



Secrétariat Général

Direction générale des
ressources humaines

Sous-direction du recrutement

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

Concours du second degré – Rapport de jury

Session 2012

**CERTIFICAT D'APTITUDE AU PROFESSORAT DE
L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (CAPLP)**

**CONCOURS INTERNE ET CONCOURS D'ACCÈS A L'ÉCHELLE DE
RÉMUNÉRATION (CAER)**

SECTION : BIOTECHNOLOGIES

Option : SANTÉ-ENVIRONNEMENT

**Rapport de jury présenté par Catherine SERVEAU
Présidente de jury**

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

SOMMAIRE

	Pages
1. Composition du jury	3
2. Renseignements statistiques	4 et 5
3. Rapport de l'épreuve d'admissibilité	6
3.1 Définition de l'épreuve	8
3.2 Remarques générales : observations et conseils aux candidats	9
4. Rapport de l'épreuve d'admission	11
4.1 Définition de l'épreuve	13
4.2 Exemple de sujet pour l'épreuve d'admission	14
4.3 Remarques générales: observations et conseils aux candidats	27
5. Conclusion générale	32

1. COMPOSITION DU JURY

Présidente du jury :

SERVEAU Catherine, INSPECTEUR DE L'EDUCATION NATIONALE – Académie de NANTES

Vice-présidente :

DELOZANNE Patricia, INSPECTEUR DE L'EDUCATION NATIONALE – Académie de REIMS

Secrétaire générale :

BREMONT Christiane, CHEF DE TRAVAUX - Lycée professionnel Funay Boucher LE MANS

Membres du jury :

Elisabeth ALIGON - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Vauban - AUXERRE

Catherine ARMAGNAC - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Toulouse - TOULOUSE

Marie France AUGY - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Lyon - LYON

Marie-Christine BATTIN - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Grenoble - GRENOBLE

Martine BOUILLAUD - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Poitiers - POITIERS

Sébastien BUROT-THIBAUT - Professeur de Lycée Professionnel - Lp Lycée des métiers Albert Bayet - TOURS

Valérie CAPRIN - Inspecteur de L'Enseignement Technique - Rectorat Académie de Clermont Ferrand - CLERMONT-FERRAND

Pierre CHONE - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Auguste Escoffier - CAGNES-SUR-MER

Marie-Cécile CLEMENT - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Pierre Doriole - LA ROCHELLE

Isabelle DIENE - Inspecteur de l'Education nationale faisant fonction – Rectorat Académie de Lille - LILLE

Nadine COUTURE - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Bordeaux - BORDEAUX

Irène DUCHESNE - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie

Colette DUDET - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Lyon - LYON

Laurent DUGUET - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Jean Baptiste Darnet - ST YRIEIX LA PERCHE

Marie-Paule FOISSY - Inspecteur de L'Education Nationale – Rectorat Académie d'Orléans-Tour - ORLEANS

Maryse FREDENUCCI - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Jean Lurcat - LYON

Daniel GAUTHIER - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Louise Michel - GRENOBLE

Martine JECKER - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Strasbourg - STRASBOURG

Céline LAUZANNE - Professeur de Lycée Professionnel - Segpa Cig La Vaucouleurs - MANTES LA VILLE

Anne LECOSTEY - Inspecteur de l'Education nationale faisant fonction – Rectorat Académie de Besançon - BESANCON

Sylvie LESCLAUZE - Inspecteur de l'Education nationale faisant fonction - Rectorat Académie de Toulouse - TOULOUSE

Eric LEU - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Alfred Manessier - FLIXECOURT

Martine LOUVION - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Lille - LILLE

Sandrine LOYER - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Polyvalent Raymond Queneau - YVETOT

Elisabeth LUGUERN - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Dupuy de Lome - BREST

Viviane MARCHAL - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Pierre Mendés France - CONTREXEVILLE

Sylvie MEUNIER - Inspecteur de L'Education Nationale – Rectorat Académie de Rennes - RENNES

Joëlle MORVAN - Inspecteur de L'Education Nationale – Rectorat Académie de Caen - CAEN

Evelyne PERRIN - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Polyvalent Pierre Joel Bonte - RIOM

Françoise POCHAT - Professeur de Lycée Professionnel - LP Lycée des métiers des métiers Rene Laennec - PONT L ABBE

Benoit POIREAU - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Maréchal Leclerc Hautecloque – CHATEAU DU LOIR

Sophie PROST - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Dijon - DIJON

Said SAHNOUNE - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Marie Curie - CLERMONT-FERRAND

Marie-Pascale SCHAMME - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Rouen - ROUEN

Virginie SCHENBERG-FRAUDEAU - Professeur de Lycée Professionnel - Section Enseigt Professionnel - FONTENAY-LE-COMTE

Carole STECKIEWICZ - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Polyvalent Léonard de Vinci - ST MICHEL-SUR-ORGE

Michèle TERRET - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Du 4 Septembre 1870 - OLORON STE MARIE

Agnes VALLET - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Prive Joseph Roussel - LE MANS

Marie-Christine VUILLEMARD - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Raoul Follereau - BELFORT

Olivier ZINK - Professeur de Lycée Professionnel - Section Enseignement Professionnel Blaise Pascal - COLMAR

Karim ZITOUNI - Professeur de Lycée Professionnel - Section Enseignement Professionnel Du Lycée A. Zurcher - WITTELSHEIM

2. RENSEIGNEMENTS STATISTIQUES

CONCOURS INTERNE CAPLP

Nombre de postes.....	65
Candidats inscrits.....	622
Candidats présents à l'épreuve d'admissibilité.....	339
Candidats admissibles.....	134
Candidats présents aux épreuves d'admission.....	128
Candidats proposés pour l'admission.....	65
 <u>Epreuve d'admissibilité</u>	
Moyenne des candidats présents.....	9,27
Moyenne des candidats admissibles.....	13,99
Moyenne du dernier candidat admissible.....	10,40
Note maximale.....	19,3
 <u>Epreuve d'admission</u>	
Moyenne des candidats présents.....	7,68
Moyenne des candidats admis.....	10,80
Note maximale	16,50
 <u>Ensemble du concours</u>	
Moyenne des candidats présents.....	9,79
Moyenne la plus élevée.....	13,50
Moyenne des candidats admis.....	12,10
Moyenne du dernier candidat admis.....	9,43

CAER

Nombre de postes.....	20
Candidats inscrits.....	145
Candidats présents à l'épreuve d'admissibilité.....	82
Candidats admissibles.....	34
Candidats présents aux épreuves d'admission.....	33
Candidats proposés pour l'admission.....	20

Epreuve d'admissibilité

Moyenne des candidats présents.....	9,14
Moyenne des candidats admissibles.....	13,19
Moyenne du dernier candidat admissible.....	10,30
Note maximale.....	19,3

Epreuve d'admission

Moyenne des candidats présents.....	10,92
Moyenne des candidats admis.....	12,77
Note maximale	15,00

Ensemble du concours

Moyenne des candidats présents.....	9,75
Moyenne la plus élevée.....	14,75
Moyenne des candidats admis.....	12,18
Moyenne du dernier candidat admis.....	10,17

3. RAPPORT DE L'ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ

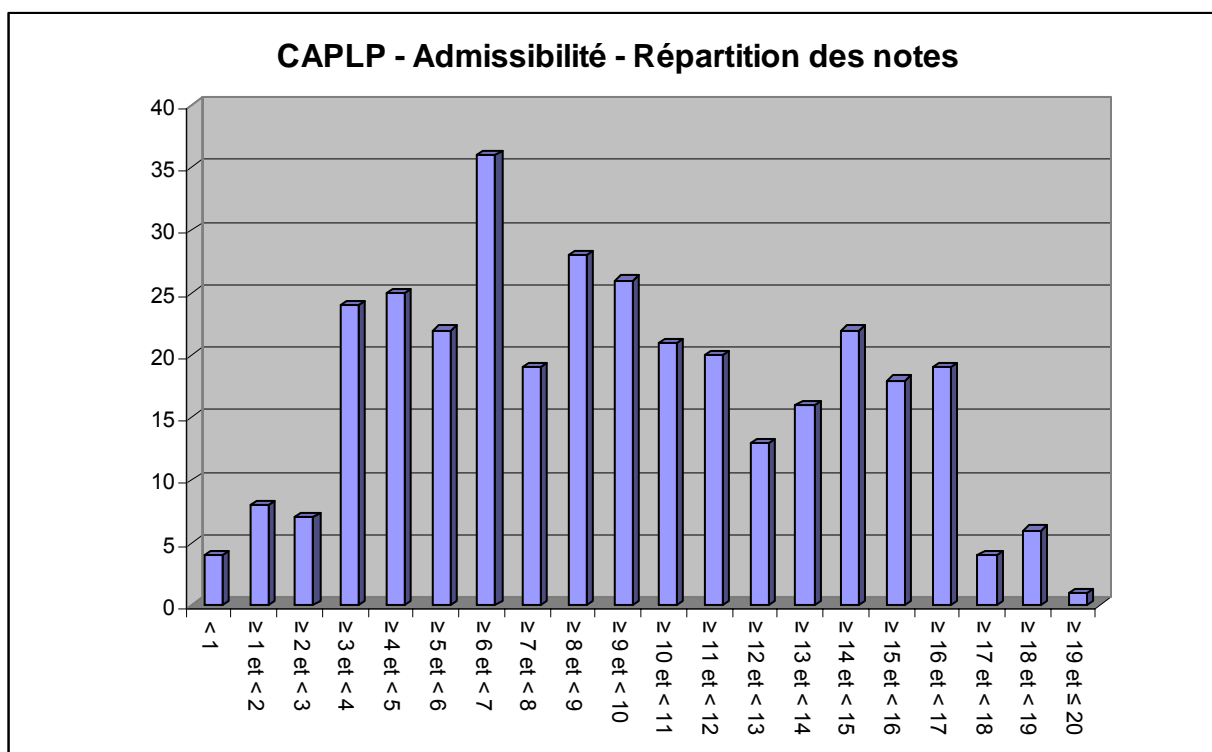
ÉPREUVE DE RECONNAISSANCE DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE (RAEP)

