

Concours externe d'accès au corps des professeurs de lycée professionnel

HÔTELLERIE – RESTAURATION

Session 2013

Options :

Organisation et production culinaire

Service et commercialisation

Rapport présenté par
Michel LUGNIER, IGEN Economie Gestion, président
Ginette KIRCHMEYER IEN, vice-présidente SC - Jérôme ALABERT IEN, vice-président OPC

Les épreuves d'admission

Épreuve d'admission : présentation d'une séquence pédagogique portant sur les programmes du lycée professionnel

- Option organisation et production culinaire (sujet n° 1)
- Option service et commercialisation (sujet n° 4)

pages
3 à 8
9 à 13

Épreuve sur dossier

14 à 18

Annexes

Sujets : présentation d'une séquence pédagogique

- Option organisation et production culinaire
- Option service et commercialisation

20
21 à 22

Épreuve sur dossier

- Sujets n° 1 et 4

23 à 25

ÉPREUVE PRATIQUE D'ADMISSION

Option organisation et production culinaire

Présentation d'une séquence pédagogique portant sur les programmes du lycée professionnel

Durée 6 heures - Coefficient 3

I - ANALYSE DE L'ÉPREUVE DE LA SESSION

L'épreuve consiste à concevoir et à présenter une séquence pédagogique relative à des référentiels de diplômes préparés dans la voie professionnelle, adaptés à un niveau de formation donné et inscrits dans des progressions disciplinaires fournies ou à définir. Le sujet précise, en outre, dans ce contexte, les mises en situations professionnelles que le candidat effectue devant le jury.

Les situations de travail réel proposées visent à apprécier les aptitudes du candidat à conduire des séquences mobilisant les savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques des domaines professionnels de l'option, dans le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail. Les mises en situations professionnelles réalisées en cuisine peuvent se faire en présence ou non d'élèves.

II - RÉSULTATS DE LA SESSION

| Option : Organisation et Production Culinaire | CA/PLP | CAFEP |
|---|--------|-------|
| Nombre de candidats présents | 58 | 16 |
| Moyenne des notes | 09,80 | 11,64 |
| Note la plus haute | 19,33 | 19,33 |
| Note la plus basse | 01,00 | 00,83 |
| Écart type | 05,79 | 05,73 |
| Répartition des notes : | | |
| 0 à 4,99 | 16 | 3 |
| 5 à 9,99 | 15 | 3 |
| 10 à 12,99 | 6 | 2 |
| 13 à 15,99 | 11 | 3 |
| et plus | 10 | 5 |

PHASE 1

PRÉSENTATION

Conception de la séance pédagogique

Cette première phase consiste à concevoir des documents pédagogiques, didactiques et techniques.

Les candidats disposent uniquement du matériel fourni par le centre

- un poste informatique doté de la version PACKOFFICE 2007 –Excel et Word
- une clé USB comprenant des référentiels de certification des diplômes préparés dans la voie professionnelle (Baccalauréat professionnel cuisine, BEP rénové, CAP cuisine ou Mention complémentaire), un exemple de fiche d'intention pédagogique vierge, un exemple de fiche technique, un exemple de fiche de dégustation, un exemple de fiche démarche de « type expérimentale » et autres documents utiles.

Remarques :

L'accès à internet n'est pas possible. Aucun vidéo projecteur n'est mis à disposition. Aucun document personnel n'est autorisé.

La salle informatique est dotée d'imprimantes – il est essentiel que le candidat indique en pied de page son numéro d'anonymat ainsi que la date et l'heure de réalisation des travaux.

ANALYSE DE LA SESSION 2013

LE JURY A PARTICULIEREMENT APPRECIÉ

- Le respect des consignes données à l'accueil.
- Dans la plupart des cas, les candidats rédigent les documents qui leur sont demandés.
- La qualité des travaux pédagogiques fournis par certains candidats.
- La structuration des séances pédagogiques.

AXES D'AMÉLIORATION PROPOSÉS

- La planification horaire doit être élaborée afin d'optimiser le travail avec les élèves.
- Le choix du thème, les objectifs de la séance doivent être clairement précisés.
- La démarche HACCP doit être prise en compte dans le déroulement de la séance.
- L'intitulé de la recette concernant la fiche technique créative doit respecter les codes et usages professionnels.
- Les documents remis au jury ne doivent pas comporter de fautes d'orthographe, ni de syntaxe.
- Les choix techniques doivent être justifiés.
- La fiche démarche de « type expérimentale » proposée par le sujet doit être davantage exploitée.

PHASE 2

Réalisation par le candidat de la séance dans un contexte donné (diplôme, classe)

Le candidat dispose d'un tableau blanc pour animer la mise en situation de la séance. L'exploitation de ce support pédagogique est essentielle et doit être réalisée avec soin (qualité de l'écriture, orthographe, code couleur, précision de l'intention pédagogique...). Les supports magnétiques préconçus ne sont pas autorisés.

Le candidat met en œuvre et anime la séance pédagogique en présence du jury et de trois élèves. Il est chargé d'organiser la production ainsi que le dressage des plats. Il réalise et anime un test organoleptique et conclut sa séance par une synthèse.

Au cours de la séance, le candidat doit mettre en œuvre une démarche de type expérimentale proposée par le sujet.

La remise en état des locaux est effectuée dans le temps imparti.

Le candidat doit mobiliser des savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques du domaine professionnel. Il doit également intégrer dans sa démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail, l'ergonomie et la connaissance des diplômes de la voie professionnelle tout en favorisant les apprentissages des élèves.

ANALYSE DE LA SESSION 2013

| POINTS POSITIFS | AXES D'AMELIORATION PROPOSÉS |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• La qualité relationnelle avec les élèves est satisfaisante.• Certains candidats ont su dynamiser la séance pédagogique et rendre attentifs les élèves.• La phase de test organoleptique est réalisée dans un cadre bien précis et au moment opportun.• Les postes sont généralement organisés et propres.• La remise en état des locaux est globalement satisfaisante. | <ul style="list-style-type: none">• La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité doit davantage être respectée.• Le candidat vérifie le panier de marchandises en entrant dans la cuisine et gère les produits non utilisés (produits filmés et étiquetés, stockage réglementaire...).• Le candidat veille au respect strict des horaires de l'épreuve en intégrant la phase de nettoyage.• La synthèse de fin de séance propose des remédiations après une analyse critique du travail effectué.• L'interdisciplinarité doit être privilégiée dans l'exploitation pédagogique de la séance (Technologie, sciences appliquées, gestion appliquée...).• L'optimisation des produits sera une préoccupation permanente pour le candidat.• La notion de « compétence » mentionnée dans le référentiel Baccalauréat professionnel cuisine doit être optimisée au cours de la séance.• La prise de note par les élèves doit être envisagée concernant les points importants. |

PHASE 3

Exposé devant la commission d'interrogation

- exposé : 10 min
- entretien : 20 min

Le candidat doit justifier les choix de nature pédagogique et didactique de la séance pédagogique et des mises en situations professionnelles. Dans un deuxième temps, il répond au questionnement du jury.

