



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 2013

**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 et 10
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	29
5. Conclusion générale	34

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
Sophie ARCHAMBEAUD - Professeur de Lycée Professionnel - LP Elisabeth et Norbert Casteret SAINT GAUDENS
Marie France AUGY - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Lyon - LYON
Patricia BANON - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat académie de Versailles – VERSAILLES
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
Franck CHATEFAU- Professeur de Lycée Professionnel - LP Thomas Jean Main Niort STE PEZENNE
Karine COSTANZO - Professeur de Lycée Professionnel - LPO lycée des métiers d'Hôtellerie - GUYANCOURT
Nadine COUTURE - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Bordeaux - BORDEAUX
Irène DUCHESNE - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Créteil - CRETEIL
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
Carole FREZIER - Professeur de Lycée Professionnel - LP lycée des métiers Hélène Boucher VENISSIEUX
Marie-Monique GIRARD- Inspecteur de L'Education Nationale – Rectorat Académie de Nantes - NANTES
Sébastien IANNELLA- Professeur de Lycée Professionnel – LPO Lycée des métiers René Cassin - MACON
Céline LAUZANNE - Professeur de Lycée Professionnel - Segpa Cig La Vaucouleurs - MANTES LA VILLE
Anne LECOSTEY - Inspecteur de l'Education nationale - Rectorat académie de Créteil - CRETEIL
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
Sylvie MEUNIER - Inspecteur de L'Education Nationale – Rectorat Académie de Rennes - RENNES
Joëlle MORVAN - Inspecteur de L'Education Nationale – Rectorat Académie de Caen – CAEN
Nelly MORLARD - Professeur de Lycée Professionnel - LP Lycée des métiers de Bougainville - NANTES
Evelyne PERRIN - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Polyvalent Pierre Joel Bonte - RIOM
Benoît POIREAU - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Maréchal Leclerc Hauteclouque – CHATEAU DU LOIR
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 - LPO Léonard de Vinci - ST MICHEL-SUR-ORGE
Agnès VALLET - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Prive Joseph Roussel - LE MANS

2. RENSEIGNEMENTS STATISTIQUES

CONCOURS INTERNE CAPLP

Nombre de postes.....	25
Candidats inscrits.....	593
Candidats présents à l'épreuve d'admissibilité.....	275
Candidats admissibles.....	78
Candidats présents aux épreuves d'admission.....	43
Candidats proposés pour l'admission.....	25
 <u>Epreuve d'admissibilité</u>	
Moyenne des candidats présents.....	08.13
Moyenne des candidats admissibles.....	12.44
Moyenne du dernier candidat admissible.....	10.37
Note maximale.....	15.88
 <u>Epreuve d'admission</u>	
Moyenne des candidats présents.....	08.30
Moyenne des candidats admis.....	10.27
Note maximale	14.75
 <u>Ensemble du concours</u>	
Moyenne des candidats présents.....	09.65
Moyenne la plus élevée.....	14.00
Moyenne des candidats admis.....	11.63
Moyenne du dernier candidat admis.....	08.96

CAER

Nombre de postes.....	20
Candidats inscrits.....	125
Candidats présents à l'épreuve d'admissibilité.....	67
Candidats admissibles.....	26
Candidats présents aux épreuves d'admission.....	20
Candidats proposés pour l'admission.....	15

Epreuve d'admissibilité

Moyenne des candidats présents.....	08.62
Moyenne des candidats admissibles.....	12.62
Moyenne du dernier candidat admissible.....	10.00
Note maximale.....	15.88

Epreuve d'admission

Moyenne des candidats présents.....	09.88
Moyenne des candidats admis.....	11.52
Note maximale	17.00

Ensemble du concours

Moyenne des candidats présents.....	10.52
Moyenne la plus élevée.....	14.50
Moyenne des candidats admis.....	11.74
Moyenne du dernier candidat admis.....	08.96

3. RAPPORT DE L'ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ

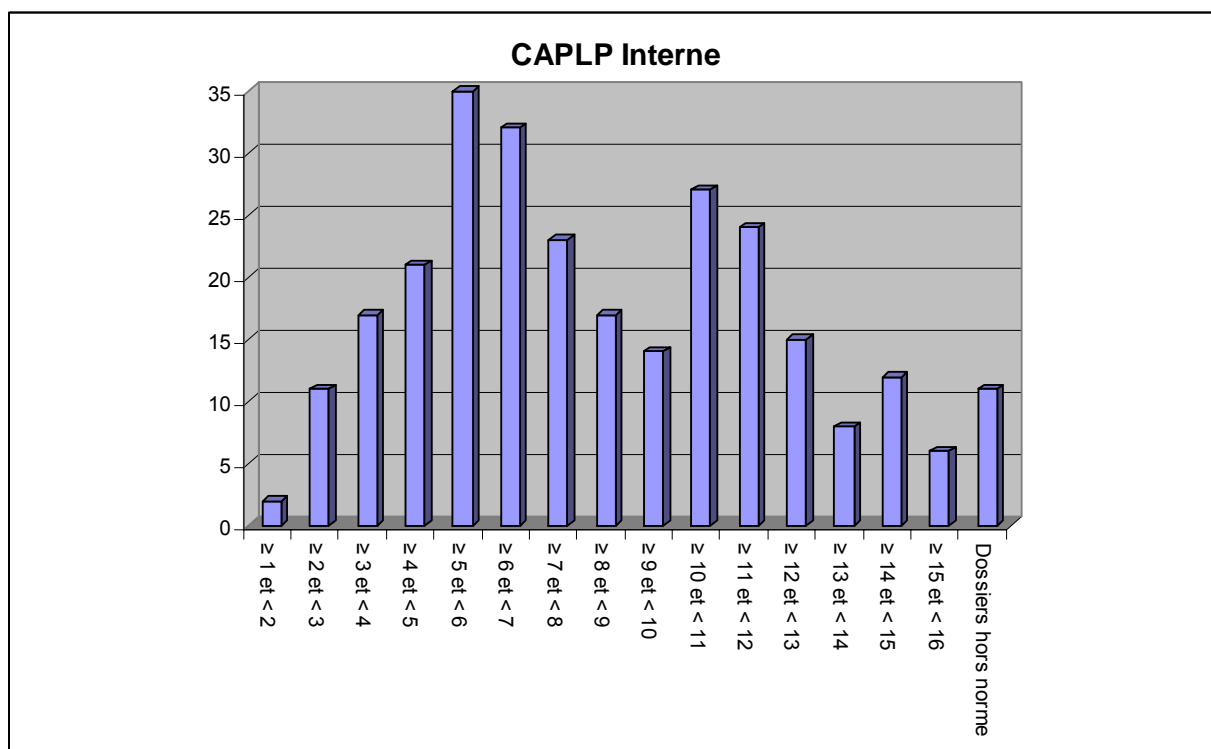
ÉPREUVE DE RECONNAISSANCE DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE (RAEP)