Rapport établi par Mesdames et Messieurs : ALIGON Elisabeth, AUGY Marie-France, BATTIN Marie-Christine, BOUILLAUD Martine, BUROT Sébastien, CHONE Pierre, DIENE Isabelle, DUCHESNE Irène, DUDET Colette, FREDENUCCI Maryse, GAUTHIER Daniel, JECKERT Martine, LOUVION Martine, LUGUERN Elisabeth, MARCHAL Viviane, MORVAN Joëlle, LECOSTEY Anne, LESCLAUZE Sylvie, FOISSY Marie-Paule, PERRIN Evelyne, SAHNOUNE Saïd, VUILLEMARD Marie-Christine, ZINK Olivier, ZITOUNI Karim

Résultats :

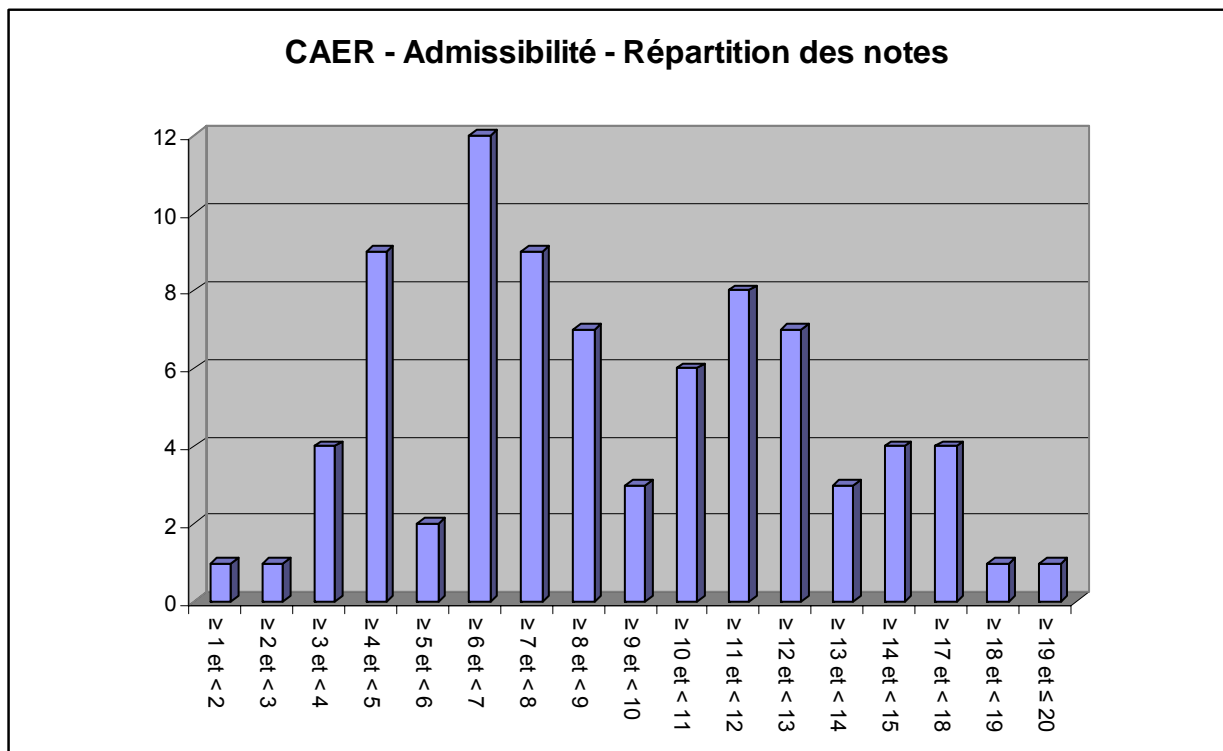
CAPLP

< 1	4	≥ 10 et < 11	21
≥ 1 et < 2	8	≥ 11 et < 12	20
≥ 2 et < 3	7	≥ 12 et < 13	13
≥ 3 et < 4	24	≥ 13 et < 14	16
≥ 4 et < 5	25	≥ 14 et < 15	22
≥ 5 et < 6	22	≥ 15 et < 16	18
≥ 6 et < 7	36	≥ 16 et < 17	19
≥ 7 et < 8	19	≥ 17 et < 18	4
≥ 8 et < 9	28	≥ 18 et < 19	6
≥ 9 et < 10	26	≥ 19 et ≤ 20	1



CAER

≥ 1 et < 2	1	≥ 10 et < 11	6
≥ 2 et < 3	1	≥ 11 et < 12	8
≥ 3 et < 4	4	≥ 12 et < 13	7
≥ 4 et < 5	9	≥ 13 et < 14	3
≥ 5 et < 6	2	≥ 14 et < 15	4
≥ 6 et < 7	12	≥ 17 et < 18	4
≥ 7 et < 8	9	≥ 18 et < 19	1
≥ 8 et < 9	7	≥ 19 et ≤ 20	1
≥ 9 et < 10	3		



3.1 Définition de l'épreuve

Arrêté du 27 avril 2011

Epreuve de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle (RAEP) du concours interne de recrutement de professeurs de lycée professionnel

Le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle comporte deux parties :

Dans une première partie (2 pages dactylographiées maximum), le candidat décrit les responsabilités qui lui ont été confiées durant les différentes étapes de son parcours professionnel, dans le domaine de l'enseignement, en formation initiale (collège, lycée, apprentissage) ou, le cas échéant, en formation continue des adultes.

Dans une seconde partie (6 pages dactylographiées maximum), le candidat développe plus particulièrement, à partir d'une analyse précise et parmi ses réalisations pédagogiques dans la discipline concernée par le concours, celle qui lui paraît la plus significative, relative à une situation d'apprentissage et à la conduite d'une classe qu'il a eue en responsabilité, étendue, le cas échéant, à la prise en compte de la diversité des élèves, ainsi qu'à l'exercice de la responsabilité éducative et à l'éthique professionnelle. Cette analyse devra mettre en évidence les apprentissages, les objectifs, les progressions ainsi que les résultats de la réalisation que le candidat aura choisie de présenter.

Le candidat indique et commente les choix didactiques et pédagogiques qu'il a effectués, relatifs à la conception et à la mise en œuvre d'une ou de plusieurs séquences d'enseignement, au niveau de classe donné, dans le cadre des programmes et référentiels nationaux, à la transmission des connaissances, aux compétences visées et aux savoir-faire prévus par ces programmes et référentiels, à la conception et à la mise en œuvre des modalités d'évaluation, en liaison, le cas échéant, avec d'autres enseignants ou avec des partenaires professionnels. Peuvent également être abordées par le candidat les problématiques rencontrées dans le cadre de son action, celles liées aux conditions du suivi individuel des élèves et à l'aide au travail personnel, à l'utilisation des technologies de l'information et de la communication au service des apprentissages ainsi que sa contribution au processus d'orientation et d'insertion des jeunes.

Chacune des parties devra être dactylographiée en Arial 11, interligne simple, sur papier de format 21 × 29,7 cm et être ainsi présentée :

- dimension des marges :
- droite et gauche : 2,5 cm ;
- à partir du bord (en-tête et pied de page) : 1,25 cm.
- sans retrait en début de paragraphe.

A son dossier, le candidat joint, sur support papier, un ou deux exemples de documents ou travaux, réalisés dans le cadre de l'activité décrite et qu'il juge utile de porter à la connaissance du jury.

L'authenticité des éléments dont il est fait état dans la seconde partie du dossier doit être attestée par le chef d'établissement auprès duquel le candidat exerce ou a exercé les fonctions décrites.