ANALYSE DE LA SESSION 2013

POINTS POSITIFS

- Les candidats présentent des analyses pertinentes et satisfaisantes concernant leurs démarches pédagogiques mises en œuvre auprès des élèves.
- Les entretiens permettent d'argumenter les choix pédagogiques.

AXES D'AMELIORATION PROPOSÉS

- Le candidat mène un exposé de manière structurée en choisissant des arguments pertinents et en respectant le temps imparti.
- Le candidat commence son exposé par une analyse objective de sa prestation et de celle des élèves et propose des axes de remédiation.
- La fin de l'entretien permet de vérifier que le candidat possède des notions de base en anglais.
- La maîtrise des compétences de communication (verbales, non-verbales) concoure à la réussite de l'entretien.
- Le jury apprécie également la capacité d'écoute et d'analyse du candidat.

Phase 1

Le sujet doit être lu avec attention et dans sa globalité.

Le vocabulaire professionnel doit être correctement maîtrisé.

Le choix et le nombre des documents créés doivent rester cohérents avec la mise en situation prévue.

Les techniques imposées ne constituent pas obligatoirement les objectifs de la séance.

Les documents à imprimer doivent être gérés avec efficacité par le candidat et dans le temps imparti.

Un exemplaire de chaque document est imprimé et remis au jury en début ou au cours de la séance.

Lors d'un dressage libre, le candidat doit choisir les supports de dressage en fonction de la platerie et de la vaisselle disponible.

Les candidats doivent respecter impérativement le thème imposé (exemple : cuisine végétarienne) et en informer les apprenants en début de séance.

Le sujet peut notamment contenir des indications portant sur :

- Le respect d'un thème (« Autour des légumes »),
- le nombre de portions (couverts ou pièces, supports de dressage...),
- des produits marqueurs (« agriculture biologique », « Autour de la mûre »...),
- des modes de préparation spécifiques (« cuisine allégée »...).

Les produits du panier permettent aux candidats d'élaborer une cuisine créative et actualisée.

L'intitulé du plat libre reflète les capacités de créativité et d'originalité du candidat.

Phase 2

Les membres du jury attendent de la part du candidat un comportement professionnel et une certaine maîtrise technique. Cette compétence se traduit par la totale maîtrise :

- des préparations préliminaires
- des cuissons
- des garnitures d'accompagnement
- de l'élaboration des jus et sauces
- de la pâtisserie
- des modalités de dressage...

Les candidats doivent impérativement prendre en considération l'ensemble des références culinaires (exemple : Escoffier...) qui sont le cœur du métier.

La créativité est le reflet de l'actualisation des pratiques culinaires (Exemple : modes de préparation, de dressage...).

La structure de la séance pédagogique est laissée au libre arbitrage du candidat.

La démarche expérimentale est placée de manière judicieuse au cours de la séance.

Le nombre de couverts à réaliser pour le plat imposé est déterminé par le candidat en fonction de sa stratégie pédagogique prévue.

L'envoi des plats n'est pas une finalité de la séance mais il doit permettre une exploitation pédagogique.

Le candidat doit garder à l'esprit qu'il est dans la phase de réalisation et de présentation d'une séance pédagogique portant sur les programmes du lycée professionnel.

Le candidat doit respecter la situation professionnelle de la séance pédagogique (le niveau de formation des élèves qui sont à gérer par le candidat ne correspondent pas nécessairement au niveau de classe mentionné sur le sujet).

Les notions de coût matières, grammages et rendement doivent être respectées et abordées durant la séance et selon le référentiel.

Les phénomènes physico-chimiques peuvent être abordés lors de la séance pédagogique.

Le candidat doit s'inscrire dans une démarche de développement durable (tri sélectif, gestion des déchets alimentaires, des fluides et des énergies).

Le candidat adapte le nombre de couverts pour le plat libre en fonction de la stratégie pédagogique mise en place.

Le dressage des préparations n'est pas une finalité de l'épreuve mais doit être un support pédagogique.

La séance doit être animée de manière active afin de motiver et intéresser l'ensemble des apprenants.

La prise de photo au cours de la séance pédagogique est interdite.

Le candidat anime de manière active et dynamique la séance pédagogique.

La séance pédagogique doit permettre une interactivité entre les apprenants et le professeur.

Phase 3

Le candidat doit adopter une attitude favorable à l'échange et à la communication. Il doit, également, se tenir informer des évolutions culturelles et technologiques du secteur de la restauration.

L'ensemble des champs professionnels (référentiel, période de formation en entreprise, évaluation...) peut-être exploité par les membres du jury. Le candidat doit donc maîtriser les termes pédagogiques (objectif général, objectif opérationnel, compétences, pré-requis...).

Le candidat doit s'exprimer sur l'ensemble de sa séance pédagogique et ne doit pas se focaliser sur la production.

Le candidat doit exprimer son ressenti.

Un développement peut être demandé concernant le plan de maîtrise sanitaire (P.M.S).

La notion de coût (ratio, coût matière, prix de vente...) peut être abordée au cours de l'entretien.

Une réponse en anglaise vous sera demandée.

Synthèse :

La réussite au concours passe par une préparation rigoureuse aux différentes étapes de l'épreuve. A cet égard, il est regrettable que trop de candidats se contentent de prestations correctes et ne cherchent pas à atteindre l'excellence.

Une prestation technique de grande qualité complétée par l'aspect pédagogique sera appréciée par le jury.

La motivation du candidat pour le métier doit se traduire dans l'art culinaire. On attend de lui, qu'il puisse :

- **faire état de sa maîtrise des connaissances et des techniques de la cuisine ;**
- **présenter une démarche créative adossée à une réflexion et une technicité professionnelle actualisée dans le plat libre ;**
- **sublimer l'ensemble des produits du panier ;**
- **retenir l'attention des apprenants par des prestations de qualités (visuelle, gustative).**

Le concours génère un réel stress chez certains candidats. Il est donc important de s'y préparer. Car, de sa capacité à créer les conditions d'une relation fondée sur l'écoute et la participation des apprenants dépend, en effet, la réussite de sa mission.

