



Concours du second degré

Rapport de jury

Concours : CERTIFICAT D'APTITUDE AU PROFESSORAT DE L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE (CAPET)

Section : Hôtellerie – Restauration

Option : Production et ingénierie culinaires

Session 2014

Rapport de jury présenté par :
Francine MATHIEU, IA-IPR, présidente
Pierre VILLEMAIN, IA-IPR, vice-président.

Rapport de jury
CAPET Section Hôtellerie-Restauration
Concours Interne, CAER-CAPET
Option : production et ingénierie culinaires

SOMMAIRE

Première partie – Le CAPET interne CAER-CAPET Section hôtellerie restauration	3
1.1. Programme de référence du CAPET interne (CAER-CAPET) Hôtellerie Restauration	3
1.1.1. Compétences attendues des candidats	
1.1.2. Programmes de référence	
1.1.2.1. Programme commun aux deux options du concours	
1.1.2.2. Programmes spécifiques à chacune des options	
1.1.2.2.1. Option production et ingénierie culinaires	
1.1.2.2.2. Option service et accueil en hôtellerie restauration	
1.2. La session 2014 du CAPET interne – CAER CAPET en hôtellerie restauration	5
1.2.1. Évolution du nombre de postes mis aux concours	
1.2.2. Données statistiques	
1.2.3. Résultats de la session 2013	
Deuxième partie – Analyse de la session 2014 du CAPET interne CAER-CAPET - Section hôtellerie restauration	7
2.1. Définition des épreuves	7
2.1.1. Épreuve d'admissibilité :	
2.1.2. Épreuve d'admission : leçon consistant en l'exploitation pédagogique d'un thème	
2.2. Les épreuves de la session 2014	8
Annexes : sujets de l'épreuve d'admission	15

<p style="text-align: center;">Première partie – Le CAPET interne CAER-CAPET Section hôtellerie restauration</p>
--

Le Certificat d'Aptitude au Professorat de l'Enseignement Technique (CAPET) section hôtellerie-restauration comporte deux options :

- l'option production et ingénierie culinaire
- l'option service et accueil en hôtellerie restauration

Les programmes des épreuves sont, sauf mention contraire, ceux indiqués aux articles 7 et 13 de l'arrêté du 28 décembre 2009 modifié fixant les sections et les modalités d'organisation des concours du Capet, auquel les candidats sont invités à se reporter.

Le bulletin officiel spécial n°1 du 27 janvier 2011, a publié la note de service n° 2010-257 du 31-12-2010 qui précise le programme de référence sur lequel le concours prend appui. Le programme est reproduit ci-dessous.

1.1 Programme de référence du CAPET interne (CAER-CAPET) Hôtellerie Restauration

1.1.1 Compétences attendues des candidats

- Analyser l'organisation, le système d'information et le fonctionnement des entreprises en hôtellerie et en restauration en mobilisant des connaissances économiques, juridiques, touristiques de gestion et de management des organisations.
- Observer et élaborer des mises en situations spécifiques à chaque option et mettre en œuvre des techniques professionnelles :
 - a) pour concevoir, organiser, réaliser, contrôler et commercialiser des productions dans les différentes situations professionnelles existantes, dans un contexte français ou étranger ;
 - b) pour formaliser et mettre en œuvre la démarche de qualité sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, environnementale et marchande ;
 - c) pour développer des capacités rédactionnelles et relationnelles en français et en anglais.
- Maîtriser des « compétences professionnelles des maîtres » pour former aux diplômés en hôtellerie-restauration de la voie technologique.

1.1.2. Programmes de référence

Les programmes de référence sont, dans l'option choisie, ceux des enseignements technologiques et professionnels, ainsi que d'économie générale, d'économie d'entreprise, de gestion et de droit des diplômés préparés dans la voie technologique des lycées et conduisant aux métiers de l'hôtellerie-restauration ou du tourisme.

Le programme des épreuves d'admissibilité et d'admission comporte des éléments communs aux deux options du concours et des éléments spécifiques à chacune d'entre elles.

