



# **Concours du second degré**

## **Rapport de jury**

---

**Concours :**

**CAPLP INTERNE**

**Section :**

**BIOTECHNOLOGIES**

**Option :**

**SANTE ENVIRONNEMENT**

**Session 2014**

Rapport de jury présenté par : Mme Catherine SERVEAU  
Présidente de jury

# SOMMAIRE

|  | <b>Pages</b> |
|--|--------------|
| <b>1. Composition du jury</b>                                    | 3            |
| <b>2. Renseignements statistiques</b>                            | 4 et 5       |
| <b>3. Rapport de l'épreuve d'admissibilité</b>                   | 6            |
| 3.1 Définition de l'épreuve                                      | 8            |
| 3.2 Remarques générales : observations et conseils aux candidats | 9 et 10      |
| <b>4. Rapport de l'épreuve d'admission</b>                       | 11           |
| 4.1 Définition de l'épreuve                                      | 13           |
| 4.2 Exemple de sujet pour l'épreuve d'admission                  | 14 à 28      |
| 4.3 Remarques générales: observations et conseils aux candidats  | 29           |
| <b>5. Conclusion générale</b>                                    | 34           |

## 1. COMPOSITION DU JURY

### Présidente du jury :

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

### Vice-présidente :

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

### Secrétaire générale :

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

### Membres du jury :

Claude ANGORA – Inspecteur de l'éducation nationale – Rectorat académie de Nantes

Sophie ARCHAMBEAUD - Professeur de Lycée Professionnel - LP Elisabeth et Norbert Casteret SAINT GAUDENS

Catherine ARMAGNAC - Inspecteur de l'éducation nationale – Rectorat académie de Toulouse

Hélène BISEUL - Professeur de Lycée Professionnel – LP La Closerie St Quay – PORTRIEUX

Fatima CHAJAI(CM) - Inspecteur de L'Education Nationale CM – Rectorat Académie de Versailles - VERSAILLES

Franck CHATEFAU- Professeur de Lycée Professionnel - LP Thomas Jean Main Niort - STE PEZENNE

Myriam COLLODET PETIT - Professeur de Lycée Professionnel – LP Lycée des métiers Jean Monnet – LE PUY EN VELAY

Sylvia CORTIAL(CM) - Inspecteur de l'Education nationale CM - Rectorat Académie Clermont-Ferrand

Régine COSSARD - Professeur de Lycée Professionnel – LP de l'Hyrôme – CHEMILLE

Christine COUSTAU - Inspecteur de l'Education nationale chargée de mission – rectorat Académie de Toulouse

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

Sylvie CROSNIER – Inspecteur de l'éducation nationale – Rectorat Académie de Caen

Thomas DUCOURTHIAL - Professeur de Lycée Professionnel - LPO Lycée des métiers d'Alembert – PARIS

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

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

Carole FREZIER - Professeur de Lycée Professionnel - LP Lycée des métiers Hélène Boucher - VENISSIEUX

Marguerite GANDON Inspecteur de L'Education Nationale – Rectorat Académie d'Orléans -Tours

Céline GERMAIN - Professeur de Lycée Professionnel – LPO Albert Einstein – BAGNOLS-SUR-CEZE

Sébastien IANNELLA - Professeur de Lycée Professionnel – LPO Lycée des métiers René Cassin - MACON

Laurence LECHAT - Inspecteur de l'éducation nationale - Rectorat Académie de Créteil

Sylvie LESCLAUZE - Inspecteur de l'Education nationale - Rectorat Académie de Poitiers

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

Thérèse MALLET - Professeur de Lycée Professionnel – LP Olivier Guichard - GUERANDE

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

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

Nelly MORLARD - Professeur de Lycée Professionnel - LP Lycée des métiers de Bougainville

Patricia MULLER - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Strasbourg

Olivier PARRUITE- Professeur de Lycée Professionnel – LP Maréchal Leclerc de Hauteclocque – CHATEAU DU LOIR

Johanne PINON – Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Polyvalent Stéphane Hessel - EPERNAY

Benoît POIREAU - Professeur de Lycée Professionnel - Lycée Professionnel Maréchal Leclerc Hauteclocque – CHATEAU DU LOIR

Isabelle ROULLEAU - Inspecteur de L'Education Nationale - Rectorat Académie de Caen

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

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

Agnès VALLET - Professeur de Lycée Professionnel et chef de travaux - Lycée Professionnel Prive Joseph Roussel - LE MANS

## 2. RENSEIGNEMENTS STATISTIQUES

### CONCOURS INTERNE CAPLP

|   |       |
|---|-------|
| Nombre de postes.....                               | 40    |
| Candidats inscrits.....                             | 495   |
| Candidats présents à l'épreuve d'admissibilité..... | 255   |
| Candidats admissibles.....                          | 92    |
| Candidats présents aux épreuves d'admission.....    | 67    |
| Candidats proposés pour l'admission.....            | 40    |
| <br>  |       |
| <u>Epreuve d'admissibilité</u>                      |       |
| Moyenne des candidats présents.....                 | 10.21 |
| Moyenne des candidats admissibles.....              | 15.15 |
| Moyenne du dernier candidat admissible.....         | 11.88 |
| Note maximale.....                                  | 19.50 |
| <br>  |       |
| <u>Epreuve d'admission</u>                          |       |
| Moyenne des candidats présents.....                 | 09.73 |
| Moyenne des candidats admis.....                    | 12.39 |
| Note maximale .....                                 | 18.75 |
| <br>  |       |
| <u>Ensemble du concours</u>                         |       |
| Moyenne des candidats présents.....                 | 11.51 |
| Moyenne la plus élevée.....                         | 18.88 |
| Moyenne des candidats admis.....                    | 13.33 |
| Moyenne du dernier candidat admis.....              | 10.29 |

## CAER

|   |       |
|---|-------|
| Nombre de postes.....                               | 35    |
| Candidats inscrits.....                             | 135   |
| Candidats présents à l'épreuve d'admissibilité..... | 85    |
| Candidats admissibles.....                          | 59    |
| Candidats présents aux épreuves d'admission.....    | 51    |
| Candidats proposés pour l'admission.....            | 31    |
| <br>  |       |
| <b><u>Epreuve d'admissibilité</u></b>               |       |
| Moyenne des candidats présents.....                 | 10.02 |
| Moyenne des candidats admissibles.....              | 12.18 |
| Moyenne du dernier candidat admissible.....         | 08.13 |
| Note maximale.....                                  | 18.63 |
| <br>  |       |
| <b><u>Epreuve d'admission</u></b>                   |       |
| Moyenne des candidats présents.....                 | 08.50 |
| Moyenne des candidats admis.....                    | 10.73 |
| Note maximale .....                                 | 18.00 |
| <br>  |       |
| <b><u>Ensemble du concours</u></b>                  |       |
| Moyenne des candidats présents.....                 | 09.67 |
| Moyenne la plus élevée.....                         | 17.34 |
| Moyenne des candidats admis.....                    | 11.28 |
| Moyenne du dernier candidat admis.....              | 09.25 |