ÉPREUVE PRATIQUE D'ADMISSION – SESSION 2013

Option services et commercialisation

Présentation d'une séquence pédagogique portant sur les programmes du lycée professionnel

Durée 6 heures - Coefficient 3

I - ANALYSE DE L'ÉPREUVE DE LA SESSION

L'épreuve consiste à concevoir et à présenter une séquence pédagogique relative à des référentiels de diplômes préparés dans la voie professionnelle, adaptés à un niveau de formation donné et inscrits dans des progressions disciplinaires fournies ou à définir. Le sujet précise en outre, dans ce contexte, les mises en situations professionnelles que le candidat effectue devant le jury.

Les situations de travail réel visent à apprécier les aptitudes du candidat à conduire des séquences mobilisant les savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques des domaines professionnels de l'option, dans le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail. Les mises en situations professionnelles sont réalisées dans des ateliers adaptés, en présence ou non de commis.

A partir de supports de vente, de contraintes économiques, organisationnelles et techniques, le candidat effectue avec un commis un service de plusieurs personnes réparties sur une ou plusieurs tables (deux heures intégrant la mise en place) et réalisent les activités dans des situations professionnelles définies par le sujet en cohérence avec la leçon à préparer.

Le candidat peut :

- accomplir des activités de restauration : vente, animation, préparations d'office, finitions en salle, manifestations particulières (lunch, banquet, cocktail...), organisation de réceptions, service du bar, analyse sensorielle des produits servis, contrôle des ventes et facturation, argumentation commerciale en français ou/et en anglais ;
- effectuer des tâches en hébergement conformes à celles qu'il convient de maîtriser dans ce domaine pour préparer aux diplômes de la voie professionnelle.

II - RÉSULTATS DE LA SESSION

| Option : Services et commercialisation | CA/PLP | CAFEP |
|--|--------|-------|
| Nombre de candidats présents | 48 | 10 |
| Moyenne des notes | 10,52 | 14,61 |
| Note la plus haute | 18,00 | 17,75 |
| Note la plus basse | 3,37 | 10,25 |
| Écart type | 3,58 | 2,53 |
| Répartition des notes : | | |
| de 0 à 4,99 | 3 | 0 |
| de 5 à 9,99 | 20 | 0 |
| de 10 à 12,99 | 13 | 3 |
| de 13 à 15,99 | 8 | 3 |
| 16 et plus | 4 | 4 |

L'épreuve comporte **trois phases** :

| | | |
|-----------|---|---------------|
| 1. | <p>Conception de la séquence pédagogique</p> <p>Cette séquence pédagogique consiste à réaliser des activités à partir de mises en situations professionnelles intégrant les aspects pédagogiques à mettre en œuvre dans le cadre de la formation.</p> <p>Les candidats disposeront uniquement du matériel fourni par le centre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ un poste informatique muni de la suite logiciel PACKOFFICE, ▪ une clé USB comprenant les référentiels de certification des diplômes préparés dans la voie professionnelle, un canevas de fiche d'intention pédagogique, des annexes relatives au sujet et une source documentaire. <p><u>Remarques</u> L'accès à internet n'est pas possible, aucun vidéo projecteur n'est mis à disposition. Aucun document personnel n'est autorisé. La salle informatique est dotée d'imprimantes – il est essentiel que le candidat indique en pied de page son numéro d'anonymat ainsi que la date et l'heure de réalisation des travaux.</p> | 1 h 30 |
| 2. | <p>Réalisation par le candidat de la séquence</p> <p>2.1 Situation professionnelle en hébergement 30 min <i>en présence de la commission d'interrogation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en œuvre des compétences et savoirs en hébergement relatifs au thème fourni dans le sujet. ▪ Certains échanges auront lieu en langue anglaise. <p>2.2 Situations pédagogiques/professionnelles 1 h 30 <i>en présence de la commission d'interrogation et de 4 élèves</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ mise en situation pédagogique sous forme d'atelier expérimental à partir de la conception de la séquence pédagogique. <p>2.3 Mise en œuvre d'un service clientèle assisté d'un commis 2 h</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ vérification et rectification par le candidat de la mise en place assurée par le centre ▪ service de 6 couverts répartis en une ou plusieurs tables. L'annonce du menu à l'une des tables et un échange avec un client ou le jury doivent être réalisés en langue anglaise. <p>Le candidat doit mobiliser ses savoirs, savoir-faire et savoir être caractéristiques du domaine professionnel de service et commercialisation. Il doit également intégrer dans sa démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail, l'ergonomie et la connaissance des diplômes de la voie professionnelle tout en favorisant l'apprentissage des quatre élèves et les activités du commis.</p> | 4 h |
| 3. | <p>Exposé devant la commission d'interrogation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ exposé 10 min ▪ entretien 20 min <p>Le candidat doit dans un premier temps justifier les choix de nature pédagogique et didactique de sa séquence. Dans un deuxième temps, il répondra au questionnement de la commission d'interrogation.</p> | 30 min |

| PHASE 1 Conception de la séquence pédagogique | |
|---|---|
| Points positifs | Points à améliorer |
| <p>Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence les capacités et les aptitudes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La présentation de documents clairs, structurés et exploitables. ▪ Une bonne démarche pédagogique. ▪ Un cours structuré et minuté. ▪ L'appropriation de l'outil informatique. | <p>Le jury constate :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Une mauvaise compréhension des attentes du sujet. ▪ Une conception qui cible mal les compétences visées et les objectifs à atteindre. ▪ Des fiches d'intentions pédagogiques trop succinctes. |
| Conseils | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Procéder à une lecture attentive et approfondie du sujet afin de bien identifier les objectifs et de déterminer la nature des travaux à réaliser avec les quatre élèves. ▪ Utiliser les supports mis à disposition à bon escient. ▪ Réaliser une fiche d'intention pédagogique incluant le déroulement de la séance d'atelier expérimental qui précise les divers éléments suivants (objectifs, pré-requis, étapes, supports professeur et supports élèves...). ▪ Développer les différentes possibilités (compétences transversales) d'une séance d'atelier expérimental (recherches, analyse, synthèse, transfert.....). ▪ Utiliser la séance d'atelier expérimental comme un espace privilégié de recherche, de réflexion, d'analyse, grâce aux activités diverses et variées qui permettent aux élèves de s'approprier les techniques et les savoirs associés. ▪ Gérer son temps de préparation en fonction des différentes situations. ▪ Intégrer les attentes du sujet et produire des documents conformes aux exigences. ▪ Concevoir un document élève adapté à la situation. | |