Les critères d'appréciation du jury porteront sur :

- la pertinence du choix de l'activité décrite ;
- la maîtrise des enjeux scientifiques, techniques, professionnels, didactiques, pédagogiques et formatifs de l'activité décrite ;
- la structuration du propos ;
- la prise de recul dans l'analyse de la situation exposée ;
- la justification argumentée des choix pédagogiques opérés ;
- la qualité de l'expression et la maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe.

Coefficient 1.

Nota. Pendant l'épreuve d'admission, dix minutes maximum pourront être réservées lors de l'entretien à un échange sur le dossier de RAEP qui reste à cet effet la disposition du jury.

3.2 Remarques générales : observation et conseils aux candidats

L'épreuve d'admissibilité du concours interne consiste en l'examen, par un binôme de correcteurs, d'un dossier élaboré par le candidat en référence à son expérience professionnelle (RAEP).

Ce dossier, constitué de deux parties, doit répondre aux critères de forme et de fond définis par l'arrêté du 27 avril 2011 (voir définition de l'épreuve ci-dessus).

Dans leur majorité, les dossiers présentés ont respecté les consignes imposées par la définition de l'épreuve.

Le Jury a apprécié :

- les dossiers aérés, bien structurés, synthétiques avec une référence aux annexes, paginés et reliés ;
- la pertinence des documents joints dans le choix, la présentation et le volume ;
- les dossiers présentant une articulation entre les deux parties, avec une justification complète du choix de la séquence présentée, en vue d'enrichir l'appréciation des compétences professionnelles ;
- la présentation de situations pédagogiques en lien direct avec l'un des champs d'intervention d'un enseignant PLP Biotechnologies Santé Environnement ;
- la mise en relation du parcours professionnel et des responsabilités assumées avec des compétences attendues de l'enseignant notamment dans la discipline Biotechnologies Santé Environnement ;
- les dossiers traduisant une réelle implication du candidat dans la situation d'apprentissage présentée ;
- les dossiers présentant une interdisciplinarité et mettant en évidence l'implication ou le rôle du candidat ;
- les séquences présentées dans leur globalité avec une déclinaison précise d'une (de) séance(s) réaliste(s) ;
- les dossiers mettant en évidence une analyse précise de la réalisation pédagogique présentée et de l'évaluation en terme de résultats et/ou de remédiations.

Le jury a regretté :

- les dossiers ne respectant pas le cahier des charges sur le fond et dans la forme ;
- les présentations de textes sous format paysage et les recto-verso ;
- la présentation du parcours professionnel sous forme de CV ou avec une absence de repères temporels ;
- les dossiers rédigés dans une langue autre que le français ;
- l'absence de maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe, la présence d'expressions familières ;
- les dossiers présentant des généralités en pédagogie, en psychopédagogie...et sur le métier d'enseignant et sans application effective ;
- les dossiers présentant un catalogue de projets ou de séquences ;
- une présentation insuffisante voire absente des modalités d'évaluation ;
- l'absence ou l'insuffisance d'analyse de la séquence pédagogique proposée ;
- la présence de documents non pertinents, non référencés ou l'absence de documents ;
- les dossiers ne comportant pas de notions scientifiques ou technologiques adaptées au niveau visé.

Le jury conseille aux candidats :

- de prendre connaissance de la définition de l'épreuve et de vérifier l'adéquation entre le dossier RAEP proposé et la définition de l'épreuve ;
- de présenter le parcours professionnel, en valorisant les étapes qui ont permis de construire et d'acquérir tout ou partie des dix compétences requises pour exercer le métier de professeur ;
- de présenter une réalisation pédagogique de la discipline du concours, de préférence récente ou actualisée s'appuyant sur les référentiels, les guides d'accompagnement ;
- d'éviter de choisir une séquence qui ne permet pas une analyse critique de son expérience (réussites, échecs, difficultés) ;
- de s'approprier et d'appliquer les concepts pédagogiques et didactiques : séquence/séances, compétences (connaissances, capacités, attitudes), objectifs, évaluations, remédiations... ;
- pour les candidats sans expérience d'enseignement, de se projeter dans le métier de professeur de lycée professionnel Biotechnologies Santé Environnement. Une sensibilisation sur le terrain est vivement conseillée ;
- pour les candidats issus d'un enseignement d'une autre spécialité ou appartenant à un autre ministère, de proposer une transposition de la réalisation pédagogique décrite à l'une des disciplines relevant du professeur de lycée professionnel Biotechnologies Santé Environnement ;

- de sélectionner des documents pertinents, en lien direct avec l'activité décrite dans la deuxième partie du dossier.

Pour les deux parties, le jury rappelle que la maîtrise de la langue, la qualité de la rédaction, la rigueur au niveau de l'orthographe et de la syntaxe sont des exigences incontournables et indispensables à l'exercice du métier.

4. RAPPORT DE L'ÉPREUVE D'ADMISSION

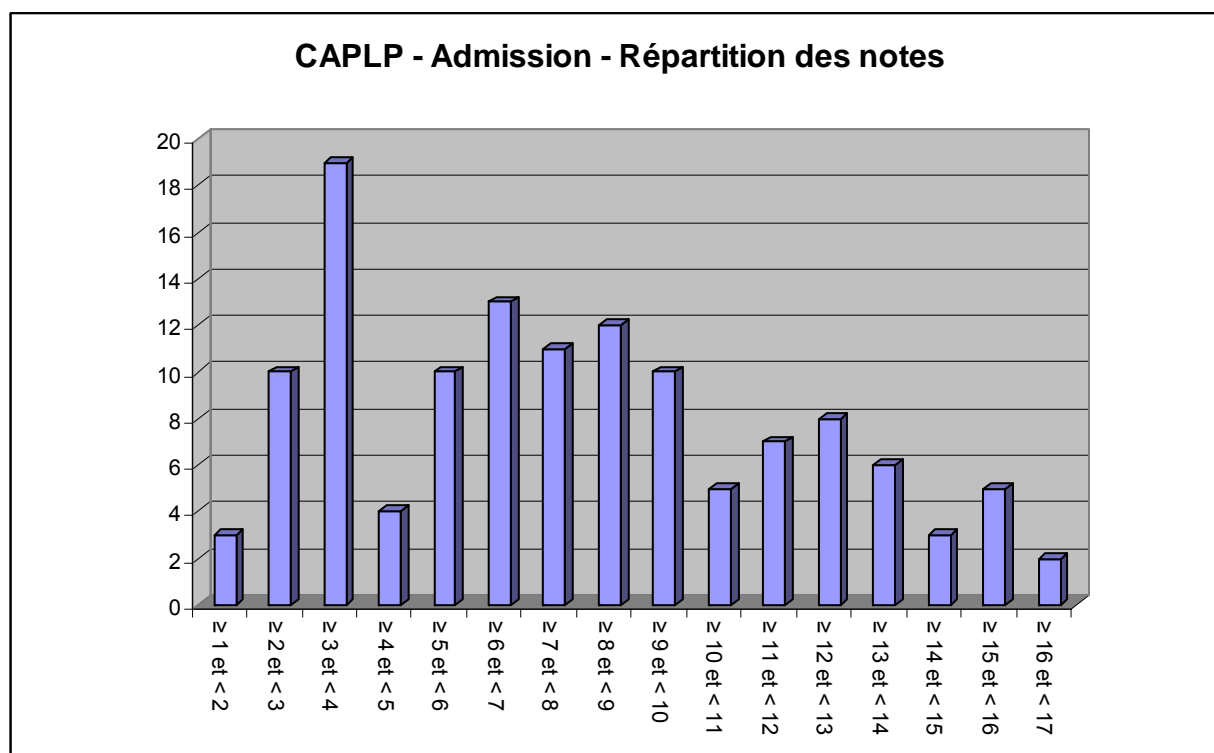
PRÉSENTATION D'UNE SÉQUENCE DE FORMATION PORTANT SUR LES PROGRAMMES DU LYCÉE PROFESSIONNEL

Rapport établi par Mesdames et Messieurs : ARMAGNAC Catherine, AUGY Marie-France, BOUILLAUD Martine, CAPRIN Valérie, CLEMENT Marie-Cécile, COUTURE Nadine, DUDET Colette, DUGUET Laurent, GAUTHIER Daniel, JECKERT Martine, LAUZANNE Céline, LECOSTEY Anne, LEU Eric, LOUVION Martine, LOYER Sandrine, MARCHAL Viviane, MEUNIER Sylvie, POCHAT Françoise, POIREAU Benoît, PROST Sophie, SCHAMME M.Pascale, SCHENBERG-FRAUDEAU Virginie, STECKIEWICZ Carole, TERRET Michelle, VALLET Agnès, ZINK Olivier, ZITOUNI Karim .