Rapport établi par Mesdames et Messieurs : ALIGON Elisabeth, ARCHAMBEAUD Sophie, AUGY Marie-France, BANON Patricia, BOUILLAUD Martine, BUROT Sébastien, CHATEFAU Franck, COSTANZO Karine, COUTURE Nadine, DUCHESNE Irène, DUDET Colette, DUGUET Laurent, FOISSY Marie-Paule, FREZIER Carole, GIRARD Marie-Monique, LECOSTEY Anne, LESCLAUZE Sylvie, LOUVION Martine, LOYER Sandrine, LUGUERN Elisabeth, MORLARD Nelly, MORVAN Joëlle, MEUNIER Sylvie, POIREAU Benoit, SAHNOUNE Saïd, SCHAMME M.Pascale, SCHENGERG-FRAUDEAU Virginie.

Résultats :

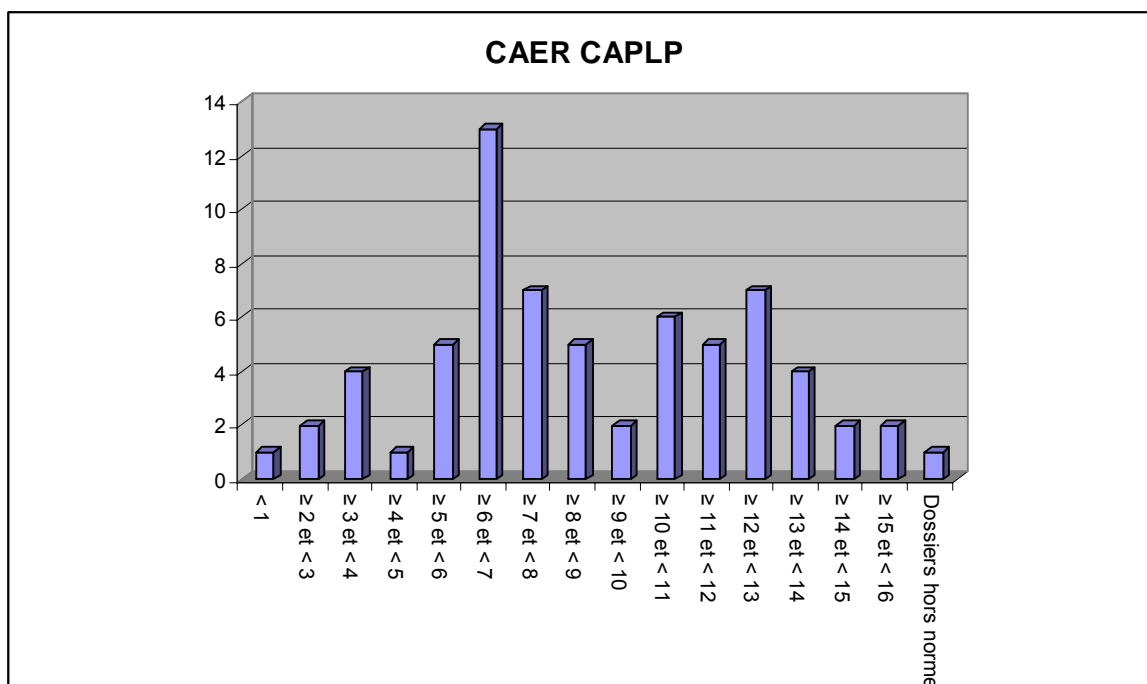
CAPLP

≥ 1 et < 2	2	≥ 9 et < 10	14
≥ 2 et < 3	11	≥ 10 et < 11	27
≥ 3 et < 4	17	≥ 11 et < 12	24
≥ 4 et < 5	21	≥ 12 et < 13	15
≥ 5 et < 6	35	≥ 13 et < 14	8
≥ 6 et < 7	32	≥ 14 et < 15	12
≥ 7 et < 8	23	≥ 15 et < 16	6
≥ 8 et < 9	17	Dossiers hors norme	11



CAER

< 1	1	≥ 9 et < 10	2
≥ 2 et < 3	2	≥ 10 et < 11	6
≥ 3 et < 4	4	≥ 11 et < 12	5
≥ 4 et < 5	1	≥ 12 et < 13	7
≥ 5 et < 6	5	≥ 13 et < 14	4
≥ 6 et < 7	13	≥ 14 et < 15	2
≥ 7 et < 8	7	≥ 15 et < 16	2
≥ 8 et < 9	5	Dossiers hors norme	1



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 : observations 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).

