



# **Concours du second degré**

## **Rapport de jury**

---

**Concours : CAPLP externe**

**Section : hôtellerie restauration  
option service et commercialisation**

**Session 2015**

Rapport de jury présenté par :  
Michel LUGNIER, IGEN économie-gestion, président

# SOMMAIRE

## INTRODUCTION

### 1/ Statistiques

1.1. Statistiques générales.....	page 3
----------------------------------	--------

..

### 2/ L'admissibilité

2.1. Épreuve de technologie professionnelle	
2.1.1 Définition de l'épreuve.....	page 3
2.1.2 Analyse de la session 2015	
➤ Résultats de la session.....	page 4
• Analyse de l'épreuve.....	page 4
• Commentaires sur la prestation des candidats.....	page 4
• Conseils et préconisations donnés aux candidats pour les sessions ultérieures.....	page 5
2.2. Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale	
2.2.1 Définition de l'épreuve.....	page 6
2.2.2 Analyse de la session 2015	
➤ Résultats de la session.....	page 6
• Analyse du sujet, ses objectifs, commentaires du jury.....	page 6
• Conseils donnés aux candidats pour les sessions ultérieures.....	page 8

### 3/ L'admission

Présentation.....	page 9
3.1 Épreuve de mise en situation professionnelle	
2.1.1 Définition de l'épreuve.....	page 9
2.1.2 Analyse de la session 2015	
➤ Résultats de la session.....	page 9
• Modalités d'organisation.....	page 10
• Commentaires sur les prestations des candidats - Conseils et préconisations pour les sessions ultérieures.....	page 10
3.2 Épreuve d'entretien à partir d'un dossier	
2.1.1 Définition de l'épreuve.....	page 12
2.1.2 Analyse de la session 2015	
➤ Résultats de la session.....	page 13
• Modalités d'organisation.....	page 13
• Conseils et préconisations pour les sessions ultérieures.....	page 14
3.3 Recommandations générales.....	page 15

### 4/ Sujets

4.1 Sujet de l'épreuve de technologie professionnelle.....	page 16
4.2 Sujet de l'épreuve d'analyse économique, juridique et managériale.....	page 44

## INTRODUCTION

### Présentation de la session 2015

Le concours externe de recrutement de professeurs de lycée professionnel en hôtellerie-restauration option « service et commercialisation » session de 2015 s'appuie sur la réglementation fixée par l'arrêté du 19 avril 2013.

Deux arrêtés (24 juillet 2013) portent modification des coefficients (partie admission).

**N'hésitez pas à consulter les sites suivants:**

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=?cidTexte=JORFTEXT000027361617&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id>

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=?cidTexte=JORFTEXT000027361617&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id>

[http://www.education.gouv.fr/cid67058/session-2015-epreuves-des-concours-de-recrutement-des-personnels-nseignants-dorientation-et-d-education.html#Concours\\_du\\_CAPLP](http://www.education.gouv.fr/cid67058/session-2015-epreuves-des-concours-de-recrutement-des-personnels-nseignants-dorientation-et-d-education.html#Concours_du_CAPLP)

## 1/ Statistiques

**Nombre de postes offerts au concours 2015 : 30 postes**

### 1.1 Statistiques générales

	CA/PLP	
	Admissibilité	Admission
Nombre de candidats inscrits	290	80
Nombre de candidats présents	164 (soit 57 % des inscrits)	63
Nombre de candidats admissibles	80 (soit 48 % des présents)	
Nombre de candidats admis		30 + 4 sur liste complémentaire
Barre	7.94 / 20)	9.92 / 20
Moyenne des notes	8.01	10.01

## 2/ L'admissibilité

### 2.1 Épreuve de technologie professionnelle

#### 2.1.1 Définition de l'épreuve

Durée : 5 heures – Coefficient 2

L'épreuve fait appel à des connaissances d'ordre général d'organisation, de technologie, de techniques, d'équipements et d'utilisation et transformation de produits et matières d'œuvre dans le contexte de l'hôtellerie et de la restauration.

Elle prend appui sur l'exploitation d'un dossier et traite de thèmes relatifs aux diverses formes d'exercice des activités effectuées dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, illustrés ou non par une documentation. Certains aspects des thèmes étudiés font l'objet d'une réflexion didactique et pédagogique en lien avec les diplômés dont la formation est dispensée en lycée professionnel.

Les connaissances mises en œuvre concernent la technologie de spécialité, les systèmes de distribution, leurs agencements et leurs équipements, le contrôle des activités, l'accueil, la vente, l'animation et la facturation.

En restauration, elles incluent en outre la sommellerie, l'organisation de réceptions et le bar. En hébergement, elles concernent les connaissances fondant les diplômes de la voie professionnelle.

### 2.1.2 Analyse de la session 2015

#### ➤ Résultats de la session

Technologie professionnelle	CA/PLP 2015
Nombre de candidats présents	164
Moyenne des notes	7.35
Note la plus haute	14.5
Note la plus basse	0.00
Écart type	2.44

#### ➤ Analyse de l'épreuve

Le sujet de la session 2015 est fourni en annexe. Il permettait :

- d'évaluer un large champ de connaissances technologiques et professionnelles ;
- d'apprécier les capacités d'analyse du candidat.

Il se composait des dossiers suivants :

- la valorisation du « Réseau des cités de la gastronomie » ;
- l'animation des stands « Les cités de la gastronomie » ;
- l'organisation du cocktail d'inauguration ;
- l'accueil des exposants et leur hébergement

#### ➤ Commentaires sur les prestations des candidats

Certains candidats ont traité le sujet dans son intégralité. Si quelques candidats ont présenté des copies structurées, lisibles et soignées, ce qui constitue un réel atout pour un futur enseignant, et de bonne qualité au niveau orthographe et syntaxe, beaucoup de copies étaient de qualité médiocre et non conformes aux exigences requises pour ce concours.

Certains encore, ont fait preuve d'intérêt par rapport au sujet, mettant à profit tant leur culture personnelle que professionnelle.

##### • relatifs à la forme

Le jury a constaté un grand nombre de copies avec une orthographe qui ne répond pas aux attendus du concours, assortie d'une syntaxe défaillante et d'une calligraphie parfois illisible dans tous les thèmes traités.

Quelques erreurs fréquemment rencontrées :

##### *Thème 1 : Valorisation du « Réseau des cités de la gastronomie »*

Rédaction d'une synthèse :

- longueur maximale de 10 lignes non respectée ;
- champ lexical inadapté à des élèves de Baccalauréat Professionnel.

##### *Thème 2 : Animation des stands « Les cités de la gastronomie »*

Indication des produits marqueurs :

- tableau traité sommairement ;
- pas de corrélation entre le produit proposé et la gamme demandée ;

Rappel des principes du repas gastronomique français :

- propos manquants de clarté ;
- phrases redondantes ;

Propositions de menu gastronomique :

- menu incomplet (pas d'amuse-bouche ou d'entrée...);

Animations des stands :

- renseignement anarchique des cadres proposés dans la fiche à compléter ;

Comparaison entre le service à la française (17 / 18<sup>ème</sup> siècle) et le service au buffet actuel :

- présentation des deux types de service sans proposition d'une réelle comparaison qui faisait l'objet de la question.

##### *Thème 3 : Organisation du cocktail d'inauguration*

Renseignements du plan de masse :

- non-respect de l'échelle ;
- manque de précision ou de légende pour les animations.

Répartition des tâches pour la mise en place du cocktail :

- tableau demandé non réalisé.

#### *Thème 4 : Accueil des exposants et leur hébergement*

Création de la fiche descriptive de la procédure de la remise à blanc d'une chambre :

- présentation brouillonne, non organisée ;
- consignes de création de la fiche descriptive non respectées ;
- utilisation d'un vocabulaire non professionnel.

Conception de la fiche d'autocontrôle :

- consignes de conception de la fiche d'autocontrôle non respectée.

#### • **relatifs au fond**

Le jury constate sur un grand nombre de copies :

#### *Thème 1 : Valorisation du « Réseau des cités de la gastronomie »*

Rédaction d'une synthèse :

- beaucoup de contresens ;
- travail superficiel par manque d'explications malgré une assez bonne présentation du réseau des « cités de la gastronomie ».

Actions :

- mauvaise interprétation de la question d'où de nombreux hors sujets ;
- manque d'originalité dans les actions proposées ;
- peu de précisions sur le déroulement des actions.

#### *Thème 2 : Animation des stands « Les cités de la gastronomie »*

Indication des produits marqueurs :

- méconnaissance significative des produits régionaux ;
- confusion dans la localisation des produits ;
- manque de précision dans les appellations de produit proposées.

Rappel des principes du repas gastronomique français :

- mauvaise analyse des documents fournis.

Propositions de menu gastronomique :

- propositions de mets incohérentes (entrée élaborée suivie d'un plat terroir) ;
- argumentaires fantaisistes ;
- accords mets et boissons aléatoires ;
- imprécisions des typicités des boissons.
- manque de justifications sur les choix opérés (ou justifications incohérentes).

Animations des stands :

- confusion entre facteurs/éléments de décorations et ingrédients ;
- propositions souvent irréalisables ;
- manque d'originalité dans les accroches proposées ;
- incohérence entre les accroches proposées et leurs développements.
- non prise en compte du contexte imposé.

Comparaison entre le service à la française (17 / 18ème siècle) et le service au buffet actuel :

- mauvaise exploitation de l'annexe ;
- manque de vocabulaire professionnel.

#### *Thème 3 : Organisation du cocktail d'inauguration*

Renseignement du plan de masse :

- peu de réalité professionnelle ;
- flux de circulations (personnels/clientèle) non réalistes ;
- utilisation excessive et non adaptée des matériels proposés en réserve.

Répartition des tâches pour la mise en place du cocktail :

- réponses souvent hors sujet ;
- proposition ne respectant pas les limites du sujet données.

Proposition de planning d'organisation pour le cocktail :

- méconnaissance de la législation du travail applicable aux mineurs ;
- mauvaise répartition des élèves sur l'ensemble de la manifestation.

#### *Thème 4 : Accueil des exposants et leur hébergement*

Création de la fiche descriptive de la procédure de la remise à blanc d'une chambre :

- pas de notion de chronologie dans les actions à réaliser.

Conception de la fiche d'autocontrôle :

- pas de distinguo entre fiche de procédure et fiche d'autocontrôle.

### ⇒ **Conseils et préconisations donnés aux candidats pour les sessions ultérieures**

Il convient de :

- Lire le sujet dans sa globalité.
- Respecter les consignes.
- Argumenter et justifier ses propos.

- S'entraîner à être synthétique, précis et à se centrer sur l'essentiel.
- Disposer d'une culture professionnelle actualisée.

- **relatifs au fond**

Il convient de :

- faire preuve d'une bonne argumentation et éviter le verbiage ;
- répondre à un questionnement précis par une réponse unique ;
- utiliser les annexes comme support à la réflexion en évitant la paraphrase ;
- étayer les réponses par des exemples et/ou des connaissances professionnelles.
- veiller à la pertinence des réponses et à leur cohérence par rapport au contexte.

- **relatifs à la forme**

Il convient de :

- être vigilant quant à l'orthographe, la grammaire et à la syntaxe ;
- faire des efforts d'écriture (être lisible) et de présentation ;
- se dispenser d'expressions familières, populaires, non adaptées à un concours de recrutement d'enseignants ;
- traiter les dossiers dans l'ordre du sujet pour éviter les éparpillements de réponses ;
- inscrire le numéro du dossier sur sa copie ainsi que les numéros des questions.

## 2.2 Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale

### 2.2.1 Définition de l'épreuve

Durée : 4 heures – Coefficient 2

L'épreuve porte sur les connaissances économiques, touristiques, juridiques et de management indispensables à la compréhension de l'organisation et du fonctionnement des entreprises d'hôtellerie et de restauration. Les thèmes à analyser sous forme d'une étude de cas ou d'une suite de dossiers indépendants, comportant éventuellement une documentation, ont pour objectif d'apprécier la culture du candidat, l'étendue de ses connaissances dans les domaines précédemment définis, ainsi que ses qualités intellectuelles à travers la clarté et la rigueur du travail présenté et la qualité de l'expression écrite.

### 2.2.2 Analyse de la session 2015

#### ➤ Résultats de la session

Technologie professionnelle	CA/PLP 2015	
Nombre de candidats présents	164	
Moyenne des notes	8.58	
Note la plus haute	15.75	
Note la plus basse	2.75	
Écart type	2.76	
Répartition des notes	de 0 à 4,99	14
	de 5 à 9,99	98
	de 10 à 12,99	44
	de 13 à 15,99	10
	16 et plus	0

#### ➤ Analyse du sujet, ses objectifs, commentaires du jury

Le sujet, le food truck «NAT'AL BON BIO », est un cas de création d'entreprise s'inscrivant dans le développement des nouvelles formes de restauration et présentant quelques étapes d'un business plan.

À partir des informations fournies et de ses connaissances, il est demandé au candidat de s'impliquer dans une logique décisionnelle à caractère managérial, juridique et économique d'une entreprise autour de trois

dossiers.