Résultats :

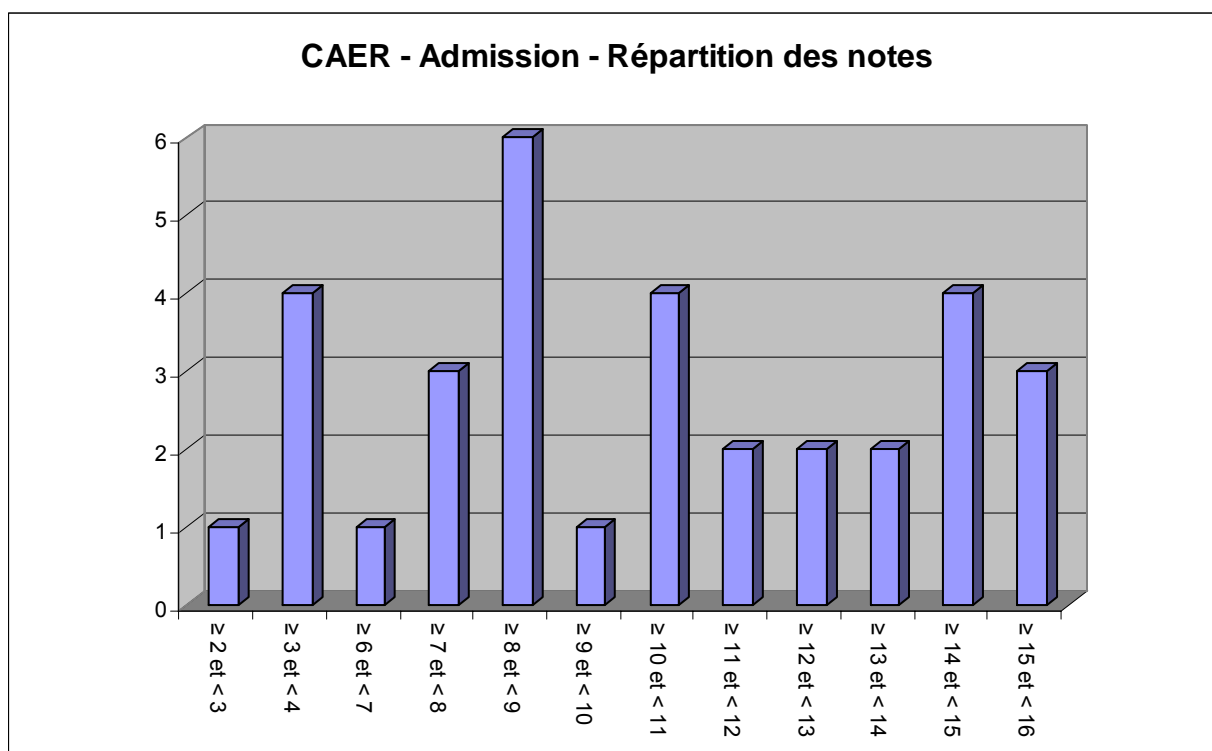
CAPLP

≥ 1 et < 2	3	≥ 9 et < 10	10
≥ 2 et < 3	10	≥ 10 et < 11	5
≥ 3 et < 4	19	≥ 11 et < 12	7
≥ 4 et < 5	4	≥ 12 et < 13	8
≥ 5 et < 6	10	≥ 13 et < 14	6
≥ 6 et < 7	13	≥ 14 et < 15	3
≥ 7 et < 8	11	≥ 15 et < 16	5
≥ 8 et < 9	12	≥ 16 et < 17	2



CAER

≥ 2 et < 3	1	≥ 10 et < 11	4
≥ 3 et < 4	4	≥ 11 et < 12	2
≥ 6 et < 7	1	≥ 12 et < 13	2
≥ 7 et < 8	3	≥ 13 et < 14	2
≥ 8 et < 9	6	≥ 14 et < 15	4
≥ 9 et < 10	1	≥ 15 et < 16	3



4.1 Définition de l'épreuve

Durée des travaux pratiques : 4 heures

Durée de la préparation de l'exposé : 1 heure

Durée de l'exposé : 30 minutes

Durée de l'entretien : 30 minutes

Coefficient 2

L'épreuve a pour but d'évaluer, dans l'option choisie, l'aptitude du candidat à concevoir et à organiser une séquence de formation reposant sur la maîtrise de savoir-faire professionnels, en fonction d'un objectif pédagogique imposé et d'un niveau de classe donné.

Elle prend appui sur les investigations et les analyses effectuées au préalable par le candidat au cours de travaux pratiques, à partir de protocoles et comporte un exposé suivi d'un entretien avec les membres du jury.

La séquence de formation s'inscrit dans les programmes de lycée professionnel dans la discipline considérée.

Le candidat est amené au cours de sa présentation orale à expliciter la démarche méthodologique, à mettre en évidence les informations, données et résultats issus des investigations conduites au cours des travaux pratiques qui lui ont permis de construire sa séquence de formation, à décrire la séquence de formation qu'il a élaborée, à présenter de manière détaillée une des séances de formation constitutives de la séquence.

Au cours de l'entretien avec le jury, le candidat est conduit plus particulièrement à préciser certains points de sa présentation ainsi qu'à expliquer et justifier les choix de nature didactique et pédagogique qu'il a opérés dans la construction de la séquence de formation présentée

4.2 Exemple de sujet pour l'épreuve d'admission

CA PLP – CAER Interne

Section : Biotechnologies

Option : Santé – Environnement

Session : 2012

Epreuve d'admission

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

Coefficient : 2

Durée totale de l'épreuve : 6 heures

Travaux pratiques : 4 h

Préparation de l'exposé : 1 h

Exposé : 30 minutes ; entretien : 30 minutes

Sujet B - N°11

Vous devez concevoir et organiser une séquence de formation prenant appui sur les investigations et analyses que vous aurez effectuées au cours de travaux pratiques

- pour une section de : **CAP assistant(e) technique en milieux familial et collectif**

- dans le cadre des compétences :

C44 C – Assurer l'entretien courant des locaux collectifs

C 46 – Conduire une auto évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation

Calculatrice non autorisée

Attention ce sujet comporte 13 pages annexes comprises : vérifier que votre sujet est complet.

Première partie de l'épreuve

Conception et organisation d'une séquence de formation prenant appui sur des travaux pratiques : 4 heures.

Après avoir pris connaissance du sujet et du contexte (environnement, ressources, contraintes), vous conduirez les travaux pratiques suivants :

Réaliser le bionettoyage quotidien de deux douches individuelles et du sol d'un vestiaire collectif puis effectuer un contrôle microbiologique.

Pendant cette phase de travaux pratiques, les membres du jury observeront vos manipulations pendant environ 1 heure.

Après avoir remis en état les postes de travail, vous finaliserez la séquence de formation.

A l'issue des 4 heures, vous serez accompagné dans la salle de préparation de la 2^{ème} partie de l'épreuve

Deuxième partie de l'épreuve

Préparation de l'exposé : 1 heure

Exposé devant les membres du jury : 30 minutes

- Vous mettrez en évidence les informations, données, et résultats issus des investigations conduites au cours des travaux pratiques.
- Vous décrirez la séquence de formation élaborée et présenterez de manière détaillée une des séances de formation constitutive de la séquence.
- Vous explicitez votre démarche méthodologique.

Entretien avec les membres du jury : 30 minutes

- Vous préciserez certains points de votre présentation.
- Vous expliquerez et justifierez vos choix de nature didactique et pédagogique.

Liste des annexes :

Annexe 1 : protocole des travaux pratiques

Annexe 2 : extraits du référentiel de formation

Annexe 3 : exemple de fiche de prélèvement microbiologique

ANNEXE 1

PROTOCOLE (donné à titre indicatif) :

Entretien courant de douches individuelles et du sol dans un vestiaire collectif	
Technique	Matériels et produits
<ul style="list-style-type: none">• Préparer le matériel et les produits• Vider le local, enlever les déchets• Réaliser le balayage humide du sol• Réaliser le bionettoyage des douches : surfaces carrelées (murs, receveurs et sols) et portes• Réaliser le bionettoyage du sol du vestiaire• Contrôler le travail• Ranger le matériel• Réaliser le contrôle microbiologique• Compléter les documents de traçabilité	<p>Matériels :</p> <p>Chariot de ménage (avec une presse et deux seaux) équipé et approvisionné :</p> <ul style="list-style-type: none">- Matériel de balayage humide du sol- Matériel de lavage du sol- Seaux- Brosses- Lavettes- Raclettes sols et murs- Matériel de signalisation <p>Etuve</p> <p>Produits et consommables:</p> <p>Gazes pré-imprégnées et franges</p> <p>Détergent-désinfectant neutre sol et surfaces</p> <p>Détergent-désinfectant acide sol et surfaces</p> <p>Sac poubelle</p> <p>Dispositifs de prélèvement microbiologique</p> <p>Solution hydro-alcoolique</p> <p>Lingettes désinfectantes</p>