Chaque partie du dossier est à **identifier** et doit répondre aux critères **de forme et de fond** définis par l'arrêté du 27 avril 2011 (voir définition de l'épreuve ci-dessus).

Le Jury a apprécié :

- les dossiers aérés, bien structurés, paginés, synthétiques et avec une référence aux documents joints (annexes) ;
- la pertinence du choix des documents joints au dossier et leur exploitation ;
- 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 le champ disciplinaire 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 (et non une simple observation) ;
- 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 termes 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 (police de caractères autre qu'Arial 11, marges non conformes, nombre de pages) ;
- 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 et non référencés ;
- l'absence de documents joints ;
- le nombre de documents supérieur à celui mentionné dans le cahier des charges ;
- les dossiers ne comportant pas de notions scientifiques ou technologiques adaptées au niveau de classe visé ;
- le choix d'une réalisation pédagogique formatée (SST, PRAP...) ne permettant pas de mettre en œuvre une démarche personnelle ;
- une description du projet sans mise en évidence explicite de l'implication du candidat.
- des dossiers faisant apparaître des appréciations sur la manière de servir du candidat.

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 cette définition ;**
- de respecter strictement la forme définie dans le cahier des charges (un sommaire n'est pas attendu) ;
- 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'argumenter le choix de la séquence et d'en proposer une analyse réflexive ;

- d'utiliser à bon escient le vocabulaire pédagogique et didactique ;
- pour les candidats sans expérience d'enseignement ou issus d'un enseignement d'une autre spécialité ou appartenant à un autre ministère, de se projeter dans le métier de professeur de lycée professionnel Biotechnologies Santé Environnement par une sensibilisation et/ou une pratique sur le terrain ;
- pour ces candidats, de proposer une transposition de leur expérience professionnelle à une réalisation pédagogique dans 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 d'enseignant.

4. RAPPORT DE L'ÉPREUVE D'ADMISSION

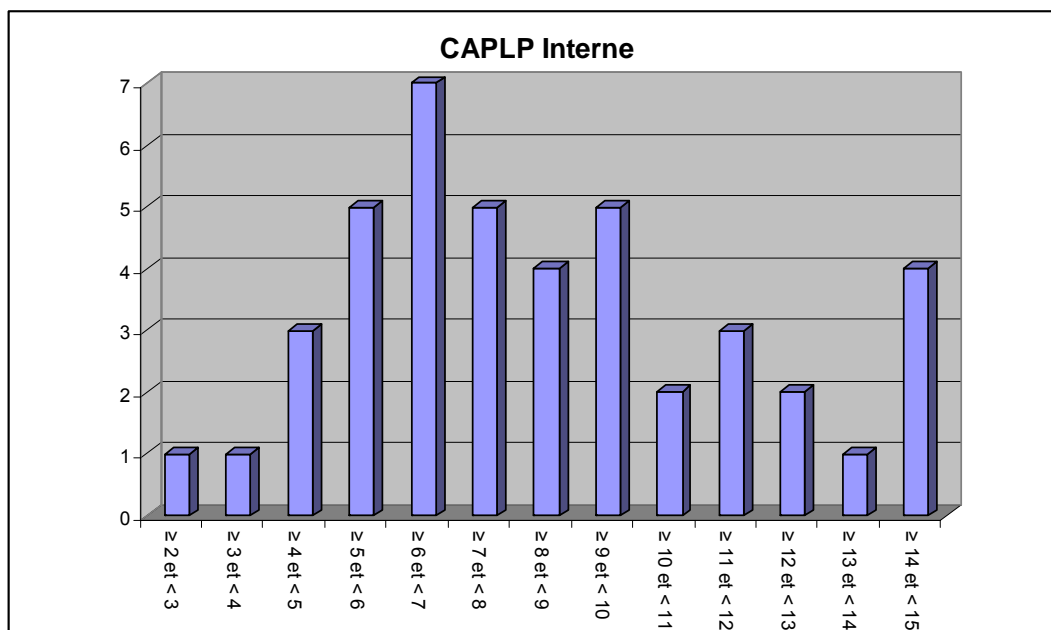
PRÉSENTATION D'UNE SÉQUENCE DE FORMATION PORTANT SUR LES PROGRAMMES DU LYCÉE PROFESSIONNEL

Rapport établi par Mesdames et Messieurs : AUGY Marie-France, BANON Patricia, BOUILLAUD Martine, CAPRIN Valérie, CHAFETAU Franck, COUTURE Nadine, DUDET Colette, DUGUET Laurent, FOISSY Marie-Paule, IANNELA Sébastien, LAUZANNE Céline, LESCLAUZE Sylvie, LEU Eric, LOUVION Martine, LOYER Sandrine, MEUNIER Sylvie, MORLAN Nelly, PARRUITE Olivier, POIREAU Benoît, SCHAMME M.Pascale, SCHENBERG-FRAUDEAU Virginie, STECKIEWICZ Carole, VALLET Agnès.

