



## **Concours du second degré**

### **Rapport de jury**

---

### **Concours : CAPET**

**Section : Hôtellerie – restauration**  
**Option : Sciences et technologies culinaires**

**Session 2015**

Rapport de jury présenté par : Michel LUGNIER

# SOMMAIRE DU RAPPORT DE JURY

Préambule du directoire	3
1. Épreuves d'admissibilité	4
1.1. Composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration – option STC	4
1.1.1. Éléments statistiques	
1.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
1.1.3. Positionnement de l'épreuve	
1.1.4. Rappel du programme de l'épreuve	
1.1.5. Analyse du sujet de la session 2015	
1.1.6. Commentaires du jury	
1.1.7. Conseils aux candidats	
1.1.8. Conclusion sur cette première épreuve	
1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier	7
1.2.1. Éléments statistiques	
1.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
1.2.3. Positionnement de l'épreuve	
1.2.4. Rappel du programme de l'épreuve	
1.2.5. Analyse des sujets de la session 2014 (exceptionnel et renouvelé)	
1.2.6. Commentaires du jury	
1.2.7. Conseils aux candidats	
1.2.8. Conclusion sur cette deuxième épreuve	
2. Épreuves d'admission	10
2.1. Épreuve de mise en situation professionnelle	10
2.1.1. Éléments statistiques	
2.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
2.1.3. Positionnement de l'épreuve	
2.1.4. Analyse des sujets de la session 2014 renouvelée	
2.1.5. Commentaires du jury	
2.1.6. Conseils à l'attention des candidats	
2.2. Épreuve d'entretien à partir d'un dossier	13
2.2.1. Éléments statistiques	
2.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
2.2.3. Positionnement de l'épreuve	
2.2.4. Commentaires du jury	
2.2.4.1. Sur les dossiers	
2.2.4.2. Sur l'exposé du candidat	
2.2.4.3. Sur l'entretien avec le jury	
2.2.5. Conseils aux candidats	
2.2.5.1. Sur le dossier	
2.2.5.2. Sur l'entretien	
Annexe 1 – Exemples de sujets de l'épreuve de mise en situation professionnelle	16
Annexe 2 – Exemples de sujets de l'épreuve sur dossier.	20

*Après de nombreuses années d'interruption, voici la deuxième année que le concours du CAPET et du CAER-CAPET section hôtellerie, option Sciences et techniques culinaires est ouvert.*

*Cette réouverture, à la session exceptionnelle de 2014 a marqué la rénovation du concours dont l'esprit s'inscrit sur fond d'évolution de la voie technologique hôtelière et sur l'évolution des compétences attendues des enseignants.*

*C'est ainsi que les épreuves d'admissibilité du CAPET rénové permettent de mesurer les connaissances scientifiques et technologiques, et les épreuves d'admission, la capacité à mobiliser des savoirs académiques dans une perspective professionnelle, celle de l'enseignement, dans un établissement, à un niveau de classe donné de la classe de seconde Sciences et Technologies de l'hôtellerie restauration (STHR) jusqu'aux sections de techniciens supérieurs. La connaissance réfléchie du contexte institutionnel est également évaluée dans la deuxième épreuve d'admission.*

*Pour tenir compte de ces évolutions, l'intitulé de l'option du CAPET externe, spécialité hôtellerie – restauration change pour devenir « sciences et technologies culinaires (STC) »<sup>1</sup>.*

*Ce rapport entend opérer un rappel des épreuves du concours tout en apportant des commentaires et des conseils élaborés par les membres du jury en vue d'accompagner les futurs candidats dans leur préparation au concours.*

*Le directoire tient à remercier l'ensemble des membres du jury pour le sérieux et la qualité de leur travail.*

*L'ensemble du jury tient à remercier chaleureusement le lycée hôtelier à La Rochelle qui l'a accueilli pour la correction des épreuves écrites ainsi que le lycée hôtelier Raymond MONDON à Metz où ont eu lieu les épreuves d'admission.*

---

<sup>1</sup> Dans l'ancienne formule « Production et ingénierie culinaires ».

# 1. Épreuves d'admissibilité

## 1.1. Composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration, option Sciences et Technologies Culinaires.

### 1.1.1 Éléments Statistiques

Candidats inscrits au concours : 61.

Candidats ayant composé : 41 (Candidats présents aux deux épreuves d'admissibilité ayant rendu une copie sans que celle-ci ne soit ni blanche ni nulle).

La moyenne de l'épreuve est de 8,76/20 avec un écart-type de 3,24.

Note maximale : 18/20 ; Note minimale : 02/20.

37 % des candidats ayant composé ont obtenu une note supérieure ou égale à la moyenne.

### 1.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

**Durée : cinq heures ; coefficient 2.**

L'épreuve consiste en l'exploitation scientifique et technologique de situations d'organisation relevant du secteur de l'hôtellerie-restauration, décrites à l'aide d'une documentation, dont une partie peut être rédigée en langue anglaise. Le sujet de l'épreuve est spécifique à l'option choisie.

### 1.1.3. Positionnement de l'épreuve

Parmi les deux épreuves écrites du concours externe, l'épreuve de composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration vise à :

- Maîtriser les connaissances, les outils et les démarches adaptés à l'enseignement de la spécialité.
- Mettre ces connaissances, outils et démarches en perspective dans le cadre d'un exercice comportant des aspects pratiques, et manifester un recul critique vis-à-vis de leur mise en œuvre.
- Utiliser les modes d'expression propres à l'option dans la spécialité et présenter une maîtrise avérée de la langue française dans le cadre d'une expression écrite.
- Vérifier les capacités à exploiter la documentation, produire un point de vue argumenté en phase avec l'actualité du secteur.

### 1.1.4. Rappel du programme de l'épreuve

Le programme de référence de chacune des épreuves du concours est celui en vigueur au 1er janvier de l'année du concours. Les textes législatifs et réglementaires de référence sont ceux en vigueur au 31 décembre de l'année précédant celle du concours.

Le programme des épreuves du CAPET spécialité hôtellerie-restauration est reconduit pour la session 2016.