PHASE 2 Réalisation par le candidat de la séquence**Points positifs**

Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence les capacités et les aptitudes suivantes :

- L'adaptation aux épreuves d'hébergement.
- Une démarche expérimentale comprise et mise en œuvre.
- L'originalité et la diversité des expérimentations.
- L'aisance dans la relation avec le groupe élève.
- Des activités de qualité.
- Une sollicitation adaptée des élèves.
- Une animation et une gestion dynamique du groupe.
- Le respect des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité lors des différentes phases de l'épreuve.
- Un encadrement du commis discret, courtois et efficace.
- Un bon sens commercial.
- Le soin apporté au service.
- L'application des techniques professionnelles imposées par le sujet.
- Des techniques professionnelles maîtrisées avec aisance et dextérité.
- Une prestation bien orchestrée.
- Le service réalisé dans le temps imparti.

Points à améliorer

Le jury constate :

- Une méconnaissance et un manque de savoir faire en hébergement.
- Un vocabulaire pauvre en langue anglaise.
- Une démarche expérimentale mal maîtrisée avec une approche parfois trop théorique.
- L'inadéquation entre la prévision et la réalisation de l'atelier.
- Un manque de structure dans l'organisation de l'atelier.
- Une méconnaissance des produits mis à disposition.
- Une mauvaise gestion des outils mis à disposition dans l'atelier (produits, matériels et tableau).
- L'absence de remédiation.
- Des synthèses partielles et finales souvent inadéquates ou inexistantes.
- Une mauvaise gestion du temps.
- Une organisation de l'espace de travail non adaptée.
- Une animation qui manque de dynamisme.
- Une mauvaise maîtrise de la communication orale : rythme, niveau de langage, vocabulaire professionnel.
- Une mise en œuvre de l'atelier expérimental qui ne permet pas la participation active des élèves
- Des consignes qui ne sont pas concises.
- Un manque d'approche commerciale lors du service
- Le non respect de la tenue professionnelle attendue.
- Les règles fondamentales de service non respectées.
- Un manque de maîtrise des gestes professionnels.
- Le non respect du temps imparti au service.
- Une mauvaise gestion du commis.
- Un mauvais relationnel avec le commis.
- Un manque d'anticipation lors du service.
- Le non respect des règles de sécurité.

Conseils

- Aborder l'épreuve avec plus de sérénité.
- Développer la connaissance des produits.
- S'informer sur les techniques pédagogiques à mettre en œuvre lors d'un atelier expérimental.
- Placer davantage les élèves en activité sur des situations de découverte et d'expérimentation.
- Utiliser rationnellement les locaux, les produits, le matériel, le mobilier mis à disposition.
- Conforter la maîtrise des techniques professionnelles.
- Donner des consignes à l'élève « commis » pour l'épreuve professionnelle.
- Faire preuve de rapidité et de dextérité lors de la réalisation des techniques spécifiques.
- Réaliser les différentes techniques tout en apportant des informations commerciales aux clients.
- Se familiariser à l'utilisation des matériels (réchauds...).

| PHASE 3 Exposé devant la commission d'interrogation | |
|---|---|
| Points positifs | Points à améliorer |
| <p>Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence les capacités et les aptitudes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Une auto analyse objective et argumentée. ▪ La capacité à se remettre en question. ▪ Des échanges constructifs avec le jury. ▪ Exposé mené de façon structuré. ▪ Echange ouvert et honnête. | <p>Le jury constate :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un niveau de langage non adapté. ▪ Un manque de structure de l'exposé. ▪ Une auto analyse sommaire. ▪ Une difficulté à porter une critique sur son activité. ▪ Une analyse incohérente de la prestation. ▪ Des solutions dans la remédiation qui manquent de pertinence. |
| Conseils | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Se préparer efficacement à cette dernière phase tout au long de l'épreuve. ▪ Analyser avec objectivité sa prestation. ▪ Justifier ses choix pédagogiques et professionnels de façon pertinente. ▪ Proposer des solutions correctives en lien avec l'auto analyse. ▪ Favoriser des échanges constructifs avec le jury. | |

Synthèse :

La réussite au concours est obligatoirement liée à :

- **Une analyse et une compréhension de chacune des phases du concours.**
- **Une connaissance approfondie de la pédagogie liée aux ateliers expérimentaux.**
- **Une maîtrise des fondamentaux liée aux techniques des métiers de l'hôtellerie-restauration.**
- **Un entraînement régulier à l'auto-analyse de ses pratiques.**
- **Une gestion rigoureuse des prestations en fonction du temps imparti.**

Il est impératif que le candidat ne laisse pas transparaître ses émotions et son stress aux élèves. Il doit être une source de confiance et d'assurance. Les relations professeur élèves doivent être basées sur une interactivité construite permettant de faire émerger la structure et l'essentiel des objectifs du cours.

ÉPREUVE D'ADMISSION CA/PLP EXTERNE

OPTIONS : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE, SERVICES ET COMMERCIALISATION

ÉPREUVE SUR DOSSIER - Coefficient : 3

I – DÉFINITION DE L'ÉPREUVE

L'épreuve sur dossier comporte deux parties

| | | |
|--|-----------------------------|--------|
| 14 points attribués à la première partie | Durée de la préparation : | 1 h 30 |
| 6 points à la seconde. | Durée totale de l'épreuve : | 1 h |

Première partie : Soutenance de dossier, suivie d'un entretien avec le jury.

| | |
|-----------------------------|--------|
| Présentation n'excédant pas | 20 min |
| Entretien avec le jury : | 20 min |

L'épreuve permet au candidat de montrer :

- sa maîtrise des contenus correspondants aux programmes et référentiels de l'hôtellerie restauration ;
- ses capacités de transposition didactique de situations réelles ;
- sa culture technique et professionnelle ;
- sa réflexion sur l'histoire et les finalités de l'hôtellerie restauration et ses relations avec les autres disciplines.

L'épreuve prend appui sur un **dossier** d'une dizaine de pages réalisé par le candidat, présentant une situation problème et son traitement, dans le contexte d'une organisation observée par le candidat au cours de sa formation ou lors d'une expérience professionnelle.