Résultats :

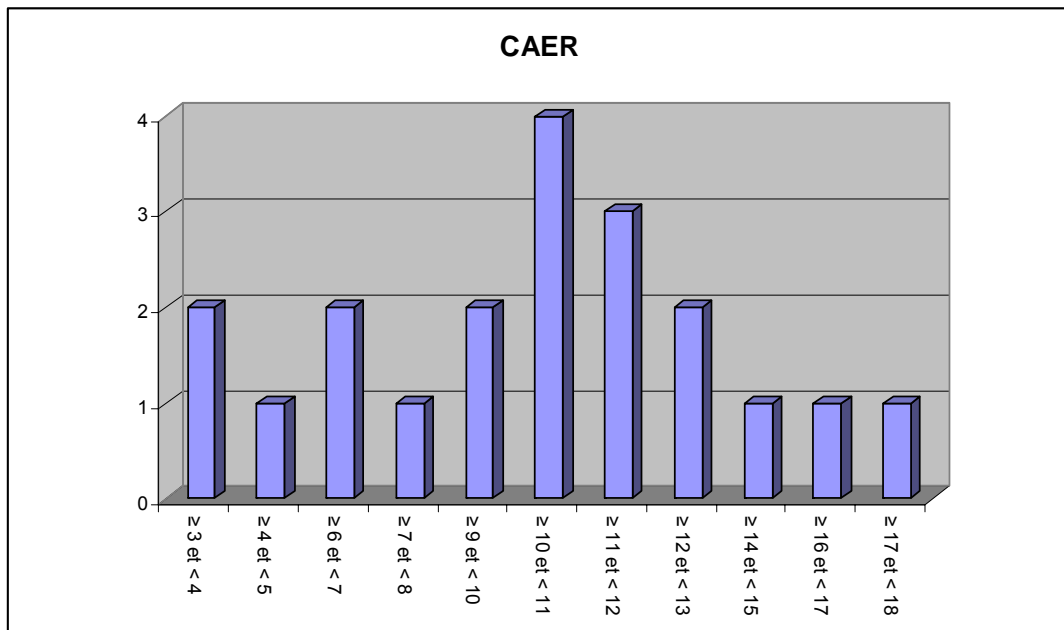
CAPLP

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



CAER

≥ 3 et < 4	2	≥ 11 et < 12	3
≥ 4 et < 5	1	≥ 12 et < 13	2
≥ 6 et < 7	2	≥ 14 et < 15	1
≥ 7 et < 8	1	≥ 16 et < 17	1
≥ 9 et < 10	2	≥ 17 et < 18	1
≥ 10 et < 11	4		



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 Interne – CAER

Section : Biotechnologies

Option : Santé – Environnement

Session : 2013

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 F – N°1

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 : **baccalauréat professionnel accompagnement soins et services à la personne, option « à domicile »**

- dans le cadre de la compétence :

C 36 - Concevoir et préparer des collations, des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas

Calculatrice non autorisée

Attention ce sujet comporte 15 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 de travail (environnement, ressources, contraintes), vous conduirez les travaux pratiques suivants :

**Réaliser un potage aux légumes et
des quiches lorraines individuelles pour 4 personnes.**

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 décrierez 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 : recettes de cuisine

Annexe 2 : extraits du référentiel

ANNEXE 1

RECETTE DE CUISINE (donnée à titre indicatif)

Potage aux légumes	
Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : variable selon le matériel utilisé	
Ingrédients	
Pommes de terre : 2 unités Carottes : 2 unités Poireaux : 1 unité Céleri en branche : ½ unité Eau	
Technique	Matériel
Eplucher et tailler les légumes. Cuire. Mixer. Assaisonner et dresser.	Matériel usuel de cuisine. Casseroles, autocuiseur, moulin à légumes, mixeur, bols.

Quiches lorraines individuelles

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

Pâte brisée ronde prête à l'emploi : 1 unité

Œufs : 2 unités

Lardons : 0.100 kg

Lait UHT ½ écrémé : 0,100 L

Crème fraîche : 0,040 kg

Gruyère râpé : 0,050 kg

Huile d'olive : PM

Sel, poivre, muscade : PM

Technique

Déconditionner les denrées.

Réaliser un appareil à flan.

Garnir la pâte brisée.

Cuire.

Dresser.

Matériel

Matériel usuel de la cuisine.

Moules à tarte individuels.

ANNEXE 2

EXTRAITS DU REFERENTIEL DU BACCALAUREAT PROFESSIONNEL ASSP

Baccalauréat professionnel « Accompagnement, soins et services à la personne »	
option « à domicile »	option « en structure »
Fonction A : COMMUNICATION - RELATION	
A.1 - Accueil, communication avec la personne, sa famille, son entourage	
A.2 - Traitement des informations	
A.3 - Animation et/ou participation aux réunions de travail (réunion d'équipe, différents groupes de travail ...)	
Fonction B : ORGANISATION - GESTION - QUALITE	
B.1 - Gestion des activités, gestion d'une équipe restreinte	B.1 - Gestion des activités, participation à la gestion d'une équipe restreinte
B.2 - Participation à la formation et à l'encadrement de stagiaires Accueil des nouveaux agents, des bénévoles	
B.3 - Participation au contrôle et à la gestion Qualité	
B.4 - Gestion des stocks et des matériels	
Fonction C : RÉALISATION	
C.1 - Maintien de l'hygiène des locaux, des équipements et des matériels	
C.2 - Elaboration de projet individualisé	C.2 - Participation à l'élaboration de projet individualisé
C.3 - Réalisation d'activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation	
C.4 - Conception et mise en œuvre d'activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale	
C.5 - Surveillance et alerte sur l'état de santé de la personne	
C.6 - Conception, préparation et distribution de collations, de repas équilibrés ou conformes à un régime et aide à la prise des repas	C.6 - Préparation de collations, distribution de repas équilibrés ou conformes à un régime et aide à la prise des repas
	C.7 - Education à la santé
C.8 - Gestion des documents de la vie quotidienne	

Les titulaires de ce baccalauréat professionnel peuvent avoir accès aux poursuites d'études des secteurs de la santé et du social et en particulier aux BTS du champ sanitaire et social pour construire un parcours professionnel, notamment dans le cadre de la formation tout au long de la vie.