On trouvera le programme du CAPET externe option STC en suivant le lien :

[http://www.education.gouv.fr/cid58356/programmes-des-concours-second-degre-session-2016.html#Concours\\_externe\\_du\\_Capet\\_et\\_Cafep-Capet](http://www.education.gouv.fr/cid58356/programmes-des-concours-second-degre-session-2016.html#Concours_externe_du_Capet_et_Cafep-Capet)

La composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration dans l'option sciences et technologies culinaires (STC) s'appuie sur :

**A – un programme commun aux deux options (STC et STS) :**

**Anglais, langue vivante étrangère professionnelle :**

- langue professionnelle en hôtellerie et restauration ;
- protocole des affaires, codes et usages culturels.

## **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 ;
- nutrition : perception sensorielle, équilibre nutritionnel des aliments, équilibre alimentaire, intolérances et allergies et leurs préventions ;
- sécurité alimentaire : microbiologie, parasitologie et toxicologie alimentaires, qualité microbiologique des aliments...
- hygiène et sécurité sanitaire : fluides, équipements et aménagement des locaux.

## **B – un programme spécifique à chacune des options : l'option Sciences et technologies culinaires.**

Le programme de techniques culinaires du baccalauréat technologique, traité au niveau M1. Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans le référentiel du BTS « hôtellerie - restauration » option B « Art culinaire, art de la table », traités au niveau M1.

Les thématiques suivantes traitées au niveau M1 :

- histoire et cultures culinaires françaises et étrangères ;
- évolution des concepts français et internationaux de production culinaire : connaissance et mise en œuvre ;
- développement durable et démarche de qualité appliqués à la cuisine ;
- connaissance des denrées, des produits, de leur transformation et de leur conservation ;
- sciences et technologies culinaires :
  - connaissance des matériels, des produits, des contraintes spécifiques à la production culinaire ;
  - connaissance de la réglementation spécifique à la production culinaire ;
  - produits, matériels, personnel de production ;
  - système d'information et liens avec les autres services ;
  - ingénierie culinaire ;
  - arts et techniques culinaires ;
  - management d'une brigade ;
  - systèmes d'information et de gestion appliqués à la cuisine ;
  - didactique et pédagogie des enseignements culinaires préparant aux diplômes de la voie technologique.

### **1.1.5. Analyse des sujets de la session 2015**

On retrouvera le sujet en suivant le lien :

[http://cache.media.education.gouv.fr/file/capet\\_externes/32/9/s2015\\_capet\\_externes\\_hotellerie\\_technologies\\_1\\_407329.pdf](http://cache.media.education.gouv.fr/file/capet_externes/32/9/s2015_capet_externes_hotellerie_technologies_1_407329.pdf)

**À la session 2015**, la composition porte sur l'étude d'une organisation hôtelière réelle et didactisée. Les candidats étaient considérés comme responsable de l'entreprise « Chez Jeannot », restaurant ayant pour concept la « Bistronomie ».

Dans un premier temps, à partir de contraintes précises, le candidat devait établir les caractéristiques de cette entreprise, son fonctionnement au travers de ses concepts de fabrication, production et distribution (en dossier 1). Il devait ensuite déterminer les composantes de la carte avec les formules proposées (en dossier 2 et 3). Cette approche permettait au candidat de faire valoir sa maîtrise technique, sa culture professionnelle, sa maîtrise des outils simples de gestion d'une entreprise (calcul du coût matière et de son ratio...).

Dans le dossier 4, le candidat était invité à proposer une analyse des risques microbiologiques et techniques d'une recette de pâtisserie en présentant une démarche logique, respectueuse du contexte professionnel et de la réglementation en vigueur. En

outre, il devait construire un document de formation (destiné à un commis) facilitant la compréhension des risques.

Dans le dossier 5, le candidat était appelé à mettre en place une analyse fonctionnelle permettant d'identifier les besoins en matériel dans la zone de pâtisserie.

#### **1.1.6. Commentaires du jury**

Le sujet permettait au candidat d'exprimer ses connaissances technologiques et pratiques au travers d'une mise en situation proche des contraintes professionnelles actuelles.

Les différents dossiers invitaient le candidat : à apporter une réflexion structurée et rédigée (dossier 1 par exemple) ; à faire preuve d'esprit de synthèse (dossiers 2 et 3) ; à construire des outils documentaires en dossiers 4 et 5 (document d'analyse des risques, de formation, d'analyse fonctionnelle).

Quelques remarques concernant le contenu des copies corrigées :

- D'une manière générale, tous les dossiers ont été traités par les candidats. Le jury a constaté néanmoins un manque d'approfondissement sur les derniers dossiers. La gestion du temps en est certainement la cause.
- Les candidats sont restés, pour la plupart, trop superficiels abordant la situation professionnelle proposée de manière descriptive.
- Les actions proposées ont été jugées parfois peu réalistes (notamment concernant la gestion du développement durable dans l'entreprise).
- Certaines réponses restent trop théoriques les candidats n'ayant pas su prendre du recul par rapport au cours certes restitué mais pas toujours maîtrisé.
- Les outils de gestion simples telle que la maîtrise d'un coût matière ne sont pas maîtrisés.
- Les propositions faites par les candidats ne sont pas suffisamment expliquées, détaillées et professionnelles. Elles demeurent parfois approximatives (respect du terroir proposé dans l'étude...).
- L'analyse fonctionnelle du dossier 5 n'a pas été traitée comme telle. Les candidats n'ont pas toujours su dépasser un simple listing sans grand intérêt.
- De nombreuses copies attestent de la nécessité pour les candidats de produire des efforts quant à la maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe.
- Dans l'ensemble, les candidats ont plutôt bien maîtrisé la partie hygiène (du dossier 4) en mettant en place une démarche logique d'analyse des risques. Certains se sont cependant aventurés sur une analyse globale de l'entreprise, travail inutile au regard de la question posée.
- Globalement les connaissances technologiques et réglementaires sont présentes et maîtrisées.

#### **1.1.7. Conseils aux candidats**

La profession d'enseignant requiert des aptitudes de structuration, de clarté et de précision du propos.

**Sur le fond**, les candidats doivent :

- lire le sujet dans son intégralité afin d'appréhender la cohérence entre les différentes parties ;
- mettre leurs connaissances technologiques au service de la mise en situation proposée et cela dans un souci de réalisme professionnel ;
- approfondir les éléments de gestion simples telle que la gestion du coût matière ;
- se restreindre au contexte proposé afin de ne pas perdre de temps dans la réalisation de l'étude de cas ;
- argumenter, approfondir les connaissances et illustrations professionnelles apportées.