L'exposé porte sur l'exploitation du dossier qui consiste à produire une ressource pédagogique ou un support d'évaluation défini par le jury en rapport avec l'option choisie.

L'entretien avec le jury permet d'apprécier les capacités du candidat à analyser un contexte réel d'organisation et à l'adapter dans une perspective pédagogique.

Seconde partie : Interrogation portant sur la compétence « Agir en fonctionnaire de l'Etat et de façon éthique et responsable ».

| | |
|--------------------------|--------|
| Présentation : | 10 min |
| Entretien avec le jury : | 10 min |

Le candidat répond pendant dix minutes à une question, à partir d'un document qui lui a été remis au début de l'épreuve, question pour laquelle il a préparé les éléments de réponse durant le temps de préparation de l'épreuve.

La question et le document portent sur les thématiques regroupées autour des connaissances, des capacités et des attitudes définies, pour la compétence désignée ci-dessus, dans le point 3 « Les compétences professionnelles des maîtres » de l'annexe de l'arrêté du 19 décembre 2006.

L'exposé se poursuit par un entretien avec le jury pendant dix minutes.

II - MODALITÉS D'ORGANISATION

Les candidats sont accueillis et mis en loge pour une durée d'une heure trente. Il leur est remis deux fiches correspondant à chacune des deux parties de l'épreuve :

- La première fiche s'appuie sur le dossier professionnel du candidat, à partir duquel une production a été demandée par le jury. La réponse attendue doit prendre la forme d'une ressource pédagogique ou d'un support d'évaluation.

Par « ressource pédagogique ou support d'évaluation », il faut entendre tout support (élèves ou enseignants) qui s'inscrit dans un processus d'apprentissage et d'évaluation. Ce support peut s'appuyer sur un partenariat, une visite, une co-animation, une animation en discipline non linguistique, une séquence d'enseignement ...

- La deuxième fiche traite d'une question relative à la compétence « Agir en fonctionnaire de l'Etat de manière éthique et responsable ».

A l'issue de ce temps de préparation, le candidat s'entretient avec le jury selon l'articulation suivante :

1^{ère} partie :

- En prenant appui sur son dossier et à partir de sa réflexion personnelle, le candidat expose et répond à la problématique posée par le jury dans la première fiche pendant une durée maximum de 20 minutes.
- Cette présentation est suivie d'un échange avec le jury d'une durée de 20 minutes.

2^{ème} partie :

- Le candidat répond à la question posée sur la deuxième fiche pendant une durée maximum de 10 minutes, suivie d'un entretien avec le jury d'une durée équivalente de 10 minutes.

Cette épreuve orale est d'un seul tenant.

III – RÉSULTATS DE LA SESSION

| Option : Organisation et production culinaire | CA/PLP | | | CAFEP | | |
|---|------------|-----------------------------|--------------------------|-----------|-----------------------------|--------------------------|
| Nombre de candidats présents | 58 | | | 16 | | |
| | ORAL 2 /20 | 1 ^{ère} partie /14 | 2 ^e partie /6 | ORAL2 /20 | 1 ^{ère} partie /14 | 2 ^e partie /6 |
| Moyenne des notes | 10,98 | 07,20 | 03,78 | 11,06 | 07,16 | 03,91 |
| Note la plus haute | 19,00 | 13,50 | 06,00 | 19,50 | 13,00 | 06,00 |
| Note la plus basse | 04,00 | 03,00 | 01,00 | 05,00 | 03,00 | 01,00 |
| Écart type | 03,82 | 02,93 | 01,36 | 04,73 | 03,46 | 01,49 |
| Répartition des notes : | | | | | | |
| de 0 à 4,99 | 1 | | | 0 | | |
| de 5 à 9,99 | 20 | | | 8 | | |
| de 10 à 12,99 | 20 | | | 2 | | |
| de 13 à 15,99 | 8 | | | 3 | | |
| 16 et plus | 9 | | | 3 | | |

| Option : Services et commercialisation | CA/PLP | | | CAFEP | | |
|--|---------------|--------------------------------|-----------------------------|--------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Nombre de candidats présents | 48 | | | 10 | | |
| | ORAL 2 /20 | 1 ^{ère} partie /14 | 2 ^e partie /6 | ORAL2 /20 | 1 ^{ère} partie /14 | 2 ^e partie /6 |
| Moyenne des notes | 09,17 | 06,17 | 02,92 | 12,40 | 08,40 | 04,00 |
| Note la plus haute | 18,00 | 13,00 | 06,00 | 19,00 | 13,00 | 06,00 |
| Note la plus basse | 02,00 | 01,00 | 00,00 | 02,00 | 01,00 | 01,00 |
| Écart type | 04.63 | 03.53 | 01.45 | 04.50 | 01.70 | 06.10 |
| Répartition des notes : | | | | | | |
| de 0 à 4,99 | 07 | | | 01 | | |
| de 5 à 9,99 | 20 | | | 02 | | |
| de 10 à 12,99 | 06 | | | 01 | | |
| de 13 à 15,99 | 11 | | | 02 | | |
| 16 et plus | 04 | | | 04 | | |

IV - CONSEILS ET PRÉCONISATIONS AUX CANDIDATS

Première partie de l'épreuve

Constats et préconisations sur le dossier :

- Constats :

Les membres du jury ont particulièrement apprécié les candidats qui ont su se différencier par une lecture attentive et une prise en compte des rapports de jurys.

Ils tiennent à valoriser les dossiers qui présentent :

- une originalité,
- un engagement personnel et authentique du candidat à travers son dossier,
- une situation problème prise au cœur des métiers dans l'option choisie, traitée dans différents contextes professionnels et réellement vécue par les candidats,
- des réponses du candidat illustrées par des exemples professionnels précis,
- des pistes de réflexion sur la manière d'exploiter cette situation professionnelle sur le plan pédagogique,
- une forme globale agréable à lire, illustrée par des schémas, des tableaux ...

Les membres du jury ont particulièrement regretté :

- une absence de lecture des rapports de jury,
- un manque d'originalité dans la forme des dossiers voire une présentation ne facilitant pas la lecture du dossier, des annexes nombreuses et non adaptées,
- des fautes d'orthographe et de syntaxe répétitives,
- l'absence de situations problèmes rencontrées par les candidats, l'exposé de situations professionnelles non vécue par le candidat ou encore le choix de problématique très discutable,
- une compilation de ressources diverses (y compris des dossiers de candidats des sessions antérieures) ne s'appuyant pas sur le parcours personnel et professionnel du candidat,
- une transposition pédagogique de la situation problème traitée dans la totalité du dossier alors qu'elle devrait être simplement évoquée en conclusion du dossier,
- l'absence de mention des sources.

