigeante ;
- certains candidats ont des difficultés de connaissances soit dans le domaine de l'option choisie (production et ingénierie culinaires) soit en gestion ou en mercatique.

Néanmoins, le jury n'a pas eu de difficultés pour recruter 9 candidats admissibles au niveau du CAPET interne et 3 candidats admissibles au niveau du CAER-CAPET. Le vivier de candidats susceptibles d'être admissibles aurait même permis de convoquer plus de candidats à l'épreuve d'admissibilité.

#### B – Remarques sur le premier dossier

Globalement, ce dossier n'a pas été le mieux réussi par les candidats qui obtiennent une moyenne de 5/20.

**Première partie :** Elle portait sur les notions de base de l'analyse d'exploitation (coût matières, indicateurs commerciaux, tableau de gestion). Il n'était demandé aucun commentaire.

Les candidats ont rarement été capables de calculer correctement le coût matière (3 copies sur 35). Rares sont ceux qui ont retranché le coût matières des offerts et des repas du personnel, alors même que les questions 1.2 et 1.3 pouvaient alerter les candidats sur la nécessaire prise en compte de ces éléments dans le calcul. Quant au calcul du ratio matière, il a souvent été calculé sur la production globale et non sur le chiffre d'affaires.

Les indicateurs commerciaux ont davantage été maîtrisés. Il persiste néanmoins une incompréhension quant aux notions de taux de captage et de taux d'occupation.

Les candidats ont, dans l'ensemble, essayé de remplir le tableau de gestion, mais ils ne maîtrisent pas :

- le calcul des frais généraux, dans lesquels ils intègrent les dotations aux amortissements, et oublient de retraiter les redevances de crédit bail
- le calcul des coûts d'occupation, dans lesquels ils ne tiennent souvent compte que des charges financières (y compris les commissions sur moyen de paiement).

**Deuxième partie :** L'analyse mercatique a été traitée par la quasi-totalité des candidats. Le texte en annexe a été compris, mais il n'a pas été exploité dans le cadre du *Clos de la Pinède*. Les candidats possèdent des connaissances mercatiques

qu'ils ont du mal à contextualiser. Ainsi, la notion de distribution n'est pas comprise et souvent confondue avec la communication.

**Troisième partie :** Elle portait sur le seuil de rentabilité et n'a été traitée que par un quart des candidats.

### **C - Remarques sur le deuxième dossier :**

**Première partie :** beaucoup de candidats ont complété le tableau. Cependant, le jury note un manque d'inventivité, de créativité et de connaissances sur les dernières tendances culinaires et gastronomiques. Quelques candidats ont du mal à transposer leur connaissance classique vers les tendances actuelles du marché de la restauration moderne et gastronomique. Les créations culinaires proposées ignorent « les cuissons modernes », les nouveaux matériels (poêles antiadhésives, wok, siphon, plancha...), les nouveaux ingrédients et les dernières tendances de dressage et se limitent le plus souvent à des connaissances trop classiques. (Riz pilaf, Quiche, Œuf mollet florentine, Couloubiac, Goujonnette...)

Certains candidats utilisent un vocabulaire technique et professionnel très pauvre et pas suffisamment précis.

**Deuxième partie :** Le jury s'étonne que la partie « confection de la fiche technique » ne soit pas correctement traitée par une majorité de candidats. La fiche technique est un document de base, indispensable dans notre métier et il n'est pas concevable qu'un futur professeur ne maîtrise pas sa conception.

Cette partie a été rendue blanche par un tiers des candidats, certains n'ont proposé qu'un tracé ou qu'un simple bon d'économat. La mercuriale fournie en annexe n'a pas été utilisée de façon optimale ou a été carrément ignorée.

Il est à noter également que seulement un quart des candidats ont justifié les différentes parties du document conçu.

**Troisième partie :** La troisième partie était plus simple puisqu'il suffisait de compléter une fiche de poste proposée en annexe D. Cependant certains candidats ont rendu le tableau non complété. De nombreux oublis ont eu lieu notamment sur les relations clients / fournisseurs, la gestion des matières premières, le recrutement des futurs cuisiniers. L'utilisation de verbe à l'infinitif pour préciser les activités et les savoir-faire requis est recommandée dans ce type d'exercice.

### **2.2.2. Épreuve d'admission : leçon consistant en l'exploitation pédagogique d'un thème dans l'option choisie.**

Voir définition de l'épreuve au point 2.1.2 page 7.

Deux sujets sont fournis en annexe B.

#### **2.2.1.1. Analyse du déroulement de l'épreuve**

##### A - Description de l'épreuve

Le candidat doit organiser et conduire soit des phases d'une séance de travaux pratiques, soit une séance de technologie appliquée pour un niveau de classe donné : baccalauréat technologique hôtellerie ou BTS hôtellerie restauration.