**Sur la forme**, les candidats doivent :

- améliorer la qualité rédactionnelle, être vigilants quant à l'orthographe et à la syntaxe ;
- mieux identifier chaque partie du cas à traiter ainsi que la nature des questions posées ;

- proposer une introduction et une conclusion à chaque réponse ;
- structurer les différentes réponses en fonction du questionnement (respecter la forme demandée : document de formation, tableau d'analyse...) ;
- être attentifs à la gestion du temps afin de se ménager le temps nécessaire au traitement de chaque dossier ;
- rédiger de manière lisible.

### **1.1.8. Conclusion sur cette première épreuve**

Les sujets présentés font d'abord appel à des qualités rédactionnelles et à un esprit de synthèse. Ils permettent à chacun de faire des choix argumentés et personnels dans un contexte professionnel et à partir d'une documentation à exploiter de façon à mettre en avant des connaissances scientifiques et techniques dans l'option choisie.

Même si le barème ne figure pas au regard de chaque question, il était important de traiter tous les dossiers. En effet, le jury constate que sur un nombre conséquent de copies les derniers dossiers ne sont pas ou peu traités, ce qui peut être imputé à une mauvaise gestion du temps de l'épreuve.

## **1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier**

Cette épreuve est commune aux deux options du concours du CAPET externe section hôtellerie-restauration.

### **1.2.1. Éléments statistiques**

41 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 7,82 – L'écart-type s'élève à 1,75.

Note maximale : 15/20, Note minimale : 2/20

### **1.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve**

***Durée : cinq heures ; coefficient 2.***

Elle consiste en l'étude didactique de problématiques managériales et de gestion, à partir d'un dossier présentant des situations d'organisation relevant du secteur de l'hôtellerie-restauration.

### **1.2.3. Positionnement de l'épreuve**

Parmi les deux épreuves écrites du concours externe, l'épreuve de sciences de gestion et management hôtelier vise à :

- vérifier les connaissances et les compétences du candidat dans les différents champs disciplinaires de l'économie, du droit, de la mercatique et de la gestion ;
- apprécier la culture et les connaissances professionnelles du candidat dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ;
- vérifier la capacité du candidat à analyser un dossier documentaire, situer les enjeux du questionnement proposé et exploiter judicieusement les annexes proposées ;
- évaluer les capacités de synthèse du candidat qui nécessitent une prise de distance par rapport au sujet et une hauteur de vue propice à la réflexion ;
- vérifier l'aptitude du candidat à rédiger avec aisance, clarté et précision, la qualité de l'expression et la maîtrise de l'écrit étant des compétences transversales indispensables à l'exercice du métier d'enseignant.

### **1.2.4. Rappel du programme de l'épreuve**

Les programmes de référence sont ceux de sciences de gestion, de management, de mercatique, d'économie y compris touristique et de droit du cycle terminal de la série technologique « Hôtellerie » ainsi que des référentiels des BTS « hôtellerie – restauration » et « responsable d'hébergement » traités au niveau M1.

- Les thématiques complémentaires suivantes traitées au niveau M1 :
  - enjeux économiques actuels et politiques économiques de l'État ;
  - marché de la restauration et de l'hôtellerie en France et à l'international (acteurs, structures, déterminants, réseaux, évolutions et grandes tendances) ;
  - démarche stratégique : diagnostics et prise de décision ;
  - innovation dans le secteur de l'hôtellerie restauration (nouveaux concepts...) ;
  - gestion des ressources humaines dans la restauration et l'hôtellerie : management des unités et des compétences pour la relation de service ;
  - gestion de la relation client dans la restauration et l'hôtellerie : évolution de la distribution et innovations ;
  - contrôle de gestion : fixation des prix, gestion de la demande et des capacités et contrôle des performances ;
  - système d'information de gestion : technologies, procédures, règles de gestion et création de valeur ;
  - gestion des risques et des crises dans la restauration et l'hôtellerie ;
  - cadre juridique, social et économique de l'entreprise en hôtellerie et restauration.
  
- Anglais, langue vivante étrangère professionnelle
  - langue professionnelle en hôtellerie et restauration ;
  - protocole des affaires, codes et usages culturels.

#### 1.2.5. Analyse du sujet de la session 2015

On retrouvera le sujet en suivant le lien :

[http://cache.media.education.gouv.fr/file/capet\\_externes/32/7/s2015\\_capet\\_externes\\_hotellerie\\_2\\_407327.pdf](http://cache.media.education.gouv.fr/file/capet_externes/32/7/s2015_capet_externes_hotellerie_2_407327.pdf)

**Le sujet de la session 2015** traitait d'une chaîne de restauration familiale intégrée comptant 75 restaurants en France. Il se présentait sous la forme d'une étude de cas composée de quatre dossiers thématiques à traiter à partir d'un dossier documentaire (extraits de documents présentés dans 12 pages d'annexes).

Dans le cadre de la politique de croissance du groupe, et donc de l'ouverture d'un restaurant à Beaune, le candidat est amené à s'interroger sur quatre dossiers indépendants afin de mener à bien ce projet :

- L'analyse de l'environnement économique.
- L'estimation de la fréquentation du futur établissement.
- La gestion des ressources humaines du futur établissement.
- L'inauguration de l'établissement.

Comme le précise le sujet, les 4 dossiers sont indépendants mais il est préférable de les traiter dans l'ordre indiqué. Il n'est pas fait référence au contenu du dossier documentaire dans ces 4 dossiers. Il appartient au candidat d'en prendre connaissance, de se questionner sur l'intérêt des annexes et de les exploiter judicieusement dans sa réflexion.

#### 1.2.6. Commentaires du jury

Les candidats ont dans l'ensemble traité tous les dossiers mais au sein de ceux-ci, certaines questions ont visiblement posé problème.

- Les candidats manquent parfois de connaissances relatives à l'environnement économique, juridique et mercatique de l'hôtellerie restauration. Ainsi, des notions telles que Yield management, compétences, qualifications, procédure de recrutement... ne sont pas toujours bien restituées par les candidats.
- De même, dans le dossier 1, les annexes 1 à 4 n'ont pas été toujours bien exploitées par manque de connaissances ou des difficultés de restitution des consignes. Certains candidats

ont eu tendance à restituer des cours sur le marché de la restauration en faisant abstraction de la mise en situation du sujet. Ils n'utilisent pas les annexes et sont incapables d'en faire une synthèse.