- **DOSSIER 1 à caractère managérial**

*Objectifs :*

- Comprendre le marché à travers ses deux composantes, l'offre de restauration et les attentes des consommateurs en France, puis conclure sur l'opportunité du projet.
- Donner son avis sur l'élaboration et l'administration d'un questionnaire dans l'optique d'appréhender la connaissance des cibles de clientèle de la zone de chalandise.

*Moyens :*

Pour réaliser ce travail, le candidat disposait d'un ensemble de ressources documentaires qui permettait de compléter ses propres connaissances.

- **La question 1.1** demandait au candidat de relever les évolutions récentes de l'offre de restauration. Le jury a valorisé les candidats qui ont bien cerné le sens de la question et qui n'ont pas réalisé une synthèse de textes partiellement hors sujet. Il a apprécié également la mise en avant de connaissances ciblées et actuelles, ainsi que les réponses structurées allant du général vers le particulier.
- **La question 1.2** demandait au candidat de présenter les attentes actuelles de la clientèle (besoins et motivations) en matière de restauration à midi. Les copies valorisées ont été celles présentant des connaissances de base en matière d'analyse des besoins et motivations des clients tout en distinguant les deux notions et en justifiant leur réponse.
- **La question 1.3** demandait au candidat de présenter les contraintes impactant le plan de marchéage. Le jury a valorisé les candidats qui ont présenté les variables du plan de marchéage face aux contraintes du marché et qui se sont appuyés de manière logique sur les informations traitées lors des deux premières questions, sans les répéter.
- **La question 1.4** demandait au candidat de se prononcer sur l'opportunité du projet. Le jury a valorisé les copies qui aboutissaient à une décision argumentée suite à la présentation d'éléments pour et contre le projet. Les formulations trop succinctes (quelques mots alignés sans verbe) n'ont pas paru satisfaisantes au jury.
- **La question 1.5** demandait au candidat d'analyser un projet de questionnaire et de l'améliorer. Le jury a apprécié les copies présentant une accroche et tous les éléments indispensables à une introduction de questionnaire. La pertinence et la cohérence quant aux modifications des questions du questionnaire ont été valorisées. Le jury a particulièrement apprécié la justification des changements proposés.
- **La question 1.6** demandait au candidat de proposer une méthode d'administration du questionnaire. Les copies valorisées sont celles présentant une technique d'administration cohérente par rapport à la cible de clientèle prévue dans l'état actuel du projet. Il ne s'agissait pas de présenter des techniques de communication.

*Remarques générales*

Le jury a regretté :

- les répétitions sans compréhension de la logique du questionnement dans le sujet ;
- la mise en avant de connaissances pas toujours actualisées (temps nié, temps compté...) et non ciblées sur la question.

- **DOSSIER 2 à caractère juridique**

*Objectifs :*

- Choisir un statut juridique adapté au projet de création d'entreprise.
- Indiquer les conditions de protection et d'utilisation du nom commercial sur le plan local et national.

*Moyens :*

Pour réaliser ce travail, le candidat disposait d'une documentation qu'il devait consulter mais également s'appuyer sur ses propres connaissances en matière juridique.

- **La question 2.1** demandait au candidat de choisir un statut juridique approprié et de le justifier. Les copies valorisées sont celles dans lesquelles le candidat a proposé le statut juridique approprié en se basant sur les principales caractéristiques des créateurs et du projet.
- **La question 2.2** demandait au candidat de proposer un autre statut juridique compatible. Le jury a apprécié les copies dans lesquelles les candidats ont su exploiter la documentation fournie en complément de la première question.

- **Les questions 2.3 et 2.4** demandaient au candidat d'indiquer les conditions de protection et d'utilisation du nom commercial sur le plan local et national.

Les copies valorisées ont été celles qui étaient structurées, non confuses et qui proposaient une distinction de la protection du nom sur le plan local et national.

- **La question 2.5** demandait au candidat dans quelles conditions le drapeau français peut être déposé comme marque.

Le jury a valorisé les copies dans lesquelles l'exploitation des documents a été la plus pertinente.

*Remarques générales :*

Compte tenu des directives précises et de la mise à disposition d'annexes ciblées, les candidats ont globalement traité le dossier 2 sans difficulté. Toutefois, il est à noter que de nombreux candidats se sont cantonnés à paraphraser les sources documentaires.

Par ailleurs, des efforts ont été consentis quant à la présentation et la qualité rédactionnelle des copies.

- **DOSSIER 3 à caractère économique**

Objectifs :

- Proposer une ventilation des ressources lors de la création d'une entreprise.
- Comparer des offres de prêts bancaires.
- Établir un document prévisionnel de gestion et calculer un seuil de rentabilité.
- Mettre en place des indicateurs de suivi d'activité.

Moyens :

Pour réaliser ce travail, le candidat disposait d'une documentation qu'il devait consulter et se servir de ses propres connaissances pour analyser la problématique du sujet.

- **La question 3.1** demandait au candidat de calculer et ventiler les ressources apportées à la création d'une entreprise.

Les copies valorisées sont celles dans lesquelles le candidat a chiffré et totalisé toutes les ressources apportées à la création de l'entreprise puis proposé une ventilation cohérente.

- **La question 3.2** demandait au candidat de comparer des offres de prêts bancaires dans le cadre d'un investissement et d'en choisir une en argumentant sa décision.

Le jury a apprécié les copies dans lesquelles le candidat a su présenter et relever, sous forme d'un tableau comparatif, les éléments essentiels (durée, TEG, mensualité) puis déduire les arguments justifiant son choix.

- **La question 3.3** demandait au candidat de concevoir et présenter un document prévisionnel des données de gestion.

Les copies valorisées sont celles dans lesquelles le candidat a maîtrisé les différentes étapes aboutissant au calcul du résultat prévisionnel sur deux années (CAHT, charges et résultat) notamment sous forme d'un tableau.

De nombreux candidats n'ont pas basé leurs données sur le CAHT et ont, en conséquence, rencontré des difficultés à déterminer le coût d'occupation (notion de dotations aux amortissements).

- **La question 3.4** demandait au candidat de calculer et analyser un seuil de rentabilité.

Le jury a valorisé les copies dans lesquelles les candidats ont maîtrisé la démarche conduisant au calcul de seuil de rentabilité (charges fixes, charges variables et taux de marges sur coût variable) en valeur et en nombre de couverts.

- **La question 3.5** demandait au candidat de mettre en place des indicateurs de suivi d'activité.

Le jury a apprécié les copies dans lesquelles le candidat a été capable de proposer différents indicateurs financiers et commerciaux périodiques de suivi d'activité puis de concevoir un outil de suivi montrant les performances par rapport aux objectifs fixés.

*Remarques générales :*

Le jury a constaté et regretté :

- les données chiffrées non présentées sous forme de tableau ;
- les tableaux ne portant pas de légende.

- ➔ **Conseils donnés aux candidats pour les sessions ultérieures**

- **En général :**

L'esprit du concours se base sur la compréhension générale d'un cas d'entreprise avec des problématiques à résoudre dans un cadre défini. Il convient de :

- lire le sujet dans sa globalité afin de comprendre la situation d'entreprise et d'intégrer sa logique ;
- travailler la maîtrise des concepts de base afin de pouvoir les transposer de façon concrète et pertinente ;
- disposer d'une culture hôtelière précise et actualisée ;
- respecter les consignes ;
- argumenter et justifier ses propos ;
- être synthétique, précis et réussir à se centrer sur l'essentiel.

- **Forme :**
  - faire des efforts d'écriture (être lisible), de présentation, d'expression (orthographe, grammaire, syntaxe) ;
  - proscrire les expressions familières, populaires, non adaptées à un concours de recrutement d'enseignants ;
  - éviter l'utilisation de plusieurs couleurs ou d'écrire au crayon à papier ;
  - inscrire le numéro du dossier sur sa copie ainsi que les numéros des questions ;
  - introduire le cas, présenter un sommaire. Recopier les questions intégralement est inutile ;
  - être rigoureux et structuré en évitant de disperser les réponses d'un même dossier sur l'ensemble de la copie ;
  - privilégier une présentation sous forme de tableau, notamment pour des données chiffrées, des comparaisons ou toutes autres réponses le permettant.
  
- **Fond :**
  - avoir une bonne maîtrise des connaissances d'économie, de droit et de management des entreprises ;
  - étayer la réponse par des exemples et/ou des connaissances professionnelles ;
  - faire preuve d'une bonne argumentation, éviter le verbiage et justifier toute réponse ;
  - ne pas répondre à une question où il est attendu une décision par un catalogue de solutions ;
  - veiller à la pertinence des réponses et à leur cohérence par rapport au contexte du cas ;
  - utiliser l'annexe comme un support à la réflexion en évitant la paraphrase.

### 3/ L'admission

Les deux épreuves orales d'admission comportent :

- Une prestation du candidat sous des formes différentes (séquence pédagogique, réalisation d'un service, présentation...).
- 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 ou du domaine professionnel du concours.

#### 3.1 Épreuve de mise en situation professionnelle

##### 3.1.1. Définition de l'épreuve

Durée totale de l'épreuve : 6 heures – Coefficient : 5

L'épreuve consiste dans la réalisation d'une ou plusieurs prestations didactisées et dans l'autoévaluation de la séquence de formation proposée.

L'épreuve comporte **trois phases** :

- **Phase 1** : conception d'une séquence pédagogique relative au référentiel du diplôme de Baccalauréat Professionnel « Commercialisation et Services en Restauration » préparé dans la voie professionnelle et inscrit 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 réelles 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.  
Durée 1 h30
- **Phase 2** : Réalisation en présence du jury de travaux réels et le commentaire des pratiques mises en œuvre.
  - En présence de la commission d'interrogation, le candidat réalise avec deux ou trois élèves la mise en situation pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, conçue lors de la phase 1. Cette partie comporte des échanges en langue anglaise.  
Durée 2 h 00
  - À 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.  
Le candidat réalise 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.  
Durée 2 h00
- **Phase 3** : 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. Dans un deuxième temps, le jury approfondit avec le candidat les propositions exposées et élargit le questionnement en cohérence avec la séquence.  
Durée : 30 minutes (10 minutes d'exposé et 20 minutes d'entretien).

### 3.1.2. Analyse de la session 2015

#### ➤ Résultats de la session

Mise en situation professionnelle	CA/PLP 2015	
Nombre de candidats présents	63	
Moyenne des notes	10.30	
Note la plus haute	18.40	
Note la plus basse	4.00	
Écart type	3.64	
Répartition des notes	de 0 à 4,99	5
	de 5 à 9,99	30
	de 10 à 14,99	20
	15 et plus	8

#### ➤ Modalités d'organisation

**Phase 1** : conception d'une séquence pédagogique (1h30)

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

- une thématique d'atelier expérimental ;
- un service de plusieurs tables (menu carte).

Le candidat doit 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 des compétences acquises lors de l'atelier expérimental durant le service ;
- doit orienter ses choix pédagogiques selon les objectifs visés en tenant compte des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition pour l'atelier expérimental ;
- 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 le référentiel de certification du baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration en lien avec les travaux demandés, un canevas de fiche d'intention pédagogique, des annexes relatives au sujet et une source documentaire (textes, vidéos...), la liste des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition pour l'atelier expérimental.
- quelques référentiels « papier » sont mis à disposition des candidats.

**Remarques :**

- l'accès à internet n'est pas possible ;
- un vidéo projecteur est mis à disposition des candidats dans la salle de mise en situation pédagogique,
- aucun document personnel n'est autorisé ;
- la salle informatique est dotée d'imprimantes.

**Phase 2** : Réalisation en présence du jury de travaux réels et le commentaire des pratiques mises en œuvre. (4h00)

- Situations pédagogiques/professionnelles : 2 h

En présence de la commission d'interrogation, le candidat réalise avec trois ou quatre élèves la mise en situation pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, conçue lors de la phase 1. Cette partie comporte des échanges en langue anglaise.

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

Dans un premier temps : vérification et rectification par le candidat de la mise en place assurée par le centre.

Dans un second temps : service de 2 à 6 couverts répartis en une ou plusieurs tables.

Le candidat doit mobiliser ses savoirs, savoir-faire et savoir être caractéristiques du domaine professionnel de l'option « Commercialisation et Services en Restauration ». 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 du diplôme de la voie professionnelle tout en favorisant l'apprentissage des trois élèves et les activités du commis.