### 3. RAPPORT DE L'ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ

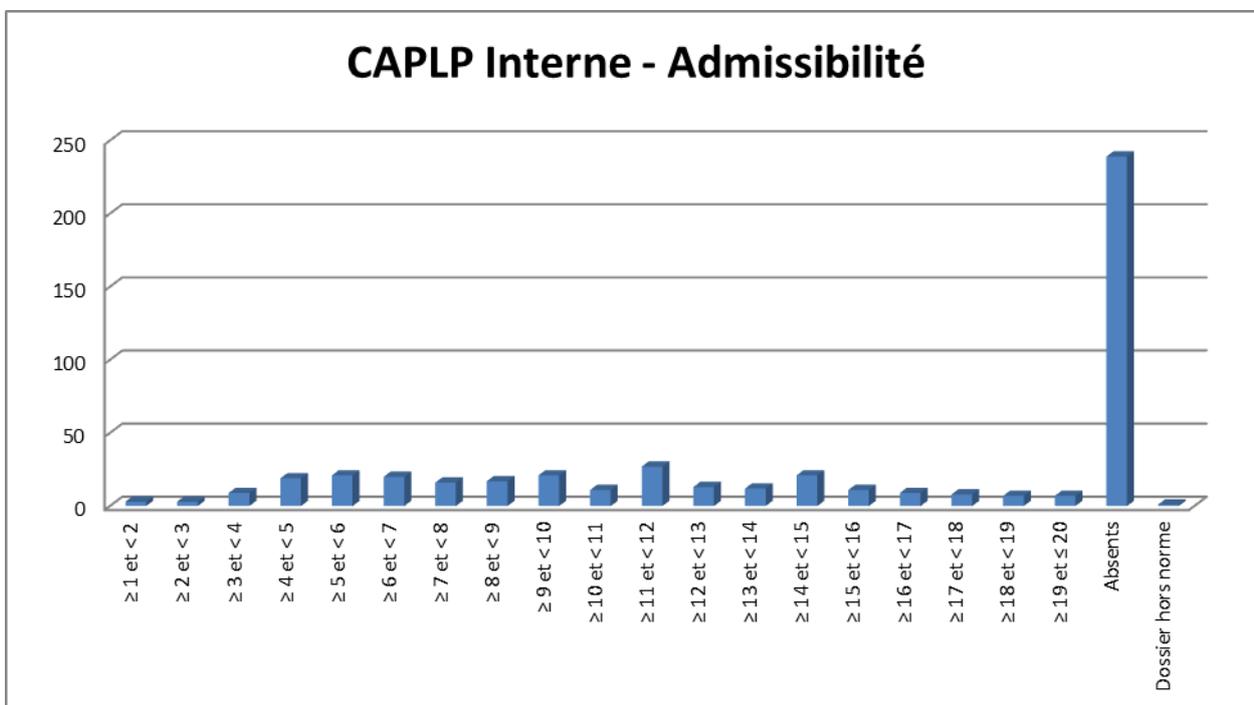
#### ÉPREUVE DE RECONNAISSANCE DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE (RAEP)

Rapport établi par Mesdames et Messieurs : ANGORA Claude, ARCHAMBEAU Sophie, ARMAGNAC Catherine, BISEUL Hélène, CHATEFAU Franck, COLLODET PETIT Myriam, COUSTAU Christine, COSSARD Régine, COUTURE Nadine, DUCHENE Irène, DUCOURTHIAL Thomas, FREIZIER Carole, FOISSY Marie-Paule, GANDON Marguerite, GERMAIN Céline, LECHAT Laurence, LESCLAUZE Sylvie, MALLET Thérèse, MEUNIER Sylvie, MORVAN Joëlle, MULLER Patricia, PINON Johanne, POIREAU Benoît, ROULLEAU Isabelle, SAHNOUNE Saïd, SCHENBERG-FRAUDEAU Virginie.

Résultats :

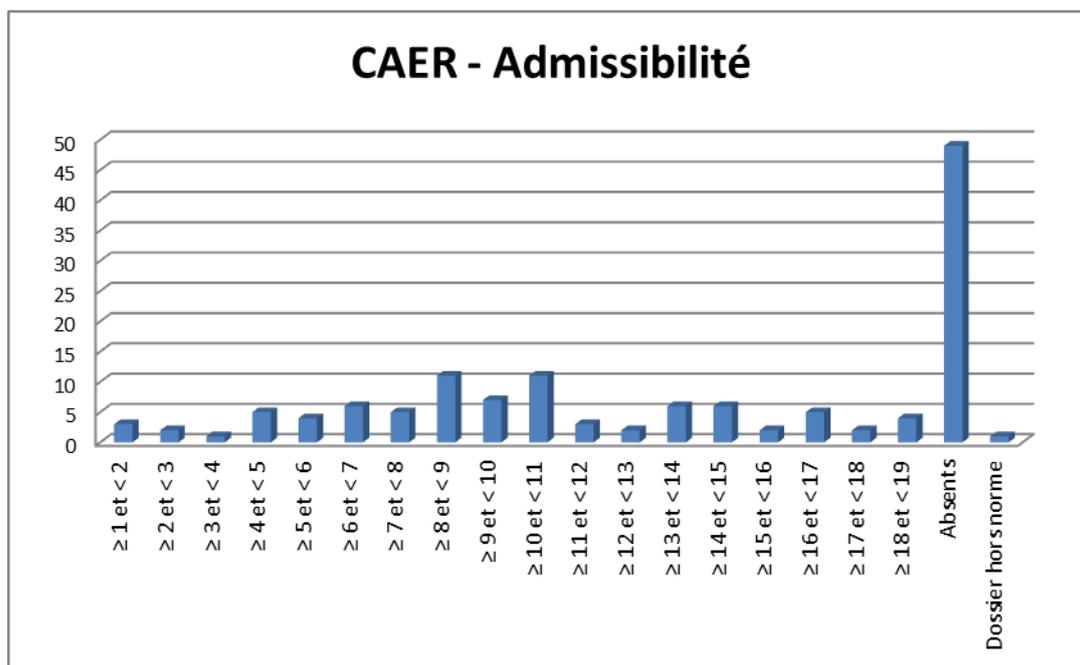
#### CAPLP

|              |    |                    |     |
|--------------|----|--------------------|-----|
| ≥ 1 et < 2   | 3  | ≥ 12 et < 13       | 13  |
| ≥ 2 et < 3   | 3  | ≥ 13 et < 14       | 12  |
| ≥ 3 et < 4   | 9  | ≥ 14 et < 15       | 21  |
| ≥ 4 et < 5   | 19 | ≥ 15 et < 16       | 11  |
| ≥ 5 et < 6   | 21 | ≥ 16 et < 17       | 9   |
| ≥ 6 et < 7   | 20 | ≥ 17 et < 18       | 8   |
| ≥ 7 et < 8   | 16 | ≥ 18 et < 19       | 7   |
| ≥ 8 et < 9   | 17 | ≥ 19 et ≤ 20       | 7   |
| ≥ 9 et < 10  | 21 | Absents            | 239 |
| ≥ 10 et < 11 | 11 | Dossier hors norme | 1   |
| ≥ 11 et < 12 | 27 |                    |     |