- Certaines notions de base en gestion sont parfois méconnues ou connues de façon trop superficielle ; il en est ainsi de la notion de coût matière ou encore de celle de ratio.
- Certains candidats n'ont pas toujours compris le sens des questions posées ce qui s'est traduit par des réponses incomplètes ou hors du sujet.
- Certains candidats font référence à leur propre expérience et s'éloignent du sujet.
- Quelques candidats ne maîtrisent pas le calcul du coût matière, outil pourtant central dans l'analyse des performances en hôtellerie restauration, et n'arrive pas à en mesurer son intérêt : les candidats n'ont pas su trouver un coût matière qui rappelle HT, sur le prix d'achat et non sur le prix TTC de la carte. La notion de coefficient multiplicateur semble pour nombre de candidats abstraite.
- Sur le dossier 3, il y a eu parfois confusion des concepts ou mauvaise compréhension des consignes : la procédure de recrutement est souvent confondue avec la notion de contrat de travail et ses mentions obligatoires.

### **1.2.7. Conseils aux candidats**

Le jury conseille aux candidats :

- De réviser les connaissances de base dans les différentes disciplines (droit, gestion, économie, mercatique...) permettant :
  - de réaliser les applications quantitatives et d'analyser ces résultats ;
  - de maîtriser le vocabulaire spécifique aux différents domaines et d'exploiter de façon pertinente la documentation fournie.
- D'approfondir l'approche du sujet (questionnement et dossier documentaire) afin d'améliorer l'analyse du sujet, la prise de recul du candidat et donc la pertinence des réponses.
- De gérer le temps afin de traiter l'ensemble du sujet.
- De ne pas négliger les questions portant sur un commentaire ou une analyse souvent fortement valorisées.
- De prendre le temps, avant de répondre à une question, de bien cerner les attentes du sujet.
- De lire l'intégralité du sujet afin d'en avoir une vision globale avant de commencer à rédiger.
- De ne pas se contenter de lister toutes les informations contenues dans les documents annexes mais sélectionner les éléments les plus pertinents au regard de la question posée : la capacité à construire des développements structurés est un élément d'appréciation déterminant de la qualité des copies.
- D'éviter d'utiliser systématiquement des plans rapportés ou passe-partout : la structuration doit davantage résulter des questions elles-mêmes.
- D'accorder un soin tout particulier à la qualité de l'expression écrite ; bien maîtriser l'orthographe et la langue française.
- De présenter les calculs de façon claire et justifier les résultats ;
- De structurer les réponses nécessitant un développement.

### **1.2.8. Conclusion sur cette deuxième épreuve**

Cette épreuve de sciences de gestion et management hôtelier correspond à la réalité professionnelle. Rappelons que l'étude de cas proposée ne vise pas à vérifier une compétence technique pure mais traduit la volonté de valider une compréhension globale de la gestion hôtelière. Les champs disciplinaires de la gestion, du droit, de la mercatique et de l'économie sont abordés afin de vérifier que le candidat est en mesure de s'approprier les sciences de gestion, appropriation nécessaire à la mise en œuvre éclairée des techniques de production, de services et de commercialisation.

## 2. Épreuves d'admission

Les deux épreuves orales d'admission comportent un entretien avec le jury qui permet d'évaluer la capacité du candidat à s'exprimer avec clarté et précision, à réfléchir aux enjeux scientifiques, didactiques, épistémologiques, culturels et sociaux que revêt l'enseignement du champ disciplinaire du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires.

### 2.1. Épreuve de mise en situation professionnelle

#### 2.1.1. Éléments statistiques

24 candidats ont été invités à se présenter aux épreuves d'admission. 23 étaient présents. La moyenne de l'épreuve est de 9,47 ; l'écart-type de 3,4. Note maximale : 19/20 ; Note minimale : 4,5/20

#### 2.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

***Durée de totale de l'épreuve : six heures - Coefficient 5.***

L'épreuve consiste en la présentation et la justification de la démarche de construction d'une séquence pédagogique à partir d'une situation professionnelle fournie par le jury, qui précise les conditions d'enseignement ainsi que les éléments de contexte relatifs aux élèves.

L'épreuve comporte trois phases

- Une phase d'une durée de deux heures qui permet au candidat de préparer sa séquence avec, le cas échéant, la collaboration d'un commis.
- Une phase d'une durée de trois heures, consacrée à la réalisation de la séquence pédagogique demandée, en présence ou non du commis, selon les choix du candidat.
- Une phase d'échange avec le jury, d'une durée d'une heure, comportant un exposé de vingt minutes permettant au candidat d'exposer ses choix pédagogiques et didactiques suivi d'un entretien de quarante minutes permettant d'approfondir et d'élargir l'analyse de la séquence et du contexte.

#### 2.1.3. Positionnement de l'épreuve

L'épreuve vise à mesurer les capacités du candidat à :

- maîtriser des savoirs et des gestes techniques spécifiques à l'option choisie ;
- maîtriser des processus didactiques courants mis en œuvre dans le contexte professionnel des lycées hôteliers ;
- construire un enseignement, le discuter, interagir, se situer et à agir au sein d'une équipe pédagogique afin de favoriser l'intérêt et l'activité propres des élèves.

Les critères d'évaluation de cette épreuve sont :

- la pertinence de la définition des objectifs formulés eu égard aux programmes et référentiels ;
- la qualité du rythme de la séquence présentée ;
- la dynamique apportée par l'utilisation de supports techniques variés (diaporama, vidéos, tableau, etc.) ;
- la nature des supports créés et proposés ;
- la capacité démonstrative et la capacité d'organisation ;
- la maîtrise technique et gestuelle ;
- la connaissance des produits utilisés ;

- l'expression, la rigueur du vocabulaire ;
- la capacité d'écoute et la connaissance des évolutions dans les entreprises du secteur.

#### 2.1.4. Analyse des sujets de la session 2015

En annexe 1 figurent deux exemples de sujets, tous situés, cette année, dans une section de techniciens supérieurs hôtellerie-restauration.

Le candidat doit mettre en avant ses compétences professionnelles et pédagogiques, dispose d'une certaine latitude de temps et d'organisation ce qui permet à chacun de s'exprimer selon un thème et un niveau d'enseignement défini par le sujet.

Les sujets soumis à l'occasion de cette session portaient sur cinq thèmes distincts :

- la coagulation des protéines (voir exemple 1 de l'annexe 1) ;
- les liaisons amyliques ;
- le foisonnement (voir exemple 2 de l'annexe 1) ;
- la gélification ;
- les émulsions.