1.1.2.1. Programme commun aux deux options du concours

- Économie, droit, gestion et management des entreprises d'hôtellerie et de restauration.
- Anglais, langue vivante étrangère professionnelle.
- Sciences expérimentales dans les domaines de l'alimentation, de la nutrition, de l'hygiène.
- Alimentation : des aliments aux phénomènes physico-chimiques liés à leurs transformations,
- Nutrition : prévention-santé-environnement, perception sensorielle, équilibre nutritionnel des aliments, équilibre alimentaire, etc.
- Hygiène appliquée aux aliments : microbiologie, parasitose et toxicologie alimentaires, prévention et qualité, etc.
- Hygiène et sécurité appliquées à l'environnement professionnel : fluides, équipements et aménagements des locaux, gestes de premiers secours

1.1.2.2. Programmes spécifiques à chacune des options

1.1.2.2.1 Option production et ingénierie culinaires

- Cultures culinaires françaises et étrangères.
- Concepts français et internationaux de production culinaire (restauration commerciale dans toutes ses formes, restauration collective dans toutes ses formes, etc.).
- Arts, développement durable et démarche de qualité appliqués à la cuisine.
- Technologie et environnement professionnel en cuisine : guides de bonnes pratiques, réglementation, produits, matériels, personnel de production, système de traitement des informations, liens avec les autres services.
- Ingénierie culinaire.
- Techniques culinaires.
- Technologies de l'information et de la communication appliquées à la cuisine.
- Didactique et pédagogie des enseignements culinaires préparant aux diplômes en hôtellerie-restauration de la voie technologique.

1.1.2.2.2 Option service et accueil en hôtellerie restauration

- Approche interculturelle des clientèles françaises et étrangères. Principe de servuction.
- Concepts français et internationaux de restauration et d'hébergement (restauration commerciale dans toutes ses formes, restauration collective dans toutes ses formes, organisation de réceptions, bar, toutes formes d'hébergement en hôtellerie et para-hôtellerie médicalisée ou non).
- Arts, développement durable et démarche de qualité appliqués aux services en restauration et en hébergement.
- Technologie et environnement professionnel :
- des services en toutes formes de restauration : guides de bonnes pratiques, réglementation, service et commercialisation des mets et boissons, sommellerie, locaux et matériels de restaurant et de bar, personnel de service, système de traitement des informations, liens avec les autres services.
- des services en hébergement : guides de bonnes pratiques, réglementation, gestion des étages, accueil et réception, locaux et matériels des étages, locaux et matériels de réception, personnel des étages, de réception et du hall, système de traitement des informations, liens avec les autres services.
- Ingénierie en restauration et en hébergement.

- Techniques de service dans toute forme de restauration et dans toutes formes d'hébergement hôtelier ou para hôtelier.
- Technologies de l'information et de la communication appliquées au service en restauration et en hébergement.
- Didactique et pédagogie des enseignements en service en restauration et en hébergement préparant aux diplômes de la voie technologique.

1.2 La session 2014 du CAPET interne – CAER CAPET en hôtellerie restauration

Seule l'option production et ingénierie culinaires a été ouverte à la session 2014.

1.2.1. Évolution du nombre de postes mis aux concours :

CAPET interne Hôtellerie restauration	Production et ingénierie culinaires							
	2000	2001	2002	2003	2011	2012	2013	2014
Concours interne	5	2	2	2	3	3	5	3
Échelle de rémunération	4	3	5	5	1	3	1	1

1.2.2 Données statistiques en perspective

Pour le concours du CAPET interne, option production et ingénierie culinaires, les effectifs concernés et les résultats correspondants se répartissent ainsi :

CAPET interne Hôtellerie restauration	Production et ingénierie culinaires							
	2000	2001	2002	2003	2011	2012	2013	2014
Nombre d'inscrits	44	35	34	33	49	60	65	49
Nombre de présents	39	33	30	30	29	13	17	9
Nombre d'admissibles	16	13	5	7	9	9	8	9
Nombre d'admis	5	2	2	2	3	3	5	3

Les candidats s'inscrivent sans que le nombre de postes aux concours ne soit connu ce qui pourrait expliquer l'évaporation entre le nombre d'inscrits et le nombre de candidats présents à l'épreuve d'admissibilité.