## CAER

|              |    |                    |    |
|--------------|----|--------------------|----|
| ≥ 1 et < 2   | 3  | ≥ 11 et < 12       | 3  |
| ≥ 2 et < 3   | 2  | ≥ 12 et < 13       | 2  |
| ≥ 3 et < 4   | 1  | ≥ 13 et < 14       | 6  |
| ≥ 4 et < 5   | 5  | ≥ 14 et < 15       | 6  |
| ≥ 5 et < 6   | 4  | ≥ 15 et < 16       | 2  |
| ≥ 6 et < 7   | 6  | ≥ 16 et < 17       | 5  |
| ≥ 7 et < 8   | 5  | ≥ 17 et < 18       | 2  |
| ≥ 8 et < 9   | 11 | ≥ 18 et < 19       | 4  |
| ≥ 9 et < 10  | 7  | Absents            | 49 |
| ≥ 10 et < 11 | 11 | Dossier hors norme | 1  |



### 3.1 Définition de l'épreuve

Arrêté du 27 avril 2011

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

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

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

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

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

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

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

A son dossier, le candidat joint, sur support papier, un ou deux exemples de documents ou travaux, réalisés dans le cadre de l'activité décrite et qu'il juge utile de porter à la connaissance du jury. Ces documents doivent comporter un nombre de pages raisonnables, qui ne sauraient excéder dix pages pour l'ensemble des deux exemples. Le jury se réserve le droit de ne pas prendre en considération les documents d'un volume supérieur.

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

Les critères d'appréciation du jury porteront sur :

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

Coefficient 1.

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

### 3.2 Remarques générales : observations et conseils aux candidats

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

Chaque partie du dossier est à **identifier** et doit répondre aux critères **de forme et de fond** définis par l'arrêté du 19 avril 2013 (voir définition de l'épreuve ci-dessus).

#### Le Jury a apprécié :

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

#### Le jury a regretté :

- les dossiers ne respectant pas le cahier des charges (police de caractères autre qu'Arial 11, marges non conformes, nombre de pages...);
- l'absence de maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe, la présence d'expressions familières ou de sigles non explicités ;
- les dossiers présentant un catalogue de projets ou de séquences ;
- l'absence de documents joints (annexes) ;
- le nombre de documents (ou d'annexes) supérieur à celui mentionné dans la définition de l'épreuve ;
- les dossiers présentant des généralités en pédagogie, en psychopédagogie...et sur le métier d'enseignant et sans application effective ;
- la présentation insuffisante voire absente des modalités d'évaluation ;
- l'absence ou l'insuffisance d'analyse de la séquence pédagogique proposée ;
- la présence de documents non pertinents et non référencés ;
- les dossiers ne comportant pas de notions scientifiques ou technologiques adaptées au niveau de classe visé ;
- le choix d'une réalisation pédagogique formatée (SST, PRAP...) ne permettant pas de mettre en œuvre une démarche et des choix personnels ;
- la description du projet sans mise en évidence explicite de l'implication du candidat ;
- les dossiers dont la réalisation pédagogique n'est pas récente ou faisant référence à des programmes ou diplômes abrogés ;
- les dossiers sans précision du contexte pédagogique (classe, nombre d'élèves, diplôme préparé...) ;
- les dossiers faisant apparaître des appréciations ou des références relatives à des rapports de visite-conseils.

#### Le jury conseille aux candidats de :

- **prendre connaissance de la définition de l'épreuve et de vérifier l'adéquation entre le dossier RAEP proposé et cette définition;**
- respecter strictement la forme définie dans la définition de l'épreuve (sommaire non attendu) ;
- présenter le parcours professionnel, en valorisant les étapes qui ont permis de construire et d'acquérir tout ou partie des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation (arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 2013) ;

- présenter une réalisation pédagogique de la discipline du concours, de préférence récente ou actualisée s'appuyant sur les référentiels, les guides d'accompagnement ;
- argumenter le choix de la séquence et en proposer une analyse réflexive ;
- utiliser à bon escient le vocabulaire pédagogique et didactique ;
- sélectionner des documents ou travaux pertinents, en lien direct avec l'activité décrite dans la deuxième partie du dossier.

**Pour les candidats sans expérience d'enseignement ou issus d'un enseignement d'une autre spécialité ou appartenant à un autre ministère, le jury conseille de :**

- se projeter dans le métier de professeur de lycée professionnel Biotechnologies Santé Environnement par une sensibilisation et/ou une pratique sur le terrain ;
- proposer une transposition de leur expérience professionnelle à une réalisation pédagogique dans l'une des disciplines relevant du professeur de lycée professionnel Biotechnologies Santé Environnement.

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

## 4. RAPPORT DE L'ÉPREUVE D'ADMISSION

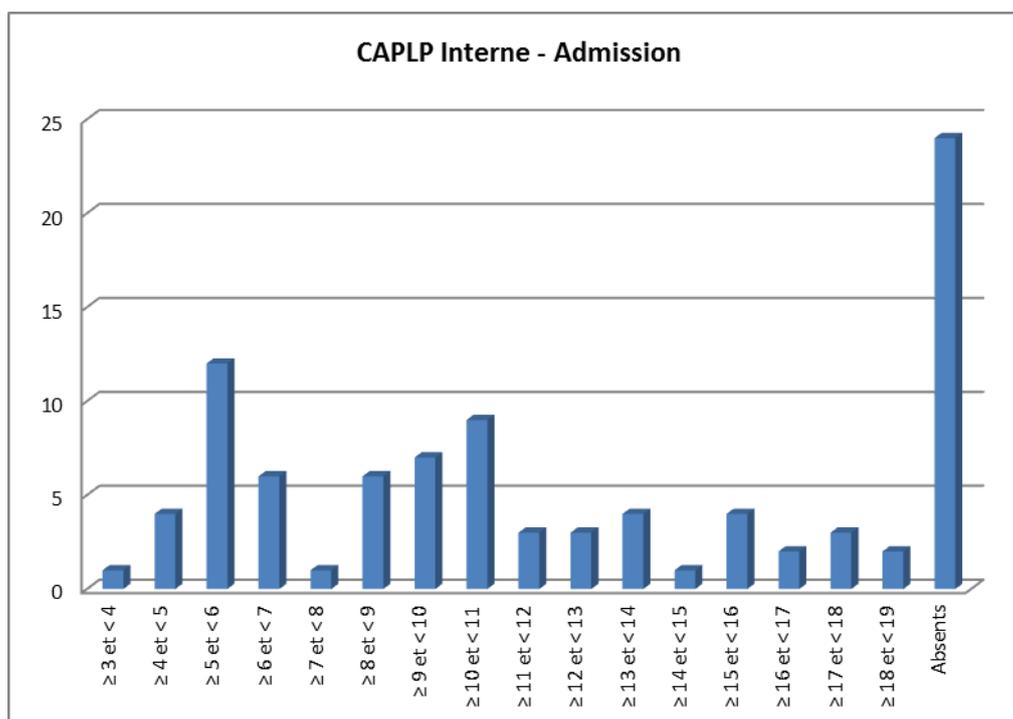
### PRÉSENTATION D'UNE SÉQUENCE DE FORMATION PORTANT SUR LES PROGRAMMES DU LYCÉE PROFESSIONNEL

**Rapport établi par Mesdames et Messieurs :** ANGORA Claude, ARCHAMBEAU Sophie, CHATEFAU Franck, CHAJAI Fatima, COLLODET PETIT Myriam, CORTIAL Sylvia, COSSARD Régine, COUSTAU Christine, COUTURE Nadine, CROSNIER Sylvie, DUCOURTHIAL Thomas, FREIZIER Carole, FOISSY Marie-Paule, IANNELLA Sébastien, LESCLAUZE Sylvie, LOUVION Martine, MALLET Thérèse, MEUNIER Sylvie, MULLER Patricia, PARRUITE Olivier, PINON Johanne, POIREAU Benoît, ROULLEAU Isabelle, SCHENBERG-FRAUDEAU Virginie, VALLET Agnès.