Cette épreuve doit permettre au candidat de mettre en valeur ses qualités techniques, didactiques et pédagogiques dans un contexte donné par le sujet, compte tenu d'un panier de denrées et de techniques qui peuvent être imposées dans l'énoncé. L'objectif en termes de production culinaire est toujours précisé (par exemple : 4 couverts selon les standards gastronomiques) et est nécessairement en rapport avec le thème proposé.

Les sujets s'architecturent en trois phases :

❶ Une **phase de « Conception de la séquence pédagogique »** au cours de laquelle le candidat bénéficie de 2 heures pour prendre connaissance du sujet, pour opérer un choix raisonné des méthodes et des outils qu'il compte mettre en œuvre. Un commis est à sa disposition durant les deux premières phases de l'épreuve afin de recevoir les consignes de préparation et de mise en place. Au cours de cette étape, le candidat doit rédiger des documents et des supports suffisants, utiles et en rapport avec le thème à traiter en s'appuyant sur ses connaissances et sa documentation personnelle (supports papier et/ou numériques). Le candidat dispose d'un poste de travail complet, du matériel pédagogique usuel.

❷ Une **phase de « Réalisation de la séquence »** d'une durée de 3 heures. Celle-ci s'articule en une situation professionnelle qui permet de traiter le thème du sujet. Le candidat a ainsi la possibilité de mettre en avant ses connaissances et ses compétences dans le domaine des sciences et technologies culinaires. Cette séquence sera introduite, prendra appui sur les outils numériques et développera le thème sous ses différents aspects : démonstration, expérimentation, intégration des connaissances technologiques, scientifiques (phénomène physicochimique, hygiène, fonctionnement des appareils, équilibre alimentaire) et de gestion (gestion du coût de production, coût matières, énergies ...). La réalisation d'un dressage de type gastronomique (qualités de la présentation, valeur ajoutée aux produits, qualités gustatives et techniques ...) est un des objectifs de la séance qui doit permettre de conduire une dégustation et conclure la séance.

❸ Une **phase d'« Exposé devant le jury puis d'entretien »**. Au cours des 20 premières minutes, le candidat doit exposer ses choix pédagogiques et didactiques en argumentant. Par la suite, un entretien de 40 minutes permet de répondre aux questions du jury.

Au cours de toute la durée de l'épreuve, l'ensemble de ces trois phases se déroule dans un seul et même lieu pédagogique à savoir une cuisine pédagogique équipée. Un commis est mis à la disposition du candidat. Son rôle est d'être le soutien logistique du candidat pendant les phases 1 et 2.

### 2.1.5. Commentaires du jury

À l'issue des épreuves d'admission, les membres du jury souhaitent formuler certaines remarques et faire certains constats qu'il est possible de classer en fonction des différentes phases du sujet.

- tous les candidats se sont présentés en tenue professionnelle adaptée et équipés du matériel nécessaire à la réalisation de l'épreuve et disposaient d'une documentation numérique.
- le jury a plaisir à signaler le dynamisme et la conviction de certains candidats ;
- un grand nombre de candidats semblaient avoir bien pris connaissance du rapport de jury de la session 2014, ce qui leur a permis d'avoir une approche plus adaptée des sujets.

#### Phase de conception de la séquence :

- une lecture trop rapide ou parfois trop superficielle du sujet génère des manquements importants dans la façon d'aborder le sujet ;
- le panier fourni est un prétexte pour illustrer le thème proposé. La valorisation de ce panier par une production culinaire est donc attendue par le jury. Celle-ci doit cependant être replacée dans une démarche technologique et expérimentale parfois absente ;
- trop souvent les candidats ne mobilisent pas suffisamment leur commis durant la première phase de l'épreuve. Ils se retrouvent ensuite en difficulté pour atteindre leurs objectifs.

#### Phase de réalisation de la séquence :

- certains candidats n'ont pas pris le temps d'introduire leur thème et les objectifs de la séance ;
- la démarche scientifique et technologique est souvent traitée de façon théorique au moment du lancement de la séance pour être ensuite complètement occultée ;
- certains candidats ont tendance à vouloir immédiatement produire des supports au détriment d'une réflexion globale ;
- le jury a constaté la pauvreté ou l'inadéquation de certains supports parfois proposés ;
- il convient d'attirer l'attention des candidats sur la gestion du temps de l'épreuve et sur les principes de base d'optimisation du panier en évitant les gaspillages.

#### Phase d'exposé et entretien :

- Certains candidats font preuve d'une bonne capacité d'auto-évaluation, d'écoute et de remise en cause par rapport à leur prestation et leur pratique. Néanmoins, quelques candidats sont restés uniquement descriptifs.
- Le jury a constaté que quelques candidats étaient bien préparés à l'entretien. Il regrette néanmoins la méconnaissance chez certains des attendus de la réforme du baccalauréat technologique mise en œuvre à la présente rentrée.
- Le jury a parfois relevé des lacunes ou une méconnaissance des évolutions du milieu professionnel, qu'elles soient techniques ou liées à l'enseignement.
- Certains candidats n'ont pas su appréhender les attentes du jury vis-à-vis de futurs professeurs certifiés. Ces attentes, au regard des classes potentiellement prises en charge<sup>2</sup>, par le futur enseignant ne peuvent être les mêmes que celles du CAPLP. Il convient donc de bien distinguer les attentes du jury de CAPET et celles du jury de CAPLP.

### 2.1.6. Conseils à l'attention des candidats

Chaque sujet est guidé par un thème fédérateur.

Il convient, pour réussir cette épreuve de :

- prendre le temps de lire attentivement le sujet (classe niveau de formation, nature de l'enseignement et de le traiter en hiérarchisant ses objectifs ;
- ne pas se focaliser sur la production et sur les trois techniques imposées qui servent surtout à illustrer le thème imposé ;
- d'étoffer sa prestation pour présenter une production culinaire de qualité ;
- d'intégrer tous les aspects didactiques et pédagogiques de l'épreuve (y compris l'évaluation de la séance) ;

---

<sup>2</sup> Classe de seconde STHR jusqu'en section de techniciens supérieurs ou en licence professionnelle voire en master.

- d'optimiser son temps de préparation en utilisant la présence d'un commis durant une partie de l'épreuve ;
- d'animer réellement la séance.

Pour cela, il convient, de développer, d'entretenir et d'enrichir en permanence sa pratique professionnelle en veillant en particulier à mettre en œuvre les techniques de base avec rigueur et professionnalisme.