**Phase 3** : 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 (30 minutes)

## ➤ Commentaires sur les prestations des candidats - Conseils et préconisations pour les sessions ultérieures

### Phase 1 : conception d'une séquence pédagogique (1h30)

- Points positifs :  
Le jury apprécie les prestations de certains candidats ayant mis en évidence les aptitudes suivantes :
  - présentation des documents clairs, structurés et exploitables ;
  - utilisation d'une démarche pédagogique expérimentale adaptée au thème proposé ;
  - organisation d'un cours structuré.
- Points à améliorer  
Le jury constate les points suivants :
  - l'incompréhension du sujet qui donne lieu à des hors-sujets ;
  - le traitement partiel du sujet, notamment la partie commercialisation ;
  - une présentation des fiches d'intentions pédagogiques peu approfondies et l'absence des compétences visées alors que le référentiel est mis à disposition ;
  - des lacunes en orthographe et des difficultés rédactionnelles.
- Conseils
  - procéder à une lecture attentive du sujet, en analysant le contexte professionnel proposé, afin de mieux cibler les objectifs et organiser son travail avec les élèves participants ;
  - analyser le sujet et ses attentes afin de produire des documents conformes aux attendus de l'épreuve ;
  - renseigner la fiche d'intention pédagogique avec les divers éléments suivants (objectifs, pré-requis, étapes, supports professeur et supports élèves...) sans oublier le déroulement horaire ;
  - créer un ou plusieurs documents élèves adapté(s) à la situation ;
  - développer les différentes compétences transversales, sciences appliquées, gestion et interdisciplinaires ;
  - sélectionner et exploiter des produits, des matériels et des ressources documentaires mis à disposition ;
  - prévoir du temps pour relire et corriger les documents qui seront distribués aux élèves et membres du jury ;
  - notamment dans le cadre des ateliers expérimentaux sans matière d'œuvre, il est essentiel d'utiliser des ressources (textes, photos, vidéos, cartes,...) mises à disposition ;
  - envisager la séance d'atelier expérimental comme un espace privilégié de recherche, de réflexion, d'analyse, lors d'activités variées permettant aux élèves de s'approprier les techniques, les compétences et les savoirs associés. S'appuyer sur la présentation de la démarche expérimentale proposée dans le guide d'accompagnement pédagogique (mis en ligne sur le site du centre de ressources nationales en hôtellerie – restauration (CRNHR) : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr>).

### Phase 2 : Réalisation en présence du jury de travaux réels et le commentaire des pratiques mises en œuvre. (4h00)

#### Réalisation de l'atelier expérimental (2 h)

- Points positifs :  
Le jury apprécie les prestations de certains candidats ayant mis en évidence les capacités et les aptitudes suivantes :
  - démarche expérimentale intégrée et mise en œuvre ;
  - diversité des expérimentations et des activités ;
  - animation et gestion dynamiques du groupe ;
  - écoute attentive et sollicitations adaptées des élèves renforçant leur intérêt et valorisant leurs interventions ;
  - respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Points à améliorer :  
Le jury regrette les points suivants :
  - connaissances professionnelles peu approfondies et parfois erronées (produits, méthodes d'élaboration...) ;
  - confusion entre démonstration et expérimentation ;
  - démarche expérimentale partiellement abordée et trop directive ;
  - séance relevant davantage de la Technologie que de l'Atelier Expérimental ;
  - utilisation inadaptée ou inexistante des outils mis à disposition dans l'atelier (produits, matériels, vidéoprojecteur et tableau) ;
  - animation peu vivante qui ne permet pas la participation active des élèves ;

- mise en activité des élèves trop limitée ;
  - communication orale médiocre : rythme, niveau de langage, vocabulaire professionnel ;
  - consignes non concises ;
  - démarche qualité souvent occultée (gestion quantitative et qualitative des produits) ;
  - remédiation tardive voire inexistante ;
  - synthèses souvent partielles voire inexistantes ;
  - utilisation trop succincte, inadaptée ou maladroite des documents ressources à disposition sur la clef USB.
- **Conseils**
    - intégrer la dimension pédagogique en amont : par une immersion en milieu de formation et une étude approfondie du référentiel ;
    - prendre le temps d'organiser la salle de classe ;
    - mettre l'élève en activité, en réflexion afin de l'amener à identifier la finalité de la séance ;
    - se préparer à l'animation de différentes activités (jeux de rôles, analyses sensorielles...) ;
    - enrichir sa culture professionnelle ;
    - utiliser efficacement les documents conçus lors de la phase de conception pédagogique ;
    - utiliser de façon pertinente les outils mis à disposition (produits, matériels et tableau) ;
    - vérifier régulièrement l'appropriation des acquisitions des élèves ;
    - faire un lien entre la séance d'atelier expérimental présenté et le service à effectuer ;
    - réaliser une synthèse.

### Mise en œuvre du service (2 heures)

- **Points positifs**  
Le jury apprécie les prestations de certains candidats mettant en évidence les capacités et les aptitudes suivantes :
  - encadrement discret, courtois et efficace du commis ;
  - sens commercial ;
  - soin apporté au service ;
  - maîtrise des techniques professionnelles de base et spécifiques imposées ;
  - intégration des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie ;
  - respect du temps imparti.
- **Points à améliorer :**  
Le jury regrette les points suivants :
  - tenue professionnelle parfois non conforme ;
  - inadaptation du service au concept de restauration ;
  - manque d'approche commerciale et de communication avec la clientèle ;
  - anglais professionnel non maîtrisé ;
  - présentation succincte des mets et boissons servis aux clients ;
  - bases de service non maîtrisées ;
  - gestes techniques professionnels souvent mal maîtrisés ;
  - règles d'hygiène et de sécurité pas toujours respectées ;
  - sollicitation insuffisante ou inadaptée du commis ;
  - peu d'anticipation lors du service.
- **Conseils**
  - maîtriser les techniques de service ;
  - se rapprocher du milieu professionnel afin de mieux appréhender les différents concepts de restauration ;
  - soigner sa tenue professionnelle ;
  - adopter une posture professionnelle et ergonomique ;
  - adapter la mise en œuvre du service au concept professionnel du sujet ;
  - enrichir le vocabulaire technique professionnel ;
  - s'approprier les techniques de vente et de communication ;
  - répartir judicieusement les tâches avec le commis.

### Phase 3 : Exposé et entretien avec la commission d'interrogation

- **Points positifs**  
Le jury apprécie les prestations de certains candidats ayant mis en évidence les capacités et les aptitudes suivantes :
  - auto-analyse objective et argumentée ;
  - exposé structuré, vivant avec expression adaptée ;
  - capacité à se remettre en question avec des échanges constructifs ;
  - échange ouvert et authentique ;
  - justification du choix du commis

- Points à améliorer
- Le jury regrette les points suivants :
- manque de structure de l'exposé ;
  - auto-analyse sommaire ou incohérente. Absence de justification des choix didactiques et pédagogiques ;
  - peu de remise en question et absence de solutions proposées ;
  - niveau de langage inadapté.
- Conseils
- s'entraîner à mener un exposé et un entretien (réaliser un plan, se chronométrer, s'enregistrer, se filmer...) ;
  - pratiquer régulièrement l'auto-analyse dans ses propres activités ;
  - mémoriser les temps forts de ses interventions et les faiblesses ressenties lors des différentes phases de l'épreuve pour alimenter son exposé et justifier ses choix pédagogiques et didactiques ;
  - se remettre en question et proposer des solutions en rapport avec sa critique.

*Remarque* : Il est nécessaire de rappeler que la réussite au concours passe par une préparation personnelle aux différentes étapes de l'épreuve. Certains candidats ont su tenir compte des recommandations des sessions précédentes. D'autres n'ont pas pris la mesure des différentes étapes de l'épreuve et de leurs contraintes. Les candidats doivent intégrer lors de leur prestation les dimensions technique, professionnelle et pédagogique.

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

### 3.2.1. Définition de l'épreuve

L'épreuve consiste en l'exploitation didactique d'un contexte professionnel situé dans les champs d'activité correspondants à l'option du concours. Elle prend appui sur un dossier documentaire de dix pages maximum (hors annexes) réalisé par le candidat, à partir d'une observation réalisée dans le cadre de sa formation ou dans le cadre d'une expérience professionnelle réelle.

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 ;
- justifie les orientations qu'il privilégie.

L'entretien qui lui succède permet au jury d'approfondir les points qu'il juge utile. Il permet, en outre, d'apprécier la capacité du candidat à :

- prendre en compte les acquis et les besoins des élèves ;
- se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur ;
- 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 (notamment les thématiques de la laïcité et de la citoyenneté).

### 3.2.2. Analyse de la session 2015

#### ➤ Résultats de la session

Entretien à partir d'un dossier	CA/PLP 2015	
Nombre de candidats présents	63	
Moyenne des notes	9.79	
Note la plus haute	18	
Note la plus basse	3	
Écart type	4.24	
Répartition des notes	de 0 à 4,99	5
	de 5 à 9,99	30
	De 10 à 12.99	12
	de 13 à 15,99	10

## ➤ Modalités d'organisation

### Quelques précisions sur l'élaboration du dossier :

- Sur la forme :
  - le dossier doit comporter un sommaire et une page de garde sur laquelle sont indiqués l'identification du candidat (nom, prénom et numéro d'inscription) et un titre ;
  - la composition du dossier est limitée à une dizaine de pages ;
  - le nombre d'annexes ne peut excéder cinq pages ;
  - le candidat doit réaliser trois exemplaires et les transmettre à l'établissement organisateur du concours dans les délais annoncés.
- Sur le fond :
  - c'est un document personnel qui doit refléter l'implication du candidat dans les actions présentées en lien avec le cœur du métier ;
  - le candidat doit s'appuyer sur une observation réalisée dans le cadre de sa formation ou lors de son expérience professionnelle réelle ;
  - le candidat doit illustrer et étayer son propos en se référant à des situations professionnelles issues de son expérience ;
  - le dossier comporte une conclusion proposant une perspective de transposition pédagogique.

### Préparation en loge (durée 2h00)

À l'entrée en loge, le candidat se voit remettre un exemplaire de son dossier ainsi qu'une fiche correspondant au travail demandé.

La fiche s'appuie sur le dossier professionnel du candidat, à partir duquel **une production est 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 ...*

Il est mis à disposition du candidat les référentiels (baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration, CAP restaurant, services hôteliers, services en brasserie-café). Aucun support, autre que ceux présentés dans le dossier, ne doit être utilisé pendant la préparation, ni au cours de l'exposé ou de l'entretien.

À l'issue de ce temps de préparation, le candidat s'entretient avec le jury selon l'articulation présentée ci-dessous.

### Deuxième partie : Soutenance de dossier, suivie d'un entretien avec le jury

**Durée 1 h 00**

Présentation n'excédant pas.....	30 min
Entretien avec le jury.....	30 min

- *Phase 1 : Présentation*  
Durant cette phase, le candidat expose de manière structurée la réponse au sujet proposé, en s'appuyant sur des textes réglementaires, sur ses connaissances personnelles et/ou son vécu professionnel.

Le candidat est invité à :

- se présenter succinctement ;
- rappeler brièvement la situation professionnelle sur laquelle sera fondée l'exploitation pédagogique et éducative ;
- répondre précisément au sujet proposé par le jury en exposant la ressource ou le support d'évaluation tout en justifiant ses choix pédagogiques, éducatifs.... Cette partie constitue l'élément central de la soutenance.

- *Phase 2 : entretien*

L'entretien permet au jury d'approfondir les points qu'il juge utile. Il permet, en outre, d'apprécier la capacité du candidat à :

- prendre en compte les acquis et les besoins des élèves ;
- se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur ;

- 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** (notamment les thématiques de la laïcité et de la citoyenneté).

*Remarque :*

- Les dossiers doivent être déposés au secrétariat du jury **cinq jours francs** au moins avant le début des épreuves d'admission.
- Cette épreuve orale est d'un seul tenant.

## ➤ **Conseils et préconisations pour les sessions ultérieures**

Bon nombre de candidats ont suivi avec pertinence les conseils donnés dans les précédents rapports de jurys, il est regrettable que d'autres n'aient pas pris en compte les constats effectués par les commissions d'interrogation et les préconisations proposées.

### • **Le dossier**

*Choix du thème pour constituer le dossier :*

Le jury rappelle aux candidats l'intérêt de s'appuyer sur la diversité de leurs parcours professionnels pour repérer un thème pertinent. Celui-ci doit être en lien avec les métiers de l'hôtellerie restauration et non périphériques et permettre la mise en valeur de la culture professionnelle et technique du candidat.

*Contenu du dossier :*

Conformément à la définition de l'épreuve, seules quelques pistes de didactisation de la situation professionnelle doivent être abordées succinctement en conclusion. Le dossier ne doit pas comporter d'analyse pédagogique, ni de support pédagogique, la mention des sources s'impose (en conformité à la réglementation en vigueur).

### • **L'épreuve**

*Lors de la présentation par le candidat :*

- le jury a constaté à plusieurs reprises une mauvaise gestion du temps : un temps trop long a été consacré à la présentation linéaire du dossier voire du parcours du candidat au détriment de la réponse au sujet proposé. Le jury attend que les trente minutes de présentation soient utilisées à bon escient ;
- certains candidats ont abordé cette phase de manière trop superficielle ;
- la stratégie pédagogique mise en œuvre doit être en relation avec le contexte et les conditions d'enseignement envisagés ;
- le candidat doit mettre à profit le temps de préparation pour traiter le sujet, structurer son exposé et produire les ressources demandées ;
- Le jury conseille aux candidats de s'appuyer sur leur dossier pour répondre à la question posée ;
- Il n'est pas attendu de présentation avec un outil numérique au cours de cette épreuve.

*Lors de l'entretien avec le jury :*

- si certains candidats ont une bonne culture de la voie professionnelle et des référentiels de formation, d'autres, en revanche, en possèdent une représentation très approximative et ne sont pas en mesure d'apporter des réponses pertinentes aux questions posées ;
- le jury attend du candidat une bonne capacité d'écoute et de réflexion ainsi qu'une réactivité propice à un échange dynamique et constructif ;
- le jury apprécie particulièrement les capacités d'analyse, de communication et d'argumentation des candidats.