**Résultats :**

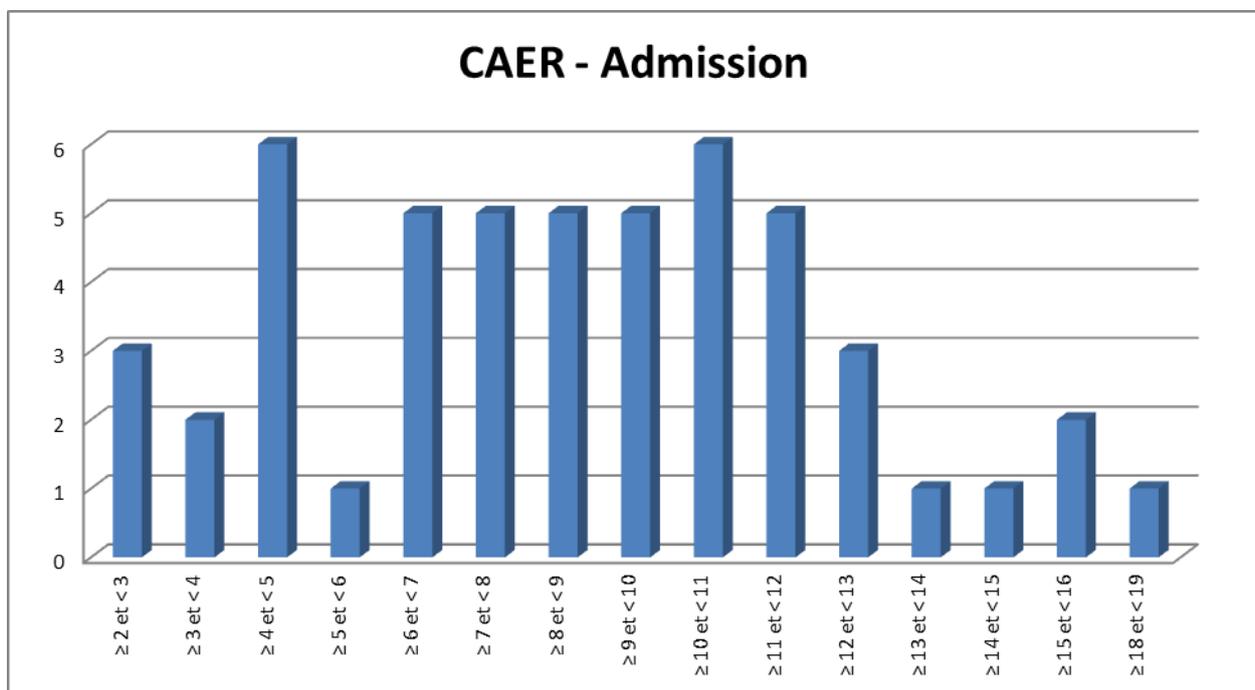
#### CAPLP

|              |    |              |    |
|--------------|----|--------------|----|
| ≥ 3 et < 4   | 1  | ≥ 12 et < 13 | 3  |
| ≥ 4 et < 5   | 4  | ≥ 13 et < 14 | 4  |
| ≥ 5 et < 6   | 12 | ≥ 14 et < 15 | 1  |
| ≥ 6 et < 7   | 6  | ≥ 15 et < 16 | 4  |
| ≥ 7 et < 8   | 1  | ≥ 16 et < 17 | 2  |
| ≥ 8 et < 9   | 6  | ≥ 17 et < 18 | 3  |
| ≥ 9 et < 10  | 7  | ≥ 18 et < 19 | 2  |
| ≥ 10 et < 11 | 9  | Absents      | 24 |
| ≥ 11 et < 12 | 3  |              |    |



## CAER

|             |   |              |   |
|-------------|---|--------------|---|
| ≥ 2 et < 3  | 3 | ≥ 10 et < 11 | 6 |
| ≥ 3 et < 4  | 2 | ≥ 11 et < 12 | 5 |
| ≥ 4 et < 5  | 6 | ≥ 12 et < 13 | 3 |
| ≥ 5 et < 6  | 1 | ≥ 13 et < 14 | 1 |
| ≥ 6 et < 7  | 5 | ≥ 14 et < 15 | 1 |
| ≥ 7 et < 8  | 5 | ≥ 15 et < 16 | 2 |
| ≥ 8 et < 9  | 5 | ≥ 18 et < 19 | 1 |
| ≥ 9 et < 10 | 5 |              |   |



## 4.1 Définition de l'épreuve

Durée des travaux pratiques : 4 heures

Durée de la préparation de l'exposé : 1 heure

Durée de l'exposé : 30 minutes

Durée de l'entretien : 30 minutes

Coefficient 2

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

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

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

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

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

## 4.2 Exemple de sujet pour l'épreuve d'admission

CA PLP Interne – CAER

Section : Biotechnologies

Option : Santé – Environnement

Session : 2014

### Epreuve d'admission

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

Coefficient : 2

**Durée totale de l'épreuve : 6 heures**

Travaux pratiques : 4 h

Préparation de l'exposé : 1 h

Exposé : 30 minutes ; entretien : 30 minutes

### Sujet P – N°2

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

- pour une section de : **Baccalauréat professionnel Hygiène propreté stérilisation**

- dans le cadre des compétences :

**C22 - Analyser les risques liés à l'activité**

**C42 - Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant**

Calculatrice non autorisée

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

## Première partie de l'épreuve

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

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

**Conduire le lavage mécanisé à la monobrosse d'un sol carrelé non encombré (surface de 20m<sup>2</sup> environ) suivi d'un raclage manuel**

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

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

A l'issue des 4 heures, vous serez accompagné dans la salle de préparation de la 2<sup>ème</sup> partie de l'épreuve.