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES (Extraits)

FONCTION B : ORGANISATION – GESTION – QUALITE	
ACTIVITE B.4 : Gestion des stocks et des matériels	
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none">• Vérification des stocks• Estimation et suivi des consommations de produits• Contrôle des livraisons• Déclenchement des commandes, rédaction et relance des commandes• Gestion du matériel (suivi de la maintenance, des réparations, des locations)
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Outils informatiques, logiciels adaptés Outils de suivi des commandes et des matériels Fichiers de stocks, bons de commande, de livraison Contrats de locations</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Estimation réaliste des stocks</p> <p>Commande adaptée aux besoins, aux contraintes du service</p> <p>Pertinence de la relance des commandes</p> <p>Contrôle sans erreur des livraisons</p> <p>Matériels à disposition et en bon état</p>

FONCTION C : RÉALISATION		
ACTIVITE C.6 : Conception, préparation et distribution de collations, de repas équilibrés ou conformes à un régime et aide à la prise des repas	ACTIVITE C.6 : Préparation de collations, distribution de repas équilibrés ou conformes à un régime et aide à la prise des repas	
TÂCHES	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation de collations et/ou goûters • Maintien ou remise en température des préparations alimentaires • Aide à la prise des repas 	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement ou réalisation d'achats alimentaires • Préparation de repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits • Distribution des repas et collations • Gestion de la conservation des aliments et des préparations • Conception de menus adaptés </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> • Distribution des repas et des collations • Organisation de la distribution des repas </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement ou réalisation d'achats alimentaires • Préparation de repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits • Distribution des repas et collations • Gestion de la conservation des aliments et des préparations • Conception de menus adaptés
<ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement ou réalisation d'achats alimentaires • Préparation de repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits • Distribution des repas et collations • Gestion de la conservation des aliments et des préparations • Conception de menus adaptés 	<ul style="list-style-type: none"> • Distribution des repas et des collations • Organisation de la distribution des repas 	
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES Contexte de l'intervention Limites du champ de compétences Réglementation en vigueur relative à l'hygiène et à l'alimentation Produits et matériels, leur fiche technique Protocoles, circuits, ... Projet individualisé</p> <p>AUTONOMIE Pleine responsabilité ou responsabilité partagée avec d'autres professionnels selon la structure et le contexte d'emploi</p>	
RÉSULTATS ATTENDUS	<p>Respect des goûts, des habitudes de la personne, de l'équilibre alimentaire dont contrôle de la conformité aux régimes</p> <p>Respect des règles d'hygiène, d'économie et de sécurité</p> <p>Satisfaction de la personne</p>	

LES COMPETENCES (Extraits)

D : pour option « à domicile »

S : pour option « en structure »

Fonction B : Organisation - Gestion - Qualité

Compétence 2.4				
Gérer les stocks et les matériels				
Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 2.4.1 Evaluer les besoins en produits et matériels	Fichiers informatisés avec état des entrées et sorties ou fiches de stocks utilisées dans les services Bons de commandes, de livraisons	Suivi correct de l'état des stocks Estimation réaliste des volumes et de la rotation des stocks Signalement des anomalies	X	X
C 2.4.2 Planifier les achats en fonction des inventaires des produits et/ou de la vétusté, des matériels en réserve	Factures Cahier de liaison Contrats de location et/ou de maintenance	Respect des procédures de commandes		X
C 2.4.3 Rédiger un bon de commande et assurer le suivi des commandes		Calcul correct des seuils de commandes Commande effectuée dans le respect des contraintes Vérification correcte des livraisons	X	X
C 2.4.4 Assurer le suivi des contrats de location, de maintenance		Vérification régulière de l'échéance des contrats Anticipation des renouvellements de contrats	X	

Fonction C : Réalisation

Compétence 3.6				
D : Concevoir et préparer des collations, des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas				
S : Préparer des collations, distribuer des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas				
1. Compétences	Moyens et ressources	Indicateurs d'évaluation	D	S
C 3.6.1 Concevoir des repas : - aider à l'élaboration ou élaborer un menu équilibré - réaliser des achats alimentaires en conséquence	Contexte professionnel Budget alloué Recettes Régimes alimentaires Plans nationaux	Menu proposé équilibré et conforme au régime de la personne Prise en compte des goûts, des potentialités et des habitudes socio-culturelles de la personne, des aliments à disposition Justification des choix Respect du budget alloué et du rapport qualité/prix	X	
C 3.6.2 Préparer des repas Aider à la réalisation ou réaliser : - des techniques de préparation des aliments : épluchage, lavage, découpage, hachage, mixage - des techniques de cuisson : dans un liquide, à la vapeur, au four, en sauté, en rôti - un appareil, une sauce, une crème - des préparations à base de pâte (brisée, sablée), levées (levure chimique, blancs d'œufs) et pâte à crêpes Préparer des biberons Utiliser des produits prêts à l'emploi, des produits surgelés... Utiliser les restes alimentaires Réaliser un repas pour un nombre donné de personnes pour une consommation immédiate, différée	Locaux adaptés Matériels, outils Aliments des différentes gammes Biberons Aliments lactés diététiques, farines	Maîtrise des techniques Prise en compte des goûts, des potentialités, des habitudes socio-culturelles de la personne et du régime prescrit Respect des grammages Conditionnements adaptés pour la conservation Respect des règles d'hygiène, d'hygiène alimentaire d'économie et de sécurité Respect du temps imparti Résultat conforme aux critères organoleptiques Présentation soignée adaptée à la personne	X	
C 3.6.3 Préparer des collations			X	X
C 3.6.4 Distribuer des collations ou des repas	Contexte professionnel Matériels de remise en température Matériels de distribution Modes de distribution : liaison froide, liaison chaude Législation en vigueur	Remise ou maintien en température selon les normes en vigueur Vérification du respect des régimes Distribution dans des conditions optimales Prise en compte des possibilités de la personne Respect des règles d'hygiène et	X	X

