

SESSION 2016

**AGRÉGATION
CONCOURS INTERNE
ET CAER**

Section : ÉCONOMIE ET GESTION

Option E : PRODUCTION DE SERVICES

**EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE D'UN THÈME DANS LA
SPÉCIALITÉ CORRESPONDANT
À L'OPTION CHOISIE À L'INSCRIPTION**

Durée : 5 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique (y compris la calculatrice) est rigoureusement interdit.

Le candidat composera obligatoirement sur le sujet correspondant à l'option choisie lors de son inscription.

Dans le cas où un(e) candidat(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.

De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : 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 devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

Tournez la page S.V.P.

« Le choix du processus de production et ses conséquences »

L'évolution de la production, au sein des secteurs de l'hôtellerie – restauration et du tourisme, se traduit par la réalisation d'une offre aux caractéristiques hétérogènes voire antagonistes. Des restaurateurs ont recours à des sous-traitants, qui leur proposent des gammes élargies de produits finis surgelés ou conditionnés sous vide ; des prestataires touristiques proposent, sans autre information, des séjours au soleil dans des établissements au confort divers, à des clients qui ne prennent connaissance de leur destination que le jour de leur départ. Parallèlement, des acteurs mettent en œuvre des processus visant à l'unicité d'une production que l'on trouve notamment à travers le « slow fooding » ou le tourisme créatif. Quelle que soit l'option qu'un prestataire retient, celle-ci a une influence sur les parties prenantes de l'organisation.

À partir du sujet proposé, vous présenterez une composition structurée mettant en valeur vos connaissances et réflexion sur le sujet puis présenterez votre réflexion didactique et pédagogique dans le cadre d'un enseignement destiné, à votre choix, à des étudiants d'une STS en hôtellerie-restauration, d'une STS responsable d'hébergement à référentiel européen ou d'une STS tourisme. Votre proposition comportera une explicitation des objectifs cognitifs et méthodologiques envisagés et s'appuiera sur des références scientifiques précises. Vous pourrez illustrer vos propos à l'aide d'exemples de supports de formation et d'évaluation. Vous justifierez clairement vos choix.