1.2.3 Résultats de la session 2014

Les résultats pour chaque concours sont les suivants :

CAPET INTERNE production et ingénierie culinaires SESSION 2014	CAPET	CAFEP
Nombre de POSTES	5	1
INSCRITS	40	9
PRESENTS	8	1
ADMISSIBLES	8	1
Barre d'admissibilité	8	10
ADMIS	3	0
Barre d'admission	10	

2 – Analyse de la session 2014 du CAPET interne CAER-CAPET - Section hôtellerie restauration – option Production et ingénierie culinaire

2.1. Définition des épreuves

L'arrêté du 27 avril 2011 modifiant les modalités d'organisation des concours internes donnant accès à certains corps de personnels enseignants du second degré et d'éducation, publié au journal officiel du 3 mai 2011, a remplacé l'épreuve écrite d'admissibilité par un dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle (RAEP) établi par le candidat. Ce dossier n'est pas rendu anonyme. Il est soumis à une double correction et est noté de 0 à 20. La note 0 est éliminatoire.

Rappel du texte de l'arrêté : 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 dans les domaines de l'éducation et de la vie scolaire durant les différentes étapes de son parcours professionnel.

Dans une seconde partie (6 pages dactylographiées maximum), le candidat développe plus particulièrement, à partir d'une analyse précise et parmi les situations d'éducation observées en collège ou en lycée, l'expérience qui lui paraît la plus significative dans sa contribution au fonctionnement de l'établissement scolaire, à sa collaboration avec les personnels enseignants et les autres personnels et à l'action éducative.

Cette analyse devra mettre en évidence les actions conduites, les objectifs, les résultats, les contraintes et, plus largement, les problématiques rencontrées dans le cadre de la situation décrite. Chacune des parties devra être dactylographiée en Arial 11, interligne simple, sur papier de format 21 x 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.

À son dossier, le candidat joint, sur support papier, un ou deux exemples de documents ou de travaux réalisés dans le cadre de la situation 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 la situation décrite ;
- la maîtrise des enjeux éducatifs de l'activité décrite ;
- la structuration du propos ;
- la prise de recul dans l'analyse de la situation exposée ;
- la justification argumentée des choix et des modalités d'action ;
- l'aptitude du candidat à se situer dans un environnement professionnel dans le contexte d'un établissement d'enseignement du second degré ;
- la qualité de l'expression et la maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe.

2.1.2. Épreuve d'admission : leçon consistant en l'exploitation pédagogique d'un thème dans l'option choisie.

- Coefficient : 2
- Durée de l'épreuve : 3 heures réparties de la façon suivante :
 - Une heure pour la phase de conception et d'organisation sous forme écrite ;
 - Une heure et trente minutes pour la phase de réalisation ;
 - Trente minutes pour la phase d'entretien dont 10 minutes sur le dossier RAEP
- Nature de l'épreuve : épreuve pratique.

L'épreuve comprend la réalisation d'un thème pédagogique pratique et un entretien avec le jury. L'épreuve doit permettre de tester la valeur pédagogique du candidat et son savoir professionnel dans son aptitude à mobiliser, à intégrer, à présenter et à transmettre ses connaissances.

Dans l'option choisie, elle comprend une phase de conception et d'organisation puis une phase de réalisation d'une démonstration pratique mettant en œuvre des savoirs et des savoir-faire techniques et professionnels.

Le jury évalue l'aptitude du candidat à préparer des séquences de technologie appliquée ou de travaux pratiques, à les organiser, à les conduire avec méthode tout en ne se limitant pas à la seule dimension technique, mais en intégrant des composantes telles que les normes d'hygiène et de sécurité, la commercialisation, la communication, l'utilisation des technologies nouvelles.

L'épreuve se termine par un entretien pédagogique qui peut donner lieu à un élargissement permettant au jury de prendre en compte l'expérience professionnelle du candidat. Dix minutes maximum pourront être réservées à un échange sur le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle établi pour l'épreuve d'admissibilité, qui reste, à cet effet, à la disposition du jury.