		de sécurité Distribution de boissons en prévention d'une déshydratation		
C 3.6.5 Organiser la distribution	Contexte professionnel Espace de restauration collectif ou individuel Matériels du service	Respect des procédures Planification selon contraintes du service ou de la personne Mise en place de moyens adaptés		X
C 3.6.6 Aider à la prise des repas	Contexte professionnel comportant l'ensemble des préconisations du service dont projets (projet individualisé, projet d'établissement)	Installation confortable et sécurisée Respect de la température Aide dans le respect de l'autonomie, les potentialités de la personne Respect du rythme de la personne Transmission des observations concernant la prise de repas	X	X
C 3.6.7 Conserver des aliments, des préparations culinaires	Matériels de conservation des denrées alimentaires Equipements nécessaires ; réfrigérateurs, congélateurs	Rangement rationnel, choix judicieux et entretien régulier des zones d'entreposage ou de conservation Respect des règles d'hygiène Pour le conditionnement et le stockage Respect des températures et durées de conservation	X	

SAVOIRS ASSOCIES (Extraits)

Nutrition – Alimentation

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
1 – Sources Nutritionnelles			
1.1 Constituants alimentaires Nature et rôle des constituants Principales propriétés des constituants alimentaires	Préciser la nature des constituants alimentaires et citer les principales biomolécules Indiquer les rôles majeurs des constituants alimentaires Enoncer les principales propriétés des constituants alimentaires	X	X
1.2 Groupes d'aliments	Indiquer pour chaque groupe d'aliments les constituants caractéristiques Justifier les équivalences énergétiques, protidiques et calciques dans des situations données	X	
1.3 Modifications physico-chimiques des constituants alimentaires <i>En lien avec les techniques professionnelles</i>	Indiquer les modifications physiques et chimiques intervenant au cours du stockage, de la conservation des aliments et lors de la réalisation des préparations culinaires Expliquer les conséquences nutritionnelles des modifications physiques et chimiques	X	
2 – Alimentation rationnelle			
2.1 Besoins nutritionnels : Besoins nutritionnels et apports recommandés Influence de l'âge, du mode de vie, de l'activité, de l'état physiologique ou pathologique	Indiquer et justifier les besoins et apports nutritionnels de la personne aux différents âges Justifier les modifications des besoins de l'organisme en fonction des facteurs (activité, état physiologique et pathologique) Répertorier les principes du maintien de l'équilibre nutritionnel y compris équilibre hydrique Enoncer les conséquences d'une alimentation hyperlipidique et/ ou hyperglucidique Indiquer les conséquences des carences en fer, calcium, vitamines, protéines	X	X
2.2 Alimentation du nourrisson, de l'enfant : Alimentation lactée Alimentation diversifiée	Indiquer la ration lactée à répartir sur la journée en fonction de l'âge Citer les caractéristiques nutritionnelles des différents types de laits (lait maternel et aliments lactés diététiques) Justifier leur choix en fonction des besoins et des possibilités digestives de l'enfant Indiquer et justifier les principales étapes de l'introduction des aliments Justifier l'évolution de la texture des préparations en fonction de l'âge	X	X
2.3 Alimentation des adolescents, adultes, personnes âgées	Proposer une adaptation quantitative et qualitative aux besoins spécifiques des personnes dans une situation donnée Justifier les aliments choisis en raison de leur valeur nutritionnelle, des goûts, des habitudes culturelles, de l'état physiologique ou pathologique de la personne	X	X

2.4 Equilibre alimentaire	Proposer des repas ou compléments de repas adaptés aux différents âges, à l'état physiologique ou pathologique de la personne A partir d'exemples de menus vérifier qu'ils permettent d'atteindre l'équilibre alimentaire Justifier l'adaptation des menus à un régime prescrit	X	
---------------------------	---	---	--