## Deuxième partie de l'épreuve

### Préparation de l'exposé : 1 heure

#### Exposé devant les membres du jury : 30 minutes

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

#### Entretien avec les membres du jury : 30 minutes

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

#### Liste des annexes :

Annexe 1 : protocole des travaux pratiques

Annexe 2 : extraits du référentiel

#### Documents mis à disposition :

Modes d'emploi des matériels

**PROTOCOLE (donné à titre indicatif)**

| <b>Lavage mécanisé d'un sol carrelé muni de siphons</b>  |   |
|--|---|
| <b>Technique</b>   | <b>Matériels et produits</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer le matériel et les produits</li> <li>• Réaliser le dépoussiérage du sol</li> <li>• Réaliser le lavage mécanisé</li> <li>• Racler le sol</li> <li>• Nettoyer le(s) siphon(s)</li> <li>• Réaliser les finitions</li> <li>• Contrôler le travail réalisé</li> <li>• Remettre en état et ranger le matériel</li> </ul> | <p><b>Matériels :</b></p> <p>Matériel de dépoussiérage des sols</p> <p>Monobrosse équipée (réservoir et brosse ou plateau avec disque)</p> <p>Balai frottoir</p> <p>Brosse à mains</p> <p>Raclette à sol</p> <p>Chariot de lavage équipé</p> <p>Balai rasant</p> <p><b>Produits et consommables :</b></p> <p>Détergent sol</p> <p>Pad</p> <p>Lavettes</p> <p>Serpillières ou bandeaux</p> <p>Sac poubelle</p> |

## ANNEXE 2

### EXTRAITS DU REFERENTIEL DU BAC PRO HPS

#### REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES (Extraits)

##### Définition de l'emploi

Le titulaire de la spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel est un professionnel qualifié qui exerce les emplois suivants :

- chef de chantier ou chef d'équipe ou chef de site dans les secteurs de la propreté et de l'hygiène,
- agent qualifié en service de stérilisation ou en entreprise de stérilisation,
- agent qualifié ou chef d'équipe en entretien des salles propres et environnements maîtrisés.

##### Secteurs professionnels

Le titulaire de la spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel exerce ses activités principalement dans les secteurs publics ou privés suivants :

- entreprises et services commerciaux, administratifs, industriels, sportifs, culturels, transports collectifs...
- collectivités : établissements scolaires, logements collectifs...
- établissements de soins, médico-sociaux, laboratoires, cliniques vétérinaires,
- entreprises à contraintes de contaminations particulières, biologiques ou chimiques : industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro-électroniques, spatiales...
- entreprises de stérilisation et services assurant la stérilisation pour les établissements de soins.

##### Fonctions

Dans l'exercice de sa profession, le titulaire de la spécialité Hygiène, propreté, stérilisation de baccalauréat professionnel est amené à exercer des activités qui peuvent être classées en 5 fonctions :

###### - organisation des interventions :

Analyse et planification des opérations, gestion des ressources matérielles à disposition, mise en œuvre des plans de prévention, de la démarche qualité, de pratiques environnementales, prise en compte des contraintes économiques ...,

###### - élaboration et/ou mise en œuvre des procédures et modes opératoires :

- maîtrise des techniques d'entretien courant et de remise en état y compris en milieux sensibles ;
- maîtrise des opérations de stérilisation ;

###### - conduite d'une équipe :

Gestion des ressources humaines sur le site d'intervention, participation à l'information et à la formation des personnels;

###### - gestion des opérations de maintenance :

Gestion du matériel et des équipements, organisation de la maintenance ;

###### - communication en situation professionnelle :

Relation avec les équipes de travail et la hiérarchie,

Relation avec les clients, les usagers et les fournisseurs.

Selon les secteurs, il exerce ses activités en responsabilité totale ou partielle.

L'exercice du métier prend en compte en permanence et de manière transverse :

- la connaissance de l'entreprise et/ou du contexte professionnel et économique,
- les réglementations et normes en vigueur,
- la santé et la sécurité au travail,
- la qualité,
- le développement durable,
- la maîtrise des outils informatiques et logiciels professionnels.

## REFERENTIEL DE CERTIFICATION (Extraits)

### CAPACITES / COMPETENCES

|                         |   |
|-------------------------|---|
| C1 - S'informer         | C11 Rechercher, sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles   |
|                         | C12 Gérer la documentation et assurer une veille technologique et réglementaire   |
| C2 - Analyser           | C21 Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte   |
|                         | C22 Analyser les risques liés à l'activité  |
|                         | C23 Prévoir les méthodes et les moyens de l'intervention  |
| C3 - Organiser et gérer | C31 Organiser les opérations  |
|                         | C32 Planifier les opérations  |
|                         | C33 S'adapter à une situation non prévue et/ou à une commande spécifique  |
|                         | C34 Animer et conduire une équipe   |
| C4 - Réaliser           | C41 Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail   |
|                         | C42 Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant  |
|                         | C43 Mettre en œuvre des opérations de remise en état  |
|                         | C44 Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques |
|                         | C45 Mettre en œuvre des opérations de stérilisation des dispositifs médicaux  |
|                         | C46 Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective   |
| C5 - Contrôler          | C51 Evaluer l'efficacité de l'activité  |
|                         | C52 Mettre en œuvre des opérations de contrôle de la qualité  |
| C6 - Communiquer        | C61 Communiquer avec des partenaires internes ou externes   |

| <b>COMPETENCE C22 : Analyser les risques liés à l'activité</b>                                 |  |  |
|--|--|--|
| <b>Compétences détaillées</b>  | <b>Critères et indicateurs d'évaluation</b>  | <b>Ressources</b>  |
| C 221 Identifier et évaluer les risques liés à l'activité et les nuisances sur l'environnement | Inventaire précis et hiérarchisation des risques encourus et des nuisances occasionnées<br><br>Proposition adaptée des mesures de prévention | Plan de prévention<br><br>Document unique<br><br>Registre en hygiène et sécurité (établissements publics)<br><br>Fiches de données de sécurité<br><br>Fiches techniques (matériels, produits, équipements de protection...)<br><br>Ressources fournisseurs<br><br>Procédures de travail<br><br>Fiches de postes<br><br><b>Réglementations spécifiques : code du travail, code de l'environnement...</b><br><br>... |
| C 222 Déterminer les mesures de prévention   |  |  |

| <b>COMPÉTENCE C31 : Organiser les opérations</b>  |  |   |
|---|--|---|
| <b>Compétences détaillées</b>   | <b>Critères et indicateurs d'évaluation</b>  | <b>Ressources</b>   |
| C 311 Choisir la (les) tenue(s) adaptée(s) aux activités ou aux zones de travail                                | Protection adaptée à l'activité et aux risques   | Procédures d'habillage<br>Tenue professionnelle et équipements de protection individuelle<br>Vestiaires   |
| C 312 Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles | Choix correct du matériel, des accessoires, des consommables et des produits<br>Vérification effective de la disponibilité<br>Vérification effective de l'état et du fonctionnement du matériel<br>Calcul correct de la quantité de solution nécessaire et des dilutions | Matériels, accessoires, consommables et produits (y compris écoproduits), et leur documentation technique<br>Contraintes d'exploitation   |
| C 313 Gérer l'approvisionnement des postes de travail   | Respect des procédures d'approvisionnement et des circuits<br>Optimisation du temps de préparation<br>Commande adaptée aux besoins et au budget  | Procédures d'approvisionnement<br>Matériel, consommables et produits<br>Plans, fiches de liaison, bons de commande...<br>Moyens de communication<br>Outils informatiques et logiciels adaptés<br>Budget alloué<br>... |
| C 314 Gérer les stocks  | Vérification de la conformité qualitative et quantitative de la livraison à la commande<br>Organisation rationnelle des stocks<br>Optimisation des rangements et des quantités stockées  | Bons de commande<br>Bons de livraison<br>Matériel, consommables et produits<br>Seuils d'alerte<br>Fiches de gestion de stocks<br>Outils informatiques et logiciels adaptés<br>...                                     |

