



Concours du second degré

Rapport de jury

Concours : CAPLP externe

Section : hôtellerie restauration
Options
organisation et production culinaires
service et commercialisation

Session 2014

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

SOMMAIRE

INTRODUCTION : PRÉSENTATION DE LA SESSION 2014 Rénové	3
Épreuves d'admissibilité : Technologie professionnelle::.....	5
Option : Organisation et production culinaire.....	6
I. Analyse de l'épreuve de la session	6
II. Résultats de la session	6
III. Commentaires sur les prestations des candidats	7
A. Commentaires relatifs à la forme	7
B. Commentaires relatifs au fond	7
IV. Conseils donnés aux candidats pour les sessions ultérieures.....	9
A. Conseils relatifs à la forme	9
B. Conseils relatifs au fond	9
Option : Service et commercialisation	
I. Analyse de l'épreuve de la session	10
II. Résultats de la session	10
III. Commentaires sur les prestations des candidats	11
A. Commentaires relatifs à la forme	11
B. Commentaires relatifs au fond	12
IV. Conseils donnés aux candidats pour les sessions ultérieures.....	13
A. Conseils relatifs à la forme	13
B. Conseils relatifs au fond	13
Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale en hôtellerie-restauration	
Épreuve commune aux deux options.....	14
I. Analyse de l'épreuve de la session et commentaires des prestations des candidats.....	14
Dossier 1 : L'étude du projet.....	14
Dossier 2 : Les contraintes inhérentes aux emplois liés à une activité saisonnière.....	15
Dossier 3 : La gestion prévisionnelle et les perspectives d'avenir.....	16
Dossier 4 : L'étude de financement et faisabilité du projet	16
II. Résultats de la session.....	17
III. Conseils donnés aux candidats pour les sessions ultérieures.....	18
Épreuves d'admission - option : organisation et production culinaire	
ORAL 1.....	15
I. Analyse de l'épreuve de la session	15
II. Résultats de la session.....	15
III. Commentaires sur les prestations des candidats	22
PHASE 1 : Conception de la séquence pédagogique	24
PHASE 2 : Réalisation par le candidat de la séquence.....	18
PHASE 3 : Exposé et entretien avec la commission d'interrogation.....	24
IV. Modalités d'organisation.....	16
ORAL 2.....	28
I. Définition de l'épreuve	28
II. Résultats de la session	28
III. Modalités d'organisation	29
IV. Conseils donnés aux candidats.....	30
Épreuves pratique d'admission – option : service et commercialisation	
ORAL 1.....	33
I. Analyse de l'épreuve de la session	33
II. Résultats de la session.....	34
III. Modalités d'organisation	34
IV. Commentaires sur les prestations des candidats	35
PHASE 1 : Conception de la séquence pédagogique (atelier expérimental).....	35
PHASE 2 : Réalisation par le candidat de la séquence.....	36
PHASE 3 : Exposé et entretien avec la commission d'interrogation.....	37
ORAL 2.....	38

[Texte]

I. Définition de l'épreuve	38
II. Résultats de la session	38
III. Conseils aux candidats	39
IV. Constats et recommandations aux candidats.....	40

Sujets

Épreuves d'admissibilité en ligne sur le site du ministère

<http://www.education.gouv.fr/cid79113/sujets-des-epreuves-admissibilite-des-concours-caplp-session-2014.html>

Technologie professionnelle

Option : Organisation et production culinaire

Option : Service et commercialisation

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

Épreuves d'admission : oral 1

Option : organisation et production culinaire :

sujets 1 et 6

Option : service et commercialisation :

sujets 1 et 2

[Texte]

INTRODUCTION

PRÉSENTATION DE LA SESSION 2014 - Rénové

Le concours externe de recrutement de professeurs de lycée professionnel en hôtellerie-restauration session de 2014 options organisation et production culinaire et service et commercialisation s'appuie sur la nouvelle réglementation fixée l'arrêté du 24 avril 2013 et celui du 24 juillet 2013. Consultez le site :

http://www.education.gouv.fr/cid67058/session-2014-epreuves-des-concours-de-recrutement-des-personnels-enseignants-d-orientation-et-d-education.html#Concours_du_CAPLP

Répartition des postes offerts

CA/PLP Hôtellerie-Restauration	Organisation et production culinaire	Service et commercialisation
Externe	35	30
CAFEP	2	2

Présentation des candidatures

CA/PLP EXTERNE	Organisation et production culinaire		Service et commercialisation	
	Enseignement public	CAFEP	Enseignement public	CAFEP
Inscrits	210	36	288	62
Présents aux 2 épreuves	120	24	146	24
Admissibles	88	5	80	6
Candidats présents aux épreuves d'admission	71	5	66	5
Admis	35	2	30	2

Les candidats peuvent également obtenir toutes les informations relatives aux inscriptions à l'adresse :
<http://www.education.gouv.fr/cid58356/programmes-des-concours-de-la-session-2013.html>

Épreuves d'admissibilité

Épreuve d'admissibilité CA/PLP externe
Option : organisation et production culinaire
Épreuve de technologie professionnelle
Durée : 5 heures – Coefficient 2

Elle fait appel à des connaissances d'ordre général d'organisation, de technologie, de techniques, d'équipements et d'utilisation et transformation de produits et matières d'œuvre dans le contexte de l'hôtellerie et de la restauration. Elle traite de thèmes relatifs aux diverses formes d'exercice des activités effectuées dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, illustrés ou non par une documentation. Certains aspects des thèmes étudiés font l'objet d'une réflexion didactique et pédagogique en lien avec les diplômes dont la formation est dispensée en lycée professionnel.

Les connaissances mises en œuvre concernent la technologie de cuisine et de pâtisserie, la gestion de la production, la programmation du travail, les matériels, les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène, l'ingénierie et la maintenance, les produits et fournitures consommés et transformés.

I - ANALYSE DE L'ÉPREUVE DE LA SESSION

Le sujet de la session 2014 est fourni en annexe. Il permettait :

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

Il se composait des dossiers suivants :

- dossier 1 : gestion des ressources humaines
- dossier 2 : activité commerciale de l'entreprise
- dossier 3 : organisation de la production et de la distribution
- dossier 4 : hygiène et sécurité alimentaire

II - RÉSULTATS DE LA SESSION

Option : Organisation et Production Culinaire	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	123	24
Moyenne des notes	9,21	9,64
Note la plus haute	17,10	15,38
Note la plus basse	1,05	5,10
Écart type	3,35	2,56
Répartition des notes :		
0 à 4,99	12	00
5 à 9,99	63	14
10 à 12,99	64	08
13 à 15,99	09	02
16 et plus	05	00

III - COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS

Certains candidats ont traité le sujet dans son intégralité. Ils ont présenté des copies structurées, lisibles et soignées, ce qui constitue un réel atout pour un futur enseignant. Leur orthographe et syntaxe sont conformes aux exigences requises pour ce concours. Certains ont mis à profit leur culture personnelle et professionnelle, témoignant ainsi d'un réel intérêt pour le sujet.

Le sujet avait pour contexte professionnel un établissement hôtelier « le Beau Rivage » qui souhaitait développer son activité traiteur. Les candidats pouvaient utiliser les documents mis à leur disposition mais aussi leurs connaissances professionnelles.

A – Commentaires relatifs à la forme :

D'une manière générale, le jury constate relève dans les copies :

- des réponses de qualité mettant en avant les connaissances professionnelles des candidats ;
- des efforts quant à la présentation des documents (écriture, lisibilité) ;
- des fautes d'orthographe, de construction ainsi qu'une syntaxe souvent aléatoire.

Il est indispensable que les candidats fournissent des efforts dans la rédaction de leur composition, précisent l'utilisation des abréviations et apportent davantage de soins dans l'organisation de leurs copies.

Le jury constate les points positifs suivants :

- la quasi-totalité des candidats a traité les thèmes dans leur intégralité ;
- certaines copies sont présentées de manière structurée et très bien organisée ;
- certaines copies sont rédigées de manière claire et lisible.

B – Commentaires relatifs au fond

Le jury regrette dans de nombreuses copies :

- l'absence d'analyse du travail demandé souvent due à une lecture parcellaire du sujet ;
- l'absence d'un vocabulaire et de documents professionnels adaptés (fiche technique, note de service, etc) ;
- l'absence ou la mauvaise utilisation des documents portés en annexes ;
- l'organisation et de hiérarchisation des réponses ;
- le développement dans les stratégies et les choix opérés par le candidat ;
- le caractère peu professionnel des réponses données (originalité des préparations et notion de créativité) ;
- le manque de culture générale et la transition de vies professionnelles et personnelles ;
- la faible qualité rédactionnelle d'une note de synthèse.

Le jury a apprécié :

- la créativité et l'originalité dont ont fait preuve certains candidats dans la réalisation de leur document ;
- la culture générale et professionnelle de certains candidats ;
- la bonne maîtrise des notions générales concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire ;
- la prise de conscience des candidats quant à l'importance de la formation professionnelle.

Pour chaque dossier, le jury a constaté :

Dossier 1 : Gestion des ressources humaines

Question 1.1 : les candidats doivent rédiger une fiche de poste « chef de partie poissonnier »

- Le jury constate que, dans les fiches de poste les mieux structurées, des missions et des attributions bien définies, des conditions d'exercice bien identifiées.
- Cependant le jury a regretté un manque de rigueur dans la structure de la fiche de poste, les informations ne sont pas classifiées et organisées.