*Le jury conseille aux candidats :*

- de maîtriser le vocabulaire tant pédagogique que professionnel ;
- de proposer des réponses claires et structurées qui attestent de leur capacité d'analyse et de synthèse ;
- de prendre en compte la diversité des élèves et les besoins des élèves lors de la construction de situations d'apprentissage ;
- d'être capable de justifier et d'argumenter les choix de certaines stratégies et modalités pédagogiques (exemples : co-animation, activités de projet, partenariat, visite d'entreprise, type de séquence d'enseignement, ...)
- d'exploiter les outils numériques « actuels » dans le cadre de leur enseignement ;
- d'adopter une attitude et une posture en adéquation avec le métier d'enseignant ;
- le niveau de langage doit être approprié à l'épreuve de ce concours ;
- de s'appuyer sur leur vécu dans le monde de l'entreprise ou de l'enseignement pour mieux appréhender l'épreuve orale.

Le jury attend également de la part du candidat respect et nuance dans le propos. A cet égard, par le biais d'un questionnement autour des notions d'évaluation, de notation, de sanction mais aussi d'égalité, de mixité... les commissions se sont attachées à évaluer, lors de l'entretien, la qualité de la réflexion personnelle du candidat, ainsi que sa compréhension du fonctionnement d'un établissement scolaire et son adhésion aux valeurs de la République. Cette

évaluation a été conduite dans le cours de l'entretien à partir de courtes mises en situation (cf ci-dessous) en cohérence avec l'exposé du candidat.

### ➤ Exemples de situations permettant d'aborder le questionnement autour des valeurs de la république

- 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.
- En tant que professeur référent, un élève vous rencontre à la fin du cours pour vous demander de l'aide. Il vous précise qu'il se sent en danger et subit régulièrement des maltraitances de la part de ses camarades.
- En tant que professeur référent, un élève vous rencontre à la fin du cours pour vous demander de l'aide. Il vous précise qu'il se sent en danger et qu'il subit régulièrement des maltraitances de la part de ses camarades.
- Un de vos élèves lors de sa période de formation en milieu professionnel vient d'être pris en flagrant délit de vol. Le chef d'entreprise, partenaire privilégié de l'établissement, vous contacte immédiatement. Il désire porter plainte et mettre fin à la convention.
- Dès huit heures, vous avez programmé une séance de technologie avec les élèves de seconde professionnelle. Les élèves sont déjà installés dans la salle. Au moment de faire l'appel, vous vous apercevez qu'un élève éprouve des difficultés d'élocution et qu'il semble alcoolisé.
- 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.

### 3.3 Recommandations générales

Le jury recommande aux candidats de prendre connaissance des textes réglementaires récents, notamment celui concernant **le référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation**. Il est essentiel également que les candidats s'informent de la modification des diplômes de la filière professionnelle et portent une réflexion sur l'évolution des métiers de la restauration.

Le jury conseille aux candidats de constituer une source documentaire. Il est essentiel que les candidats consultent :

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

La lecture des guides d'accompagnement des référentiels de CAP restaurant et de baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration constitue un minimum.

Une veille de l'actualité du monde de l'éducation est recommandée.

Il est conseillé aux candidats n'ayant pas ou peu d'expérience de l'enseignement de se rapprocher d'un établissement pour s'imprégner de l'environnement scolaire et ainsi mesurer la dimension pédagogique attendue d'un enseignant en lycée professionnel.

Le jury encourage les candidats à s'informer sur le rôle et les missions des différents acteurs et partenaires du système éducatif. Une rencontre avec les membres de la communauté éducative peut aider les candidats dans leur réflexion afin de l'adosser à des situations concrètes en vue de résoudre la problématique posée.

Le jury apprécie la prise en compte par les candidats du parcours global de formation de l'élève dans ses dimensions pédagogique et éducative.

SESSION DE 2015

**CA/PLP**

---

**CONCOURS EXTERNE**

---

**Section : HÔTELLERIE - RESTAURATION**

Option : SERVICE ET COMMERCIALISATION

**Épreuve de technologie professionnelle**

**Durée : 5 heures**

**Coefficient : 4**

**Calculatrice non autorisée.  
Aucun document n'est autorisé.**

**Avertissement**

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

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

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le repas gastronomique des Français est l'une des premières traditions culinaires inscrite, en 2010, au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

L'État français a également souhaité mettre en valeur sa culture alimentaire en créant « *la cité de la gastronomie* ». Le concept a évolué et s'est concrétisé, en 2013, par l'élection de quatre villes qui représentent le réseau des « cités de la gastronomie » : Dijon, Tours, Lyon et Paris-Rungis.

Traditionnellement, la foire de Paris met à l'honneur la gastronomie de toutes les régions françaises. Cette année, un espace sera dédié aux villes sélectionnées pour le réseau des « cités de la gastronomie » et aux régions correspondantes.

Représentant(e) des hôteliers-restaurateurs, vous avez la responsabilité des stands « cités de la gastronomie ». À ce titre, vous devez mettre l'accent sur :

- la valorisation du « Réseau des cités de la gastronomie »,
- l'animation des stands « Les cités de la gastronomie »,
- l'organisation du cocktail d'inauguration,
- l'accueil des exposants et leur hébergement.

Vous serez amené(e) à travailler avec un lycée hôtelier de la région parisienne et à collaborer avec des professeurs de « service et commercialisation ».

### Annexes à consulter :

Annexe 1	Les cités de la gastronomie <i>Extraits du dossier de presse</i>
Annexe 2	Ste Maure de Touraine – Terroir et histoire <i>Extraits du site <a href="http://www.stemauredetouraine.fr/terroir-et-histoire/">http://www.stemauredetouraine.fr/terroir-et-histoire/</a></i>
Annexe 3	Le service à la française <i>Extrait de la chronique « Histoire et gastronomie » de Jean Vitaux</i>
Annexe 4	Fiche d'organisation de la manifestation
Annexe 5	Liste des classes « Bac Pro »

### Documents à rendre avec la copie

Document 1	Le réseau des « cités de la gastronomie »
Document 2	Actions représentatives de l'identité de chaque cité de la gastronomie
Document 3	Produits marqueurs des régions
Document 4	Principes du repas gastronomique des Français et proposition d'un menu représentatif
Documents 5	Quatre fiches « Animation de stand » Foire de Paris
Document 6	Comparaison du service au buffet actuel et du service à la française des XVII <sup>ème</sup> et XVIII <sup>ème</sup> siècles
Document 7	Plan de masse
Document 8	Planning d'organisation

## THÈME 1 – La valorisation du « Réseau des cités de la gastronomie »

Un véritable quartier de la gourmandise sera proposé au sein de la foire de Paris ; il permettra de valoriser :

- le « réseau des cités de la gastronomie » qui a l'ambition de devenir un extraordinaire pôle de culture et de découvertes, de ressources et de formation, et de développement économique et touristique,
- le patrimoine gastronomique des quatre villes représentant ce réseau et de leurs régions.

Une plaquette de présentation du réseau, des villes sélectionnées et de leurs régions sera distribuée au public.

Après lecture des extraits du dossier de presse proposés en Annexe 1, et à l'aide de vos connaissances, vous devez :

**1.1 Rédiger** une synthèse (10 lignes maximum) présentant « le réseau des cités de la gastronomie » à des élèves de baccalauréat professionnel sur le document 1.

**1.2 Proposer** deux actions pouvant être menées au niveau régional afin de faire vivre le pôle (document 2) en veillant à ce que chaque action soit représentative de l'identité de la cité correspondante.

## THÈME 2 – L'animation des stands « Les cités de la gastronomie »

Vous êtes chargé(e) de mettre en place les stands « cités de la gastronomie », proposés au sein de la foire de Paris, en collaboration avec les élèves du lycée hôtelier.

Sur ces stands, différentes animations valoriseront les **techniques de salle** en sensibilisant le public à **l'identité de chacune des cités** et au patrimoine gastronomique des régions correspondantes ainsi que le repas gastronomique français.

Il vous est demandé de :

**2.1 Indiquer** les produits marqueurs pour chacune des régions des quatre cités gastronomiques en complétant le tableau (document 3).

**2.2 Rappeler** les principes du repas gastronomique français puis **proposer** (sur le document 4) un menu représentatif de ce repas à base des produits marqueurs des régions des quatre cités gastronomiques en vous aidant du document 3.

**2.3 Envisager** des animations pour faire vivre les stands « cités de la gastronomie » selon les thèmes et objectifs des ateliers indiqués puis **prévoir** leur organisation en complétant les fiches proposées dans le document 5 et en vous aidant de vos connaissances et des informations proposées en annexe 2.

**2.4 Comparer**, sur le document 6, le service au buffet actuel et le service à la française des XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles en vous aidant de vos connaissances et de l'annexe 2, en précisant les avantages et les limites de chacun. Des mises en place représentatives de ces services seront proposées sur ce stand.

### **THÈME 3 – Organisation du cocktail d'inauguration**

Vous demandez au lycée hôtelier d'assurer la mise en place et le service du cocktail dînatoire prévu pour l'inauguration du salon de la foire de Paris.

Vous transmettez aux trois professeurs de baccalauréat professionnel quelques informations sur l'organisation prévue (annexes 4 et 5). Vous travaillez en co-animation avec ces enseignants pour finaliser la mise en œuvre de cette prestation.

**3.1 Situer** sur le plan de masse, fourni en document 8, l'emplacement réservé :

- à l'apéritif d'accueil,
- aux différents stands d'animation du cocktail.

**3.2 Proposer** un tableau de répartition des tâches pour la mise en place du cocktail dînatoire du 28 avril 2015.

**3.3 Compléter** le planning d'organisation proposé en document 9, en tenant compte de la législation en vigueur.

### **THÈME 4 – L'accueil des exposants et leur hébergement**

En tant que coordonnateur du stand des cités de la gastronomie, vous hébergez les représentants du tourisme des quatre villes dans votre établissement : l'hôtel du Parc, 3 étoiles.

Dans le cadre du partenariat mis en place avec le lycée hôtelier, vous accueillez régulièrement des élèves de « CAP services hôteliers » pour des séances de travaux pratiques en situation réelle. Ils participent notamment à la remise en état des chambres à blanc.

Afin de faciliter le travail des élèves, vous souhaitez leur remettre une fiche de tâches intitulée « procédure à suivre pour faire une chambre à blanc ». Cette dernière suit un ordre chronologique des tâches, affiche le temps imparti pour chacune d'elles et la possibilité d'effectuer un auto-contrôle.

**4.1 Créer** la fiche descriptive de la procédure de remise à blanc d'une chambre.

**4.2 Concevoir** la fiche d'auto-contrôle.

## Annexe 1



### Extraits du Dossier de presse « Les cités de la gastronomie »

Mercredi 19 juin 2013



Mission Française  
du Patrimoine &  
des Cultures Alimentaires

# LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

## Du patrimoine culturel immatériel au repas gastronomique des Français

Adoptée en 2003, la convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (PCI) a été ratifiée en moins de dix ans par 153 pays, dont la France en 2006.

Le repas gastronomique des Français a été inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010. Avec la cuisine traditionnelle mexicaine et la diète méditerranéenne, le repas gastronomique des Français est l'une des toutes premières traditions culinaires inscrites sur les listes de l'UNESCO.

### QUE SIGNIFIE CETTE INSCRIPTION ?

La liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité a été conçue en vue de présenter à la communauté internationale des exemples de patrimoine

culturel immatériel représentatifs de cette nouvelle catégorie de patrimoine : il est essentiel que l'inscription serve à la promotion du patrimoine immatériel et des valeurs de la convention autant, sinon plus, qu'à la valorisation de l'élément distingué.[...]

### [...]MESURES DE SAUVEGARDE MISES EN ŒUVRE

Le plan de sauvegarde approuvé par l'UNESCO prévoit la mise en place d'actions visant à favoriser la transmission par l'éducation, des travaux de documentation et de recherche (création d'un centre de documentation, d'une unité mixte de recherche, et d'une chaire UNESCO), l'intégration dans les grandes manifestations culturelles nationales d'un volet dédié au repas gastronomique.[...]

# LE RÉSEAU DES CITÉS DE LA GASTRONOMIE

## Un outil fédérateur au service de la culture alimentaire et du patrimoine gastronomique de la France

Avec la création du réseau des cités de la gastronomie notre pays se dote d'un outil original de mise en valeur de sa culture alimentaire. Pour la première fois des lieux de culture seront entièrement dédiés à la connaissance du patrimoine gastronomique et à sa transmission.[...]

### REFLET DE LA DIVERSITÉ DES PATRIMOINES GASTRONOMIQUES

La France, riche de la diversité de ses agricultures, du foisonnement de ses cultures culinaires et de la vitalité de ses patrimoines gastronomiques, va se doter de plusieurs équipements vivants dédiés aux cultures culinaires de France et du monde.

Quatre villes, Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours, vont unir leurs compétences et mettre en commun leurs énergies pour inventer un outil original et performant de transmission et de mise en valeur de notre patrimoine gastronomique. Pour la première fois, le patrimoine alimentaire est placé au cœur d'équipements culturels de premier ordre.