*- Préparation écrite (1 heure)*

Le candidat après avoir pris connaissance du sujet, doit opérer un choix raisonné des méthodes et des outils à mettre en oeuvre. Deux élèves sont mis à sa disposition comme commis. Le candidat peut leur donner des consignes de mise en place durant sa préparation écrite. Au cours de celle-ci, il devra rédiger ses documents pédagogiques.

*- Conduite de la séance (1 heure 30)*

Le candidat développe pour des élèves le ou les thèmes proposés dans le sujet. Il doit notamment :

- présenter la séance à ses élèves ;
- réaliser les techniques imposées ;
- mener un test organoleptique ;
- effectuer une évaluation ;
- mener la synthèse de la séance.

*- Entretien avec le jury (30 minutes)*

À partir des techniques et des thèmes étudiés, le jury apprécie les connaissances du candidat. Cet entretien peut donner lieu à un élargissement permettant de prendre en compte l'expérience professionnelle du candidat et sa connaissance de l'environnement technique et économique de l'hôtellerie restauration.

**B – Informations complémentaires**

Le candidat dispose :

- d'un poste de travail complet ;
- du matériel didactique usuel ;
- de la possibilité de quelques photocopies.

Le jury est composé de deux professeurs certifiés de techniques culinaires et d'un professeur d'économie et gestion enseignant en lycée hôtelier ou d'un inspecteur d'académie – inspecteur pédagogique régional.

**2.2.1.2. Résultats des candidats**

**Concours interne – CAER CAPET Hôtellerie-Restauration  
Session 2011 – Épreuve d'admission**

Option : Production et ingénierie culinaires	CAPET	CAER
Nombre de présents	8	3
Moyenne des notes	8,88	9.42
Écart-type	3,14	4.01
Répartition des notes		
0 < <= 5	1	1
5 < <= 10	4	1
10 < <= 15	3	1
15 < <= 20	-	-

Le jury relève un large étalement des notes autour de la moyenne qui traduit l'hétérogénéité des performances des candidats admissibles.

### 2.2.1.3. Commentaires sur les prestations des candidats

L'épreuve d'une durée de trois heures doit permettre au candidat de mettre en valeur ses qualités techniques et pédagogiques. Pendant l'épreuve le candidat développe son savoir-faire technique, professionnel et pédagogique à travers différentes phases, en fonction du sujet et à savoir :

- préparations préliminaires,
- cuissons,
- appareils, fonds et sauces,
- pâtisserie.

Aucune phase imposée par le sujet ne doit être occultée. Au cours de l'épreuve, un test organoleptique est conduit sur une préparation. Compte tenu des observations des membres du jury des années précédentes, il apparaît que si certains candidats travaillent dans une perspective d'amélioration de leurs capacités, d'autres ne remettent pas en cause leur pratique.

Une bonne maîtrise technique doublée d'une pédagogie efficace permet à certains candidats de présenter une séance de qualité.

Cependant, les membres des commissions rappellent certaines erreurs à éviter :

- La phase écrite est déterminante, mais trop de candidats ne savent pas s'organiser en conséquence.
- Le temps imparti pour la préparation est souvent mal utilisé : la mise en place des produits à traiter n'est pas suffisante, le candidat ne profite pas de la mise à disposition de deux élèves durant sa préparation écrite.
- Généralement, une organisation défaillante entraîne le candidat dans des problèmes d'hygiène, de respect du temps et des consignes.
- Les objectifs pédagogiques sont trop souvent mal adaptés au niveau de formation visé à savoir celui de la filière technologique hôtelière.
- Certains candidats rencontrent des difficultés pour distinguer, en fonction du thème imposé, ce qui est important de ce qui l'est moins. Un excès de détail ou à l'inverse de généralités génère une perte de temps et d'efficacité.
- Les outils mis à disposition du candidat ne sont pas suffisamment exploités : les documents pédagogiques proposés sont souvent peu soignés, trop standardisés et mal structurés rendant leur utilisation peu efficace.
- Des erreurs techniques fortement préjudiciables au candidat sont trop fréquemment rencontrées.
- Lors de l'entretien, certains candidats ont des difficultés à justifier ou à remettre en cause leurs choix techniques et pédagogiques.
- Trop souvent le manque de curiosité, de connaissances sur l'environnement professionnel et l'évolution des métiers de l'hôtellerie et de la restauration pénalisent les candidats.

### 2.2.1.4. Conseils aux futurs candidats

Pour optimiser leurs chances de réussite, il est conseillé aux candidats :

- de lire attentivement le sujet (classe, niveau de formation, nature de l'enseignement) et de le traiter en hiérarchisant ses objectifs ;
- de ne pas perdre de vue que l'épreuve porte sur tous les champs de connaissances qu'ils peuvent être amenés à enseigner et sur tous les contextes professionnels (humains, matériels, organisationnels, juridiques...) en étudiant le programme du baccalauréat technologique hôtellerie, le référentiel du Brevet de Technicien

Supérieur hôtellerie restauration et celui du brevet de technicien supérieur responsable de l'hébergement à référentiel commun européen.