- Conseils et préconisations :

La composition du dossier est strictement limitée à une dizaine de pages. Les membres du jury tolèrent un nombre d'annexes ne pouvant excéder cinq pages. Il sera privilégié des annexes apportant une réelle valeur ajoutée à la situation problème traitée. En annexe, le curriculum vitae du candidat est recommandé (dans la limite d'une page).

Le dossier doit s'appuyer sur une situation problème dans le contexte d'une organisation observée par le candidat au cours de sa formation ou lors d'une expérience professionnelle.

Le choix du thème est primordial : il doit être choisi dans le cœur de métier de l'option choisie et non en périphérie. Il doit permettre au candidat de mettre en avant des expériences significatives dans l'exercice du métier concerné pouvant être transposées dans le cadre de l'enseignement, et valoriser sa culture professionnelle et technique.

Le candidat doit, dans la rédaction de son dossier, montrer qu'il atteste de qualités rédactionnelles avec une attention particulière à donner à la forme de présentation. Une relecture des dossiers par des tierces personnes est, ici, recommandée.

Le jury demande aux candidats de noter sur la page de garde du dossier : nom et prénom, numéro de candidat et thématique. Trois exemplaires sont demandés à chaque candidat. Le candidat doit les transmettre dans l'établissement organisateur du concours dans les délais annoncés à l'attention de Madame ou Monsieur le Proviseur. Seul le dossier transmis est autorisé pour l'épreuve, y compris pendant la phase de préparation.

Il est rappelé qu'aucun support, autre que ceux présentés dans le dossier, ne pourra être utilisé pendant la préparation, ni durant l'exposé ou l'entretien. Aucun autre document ne sera autorisé.

Enfin, il est vivement conseillé aux candidats ayant échoué à la présente session du concours, de ne pas présenter le même dossier.

Constats et préconisations sur l'entretien avec le jury :

• Constats :

Les meilleurs candidats s'illustrent par une grande aisance dans la communication et les échanges avec le jury. Ils attestent d'une préparation rigoureuse de l'épreuve et d'une bonne connaissance du secteur de la restauration et/ou du métier d'enseignant.

Les membres du jury apprécient l'humilité et les qualités humaines de certains candidats mais aussi leur force de conviction. Pour certains candidats, les jurys se sont réellement interrogés sur la véracité des faits avancés.

Le temps disponible pour l'épreuve n'est pas suffisamment exploité par certains candidats et la soutenance se trouve alors confuse, non structurée.

Certains candidats ont éprouvé des difficultés à s'extraire de longs écrits réalisés en loge et n'ont pu de ce fait adopter une attitude de communication ouverte avec le jury.

La question posée par le jury à partir du dossier professionnel a été, parfois, partiellement traitée, les candidats se contentant de présenter uniquement le contenu de leur dossier.

• Conseils et préconisations :

Le candidat est invité à :

- se présenter succinctement et à décrire les éléments forts de son parcours personnel et professionnel,
- rappeler succinctement la situation problème de son dossier,
- répondre à la question posée par le jury en exposant une ressource ou un support d'évaluation « **réaliste** » tout en justifiant les choix de certaines stratégies et modalités pédagogiques (exemples : co-animation, activités de projet, partenariat, visite d'entreprise, type de séquence d'enseignement, ...). *Le candidat portera une attention particulière aux activités proposées aux élèves, aux démarches et stratégies pédagogiques à mettre en œuvre.*

Le jury attend du candidat de l'authenticité et de l'engagement.

Les capacités d'analyse, d'écoute, de communication et d'argumentation des candidats, somme toute une attitude et une posture en adéquation avec le métier d'enseignant sont appréciées.

De même, sont attendus des candidats en mesure de s'inscrire dans le cadre d'un échange dynamique et constructif avec le jury.

Le jury attend que du candidat qu'il exploite la totalité du temps mis à sa disposition. A cet égard, il est recommandé que le candidat se prépare au concours et s'astreigne à un entraînement dans des conditions proches de l'épreuve.

La préparation en loge (d'une durée d'une heure et trente minutes) doit être mise à profit par le candidat pour structurer sa pensée et bâtir au brouillon le plan de son intervention. Il n'est pas conseillé de rédiger la totalité de son intervention, mais davantage de mettre en perspective les éléments essentiels et les mots clefs de sa présentation.

La préparation à un concours de l'enseignement implique que chaque candidat ait pris le temps de rencontrer différents acteurs du monde éducatif, en particulier les enseignants (LP, CFA) et les personnels de direction. Ceci est d'autant plus vrai pour un concours externe. Les membres du jury conseillent vivement aux candidats professionnels (n'ayant aucune expérience en qualité de contractuel) quelques temps d'immersion en établissements de formation pour s'imprégner de l'environnement scolaire et mesurer la dimension pédagogique attendue d'un enseignant.

Des lectures doivent apporter également aux candidats les moyens de construire une argumentation reposant sur des éléments concrets.

Quelques sites sont à privilégier :

- le site du ministère de l'éducation nationale : <http://www.education.gouv.fr/>
- le centre de ressources nationales en hôtellerie – restauration (CRNHR) : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

En particulier, la lecture des guides d'accompagnement des référentiels de CAP cuisine, restaurant et des baccalauréats professionnels cuisine, commercialisation et services en restauration est vivement conseillée.

Deuxième partie de l'épreuve liée à la compétence « Agir en fonctionnaire de l'Etat de manière éthique et responsable »

- **Constats** :

De manière globale, les jurys tiennent à souligner le sérieux et l'investissement des candidats dans la préparation de cette partie d'épreuve comparativement aux sessions précédentes.

En effet, les candidats ont su, dans leur ensemble, apporter des réponses adaptées aux problématiques posées, en étayant leurs propos sur leurs expériences en tant que citoyen, professionnel et/ou enseignant. Les candidats ont su transposer de ce vécu (y compris dans des activités bénévoles) les éléments de réponse attendus de la part d'un fonctionnaire de l'Etat.

Toutefois, quelques candidats n'ont pas su appréhender dans leurs réponses toute la dimension d'éthique indispensable à tout futur enseignant. Certains propos ou postures ont pu paraître choquants aux membres du jury.