L'émergence des cités de la gastronomie, ces nouveaux lieux de culture entièrement et pleinement consacrés aux patrimoines alimentaires, illustre l'attachement de la France à promouvoir une dimension essentielle de sa culture.

La mise en réseau des équipements culturels qui vont émerger dans les prochaines années répond de la plus belle des façons aux engagements qui découlent de l'inscription par l'Unesco du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité (novembre 2010).[...]

Le repas, entendu comme « une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes », expression du bien être ensemble autour de la table, est ainsi tout naturellement au cœur des cités de la gastronomie. La mise en valeur du repas en particulier et du patrimoine gastronomique dans son ensemble constitue le socle commun des cités de la gastronomie. [...]

## Annexe 1 (suite)

### UN OUTIL FÉDÉRATEUR

Le réseau des cités de la gastronomie ambitionne de devenir un outil original et fédérateur au service de la culture alimentaire et du patrimoine gastronomique de la France [...].

Véritable outil de coordination et de développement, le réseau des cités de la gastronomie agira en faveur de :

- ▶ la co-production d'événements et d'expositions pluridisciplinaires,
- ▶ l'organisation concertée de rencontres internationales,
- ▶ la réalisation de programmes audiovisuels et web documentaires,
- ▶ la mutualisation des expertises dans les domaines de la recherche scientifique et de la formation professionnelle,
- ▶ la conception d'études et d'enquêtes de grande envergure (recensement et documentation sur les pratiques alimentaires contemporaines),
- ▶ l'accueil en résidences, au sein des différents sites, de cuisiniers, designers, sommeliers, artistes ou critiques,
- ▶ la coordination et de la mise en œuvre de commandes publiques nationales,

l'itinérance et la diffusion en France et à l'étranger des événements culturels co-produits,

- ▶ la promotion sur la scène culturelle internationale des cités de la gastronomie et de leurs missions. Le réseau des cités de la gastronomie pourrait ainsi être présent à la prochaine exposition universelle qui se tiendra à Milan en 2015 dont le thème est « nourrir la planète, énergie pour la vie ».

Le réseau des cités de la gastronomie développera des politiques de coopération ambitieuses afin d'amplifier les atouts de chaque site et de mettre en valeur les expérimentations probantes dans les domaines de l'éducation, de la transmission et de la formation professionnelle.

### LA DYNAMIQUE DES PÔLES MOTEURS

Chacune des cités de la gastronomie a construit un programme spécifique qui lui confère un rôle moteur dans des domaines d'intervention légitimes et pertinents. La mise en valeur d'axes de travail privilégiés mais non exclusifs va permettre d'affirmer l'identité de chacune des cités de la gastronomie au sein d'un réseau dynamique. Le réseau des cités de la gastronomie va accompagner la définition et le développement de plusieurs « pôles moteurs » dont certains ont d'ores et déjà été identifiés.



### DIJON

#### *La Cité de la Gastronomie à Dijon*

La cité de la gastronomie de Dijon, en liaison étroite avec l'Institut de la vigne et la chaire Unesco « culture et traditions du vin », constituera le pôle moteur en matière de valorisation et de promotion de la culture de la vigne et du vin.



CITÉ INTERNATIONALE  
DE LA GASTRONOMIE  
GRAND HOTEL-DIEU  
LYON

### LYON

#### *La Cité de la Gastronomie à Lyon*

La thématique associant alimentation et santé caractérise le pôle moteur animé par la cité de la gastronomie au sein de l'Hôtel-Dieu de Lyon.



### PARIS - RUNGIS

#### *La Cité de la Gastronomie du Grand Paris*

Inscrit dans un territoire de grande diversité environnementale et culturelle, la cité de la gastronomie Paris-Rungis sera pôle moteur en matière de créativité et mixité des expressions artistiques de la gastronomie.



### TOURS

#### *La Cité de la Gastronomie à Tours*

Le site de Tours sera un pôle moteur dans le domaine des sciences humaines et sociales avec la constitution d'une Université des sciences et des cultures de l'alimentation.

DOSSIER DE PRESSE "CITÉS DE LA GASTRONOMIE" [www.cites-de-la-gastronomie.fr](http://www.cites-de-la-gastronomie.fr)  
CONTACTS PRESSE Service de presse du ministère : 01 49 55 60 11 – [ministere.presse@agriculture.gouv.fr](mailto:ministere.presse@agriculture.gouv.fr)

[Consulté le 6 novembre 2014](#)

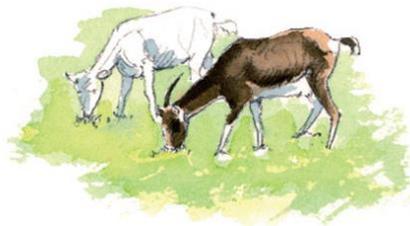
## ANNEXE 2



### Terroir et histoire

#### L'empreinte du terroir

De nos jours, le Sainte Maure de Touraine est produit dans une zone délimitée correspondant à l'ancienne province de Touraine. C'est-à-dire au **département d'Indre-et-Loire, aux cantons limitrophes du Loir-et-Cher, de l'Indre et à quelques cantons et communes alentours de la Vienne**. Cette zone de vallée et de bas plateaux traversée par la Loire constitue un ensemble homogène, au climat doux et tempéré. Depuis des siècles, l'élevage caprin est traditionnellement pratiqué sur le terroir de Sainte Maure de Touraine.



#### Au commencement, il y a la chèvre

Une légende du plateau de Sainte Maure de Touraine conte qu'il serait né des invasions maures de l'époque carolingienne qui introduisirent l'élevage de la chèvre. Ce seraient d'ailleurs les femmes arabes, intégrées aux populations locales après la défaite des Sarrasins à Poitiers, qui leurs auraient appris à fabriquer ce fromage au lait de chèvre. Cette légende pourrait bien être confortée par le lien patronymique qui unit les Maures au « Saint » village éponyme dont notre fromage tire lui-même son nom.



#### La fabrication, longtemps le domaine des femmes

Le Sainte Maure de Touraine tel que nous le connaissons aujourd'hui est le résultat d'améliorations empiriques apportées au cours des siècles par les habiles fermières tourangelles. Le secret de fabrication se transmettait de grand-mère à petite fille. En effet, au siècle dernier, la tradition fromagère était encore considérée comme une tâche ménagère. Au XIX<sup>ème</sup> siècle, Balzac rend hommage, à sa façon, à la qualité et à la notoriété de ce fleuron de la gastronomie tourangelle : **« mais le plus connu (des fromages) reste celui de Sainte Maure. De forme longue avec une paille à l'intérieur : fabriqué avec le lait de chèvre caillé à la présure, salé, affiné, il est conservé dans la cendre des javelles de sarments. La paysanne le garde à la ferme sur des claies de bois, dans un endroit sec »** note de la Rabouilleuse -1841.

Extraits du site <http://www.stemauredetouraine.fr/terroir-et-histoire/> (6 NOV 2014)



## Le service à la française

EXTRAIT DE LA CHRONIQUE « HISTOIRE ET GASTRONOMIE » DE JEAN VITAU

*Si le service à la française a une longue histoire, le service à la russe est plus récent puisqu'il date seulement du XIX<sup>ème</sup> siècle. Mais quelles différences entre les deux services dans l'ordonnement des plats et la présentation des mets ? Comment la table est-elle dressée, avec tous les objets d'art qui font une grande table ? L'art de la table, à la française ou à la russe, a-t-il influencé l'histoire ?*

Réponses avec notre historien de la gastronomie.

« Le service à la française a été codifié en France aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, mais c'est l'aboutissement d'une longue tradition. Déjà à Rome, on servait les mets en services composés de plusieurs plats que l'on apportait sur des tables toutes garnies. Le service à la française réglait les dîners et les soupers d'apparat de la noblesse et les banquets officiels. À la cour, uniquement le roi mangeait seul selon une étiquette rigoureuse. Cette étiquette pesante satisfaisait le roi Louis XIV car elle lui permettait d'asservir la noblesse. Le Régent et le roi Louis XV préféraient les petits soupers dans l'intimité. Cependant, on mangeait souvent seul ou à deux sur de petites tables volantes.

On servait donc les plats en plusieurs services successifs : on posait sur la table en même temps les mets d'un service qui étaient habituellement un multiple de huit, jusqu'à 96, mais on servait souvent le même plat à des endroits éloignés de la table, de façon symétrique (d'où le nombre pair de plats).

L'ordonnement classique du menu était composé de quatre ou cinq services : le premier comprenait les hors d'œuvre, entrées, potages, et était placé sur la table avant que les convives soient assis ; le deuxième était celui des relevés de potage : viandes et poissons en sauce ; le troisième les grands entremets salés et les petits entremets sucrés, les rots et les salades ; le quatrième était composé de tourtes, de légumes et d'entremets chauds ; le cinquième comprenait les fromages (frais à l'époque comme le Fontainebleau) et les desserts : fruits, compotes, confitures, glaces et sorbets. Suivant les canons de l'époque, on ne se servait pas soi-même, mais on indiquait son choix au valet dédié à son service, qui vous le servait sur une assiette.

À au centre de la table siégeait le surtout d'orfèvrerie et des pièces montées, appelées *extraordinaires*, souvent décorées de façon architecturale et qui ont fait la célébrité du cuisinier Antonin Carême. Les plats d'un même service restaient sur la table de 15 à 30 minutes, puis on apportait le service suivant. La durée d'un repas était donc comparable à celle d'un repas gastronomique de nos jours. Et dans les rares menus qui persistent, comme le menu tout-bœuf du Maréchal de Richelieu, car on n'avait pas alors coutume d'écrire les menus mais seulement d'annoncer les plats, l'abondance des mets ne signifiait pas un repas pantagruélique, car on ne se servait que d'un ou deux plats d'un service.

Les défauts du service à la française n'étaient pas minces cependant comme le soulignait le grand cuisinier Urbain Dubois dans « *La Cuisine Classique* ». Si l'apparat était de mise, le risque principal était de manger froid ou au moins tiède, et il fallait un grand nombre de personnel, ainsi que de très grandes tables pour poser tous les plats d'un même service, ce qui ne favorisait pas la conversation sauf avec ses voisins immédiats. »

## Annexe 4

Fiche d'organisation de la manifestation	
Lieu <i>Foire de Paris</i>	Date : <i>28 avril 2015</i>
Nombre de convives <i>environ 800 personnes</i>	Horaires <i>Mise en place des locaux : 16 h à 18 h</i> <i>Cocktail : 19h à 23 h</i>
Descriptif de la manifestation	
Type de prestation <i>Cocktail dinatoire sous forme de buffet</i>	Mise en place de la salle <i>à déterminer</i>
Boissons	
<i>Cocktail ou apéritif / Eaux minérales / Vins</i>	

## Annexe 5

Liste des classes BAC PRO CSR					
<b>Professeur : M. Chanteman</b> Groupe de seconde CSR		<b>Professeure : Mme Guen</b> Groupe de premières CSR		<b>Professeur : M. Gimeyer</b> Groupe de terminale CSR	
2 élèves	15 ans	2 élèves	16 ans	1 élève	17 ans
10 élèves	16 ans	3 élèves	17 ans	10 élèves	18 ans
		7 élèves	18 ans	1 élève	19 ans

**Document 1**  
(à rendre avec la copie)

**LE RÉSEAU DES CITÉS DE LA GASTRONOMIE**

## Document 2 (à rendre avec la copie)

Actions représentatives de l'identité de chaque cité de la gastronomie  
pouvant être menées au niveau régional



**DIJON**

*La Cité de la Gastronomie à Dijon*

- *Exposition avec présence de sommeliers célèbres*
- *Ateliers dégustation*
- 
- 



CITÉ INTERNATIONALE  
DE LA GASTRONOMIE  
GRAND HÔTEL-DIEU  
LYON

**LYON**

*La Cité de la Gastronomie à Lyon*

- 
- 



Paris  
Rungis  
CITÉ DE LA  
GASTRONOMIE

**PARIS - RUNGIS**

*La Cité de la Gastronomie du Grand Paris*

- 
- 



TOURS  
CITÉ DE LA GASTRONOMIE

**TOURS**

*La Cité de la Gastronomie à Tours*

- 
-

**Document 3**  
(à rendre avec la copie)

**Produits marqueurs pour chacune des quatre régions**

<b>Villes / Familles de produits</b>	<i>PAYS DE LOIRE</i>	<i>BOURGOGNE</i>	<i>PARIS ILE DE FRANCE</i>	<i>RÉGION LYONNAISE</i>
Vins et autres boissons	-	-	-	-
Fruits et légumes	-	-	-	-
Produits laitiers	-	-	-	-
Viandes et charcuteries	-	-	-	-
Desserts / pain / douceurs	-	-	-	-

### Document 4 (à rendre avec la copie)

Principes du repas gastronomique des Français :