ANNEXE 2

EXTRAITS DU REFERENTIEL DE FORMATION DU CAP ATMFC

MISE EN RELATION DU REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES ET DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

ACTIVITES	CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES		
<p align="center">PREPARATION DES ACTIVITES</p>	<p align="center">C1 S'INFORMER</p>	<p>C 11 – Prendre les consignes de travail</p> <p>C 12 – Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités</p> <p>C 13 – Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille...ou d'autres professionnels</p>		
	<p align="center">C2 S'ORGANISER</p>	<p>C 21 – Elaborer le plan de travail</p> <p>C 22 – Mettre en place les moyens nécessaires aux activités</p> <p>C 23 – Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables ...</p> <p>C 24 – Gérer les activités déléguées à un autre prestataire</p>		
	<p align="center">C3 S'ADAPTER</p>	<p>C 31- S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue</p>		
<p align="center">REALISATION DES ACTIVITES</p>	<p align="center">C4 REALISER ET CONTROLER</p>	<p>C 41 F – Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial</p> <p>C 42 F – Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial</p> <p>C 43 F – Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial</p> <p>C 41 C – Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités</p> <p>C 42 C – Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités</p> <p>C 43 C – Assurer le service des repas, des collations en collectivités</p> <p>C 44 F – Entretien du logement et des espaces de vie privée</p> <p>C 44 C – Assurer l'entretien courant des locaux collectifs</p> <p>C 45 F – Entretien du linge, des vêtements personnels et des accessoires vestimentaires en milieu familial</p> <p>C 45 C – Entretien du linge en collectivités</p> <p>C 46 – Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en place des solutions de remédiation</p>		
		<p align="center">RELATIONS AVEC LES USAGERS ET LES PROFESSIONNELS</p>	<p align="center">C5 COMMUNIQUER RENDRE COMPTE</p>	<p>C 51 – Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, avec les autres professionnels dans le respect des règles du savoir-vivre et de la discrétion professionnelle</p> <p>C 52 – Transmettre des informations à caractère professionnel</p>

SAVOIR-FAIRE (Extraits)

CAPACITE : C4 – REALISER ET CONTROLER		
	Ressources	Indicateurs d'évaluation
	Ressources et indicateurs d'évaluation communs à prendre en compte dans chacune des compétences de la capacité REALISER ET CONTROLER.	
	Locaux et équipements collectifs et familiaux Matériels Produits Temps alloués aux activités Consignes orales ou écrites Protocoles, fiches Critères de réalisation Critères de qualité Tenue professionnelle adaptée (vêtements, chaussures, gants....)	Respect des locaux, des équipements Respect de la circulation des personnes, des matériels, des produits, des denrées, de manière à éviter les contaminations (marche en avant) Choix et utilisation corrects des matériels et des accessoires Mise en œuvre de l'organisation prévue au poste de travail Maîtrise des gestes et des techniques Respect des protocoles et des consignes Rapidité d'exécution Maîtrise des risques sanitaires (HACCP) Respect des règles de sécurité Respect de l'ergonomie Respect des règles d'économie Respect des temps impartis Conformité du résultat obtenu au résultat attendu

.../...

COMPETENCE : C 44 C – ASSURER L’ENTRETIEN COURANT DES LOCAUX COLLECTIFS

Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	<p>C – 441 C Assurer le tri et le lavage manuel, le lavage mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine</p>	<p>Locaux de lavage équipés Vaisselle et batterie Produits de lavage et de séchage... Fiches techniques des matériels et des produits</p>	<p>Tri correct de la vaisselle avec séparation des éléments dangereux (objets coupants, piquants ...) Procédures rationnelles de lavage et de rangement de la vaisselle Choix et dosage adaptés des produits Vaisselle propre et sèche Absence de dégradation de la vaisselle et élimination de la vaisselle dégradée Rangement adapté</p>
U2	<p>C – 442 C Mettre en œuvre les techniques de nettoyage des locaux collectifs et des équipements</p> <p>Dépoussiérage manuel et *mécanique</p> <p>1 Lavage, séchage : *lavage manuel des vitres et des parois, des sols et des équipements ; *lavage mécanique *des sols et des surfaces par haute pression</p> <p>Protection des sols (pose d'émulsion et lustrage)</p>	<p>Ordre de travail Locaux relatifs à l'accueil, à la restauration, à la détente, au repos, à l'hygiène, local technique ... Protocoles de nettoyage Matériels et produits d'entretien Fiches techniques de matériels et de produits d'entretien</p>	<p>Procédures rationnelles de nettoyage Respect des protocoles Choix et dosages corrects des produits Respect de l'intégrité des supports nettoyés et repérage des détériorations Prise en compte des risques spécifiques liés à la mise en œuvre des matériels Prise en compte des risques pour l'utilisateur Traitement correct des salissures et des déchets et respect de l'environnement Résultat conforme</p>

U2	C – 443 C Nettoyer et décontaminer les locaux, les équipements et les ustensiles	Locaux (alimentaires, sanitaires ...) Équipements de stockage, de production, de distribution Petit matériel et ustensiles Équipements de protection individuelle Matériels et produits spécifiques Dossier constructeur avec les conditions d'installation, d'utilisation, d'entretien, de maintenance des appareils Protocoles et fréquences Contraintes réglementaires Fiches techniques des matériels et des produits	Respect des protocoles et des fréquences de nettoyage et de décontamination Respect de la spécificité des matériels de décontamination Prise en compte des risques (électriques, mécaniques, chimiques ...) Propreté des locaux, des équipements... Traitement des consommables après usage Remise en marche correcte
U2	C – 444 C Remettre en état après utilisation et ranger les matériels d'entretien	Local technique de rangement Matériels d'entretien et consommables Notices des matériels Consignes de rangement	Matériel propre et rangé en état de fonctionnement Identification des dysfonctionnements des matériels
U2	C – 445 C Ranger les espaces de vie collective et contribuer à leur mise en valeur	Espaces à ranger Consignes orales ou écrites	Respect des usages Confort et hygiène des espaces assurés Espaces rangés et mis en valeur
U2	C – 446 C Assurer la collecte, le tri et l'évacuation des déchets ; maintenir en état les locaux à déchets, leurs matériels et les zones d'enlèvement	Locaux, matériels de réception des déchets et zones d'enlèvement Matériels et produits de nettoyage et de désinfection Protocoles d'utilisation Consignes réglementaires Matériels de manutention	Propreté des locaux d'entreposage des déchets et des matériels Respect de l'environnement Procédures rationnelles Respect des consignes réglementaires

COMPETENCE : C 46 – CONDUIRE UNE AUTO EVALUATION DU DEROULEMENT ET DES RESULTATS DE SES ACTIVITES POUR METTRE EN OEUVRE DES SOLUTIONS DE REMEDIATION

Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	C – 461 Vérifier le déroulement correct d'une tâche, d'une procédure	Activités professionnelles Consignes, ordre de travail.. Temps imparti ... Contraintes matérielles d'organisation...	Analyse pertinente de sa pratique Mise en œuvre de moyens de contrôle adaptés : efficacité de l'action, paramètres à mesurer (température, durée...)
U2	C – 462 Faire le bilan de son activité et mesurer les écarts	Activités professionnelles Consignes, ordre de travail.. Contraintes matérielles, d'organisation...	Bilan objectif (identification des difficultés, des limites de l'action, relations tâches / temps passé / résultats,...) Prescripteur de l'ordre de travail satisfait
U2	C – 463 Mettre en oeuvre les solutions de remédiation en cas d'écarts importants	Résultats des auto-contrôles ou constats Consignes et ordres de travail	Solutions pertinentes et réalistes dans le respect des consignes et des ordres de travail Ecart corrigés Prise d'initiatives dans la limite de ses compétences

SAVOIRS ASSOCIES (Extraits)