[Texte]

- Trop souvent, les candidats ont composé une fiche de recrutement en lieu et place d'une fiche de poste.
- Les candidats énumèrent des missions et attributions (tâches professionnelles et intellectuelles) sans les classer comme telle.
- Les conditions d'exercice (conditions de travail, compétences et aptitudes requises) sont trop souvent oubliées.

Question 1.2 : les candidats doivent rédiger une note de synthèse d'une dizaine de lignes sur le GRETA.

- Le jury observe que les synthèses les mieux construites ont fait apparaître toutes les idées principales du document avec une mise en forme agréable à lire.
- Le jury déplore une méconnaissance dans la rédaction d'une fiche de synthèse et des différents éléments qui la composent. Il était attendu une mise en page plus rigoureuse (entête, objet, destinataire, conclusion).
- L'analyse des documents demeure encore superficielle, les idées restituées ne sont pas assez synthétisées et hiérarchisées

Question 1.3 : les candidats doivent présenter un plan de formation pour le personnel de production

- Certaines compositions proposent des thèmes de formation en adéquation avec les métiers imposés dans le sujet.
- Les candidats ont trop souvent proposé un planning de formation daté plutôt qu'un plan de formation organisé et structuré.
- On ne distingue pas une répartition du plan de formation par métier.
- Les intitulés ne sont pas attractifs et ne valorisent pas assez les métiers proposés.
- Il est indispensable que les candidats tiennent compte des intitulés des questions.

Dossier 2 : Activité commerciale de l'entreprise

Question 2.4 : les candidats doivent proposer une composition des buffets petit déjeuner :

- Les produits régionaux ne sont pas suffisamment mis en valeur.
- Les éléments essentiels d'un petit déjeuner sont souvent oubliés.
- Les réponses apportées ne prennent pas toujours en compte le coût matière imposé.
- Les propositions manquent de variété et de précisions.

Question 2.5: les candidats doivent concevoir un brunch :

- Les caractéristiques d'un brunch ne sont pas maîtrisées.
- Les éléments constituant le petit déjeuner ne sont pas toujours présents dans la formule brunch.
- Certaines propositions ne sont pas techniquement réalisables.
- Les produits régionaux ne sont pas suffisamment mis en valeur.

Question 2.6 : les candidats doivent proposer un menu dégustation :

- La structure d'un menu dégustation n'est pas toujours respectée.
- Les produits présents dans le menu ne sont pas en adéquation avec le budget indiqué dans le sujet.
- Les produits régionaux ne sont pas suffisamment mis en valeur.
- Les appellations manquent d'attrait et ne sont pas suffisamment explicites.

[Texte]

Question 2.7 : les candidats doivent concevoir un menu « cuisine allégée »

- Les caractéristiques de la cuisine allégée ne sont pas maîtrisées.
- L'équilibre alimentaire n'est pas respecté.
- Les produits régionaux ne sont pas suffisamment mis en valeur.

Question 2.8 : les candidats doivent réaliser un cocktail dinatoire :

- Les indications de dressage ne sont pas toujours proposées.
- Le nombre de pièces proposé est insuffisant ou trop important.
- Certaines préparations culinaires ne sont pas compatibles avec une prestation cocktail dinatoire.
- Les indications de préparation, de cuisson et de garnitures ne sont pas toujours indiquées.
- Les produits régionaux ne sont pas suffisamment mis en valeur.

Dossier 3: organisation de la production et de la distribution

Question 3.9 : les candidats doivent rédiger un document d'organisation de l'envoi des plats pour le maître d'hôtel

D'une manière générale les candidats ont traité cette question de façon cohérente et apporté des réponses argumentées, logiques. Cependant, la procédure décrivant l'organisation de l'envoi est traitée par les candidats :

- comme une organisation de service en salle et non pas une organisation de cuisine (différée) ;
- sous forme d'une liste d'informations et non d'un tableau synthétique contenant des informations clés ;

Beaucoup d'informations liées à cette activité sont manquantes, le nombre de personnes liées à la production, le nombre de personnes lié à la distribution, les horaires, etc.

Question 3.10 : les candidats doivent réaliser un test organoleptique du plat principal

La plupart des candidats ont traité le test organoleptique correctement. Les réponses sont complètes et les candidats ont souvent utilisé un vocabulaire professionnel adapté. Cependant certains candidats :

- ont fait des confusions au niveau des sens (aspect, odeur, saveur, texture) ;
- ont employé un vocabulaire non adapté ou trop restreint ;
- n'ont pas compris le sens de la question et utilisé le test comme un exercice et non pas comme une aide à l'argumentation.

Question 3.11 : les candidats doivent rédiger une feuille de marché

Cette question a été traitée de manière correcte par l'ensemble des candidats, bien que certains :

- aient oublié d'indiquer les quantités ;
- n'aient pas proposé un document normalisé ;
- aient effectué un relevé de denrées par plats au lieu de classer les denrées par famille et de proposer un poids global d'achat ;
- se soient trompés dans certains calculs ou conversion, empêchant ainsi l'évaluation ;
- n'aient pas reporté l'ensemble des denrées (oublis....).

Question 3.12 : les candidats doivent établir une fiche de besoin en matériels

- Les candidats ne classent pas les matériels par secteurs, ni par besoins.
- Ils oublient aussi d'indiquer les besoins réels et se contentent d'une énumération.
- La plupart des réponses proposées ne sont pas pertinentes et ne permettent pas la réalisation de la prestation.
- Le service banqueting induit l'utilisation de matériels spécifiques (ex/ étuves, bain-marie, etc.).

[Texte]

Dossier 4 : hygiène et sécurité alimentaire

- Certains candidats ont une excellente maîtrise des textes législatifs et des obligations relatives au PMS (connaissances des sigles professionnels).
- Toutefois, les obligations relatives au PMS n'apparaissent pas suffisamment clairement ou ne sont pas mises en valeur dans la situation proposée.

Question 4.13 : les candidats doivent rédiger une note de service relative au PMS

- La non maîtrise de la mise en forme d'une note de service (format, émetteur destinataire).
- La mise en concordance entre les obligations du PMS et la prestation extérieure a entraînée des difficultés ou des oublis pour quelques candidats.

Question 4.14 : les candidats doivent compléter un planning global de production

- La planification (approvisionnement, mise en place, distribution) n'est pas traitée par un grand nombre de candidats, l'exemple proposé n'est pas repris.
- Les points critiques ont été définis par le candidat au regard de ses connaissances des textes législatifs au détriment de ses propositions professionnelles (prestations).
- Confusion entre les points critiques qui concernent la sécurité alimentaire et la sécurité, la gestion du service, ou les approvisionnements...).

Question 4.15 : les candidats doivent rédiger un protocole de nettoyage

- La typologie classique d'un protocole n'est pas toujours respectée. Certains protocoles ne sont pas conformes.
- Le jury constate que des éléments indispensables sont manquants (fréquence, produits, émargement).
- Certains candidats ne maîtrisent pas l'utilisation du « vario-cooking » ou n'exploitent pas correctement la notice technique, d'autres y font trop souvent référence.
- Quelques-uns proposent des tableaux tronqués ou mal présentés sur les supports proposés.

Toutefois :

- Le protocole est synoptique dans une majorité des cas et facilement exploitable.
- Le processus est complet, clair, applicable dans la majorité des cas.

IV - CONSEILS DONNÉS AUX CANDIDATS POUR LES SESSIONS ULTÉRIEURES

A – Conseils relatifs à la forme :

- Utiliser des **encres bleues ou noires** dans la rédaction de vos copies. Les autres couleurs doivent être réservées pour mettre en évidence un point important, un résultat ;
- Soigner **l'écriture, la présentation générale de la copie** et respecter les règles **d'orthographe, de grammaire, de syntaxe et de ponctuation**;
- Ordonner la copie. Chaque dossier doit être rédigé sur des **copies séparées en respectant l'ordre des dossiers** et en organisant **les réponses dans l'ordre des questions du sujet** ;
- Utiliser une **pagination appropriée** de la copie (ex : page courante/nombre total de pages). La pagination s'effectue à la fin de la durée de l'épreuve ;
- Respecter les **consignes de présentation attendues** (ex : tableau, note de synthèse, fiche ...) ;
- Privilégier aussi souvent que possible une **présentation sous forme de tableau**.
- Il est conseillé de bien **appréhender l'énoncé** afin d'apporter des **réponses en adéquation** avec les questions posées. Les développements doivent être **clairs, concis et structurés**.
- Respecter les numérotations de vos réponses en prenant appui sur la numérotation du sujet.
- Ne pas écrire de notes ou de commentaires à l'attention des correcteurs.

Le jury rappelle, aux candidats, qu'ils ne doivent porter aucun commentaire sur la forme ou le fond des questions sous peine de se voir sanctionnés.