2.2. Les épreuves de la session 2014

2.2.1. Épreuve d'admissibilité

2.2.1.1. Résultats des candidats au concours interne – CAER CAPET Hôtellerie-Restaurantion

Sur les 8 dossiers étudiés, rédigés par 5 hommes et 3 femmes, les 8 candidats ont été retenus pour l'admission. Les notes des candidats admissibles s'échelonnent de 8 à 17.

2.2.1.2. Conseils pour l'élaboration des dossiers

Sur la forme, le jury a constaté que les conditions exigées par la réglementation du concours ont été globalement respectées (nombre de pages, annexes, structuration en deux parties, documents authentifiés, ...), mais il tient à rappeler que la maîtrise de la langue, la qualité de l'expression, la maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe sont des pré-requis indispensables pour la réalisation du dossier, et pour un enseignant. Le jury note une amélioration de la qualité des dossiers, et une meilleure conformité aux exigences du concours.

Les meilleurs dossiers se distinguent non seulement par la qualité

de leur contenu, mais aussi par celle de leur présentation, de la syntaxe et du style.

Afin que le dossier soit communicant, les points essentiels doivent être mis en valeur par exemple avec des titres explicites, un développement aéré, une mise en forme adéquate.

Sur le fond - Partie 1 du dossier: Valoriser son parcours professionnel

La difficulté de cette première partie (sur 2 pages maximum) consiste à trouver l'équilibre entre une présentation des responsabilités confiées lors du parcours professionnel du candidat et une mise en valeur pertinente des principales compétences qu'il a acquises et de l'identité professionnelle qui a alors été construite.

Le parcours professionnel doit être clairement présenté autant en ce qui concerne les expériences d'enseignement que celles en lien avec une activité dans une structure hôtelière ou de restauration. Il ne s'agit pas d'un simple CV mais d'abord d'une présentation des compétences d'enseignement acquises lors de ce parcours. Il s'agit de bien montrer le lien entre l'expérience professionnelle acquise et la capacité à enseigner.

Le jury rappelle aux candidats que les responsabilités décrites ici, ne doivent pas se limiter aux seules activités pédagogiques en face à face avec les élèves. Des responsabilités au sein des établissements peuvent aussi être précisées (professeur principal, membre du conseil pédagogique, du conseil d'administration, suivi des projets divers...)

Sur le fond - Partie 2 du dossier : L'activité significative présentée doit permettre une transposition didactique dans le cadre des enseignements dispensés dans un lycée technologique

« Le candidat développe plus particulièrement, à partir de l'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 ... ».

Les meilleurs candidats ont été ceux qui ont présenté des activités représentatives de leur quotidien, qui ont analysé cette activité, ses points forts et faibles, permettant de bien *« mettre en évidence les apprentissages, les objectifs, les progressions ainsi que les résultats de cette réalisation »*.

Le jury est très attentif à la présentation et à la justification des choix didactiques et pédagogiques relatifs à la conception et à la mise en œuvre de la séquence ou de la séance retenue. La dimension réflexive des candidats doit être renforcée, le questionnement scientifique autour des activités proposées aussi.

Les parcours professionnels des candidats peuvent les inciter à prendre appui sur des activités d'apprentissage mises en œuvre dans des classes de la voie professionnelle. Dans ce cas, les programmes et référentiels nationaux de la filière technologique et du BTS du domaine de l'hôtellerie-restauration doivent être parfaitement connus.

Le choix de l'activité décrite est important. Elle doit obligatoirement couvrir l'un des domaines des programmes de la filière, dans la discipline concernée par le concours, et doit être en cohérence avec le parcours professionnel du candidat qui doit nécessairement inscrire son dossier dans ses propres pratiques.

Si l'activité présentée n'a pas été réalisée auprès d'un public de la filière technologique, il convient d'envisager impérativement sa transposition auprès d'élèves ou étudiants de baccalauréat technologique ou de BTS HR, tant dans la méthode pédagogique que dans les contenus enseignés. En effet, le candidat doit démontrer sa connaissance de la filière et de la démarche technologique. Transposer ne signifie pas réécrire une autre séance, mais montrer les points d'appui, les transferts possibles et les spécificités.