## 2.2. Épreuve d'entretien à partir d'un dossier

### 2.2.1. Éléments statistiques

23 candidats admissibles se sont présentés.

La moyenne de l'épreuve est de 11,2 ; l'écart-type de 3,4

Note maximale : 20/20 ; Note minimale : 5.

### 2.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve

***Durée de préparation : deux heures***

***Durée de l'épreuve : une heure (exposé : 30 minutes ; entretien avec le jury : 30 minutes)***

***Coefficient : 3***

L'épreuve consiste en l'exploitation didactique, dans l'option choisie, d'une situation professionnelle observée ou vécue par le candidat. Elle prend appui sur un dossier documentaire d'une dizaine de pages maximum (hors annexes) produit par le candidat et portant sur un des thèmes de sciences et technologies de l'option choisie.

Le sujet proposé par le jury, à partir du dossier, précise le contexte et les conditions de l'enseignement envisagé.

Au cours de son exposé, le candidat présente ses réponses au sujet et justifie les orientations qu'il privilégie. L'entretien qui lui succède permet au jury d'approfondir les points qu'il juge utiles. Il permet en outre d'apprécier la capacité du candidat à prendre en compte les acquis et les besoins des élèves, à se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur, à en connaître de façon réfléchie le contexte dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) et les valeurs qui le portent, dont celles de la République.

Les dossiers doivent être déposés au secrétariat du jury cinq jours francs au moins avant le début des épreuves d'admission.

### 2.2.3. Positionnement de l'épreuve

L'épreuve vise à mesurer les capacités du candidat à :

- produire une transposition didactique répondant aux objectifs définis par le jury,
- se situer dans l'organisation scolaire (équipe éducative, établissement) et collaborer avec les différentes parties prenantes d'un établissement hôtelier,
- connaître les règles de la fonction publique et les valeurs de la République,
- Communiquer à l'oral clairement, et pratiquer une écoute active.

### 2.2.4. Commentaires du jury

Le jury a particulièrement apprécié le sérieux de la préparation de l'épreuve des candidats et a relevé les éléments suivants :

**2.2.4.1. Sur les dossiers :** en ce qui concerne la forme, les dossiers respectent le nombre de pages demandé (une dizaine de pages). Le jury note également que les dossiers sont bien

présentés, bien structurés et que l'expression écrite est satisfaisante. Il est appréciable de constater que les candidats, en général, mentionnent les références de leurs sources.

Sur le fond, le jury remarque que la majeure partie des dossiers respectent les attentes pour cette épreuve, en présentant «*une situation professionnelle observée ou vécue par le candidat* ». Cependant, quelques dossiers comportent encore la transposition didactique de la situation réelle d'entreprise alors que celle-ci n'est pas demandée.

Certains dossiers développent de façon trop théorique des sujets sans s'appuyer suffisamment sur un vécu d'entreprise, tandis que d'autres se limitent à une simple description d'une observation sans réelle problématique.

**2.2.4.2. Sur l'exposé du candidat :** les meilleurs candidats ont su centrer leur exposé sur la transposition didactique demandée dans le sujet. Ils ont su exploiter au profit de cette transposition didactique leur expérience professionnelle, la situation d'entreprise présentée dans leur dossier ainsi que les documents annexés. Dans le cadre de cet exposé, ils ont également su produire les documents supports de la séquence pédagogique demandée (par exemple fiche d'intention pédagogique, documents destinés aux élèves, documents d'évaluation, etc.). Des candidats en difficulté ont passé trop de temps à présenter leur parcours professionnel et/ou le contenu de leur dossier.

Il convient ici de rappeler que l'exposé de 30 minutes doit être consacré à la transposition didactique proposée par le jury.

#### **2.2.4.3 Sur l'entretien avec le jury**

Les meilleurs candidats ont su, dans l'échange avec le jury, adopter une attitude de futur enseignant ; ils ont su répondre avec pertinence aux questions posées sur la séquence pédagogique envisagée et le cadre dans lequel le professeur évolue (classe, équipe éducative, établissement, lien avec les parents...).

Les meilleurs candidats ont bien su mettre en avant lors de l'entretien les compétences professionnelles requises des métiers du professorat et de l'éducation<sup>3</sup>, notamment en matière de laïcité et de valeurs de la République.

Le jury a apprécié chez certains candidats leur capacité d'écoute, de réactivité, d'argumentation et leur force de conviction ainsi que leur capacité à élargir la réflexion lors de l'entretien.

### **2.2.5. Conseils aux candidats**

#### **2.2.5.1. Sur le dossier** le candidat veillera à :

- Consacrer la quasi-totalité des pages du dossier à l'exposé de la situation professionnelle vécue ou observée.
- Présenter de façon succincte son expérience professionnelle afin d'expliquer le contexte dans lequel la situation réelle d'entreprise a été appréhendée.
- Insérer dans le dossier des documents professionnels en lien avec la situation réelle présentée ; ces documents pourront éventuellement être utilisés par le candidat dans le cadre de l'exploitation pédagogique.
- Limiter le nombre d'annexes et de documents professionnels choisis qui doit être en lien avec la problématique développée.
- Éviter d'exposer une présentation théorique ; il ne s'agit pas de faire un cours sur un sujet mais de présenter une situation professionnelle et une observation de terrain dans une

---

<sup>3</sup> Cf. Arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 2013, J.O. du 18 juillet 2013.

organisation hôtelière qui pourra faire l'objet d'une exploitation pédagogique dans le cadre des programmes et référentiels de la voie technologique.

- Veiller à la qualité de la mise en forme finale du dossier, même si celui-ci n'est pas évalué.

#### **2.2.5.2. Sur l'exposé**, le candidat veillera à :

- S'approprier les éléments du référentiel en lien avec le thème abordé dans son dossier professionnel.
- Construire un exposé structuré utilisant au mieux les 30 minutes prévues.
- Consacrer la quasi-totalité de l'exposé à la présentation de la séquence pédagogique ; le candidat ne doit pas présenter son dossier, mais s'en servir dans le cadre de l'exploitation pédagogique.

#### **2.2.5.3. Sur l'entretien**, le candidat veillera à :

- Privilégier une écoute active et une qualité de communication propice à l'échange,
- Compléter et élargir la réflexion par rapport à l'exposé.
- Démontrer sa capacité à se projeter dans la position d'enseignant, devant des élèves et au sein d'une communauté éducative notamment en proposant des réponses pertinentes à des situations spécifiques aux établissements hôteliers.