B – Conseils relatifs au fond

- S'attacher à **lire le sujet et les annexes** dans leur intégralité (environ une heure) afin d'analyser et d'exploiter les données dans toutes leurs dimensions. Ne pas s'éloigner du thème. Une lecture approfondie permet en outre de **planifier la gestion globale du temps**.
- Faire preuve de **rigueur et de méthodologie** dans la présentation de la copie, la conception et la rédaction des documents demandés.
- S'entraîner à la **rédaction de synthèses ou de notes de services en évitant tout type d'identification possible (ville, nom, signature, ...)**.
- Utiliser impérativement le **vocabulaire professionnel adapté**.
- Respecter les **consignes de travail et de présentation** fournies dans la question (schéma, tableau, ...).
- Lorsqu'une **question implique un choix**, le candidat doit l'effectuer et **ne pas rester dans des généralités**.
- Maîtriser la **législation en vigueur** concernant l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement.
- Suivre l'actualité dans le but d'accroître sa **culture générale ainsi que sa culture professionnelle**.
- Illustrer les réponses par des **expériences professionnelles vécues**.
- **Consolider et actualiser** ses connaissances dans les domaines suivants :
 - **professionnels** : nouveaux concepts, nouveaux produits, législation... (via la presse professionnelle) ;
 - **pédagogiques** : connaissance des référentiels par niveau de formation et maîtrise des termes pédagogiques apportés.

Épreuve d'admissibilité CA/PLP externe**Option : service et commercialisation****Épreuve de technologie professionnelle****Durée : 5 heures – Coefficient 2**

Elle fait appel à des connaissances d'ordre général d'organisation, de technologie, de techniques, d'équipements et d'utilisation et transformation de produits et matières d'œuvre dans le contexte de l'hôtellerie et de la restauration. Elle traite de thèmes relatifs aux diverses formes d'activités effectuées dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, illustrés ou non par une documentation. Certains aspects des thèmes étudiés font l'objet d'une réflexion didactique et pédagogique en lien avec les diplômes dont la formation est dispensée en lycée professionnel.

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

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

I - ANALYSE DE L'ÉPREUVE DE LA SESSION

Le sujet s'appuie sur un contexte professionnel qui permet de traiter trois problématiques mettant en œuvre des connaissances d'ordre général d'organisation, de technologie, de techniques, d'équipements et d'utilisation et transformation de produits et matières d'œuvre.

Le sujet, fourni en annexe, comporte 5 thèmes à traiter :

Thème 1 : Développement durable

Thème 2 : Vente à emporter

Thème 3 : Satisfaction clientèle

Thème 4 : Fiches « produits »

Thème 5 : Buffet corse

II - RÉSULTATS DE LA SESSION

Option : Services et commercialisation	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats	Présents : 151 Inscrits : 265	Présents : 21 Inscrits : 40
Moyenne des notes	6,49	6,05
Note la plus haute	13,81	9,85
Note la plus basse	1,50	2,69
Écart type	2,38	1,73
Répartition des notes :		
de 0 à 4,99	39	6
de 5 à 9,99	93	18
de 10 à 12,99	13	0
de 13 à 15,99	1	0
16 et plus	0	0

[Texte]

III - COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS

Certains candidats ont traité le sujet dans son intégralité. Ils ont présenté des copies structurées, lisibles et soignées, ce qui constitue un réel atout pour un futur enseignant. Leur orthographe et syntaxe sont conformes aux exigences requises pour ce concours.

D'autres ont su faire preuve d'intérêt par rapport au sujet, mettant à profit tant leur culture personnelle que professionnelle.

A – Commentaires relatifs à la forme de chaque thème

Le jury constate d'une manière générale dans les copies :

Thème 1 : Le développement durable à bord de l'Alizé

1.1 Réalisation du tableau d'actions

- La présentation demandée sous forme de tableau a été réalisée par quelques candidats.
- La structure du tableau n'a pas permis aux candidats d'articuler leurs réponses selon les trois axes attendus : court, moyen et long terme.

1.2 Rédaction de la note de synthèse

- Les éléments de réponses sont présentés sous forme de note de service.
- La longueur maximale de 15 lignes imposée n'a pas été respectée.
- Le champ lexical est inadapté au destinataire.

Thème 2 : La vente à emporter

2.1 Description-projet

- Les réponses sont formulées sous forme de phrases au lieu de mots-clefs attendus.
- Manque de soin dans l'écriture.

2.2 Règlements

- Les éléments de réponses sont énoncés de façon superficielle et non soignée.

2.3 Les bons d'agences

- La majorité des candidats n'a pas appliqué la consigne de créer un tableau structuré.
- Des difficultés d'expression et rédactionnelle ainsi que la non maîtrise des règles de grammaire rend les réponses confuses.

2.4 Droits prestations

- Dans l'ensemble, les réponses sont concises.

Thème 3 : La satisfaction de la clientèle en hébergement

- Présentation confuse, manquant de structuration, ne reflétant pas un esprit de synthèse, attendu pour ce type de procédure.

Thème 4 : La gastronomie et la valorisation des produits au fil des escales

4.1 Les bières belges

- Un effort sur la qualité de l'écriture et la présentation des réponses, malgré des fautes d'orthographe récurrentes.

4.2 Les fromages normands

- Une présentation structurée des réponses.

4.3 Les vins du Médoc

- La carte du Médoc n'est pas contextualisée géographiquement (absence de localisation régionale – ville, fleuve, océan...).

4.4 Les vins de Porto

- Les schémas manquent de clarté et de structure.

4.5 Classification des vins du Languedoc

- La restitution des informations manque parfois d'organisation et de clarté.

Thème 5: Un buffet corse pour clôturer la croisière

5.1 Analyse et correction de l'organisation d'un buffet-cocktail corse

- La formulation des propositions de solutions est ambiguë et manque de structure.

5.2 Fiches de fonction

[Texte]

- La fiche fonction n'est trop souvent pas matérialisée.

B – Commentaires relatifs au fond de chaque thème

Le jury constate sur un grand nombre de copies :

1. Thème 1 : Le développement durable à bord de le l'Alizé

- 1.1. Réaliser à partir des annexes 4, 5 et 5 bis et de vos connaissances personnelles un tableau recensant cinq actions à mettre en œuvre dans le secteur restaurant et les attitudes à adopter par le personnel, à court, moyen et long terme dans la politique de développement durable.
 - Les pistes d'actions énoncées n'aboutissent pas à des propositions concrètes à mettre en œuvre.
 - Pas de suggestions détaillées, de plans d'actions auprès des personnels.
- 1.2. Rédiger une note de synthèse, de quinze lignes maximum, destinée au commandant, quant à l'amélioration de la politique de développement durable sur le navire.
 - La note de synthèse n'aborde que partiellement l'aspect formation du personnel et la sensibilisation de la clientèle.

2. Thème 2 : La vente à emporter

- 2.1. Exposer votre projet « vente à emporter » en complétant l'annexe A.
 - Manque de logique dans l'énoncé des réponses.
 - Faisabilité de la mise en œuvre du projet inadaptée à la réalité professionnelle.
 - Traitement du sujet de façon trop générale, sans apporter de réponses précises.
- 2.2. Citer les incontournables à respecter en matière de réglementation, d'hygiène, de sécurité et d'affichage pour la mise en place d'une formule de vente à emporter
 - Les prescriptions proposées sont parfois incomplètes ou inadaptées au contexte professionnel, voire hors sujet.
- 2.3. Définir dans un tableau structuré, les caractéristiques générales des bons d'agence acceptés sur le bateau ainsi que les droits des passagers, les obligations du croisiériste et des agences de voyages.
 - Peu de connaissances sur les bons d'agences (non connaissance sur les modalités financières).
- 2.4. Proposer un système qui permettra au personnel d'identifier les clients en fonction de leurs droits aux prestations
 - Les propositions sont cohérentes et applicables dans un contexte professionnel.

Thème 3 : La satisfaction de la clientèle en hébergement

- Globalement, la question n'a pas été comprise et a donné lieu à des réponses fantaisistes et hors sujet (proposition de débarquement du client lors d'une escale ! – relogement dans des cabines du personnel cadres – transbordement du client d'un navire sur un autre navigant dans les parages !!!)
- Trop souvent, le candidat s'est attaché à traiter la cause du délogement et non la procédure à suivre pour un délogement.
- Le sujet a été parfois abordé comme une communication commerciale avec des phrases-types (référence aux 4 C) .

Thème 4 : La gastronomie et la valorisation des produits au fil des escales

- 4.1 Les bières belges
 - Un manque évident de connaissances technologiques sur un produit basique (élaboration, marques commerciales), qui amènent des réponses fantaisistes qui ne correspondent pas à une réalité professionnelle.
- 4.2 Les fromages normands
 - Les produits-marqueurs sont connus (noms et familles), mais la fabrication n'est pas abordée assez précisément.
 - La commercialisation est traitée de manière conventionnelle, sans originalité ou à l'inverse trop superficielle.
- 4.3 Les vins du Médoc
 - Les connaissances (crus, classement, localisation des appellations, caractéristiques...) ne sont pas convenablement restituées.

[Texte]

- 4.4 Les vins de Porto
 - Les informations liées à la vinification, au vieillissement et au mutage sont confuses.
 - Un manque de connaissances des types de porto est constaté.
- 4.5 La classification des vins du Languedoc
 - Les réponses ne sont pas toujours en adéquation avec la nouvelle réglementation (française et européenne).

Thème 5 : Un buffet corse pour clôturer la croisière

5.1 Analyse et correction de l'organisation d'un buffet-cocktail corse

- Les réponses proposées ne s'appuient pas sur des ratios et ne sont pas justifiées.
- Les produits non locaux sont bien identifiés, mais trop souvent non remplacés.