Enfin, les conditions de transmission des connaissances et d'acquisition des compétences visées, et de mise en œuvre des modalités d'évaluation constituent des informations précieuses. Elles peuvent être efficacement complétées par la présentation des modalités de suivi individuel des élèves et d'aide au travail personnel, d'utilisation des technologies de l'information et de la communication au service des apprentissages. Le jury a en effet constaté que peu de dossiers mettant en valeur les modalités d'évaluation des acquis au cours et en fin d'activité.

Les annexes doivent forcément apporter des éléments utiles et supplémentaires à la compréhension des choix didactiques et pédagogiques décrits dans la partie 2, les sources utilisées doivent être impérativement signifiées.

Cette seconde partie nécessite une structure pertinente, qui permette :

- d'identifier clairement les étapes de la démarche didactique et pédagogique ;
- de mettre en valeur la réflexion et l'analyse ;
- d'articuler les 6 pages et les annexes ;
- de faciliter la lecture par des liens, des renvois, des commentaires associés aux tableaux, aux annexes, aux sources et aux références utilisées.

Finalement, les candidats présentant les meilleurs dossiers ont :

- respecté le formalisme imposé ;
- présenté un propos structuré, clair et cohérent ;
- proposé une activité contextualisée qui témoigne d'une bonne maîtrise des enjeux de la séquence en termes d'objectifs à atteindre mais également de méthodologies à adopter ; d'obstacles à surmonter,
- démontré un bon niveau d'expertise scientifique dans le champ de la discipline ;
- su trouver des points d'entrées originaux permettant d'introduire créativité et dynamisme dans leur séquence ;
- fait preuve de recul et d'analyse tout au long de leur démarche pédagogique, en plaçant l'élève au cœur de leur réflexion ;
- envisagé leurs travaux en prenant en compte les transversalités intra et interdisciplinaires ;
- adopté une progression cohérente par rapport au public dont ils avaient la charge.

En résumé, le dossier doit démontrer que le candidat a une vision globale des contenus et fait preuve de qualités réflexives sur sa pratique pédagogique. Il doit notamment prendre en compte les spécificités du public concerné et les contraintes liées à sa réalisation pédagogique.

Il importe enfin que le candidat justifie, de façon précise, chacun de ses choix pédagogiques et fasse preuve de réelles qualités d'argumentation dans son développement.

2.2.2. Épreuve d'admission : leçon consistant en l'exploitation pédagogique d'un thème

Deux sujets ont été proposés cette année:

L'un concernait une séance de technologie appliquée pour un public en pré-baccalauréat technologique, « les ragoûts »,

L'autre concernait « la conduite d'une étude comparative entre production traditionnelle et assemblage » pour un public d'étudiants en STS.

2.2.2.1. Analyse du déroulement de l'épreuve

Le candidat doit organiser et conduire soit des phases d'une séance de travaux pratiques, soit une séance de technologie appliquée pour un niveau de classe donné : baccalauréat technologique hôtellerie ou BTS hôtellerie restauration.

- Préparation écrite (1 heure)

Le candidat après avoir pris connaissance du sujet, doit opérer un choix raisonné des méthodes et des outils à mettre en œuvre. Un élève est mis à sa disposition en tant que commis. Le candidat peut lui donner des consignes de mise en place durant sa préparation écrite. Au cours de celle-ci, il devra rédiger ses documents pédagogiques.

- Conduite de la séance (1 heure 30)

Le candidat développe pour un groupe d'élèves mis en situation, le ou les thèmes proposés dans le sujet.

Il doit notamment :

- présenter la séance à ses élèves ;
- réaliser les techniques imposées ;
- mener éventuellement un test organoleptique ;
- effectuer une évaluation ;
- mener la synthèse de la séance.