**COMPÉTENCE C42 : Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant****Ressources communes :**

Tous types de locaux et de revêtements

Equipements de protection collective et individuelle

Cahier des charges

Documents préparatoires à l'activité

Matériels et produits professionnels

Protocoles, procédures fournis ou non

Fiches techniques matériels et produits

Fiches techniques des supports à entretenir

Fiches de données de sécurité

Outils de traçabilité des opérations de maintenance

| <b>Compétences détaillées</b>                              | <b>Critères et indicateurs d'évaluation</b>  | <b>Ressources spécifiques</b>  |
|--|--|--|
| C 421 Réaliser un dépolissage manuel (mobilier, sol...)    | Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie concernant les opérateurs<br>Prise en compte des contraintes économiques et environnementales   | Matériel de dépolissage et d'essuyage humide   |
| C 422 Réaliser un dépolissage mécanique                    | Prise en compte du développement durable (écogestes, impact des produits...)   | Aspirateurs, aspirobrosseurs, centrales d'aspiration, balayeuses industrielles...                                      |
| C 423 Réaliser un lavage manuel (sol, vitrerie, parois...) | Respect des procédures, des protocoles, des dosages, des niveaux de consommation...<br>Maîtrise des techniques<br>Prise en compte de la coactivité<br>Respect de la circulation des personnes<br>Respect de la planification | Chariots multiservices, chariots de lavage, équipements associés...<br>Raclettes, mouilleurs, perches télescopiques... |
| C 424 Réaliser une méthode spray et/ou un lustrage         | Respect du temps alloué<br>Renseignement des documents de traçabilité  | Monobrosses adaptées   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| C 425 Réaliser un lavage mécanisé                 |  | Monobrosses adaptées, auto laveuses, aspirateurs à eau ou mixte, nettoyeurs vapeur...   |
| C 426 Réaliser un bionettoyage manuel ou mécanisé |  | Chariots multiservices, chariots de lavage, équipements associés, monobrosses adaptées, nettoyeurs vapeur, canons à mousse...<br><br>Protocoles de mise en œuvre des méthodes combinées et séparées |

**COMPÉTENCE C51 : Evaluer l'efficacité de l'activité**

| Compétences détaillées                 | Critères et indicateurs d'évaluation  | Ressources   |
|--|---|--|
| C 511 Contrôler son travail            | Vérification des matériels, des produits, des dosages ...<br>Identification et appréciation des critères de qualité<br>Remédiation pertinente en cours d'activité<br>Choix pertinent des méthodes de contrôle   | Matériels, produits...<br>Procédures,<br>Planning des opérations<br>Procédure<br>Cahier des charges<br>Fiches de postes, d'audit du personnel, de non conformité, d'action corrective... |
| C 512 Contrôler le travail de l'équipe | Vérification du respect des procédures, des techniques, des circuits, de la coactivité...<br>Respect du planning, des délais impartis, des étapes de travail<br>Vérification de l'application des règles d'hygiène et de sécurité<br>Vérification de la prise en compte du développement durable<br>Attitude d'autocontrôle |  |

S1 - Connaissance de l'environnement professionnel

S1 - 4 Santé et sécurité au travail

|  |   |
|--|---|
| <p>/...</p> <p><b>4.4. Risques professionnels et moyens de prévention</b></p> <p>4.4.2. Etude ergonomique de quelques situations de travail</p> <p>4.4.3. Risques spécifiques au secteur professionnel</p> <p>- risques liés à l'activité physique de l'opérateur</p> <p>- risque chimique</p> <p>/...</p> | <p>/...</p> <p>Analyser les postes de travail, repérer les risques</p> <p><u>Pour chaque risque étudié :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analyser la situation</li> <li>- repérer et définir les risques</li> <li>- rechercher les causes et les conséquences</li> <li>- proposer des solutions préventives adaptées</li> </ul> <p>Présenter les facteurs entraînant des gestes et postures contraignants</p> <p>Expliquer les conséquences physiologiques sur l'organisme : troubles musculo-squelettiques, lombalgies, fatigue musculaire, atteintes de l'appareil locomoteur...</p> <p>Proposer et justifier des mesures de prévention intégrée, collective et individuelle : prise en compte des principes de sécurité physique et d'économie d'effort, utilisation des aides techniques à la manutention, aménagement des postes et des horaires de travail, formation à la prévention des risques liés à l'activité physique (formation P.R.A.P conseillée) ...</p> <p>Identifier les voies de pénétration des produits chimiques.</p> <p>Expliquer les effets physiologiques liés à l'exposition aux produits chimiques</p> <p>Proposer et justifier des mesures de prévention intégrée, collective et individuelle : conception des locaux, systèmes de ventilation, choix et précautions d'utilisation des produits chimiques, Valeur Limite d'Exposition (V.L.E) et Valeur Moyenne d'Exposition (V.M.E), E.P.I spécifiques, fiches de données de sécurité (F.D.S)...</p> |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- risque électrique</li> </ul>                        | <p>Définir le risque électrique</p> <p>Expliquer les effets physiologiques</p> <p>Proposer et justifier des mesures de prévention intégrée, collective et individuelle : sécurité des appareils électriques (normes), qualité de la maintenance, précautions d'utilisation, E.P.I</p> <p>Justifier les limites de son intervention par rapport au niveau d'habilitation requis...</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- risque mécanique</li> </ul>                         | <p>Définir le risque mécanique</p> <p>Expliquer les effets sur l'organisme</p> <p>Proposer et justifier des mesures de prévention intégrée, collective et individuelle :</p> <p>équipements divers pour travail en hauteur, E.P.I spécifiques...</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- risques liés à la coactivité</li> </ul> <p>/...</p> | <p>Définir les risques liés à la coactivité</p> <p>Indiquer les conséquences</p> <p>Proposer et justifier des mesures de prévention</p>   |