- d'associer les élèves mis à disposition durant toute l'épreuve en particulier en leur présentant, au début de l'épreuve, les objectifs de la séance de manière précise ;
- d'intégrer tous les aspects de la dimension pédagogique de l'épreuve :
  - réflexion adaptée au thème à traiter,
  - choix de méthodes et d'outils à mettre en œuvre,
  - conception et exploitation de documents,
  - repérage des connaissances, techniques et procédures à mettre en œuvre,
  - choix en matière de synthèse et d'évaluation,
  - développement de l'intérêt des élèves en suscitant leur motivation, leur écoute et leur participation ;...
- d'optimiser leur temps de préparation de façon à :
  - opérer des choix pédagogiques pertinents et adaptés au temps imparti,
  - soigner les documents utilisés,
  - réaliser une bonne mise en place des denrées et du matériel ;
- de gérer leur temps de conduite de séance de façon à :
  - animer la séance avec efficacité (distribuer aux membres du jury un exemplaire des documents pédagogiques, associer les élèves, gestion dynamique des supports...)
  - traiter la totalité du sujet imposé,
  - mener un test organoleptique adapté,
  - effectuer la synthèse de la séance ;
- d'entretenir et d'enrichir en permanence leur pratique professionnelle en veillant en particulier à mettre en œuvre les techniques de base avec rigueur et professionnalisme ;
- de se tenir informé de l'actualité professionnelle et économique du secteur.

=====

# ANNEXES

**CERTIFICAT D'APTITUDE AU PROFESSORAT  
DE L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE (CAPET)**

**CONCOURS DE RECRUTEMENT INTERNE  
SECTION HÔTELLERIE – RESTAURATION**

**OPTION : PRODUCTION ET INGENIERIE CULINAIRES**

## SUJETS DES ÉPREUVES

- Annexe A : Épreuve scientifique et technique. Option production et ingénierie culinaire
- Annexe B : Leçon consistant en exploitation pédagogique d'un thème. Option production et ingénierie culinaire (2 sujets).

SESSION DE 2011

**CAPET**

CONCOURS INTERNE

Section : HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option : PRODUCTION ET INGÉNIERIE CULINAIRES

**ÉPREUVE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE**

Durée : 4 heures

*Calculatrice électronique autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.*

*Aucun document n'est autorisé.*

*Cette épreuve permet de tester la valeur professionnelle du candidat, d'apprécier ses qualités intellectuelles à travers la clarté et la rigueur du travail présenté. Elle a aussi pour objectif de vérifier l'étendue et l'actualisation de ses connaissances dans les domaines concernés.*

**Note introductive :**

**L'épreuve comporte deux dossiers qui sont traités sur des copiés différentes.**

**Les annexes A et B du premier dossier doivent être complétées et rendues.**

**Les annexes C et D du second dossier doivent être complétées et rendues.**

**Avertissement**

Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses documents annexes vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner **explicitement** dans votre copie.

*Dans le cas où un(e) candidate(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.*

***N.B. : Hormis l'en-tête détachable, la copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.***

## ***Le Clos de la Pinède***

*Le Clos de la Pinède* est un petit hôtel-restaurant situé à La Baule, créé par la famille Dubourg en 1952. C'est un établissement 4 étoiles, de charme qui est au cœur d'une magnifique pinède, à 50 m de la plus belle plage d'Europe.

Cet établissement dispose de 20 chambres et d'une salle de restauration assurant 30 couverts.

Malgré sa petite capacité, la fréquentation de l'hôtel est excellente, la majorité des clients sont des habitués à fort pouvoir d'achat, personnes retraitées en début et fin de saison et clientèle familiale durant les périodes de vacances scolaires.

Le restaurant gastronomique a une très bonne fréquentation le soir grâce aux clients, qu'ils soient de l'hôtel ou extérieurs.

À proximité, on trouve le centre de thalassothérapie de La Baule, le casino, le palais des congrès, un centre équestre international, un club de tennis de 35 courts, un golf de 18 trous et tous sports nautiques et de plein air.

L'hôtel-restaurant *Le Clos de la Pinède* est toujours la propriété de la famille Dubourg. Ils sont globalement satisfaits de leur activité. Toutefois, ils s'inquiètent de la faible fréquentation du restaurant lors du déjeuner.

M. et Mme Dubourg ont décidé d'interroger leurs clients lors d'une enquête faite durant la saison 2010.

Les résultats de l'enquête montrent que les clients apprécient la cuisine gastronomique proposée le soir, mais souhaiteraient une restauration plus rapide le midi qui conserve une qualité gastronomique.

Vous êtes chargé(e), en tant que consultant d'étudier un éventuel changement de type de restauration pour le déjeuner au restaurant du Clos de la Pinède.