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
3 – Régimes alimentaires			
3.1 Différents régimes prescrits	Caractériser et justifier les principaux types de régimes prescrits (hyposodés hypoglucidiques, hypolipidiques, sans résidu, hyperprotidiques) Enumérer les mesures à respecter en cas de troubles digestifs Justifier l'utilisation de compléments alimentaires	X	X
3.2 Allergies alimentaires	Indiquer les mesures à respecter en cas d'allergies alimentaires aux composants alimentaires (arachides, protéines du lait de vache,...)	X	X
3.3 Intolérance au gluten	Indiquer les mesures à respecter en cas d'intolérance au gluten	X	X
4 – Comportement et habitudes alimentaires			
4.1 Qualité organoleptique	Présenter les éléments intervenant dans l'appétit Indiquer les critères de qualité organoleptique Identifier sur un schéma les éléments participant à la perception des saveurs et des odeurs Enoncer les facteurs qui concourent à mettre en valeur les préparations culinaires	X	X
4.2 Education alimentaire - découverte des saveurs et textures - surpoids et obésité - ...	Justifier l'intérêt d'une éducation alimentaire Différencier surpoids et obésité et proposer des moyens de prévention dans une situation donnée	X	X
4.3 Troubles de l'alimentation	Enumérer les obstacles (physiologiques, sociaux économiques, psychosociaux) à l'alimentation Enoncer les signes et les conséquences des états de dénutrition et déshydratation Caractériser les troubles du comportement alimentaire: anorexie, boulimie	X	X
5 – Qualité sanitaire des aliments			
Critères de qualité Altérations courantes Toxi infections	Indiquer les critères de qualité sanitaire Citer les altérations courantes des produits alimentaires Enoncer les modes de contamination des aliments tout au long de la chaîne alimentaire (règle des 5 M) Justifier les pratiques professionnelles Définir les infections d'origine alimentaire. Citer les microorganismes responsables des principales TIA Préciser leur mode d'action :	X	X

	<ul style="list-style-type: none"> - toxine ou produit toxique produit par le microorganisme ; - présence de microorganismes vivants responsables de l'infection Définir les TIAC ; recenser les aliments responsables de TIAC		
--	--	--	--

**Techniques professionnelles et technologie associée :
SERVICES A L'USAGER**

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
/...			
1.4 – Technologie des appareils et des matériels			
1.4.1 Matériels et appareils de préparation, conservation, cuisson des aliments	Dans un contexte professionnel donné, pour chaque appareil ou matériel : <ul style="list-style-type: none"> - expliquer la fonction globale des matériels et des appareils 	X	
1.4.2 Matériels et appareils de remise en température	<ul style="list-style-type: none"> - énoncer le principe de fonctionnement et identifier les organes (fonctionnels, de commande..) sur un schéma - identifier les consignes d'utilisation, de nettoyage, de maintien en état sur une fiche technique d'appareil 	X	X
1.4.3 Matériels et appareils d'entretien du linge	<ul style="list-style-type: none"> - énumérer les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation et l'entretien des appareils 	X	
1.4.4 Matériels et appareils d'entretien des locaux et des équipements	<ul style="list-style-type: none"> - justifier la fréquence des opérations d'entretien 	X	X

/...			
1.6 – Gestion des stocks de produits et de matériels			
Outils de gestion (support papier ou numérique selon contexte professionnel) : bons de commande, de livraison, factures, contrats de location, contrat de maintenance, fiches de stock, fiches de signalement des anomalies.... Rangement des produits alimentaires, d'entretien, d'hygiène, de pharmacie	A partir d'une situation donnée <ul style="list-style-type: none"> - Définir la notion de stock - Justifier les quantités et la rotation d'un stock Indiquer la fonction et l'utilisation des différents outils de gestion. Enoncer les règles de sécurité et d'hygiène pour le rangement	X	X

1.7 – Aménagement des locaux et des espaces			
1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort des locaux pour le bien-être de la personne <ul style="list-style-type: none"> - qualité de l'air - confort thermique - confort acoustique - confort visuel 	Indiquer les facteurs d'hygiène et de confort (températures optimales des pièces, degré hygrométrique, circulation et renouvellement de l'air) Pour une situation donnée, proposer des mesures simples permettant d'assurer le confort et le bien-être de la personne et argumenter ses choix	X	X

<p>1.7.2 Agencement et équipement des locaux pour l'accessibilité, la sécurité et la prévention des accidents domestiques</p>	<p>Repérer sur un plan l'orientation, les surfaces, l'agencement des locaux et les circulations possibles Répertorier les risques existants en fonction de l'aménagement des locaux et des espaces, de l'âge, de l'autonomie des personnes Pour une situation donnée, proposer des solutions simples permettant l'adaptation du logement aux besoins des personnes pour en assurer la fonctionnalité et la sécurité, justifier ses choix Enoncer les principales causes d'accidents domestiques et les moyens de prévention Enumérer les recommandations en matière de circulation et d'accessibilité au regard de la réglementation</p>	<p>X</p>	
<p>1.7.3 Circuits : principes d'organisation des circuits dans les locaux : marche en avant circuit propre/sale double circulation des personnes (professionnels et usagers) réglementation</p>	<p>Analyser les risques de bio-contaminations lors des circulations et les mettre en relation avec les mesures réglementaires Définir un circuit en prenant appui sur des exemples Justifier l'intérêt de la mise en œuvre des circuits</p>		<p>X</p>

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
2 Préparation des collations et des repas			
2.1 – Produits alimentaires			
<p>2.1.1 Produits alimentaires courants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - laits, laits modifiés, produits laitiers - viandes, produits de la pêche, œufs - produits céréaliers - produits sucrés - végétaux frais, appertisés, surgelés, déshydratés, sous atmosphère contrôlée, sous vide - corps gras - boissons 	<p>Pour chaque type de produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - indiquer les principales formes de commercialisation des différentes catégories de produits alimentaires - définir les différentes gammes de produits - énumérer et justifier les règles concernant le transport, le stockage, l'utilisation, la conservation des produits alimentaires - présenter à partir de l'étiquetage, les éléments relatifs à la composition, à la qualité, aux dates limites de consommation, au stockage, à la conservation, au mode d'utilisation - justifier le choix d'un produit alimentaire pour une personne donnée - énumérer les critères de qualité d'un aliment 	<p>X</p>	
<p>2.1.2 produits spécifiques, laits pour nourrissons farines infantiles substituts alimentaires (produits de réhydratation, ...) compléments alimentaires</p>	<p>Pour chaque type de produits : présenter, à partir de l'étiquetage les éléments relatifs à la composition, à la qualité, au stockage, aux dates limites de consommation, à la conservation, au mode d'utilisation justifier leurs indications</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
2.2 – Techniques de préparations de repas			
<p>Préparation des produits alimentaires Différentes cuissons Différentes fabrications de</p>	<p>Pour chaque type de techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - justifier le choix du matériel, des produits et du mode de cuisson (en fonction du temps imparti, du régime...) - justifier la technique utilisée et les précautions au 	<p>X</p>	