S. 1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
1.4 – PREVENTION ET TRAITEMENT DES BIOCONTAMINATIONS : MESURES REGLEMENTAIRES		U1 U2
<p>1. 4 – 1 Les agents anti-microbiens</p> <p>1.4-1-1 Agents physiques utilisés pour réduire le risque microbien</p> <p>1.4-1-2 Agents chimiques et biochimiques (désinfectants et antiseptiques)</p> <p>1.4-1-3 Résistance des micro-organismes aux agents antimicrobiens</p> <p>1. 4 – 2 Hygiène personnelle et professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygiène corporelle - tenue professionnelle <p>1. 4 – 3 Hygiène des locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - décontamination, désinfection, bionettoyage - nettoyage des locaux de production, de distribution, de stockage (denrées, déchets) - nettoyage des locaux sanitaires - nettoyage des locaux lieux de vie (chambre, circulation...) - nettoyage des secteurs spécifiques <p>1. 4 – 4 Hygiène du linge</p> <ul style="list-style-type: none"> - décontamination, désinfection, stérilisation 	<p>Illustration par des applications professionnelles de l'action d'agents physiques sur le développement des micro-organismes (action de la température, de la pression, des radiations..)</p> <p>Définition de l'asepsie et de l'antisepsie et illustration par des exemples Distinction entre désinfectant et antiseptique</p> <p>Indication de la notion de seuil d'efficacité d'un agent antimicrobien et mise en relation avec le dosage, le temps de contact nécessaire et la rémanence</p> <p>Sélection d'un produit d'entretien en fonction de son spectre d'activité pour des utilisations précisées (contact alimentaire, locaux sanitaires ...)</p> <p>Justification de la nécessité de diversifier les produits d'entretien pour un usage donné, ou de modifier leur dosage</p> <p>Définition de l'hygiène</p> <p>Indication et justification des étapes d'une procédure de lavage des mains (procédure donnée)</p> <p>Justification de l'effet des savons, des détergents et des antiseptiques sur la flore résiduelle et sur la flore transitoire</p> <p>Description et justification de la tenue professionnelle pour des activités données dans des secteurs différents (tri du linge, manipulation de denrées, entretien des locaux...)</p> <p>Définition de la décontamination, de la désinfection, du bionettoyage et illustration par des exemples empruntés aux milieux professionnels (domicile et collectivité)</p> <p>Justification des étapes de plans de nettoyage, de bionettoyage et de fréquences des opérations selon le secteur d'activité (familial ou collectif)</p> <p>Indication des agents physiques et chimiques utilisés pour décontaminer, désinfecter, stériliser le linge Justification des précautions à prendre avant, pendant et après les traitements du linge</p>	

<p>1. 4 – 5 Hygiène des denrées et des préparations culinaires - Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> - décontamination des végétaux - traitements thermiques : stérilisation – pasteurisation – cuissons - conservation : réfrigération, surgélation, congélation et décongélation - refroidissement rapide et remise en température - conditionnement et déconditionnement des préparations élaborées à l'avance : sous atmosphère normale, modifiée, sous vide - <p>1. 4 – 6 Hygiène des circuits : produits alimentaires, repas, vaisselle, linge, déchets, personnes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - principes d'organisation des circuits dans les locaux : <ul style="list-style-type: none"> • marche en avant • circuit propre/ sale • personnes (professionnels et usagers) - mesures de prévention (protections, températures...) 	<p>Indication de l'effet des traitements subis par les denrées et les préparations alimentaires sur la flore microbienne</p> <p>Justification des mesures réglementaires données relative au refroidissement rapide, au maintien en température, à la remise en température, à la conservation sous vide</p> <p>Identification dans une procédure donnée, des points à risques (points critiques) et mise en relation avec les mesures préventives appliquées</p> <p>A partir d'un plan donné, repérage des circuits et justification de leur principe</p> <p>A partir de situations professionnelles, analyse des risques de biocontaminations lors des circulations et mise en relation avec les solutions préconisées et les mesures réglementaires données</p>	
---	--	--

S. 3 PRODUITS ET MATERIAUX COMMUNS AUX DEUX SECTEURS

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p>3. 1 – LES MATERIAUX A ENTRETENIR</p> <p>3. 1 – 1 Les articles textiles</p> <p>3. 1 – 2 Les matériaux de surfaces murales</p> <p>3. 1 – 3 Les matériaux de sols</p> <p>3. 1 – 4 Les matériaux de surfaces de travail</p> <p>3. 1 – 5 Les matériaux de mobilier</p> <p>3. 1 – 6 Les surfaces vitrées</p>	<p>Identification des textiles à entretenir et mise en relation avec leurs propriétés d'usage Lecture du code d'entretien d'articles textiles et justification de l'ensemble des opérations d'entretien à mettre en œuvre</p> <p>Identification des matériaux à entretenir et mise en relation avec leurs propriétés d'usage et les méthodes d'entretien (type de produits, matériels, techniques, procédures ...)</p>	<p>U1 U2</p>

<p>3. 2 – LES PRODUITS D’ENTRETIEN DES MATERIAUX</p> <p>3. 2 – 1 Types de produits</p> <ul style="list-style-type: none"> • détergents • désinfectants • dégraissants • détartrants • décapants • abrasifs • dépoussiérants • produits spécifiques pour le linge et les articles textiles (détachage courant, lavage) • produits spécifiques pour la vaisselle • produits d’entretien des articles de maroquinerie • les produits anti-parasites <p>3. 2 – 2 Rangement des produits d’entretien</p>	<p>Présentation de la fonction d’usage des types de produits et du principe d’action</p> <p>Comparaison des produits à usage ménager et des produits à usage professionnel (formes commerciales, rapport coût/ utilisation, usages spécifiques : conformité pour usage alimentaire...)</p> <p>A partir d’étiquettes, identification du type de produit, des utilisations possibles, de la biodégradabilité, des précautions à prendre pour son utilisation, son stockage...</p> <p>Calculs simples de reconstitution de produit</p> <p>Indication des principes de rangement des produits d’entretien (par famille ou mode d’action, en fonction du risque, de la date de péremption ...)</p>	<p>U1 U2</p>
---	---	---------------------

S8. C – TECHNOLOGIES DES LOCAUX EN STRUCTURES COLLECTIVES

Connaissances	Indicateurs d’évaluation	Unités
<p>8 . C – 1 STRUCTURE DES LOCAUX DE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • restauration : réserve, préparation et service • lieux de vie des résidents : salles de détente, salon de télévision, foyer ... • hébergement : chambres, unités d’internat • linge : réserve, traitement • soins : infirmerie, chambres de malades ... • administratifs : réception – accueil, bureaux , couloirs de circulation ... • techniques : locaux de stockage des produits, des déchets, des matériels d’entretien ... <p>- principes d’organisation des locaux selon leur fonction</p> <p>- caractéristiques des aménagement spécifiques : matériaux, équipements, appareils, mobiliers</p>	<p>Analyse de l’agencement d’un secteur professionnel pour repérer les diverses zones d’intervention en fonction des activités professionnelles à effectuer</p> <p>Repérage des aménagements répondant à la fonction des différentes zones et incidences sur les activités du professionnel : organisation du travail à mettre en place, transfert de matériels, choix des techniques ...</p>	<p>U2</p>
<p>8 . C – 2 HYGIENE ET CONFORT DES LOCAUX EN STRUCTURES COLLECTIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • qualité de l’air dans les locaux collectifs ; confort thermique ; aération, ventilation, climatisation • confort acoustique • confort visuel 	<p>Enoncé des nuisances et des pollutions d’un local administratif, des lieux de vie, d’un local spécialisé (restauration, hébergement, traitement du linge), d’un local technique ..., en fonction de sa finalité</p> <p>Enoncé des moyens mis en œuvre pour assurer l’hygiène et le confort des locaux en collectivités et incidences sur les activités du professionnel (techniques à mettre en œuvre, organisation du travail ...)</p>	<p>U2</p>

<p>8 . C – 4 TECHNOLOGIE DES EQUIPEMENTS, DES APPAREILS DE COLLECTIVITES</p> <p>8 . C - 4 – 1 Appareils électriques de préparation des aliments</p> <p>8 . C - 4 – 2 Appareils producteurs de froid : chambres froides positives, chambres froides négatives, cellules de refroidissement rapide ...</p> <p>8 . C - 4 – 3 Appareils de cuisson : plans de cuisson, fours, cuiseurs vapeurs ...</p> <p>8 . C - 4 – 4 Appareils d’entretien de la vaisselle</p> <p>8 . C – 4 – 5 Appareils d’entretien du linge : lave-linge, sèche-linge, repasseuse...</p> <p>8 . C - 4 – 6 Appareils électriques d’entretien des locaux : aspirateurs, mono-brosses, autolaveuse</p>	<p><i>Indicateurs communs à tous les appareils</i></p> <p>Indication de la fonction globale des matériels</p> <p>Repérage, sur une fiche technique d’appareil, des consignes d’utilisation, de nettoyage, de maintien en état</p> <p>Indication et justification des conditions d’utilisations (choix des accessoires, réglage de puissance, du temps, de la température...)</p> <p>Indication et justification des opérations de maintien en état de fonctionnement (détartrage, dégivrage, vidange, changement de filtre ...)</p> <p>Indication et justification des opérations de nettoyage (fréquence, nature et quantité de produits, matériels, techniques)</p>	<p>U2</p>
<p>8 . C - 5 – TECHNOLOGIE DES PRODUITS D’ENTRETIEN A USAGE COLLECTIF</p> <p>8 . C – 5 -1 Produits de décontamination et de désinfection des surfaces, des matériaux</p> <p>8 . C - 5 – 2 Produits de nettoyage et d’entretien des locaux, des équipements, des matériels</p> <p>8 . C - 5 – 3 Produits d’entretien du linge</p>	<p><i>Cf : savoirs transversaux</i></p> <p><i>Indicateurs ci-dessous communs à tous les produits à usage collectif</i></p> <p>Indication et justification du choix des produits en fonction des souillures, du support, du mode d’action, du résultat attendu ...</p> <p>Justification des conditions d’emploi des produits (dosages, dilutions, durée d’action, mode d’emploi et précautions..)</p> <p>Indication des conditions de rangement des produits dangereux</p>	<p>U2</p>

ANNEXE 3

EXEMPLES DE FICHES DE PRELEVEMENT MICROBIOLOGIQUE

<i>FICHE DE CONTROLE MICROBIOLOGIQUE</i>		
Etablissement :		
Date :	Opérateurs :	
N° prélèvement	Lieu prélèvement	Résultats / Commentaires

<i>FICHE DE CONTROLE MICROBIOLOGIQUE</i>				
Etablissement :				
Date :		Opérateurs :		
N° prélèvement	Heure de prélèvement	Lieu prélèvement	Heure de lecture	Résultats / Commentaires

4.3 Remarques générales : observations et conseils aux candidats

Référence au RAEP lors de l'épreuve d'admission

Comme le permet la réglementation du concours, le jury est revenu lors de l'épreuve d'admission, sur le dossier RAEP élaboré pour l'épreuve d'admissibilité.