Un extrait de la fiche signalétique de l'établissement est fourni en annexe 1.

# PREMIER DOSSIER

## Partie 1 : Analyse de l'exploitation

M. et Mme Dubourg vous demande tout d'abord de présenter un ensemble de données commerciales. À l'aide des données des annexes 1 et 2 et de vos connaissances, compléter les annexe A et B à rendre.

11. Compléter l'annexe A pour calculer le ratio coût matières du restaurant et quelques indicateurs commerciaux.
- 12 Justifier la prise en compte de la variation de stock dans le calcul du ratio matières.
- 13 Préciser pourquoi intégrer les avantages en nature et les offerts dans le calcul du ratio matières.
- 14 Définir deux méthodes qui permettent d'évaluer les offerts et trois méthodes évaluant les avantages en nature (repas servis au personnel).
- 15 Déterminer le résultat en complétant l'annexe B.

## Partie 2 : Analyse mercatique

Les résultats précédents conduisent M. et Mme Dubourg à envisager un changement de la prestation du midi. Ils envisagent de proposer une "restauration rapide" haut de gamme afin de capter plus facilement la clientèle. L'annexe 3 présente un concept développé par Paul Bocuse.

- 21 Au delà du contenu de l'assiette, préciser les éléments qui composent un concept de restauration.
- 22 Justifier les éléments du concept Ouest-Express décrit dans l'annexe 3 que M et Mme Dubourg peuvent transposer dans leur projet de restauration rapide le midi.
- 23 Citer les autres informations utiles avant de choisir une formule de restauration proche de celle d'Ouest-Express.
- 24 M et Mme Dubourg ont choisi ce type de restauration. Présenter de manière structurée les moyens de communication et de distribution appropriés pour faire connaître la nouvelle formule à la clientèle potentielle.

## Partie 3 : Analyse de la rentabilité prévisionnelle

La prestation restauration du midi fait l'objet d'une étude particulière. Des informations sur cette partie de l'exploitation sont données en annexe 4 (étude sur la répartition des charges du restaurant) et en annexe B (tableau de gestion).

- 31 Construire le compte de résultat différentiel de la restauration du midi. (Arrondir les valeurs à l'euro le plus proche et les pourcentages à 2 décimales)
- 32 Déterminer le seuil de rentabilité actuel.
- 33 En considérant un ticket moyen du midi de 28 €, à quel taux de fréquentation correspond ce seuil.

La nouvelle formule permettrait d'améliorer la fréquentation du restaurant, mais abaisserait probablement le ticket moyen à 22 €. Le ratio matière, quant à lui, passerait à 29% du chiffre d'affaires (soit une baisse de 2 points).

- 34 Déterminer le nouveau taux de fréquentation nécessaire pour que la nouvelle formule commence à être rentable.
- 35 Conclure sur l'intérêt d'un changement de formule.

## DEUXIÈME DOSSIER

La direction de l'établissement sollicite votre avis sur la mise en place de la restauration du midi. Elle pourrait s'orienter vers une forme de restauration rapide ("finger-food", tapas, tartines, verrines, sandwiches...) de type gastronomique nouvelle tendance.

Les prestations seraient produites dans la cuisine du restaurant dotée du matériel nécessaire et adapté à la production traditionnelle et au nouveau projet. Aucun nouvel investissement ne serait utile.

### Partie 1 : Conception d'une nouvelle carte

Pour concevoir une nouvelle carte, un extrait d'une mercuriale est fourni en annexe 5.

L'**annexe C** à rendre complétée illustre le travail à faire.

*11 Construire une carte composée de 9 propositions chaudes, froides, salées et sucrées.*

*12 Donner leur appellation, leur descriptif technique et leur mode de montage.*

### Partie 2 : Élaboration d'une fiche technique

Une des prestations proposée sur la nouvelle carte conduit à l'élaboration de la fiche technique correspondante. Elle est valorisée sur la base de l'extrait de mercuriale de l'annexe 5. Toute denrée utilisée ne figurant pas dans ce document, est valorisée en fonction de vos connaissances des prix du marché.

*21 Élaborer la fiche technique de production valorisée. La présentation du document est libre.*

*22 Justifier de manière synthétique chaque partie caractéristique du document ainsi conçu.*

### Partie 3 : Rédaction d'une fiche de poste

La direction souhaite disposer de la fiche de poste du chef de cuisine qui encadre, dans l'entreprise, la production traditionnelle du soir et celle de la nouvelle offre du midi. Un modèle de fiche à compléter et à rendre est fourni en **annexe D**.