- Entretien avec le jury (30 minutes)

À partir des techniques et des thèmes étudiés, le jury apprécie les connaissances du candidat. Cet entretien peut donner lieu à un élargissement permettant de prendre en compte l'expérience professionnelle du candidat et sa connaissance de l'environnement technique et économique de l'hôtellerie restauration. Il permet un échange sur le dossier RAEP et d'apporter un éclairage aux interrogations que le jury a rencontrées lors de l'analyse du dossier.

Le candidat dispose d'un poste de travail complet, du matériel didactique usuel, de la possibilité de quelques photocopies.

Le jury est composé de professeurs certifiés de techniques culinaires et d'un inspecteur d'académie inspecteur pédagogique régional.

2.2.2.2. Résultats des candidats à l'épreuve d'admission

Sur les 8 candidats admissibles, 6 se sont présentés à l'épreuve d'admission et 3 ont été admis. Les notes se sont échelonnées de 6 à 14.

2.2.2.3. Commentaires sur les prestations des candidats

L'épreuve d'une durée de trois heures doit permettre au candidat de mettre en valeur ses qualités techniques et pédagogiques. Pendant l'épreuve, le candidat développe son savoir-faire technique, professionnel et pédagogique à travers différentes phases, en fonction du sujet (préparations préliminaires, cuissons, appareils, fonds et sauces, pâtisserie...)

Aucune phase imposée par le sujet ne doit être occultée.

Une bonne maîtrise technique doublée d'une pédagogie efficace permet à certains candidats de présenter une séance de grande qualité. La capacité à mettre en activité les élèves est primordiale.

Cependant, les membres des commissions rappellent certaines erreurs à éviter :

- La phase écrite est déterminante, et trop de candidats ne savent pas s'organiser en conséquence.
- Le temps imparti pour la préparation est souvent mal utilisé : la mise en place des produits à traiter n'est pas suffisante, le candidat ne profite pas de la mise à disposition du commis durant sa préparation écrite.
- Généralement, une organisation défailante entraîne le candidat dans des problèmes d'hygiène, de respect du temps et des consignes.
- Les objectifs pédagogiques sont trop souvent mal adaptés au niveau de formation visé : celui de la filière technologique hôtelière. La distinction avec les objectifs de la voie professionnelle doit apparaître plus nettement.
- La connaissance des programmes et référentiels, notamment la partie ingénierie en STS est essentielle.
- Certains candidats rencontrent des difficultés pour distinguer, en fonction du thème imposé, l'essentiel et l'accessoire. Un excès de détail ou à l'inverse de généralités génère une perte de temps et d'efficacité.
- L'optimisation du panier n'est pas forcément nécessaire, elle dépend des objectifs pédagogiques visés.
- Les outils mis à disposition du candidat ne sont pas suffisamment exploités : les documents pédagogiques proposés sont souvent peu soignés, trop standardisés et mal structurés rendant leur utilisation peu efficace.
- Des erreurs techniques fortement préjudiciables au candidat sont trop fréquemment rencontrées.
- La maîtrise des spécificités de l'enseignement en Technologie Appliquée et de Travaux Pratiques est indispensable.
- Lors de l'entretien, certains candidats ont des difficultés à justifier ou à remettre en cause leurs choix techniques et pédagogiques.
- Trop souvent le manque de curiosité, de connaissances sur l'environnement professionnel et l'évolution des métiers de l'hôtellerie et de la restauration pénalisent les candidats.

2.2.2.4. Conseils aux futurs candidats

Pour optimiser leurs chances de réussite, il est conseillé aux candidats :