Par méconnaissance de l'épreuve, des candidats ont restreint leurs exposés à une explication générale de la compétence « agir en fonctionnaire de l'état de manière éthique et responsable ».

- **Conseils et préconisations** :

Le jury attend du candidat qu'il expose de manière structurée la réponse à la problématique professionnelle donnée, en s'appuyant sur des textes réglementaires, sur ses connaissances personnelles et/ou son vécu professionnel.

Cet entretien est l'occasion de mesurer la réactivité du candidat, et sa capacité à argumenter ses propos en adoptant une attitude et un comportement en cohérence avec le profil et la posture attendus d'un futur enseignant.

Le jury a valorisé les candidats qui ont su exploiter tout le temps à leur disposition, et appréhender avec discernement les notions d'éthique et de responsabilité dans le métier d'enseignant.

Le jury a également apprécié :

- les candidats qui ont su élargir leur réflexion et leur analyse à l'ensemble des situations qu'ils sont susceptibles de rencontrer en tant qu'enseignant ;
- ceux qui ont su s'inspirer de leur vécu dans le monde de l'entreprise ou de l'enseignement pour mieux appréhender leur problématique à résoudre.

Le jury encourage les candidats à s'informer sur le rôle et les missions des acteurs dans le système éducatif. De même, une rencontre avec les membres de la communauté éducative peut aider les candidats à enrichir leur réflexion et à l'adosser à des situations concrètes pour résoudre la problématique posée.

ANNEXES

CONCOURS EXTERNE

Conception de la séquence :

Vous êtes affecté(e) dans un établissement scolaire en qualité de remplaçant(e). Vous avez en charge une classe de :

Première baccalauréat professionnel cuisine

Dans le cadre de la progression du professeur remplacé, la séance du jour porte sur la réalisation des préparations suivantes :

- | **Médailon de veau sauté Bragance pommes croquette**
- | **Gâteau d'anniversaire "Zoé 2 ans"**

1 - Dans la déroulement de la séance, vous devez impérativement procéder vous-même à la démonstration technique suivante :

è **Réaliser une cuisson " sauter déglacer "**

2 - Vous devez également procéder à une démonstration technique en mettant en œuvre une démarche de type expérimentale portant sur :

è **Réalisation de la sauce béarnaise**

Vous disposez de :

- | un panier de denrées pour les deux plats,
- | une fiche de dégustation vierge,
- | une fiche technique complète et imposée,
- | une fiche technique créative à compléter,
- | une fiche d'intention pédagogique à compléter,
- | une fiche démarche de "type expérimentale",
- | des référentiels de CAP CUISINE et BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL.

Réalisation de la séance :

Vous devez en présence des trois élèves :

- | mettre en œuvre et animer la séance,
- | produire les plats,
- | dresser les plats pour faciliter le service,
- | concevoir la dégustation du plat libre,
- | conduire une synthèse de la séance.

La remise en état des locaux est comprise dans la séance.

Exposé et entretien avec la commission d'interrogation :

Consécutives à la phase de réalisation, l'épreuve se déroulera en tenue professionnelle. Le candidat doit justifier ses choix pédagogiques et didactiques (10 minutes) Dans un deuxième temps (20 minutes), il répond au questionnement du jury (une partie de l'entretien s'effectue en anglais).

Le jury précise que la session 2013 du CAPLP hôtellerie restauration option service et commercialisation se déroule selon la nouvelle réglementation : arrêté du 28 décembre 2009 : MENH0931355A publié au JO du 6 janvier 2010.

▪ ÉPREUVE PRATIQUE D'ADMISSION – Coefficient 3

L'épreuve comporte trois phases :

Phase 1 - Conception d'une séquence pédagogique**Durée 1 h 30**

Le candidat prend connaissance du sujet précisant une mise en situation professionnelle comportant :

- une situation professionnelle d'hébergement,
- une thématique d'atelier expérimental,
- un service de plusieurs tables (menu).

Le candidat doit préparer la situation professionnelle d'hébergement ; puis, concevoir la séquence pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, selon les consignes énoncées dans le sujet.

Pour cela, le candidat :

- doit intégrer une démarche pédagogique à mettre en œuvre dans le cadre de la formation et envisager le prolongement de l'atelier expérimental lors du service,
- doit orienter ses choix pédagogiques en adéquation avec les denrées listées dans le sujet et mises à sa disposition lors de l'atelier,
- peut s'appuyer sur la base documentaire fournie mais doit élargir sa réflexion à l'aide de ses connaissances et de sa culture en fonction de l'orientation donnée à sa séquence.

Les candidats disposent uniquement du matériel fourni par le centre :

- un poste informatique muni de la suite logiciel PACKOFFICE,
- une clé USB comprenant les référentiels de certification des diplômés préparés dans la voie professionnelle en lien avec les travaux demandés, un canevas de fiche d'intention pédagogique, des annexes relatives au sujet et une source documentaire.

Remarques :

- l'accès à internet n'est pas possible,
- aucun vidéo projecteur n'est mis à disposition,
- aucun document personnel n'est autorisé,
- la salle informatique est dotée de deux imprimantes : il est essentiel que le candidat indique en pied de page son numéro d'anonymat ainsi que la date et l'heure de réalisation des travaux.

Phase 2 - Réalisation par le candidat, en présence du jury, de la séquence**Durée 4 h****2.1 - Situation professionnelle en hébergement : 30 min**

À partir d'une situation professionnelle d'hébergement, en présence de la commission d'interrogation, le candidat met en œuvre ses compétences et ses savoirs pour traiter le thème fourni dans le sujet. Certains échanges auront lieu en langue anglaise.

2.2 - Situations pédagogiques/professionnelles : 1 h 30

En présence de la commission d'interrogation, le candidat réalise avec quatre élèves la mise en situation pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, conçue lors de la phase 1.

2.3 - Mise en œuvre d'un service clientèle assistée d'un commis : 2 h

- vérification et rectification par le candidat de la mise en place assurée par le centre,
- service de 2 à 6 couverts répartis en une ou plusieurs tables. L'annonce du menu à l'une des tables et les échanges avec un client doivent être réalisés en langue anglaise.

Remarques :

Tout au long de la séquence, le candidat doit :

- intégrer dans sa démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail, d'ergonomie,
- mobiliser ses savoirs, savoir-faire et savoir-être du domaine professionnel de service et commercialisation,
- favoriser, par ses choix pédagogiques, les apprentissages du commis et des élèves en adéquation avec les diplômes préparés.