#### Proposition d'un menu représentatif du repas gastronomique des Français

Cité gastronomique	Produits et marqueurs sélectionnés	Valorisation du(des) produit(s)	Menu proposé	Argumentation pour la commercialisation	Accords mets et boissons proposés (justifier le choix proposé)
			<i>Amuse-Bouche</i>		
<b>Lyon</b>			<i>Entrée</i>		
			<i>Plat</i>		
<b>Dijon</b>			<i>Fromage(s)</i>		
<b>Tours</b>			<i>Dessert</i>		
<b>Paris-Rungis</b>					

**Observation :** Veillez à l'équilibre alimentaire du menu proposé.

**Document 5 A** (à rendre avec la copie)  
Fiche « Animation de stand » Foire de Paris

STAND Démonstrations		<b>LYON</b> <i>La Cité de la Gastronomie à Lyon</i>	
<b>Objectifs du stand</b>	→	<i>Promotion de l'équilibre « santé / alimentation » à travers la réalisation de mets et de boissons</i>	
<b>Nom d'accroche du stand</b> (représentatif de la région et de la thématique de chaque cité)	→		
<b>Présentation de l'animation</b>	→		
<b>Déroulé de l'animation</b>	→	<b>Facteurs d'ambiance</b>	→
		Décoration	
		<b>Ingrédients</b>	→
		<b>Matériels</b>	→

**Document 5 B** (à rendre avec la copie)  
Fiche « Animation de stand » Foire de Paris

STAND BAR	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="width: 30%;"></div> <div style="text-align: center;"> <p><b>DIJON</b> <i>La Cité de la Gastronomie à Dijon</i></p> </div> <div style="width: 30%;"></div> </div>	
Objectifs du stand	<i>Valorisation de la culture de la vigne et du vin</i>	
Nom d'accroche du stand (représentatif de la région et de la thématique de chaque cité)		
Présentation de l'animation		
Déroulé de l'animation		<p align="center"><b>Facteurs d'ambiance</b></p> <p align="center">Décoration</p>
		<p align="center"><b>Ingrédients</b></p>
		<p align="center"><b>Matériels</b></p>

**Document 5 C** (à rendre avec la copie)  
Fiche « Animation de stand » Foire de Paris

STAND FROMAGES	<b>TOURS</b> <i>La Cité de la Gastronomie à Tours</i>	
Objectifs du stand	<i>Approche culturelle et scientifique des fromages de Touraine</i>	
Nom d'accroche du stand (représentatif de la région et de la thématique de chaque cité)		
Présentation de l'animation		
Déroulé de l'animation		Facteurs d'ambiance Décoration
		Ingrédients
		Matériels

**Document 5 D** (à rendre avec la copie)  
Fiche « Animation de stand » Foire de Paris

<b>STAND ARTS DE LA TABLE</b>	<b>PARIS - RUNGIS</b> <i>La Cité de la Gastronomie du Grand Paris</i>	
<b>Objectifs du stand</b>	<i>Valorisation du dressage de table en alliant originalité et créativité</i>	
<b>Nom d'accroche du stand</b> (représentatif de la région et de la thématique de chaque cité)		
<b>Présentation de l'animation</b>		
<b>Déroulé de l'animation</b>		<b>Facteurs d'ambiance</b> Décoration
		<b>Ingrédients</b>
		<b>Matériels</b>

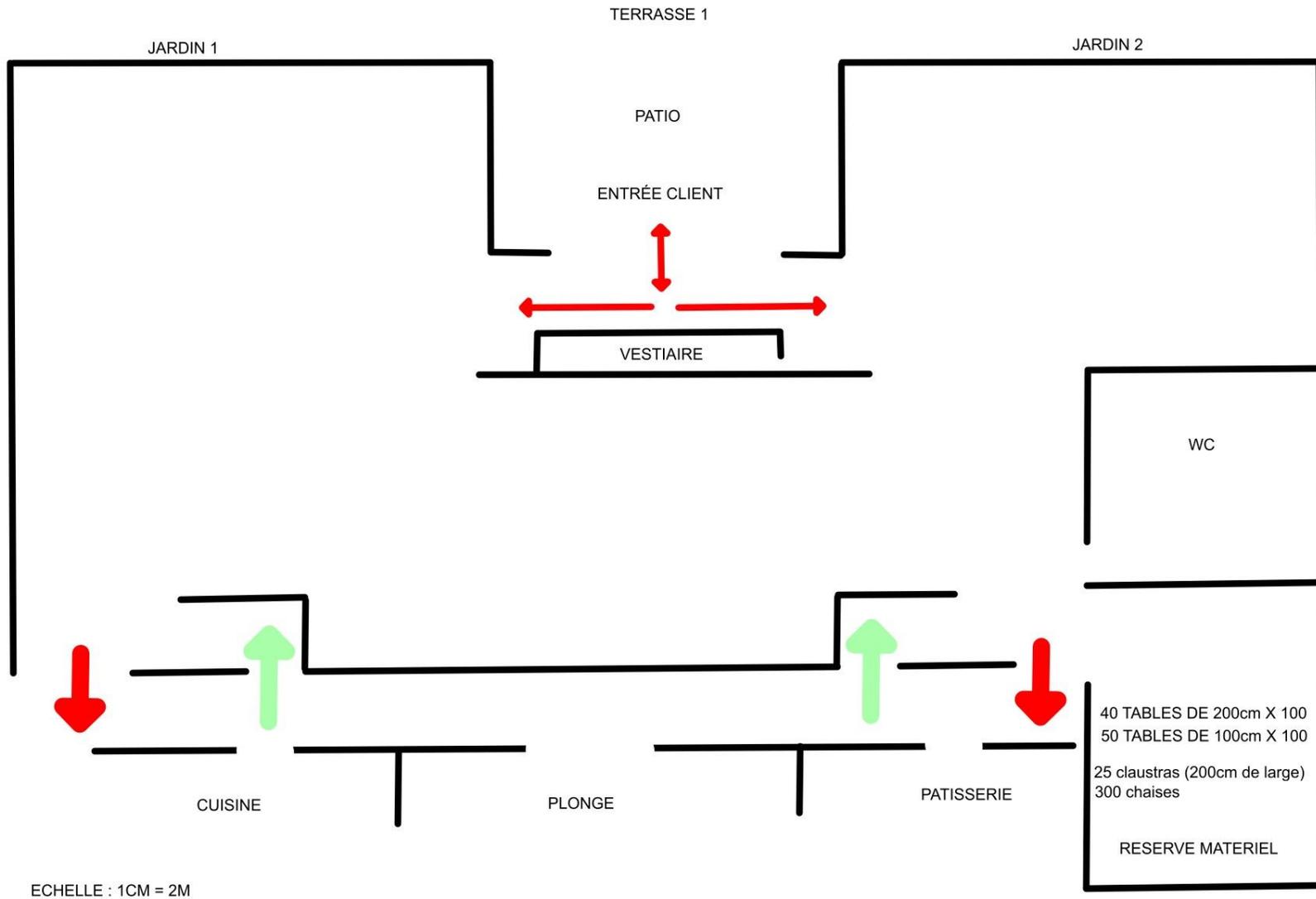
**Document 6**  
(à rendre avec la copie)

**Comparaison du service au buffet actuel et du service à la française  
des XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles**

	<b>Service à la française</b> 	<b>Service au buffet</b> 
<b>Décor et dressage des plats</b>		
<b>Service</b>		
<b>Avantages</b>		
<b>Limites</b>		

# Document 7 (à rendre avec la copie)

## Plan de masse



## Document 8

### Planning d'organisation

			Mise en place		Repas	Apéritif		Service		Rangements	
Âge	Nombre d'élèves	Postes	16 h	17 h	18 h	19 h	20 h	21 h	22 h	23 h	24 h

SESSION DE 2015

CA / PLP

Sujet

CONCOURS EXTERNE / CAFEP

Section : HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Option : SERVICE ET COMMERCIALISATION

Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale  
en hôtellerie-restauration

Durée : 4 heures – coefficient : 2

**Calculatrice autorisée**

**(conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999).**

*L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel  
électronique  
est rigoureusement interdit.*

**Avertissement**

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

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

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

***impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.***

# Sommaire

Le sujet comporte 15 pages numérotées de 1 à 15.

L'énoncé est composé de 3 dossiers indépendants.

	<b>Contenu de l'étude</b>	<b>Pages</b>
<b>Dossier 1</b>	<b>À caractère managérial</b> : analyse du marché de la restauration rapide, du concept "food truck" et de la clientèle.	<b>2</b>
<b>Dossier 2</b>	<b>À caractère juridique</b> : choix de la forme juridique et du nom d'une entreprise.	<b>3</b>
<b>Dossier 3</b>	<b>À caractère économique</b> : étude prévisionnelle et pilotage de l'entreprise.	<b>3 – 4</b>

	<b>Documents à consulter</b>	<b>Pages</b>
<b>Document 1</b>	Dossier : La restauration rapide en 2014	5 - 6
<b>Document 2</b>	Ça roule pour les "food trucks" !	7
<b>Document 3</b>	Informations sur l'offre de "food trucks" et la clientèle ciblée à Strasbourg	8
<b>Document 4</b>	Extraits du questionnaire	9
<b>Document 5</b>	Caractéristiques des formes juridiques d'entreprises	10
<b>Document 6</b>	Dénomination sociale, nom commercial et enseigne	11
<b>Document 7</b>	La marque	12
<b>Document 8</b>	Les formes de marques possibles	13
<b>Document 9</b>	Propositions de prêt	14
<b>Document 10</b>	Informations pour l'établissement de prévisions	15

# "Nat'Al Bon Bio !"

À la suite d'un licenciement économique au bout de 15 années d'activité en tant que cadre commerciale, Nathalie WEBER a perçu des indemnités de licenciement et a décidé d'investir une partie de cette somme dans un projet de création d'entreprise.

Passionnée de cuisine, elle envisage avec son ami Alain WENDLING, diplômé de l'école hôtelière et issu d'une famille d'agriculteurs "bio", de fonder une entreprise quelque peu atypique dans la Communauté Urbaine de Strasbourg. Ils ont comme projet de créer un camion itinérant de nourriture bio, un "food truck".

La carte comprendrait entre autres des soupes, des salades, des plats et des desserts variés à base de légumes et de fruits bio du terroir. En point d'orgue : la saisonnalité.

La création d'une telle entreprise nécessite des compétences techniques culinaires mais également des connaissances de management. C'est pourquoi, Nathalie et Alain vous demandent de les conseiller et de les aider dans différentes démarches pour constituer leur "Business Plan" (dossier de création d'entreprise).

## Dossier 1 à caractère managérial

Nathalie WEBER et Alain WENDLING débutent leur "Business Plan". Leur première préoccupation en tant que décideurs est de bien connaître leur marché support.

Vous trouverez un ensemble de ressources (**documents 1 à 4**) pour bien cerner l'évolution de l'offre de restauration, les besoins actuels de la clientèle et les informations sur les "food-trucks". D'une étude pertinente du projet découleront la stratégie de positionnement et l'avenir de leur activité.

Nathalie et Alain envisagent de pratiquer leur activité de restauration dans les quartiers universitaires et de bureaux de Strasbourg. Ils ont élaboré un projet de questionnaire pour bien cerner leur clientèle cible. Ils font appel à votre expertise concernant la rédaction de l'introduction de ce questionnaire et sollicitent votre avis sur trois des questions proposées. Ils souhaitent aussi des conseils sur l'administration de ce questionnaire.

### Travail à faire

- 1.1 Relever les évolutions récentes de l'offre de restauration en France dans une analyse structurée d'une page maximum.
- 1.2 Présenter de manière structurée, en une page maximum, les attentes actuelles de la clientèle (en termes de besoins et de motivations) en matière de restauration, notamment à midi.
- 1.3 À partir de ces attentes, présenter les principales contraintes qui impacteront le plan de marchéage pour le projet "Nat'Al Bon Bio !".
- 1.4 Présenter des arguments pour ou contre le projet de "food truck " "Nat'Al Bon Bio !", tel qu'envisagé par les deux créateurs, et conclure sur l'opportunité de se lancer sur ce marché.
- 1.5 Proposer une introduction à leur questionnaire et modifier, si besoin est, les trois questions extraites de ce questionnaire, en justifiant vos réponses.

- 1.6 Conseiller Nathalie et Alain sur la méthode d'administration la plus efficace de ce questionnaire au vu de la clientèle ciblée.

## Dossier 2 à caractère juridique

Nathalie WEBER et Alain WENDLING abordent une étape importante de leur "Business Plan" : le choix de la forme juridique de leur entreprise.

Nathalie envisage d'apporter 25 000 € de capital et Alain 5 000 €. Le tout en numéraire et sans engager leurs biens propres. Ils comptent s'impliquer activement dans l'activité de leur entreprise. Ils tiendront eux-mêmes leur « food truck », sans procéder à un recrutement de salariés.

Par ailleurs, ils se posent des questions en ce qui concerne l'identité sous laquelle ils vont se faire connaître et exercer leur activité. Ils souhaitent être connus de leurs clients sous le nom de « Nat'Al Bon Bio ! » et envisagent à terme un développement régional, puis éventuellement national de leur concept de « food truck » bio.

Nathalie et Alain font appel à vous pour les aider à répondre à leurs interrogations. Ils mettent à votre disposition les **documents 5 à 8**.