5.2 Fiches de fonction

- Les candidats ont souvent confondu « fiche de poste » et « fiche fonctions ».
- Les informations contenues dans l'annexe « organisation du buffet » n'ont pas servi de support à l'établissement de cette fiche. ; la question a été traitée de façon générale.

IV - CONSEILS DONNÉS AUX CANDIDATS POUR LES SESSIONS ULTÉRIEURES

A – Conseils relatifs à la forme :

- répondre de façon **claire, concise et structurée, en adéquation** avec la formulation des questions.
- soigner l'**écriture, la présentation générale de la copie** et respecter les règles **d'orthographe et de syntaxe**.
- faire preuve de **rigueur et de méthodologie** dans la conception et la rédaction des documents.

B – Conseils relatifs au fond :

- bien **appréhender l'énoncé** afin d'apporter des **réponses appropriées** aux questions. S'imprégner **des documents** par une lecture approfondie afin d'analyser et d'exploiter les données pour cibler les axes de réponses (sans s'écarter du thème).
- traiter les **questions dans l'ordre du sujet en les numérotant**.
- s'entraîner à la **rédaction de synthèses et de notes de service**.
- **acquérir et maîtriser** les savoirs technologiques **de restaurant et d'hébergement**.
- s'informer de l'actualité dans le but d'acquérir, de consolider et d'actualiser une **culture générale et professionnelle**.
- **maintenir une veille informationnelle** concernant l'évolution des métiers de salle et de l'hébergement.

Épreuve d'admissibilité CA/PLP externe – session 2014 Rénové

Options : Organisation et production culinaire- Service et commercialisation

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

Durée : 4 heures – Coefficient 2

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

I - ANALYSE DE L'ÉPREUVE DE LA SESSION ET COMMENTAIRES DES PRESTATIONS DES CANDIDATS

Le sujet Le Puck était basé sur une entreprise réelle. L'originalité du cas résidait dans l'existence d'un contrat de délégation de service public (DSP).

A partir des informations fournies et de ses connaissances, il était demandé au candidat de s'impliquer dans une logique décisionnelle d'entreprise élaborée autour de 4 dossiers.

DOSSIER 1: L'étude du projet

Objectifs :

- ✓ Faire ressortir les principales contraintes émanant du contrat de délégation de service public.
- ✓ Conseiller les associés après analyse de la perception et des avantages et inconvénients du label de "Maître restaurateur".
- ✓ Analyser les incidences des sites d'internautes et de notation pour les restaurateurs.
- ✓ Proposer deux actions de communication ayant comme objectif de faire connaître la reprise du restaurant.

Moyens :

Pour ce faire, le candidat disposait de plusieurs annexes : extraits du contrat de délégation de service public, label de "Maître restaurateur", avis et article sur un site de notation.

La question 1.1 demandait au candidat de relever de façon structurée les principales contraintes du contrat de délégation de service public et de les expliciter.

OPC	SC
Les copies valorisées sont celles qui comportaient une structure apparente, pertinente, et ne se contentaient pas d'une simple énumération séquentielle des éléments du contrat donné dans l'annexe. Le candidat devait de surcroît apprécier l'importance relative des éléments fournis dans l'extrait.	

La question 1.2 invitait le candidat à expliquer comment le label de "Maître restaurateur" était perçu par la profession et la clientèle.

OPC	SC
Les copies valorisées étaient celles qui faisaient apparaître clairement des éléments concernant la perception du label "Maître restaurateur" par les professionnels et les clients, parmi d'autres labels ou signes de qualité. Beaucoup de candidats se sont limités à une simple description du cahier des charges du label, fourni dans l'annexe et n'ont pas engagé d'analyse sur sa perception.	

La question 1.3 proposait au candidat de recenser les avantages et limites de cette labellisation et de conseiller sur l'opportunité d'y adhérer.

OPC	SC
Les copies valorisées sont celles qui mettaient en évidence les avantages et les limites inhérentes au label de "Maître restaurateur". De nombreuses copies comportaient des réponses redondantes et manquaient de connaissances et de	

[Texte]

réflexion sur l'impact des labels ou autres signes de qualité sur l'activité de l'entreprise et le comportement d'achat des clients.

La question 1.4 exigeait du candidat une réflexion approfondie sur les bouleversements induits par la multiplication des sites d'internautes et de notation, ainsi que la réaction possible des professionnels face à cette nouvelle donne.

OPC	SC
Les copies valorisées sont celles qui opéraient une véritable réflexion sur les conséquences de la généralisation de ces sites sur la vie de l'entreprise et des entrepreneurs, sans se limiter à des banalités ou de simples descriptions du fonctionnement de ces sites.	
De nombreuses copies ont laissé apparaître une confusion entre sites de notation et sites de réservation, notamment par rapport au référencement. De même, un grand nombre de candidats s'est contenté de reprendre l'annexe sur les dérivés des sites en question, sans même fournir de commentaire personnel.	

La question 1.5 demandait au candidat de présenter deux actions de communication en fonction d'un objectif et d'une cible.

OPC	SC
Les copies valorisées sont celles qui ont effectivement présenté des actions de communication adaptées aux cibles imposées et cohérentes avec l'objectif d'information sur la reprise du restaurant.	
De nombreuses copies n'ont pas précisé les cibles de la communication et/ou n'ont pas envisagé d'actions cohérentes par rapport à cet objectif.	
Des candidats ont également confondu action de communication et action commerciale relevant des autres variables du plan de marchéage.	

Conclusion : le jury a noté une amélioration globale du niveau d'analyse et de réflexion, tout en regrettant souvent la relative absence d'illustrations et d'argumentation. Cependant, de trop nombreuses copies demeurent indignes de l'orthographe et de l'expression que l'on est en droit d'attendre d'un concours de recrutement de professeurs.

DOSSIER 2 : Les contraintes inhérentes aux emplois liés à une activité saisonnière

Objectifs :

- ✓ Présenter les contraintes liées à l'emploi de saisonniers tant pour l'employeur que pour le salarié.
- ✓ Identifier les contrats de travail adaptés à l'activité saisonnière et en préciser les principales caractéristiques

Moyens :

Pour réaliser ce dossier, le candidat disposait d'informations relatives à l'emploi de saisonniers.

La question 2.1 demandait au candidat de présenter les contraintes soulevées par l'emploi de saisonniers, tant pour l'employeur que pour le saisonnier.

OPC	SC
Les copies valorisées sont celles qui présentaient une réponse structurée dans un tableau et qui utilisaient un vocabulaire adapté. Peu de candidats ont su exploiter leurs connaissances personnelles. Souvent, ils se sont limités à restituer les informations contenues dans l'annexe correspondante.	

La question 2.2 demandait au candidat de rappeler quels sont les contrats de travail adaptés à une activité saisonnière et préciser quelles en sont les principales caractéristiques.

OPC	SC
Les copies valorisées sont celles des candidats qui ont su se limiter aux caractéristiques principales du contrat à durée déterminée et du contrat saisonnier. Trop de candidats ont présenté des connaissances très approximatives, voire erronées sur le contrat de travail en général.	

[Texte]

DOSSIER 3 : La gestion prévisionnelle et les perspectives d'avenir

Objectifs :

- ✓ Compléter un tableau d'amortissement d'emprunt à annuité constante
- ✓ Compléter un compte de résultat prévisionnel
- ✓ Rédiger une analyse structurée à partir des résultats obtenus

Moyens :

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

La question 3.1 demandait au candidat de compléter un extrait du tableau d'amortissement d'emprunt.

OPC	SC
Les copies valorisées sont celles dans lesquelles le candidat a maîtrisé les techniques de construction d'un tableau d'amortissement d'emprunt à annuité constante. Plus de la moitié des candidats n'ont pas su faire la distinction entre l'annuité constante et l'amortissement constant.	

La question 3.2 demandait au candidat de compléter pour le premier exercice comptable, le compte de résultat prévisionnel.

OPC	SC
Les copies valorisées sont celles dans lesquelles le candidat a maîtrisé l'élaboration d'un compte de résultat prévisionnel jusqu'à la détermination du Résultat Brut d'Exploitation (RBE). La plupart des candidats n'ont pas su intégrer les charges d'intérêt du nouvel emprunt, et exploiter la formule de calcul de l'Impôt sur les Sociétés.	

La question 3.3 demandait au candidat de rédiger une analyse structurée à partir des informations fournies et des résultats obtenus dans les documents à compléter

OPC	SC
Les copies valorisées sont celles qui étaient structurées et mettaient en évidence les activités et les coûts prévisionnels. Quelques candidats ont proposé une conclusion cohérente sur la rentabilité du projet. D'une manière générale l'analyse a été succincte.	Les copies valorisées sont celles qui étaient structurées et mettaient en évidence les activités et les coûts prévisionnels. Quelques candidats ont proposé une conclusion cohérente sur la rentabilité du projet.

DOSSIER 4 : L'étude de financement et faisabilité du projet

Objectifs :

- Déterminer la capacité d'autofinancement
- Compléter le plan de financement
- Conclure quant à l'opportunité et la faisabilité du projet

Moyens :

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

La question 4.1 demandait au candidat de calculer la Capacité d'Autofinancement des trois premiers exercices comptables

OPC	SC
Les copies valorisées sont celles des candidats qui ont su exploiter la formule de la Capacité d'Autofinancement (CAF) fournie dans l'énoncé.	