## S1 - 5 Activités professionnelles et développement durable

| Connaissances   | Limites d'exigences   |
|---|---|
| <p>/...</p> <p><b>5.2. Impact de l'activité professionnelle et mesures préventives</b></p> <p>Empreinte écologique</p> <p>Conséquences sur les ressources et la qualité de l'eau</p> <p>Conséquences sur la production de déchets</p> <p>/...</p> <p>Eco-gestes</p> <p>Charte et plans d'action développement durable au sein de l'entreprise</p> | <p>/...</p> <p>Pour les activités professionnelles concernées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lister les principaux types de polluants et indiquer leurs sources</li> <li>- expliquer les conséquences sur l'environnement, l'économie et la santé</li> <li>- analyser et comparer l'impact environnemental, économique et social des activités et des méthodes mises en œuvre</li> <li>- justifier les mesures préventives : éco-gestes, politiques d'entreprise, choix des techniques, de l'organisation du travail, réglementation...</li> </ul> <p>Présenter succinctement les effets des pollutions sur la qualité de l'eau (eutrophisation anthropique...) en lien avec les cycles de l'eau, de l'azote et du phosphore</p> <p>Justifier les traitements des eaux et en indiquer les limites</p> <p>Proposer et justifier les mesures préventives</p> <p>Présenter les conséquences environnementales, économiques et sociales liées à la production de déchets</p> <p>Proposer et justifier les mesures préventives (tri, réduction du volume et de la nocivité des déchets)</p> <p>Justifier les traitements et la valorisation des déchets et en indiquer les limites</p> <p>/...</p> <p>Proposer et justifier les éco-gestes associés à l'activité professionnelle (gestion des fluides et des énergies, gestion des déchets, choix et dosage des produits, choix des matériels et des techniques...</p> <p>Repérer dans une charte développement durable ou dans un plan d'action les chapitres en lien avec son activité et justifier leur intérêt</p> |

## S2 – Technologies appliquées

| <b>S2 - 2 Technologie appliquée aux opérations de propreté et d'hygiène</b>   |   |
|---|---|
| Connaissances   | Limites d'exigences   |
| <p><b>2.1 Salissures et dégradations</b><br/>Différents types de salissures et origine (y compris biologique)</p> <p>Salissures non adhérentes : déchets et particules...</p> <p>Salissures adhérentes : taches et dépôts</p> <p>Dégradations d'origine physique ou mécanique : usures, poinçonnements, brûlures, graffitis...</p> <p>Dégradations d'origine chimique</p>   | <p>Différencier salissures et dégradations</p> <p>Identifier et caractériser les salissures (origine, solubilité, adhérence, taille, composition chimique et biochimique....) et les dégradations dans les différents secteurs professionnels</p> <p>Justifier le choix des techniques professionnelles en fonction des caractéristiques des salissures et des dégradations</p>   |
| <p><b>2.2 Facteurs intervenant dans les opérations de nettoyage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cercle de Sinner</li> <li>- Ordonnancement des tâches</li> </ul>   | <p>Définir le concept de propreté, concept d'hygiène</p> <p>Inventorier les facteurs intervenant dans les opérations de nettoyage</p> <p>Expliquer l'interdépendance de ces facteurs dans les opérations de nettoyage</p>   |
| <p><b>2.3 Documents professionnels supports des activités : protocole, procédure, fiche de poste, ...</b></p>   | <p>Définir protocole et procédure</p> <p>Justifier l'utilité des documents professionnels</p>   |
| <p><b>2.4 Entretien courant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dépoussiérage manuel et mécanique</li> <li>- lavage manuel (parois verticales et horizontales) et mécanique</li> <li>- lavage de vitres</li> <li>- méthode spray et/ou lustrage</li> <li>- bionettoyage manuel ou mécanique</li> </ul> <p><b>2.5 Remise en état</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lavage mécanisé,</li> <li>- décapage à sec, au mouillé, décapage sans décapant chimique</li> <li>- détachage, spray moquette, injection-extraction, shampooing mousse sèche, shampooing au mouillé</li> <li>- nettoyage à la vapeur</li> <li>- nettoyage à la mousse</li> <li>- désinfection par voie aérienne</li> <li>- nettoyage haute pression</li> </ul> | <p><u>Indicateurs communs aux techniques d'entretien courant et de remise en état</u></p> <p>Enoncer le principe et l'objectif de chaque technique</p> <p>Préciser les critères de choix d'une technique en fonction de la situation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nature du support</li> <li>- type et degré de salissures</li> <li>- résultat attendu</li> <li>- ressources disponibles</li> <li>- contraintes d'exploitation...</li> </ul> <p>Déterminer et justifier le choix des matériels et des produits associés à la mise en œuvre des techniques</p> <p>Enoncer et expliquer les règles d'utilisation et les</p> |

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- ponçage-surfçage</li> <li>- cristallisation</li> <li>- protections (pose de bouche-pores, d'émulsion, d'huile, de cire...)</li> <li>- ...</li> </ul>   | <p>limites de chaque technique<br/>Justifier les précautions à prendre pour respecter l'intégrité du milieu de travail</p>  |
| <p>Matériel manuel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tissus d'essuyage (micro-fibres...), balais trapèze, à franges, ciseaux, chariots de lavage, chariots multiservices, balais faubert, rasant, frottoir, réservoir, pulvérisateurs, mouilleurs, raclettes, perches télescopiques, grattoirs...</li> </ul>   |   |
| <p>Matériel mécanisé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspirateurs à poussières, mixte, à eau, à filtres spécifiques, centrale d'aspiration, balayeuses, monobrosses, autolaveuses, rotocleaner, injecteur-extracteur, nettoyeur haute pression nettoyeur vapeur, canon à mousse, système de lavage sans chimie (ionisateur...), appareils de désinfection par voie aérienne</li> <li>- ...</li> </ul>   | <p>Indiquer la fonction globale de chaque matériel<br/>Justifier le choix du matériel et des accessoires</p>  |
| <p>Produits</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- solvants, détachants</li> <li>- détergents, dégraissants, shampooings</li> <li>- désinfectants</li> <li>- détergents désinfectants</li> <li>- décapants</li> <li>- détartrants, désincrustants</li> <li>- produits de protection (émulsions, cires, huiles, vitrificateurs...)</li> <li>- produits spécifiques (détachants, anti-mousse, antistatiques, produits métaux, cristallisants...)</li> <li>- consommables (gazes pré-imprégnées, bandeaux à usage unique, papier d'essuyage, disques de décapage sans chimie...)</li> <li>- ...</li> </ul> | <p>Indiquer la fonction globale de chaque matériel mécanisé et son principe de fonctionnement</p> <p>Décrire la fonction des différents organes et justifier le rôle des éléments de sécurité</p> <p>Justifier les règles d'utilisation et les opérations de maintenance</p> <p>Enoncer les documents nécessaires à l'emploi rationnel des matériels (notice technique, protocole d'utilisation...)</p> <p>Indiquer le rôle de chaque produit, préciser ses caractéristiques physico chimiques et son mode d'action</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p>Etiquetage et conservation des produits</p> | <p>Classer les produits selon leurs propriétés</p> <p>Enoncer les conditions optimales et les limites d'utilisation</p> <p>Enoncer les documents à disposition pour l'emploi rationnel de chaque produit (étiquette, fiche technique, fiche de données de sécurité...)</p> <p>Enoncer les critères de choix d'un écoproduit</p> <p>Enoncer les critères de choix d'un système de dosage (dosette, centrale de dosage, conditionnement...)</p> <p>Justifier le dosage, les consommations de produit</p> <p>En lien avec le programme de sciences physiques et chimiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer le mode d'action d'un détergent sur une salissure grasse,</li> <li>- expliquer le mode d'action des solvants sur une salissure hydrophile ou hydrophobe</li> <li>- justifier l'emploi d'un produit acide, basique ou neutre en fonction de la nature des salissures</li> </ul> <p>En lien avec le programme de microbiologie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer le mode d'action des désinfectants sur la structure et le métabolisme des agents de biocontamination</li> </ul> <p>Enoncer et justifier les règles de stockage, d'étiquetage, de reconditionnement</p> |
|--|--|

## 4.3 Remarques générales : observations et conseils aux candidats

### Référence au RAEP lors de l'épreuve d'admission

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

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

### Les sujets

Les sujets de l'épreuve d'admission sont conçus selon une trame identique à celui proposé pages 14 à 28. Ils précisent la section ciblée et les compétences visées, la nature des travaux à réaliser. Les annexes comportent un protocole simplifié, des extraits des référentiels du diplôme concerné et éventuellement des documents de traçabilité.