Phase 3 - Exposé et entretien avec la commission d'interrogation**Durée 30 min**

- **Exposé (10 min)** : le candidat expose, dans un premier temps, les choix de nature pédagogique et didactique qu'il a opérés dans le traitement de sa séquence pédagogique et justifie ceux retenus lors des mises en situations professionnelles.
- **Entretien (20 min)** : dans un deuxième temps, le jury approfondit avec le candidat les propositions exposées et élargit le questionnement en cohérence avec la séquence.

▪ Sujet n°4

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en charge deux groupes d'élèves de :

- première baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration »,
- mention complémentaire « Accueil Réception ».

Vous devez assurer une situation professionnelle d'hébergement, préparer et animer une séquence d'atelier expérimental, puis assurer un service impliquant différentes activités dans le cadre du contexte professionnel suivant.

Contexte professionnel des situations

Hôtel Alexandre Dumas, 4 étoiles et ses restaurants.

Vous travaillez au restaurant traditionnel « L'oiseau bleu »

Situation professionnelle d'hébergement

Procéder au délogement des clients du 2^{ème} étage, suite à un problème technique, en tenant compte du planning d'occupation journalier et de la fiche signalétique de l'hôtel, fournis en annexe.

Thématique d'atelier expérimental

La valorisation et la commercialisation des mets dressés à l'assiette.

Service - Menu

| 1 table de 2 couverts | 1 table de 4 couverts |
|--|--|
| Brochette de gambas flambée (flambage en salle) Sauce crustacés Pastilla de légumes, bouquet de mesclun (au guéridon) *** Duo de poissons Sauce au vin blanc Assortiment de garnitures (au buffet) *** Café gourmand (à l'assiette) | Salade gourmande (à l'assiette) *** Côte de bœuf (découpage en salle) Sauce béarnaise - pommes allumettes (à l'anglaise) *** Tarte tiède des sœurs Tatin Crème fouettée (finition en salle) |

Quelques recommandations :

- **à l'issue de la phase 1, vous devez remettre à la commission d'interrogation :**
 - o la fiche d'intention pédagogique dûment complétée (possibilité d'utiliser la trame fournie sur la clé USB),
 - o les documents en lien avec la situation d'hébergement.
- **avant et durant le service, vous devez :**
 - o vérifier et rectifier la mise en place réalisée par le centre,
 - o accueillir les clients,
 - o prendre la commande des mets et des boissons : vins et eaux minérales, à partir des supports de vente fournis par le centre (l'annonce du menu et un échange se feront sur l'une des deux tables en anglais),
 - o assurer avec l'aide de votre commis le service des mets et boissons froides,
 - o réaliser les dressages, les finitions et flambages des mets,
 - o servir les différentes boissons chaudes accompagnées de mignardises,
 - o prendre congé.

▪



ministère
éducation
nationale



Épreuve sur dossier comportant deux parties :

Première partie : soutenance de dossier, suivie d'un entretien avec le jury. Cette partie est notée sur 14 points.

Seconde partie : interrogation portant sur la compétence « Agir en fonctionnaire de l'Etat et de façon éthique et responsable ». Cette partie est notée sur 6 points.

Durée de la préparation : 1 h 30
Durée totale de l'épreuve : 1 h

Coefficient 3

Candidat N° : R1

■ Première partie : épreuve sur dossier

Durée de l'épreuve :

20 minutes : présentation par le candidat

20 minutes : entretien avec le jury

L'épreuve permet au candidat de montrer :

- sa maîtrise des contenus correspondants aux programmes et référentiels de l'hôtellerie-restauration ;
- ses capacités de transposition didactique de situations réelles ;
- sa culture technique et professionnelle ;
- sa réflexion sur l'histoire et les finalités de l'hôtellerie-restauration et ses relations avec les autres disciplines.

L'épreuve prend appui sur un dossier d'une dizaine de pages réalisé par le candidat, présentant une situation problème et son traitement, dans le contexte d'une organisation observée par le candidat au cours de sa formation ou lors d'une expérience professionnelle.

L'exposé porte sur l'exploitation du dossier qui consiste à produire une ressource pédagogique ou un support d'évaluation défini par le jury en rapport avec l'option choisie.

L'entretien avec le jury permet d'apprécier les capacités du candidat à analyser un contexte réel d'organisation et à l'adapter dans une perspective pédagogique.

Question posée par le jury :

Présenter le déroulement de la séance développant la TA/PPAE concernant la valorisation des digestifs sur le niveau des secondes Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Service en Restauration (positionnement dans l'année, durée, compétences visées, critères de performance...).

Elaborer le travail de recherche sur l'étude des ratios matières que vous envisagez de donner aux élèves.



La question et le document portent sur les thématiques regroupées autour des connaissances, des capacités et des attitudes définies, pour la compétence désignée ci-dessus, dans le point 3 « Les compétences professionnelles des maîtres » de l'annexe de l'arrêté du 19 décembre 2006.

Thématique abordée :

Accueil d'élèves en situation de handicap

Situation :

Lors de la journée « portes ouvertes » de votre établissement, vous accueillez un élève accompagné de ses parents.

L'élève, en situation de handicap, souhaite vivement intégrer une formation en hôtellerie restauration à la prochaine rentrée scolaire.

Questionnement :

Quelle attitude adoptez-vous face à cette situation et quelles connaissances mobilisez-vous pour la traiter (analyse de la situation, rappel des textes, actions à mettre en œuvre, ...)?



La question et le document portent sur les thématiques regroupées autour des connaissances, des capacités et des attitudes définies, pour la compétence désignée ci-dessus, dans le point 3 « Les compétences professionnelles des maîtres » de l'annexe de l'arrêté du 19 décembre 2006.

Thématique abordée :

Discrimination

Situation :

Le premier jour de la période de formation en milieu professionnel, un de vos élèves se présente dans l'entreprise. Le chef d'entreprise vous contacte aussitôt car il ne souhaite plus l'accueillir au sein de son établissement. Il ne vous précise pas les motifs de son refus. Les parents de l'élève vous informent à leur tour que leur enfant a été victime de propos racistes de la part de ce professionnel.

Questionnement :

Quelle attitude adoptez-vous face à cette situation et quelles connaissances mobilisez-vous pour la traiter (analyse de la situation, rappel des textes, actions à mettre en œuvre, ...) ?