- de lire attentivement le sujet (classe, niveau de formation, nature de l'enseignement) et de le traiter en hiérarchisant ses objectifs ;
- de ne pas perdre de vue que l'épreuve porte sur tous les champs de connaissances qu'ils peuvent être conduits à enseigner et sur tous les contextes professionnels (humains, matériels, organisationnels, juridiques...) en étudiant le programme du baccalauréat technologique hôtellerie, le référentiel du Brevet de Technicien Supérieur hôtellerie restauration ;
- d'associer les élèves mis à disposition durant toute l'épreuve en particulier en leur présentant, au début de l'épreuve, les objectifs de la séance de manière précise ;
- d'intégrer tous les aspects de la dimension pédagogique de l'épreuve :
 - réflexion adaptée au thème à traiter ;
 - choix de méthodes et d'outils à mettre en œuvre ;
 - conception et exploitation de documents ;
 - repérage des connaissances, techniques et procédures à mettre en œuvre ;
 - choix en matière de synthèse et d'évaluation ;
 - développement de l'intérêt des élèves en suscitant leur motivation, leur écoute et leur participation.
- d'optimiser leur temps de préparation de façon à :
 - opérer des choix pédagogiques pertinents et adaptés au temps imparti ;
 - soigner les documents utilisés ;
 - réaliser une bonne mise en place des denrées et du matériel.
- de gérer leur temps de conduite de séance de façon à :
 - animer la séance avec efficacité (distribuer aux membres du jury un exemplaire des documents pédagogiques, associer les élèves, gestion dynamique des supports...) ;
 - traiter la totalité du sujet imposé ;
 - mener éventuellement en fonction du sujet un test organoleptique adapté ;
 - effectuer impérativement une synthèse de la séance.
- d'entretenir et d'enrichir en permanence leur pratique professionnelle en veillant en particulier à mettre en œuvre les techniques de base avec rigueur et professionnalisme.
- de se tenir informé de l'actualité professionnelle et économique du secteur.

Conseils pour l'entretien

L'entretien permet notamment d'apprécier les qualités réflexives et d'argumentation du candidat. Les candidats doivent se montrer capables, non seulement d'accepter des remarques émises par le jury, mais aussi de faire une analyse critique de l'exploitation pédagogique qu'ils ont réalisée, durant cette épreuve ou dans leur dossier RAEP. Ils peuvent aussi en envisager les prolongements.

**CERTIFICAT D'APTITUDE AU PROFESSORAT
DE L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE (CAPET)**

**CONCOURS DE RECRUTEMENT INTERNE
SECTION HÔTELLERIE – RESTAURATION**

OPTION : PRODUCTION ET INGENIERIE CULINAIRES

**SUJETS DE L'ÉPREUVE D'ADMISSION :
Leçon consistant en exploitation pédagogique
d'un thème**

**Option production et ingénierie culinaire
(2 sujets)**

Annexe 1 :

CAPET interne et CAER-CAPET
Section hôtellerie – restauration
Option production et ingénierie culinaires

Épreuve d'admission : leçon consistant en l'exploitation pédagogique d'un thème dans l'option choisie.

Durée : 3 heures.

Coefficient : 2

Sujet n°1

- **Phase de conception et d'organisation sous forme écrite (durée : 1 heure)**

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en section technologique, vous êtes invité(e) à présenter une séance de technologie et méthodes culinaires sous forme d'activités technologiques (ou technologie appliquée) ayant pour thème :

« la conduite d'une étude comparative entre production traditionnelle et assemblage »

pour une classe préparant le brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration.

- **Phase de réalisation pratique (durée : 1 heure 30 minutes)**

Cette séquence devra impérativement comporter les techniques suivantes :

Confectionner une pâte brisée
Foncer et cuire une tarte

Confectionner une crème pâtissière classique et
une à base de PAI

Garnir les tartes (dont une à base de PAI)

Établir le protocole de production de chaque tarte

Mener une analyse comparative

- **Phase d'entretien avec le jury (durée : 30 minutes)**

SESSION 2014
CAPET
 CONCOURS INTERNE
 Section : **HÔTELLERIE-TOURISME**
 Option : TECHNIQUES DE PRODUCTION

EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE D'UN THÈME

RÉCAPITULATIF DENRÉES **SUJET n° 1**

Denrées	Unités	Quantités
CRÉMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Lait	L	1
Œuf	Pièce	6
Crème liquide	L	0,50
LÉGUMERIE		
Fraise	Kg	1
Menthe	Botte	0,25
SURGELE		
Fond de tarte en pâte brisée PAI (Ø27 cm)	Pièce	1
ÉPICERIE		
Pistaches entières	Kg	0,050
Crème pâtissière à froid (PAI)	Kg	0,300
Nappage rouge	Kg	0,150
Farine	Kg	0,500
Maïzena	Kg	0,100
Sucre semoule	Kg	0,300
Vanille	Gousse	1
Grand Marnier	L	0.05

Remarque : Sera fourni aux candidats 2 cercles de 18 cm.