La question 4.2 demandait au candidat de compléter un plan de financement des trois premiers exercices comptables

OPC	SC
Les copies valorisées sont celles des candidats qui maîtrisaient les techniques de base d'élaboration d'un plan de financement.	

[Texte]

La question 4.3 demandait au candidat de conclure sur l'opportunité et la faisabilité du projet

OPC	SC
Les copies valorisées sont celles qui ont su analyser et synthétiser les résultats obtenus et se prononcer sur la faisabilité du projet.	
Les meilleures copies sont celles qui ont su différencier la rentabilité du projet et la trésorerie mise en évidence dans le plan de financement.	

Remarques : les questions 3.3 et 4.3 (analyse) ont été souvent non traitées ou d'une manière très superficielle.

II - RÉSULTATS DE LA SESSION

Option : Organisation et Production Culinaire	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	120 / 210	24 / 36
Moyenne des notes	9,19	8,70
Note la plus haute	17,63	16
Note la plus basse	0,75	2,38
Écart type	3,44	3,20
Répartition des notes :		
de 0 à 4,99	14	
de 5 à 9,99	70	
de 10 à 12,99	44	
de 13 à 15,99	11	
16 et plus	5	

Option : Service et commercialisation	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	143 / 248	24 / 34
Moyenne des notes	10,45	9,35
Note la plus haute	17,13	14,13
Note la plus basse	3,25	2,75
Écart type	3,14	3,12
Répartition des notes :		
de 0 à 4,99	7	
de 5 à 9,99	74	
de 10 à 12,99	46	

[Texte]

de 13 à 15,99	36
16 et plus	4

III - CONSEILS DONNÉS AUX CANDIDATS POUR LES SESSIONS ULTÉRIEURES

En général :

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

- Lire le sujet dans sa globalité afin de comprendre la situation d'entreprise et d'intégrer sa logique.
- Travailler la maîtrise des concepts de base afin de pouvoir les transposer de façon concrète et pertinente.
- Disposer d'une culture hôtelière précise et actualisée.
- Respecter les consignes.
- Argumenter et justifier ses propos.
- Être synthétique, précis et à se centrer sur l'essentiel.

Forme :

- Faire des efforts d'écriture (être lisible), de présentation, d'expression (orthographe, grammaire, syntaxe).
- Proscrire les expressions familières, populaires, non adaptées à un concours de recrutement d'enseignants.
- Éviter l'utilisation de plusieurs couleurs ou d'écrire au crayon à papier.
- Inscrire le numéro du dossier sur sa copie ainsi que les numéros des questions.
- Introduire le cas, présenter un sommaire, recopier les questions intégralement est inutile.
- Être rigoureux et structuré en évitant de disperser les réponses d'un même dossier sur l'ensemble de la copie.
- Privilégier une présentation sous forme de tableau, notamment pour des données chiffrées, des comparaisons ou toutes autres réponses le permettant.

Fond :

- Avoir une bonne maîtrise des connaissances d'économie, de droit et de management des entreprises.
- Étayer la réponse par des exemples et/ou des connaissances professionnelles.
- Faire preuve d'une bonne argumentation, éviter le verbiage et justifier toute réponse.
- Ne pas répondre à une question où il est attendu une décision par un catalogue de solutions.
- Veiller à la pertinence des réponses et à leur cohérence par rapport au contexte du cas.
- Utiliser l'annexe comme un support à la réflexion en évitant la paraphrase.

ÉPREUVE PRATIQUE D'ADMISSION – ORAL 1**Option organisation et production culinaire****Présentation d'une séquence pédagogique portant sur les programmes du lycée professionnel****Durée 6 heures - Coefficient 5****I - ANALYSE DE L'ÉPREUVE DE LA SESSION**

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

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

II - RÉSULTATS DE LA SESSION

Option : Organisation et Production Culinaire	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	71	5
Moyenne des notes	9,91	11,40
Note la plus haute	19,00	18,50
Note la plus basse	2,00	03,50
Écart type	4,87	6,09
Répartition des notes :		
0 à 4,99	11	1
5 à 9,99	30	1
10 à 12,99	07	1
13 à 15,99	10	0
16 et plus	13	2

III - COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS

PHASE 1	
PRÉSENTATION	
<p><u>Conception de la séance pédagogique</u></p> <p>Durée : 1h30</p> <p>Cette première phase consiste à concevoir des documents pédagogiques, didactiques et techniques.</p> <p>Les candidats disposent uniquement du matériel fourni par le centre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ un poste informatique doté de la version PACKOFFICE 2007 –Excel et Word ▪ un sujet en format papier présentant le déroulement horaire de l'épreuve, les consignes, les tâches à réaliser, la fiche technique imposée et la fiche récapitulative de matière d'œuvre ▪ une clé USB comprenant des référentiels de certification des diplômes préparés dans la voie professionnelle (Baccalauréat professionnel cuisine, BEP rénové, CAP cuisine), un exemple de fiche d'intention pédagogique vierge, des exemples de fiches techniques (pour le plat libre), un exemple de fiche de dégustation, un exemple de fiche de démarche de expérimentale. <p><u>Remarques :</u></p> <p>L'accès à internet n'est pas possible. Aucun vidéo projecteur n'est mis à disposition. Aucun document personnel n'est autorisé.</p> <p>La salle informatique est dotée d'imprimantes en réseau – il est essentiel que le candidat indique en pied de page son numéro d'anonymat.</p>	
ANALYSE DE LA SESSION 2014	
POINTS POSITIFS	AXES D'AMELIORATION PROPOSÉS
<ul style="list-style-type: none"> • Le respect des consignes données à l'accueil. • Dans la plupart des cas, les candidats rédigent les documents qui leur sont demandés. • La qualité des travaux pédagogiques fournis par certains candidats. • La structuration des séances pédagogiques. • Le niveau de classe des élèves est pris en compte dans la démarche pédagogique proposée 	<ul style="list-style-type: none"> • L'ensemble du sujet doit être lu avec attention afin de bien prendre en compte toutes les contraintes. • La planification horaire doit être élaborée afin d'optimiser le travail avec les élèves. • Le choix du thème, les objectifs de la séance doivent être clairement précisés. • La démarche HACCP doit être prise en compte dans le déroulement de la séance. • L'intitulé de la recette concernant la fiche technique créative doit respecter les codes et usages professionnels. • Les documents remis au jury ou aux élèves ne doivent pas comporter de fautes d'orthographe, ni de syntaxe. • Les choix techniques doivent être justifiés. • La fiche démarche de « type expérimentale » proposée par le sujet doit être davantage exploitée. • Un outil (grille, quizz, auto-évaluation...) ou une démarche d'évaluation doit être proposé.

PHASE 2

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

Durée : 4 h00

Cette deuxième phase consiste à produire et à dresser les préparations.

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

Le candidat met en œuvre et anime la séance pédagogique en présence du jury et d'un groupe d'élève(s) dont l'effectif peut varier de un à trois. Il est chargé d'organiser la production ainsi que le dressage des plats en respectant une démarche pédagogique. Les horaires de dressage des préparations ne sont pas imposés, ils sont laissés libres à l'appréciation du candidat. Il réalise et anime une dégustation pédagogique et conclut sa séance par une synthèse.

Au cours de la séance, le candidat doit mettre en œuvre une démarche expérimentale dont le thème est imposé par le sujet.

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

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

ANALYSE DE LA SESSION 2014

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

[Texte]

	effectué.
--	-----------

PHASE 3	
Exposé devant la commission d'interrogation Durée : 30 mn	
<p>Cette troisième phase d'une durée de 30 minutes, se déroule en deux temps. Un exposé de 10 minutes permet au candidat de justifier les choix pédagogiques et professionnels mis en œuvre durant la séance.</p> <p>Dans un deuxième temps, il répond aux questions du jury. Au cours de l'entretien les membres du jury procéderont à un échange de quelques minutes en langue anglaise.</p>	
ANALYSE DE LA SESSION 2014	
POINTS POSITIFS	AXES D'AMELIORATION PROPOSÉS
<ul style="list-style-type: none">• Les candidats présentent des analyses pertinentes et satisfaisantes concernant leurs démarches pédagogiques mises en œuvre auprès des élèves.• Les entretiens permettent d'argumenter les choix pédagogiques.	<ul style="list-style-type: none">• Le candidat doit mener un exposé de manière structurée en choisissant des arguments pertinents et en respectant le temps imparti.• Le candidat doit commencer son exposé par une analyse objective de sa prestation et de celle des élèves.• Des axes de remédiation pédagogiques et professionnels doivent être proposés.• Le candidat doit maîtriser des notions de base en anglais.• La maîtrise des compétences de communication (verbales, non-verbales) concourt à la réussite de l'entretien.• Le candidat doit être à l'écoute des conseils formulés par les membres du jury.

IV - CONSEILS DONNÉS AUX CANDIDATS POUR LES SESSIONS ULTÉRIEURES

Phase 1

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

Le vocabulaire professionnel doit être correctement maîtrisé.

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

Les objectifs de la séance ne sont pas exclusivement définis par les techniques imposées dans le sujet.

Les documents à imprimer sont sous la responsabilité du candidat et doivent être effectués dans le temps imparti.