*31 Compléter la fiche de poste en déterminant les tâches que devrait effectuer le chef de cuisine.*

*32 Évaluer l'importance de chaque tâche en utilisant la notation proposée.*

## **Annexe 1 :**

### **Extrait de fiche signalétique**

**Raison sociale :** *Le clos de la Pinède*, Hôtel Restaurant 4 \*

**Forme juridique :** SAS

**Restaurant gastronomique :** *À Ciel ouvert* : avec une terrasse ouverte sur la piscine  
Restaurant de 40 places, 7 jours sur 7, midi et soir

**Hôtel :** un hôtel de 20 chambres

**Ouverture de l'hôtel et du restaurant :** d'avril à mi-octobre (200 jours)

**Personnel :** Effectif de 8 cuisiniers (hors chef)  
Dont 1 second et 3 chefs de partie (dont un chef pâtissier) et 4 commis  
Effectif global : 35 salariés

**Système de distribution :** À l'assiette

**Système de production :** Flux tendu à la commande, uniquement des produits frais

## Annexe 2

<b>Compte de résultat 2010</b>	<b>Exercice</b>
<b><i>Produits d'exploitation</i></b>	
Prestation hébergement	447 200
Prestations restauration (1)	402 220
Avantages en nature, offerts	23 000
<b>Total des produits d'exploitation</b>	<b>872 420</b>
<b><i>Charges d'exploitation</i></b>	
Achats stockés, matières premières	152 050
Variation des stocks de matières premières	1 700
Achats stockés, produits d'accueil	21 540
Variation des stocks produits d'accueil	-325
Autres achats et charges externes	174 120
Impôts, taxes et versements assimilés	52 450
Salaires et traitements	235 650
Charges sociales	96 140
Dotations aux amortissements et dépréciations	92 540
<b>Total des charges d'exploitation</b>	<b>825 865</b>
<b>Résultat d'exploitation</b>	<b>46 555</b>
<b><i>Produits financiers</i></b>	<b>0</b>
<b><i>Charges financières</i></b>	
Intérêts des emprunts	12 540
Commissions sur moyen de paiement	500
<b>Total des charges financières</b>	<b>13 040</b>
<b>Résultat financier</b>	<b>-13 040</b>
<b>Résultat courant avant impôt</b>	<b>33 515</b>
<b><i>Produits exceptionnels</i></b>	<b>1 500</b>
<b>Total des produits exceptionnels</b>	<b>1 500</b>
<b><i>Charges exceptionnelles</i></b>	<b>2 300</b>
<b>Total des charges exceptionnelles</b>	<b>2 300</b>
<b>Résultat exceptionnel</b>	<b>-800</b>
Participation des salariés	
Impôts sur les bénéfices	
<b>Résultat</b>	<b>32 715</b>

<b>(1) Prestations restauration</b>	
Chiffre d'affaires petits déjeuners	58 620
Chiffre d'affaires restaurant midi	88 560
Chiffre d'affaires restaurant soir	255 040
<b>Prestations restauration</b>	<b>402 220</b>

<b>(2) dont crédit bail</b>	<b>25 000</b>
-----------------------------	---------------

## Annexe 3

### Mercatique : UN CONCEPT VU À LA LOUPE

Source : [http://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerie-restauration/articles/2008/3081\\_15\\_Mai\\_2008/Ouest France la restauration rapide facon Paul Bocuse.htm](http://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerie-restauration/articles/2008/3081_15_Mai_2008/Ouest_France_la_restaurati%2535n_rapide_fa%2535n_Paul_Bocuse.htm)

#### Ouest express : la restauration rapide façon Paul Bocuse

Certains l'appelleront fast-food, d'autres restauration rapide ou même restauration, peu importe. Avec sa dernière enseigne ouverte en janvier 2008, Paul Bocuse invente une nouvelle façon de consommer son repas en peu de temps.

Par **Bernard Boutboul**, en collaboration avec **Nelly Rioux**



Ouest Express est situé dans le IX<sup>e</sup> arrondissement de Lyon, dans le quartier de Vaise, au sein du nouveau multiplex Pathé.

Historiquement pour ce type de concept, il y a eu les cafés, puis les géants du hamburger (McDonald's et Quick), puis les Paul, les Brioche Dorée et toutes les autres formules de sandwicheries.

Plus récemment, les Cojean, Jour, Eat Me... ont vu le jour avec des concepts à la thématique diététique, bio, nature, etc. Enfin, les grands chefs comme **Alain Ducasse**, **Westermann** ou les **frères Pourcel** -et maintenant **Paul Bocuse** - se lancent dans une nouvelle forme de restauration rapide. Alors, quelle est la différence ? Dans la restauration rapide à la française version Paul Bocuse, il y a de vrais cuisiniers que l'on peut voir travailler et qui fabriquent ce que le client va manger. En fait, il s'agit d'une cuisine ouverte à la manière gastronomique, au service de la distribution et de la consommation rapide.

#### Le décor en harmonie avec l'évolution de l'offre au quotidien

Conçu par l'architecte lyonnais **Yves Bucharlat** et le décorateur parisien **Pierre-Yves Rochon** ([pyr-sa.com](http://pyr-sa.com)) dans un esprit très contemporain, Ouest Express est ouvert sur l'extérieur par de larges baies vitrées. Le lieu offre des lignes claires et sobres, créant une atmosphère conviviale et lumineuse, teintée de blanc et de rouge.