### Travail à faire

- 2.1. Proposer une forme juridique susceptible de convenir pour le projet de Nathalie et Alain. Justifier votre réponse en tenant compte de ses principales caractéristiques.
- 2.2. Présenter une autre forme juridique adaptée à leur projet.
- 2.3. Indiquer à quelles conditions Nathalie et Alain peuvent afficher le nom « Nat'Al Bon Bio ! » sur le camion de leur entreprise à Strasbourg.
- 2.4. Expliquer aux deux créateurs comment obtenir le droit exclusif d'afficher « Nat'Al Bon Bio ! » sur des « food trucks » au niveau national.
- 2.5. Préciser si le nom « Nat'Al Bon Bio ! » imprimé sur le drapeau français peut être déposé comme marque.

## Dossier 3 à caractère économique

Nathalie WEBER et Alain WENDLING ont étudié le marché des véhicules de restauration itinérants et ont arrêté leur choix sur l'entreprise HEDIMAG, le spécialiste régional. Ils ont choisi un véhicule neuf pour une question d'image et de positionnement.

Le modèle choisi est le HEDI-135D d'une valeur de 35 000 € HT incluant les matériels de cuisson et de réfrigération spécifiques à l'activité envisagée. Il serait mis en service le 1<sup>er</sup> janvier.

Nathalie et Alain ont sollicité plusieurs établissements financiers afin de souscrire un emprunt de 20 000 € pour compléter leurs apports. Un seul d'entre eux, le Crédit Agricole, a répondu favorablement à leur demande et leur a fourni deux propositions.

Pour appuyer cette demande de crédit, la banque souhaite disposer d'informations complémentaires concernant l'activité prévisionnelle.

Nathalie et Alain vous sollicitent pour les aider dans ce volet financier de leur "Business Plan" afin de faciliter le pilotage de leur entreprise. Ils envisagent une ouverture mensuelle de 26 jours, sans fermeture annuelle, et prévoient 40 couverts par jour la 1<sup>ère</sup> année pour un ticket moyen de 9,90 € TTC (TVA 10 %).

Ils mettent à votre disposition un ensemble d'informations dans les **documents 9 et 10**.

**Tous les calculs seront arrondis à l'euro le plus proche.**

### **Travail à faire**

- 3.1. Calculer le montant total des ressources réunies par les deux créateurs. Proposer la ventilation possible de ces différentes ressources.
- 3.2. Présenter, dans un tableau de comparaison, les deux propositions de prêt du Crédit Agricole. Proposer des arguments permettant de choisir l'une ou l'autre de ses offres.
- 3.3. Établir, sous forme de tableau, un document prévisionnel des ventes, des charges et des résultats pour les deux exercices à venir.
- 3.4. Calculer le chiffre d'affaires critique (seuil de rentabilité) en vous basant sur les données prévisionnelles de l'année N. Déduire le nombre de repas quotidiens nécessaire à la viabilité du projet. Commenter vos résultats.
- 3.5. Citer des indicateurs financiers et commerciaux utiles aux deux créateurs pour le suivi périodique de leur activité. Proposer un modèle de document permettant de contrôler leurs performances par rapport aux objectifs qu'ils se sont fixés.

## DOSSIER : LA RESTAURATION RAPIDE EN 2014

Les enquêtes réalisées sur le marché de la restauration rapide révèlent que le marché est porteur, qu'il génère des milliards d'euros de chiffres, et qu'il aiguise les appétits. **Victime de son succès, le marché arrive à la limite de la saturation !** Concurrencé par les boulangeries, les traiteurs, la GMS, les distributeurs automatiques... le marché de la restauration rapide est forcé d'**évoluer vers des concepts plus dans l'air du temps** : fast good, food-trucks, fast casual, Vegthic, vente au poids...

La restauration rapide en 2014 est plus que jamais en mutation pour contrer les effets de la crise soit en version low-cost, soit en version haut de gamme. A chaque fois, les nouveaux concepts s'attachent à développer une vraie personnalité pour séduire, étonner, rassurer. [...]

### La restauration rapide en chiffres

Selon les derniers chiffres du cabinet Gira Conseil, le marché [...] de la restauration rapide (désormais appelée Vente au Comptoir, VAC) était en progression en 2013 à 7,236 milliards de repas servis (+ 2,56 % par rapport à 2012) pour un chiffre d'affaires de 45,86 milliards d'euros (+ 1,78 % par rapport à 2012). Cette progression a fait passer la Vente au Comptoir au-dessus de la restauration commerciale servie à table. Désormais, **plus d'un repas sur deux (52,05 %) consommés hors domicile en France est pris dans un restaurant rapide.** En 2013, le seul marché du sandwich en France affiche une croissance en volume avec 2,144 milliards d'unités consommées (+ 1,85 % par rapport à 2012) et en valeur (+ 3,41 % par rapport à 2012) avec un chiffre d'affaires de 7,27 milliards d'euros.

[...]

En 2013 selon CHD-Expert, **le ticket moyen d'un repas ne dépasse pas 10 €.** En moyenne, il se maintient sous la barre des 8,50 € dans les fast-food, snack et sandwicheries, il s'établit à 8,50 € dans les établissements fast-food haut de gamme de type fast-casual, et reste en-dessous des 10 € dans les restaurants libre service et les cafétérias.

La multiplication des zones de concurrence mais aussi le comportement nomade des consommateurs influencent les nouveaux concepts.

[...]

En dehors des concepts anglo-saxons, très globalement, les concepts de spécialités étrangères sont dans l'air du temps (libanais, turc, thaïlandais, belge, mexicain et italien). La déclinaison de restaurants rapides à thème est également plébiscitée par CHD-Expert (crêperie, spécialités de pâtes, repas alsacien, soupe et jus, quenelles, tartes...).

Victime de son succès, la restauration rapide connaît depuis plusieurs années un emballement des vocations. De nombreux nouveaux entrants viennent ainsi grossir les rangs des offres à l'heure du déjeuner, faisant passer en l'espace de 20 ans, le secteur de deux grandes catégories (sandwich baguette et sandwich américain de type burger) à plus de 30 aujourd'hui (sushis, salades, kebabs, pastas, smoothies...). Toute cette effervescence a permis côté consommateurs, d'accéder à une grande variété d'offres. Côté opérateurs, la multiplication des concepts et des unités de vente a provoqué « *une augmentation significative du risque de saturation dans le secteur, tout en intensifiant la concurrence intra-sectorielle.* »

Et cette situation déjà fortement concurrentielle est encore montée d'un cran ces dernières années. En effet, avec la crise, de plus en plus de Français ont peu à peu délaissé le restaurant traditionnel pour des solutions moins chères en restauration rapide. Cet engouement de la part des consommateurs a eu pour conséquence de faire grossir encore et encore le nombre des points de vente. Dans le même temps, la grande distribution est également passée à l'offensive. Les rayons de produits typés en-cas à emporter se sont multipliés [...], commercialisés à des prix très agressifs. (Ils) ont grignoté des parts de marché aux restaurants classiques mais aussi et surtout, à la restauration rapide.

### DOSSIER : LA RESTAURATION RAPIDE EN 2014 (SUITE)

Pour contrer cette baisse de forme générale, plusieurs leviers vont devoir être actionnés, parmi lesquels celui de la différenciation par un concept novateur et celui de la montée en gamme des offres pour passer du « vite manger » au « bien manger ». Déjà « *de nombreuses enseignes ont adopté un positionnement haut de gamme, à l'image de Bert's ou Exki. D'autres enseignes ont également lancé des concepts novateurs, à l'image notamment des « food trucks » (camions ambulants).* » **Cela suffira-t-il ?**

Peut-être bien, si en parallèle, les acteurs développent des politiques qualitatives et rassurantes pour les clients. En effet, aujourd'hui et après les différents scandales alimentaires de ces dernières années, les clients veulent savoir ce qui il y a dans leurs assiettes. Traçabilité, appellation d'origine contrôlée, produits bio... la restauration rapide doit rassurer. Elle doit aussi régaler avec de vraies saveurs, des produits frais et sains dans la mouvance du courant « fast good ».

#### Des concepts en évolution

Dans le contexte actuel de plus en plus difficile, les spécialistes en restauration rapide n'ont d'autres choix que d'évoluer vers des concepts plus rentables et plus différenciés. Désormais, de nombreuses enseignes développent ainsi des formats kiosques pour permettre aux indépendants de s'installer en limitant les coûts.

[...]

L'idée est de développer les occasions de venir se restaurer non plus seulement au déjeuner, mais aussi au dîner, au petit-déjeuner, etc. Peu à peu, les concepts évoluent ainsi vers des restaurants ouverts en continu pour mieux accroître les opportunités de vente et ainsi améliorer la rentabilité de chaque établissement. L'arrivée des commandes via le net est également une piste supplémentaire pour les enseignes. Les services de livraison à domicile ou sur les lieux de travail ajoute un plus, quand ce n'est pas le restaurant qui vient aux clients comme dans le cas des foodtrucks.

Coup sur coup en février et en mars, **The NPD Group**, spécialiste des comportements des convives au quotidien a mené l'enquête pour traquer les nouvelles tendances de la restauration. Il ressort de ces deux coups de sonde un constat : en 2013, « *les français ont consommé en moyenne 75 millions de burgers, 30 millions de pizzas et 91 millions de sandwiches par mois tous circuits confondus* » de la restauration hors domicile (restauration à table, restauration rapide et restauration collective). Ces chiffres démontrent que **le sandwich reste le produit phare des Français avec plus de 1 milliard d'unités vendues en 2013**, suivi de près par le burger (900 millions d'unités vendues en 2013) et de la pizza (360 millions d'unités vendues en 2013).

Dans une récente conférence de presse, **Bernard Boutboul**, président-fondateur de Gira-Conseil précisait encore l'exception culturelle de la restauration rapide française : « *le snacking en France poursuit sa montée en gamme, il se diversifie de plus en plus et sort progressivement de l'image « fast food/malbouffe ».*

Source : [www.toute-la-franchise.com](http://www.toute-la-franchise.com)

## **Ça roule pour les food trucks !**

**Nouvelle forme de restauration rapide, cette "street food" proposée "au cul du camion" tente de jouer la carte du sain et du local. Céderez-vous à la mode des roulottes gourmandes ?**

Il y a deux ans déjà que les food trucks (prononcez "foude treuque") ont débarqué en France. Mais au fait, en quoi ces camions au nom anglo-saxon diffèrent-ils de la bonne vieille baraque à frites, à crêpes ou à pizzas ?

### **Le "food truck", un fast food de luxe ?**

Par leur cuisine contemporaine et attractive, ainsi que par leur stratégie marketing, visant l'urbain pressé, pas trop fortuné -le menu coûte en moyenne 10 euros-, mais avide de meilleurs repas.

En somme, un "food truck" est censé offrir une alternative plus saine à l'offre des fast-foods et autres sandwicheries souvent banales ou médiocres : à savoir une "nourriture de rue" (*street food*) mais de qualité et élaborée sur place, à partir de produits frais. [...]

### **Un phénomène répandu dans tout le pays**

[...] Au départ limité à la capitale, le phénomène du camion gourmet concerne désormais tout le pays, puisqu'on compterait actuellement entre 30 et 40 "food trucks" sillonnant les grandes villes de France. [...]

### **Une mode mise en avant par Internet**

[...] Pourquoi un tel engouement ? Du côté des consommateurs, l'effet de curiosité a joué à plein, boosté au départ par les foodistas<sup>1</sup> toujours en quête de nouveautés et de happenings culinaires, puis relayé par la communauté des blogueurs. [...]

### **Un coût moindre pour les restaurateurs**

[...] Et l'avantage essentiel, pour l'artisan ou l'ex-salarié en quête de reconversion, réside dans le coût : un camion avec cuisine aménagée revient bien moins cher qu'un restaurant. [...]

Anne Laure-Pham - Zeste Cuisinons Simple et Bon, 23/07/2013 <http://www.lexpress.fr>

<sup>1</sup> : foodista est une personne qui voue un véritable culte à la cuisine, mais aussi à tout ce qui est en périphérie de cet univers.

## DOCUMENT 3

### Informations sur l'offre de "food-truck" et la clientèle ciblée à Strasbourg

Nathalie et Alain ont effectué des recherches dont voici les résultats.

#### ✓ L'offre

En Alsace et donc à Strasbourg, il y a toujours eu des "camions" qui vendaient des saucisses de Strasbourg (knackies), des "tartes flambées" et des "saucisses grillées", mais ce n'est que depuis septembre 2013 que le 1<sup>er</sup> concept "street food" est arrivé sur le marché, sous la forme de triporteur.

Par ailleurs, deux "food-trucks" ont fait leur apparition depuis janvier 2014 dans la communauté urbaine de Strasbourg.

*Article découpé dans la presse par Nathalie WEBER et Alain WENDLING concernant la première offre "Street food" à Strasbourg : "Trop Bon".*

### "Déguster vite et bien"

C'est en triporteur que Vincent Léopold, fondateur de "Trop Bon", apporte "la bonne bouffe". Et il est le premier, stationné sur le parvis de Rivétoile ou Place des Halles. Vincent, 53 ans, propose une carte qui change chaque semaine préparée avec soin par son cuisinier. Sa restauration rapide de rue mise sur la qualité et elle fait une entrée discrète mais appréciée chez les urbains et actifs strasbourgeois entre 12 H et 14 H.