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

Les supports de dressage sont imposés et restent à l'appréciation du jury.

Le candidat doit respecter impérativement le thème imposé (exemple : cuisine végétarienne) et en informer les apprenants en début de séance.

Le sujet peut notamment contenir des indications portant sur :

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

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

Le candidat doit concevoir une fiche technique créative mettant en avant ses capacités techniques.

Phase 2

Les membres du jury attendent un comportement professionnel avéré et une maîtrise des techniques telles que :

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

Le candidat doit impérativement prendre en considération l'ensemble des références culinaires (exemple : Escoffier...) qui sont le cœur du métier.

Le tableau permet de formaliser les principaux objectifs et le déroulement de la séance. Il est conseillé de l'utiliser tout au long de la phase pratique.

Le tableau est également un vecteur simple de transmission des informations en élaborant des schémas, croquis ou dessins.

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

La structure de la séance pédagogique est laissée à l'appréciation du candidat.

Tout problème rencontré au cours de la séance est à signaler auprès des membres du jury (denrées, matériels, élèves,)

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

Le nombre de couverts à réaliser pour le plat libre est déterminé par le candidat en fonction de sa stratégie pédagogique et du panier mis à sa disposition

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

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

Le niveau de formation des élèves sous la responsabilité du candidat, lors de l'épreuve, ne correspond pas nécessairement à celui mentionné sur le sujet.

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

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

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

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

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

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

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

Le candidat doit inciter les élèves à goûter les préparations.

La phase de dégustation pédagogique doit être menée de manière pertinente et doit favoriser l'échange avec les élèves.

Il est **impératif** que le candidat participe à la production du plat libre et du plat imposé de manière à pouvoir être évalué sur ses capacités techniques.

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

Les denrées du panier (produits bruts, étiquetage,.....) et l'environnement professionnel (cuisine, matériels,...) doivent permettre un transfère technologique des connaissances.

Le candidat doit faire preuve de bienveillance à l'égard des élèves.

Le candidat est garant de la sécurité des élèves tout au long de la séance

Toute familiarité comportementale ou verbale avec les membres du jury est à proscrire.

Phase 3
<p>Le candidat doit adopter une attitude favorable à l'échange et à la communication. Il doit, également, se tenir informé des évolutions culturelles et technologiques du secteur de la restauration.</p> <p>L'ensemble des champs professionnels (référentiel, période de formation en entreprise, évaluation...) peut-être exploité par les membres du jury. Le candidat doit donc maîtriser les termes pédagogiques (objectif général, objectif opérationnel, compétences, pré-requis...).</p> <p>Le candidat doit s'exprimer sur l'ensemble de sa séance pédagogique et ne doit pas se focaliser sur la production.</p> <p>Le candidat doit exprimer son ressenti. Il met en évidence les points forts de la séance et les axes d'amélioration qu'il envisage.</p> <p>La notion de coût (ratio, coût matière, prix de vente...) peut être abordée au cours de l'entretien.</p> <p>Une réponse en anglais vous sera demandée.</p>

SYNTHESE :

La réussite au concours passe par une préparation personnelle aux différentes étapes de l'épreuve. Les membres du jury constatent que la plupart des candidats se contentent de réaliser des préparations simples sans démontrer l'ensemble de leurs capacités techniques.

La qualité technique des productions, intégrant un aspect très pédagogique, sera pleinement appréciée par l'ensemble des membres du jury.

La volonté du candidat de devenir enseignant se traduit par :

- **une connaissance des techniques de base de la cuisine et de la pâtisserie ;**
- **une réelle démarche créative par une réflexion et une technicité professionnelle actualisée ;**
- **une capacité à transmettre des connaissances.**

Il est important de rappeler que l'enseignant reste un référent. L'échange et l'interaction entre le professeur et l'élève est primordiale pour faciliter l'acquisition des savoirs.

Liste du matériel à prévoir par le candidat

Il est recommandé au candidat de se munir d'une mallette comprenant le matériel suivant :

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| - 1 économe | - 1 maryse |
| - 1 couteau d'office | - 1 corne |
| - 1 couteau éminceur | - 1 spatule en métal |
| - 1 couteau désosseur | - 1 spatule en plastique |
| - 1 couteau à « filet de sole » | - 1 thermo sonde |
| - 1 couteau scie | - 1 petite balance |

[Texte]

- 1 aiguille à brider
- 1 fusil
- 1 canneur / zesteur
- 1 cuillère à lever
- 1 minuteur
- 2 pinceaux
- divers petits matériels usuels (vide-pommes, couteau à tourner.....)

Autres fournitures recommandées :

- 4 stylos
- 4 marqueurs effaçables (bleu, noir, rouge, vert)

ÉPREUVE D'ADMISSION CA/PLP EXTERNE – ORAL 2

OPTION : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE ÉPREUVE SUR DOSSIER - Coefficient : 3

I – DÉFINITION DE L'ÉPREUVE

L'épreuve sur dossier comporte :

Une préparation d'une durée de 2 h 00
Un entretien avec le jury d'une durée de 1 h 00

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

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

L'épreuve permet au candidat de montrer :

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

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

Le sujet proposé par le jury, à partir du dossier, précise le contexte et les conditions de l'enseignement envisagé.

Au cours de son exposé, le candidat présente ses réponses au sujet et justifie les orientations qu'il privilégie.

L'entretien qui lui succède permet au jury d'approfondir les points qu'il juge utile. Il permet en outre d'apprécier la capacité du candidat à prendre en compte les acquis et les besoins des élèves, à se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur, à en connaître de façon réfléchie le contexte dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) et les valeurs qui le portent, dont celles de la République.

II - MODALITÉS D'ORGANISATION

Les candidats sont accueillis et mis en loge pour une durée de deux heures. Il leur est remis un exemplaire de leur dossier ainsi qu'une fiche comprenant la question posée par le jury.

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

- En prenant appui sur son dossier et à partir de sa réflexion personnelle, le candidat expose et répond à la problématique posée par le jury dans la fiche pendant une durée maximum de 30 minutes.
- Cette présentation est suivie d'un échange avec le jury d'une durée de 30 minutes.

Cette épreuve orale est d'un seul tenant.

III – RÉSULTATS DE LA SESSION

Option : Organisation et production culinaire	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	71	5
Moyenne des notes	10,43	13,20
Note la plus haute	19,50	19,00
Note la plus basse	2,00	3,00
Écart type	4,80	5,98
Répartition des notes :		
de 0 à 4,99	8	1
de 5 à 9,99	26	0
de 10 à 12,99	13	1
de 13 à 15,99	10	0
16 et plus	14	3

IV - CONSEILS ET PRÉCONISATIONS AUX CANDIDATS

Constats et préconisations sur le dossier :

Constats :

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

Ils tiennent à valoriser les dossiers qui présentent :

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

Les membres du jury ont particulièrement regretté :

- une absence de lecture des rapports de jury, un manque d'originalité dans la construction des dossiers ;
- une présentation ne facilitant pas la lecture du dossier, des annexes nombreuses et non adaptées ;
- des fautes d'orthographe et des erreurs de syntaxe qui interrogent quant à la capacité du candidat à exercer le métier d'enseignant ;
- l'absence de situations problèmes rencontrées par le candidat ou l'énoncé d'une situation professionnelle non réellement vécue par le candidat ou encore un choix de problématique très discutable ;
- la présence de dossiers théoriques empruntant des thématiques soit trop transversales (HACCP, développement durable, ...) soit trop pédagogique ne permettant pas de mettre en valeur la culture technique et professionnelle du candidat ;
- certains dossiers présentent une séance ou une séquence pédagogique alors que seules des pistes pour une transposition pédagogique sont attendues ;
- une compilation de ressources diverses (y compris des dossiers de candidats des sessions antérieures) ne s'appuyant pas sur le parcours personnel et professionnel du candidat ;
- une transposition pédagogique de la situation problème traitée dans la totalité du dossier alors qu'elle devrait être simplement évoquée en conclusion du dossier ;
- l'absence de références concernant les sources.

Conseils et préconisations :

La composition du dossier est strictement limitée à une dizaine de pages. Le nombre d'annexes ne doit pas excéder cinq pages. Seules celles apportant une réelle valeur ajoutée à la situation problème traitée doivent être prises en compte dans la valorisation.

En annexe, le curriculum vitae du candidat est recommandé (dans la limite d'une page).

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

Le choix du thème est primordial. Il doit être référé au **cœur de métier** de l'option choisie et permettre au candidat de mettre en avant des expériences significatives dans l'exercice du métier concerné. Ces expériences peuvent alors être transposées dans le cadre de l'enseignement, et valoriser sa culture professionnelle et technique.

Seules des pistes sont attendues pour la transposition pédagogique de la situation professionnelle.

[Texte]

Le candidat doit montrer, dans la rédaction de son dossier, qu'il atteste des qualités rédactionnelles attendues pour enseigner. Une attention toute particulière doit être apportée à la présentation.
Une relecture des dossiers par des tierces personnes est vivement recommandée.

Le jury demande aux candidats de noter sur la page de garde du dossier, leurs noms, leurs numéros de candidat et la thématique.

Trois exemplaires sont demandés à chaque candidat qui doit les transmettre, dans les délais annoncés, à l'établissement organisateur du concours. Ils sont à adresser à l'attention de du (de la) proviseur (e).