#### **Exemples de mises en situation destinées à appréhender le questionnement autour des valeurs de la république :**

- Un de vos élèves travaille le week-end pour une chaîne de restauration rapide, et décide le lundi matin de distribuer des prospectus de réduction. Il les dépose sur chaque table en début de cours. Comment réagissez-vous ? Quels principes convoquez-vous pour justifier votre réaction ?
- Deux élèves se disputent dans votre salle de classe. Un mot d'insulte est employé. Comment réagissez-vous ? À quel principe vous référez-vous pour agir ? Comment expliquez-vous votre décision aux élèves responsables du trouble et aux autres ?
- Dans un de vos TP, un élève dépose volontairement un objet en métal dans le four à micro-ondes et provoque la destruction de ce dernier. Comment réagissez-vous ? Comment évoquez-vous la question du bien commun et de l'implication de cet acte sur ses camarades ?
- Un élève en lisant le règlement intérieur d'un établissement découvre que : « Dans toutes les tenues, il est interdit de mettre les mains dans les poches. Les chaussures sont lacées, cirées et propres. La ceinture est obligatoire avec le pantalon. Le pantalon ne se porte pas taille basse ». Il considère qu'il s'agit d'une atteinte à sa liberté et conteste. Comment argumentez-vous ?

=====

# Annexe 1 – Exemples de sujets d'admission 2015

## Mise en situation professionnelle

### Exemple n°1

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

### Sujet n°1 – Mardi 19 mai 2015 - Matin

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en section technologique, vous êtes invité(e) à concevoir et présenter une séquence pédagogique ayant pour thème :

## LA COAGULATION DES PROTÉINES

Vous situez votre travail en section de techniciens supérieurs Hôtellerie-Restauration. Vous disposez de deux heures (phase I) pour préparer une séquence pédagogique d'une durée de trois heures (phase II) à destination du jury. Vous devez traiter le thème proposé et l'*illustrer par une production culinaire de niveau gastronomique*. Votre intervention se terminera par un exposé de 20 minutes devant le jury suivi d'un entretien de 40 minutes (phase III).

<b>Phase I - Conception de la séquence pédagogique</b>	<b>2 h</b>
<p>Cette phase vous permet d'organiser et de concevoir une séquence pédagogique sur le thème proposé, compte tenu des locaux et matériels mis à votre disposition. La séquence intégrera une introduction, une analyse et une synthèse. Vous tiendrez compte des techniques imposées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>APPLIQUER DEUX CUISSONS À LA VOLAILLE</b></li> <li>- <b>CONFECTIONNER UNE SAUCE LIÉE AUX PROTÉINES</b></li> <li>- <b>RÉALISER UN FLAN DE LÉGUME(S)</b></li> </ul> <p>Vous veillerez à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- optimiser le panier mis à votre disposition ;</li> <li>- prendre connaissance des éventuels documents annexés au sujet ;</li> <li>- vérifiez et préparez vos espaces de travail ;</li> <li>- concevoir les supports pédagogiques dont vous aurez besoin lors de la phase I.</li> </ul> <p>Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle : manuels, cours, journaux, supports numériques et matériel informatique autonome (pas de connexion au réseau Internet). Pour vous assister, un commis est présent dès le début de la phase I jusqu'à la fin de la phase II.</p>	
<b>Phase II - Réalisation de la séquence</b>	<b>3 h</b>
<p>Cette séquence pédagogique conçue en phase I sera réalisée à destination du jury. Elle doit vous permettre de traiter le thème proposé de la façon que vous estimez la plus pertinente. La séquence comportera :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ une introduction du thème proposé à partir des supports pédagogiques créés en phase I ;</li> <li>➤ une production culinaire permettant : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ une approche technique et scientifique de la thématique proposée (démonstration, démarche scientifique, explication des phénomènes ...) ;</li> <li>○ la réalisation de 4 assiettes selon les standards gastronomiques.</li> </ul> </li> <li>➤ une analyse et une dégustation de votre production en présence du jury.</li> </ul>	
<b>Phase III - Exposé devant le jury et entretien</b>	<b>1 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Exposé (0 h 20)</b></li> </ul> <p>Vous disposez de 20 minutes pour expliquer les choix techniques, pédagogiques et didactiques que vous avez mis en œuvre durant la séance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Entretien avec le jury (0 h 40)</b></li> </ul>	

SESSION 2015

**CAPET externe – CAFEP CAPET**  
**Section Hôtellerie - Restauration**  
Option Sciences et technologies culinaires

-----  
**Épreuve de mise en situation professionnelle**

**Sujet n°1 - RÉCAPITULATIF DES DENRÉES**

<b>DENRÉES</b>	<b>UNITÉ</b>	<b>QUANTITÉS</b>
<b>VIANDES/VOLAILLES</b>		
Canette de 1,2 kg	Pce	<b>1</b>
Crépine de porc	Kg	<b>0,130</b>
Chair à saucisse	Kg	<b>0,200</b>
Foie de volaille	Kg	<b>0,100</b>
Graisse de canard	Kg	<b>0,200</b>
Sang de porc	L	<b>0,25</b>
<b>CRÉMERIE</b>		
Beurre	Kg	<b>0,250</b>
Crème 30%	L	<b>0,50</b>
Lait	L	<b>1</b>
Oeuf	P	<b>6</b>
<b>LÉGUMERIE</b>		
Asperge blanche	Kg	<b>0,500</b>
Carotte	Kg	<b>0,350</b>
Céleri rave	Kg	<b>0,500</b>
Cerise bigarreau fraîche	Kg	<b>0,300</b>
Champignon de Paris	Kg	<b>0,300</b>
Courgette	Kg	<b>0,250</b>
Épinard	Kg	<b>0,500</b>
Navet long	Kg	<b>0,350</b>
Oignon	Kg	<b>0,200</b>
Persil plat	Botte	<b>0,25</b>
Pomme de terre BF15	Kg	<b>1</b>
Pomme Golden	P	<b>2</b>
<b>ÉCONOMAT</b>		
Farine	Kg	<b>0,350</b>
Fond brun de veau lié	L	<b>0,50</b>
Huile de tournesol	L	<b>0,30</b>
Miel toutes fleurs	Kg	<b>0,100</b>
Sauce soja	L	<b>0,10</b>
Sauce huître	L	<b>0,10</b>
Sucre semoule	Kg	<b>0,150</b>
Vinaigre de Xérès	L	<b>0,15</b>
<b>SURGELÉS</b>		
Petits pois	Kg	<b>0,400</b>
<b>CAVE</b>		
Armagnac	L	<b>0,05</b>
Porto rouge	L	<b>0,10</b>
Vin rouge tannique	L	<b>0,37</b>

*Fines herbes et épices courantes à votre disposition en cuisine.*

## Exemple n°2

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

### Sujet n°3 – Mercredi 20 mai 2015 Matin

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en section technologique, vous êtes invité(e) à concevoir et présenter une séquence pédagogique ayant pour thème :

## LE FOISONNEMENT

Vous situez votre travail en section de techniciens supérieurs Hôtellerie-Restauration. Vous disposez de deux heures (phase I) pour préparer une séquence pédagogique de trois heures (phase II) à destination du jury.