L'ensemble est organisé autour d'un cercle central cintré de banquettes écarlates et surplombé d'une voûte lumineuse. Sur le côté, un long comptoir en Corian® blanc présente les différents pôles de la carte. La forme circulaire du lieu, associée à la présence d'une immense horloge, viennent illustrer l'évolution de l'offre d'Ouest Express au cours de la journée : des petits-déjeuners matinaux à l'en-cas de fin de soirée, en passant -bien entendu - par le déjeuner et la pause goûter de l'après-midi. **Alain Vavro** ([vavro.fr](http://vavro.fr)), designer et décorateur lyonnais, a conçu l'identité visuelle d'Ouest Express.

#### La carte brille par sa clarté et sa simplicité

Six grands thèmes : Chaud, Pain, Fraîcheur, Soif, Sucré, Café. Le thème Chaud, ce sont bien entendu les plats du jour qui sont véritablement du jour : Pâtes du jour, Mijoté du jour, Quiche du jour, Soupe du jour, de 3,90 à 9,60 €.

Pain regroupe, lui, les différents sandwiches proposés entre 4,30 et 6,80 €. Le thème Fraîcheur présente 5 salades - d'une fraîcheur et d'une esthétique incroyables - proposées entre 6,60 et 6,90 €. Elles sont très classiques dans leur composition, et la fraîcheur se perçoit visuellement : le produit est beau, la salade est belle, les ingrédients sont à l'évidence coupés et assemblés il y a peu de temps, et le tout est parfaitement éclairé (ce qui n'empêche pas la salade, une fois sur la table, d'être toujours aussi appétissante). Le client sait que celle qu'il va consommer a été fabriquée récemment, car la vitrine de présentation ne compte qu'une salade de chaque, et les cuisiniers à vue, travaillent vraiment.

Le Sucré réunit les desserts qui évoluent entre 2,50 et 3,80 €. Enfin, on notera qu'un excellent expresso est vendu 1,50 €.

## Annexe 3 (suite)

### Mercatique : UN CONCEPT VU À LA LOUPE

La carte est courte en gammes et produits. En revanche, c'est la rotation fréquente des propositions qui devrait fidéliser les clients. Un bon petit plat chaud + un dessert + une boisson... le ticket moyen s'élève à environ 11 €. La carte est présentée sur des menus board très simples, relayés par des écrans LCD qui rappellent en boucle les différentes possibilités de restauration offertes par ce concept.

#### **Fiche pratique**

- **Ville** : Lyon

Ouest Express est situé dans le IX<sup>e</sup> arrondissement, dans le quartier de Vaise, au sein du nouveau multiplexe Pathé

- **Superficie** : 500 m<sup>2</sup>, dont 250 réservés à la clientèle

- **Investissement** : 2 M€ de travaux

- **Capacité** : 90 places assises réparties entre différents espaces de consommation. Dès les beaux jours, une terrasse ombragée pouvant accueillir 120 places supplémentaires est aménagée

- **Les acteurs** :

• Groupe-proprétaire-exploitant : **Paul Bocuse**

• Idée et investissements : **Paul Bocuse** et **Jean Fleury**

- **Les hommes-clés** :

• **Pierre-Yves Bertrand**, responsable du projet et du développement

• **Christophe Müller** et **Éric Pansu**, chefs MOF

- **Effectif**

• Un directeur

• Un chef de cuisine

• Une assistante administrative

• 4 assistant(e)s de direction

• 4 personnes en cuisine (CDI temps complet)

• 20 équipiers polyvalents (CDI temps partiel)

- **Horaires d'ouverture**

Ouest Express est ouvert 7 jours sur 7, de 7 h 30 à minuit sans interruption.

## Annexe 4

### Étude des charges de restauration

On considèrera que le ratio matière du midi correspond à 31% du chiffre d'affaires du midi

Répartition des charges	Part du midi	Dont variable	Dont fixe
Coût du personnel	10%	20%	80%
Frais généraux	15%	10%	90%
Coût d'occupation	15%		100%

## Annexe 5

### Mercuriale

PRODUITS	Unité	PRIX en euros HT
Basilic botte	B	0.77
Beurre doux	Kg	4.78
Brioche	Kg	3.00
Cantal	Kg	8.00
Cerfeuil botte...	B	0.77
Crème fraîche	L	3.65
Escalopes de foie gras surgelé igp (10p/kg)	Kg	40.99
Filet de saumon label rouge d'Ecosse	Kg	12.05
Fraise	Kg	3.26
Huile d'olive	L	5.22
Jambon Serrano AOC « reserva »	Kg	99.00
Lait entier	L	1.26
Magret fumet	Kg	19.33
Mozzarella	Kg	5.36
Noix de St jacques fraîches	Kg	24.61
Œuf	P	0.84
Pain complet (55 g)	P	0.84
Pain d'épice au miel de pin	Kg	12
Pita (pain)	P	0.55
Poitrine fumée tranchée	Kg	7.49
Poivron rouge, vert	Kg	1.74
Queue de lotte grosse	Kg	14.00
Rouget grondin portion	Kg	13.29
Salade mesclun plateau	Kg	6.45
Sardine fraîche	Kg	4.79
Saumon fumé artisanal	Kg	21.58
Tomate cerise barquette (250 g)	Bq	1.84
Tomate tv	Kg	2.07
Vanille	G	1.00