Seul le dossier transmis est autorisé pour l'épreuve, y compris pendant la phase de préparation. Aucun autre document ne sera autorisé. En outre, aucun support, autre que ceux présentés dans le dossier, ne pourra être utilisé lors de la préparation, ni au cours de l'exposé ou de l'entretien.

En cas d'échec au concours, il est vivement recommandé au candidat de ne pas présenter à nouveau le même dossier.

Constats et préconisations sur l'entretien avec le jury :

- Constats :

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

Les membres du jury apprécient l'humilité et les qualités humaines des candidats.

Ils ont particulièrement apprécié les candidats faisant preuve de conviction et d'authenticité.

En revanche, pour d'autres, les jurys se sont interrogés quant à la véracité des faits avancés.

Le temps disponible pour l'épreuve est insuffisamment exploité. La soutenance est parfois confuse, non structurée.

Le jury relève, pour de nombreux candidats, un manque de curiosité professionnelle et l'absence de veille technologique.

Certains candidats ont éprouvé des difficultés pour se détacher de longs écrits réalisés en loge. Ils n'ont pu, de ce fait, adopter une attitude de communication ouverte avec le jury.

Parfois, la réponse à la question posée par le jury à partir du dossier a été partiellement traitée. Les candidats se sont contentés de présenter le contenu de leur dossier.

- Conseils et préconisations :

Le candidat est invité à :

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

Le jury attend de chaque candidat authenticité et engagement.

Le jury apprécie les capacités d'analyse, d'écoute, de communication et d'argumentation des candidats. Autant d'atouts qui attestent d'une attitude et d'une posture en phase avec le métier d'enseignant.

[Texte]

De même, ont été appréciées les prestations des candidats qui se sont montrés capables de faire preuve de réactivité dans le cadre d'un échange dynamique et constructif avec le jury. Il est à cet égard attendu que le candidat exploite la totalité du temps mis à sa disposition.

Dans le cadre de sa préparation, il est recommandé au candidat de s'entraîner dans des conditions proches de l'épreuve.

La préparation en loge (d'une durée deux heures) est un temps à consacrer par le candidat pour structurer sa pensée et bâtir au brouillon le plan de son intervention. Il n'est pas conseillé de rédiger par le menu le contenu de la totalité de son intervention. Il s'agit avant tout de mettre en perspective les différents éléments, mots clefs de sa présentation ainsi que la réponse à la problématique posée par le jury.

La préparation à un concours de l'enseignement, qui plus est externe, suppose que le candidat ait pris le temps de rencontrer différents acteurs du monde éducatif, en particulier des enseignants (lycées professionnels, CFA) et des personnels de direction. Les membres du jury conseillent aux candidats professionnels, n'ayant aucune expérience en qualité de contractuel, de s'immerger au moins quelques temps dans un établissement de formation afin de s'imprégner de l'environnement scolaire et de mesurer la dimension pédagogique qui est attendue de la part d'un enseignant.

Les lectures doivent permettre d'apporter aux candidats les bases théoriques nécessaires pour construire une argumentation reposant sur des éléments concrets. La lecture des guides d'accompagnement des référentiels de CAP cuisine et de baccalauréat professionnel cuisine sont, ici, à privilégier.

Quelques sites sont à privilégier :

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

ÉPREUVE PRATIQUE D'ADMISSION – ORAL 1

Option : service et commercialisation

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

Durée 6 heures - Coefficient 5

I - ANALYSE DE L'ÉPREUVE DE LA SESSION

L'épreuve consiste à concevoir et à présenter une séquence pédagogique relative au référentiel du diplôme de Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration préparé dans la voie professionnelle, et inscrit dans des progressions disciplinaires fournies ou à définir. Le sujet précise en outre, dans ce contexte, les mises en situations professionnelles que le candidat effectue devant le jury.

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

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

Le candidat peut accomplir des activités de restauration : vente, animation, préparations d'office, finitions en salle, manifestations particulières (lunch, banquet, cocktail...), organisation de réceptions, service du bar, analyse sensorielle des produits servis, contrôle des ventes et facturation, argumentation commerciale en français ou/et en anglais,

II - RÉSULTATS DE LA SESSION

Option : Commercialisation et Services en Restauration	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	60	5
Moyenne des notes	11,12	10,95
Note la plus haute	18,75	15,75
Note la plus basse	3,75	8,75
Écart type	3,58	2,77
Répartition des notes :		
de 0 à 4,99	1	0
de 5 à 10	22	2
de 10 à 15	28	2
de 15 à +	9	1

III - MODALITÉS D'ORGANISATION

L'épreuve comporte trois phases :

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

IV - COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS

PHASE 1 Conception de la séquence pédagogique (Atelier expérimental)	
Points positifs	Points à améliorer
<p>Le jury apprécie les prestations de certains candidats ayant mis en évidence les aptitudes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ présentation des documents clairs, structurés et exploitables. ▪ Utilisation d'une démarche pédagogique expérimentale adaptée au thème proposé. ▪ Organisation d'un cours structuré. 	<p>Le jury constate les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'incompréhension du sujet qui donne lieu à des hors-sujets. ▪ Le traitement partiel du sujet, notamment la partie commercialisation. ▪ Une présentation des fiches d'intentions pédagogiques peu approfondies et l'absence des compétences visées alors que le référentiel est mis à disposition. ▪ Des lacunes en orthographe et des difficultés rédactionnelles.
Conseils	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procéder à une lecture attentive du sujet, en analysant le contexte professionnel proposé, afin de mieux cibler les objectifs et organiser son travail avec les élèves participants. ▪ Analyser le sujet et ses attentes afin de produire des documents conformes aux attendus de l'épreuve. ▪ Renseigner la fiche d'intention pédagogique avec les divers éléments suivants (objectifs, pré-requis, étapes, supports professeur et supports élèves...) sans oublier le déroulement horaire. ▪ Créer un ou plusieurs documents élèves adapté(s) à la situation. ▪ Développer les différentes compétences transversales, sciences appliquées, gestion et interdisciplinaires. ▪ Sélectionner et exploiter des produits, des matériels et des ressources documentaires mis à disposition. ▪ Prévoir du temps pour relire et corriger les documents qui seront distribués aux élèves et membres du jury. ▪ Dans le cadre des ateliers expérimentaux sans matière d'œuvre, il est essentiel d'utiliser des ressources (textes, photos, cartes,...) mises à disposition. ▪ Envisager la séance d'atelier expérimental comme un espace privilégié de recherche, de réflexion, d'analyse, lors d'activités variées permettant aux élèves de s'approprier les techniques, les compétences et les savoirs associés. ▪ S'appuyer sur la présentation de la démarche expérimentale proposée dans le guide d'accompagnement pédagogique (mis en ligne sur le du centre de ressources nationales en hôtellerie – restauration (CRNHR) : http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/). 	

PHASE 2 Réalisation par le candidat de la séquence	
Points positifs	Points à améliorer
Atelier expérimental	
<p>Le jury apprécie les prestations de certains candidats ayant mis en évidence les capacités et les aptitudes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Démarche expérimentale intégrée et mise en œuvre. ▪ Diversité des expérimentations et des activités. ▪ Animation et gestion dynamiques du groupe. ▪ Écoute attentive et sollicitations adaptées des élèves valorisant leurs interventions. ▪ Respect des règles d'hygiène et de sécurité. 	<p>Le jury constate les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Connaissances professionnelles peu approfondies et parfois erronées (produits, méthodes d'élaboration...). ▪ Confusion entre démonstration et expérimentation. ▪ Démarche expérimentale partiellement abordée et trop directive. ▪ Séance relevant davantage de la Technologie que de l'Atelier Expérimental. ▪ Utilisation inadaptée ou inexistante des outils mis à disposition dans l'atelier (produits, matériels et tableau). ▪ Animation peu vivante qui ne permet pas la participation active des élèves. ▪ Mise en activité des élèves très limitée. ▪ Communication orale médiocre : rythme, niveau de langage, vocabulaire professionnel. ▪ Consignes qui ne sont pas concises. ▪ Démarche qualité souvent occultée (gestion quantitative et qualitative des produits). ▪ Remédiation tardive voire inexistante. ▪ Synthèses souvent partielles voire inexistantes. ▪ Utilisation trop succincte des documents ressources à disposition sur la clef USB.
Conseils	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Intégrer la dimension pédagogique en amont : par une immersion en milieu de formation et une étude approfondie du référentiel. ▪ Prendre le temps d'organiser la salle de classe. ▪ Mettre l'élève en activité, en réflexion afin de l'amener à identifier la finalité de la séance. ▪ Se préparer à l'animation de différentes activités (jeux de rôles, analyses sensorielles...). ▪ Enrichir sa culture professionnelle. ▪ Utiliser efficacement les documents conçus lors de la phase de conception pédagogique. ▪ Utiliser de façon pertinente les outils mis à disposition (produits, matériels et tableau). ▪ Vérifier régulièrement l'appropriation des acquisitions des élèves. ▪ Faire un lien entre la séance d'atelier expérimental présenté et le service à effectuer. ▪ Réaliser une synthèse. 	