Rap Evolution

Préparation pour garniture pâtisseries instantanée à froid

Mode d'emploi :

Rap Evolution 350-400 g, eau 1000 g. Verser l'eau dans la cuve du batteur-mélangeur. Ajouter la Rap Evolution, mélanger quelques secondes en jéré vitesse puis en jéré pendant 5 minutes, jusqu'à ce que l'on obtienne une masse lisse et homogène. Après mélange, la garniture est directement prête à l'emploi.

Ingredients:

sucré, amidon modifié E144, poudre de lactosérum [lait], dextrose, huile (végétale), sirop de glucose, gélifiant E450, E339, E316, huile (végétale, hydrogénée), épaississant E401, E407, acidifiant E263, émulsifiant E472a, E472b, E473, protéine de lait [lait], sel, arôme [lait], stabilisateur E339, E401, colorant E160b.

Numéro article:

4057754

Code lot:

13360VID

Numéro ID:

377343203

En cas de remarques, merci de mentionner les numéros ci-dessus.

A consommer de préférence avant:

02-09-2014

Conditions de stockage:

au frais (<25°C) et au sec

Produit réservé aux professionnels

Poids net:

10.0 kg



(01)08712937012873(15)140902(10)13360VID



3773432030

Zeebanda International b.v.
Member of Koninklijke Zeebanda Group b.v.
Poststraat 11, 4901 AA Zierikzee, The Netherlands
Telephone: + 31(0)11-499000 / internationale@zeebanda.nl
Fax: + 31(0)11-499888 / www.zeebanda-international.com

Annexe 2 :

SESSION 2014

CAPET interne et CAER-CAPET
Section hôtellerie – restauration
Option production et ingénierie culinaire

**Épreuve d'admission : leçon consistant en l'exploitation
pédagogique d'un thème dans l'option choisie.**

Durée : 3 heures.

Coefficient : 2

Sujet n°2

- **Phase de conception et d'organisation sous forme écrite (durée : 1 heure)**

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en section technologique, vous êtes invité(e) à présenter une séance de technologie et méthodes culinaires sous forme d'activités technologiques (ou technologie appliquée) ayant pour thème :

« Les ragoûts »

pour une classe préparant le baccalauréat technologique hôtellerie.

- **Phase de réalisation pratique (durée : 1 heure 30 minutes)**

Cette séquence devra impérativement comporter les techniques suivantes :

Découper les volailles à cru

Marquer une volaille en ragoût à brun et l'autre en ragoût à blanc

Dresser deux assiettes avec les deux ragoûts et mener une analyse comparative.

- **Phase d'entretien avec le jury (durée : 30 minutes)**

SESSION 2014
CAPET
 CONCOURS INTERNE
 Section : **HÔTELLERIE-TOURISME**
 Option : TECHNIQUES DE PRODUCTION

EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE D'UN THÈME

RÉCAPITULATIF DENRÉES **SUJET n° 2**

Denrées	Unités	Quantités
BOUCHERIE		
Poulet 4/4 de 1,2 kg	Pièce	2
Lardons	kg	0,150
CRÉMERIE		
Beurre	kg	0,250
Crème liquide	L	0,25
LÉGUMERIE		
Ail	Gousse	5
Bouquet garni	Pièce	2
Carottes	kg	0,150
Champignons de Paris	kg	0,300
Citron	Pièce	1
Oignons	Kg	0,200
Persil plat	Botte	0,05
ÉPICERIE		
Farine	kg	0,100
Fond blanc de volaille	L	1
Jus de veau clair	L	1
Sucre semoule	kg	0,020
Tomate concentrée	4/4	0,10
Huile d'arachide	L	0,10
Pain de mie	Tranche	2
CAVE		
Vin rouge	L	0,25
Vin blanc	L	0,25
Cognac	L	0,05
SURGELÉS		
Petits oignons grelots	Kg	0,200