**Annexe A**  
*À rendre avec la copie*  
**Calculs commerciaux**

Les calculs complexes sont justifiés sur la copie.

<b>Calcul du coût matières</b>	

<b>Ratio matières</b>	

<b>Hôtel</b>	
Nombre de chambres louées	2 652
Nombre de nuitées à l'hôtel	6 365
Nombre de petits déjeuners	5 650

<b>Restaurant</b>	<b>Total</b>	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
Nombre de couverts servis au restaurant	8 630	3 210	5 420
Dont clients de l'hôtel	2 650		

<b>Hôtel</b>	<b>Résultat</b>
Taux d'occupation hôtel	
Indice de fréquentation hôtel	
Prix moyen chambre HT	

<b>Restaurant</b>	<b>Total</b>	<b>Midi</b>	<b>Soir</b>
Taux de fréquentation du restaurant			
Ticket moyen HT restaurant			
Taux de captage des clients de l'hôtel par le restaurant			
Taux de captage petits déjeuners			
Ticket moyen HT petit déjeuner			

**Annexe B**  
*À rendre avec la copie*  
**Tableau de gestion**

	Établissement		Hébergement		Restauration	
	Montants	%	Montants	%	Montants	%
<b>Chiffre d'affaires</b>		<b>100.0%</b>		<b>100.0%</b>		<b>100.0%</b>
Achats consommés						
<b>Marge brute</b>						
Coût du personnel						
<b>Marge sur coût principal</b>						
Frais généraux						
<b>Résultat brut d'exploitation</b>						
Coût d'occupation						
<b>Résultat courant</b>						
Charges et produits divers						
<b>Résultat net</b>						

**Justification des frais généraux**

**Justification des coûts d'occupation**

## Annexe C

À rendre avec la copie

### Propositions de mets pour la carte

Appellation et classification	Descriptif technique	Montage et décor
<b>Exemple :</b> Verrine de Tartare tomate-concombre au saumon fumé  (Verrine)	Petits dés de tomates mondées et concombre assaisonnés d'une vinaigrette au jus de citron et huile d'olive, Julienne de saumon fumé	Dresser en verrine en alternant les couches saumon fumé et tartare Décor feuille de basilic et saumon fumé
1		
2		
3		
4		

## Annexe C (suite)

À rendre avec la copie

### Proposition de mets pour la carte

Appellation et classification	Descriptif technique	Montage et décor
5		
6		
7		
8		
9		

**Annexe D**  
*À rendre avec la copie*  
**Fiche de poste : chef de cuisine**  
**Le Clos de la Pinède**

<b>FICHE DE POSTE</b>	
Évaluation : 1 = utile 2 = très utile 3 = fondamental	
<b>Activités</b>	<b>Évaluation</b>
Assurer les approvisionnements	1
<b>Savoirs faire requis</b>	
<b>Organisation de la production</b>	
Posséder un très bon niveau technique	3
<b>Hygiène et sécurité</b>	
<b>Gestion du personnel</b>	
<b>Compétences professionnelles (diplômes, expérience)</b>	
<b>Salaire</b>	

**CAPET interne et CAER - CAPET**  
Section Hôtellerie – Restauration  
Option Production et ingénierie culinaire – 2011

**Épreuve d'admission : leçon consistant en l'exploitation pédagogique d'un thème dans l'option choisie.**

Durée : 3 heures.

Coefficient : 2

**Sujet n° 1**

**Phase de conception et d'organisation sous forme écrite (durée : 1 heure)**

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en section technologique, vous êtes invité(e) à présenter une séance :

de technologie et méthodes culinaires sous forme  
d'activités technologiques (ou technologie appliquée)  
ayant pour thème  
**« Le carré d'agneau »**  
pour un groupe d'une classe de terminale préparant au  
baccalauréat technologique hôtellerie.

Comme support de votre préparation, il est possible d'utiliser le document joint en annexe 2 ou toute autre production personnelle.

**Phase de réalisation pratique (durée : 1 heure 30 minutes)**

Cette séquence de technologie appliquée devra impérativement comporter les techniques ci-dessous en utilisant de manière optimale les denrées du panier figurant en annexe 1.