Mise en œuvre du service	
<p>Le jury apprécie les prestations de certains candidats ayant mis en évidence les capacités et les aptitudes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Encadrement discret, courtois et efficace du commis. ▪ Sens commercial. ▪ Soins apportés au service. ▪ Maîtrise des techniques professionnelles de base et spécifiques imposées. ▪ Intégration des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. ▪ Respect du temps imparti. 	<p>Le jury constate les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tenue professionnelle parfois non conforme. ▪ Inadaptation du service au concept de restauration. ▪ Manque d'approche commerciale et de communication avec la clientèle. ▪ Anglais professionnel non maîtrisé. ▪ Présentation succincte des mets et boissons servis aux clients. ▪ Bases de service non maîtrisées. ▪ Gestes techniques professionnels souvent mal maîtrisés. ▪ Règles d'hygiène et de sécurité pas toujours respectées. ▪ Sollicitation insuffisante du commis. ▪ Peu d'anticipation lors du service.
Conseils	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maîtriser les techniques de service. ▪ Se rapprocher du milieu professionnel afin de mieux appréhender les différents concepts de restauration. ▪ Soigner sa tenue professionnelle. ▪ Adopter une posture professionnelle et ergonomique. ▪ Adapter la mise en œuvre du service au concept professionnel du sujet. ▪ Enrichir le vocabulaire technique professionnel. ▪ S'approprier les techniques de vente et de communication. ▪ Répartir judicieusement les tâches avec le commis. 	
PHASE 3 Exposé et entretien avec la commission d'interrogation	
Points positifs	Points à améliorer
<p>Le jury apprécie les prestations de certains candidats ayant mis en évidence les capacités et les aptitudes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Auto-analyse objective et argumentée. ▪ Exposé structuré, vivant avec expression adaptée. ▪ Capacité à se remettre en question avec des échanges constructifs. ▪ Échange ouvert et authentique. ▪ Justification du choix du commis. 	<p>Le jury constate les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manque de structure de l'exposé. ▪ Auto-analyse sommaire ou incohérente. Absence de justification des choix didactiques et pédagogiques. ▪ Peu de remise en question et de solutions proposées. ▪ Niveau de langage inadapté.
Conseils	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ S'entraîner à mener un exposé et un entretien (réaliser un plan, se chronométrer, s'enregistrer, se filmer...). ▪ Pratiquer régulièrement l'auto-analyse dans ses propres activités. ▪ Mémoriser les temps forts de ses interventions lors des différentes phases de l'épreuve pour alimenter son exposé et justifier ses choix pédagogiques et didactiques. ▪ Se remettre en question et proposer des solutions en rapport avec sa critique. 	

[Texte]

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

ÉPREUVE D'ADMISSION CA/PLP EXTERNE RENOVE – SESSION 2014 – ORAL 2

OPTION - SERVICE ET COMMERCIALISATION

ÉPREUVE D'ENTRETIEN À PARTIR D'UN DOSSIER - Coefficient : 3

I – DÉFINITION DE L'ÉPREUVE

Durée de la préparation :	2 h 00	Durée totale de l'épreuve :	1 h
---------------------------	--------	-----------------------------	-----

Epreuve d'entretien à partir d'un dossier

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

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

Les dossiers doivent être déposés au secrétariat du jury **cinq jours francs** au moins avant le début des épreuves d'admission. Par mesure de sécurité, il est conseillé que les candidats envoient leur dossier huit jours avant la date indiquée.

L'épreuve comporte un entretien avec le jury qui permet d'évaluer la capacité du candidat à s'exprimer avec clarté et précision, à réfléchir aux enjeux scientifiques, didactiques, épistémologiques, culturels et sociaux que revêt l'enseignement du domaine professionnel du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires ou domaines professionnels.

Première partie : préparation en loge

Durée 2 h 00

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

Le sujet proposé par le jury, à partir du dossier, précise le contexte et les conditions de l'enseignement envisagé. Les réponses attendues doivent prendre la forme :

- d'une réflexion sur la stratégie pédagogique proposée ;
- de la production d'une ressource pédagogique et/ou d'un support d'évaluation. Par « ressource pédagogique ou support d'évaluation », il faut entendre tout support (élèves ou enseignants) qui s'inscrit dans un processus d'apprentissage et d'évaluation. Cette ressource ou ce support peut s'appuyer sur un partenariat, une visite, une co-animation, une animation en discipline non linguistique, une séquence d'enseignement ...
- d'une analyse de la situation, d'un rappel des textes et des actions à mettre en œuvre.

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

Deuxième partie : épreuve d'entretien à partir du dossier

Durée 1 h 00

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

Le sujet proposé par le jury, à partir du dossier, précise le contexte et les conditions de l'enseignement envisagé. Au cours de son exposé, le candidat :

- présente ses réponses au sujet ;
- justifie les orientations qu'il privilégie.

[Texte]

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

- prendre en compte les acquis et les besoins des élèves ;
- se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur ;
- appréhender le contexte de l'enseignement dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) ainsi que les valeurs qui le portent.

Cette épreuve orale est d'un seul tenant.

II – RÉSULTATS DE LA SESSION

Option : Services et commercialisation	CALPLP	CAFEP
Moyenne des notes	8.79	12.8
Note la plus haute	20	20
Note la plus basse	1	7
Écart type	4.59	4.76
Répartition des notes :		
de 0 à 4,99	10	0
de 5 à 9,99	26	1
de 10 à 14,99	18	3
15 et plus	6	1

III- CONSEILS AUX CANDIDATS

LE DOSSIER :

Sur la forme :

- le dossier doit comporter un sommaire et une page de garde sur laquelle sont indiqués l'identification du candidat (nom, prénom et numéro d'inscription) et un titre ;
- la composition du dossier est limitée à une dizaine de pages ;
- le nombre d'annexes ne peut excéder cinq pages ;
- le candidat doit réaliser trois exemplaires et les transmettre à l'établissement organisateur du concours dans les délais annoncés.

Sur le fond :

- c'est un document personnel qui doit refléter l'implication du candidat dans les actions présentées en lien avec le cœur du métier ;
- le candidat doit s'appuyer sur une observation réalisée dans le cadre de sa formation ou lors de son expérience professionnelle réelle ;
- le candidat doit illustrer et étayer son propos en se référant à des situations professionnelles issues de son expérience ;
- le dossier comporte une conclusion proposant une perspective de transposition pédagogique.

L'ÉPREUVE :

[Texte]

Préparation en loge :

La préparation en loge permet au candidat de préparer les réponses au sujet proposé par le jury. Celui-ci précise le contexte et les conditions de l'enseignement envisagé.

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

Présentation par le candidat :

Le candidat est invité à :

- se présenter succinctement ;
- rappeler brièvement la situation professionnelle sur laquelle sera fondée l'exploitation pédagogique et éducative ;
- répondre précisément au sujet proposé par le jury en exposant la ressource ou le support d'évaluation tout en justifiant ses choix pédagogiques, éducatifs.... Cette partie constitue l'élément central de la soutenance. Le candidat expose de manière structurée la réponse au sujet proposé, en s'appuyant sur des textes réglementaires, sur ses connaissances personnelles et/ou son vécu professionnel

Entretien avec le jury

L'entretien, d'une durée de 30 minutes, permet d'apprécier la capacité du candidat à :

- prendre en compte les acquis et les besoins des élèves ;
- se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur ;
- appréhender le contexte de l'enseignement dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) ainsi que les valeurs qui le portent.

IV- CONSTATS ET RECOMMANDATIONS AUX CANDIDATS

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

LE DOSSIER

Choix du thème pour constituer le dossier :

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

Contenu du dossier :

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

L'EPREUVE

Lors de la présentation par le candidat :

[Texte]

Le jury a constaté à plusieurs reprises une mauvaise gestion du temps : un temps trop long a été consacré à la présentation linéaire du dossier voire du parcours du candidat au détriment de la réponse au sujet proposé. Certains candidats ont abordé cette phase de manière trop superficielle. Le jury attend également que les trente minutes de présentation soient utilisées à bon escient.

La stratégie pédagogique mise en œuvre doit être en relation avec le contexte et les conditions d'enseignement envisagés. Le candidat doit mettre à profit le temps de préparation pour traiter le sujet, structurer son exposé et produire les ressources demandées. Le jury conseille aux candidats de s'appuyer sur leur dossier pour répondre à la question posée.

Lors de l'entretien avec le jury :

Si certains candidats ont une bonne culture de la voie professionnelle et des référentiels de formation, d'autres, en revanche, en possèdent une représentation très approximative et ne sont pas en mesure d'apporter des réponses pertinentes aux questions posées.

En outre, le jury attend du candidat une bonne capacité d'écoute et de réflexion ainsi qu'une réactivité propice à un échange dynamique et constructif.

Le jury apprécie particulièrement les capacités d'analyse, de communication et d'argumentation des candidats.

Le jury conseille aux candidats :

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

CONCLUSION

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

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

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

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

Il est conseillé aux candidats (notamment ceux n'ayant pas ou peu d'expérience de l'enseignement) de se rapprocher d'un établissement pour s'imprégner de l'environnement scolaire et ainsi mesurer la dimension pédagogique attendue d'un enseignant en lycée professionnel. De même, une rencontre avec les membres de la communauté éducative peut aider les candidats dans leur réflexion afin de l'adosser à des situations concrètes en

[Texte]

vue de résoudre la problématique posée. Le jury encourage les candidats à s'informer sur le rôle et les missions des différents acteurs et partenaires du système éducatif.

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