L'objectif de cet échange avec le candidat est de se conforter dans l'idée que le dossier élaboré est bien le résultat d'une réelle autonomie de pensée et d'action du candidat. Dans certains cas, le jury s'est interrogé sur le manque de maîtrise, voire de connaissance, du dossier proposé.

Les sujets

Les sujets de l'épreuve d'admission sont conçus selon une trame identique à celui proposé pages 14 à 26. Ils précisent la section ciblée et les compétences visées, la nature des travaux à réaliser. Les annexes comportent un protocole simplifié et des extraits du référentiel de formation du diplôme concerné.

1^{ère} partie TRAVAUX PRATIQUES

Les travaux pratiques demandés sont en lien direct avec les référentiels des diplômes du champ d'intervention du PLP biotechnologies option santé environnement. Ils portent sur des techniques empruntées aux cinq domaines d'activités :

- production culinaire en cuisine collective,
- cuisine familiale,
- entretien et réfection du linge,
- propreté,
- bionettoyage.

Le candidat doit conduire les travaux pratiques décrits dans le sujet, à l'appui du protocole fourni.

Cette partie pratique permet d'évaluer :

- la maîtrise des techniques professionnelles dans le contexte donné et la technicité mise en œuvre pendant les travaux pratiques,
- la qualité du résultat obtenu au regard du sujet proposé,
- l'organisation dans le temps et dans l'espace.

Le jury rappelle au candidat qu'une lecture attentive du sujet est indispensable. Le candidat doit s'organiser dans les quatre heures pour concevoir et préparer sa séquence et réaliser ses travaux pratiques. Il est conseillé aux candidats de démarrer le TP le plus tôt possible en début d'épreuve.

Le jury attend du candidat **une analyse de son activité pratique, et qu'il l'intègre judicieusement dans la structuration de la séquence** de formation proposée.

Le jury n'attend pas une reprise systématique de l'intégralité du sujet lors de l'exploitation pédagogique.

Pendant les travaux pratiques, il est recommandé aux candidats de réaliser le travail demandé sans se préoccuper des réalisations des autres candidats présents qui peuvent parfois induire en erreur.

Le jury a apprécié :

- la capacité des candidats à s'adapter à une situation nouvelle, à de nouveaux locaux ;
- une gestion optimale du temps consacré à la réalisation pratique et à la préparation de l'exposé ;
- les candidats qui ont su prendre en compte les exigences du secteur d'activités, familial ou collectif, mentionné dans le sujet (matériel, contraintes particulières d'hygiène, de sécurité, d'organisation du travail...)
- une attitude professionnelle (tenue, gestuelle, lavage des mains...) correspondant aux exigences des milieux collectif ou familial ;
- une attitude positive et dynamique, courtoise entre candidats pendant le TP ;
- une organisation rigoureuse des postes de travail tout au long de la réalisation ;
- une application des bonnes pratiques d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et d'économie ;
- les initiatives prises lors de problèmes rencontrés pendant la réalisation des travaux pratiques ;
- un réel contrôle de la prestation et l'obtention d'un résultat conforme aux attentes ;
- les candidats qui ont réalisé l'ensemble du sujet.

Par secteurs d'activités, le jury a apprécié :

Cuisine de collectivité	La mise en œuvre de techniques spécifiques à la cuisine de collectivité même si les quantités à produire sont réduites ; l'attention portée à la propreté du poste de travail et du matériel, tout au long de la réalisation ; les candidats qui respectent la marche en avant et qui, selon les locaux, adaptent leurs techniques dans l'espace et dans le temps.
Cuisine familiale	Les candidats qui ont réalisé des techniques adaptées au domaine familial (production culinaire, entretien du poste) en prenant en compte les contraintes du sujet (public, nombre de personnes...); l'attention portée à la propreté du poste de travail et du matériel, tout au long de la réalisation ; les candidats qui ont fait preuve d'imagination dans la présentation des plats.
Entretien et réfection du linge	Les candidats qui ont su s'adapter à l'environnement de travail ; les candidats qui réalisent leur TP avec professionnalisme, c'est à dire en tenant compte des exigences du secteur concerné (à domicile ou en structure) : matériels, produits, méthode utilisée, contraintes... ; les candidats qui maîtrisent les techniques et font preuve d'efficacité, d'organisation et de soin dans la réalisation ; les candidats qui ne se sont pas limités à une réalisation chronologique des activités demandées mais qui ont pris en compte le contexte global de la situation pour organiser leur TP.
Propreté	L'exploitation des documents ressources pour mettre en œuvre la technique attendue ; les candidats qui se sont préparés à la réalisation des techniques professionnelles, qui ont fait preuve de persévérance et de sang-froid.
Bionettoyage	Les candidats qui maîtrisent les techniques de nettoyage de base indispensables à la réalisation d'un bionettoyage (matériel, produits, protocoles, procédures, ...) ; une organisation rigoureuse dans la préparation du matériel conditionnée par une observation attentive et une analyse complète du chantier.

Le jury a regretté, pour certains candidats :

- la méconnaissance totale des techniques culinaires, techniques de bionettoyage ou de nettoyage ;
- la non adaptation de ces techniques au secteur (familial ou collectif)
- un manque d'organisation au niveau des postes de travail (plan de travail, plan de cuisson, poste de lavage de la vaisselle...);
- un manque d'observation et une analyse insuffisante des travaux pratiques demandés et réalisés
- une prise en compte insuffisante des contraintes, des zones de travail ;
- une organisation chronologique parfois peu cohérente ;
- une exploitation inexistante ou incomplète du protocole donné et des documents ressources mis à disposition (modes d'emploi matériels, produits...);
- un non respect des règles d'hygiène (port de bijoux, ongles longs, manches de blouses non relevées) ;
- un non respect des règles d'économie (gaspillage des denrées, de produits, utilisation abusive de consommables à usage unique) ;
- un non respect des règles de sécurité ;
- le manque de logique et de bon sens, de réactivité ;
- un temps trop important consacré aux TP au détriment de la préparation de l'exposé.

Par secteurs d'activités, le jury a regretté pour certains candidats :

Cuisine de collectivité	La maîtrise insuffisante des techniques professionnelles conduisant les candidats à mettre en œuvre des techniques de cuisine familiale ; le non respect des protocoles de bionettoyage ; le non respect de la chaîne du froid ; la réalisation des préparations sur un plan de travail sale et non débarrassé ; l'absence de la réalisation du plat témoin. la perte de temps occasionnée par la mise en œuvre de lavage des mains et de bionettoyage répétitifs et inappropriés.
Cuisine familiale	Une méconnaissance des recettes de base ; la mise en œuvre de techniques ne relevant pas du secteur familial ; un temps trop long consacré à la prise des denrées et à l'entretien des postes de travail.
Entretien et réfection du linge	La non maîtrise des techniques professionnelles en milieux collectif et familial ; le manque d'analyse du sujet, avant le TP, ce qui a conduit certains candidats à réaliser les différentes opérations dans un ordre inapproprié ou un choix de matériels ou de produits non conformes.
Propreté	Le temps trop long consacré à la préparation et/ou au rangement du matériel et des produits ; la méconnaissance des techniques de nettoyage.
Bionettoyage	La méconnaissance des matériels et techniques de base de nettoyage, du concept du bionettoyage et des règles à respecter pour un résultat conforme à la demande ; une absence des contrôles (au cours et en fin de prestation) et de traçabilité, le manque de remise en état du site et du matériel en fin de prestation.