Habiller un carré d'agneau 8 côtes et établir une fiche de rendement

Rôtir les carrés d'agneau

Confectionner deux jus différents dont un à base de PAI

Tailler en brunoise et cuire une garniture de légumes provençaux

Réaliser un test comparatif économique sur les carrés d'agneau

**Phase d'entretien avec le jury (durée : ½ heure)**

**CAPET interne et CAER - CAPET**  
 Section Hôtellerie – Restauration  
 Option Production et ingénierie culinaire – 2011

**Épreuve d'admission : leçon consistant en l'exploitation pédagogique d'un thème dans l'option choisie.**

**Annexe 1 – Récapitulatif des denrées**

Denrées	Unités	Quantités	Coût unitaire H.T.
<b>BOUCHERIE</b>			
Carré d'agneau 8 côtes	Kg	1	18,50
Collier d'agneau	Kg	0.300	7.90
<b>CRÉMERIE</b>			
Beurre	Kg	0,050	6,80
<b>LÉGUMERIE</b>			
Ail	Kg	0,030	6,50
Aubergine	Kg	0,150	2,70
Courgettes	Kg	0,200	1,90
Oignons	Kg	0,200	0,85
Poivrons rouges	Kg	0,100	2,90
Poivrons jaunes	Kg	0,100	3,00
Thym frais	Botte	0,250	1,00
Tomates TV	Kg	0,200	2,15
<b>ÉPICERIE</b>			
Huile d'olive	L	0,200	3,40
Laurier	pm	pm	
Jus d'agneau Déshydraté (Gamme chef)	Kg	0,030	26,00
Jus d'agneau Pâte (Gamme chef)	Kg	0,040	46,00
Sel et poivre blanc	Kg		pm
Huile d'arachide	L	0,050	2,50
<b>PRODUITS ELABORES</b>			
Carré d'agneau 8 côtes habillé/manchonné	Kg	0,800	24,00
<b>CAVE</b>			
Vin blanc	L	0,100	0,90

**CAPET interne et CAER - CAPET**  
Section Hôtellerie – Restauration  
Option Production et ingénierie culinaire – 2011

**Épreuve d'admission : leçon consistant en l'exploitation pédagogique d'un thème dans l'option choisie.**

Durée : 3 heures.

Coefficient : 2

**Sujet n° 2**

**Phase de conception et d'organisation sous forme écrite (durée : 1 heure)**

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en section technologique, vous êtes invité(e) à présenter une séance :

de techniques professionnelles en génie culinaire  
(technologie appliquée) ayant pour thème

**« La cuisson à juste température »**

pour une section de techniciens supérieurs Hôtellerie - Restauration,  
option B – Art culinaire, art de la table et du service.

Comme support de votre préparation, il est possible d'utiliser le document joint en annexe 2 ou toute autre production personnelle.

**Phase de réalisation pratique (durée : 1 heure 30 minutes)**

Cette séquence de technologie appliquée devra impérativement comporter les techniques ci-dessous et en utilisant de manière optimale les denrées du panier figurant en annexe 1.

Habiller les filets mignons de veau

Rôtir de deux manières différentes les filets de veau (dont une cuisson à juste température)

Confectionner un jus brun court de veau que vous personnaliserez.

Élaborer une garniture en mettant en avant votre créativité

Conduire un test organoleptique simple des deux viandes

**CAPET interne et CAER - CAPET**  
Section Hôtellerie – Restauration  
Option Production et ingénierie culinaire – 2011

**Épreuve d'admission : leçon consistant en l'exploitation pédagogique d'un thème dans l'option choisie.**

**Annexe 1 – Récapitulatif des denrées**

<b>Denrées</b>	<b>Unités</b>	<b>Quantités</b>	<b>Coût unitaire H.T.</b>
<b>BOUCHERIE</b>			
Chorizo doux	Kg	0,100	8,50
Filet de veau non paré (0,6 Kg par pièce)	Kg	1,200	19,00
Parures de veau (haut de côtes)	Kg	0,150	6,90
Poitrine fumée	Kg	0,150	5,90
<b>CRÉMERIE</b>			
Beurre	Kg	0,125	6,80
<b>LÉGUMERIE</b>			
Ail	Kg	0,050	6,50
Aubergine	Kg	0,200	2,70
Basilic	Botte	0,5	1,00
Courgette	Kg	0,200	1,90
Echalote	Kg	0,100	4,30
Oignon gros	Kg	0,150	0,85
Poivron rouge	Kg	0,200	2,90
Poivron vert	Kg	0,150	3,90
Tomate vrac	Kg	0,350	2,15
<b>ÉPICERIE</b>			
Concentré de tomates	Kg	0,050	1,95
Safran	g	0,10	14,70
Épices courantes à disposition	Kg	pm	
Fond brun de veau non lié	L	1,00	0,15
Huile d'olive	L	0,300	3,40
Sel fin, poivre	Kg	pm	
Thym, laurier	Kg	pm	
<b>CAVE</b>			
Vin blanc	L	0,100	0,90