#### Produits frais et rapidité

Vincent propose entre autres une tartelette de canard confit ou une mousse petits pois aux tomates confites. Cela change du hamburger. Les clients ne viennent pas pour un produit mais pour bien manger. C'est ça l'idée. Et aux dires des clients interrogés par 20 minutes, "c'est très bon, très original et équilibré". Il sert vite, utilise des produits frais et conduit un moyen de déplacement propre. "Je ne voulais pas avoir un "food truck". Avec le triporteur aménagé, je suis autonome. Je n'utilise pas de générateur, pas de diesel. C'est aussi un lien social que j'apprécie. J'ai voyagé et l'idée de manger dans la rue m'a séduite". À terme, Vincent projette l'achat d'un deuxième triporteur et d'un véhicule électrique pour aller plus loin porter "la bonne bouffe".

*20 Minutes, 19 septembre 2013 – Gilles Varela*

#### ✓ La demande

- Population de Strasbourg : 264 000 habitants.
- Population de la Communauté Urbaine de Strasbourg (CUS) : 451 000 habitants, répartis sur 27 communes.
- L'Alsace se positionne comme le 3<sup>ème</sup> pôle scientifique français avec 4 universités, 12 grandes écoles, 250 laboratoires et plus de 5 000 chercheurs.
- Ouverture internationale : Strasbourg est le siège de nombreuses organisations internationales parmi lesquelles le Parlement Européen, le Conseil de l'Europe, la Cour Européenne des droits de l'Homme.

[www.univ-strasbourg.fr](http://www.univ-strasbourg.fr)

## DOCUMENT 4

### Extraits du questionnaire

Préférez-vous manger :

local     cher     sain     pas cher     fait maison

(1 seule réponse est souhaitée)

Combien dépensez-vous en moyenne pour un repas de midi ?

moins de 5 €     de 5 à 7,99 €     de 8 à 9,99 €     plus de 10 €

Êtes-vous étudiant ?  
 oui       non

## DOCUMENT 5

### Caractéristiques des formes juridiques d'entreprises

	<b>Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée</b>	<b>Société à responsabilité limitée</b>	<b>Société Anonyme</b>	<b>Société par actions simplifiée</b>	<b>Société en Nom Collectif</b>
Capital minimal	Libre	Libre	37 000 €	Libre	libre
Nombre d'associés	1	Entre 2 et 100	À partir de 7	À partir de 1	A partir de 2
Responsabilité des associés	Limitée aux apports	Limitée aux apports	Limitée aux apports	Limitée aux apports	Tous les associés sont indéfiniment et solidairement responsables des dettes de la société sur l'ensemble de leur patrimoine.
Sortie du capital (cession des parts ou actions)	Libre	Libre entre associés. Cession à un tiers soumise à agrément (au moins la moitié des parts sociales).	Libre (sauf clause contraire dans les statuts)	Libre (sauf clause contraire dans les statuts)	Cession des parts à l'unanimité des associés

### L'auto-entrepreneur

#### Le régime de l'Auto-entrepreneur

L'activité déclarée sous le régime auto-entrepreneur peut être exercée à titre principal, par exemple, par un chômeur qui veut se lancer "à son compte" ou à titre complémentaire par un salarié du secteur privé, un fonctionnaire ou un retraité qui a un projet de développer une activité annexe ou encore par un étudiant qui souhaite créer sa première activité alors même qu'il poursuit ses études. Ce régime permet, par exemple, de débiter un projet d'entreprise.

Parmi les caractéristiques du dispositif on peut noter que les formalités liées à la création d'entreprise sont simplifiées (sur [www.lautoentrepreneur.fr](http://www.lautoentrepreneur.fr)).

Le régime auto-entrepreneur permet d'anticiper le paiement des charges fiscales (sur option) et sociales à partir d'un taux forfaitaire sur le chiffre d'affaires.

#### Seuils de chiffres d'affaires 2014

Les seuils pour l'année 2014 ont été réévalués : 82 200 € pour une activité de vente de marchandises, d'objets, de fournitures, de denrées à emporter ou à consommer sur place, ou pour des prestations d'hébergement, à l'exception de la location de locaux d'habitation meublés dont le seuil est de 32 900 €.

En tant qu'auto-entrepreneur, vous êtes un entrepreneur individuel qui relève du régime fiscal de la micro-entreprise. À ce titre, votre entreprise est en franchise de TVA (pas de paiement, ni de récupération), vous ne pouvez déduire aucune charge (téléphone, loyer, déplacements...), ni amortir de matériel.

janvier 2014/ [www.lautoentrepreneur.fr](http://www.lautoentrepreneur.fr)

**Dénomination sociale, nom commercial et enseigne**

*Qu'est-ce qu'une dénomination sociale, un nom commercial, une enseigne ?*

Une même entreprise peut avoir plusieurs noms :

- Une dénomination sociale, qui identifie l'entreprise en tant que personne morale. Elle est l'équivalent du nom de famille pour une personne physique.
- Un nom commercial, qui est le nom sous lequel l'activité de votre société sera connue du public. Il est parfois le même que la dénomination sociale. Il pourra figurer sur les documents commerciaux, les cartes de visite, le papier à en-tête de la société ou les factures, en plus des mentions obligatoires (dénomination sociale, siège social, numéro SIREN, etc.).
- Une enseigne, qui est le signe visible permettant d'identifier et de localiser géographiquement un établissement. L'enseigne est le signe apposé sur la façade de l'établissement.

*Vérifier la disponibilité d'un nom de société*

Avant d'immatriculer le nom de votre entreprise, vous devez vous assurer que le nom que vous avez choisi est disponible, c'est-à-dire qu'il ne reproduit ou n'imité pas un nom qui bénéficie d'un droit antérieur pour des activités qui seraient identiques ou similaires aux vôtres.

Qu'est-ce qu'un droit antérieur ?

- une marque déjà déposée ou une marque très connue mais non déposée ("marque notoire"),
  - une dénomination sociale, un nom commercial, une enseigne connus sur l'ensemble du territoire national.
- Les [outils d'information de l'INPI](#) (Institut National de la Propriété Industrielle) vous permettent de faire une recherche sur ces droits.

ATTENTION : si le nom de votre société comporte un logo, vous devez également vérifier que ce dessin n'a pas déjà été créé.

*Comment vérifier la disponibilité d'un nom de société à l'INPI ?*

Vérifiez, dans un premier temps, qu'il n'existe pas de noms identiques à celui que vous avez choisi :

- dans un domaine d'activité identique ou similaire ;
- pour des produits ou services identiques ou similaires.

*Protéger les noms de votre société*

La protection des noms de votre société s'obtient de différentes façons :

- La propriété sur votre dénomination sociale s'acquiert au moment de l'immatriculation de votre entreprise au Registre national du commerce et des sociétés. (...)
- La protection du nom commercial et de l'enseigne naît du premier usage public, c'est-à-dire de leur utilisation (papiers d'affaires, prospectus, publicités, factures), et se conserve par l'utilisation. Le nom commercial ou l'enseigne peuvent être mentionnés au Registre National du Commerce et des Sociétés.

ATTENTION : la protection de la dénomination sociale a une portée nationale, la protection du nom commercial ou d'une enseigne a une portée territoriale restreinte au rayonnement de la clientèle (ville, département, région).

Si vous souhaitez vendre des produits ou proposer des services qui portent le nom de votre entreprise, de votre association, vous pouvez vous protéger en déposant une [marque](#).

Source : [www.inpi.fr](http://www.inpi.fr)

**La marque**

*Qu'est-ce qu'une marque ?*

Au sens de la propriété industrielle, la marque est un "signe" servant à distinguer précisément vos produits ou services de ceux de vos concurrents.

*Pourquoi déposer une marque ?*

La marque offre aux consommateurs un point de repère essentiel. Elle représente l'image de votre entreprise et est garante, aux yeux du public, d'une certaine constance de qualité.

*Un bien précieux à protéger*

La marque est un élément indispensable de votre stratégie industrielle et commerciale. Si vous ne la protégez pas, vous offrez à vos concurrents la possibilité de s'en emparer et de bénéficier de

vos efforts à bon compte.

*Une protection efficace*

En déposant votre marque à l'INPI, vous obtenez un monopole d'exploitation sur le territoire français pour 10 ans, renouvelable indéfiniment. Vous êtes ainsi le seul à pouvoir l'utiliser, ce qui permet de mieux commercialiser et promouvoir vos produits et services. Vous pouvez vous défendre en poursuivant en justice toute personne qui, notamment, imiterait ou utiliserait aussi votre marque.

Source : [www.inpi.fr](http://www.inpi.fr)

**DOCUMENT 8**

## Les formes de marque possibles

### **Ce qui peut être protégé**

La marque peut prendre des formes variées telles qu'un mot, un nom, un slogan, des chiffres, des lettres, un dessin ou un logo. (...).

### **Ce qui ne peut pas être protégé**

Certains signes ne peuvent pas être déposés en tant que marque, comme par exemple un mot ou une expression qui pourraient tromper le consommateur sur la nature, les caractéristiques ou la provenance de votre produit ou service.

#### **Ne choisissez pas :**

- Un signe, un mot ou une expression qui sert à désigner votre produit ou service.  
Ex. : le mot "baba" ne peut être déposé seul pour désigner de la pâtisserie.
- Un signe, un mot ou une expression qui décrit votre produit ou service.  
Ex. : l'expression "pure laine" seule ne peut être choisie pour un tapis en laine.
- Des termes "élogieux" utilisés seuls, comme "Super" ou "Plus"...
- Un terme qui pourrait tromper le consommateur sur la nature, les caractéristiques ou la provenance du produit. Ex. : "Lavablaine" pour des tissus en coton.
- Un mot ou une expression contraire à l'ordre public ou aux bonnes mœurs, comme un slogan raciste.
- Certaines armoiries publiques, drapeaux<sup>1</sup> ou autres signes officiels protégés, listés auprès de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle ([OMPI](http://www.wipo.int)).
- Une Appellation d'origine. Celle-ci est constituée par un nom réglementé, qui est celui du lieu dont est issu le produit auquel il doit ses caractéristiques spécifiques.  
Ex. : "bordeaux" seul, pour un vin, est interdit.

Source : [www.inpi.fr](http://www.inpi.fr)

<sup>1</sup> Le drapeau français fait partie des signes officiels protégés.

TEG : 4,5%

Durée du crédit : 60 mois

Année	Capital restant à rembourser	Amortissement de l'emprunt	Intérêts	Montant de la mensualité
janvier 2015	20 000,00	298,54	73,50	372,04
février 2015	19 701,46	299,64	72,40	372,04
.....				
janvier 2016	16 344,17	311,98	60,06	372,04
février 2016	16 032,19	313,13	58,92	372,04
...				
...				
janvier 2019	4 359,65	356,02	16,02	372,04
février 2019	4 003,63	357,33	14,71	372,04
.....				
décembre 2019	370,68	370,68	1,36	372,04

## **B. Proposition N°45464466 CRÉDIT AGRICOLE D'ALSACE-LORRAINE**

TEG : 4,5%

Durée du crédit : 60 mois

Année	Capital restant à rembourser	Amortissement de l'emprunt	Intérêts	Montant de la mensualité
janvier 2015	20 000,00	333,33	73,50	406,83
février 2015	19 666,67	333,33	72,27	405,60
....				
janvier 2016	16 000,00	333,33	58,80	392,13
février 2016	15 666,67	333,33	57,57	390,91
....				
....				
janvier 2019	4 000,00	333,33	14,70	348,03
février 2019	3 666,67	333,33	13,47	346,81
....				
décembre 2019	333,33	333,33	1,22	334,56

## **Informations pour l'établissement de prévisions**

Activité : Nathalie et Alain prévoient une augmentation de 25 % de l'activité la deuxième année, le ticket moyen reste inchangé.

Matières consommées : les créateurs ont retenu un ratio matière de 32 % compte tenu d'un approvisionnement privilégié chez les producteurs locaux dont la famille même d'Alain.

Charges de personnel : les deux associés ont décidé de limiter leur rémunération mensuelle à 1 200 euros brut la première année compte tenu du fait qu'ils percevront toujours certaines indemnités suite à leur licenciement, et 1 800 euros mensuels bruts la deuxième année. Les charges sociales employeur s'élèvent à 40 % des salaires bruts.

Frais généraux : ils représenteront 5 % du chiffre d'affaires s'agissant de l'énergie, des commissions sur moyen de paiement et diverses charges liées à l'activité. D'autre part, Nathalie et Alain prévoient une dépense de 10 000 euros la première année en raison de frais de lancement et d'installation conséquents (frais de constitution de la société, de communication, d'élaboration du site de l'entreprise, petits matériels...), puis 5 000 euros à partir de la deuxième année.

Coût d'occupation : il conviendra de retenir la somme de 800 euros pour les intérêts de l'emprunt la première année, et de 750 euros l'année suivante. Le camion sera amorti selon le mode de l'amortissement linéaire sur une durée de 5 ans. Il conviendra en outre de tenir compte des frais de location municipaux d'occupation de l'espace public, s'élevant en moyenne à 10 euros par jour d'activité.