pâtes, crèmes, sauces... Préparations mixées Confection de biberons à base d'aliments lactés diététiques (en poudre) pour nourrissons, de farines diététiques instantanées. Utilisation de produits prêts à l'emploi et de compléments alimentaires	regard des transformations physico-chimiques des aliments - expliquer le principe de chaque technique - justifier l'organisation du travail - énoncer les critères de qualité de la préparation. - justifier les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle et organoleptique des aliments - énoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre lors des techniques de préparation, de cuisson, de maintien et de remise en température.		
--	--	--	--

2.3 – Techniques de préparations de collations

Préparation des fruits Différentes fabrications de pâtes à crêpes, pâtes levées Boissons chaudes et froides Confection de biberons Utilisation de produits prêts à l'emploi, substituts alimentaires, compléments alimentaires	Justifier les intérêts des collations dans des situations données (pour une personne donnée) Enoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie mises en œuvre lors des techniques de préparation, de conservation, de maintien et de remise en température Justifier le choix du matériel, des produits Justifier l'organisation du travail Présenter les critères de qualité de la préparation. Justifier les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle et organoleptique des préparations	X	X
--	---	---	---

Connaissances	Limites de connaissances exigées	D	S
---------------	----------------------------------	---	---

2.4 – Techniques de services des repas, des collations

Formes de distribution des repas et collations - distribution directe. - distribution différée dans le temps et dans l'espace : liaison chaude, liaison réfrigérée Modes de distribution des repas et collations : service à table, service au lit Aide à la prise des repas : prévention des fausses routes, de la déshydratation, de la dénutrition	Définir les formes de distribution Mettre en relation le principe de la distribution et les contraintes réglementaires Indiquer les paramètres à contrôler au moment de la réception des repas ou des collations, lors du maintien et la remise en température Enoncer les critères de qualité attendus lors du service des repas Justifier la technique et les précautions à prendre lors de l'aide à la prise des repas en fonction du degré d'autonomie de la personne	X	X
---	---	---	---

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 28. Ils précisent la section ciblée et les compétences visées, la nature des travaux à réaliser. Les annexes comportent un protocole simplifié et des extraits des référentiels 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 réaliser ses travaux pratiques et concevoir, préparer sa séquence. Il est conseillé aux candidats de démarrer le TP le plus tôt possible en début d'épreuve.

Le jury attend du candidat qu'il analyse son activité pratique et utilise judicieusement les résultats de sa réflexion dans les exploitations pédagogiques proposées.

Le jury n'attend pas une reprise systématique de l'intégralité du TP lors de l'exploitation pédagogique mais une séquence en lien avec la(les) compétence(s) visée(s).

Pendant les travaux pratiques, il est recommandé aux candidats de réaliser le travail demandé sans se préoccuper des réalisations des autres candidats et de respecter l'espace de travail qui lui est attribué.

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 et envers les personnes ressources présentes dans les ateliers ;
- 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 :

Points communs à tous les secteurs	L'attention portée par les candidats à la propreté du poste de travail et du matériel, tout au long de la réalisation ; les candidats qui ont su s'adapter à l'environnement de travail ; les candidats qui utilisent à bon escient les documents mis à disposition (documents ressources, fiches techniques, cahier de consignes, fiches de transmission...).
Cuisine de collectivité	La mise en œuvre de techniques spécifiques à la cuisine de collectivité même si les quantités à produire sont réduites ; 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...) ; les présentations de plats soignées et parfois originales.
Entretien et réfection du linge	Les candidats qui réalisent leur TP avec professionnalisme, 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	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 bionettoyage ; 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 secteur 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 ; la méconnaissance de la réglementation en hygiène alimentaire.
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 milieu 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 non-maîtrise des techniques de contrôles et de traçabilité ; le temps trop long consacré à la préparation et/ou au rangement du matériel et des produits.

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 le diplôme précisé 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, démobilité).

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>Méconnaissance des diplômes.</p> <p>Méconnaissance de l'organisation de travaux pratiques.</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.</p> <p>Projet de séquence :</p> <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>Se documenter sur l'ensemble du champ d'intervention du PLP Biotechnologies Santé Environnement.</p> <p>S'informer au préalable sur l'organisation des travaux pratiques et des plateaux techniques.</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.</p> <p>Ancrer la séquence sur une situation professionnelle réaliste.</p> <p>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 	<p>S'entraîner à construire de véritables projets de séquence et de séance.</p> <p>S'entraîner à la rédaction de fiches didactiques opérationnelles pour la préparation de séances.</p> <p>S'approprier le vocabulaire pédagogique.</p> <p>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.</p> <p>Proposer des documents adaptés aux élèves et réfléchir aux conditions de leur utilisation.</p> <p>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, ...</p> <p>Maîtriser ces concepts et les mettre en application dans la</p>

concepts (pédagogie de projet, pédagogie de remédiation...) sans application concrète dans le projet de séquence.	séquence proposée.
---	--------------------

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'autres 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 Madame le Proviseur et les personnels 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.