Le jury attend :

- une analyse pertinente du sujet et des protocoles mis à disposition ;
- une organisation du travail prenant en compte :
 - o les exigences du secteur d'activités, familial ou collectif ;
 - o l'organisation du poste ;
 - o les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie, de respect de l'environnement ;
 - o le respect des protocoles mis à leur disposition ;
- la réalisation de l'ensemble du sujet avec des **exigences professionnelles** d'efficacité et de qualité ;
- une réelle maîtrise des techniques professionnelles tant en milieu familial qu'en milieu collectif ;
- une organisation judicieuse des postes de travail quelle que soit la technique mise en œuvre ;
- une adaptation de la tenue et des exigences liées à l'hygiène en fonction du secteur d'intervention ;
- des préparations ou des réalisations conformes à la demande ;
- une bonne qualité organoleptique du résultat pour les productions culinaires ;
- un respect de la réglementation en vigueur en intégrant une démarche de prévention des risques sanitaires (démarche HACCP, bionettoyage des plans de travail avant de commencer l'épreuve, réalisation d'un plat témoin étiqueté pour toutes les réalisations culinaires en collectivité, respect de la marche en avant et des températures selon le type de liaisons demandées, ...) ;
- une réalisation strictement conforme à la demande du sujet ;
- une mise en œuvre systématique des méthodes de contrôles et de traçabilité adaptées et une maîtrise des techniques de contrôle notamment dans le domaine du bionettoyage.

2^{ème} partie : EXPOSÉ SUIVI D'UN ENTRETIEN

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

Cette partie orale permet d'évaluer :

- l'exploitation et l'analyse des informations recueillies pendant les travaux pratiques ;
- la conception de la séquence et de la séance ;
- l'expression et la communication.

Les attentes du jury lors de l'exposé

Il s'agit, pour une section imposée dans le sujet, de présenter une séquence d'enseignement comportant l'organisation des séances et de présenter une séance de façon détaillée.

Le candidat doit s'appuyer sur les investigations, les analyses, les constats effectués lors de la réalisation du TP, tout ou partie du TP doit être exploité dans la séquence pédagogique.

Le jury attend une séquence centrée sur une ou plusieurs compétences du sujet (et non sur la seule réalisation du TP). Il n'attend pas l'utilisation exhaustive des techniques mises en œuvre en TP dans l'exploitation pédagogique.

La séquence d'enseignement proposée doit s'inscrire dans un plan de formation global comportant les PFMP et faire apparaître des objectifs articulant des savoir-faire professionnels et des savoirs associés.

Le jury attend que le candidat justifie l'ensemble de ses choix pédagogiques.

Les supports destinés aux élèves doivent être conçus mais pas nécessairement finalisés.

Le jury a apprécié les exposés structurés avec introduction et conclusion, étayés par des supports visuels notamment des fiches didactiques.

Remarques à propos de l'entretien

L'entretien est un moment d'échange qui peut permettre au candidat de compléter son exposé, d'argumenter et de justifier ses choix, d'envisager d'autres propositions.

Le candidat ne doit pas s'attendre à obtenir des membres du jury des propositions de réponses aux questions posées.

Les points forts observés par le jury

De nombreux candidats présentent des exposés bien construits.

Certains candidats savent :

- justifier leurs choix pédagogiques ;
- montrer, au travers de leurs propositions :
 - o une réelle prise en compte des élèves (aptitudes, besoins,...) et de la finalité de la formation professionnelle ;
 - o leur souci de rendre les élèves acteurs et autonomes ;
- construire une séquence à partir d'une situation professionnelle et s'y référer tout au long du développement ;
- exploiter les annexes du sujet pour construire une séquence pédagogique ;
- respecter le temps d'exposé imparti ;
- citer des ressources documentaires pertinentes utilisées par l'enseignant ;

De nombreux candidats s'adaptent :

- aux contraintes du sujet (à une section méconnue, à un enseignement non dispensé) ;
- aux attentes et au questionnement du jury.

Dans les deux temps de cette partie d'épreuve des candidats montrent de bonnes aptitudes à la communication, indispensables à l'exercice du métier :

- élocution aisée ;
- expression et vocabulaire adéquats, significatifs de la fonction d'enseignant ;
- qualité de l'écoute ;
- capacité à argumenter ;
- aptitude à réagir positivement aux remarques du jury ;
- aptitude à proposer des remédiations ou à faire de nouvelles propositions ;
- maîtrise de soi.

Inversement quelques candidats ont eu une attitude inadaptée face au jury (excès d'assurance, nonchalance, démobilitation).

Les points faibles et les conseils

POINTS FAIBLES (pour certains candidats)	CONSEILS
<p>Exposé peu structuré et parfois trop bref. Développement excessif de généralités. Présentation de documents peu pertinents. Utilisation non pertinente du tableau.</p>	<p>Construire un exposé comportant une introduction, un développement et une conclusion. S'attacher à argumenter les propositions faites. Prévoir un exposé de 30 minutes. Ne pas faire mention de sa vie personnelle.</p>
<p>Lecture des documents. Débit de parole et ton inadaptés.</p>	<p>Se détacher des documents préparés. Adapter volume et débit au contexte.</p>
<p>Projet de séquence ou discipline choisie trop éloigné de la technique mise en œuvre lors du TP. Projet de séquence incluant systématiquement toutes les techniques mises en œuvre lors du TP. Projet de séquence : <ul style="list-style-type: none"> - inadapté au niveau enseigné, - non pertinent dans le cycle de formation, - irréalisable dans le temps proposé ou avec le matériel habituellement présent dans un établissement. </p>	<p>Proposer une séquence en lien avec tout ou partie des techniques professionnelles proposées dans le sujet. Articuler savoir-faire professionnels et savoirs associés. Ancrer la séquence sur une situation professionnelle réaliste. Prendre en compte le niveau du public et leur rythme d'apprentissage.</p>
<p>Difficulté à définir l'organisation de la séquence et/ou de la séance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiche didactique de préparation de séance inopérante. - Objectifs mal formulés (fond et forme), insuffisamment précis, non ciblés. - Confusion entre compétence et objectif. - Inadéquation entre connaissance du vocabulaire pédagogique et son utilisation dans des situations d'enseignement. - Confusion entre situation professionnelle et thème. - Activités peu pertinentes, organisation non réaliste des séances (notamment pour les TP). - Documents élèves peu pertinents. - Evaluation non prévue, incomplète ou incohérente. - Intentions pédagogiques basées sur des concepts (pédagogie de projet, pédagogie de remédiation...) sans application concrète dans le projet de séquence. 	<p>S'entraîner à construire de véritables projets de séquence et de séance. S'entraîner à la rédaction de fiches didactiques opérationnelles pour la préparation de séances. S'appropriier le vocabulaire pédagogique afin d'éviter les confusions. S'informer au préalable sur l'organisation des travaux pratiques et des plateaux techniques. Choisir des activités pertinentes et réalistes par rapport au niveau des élèves et à leur nombre, prenant en compte les contraintes usuelles (temps, espace, équipements) des lieux de formation. Proposer des documents adaptés aux élèves et réfléchir aux conditions de leur utilisation. Construire l'évaluation en lien avec l'objectif affiché, préciser les critères, le barème, les conditions de réalisation. Adapter les modalités d'évaluation à l'objet de l'évaluation : connaissances, savoir-faire, ... Maîtriser ces concepts et les mettre en application dans la séquence proposée.</p>

5. CONCLUSION GÉNÉRALE

Le jury félicite les candidats admis au CAPLP et au CAER.

Le jury a constaté, pour certains candidats, l'existence d'un décalage important entre les compétences mises en œuvre lors de l'épreuve d'admissibilité au travers du RAEP et leur réelle capacité à les mobiliser lors de l'épreuve d'admission pour l'élaboration d'une séquence ou d'une séance de qualité.

Le jury a apprécié, lors de l'épreuve d'admission, l'aisance en travaux pratiques, l'adaptabilité des candidats aux activités proposées, la pertinence de la proposition et son adéquation avec les objectifs de la formation envisagée, des exposés clairs et structurés, témoins d'une approche réfléchie des enseignements.

Les épreuves de ce concours interne prennent en compte, d'une part l'expérience professionnelle des candidats, et d'autre part leur capacité à analyser leur pratique. Elles permettent d'apprécier les aptitudes des candidats et évaluent des compétences qui doivent être celles de futurs enseignants : analyse et exploitation de situations, présentation synthétique, rigoureuse, convaincante et agréable des argumentations, adaptation aux situations de type professionnel, gestion du temps, qualité de l'écoute et réactivité ...

Le jury a apprécié les prestations des candidats qu'il se réjouit de compter bientôt comme futurs collègues.

Le jury tient à remercier Monsieur le Proviseur, Madame le Proviseur adjoint, l'équipe du lycée professionnel Funay Hélène Boucher, pour l'accueil et l'aide efficace apportés tout au long de l'organisation et du déroulement de ce concours qui a eu lieu dans d'excellentes conditions.