Vous devez traiter le thème proposé et *l'illustrer par une production culinaire de niveau gastronomique*.

Votre intervention se terminera par un exposé de 20 minutes devant le jury suivi d'un entretien de 40 minutes (phase III).

<b>Phase I - Conception de la séquence pédagogique</b>	<b>2 h</b>
<p>Cette phase vous permet d'organiser et de concevoir une séquence pédagogique sur le thème proposé, compte tenu des locaux et matériels mis à votre disposition. La séquence intégrera une introduction, une analyse et une synthèse. Vous tiendrez compte des techniques imposées :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>RÉALISER UNE PÂTE À BISCUIT</b></li><li>- <b>CONFECTIONNER UNE CRÈME DIPLOMATE</b></li><li>- <b>METTRE EN ŒUVRE UNE MERINGUE A L'ITALIENNE</b></li></ul> <p>Vous veillerez à :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- optimiser le panier mis à votre disposition ;</li><li>- prendre connaissance des éventuels documents annexés au sujet ;</li><li>- vérifier et préparer vos espaces de travail ;</li><li>- concevoir les supports pédagogiques dont vous aurez besoin lors de la phase I.</li></ul> <p>Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle : manuels, cours, journaux, supports numériques et matériel informatique autonome (pas de connexion au réseau Internet). Pour vous assister, un commis est présent dès le début de la phase I jusqu'à la fin de la phase II.</p>	
<b>Phase II - Réalisation de la séquence</b>	<b>3 h</b>
<p>Cette séquence pédagogique conçue en phase I sera réalisée à destination du jury. Elle doit vous permettre de traiter le thème proposé de la façon que vous estimez la plus pertinente. La séquence comportera :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ une introduction à partir des supports pédagogiques créés en phase I ;</li><li>➤ une production culinaire permettant :<ul style="list-style-type: none"><li>○ Une approche technique et scientifique de la thématique proposée (démonstration, démarche scientifique, explication des phénomènes...)</li><li>○ La réalisation de 4 assiettes selon les standards gastronomiques.</li></ul></li><li>➤ Une analyse et une dégustation de votre production en présence du jury.</li></ul>	
<b>Phase III - Exposé devant le jury et entretien</b>	<b>1 h</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Exposé (0 h 20)</b> Vous disposez de 20 minutes pour expliquer les choix techniques, pédagogiques et didactiques que vous avez mis en œuvre durant la séquence.</li><li>• <b>Entretien avec le jury (0 h 40)</b></li></ul>	

SESSION 2015

**CAPET externe – CAFEP CAPET**  
**Section Hôtellerie - Restauration**  
Option Sciences et technologies culinaires

-----  
**Épreuve de mise en situation professionnelle**

**Sujet n° 3 - RÉCAPITULATIF DES DENRÉES**

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉS
<b>FRUIT</b>		
Citron	Pièce	1
Fraise	Kg	1
Framboise	Kg	0,2
Menthe	Botte	0,25
<b>CRÈMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,25
Blanc d'œuf	L	0,20
Crème liquide	L	1
Lait	L	1
Œuf	Pièce	15
<b>ÉCONOMAT</b>		
Amande effilée	Kg	0,100
Amande poudre	Kg	0,100
Farine	Kg	0,250
Fécule de maïs	Kg	0,050
Gélatine (feuille de 2 gr)	Pièce	10
Nappage rouge	Kg	0,250
Noisette poudre	Kg	0,100
Pâte à pistache	Kg	0,050
Pâte d'amande rose	Kg	0,250
Pistache concassée	Kg	0,050
Poudre à crème à chaud	Kg	0,100
Sucre semoule	Kg	2
Sucre glace	Kg	0,200
Vanille (gousse)	Pièce	1
<b>CAVE</b>		
Kirsch	L	0,10
<b>MATÉRIELS SPÉCIFIQUES</b>		
Cercle inox diamètre 65 mm	Pce	4
Cercle inox diamètre 180 mm	Pce	1

## **Annexe 2 – Exemples de sujets d'admission 2015**

### **Épreuve d'entretien à partir d'un dossier**

#### **SUJET 1 :**

**Thème :** L'organisation et le suivi des stages en entreprise.

**Sujet :** Vous enseignez les techniques culinaires en classe de première année de Technicien Supérieur hôtellerie-restauration. Vous participez avec votre classe aux manifestations célébrant les 40 ans de votre établissement. À ce titre vous êtes chargé de réaliser un cocktail dinatoire sur le thème de « Musique et Terroir ». L'objectif est de familiariser vos étudiants à la conception et l'organisation de manifestations à caractère exceptionnel. Présenter votre démarche pédagogique.

#### **SUJET 2 :**

**Thème :** Utilisation des matériels électromécaniques en cuisine.

**Sujet :** Vous enseignez les techniques culinaires en classe de première année de Technicien Supérieur hôtellerie-restauration. Afin d'étudier les différents types de production et d'aborder les divers matériels de production, vous décidez d'organiser une séance de Travaux Pratiques au service de la restauration scolaire de votre établissement. Vous présentez vos objectifs, votre démarche pédagogique, les modalités d'évaluation de cette séance ainsi que les éléments qui favorisent la transversalité de votre enseignement.

#### **SUJET 3 :**

**Thème :** La restauration commerciale et sociale à travers la mousse au chocolat.

**Sujet :** Vous enseignez en classe de seconde STHR à la rentrée 2015. Dans le cadre de votre enseignement, vous proposez une séance sur l'émulsion et le foisonnement. Présentez votre démarche pédagogique qui permettra aux élèves d'identifier les principaux critères de réussite de cet acte culinaire et vous ferez le lien avec l'enseignement des sciences.