### 1<sup>ère</sup> partie TRAVAUX PRATIQUES

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

- cuisine collective
- cuisine familiale
- linge
- propreté
- bionettoyage

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

Cette partie pratique permet d'évaluer :

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

Le jury rappelle au candidat qu'une lecture attentive et complète du sujet est indispensable. Le candidat doit s'organiser dans les quatre heures pour concevoir et préparer sa séquence et réaliser les travaux pratiques. Il est conseillé aux candidats de démarrer les travaux pratiques le plus tôt possible en début d'épreuve, de bien prendre en compte les consignes et indications données lors de l'accueil et de la visite des locaux.

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

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

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

### Le jury a apprécié :

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

- une attitude positive et dynamique, courtoise entre candidats pendant les travaux pratiques et envers les personnes ressources présentes dans les ateliers.

**Par secteur d'activité, le jury a apprécié :**

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Points communs à tous les secteurs | L'attention portée par les candidats à la propreté du poste de travail et du matériel, tout au long de la réalisation ;<br>les candidats qui ont su s'adapter à l'environnement de travail ;<br>les candidats qui utilisent à bon escient les documents mis à disposition (documents ressources, fiches techniques, cahier de consignes, fiches de transmission...)  |
| Cuisine de collectivité            | La mise en œuvre de techniques spécifiques à la cuisine de collectivité même si les quantités à produire sont réduites ;<br>les candidats qui respectent la marche en avant et qui, selon les locaux, adaptent leurs techniques dans l'espace et dans le temps.  |
| Cuisine familiale                  | Les candidats qui ont réalisé des techniques adaptées au domaine familial (production culinaire, entretien du poste) en prenant en compte les contraintes du sujet (public, nombre de personnes...) ;<br>les présentations de plats soignées.  |
| Linge                              | Les candidats qui réalisent leur TP avec professionnalisme, en tenant compte des exigences du secteur concerné (à domicile ou en structure) : matériels, produits, méthode utilisée, contraintes... ;<br>les candidats qui maîtrisent les techniques et font preuve d'efficacité, d'organisation et de soin dans la réalisation ;<br>les candidats qui ne se sont pas limités à une réalisation chronologique des activités demandées mais qui ont pris en compte le contexte global de la situation pour organiser leur TP. |
| Propreté                           | Les candidats qui se sont préparés à la réalisation des techniques professionnelles.   |
| Bionettoyage                       | Les candidats qui maîtrisent les techniques de bionettoyage ;<br>une organisation rigoureuse dans la préparation du matériel, conditionnée par une observation attentive et une analyse complète du chantier.  |

**Le jury a regretté, pour certains candidats :**

- la méconnaissance totale des techniques culinaires, techniques de bionettoyage ou de nettoyage ;
- la non-adaptation de ces techniques au secteur (familial ou collectif) ;
- un manque d'organisation au niveau des postes de travail (plan de travail, plan de cuisson, poste de lavage de la vaisselle...) ;
- un manque d'observation de l'environnement de travail et une prise en compte insuffisante des contraintes ;
- un manque d'analyse du sujet ;
- une organisation chronologique parfois peu cohérente ;
- une exploitation inexistante ou incomplète du protocole donné et des documents ressources mis à disposition (modes d'emploi matériels, produits...) ;
- un non-respect des règles d'hygiène, d'économie, de sécurité, d'ergonomie ;
- un manque de logique, de bon sens et de réactivité ;
- un temps trop important consacré aux travaux pratiques au détriment de la préparation de l'exposé ;
- le manque d'exploitation des documents fournis et d'adaptation face à une technique nouvelle ou inconnue.

**Par secteur d'activité, le jury a regretté pour certains candidats :**

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Cuisine de collectivité | La maîtrise insuffisante des techniques professionnelles conduisant les candidats à mettre en œuvre des techniques de cuisine familiale ;<br>le non-respect des protocoles de bionettoyage ;<br>le non-respect de la chaîne du froid ;<br>la réalisation des préparations sur un plan de travail sale et non débarrassé ;<br>l'absence de la réalisation du plat témoin ;<br>la perte de temps occasionnée par la mise en œuvre de lavage des mains et de bionettoyage répétitifs et inappropriés ;<br>la méconnaissance de la réglementation en vigueur intégrant une démarche de prévention des risques sanitaires (démarche HACCP, bionettoyage des plans de travail avant de commencer l'épreuve, réalisation d'un plat témoin étiqueté pour toutes les réalisations culinaires en collectivité, respect de la marche en avant et des températures selon le type de liaisons demandées, ...) |
| Cuisine familiale       | Une méconnaissance des techniques de base ;<br>la mise en œuvre de techniques ne relevant pas du secteur familial ;<br>un temps trop long consacré à la prise des denrées et à l'entretien des postes de travail.  |
| Linge                   | La non maîtrise des techniques professionnelles en milieux collectif et familial ;<br>le manque d'analyse du sujet, avant le TP, ce qui a conduit certains candidats à réaliser les différentes opérations dans un ordre inapproprié ou un choix de matériels ou de produits non conformes.  |
| Propreté                | Le temps trop long consacré à la préparation et/ou au rangement du matériel et des produits ;<br>la méconnaissance des techniques de nettoyage et du matériel associé.   |
| Bionettoyage            | La méconnaissance des matériels et techniques de base de nettoyage, du concept du bionettoyage et des règles à respecter pour un résultat conforme à la demande ;<br>une non-maîtrise des techniques de contrôle et de traçabilité ;<br>le temps trop long consacré à la préparation et/ou au rangement du matériel et des produits.   |

**Le jury attend :**

- une analyse pertinente du sujet et des protocoles mis à disposition ;
- une organisation du travail prenant en compte :
  - ⊖ les exigences du secteur d'activité ;
  - l'organisation du poste ;
  - les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie, de respect de l'environnement ;
  - l'exploitation raisonnée des protocoles mis à disposition ;
- la réalisation de l'ensemble du TP avec des **exigences professionnelles** d'efficacité et de qualité ;
- une maîtrise des techniques professionnelles ;
- une organisation judicieuse des postes de travail quelle que soit la technique mise en œuvre ;
- une adaptation de la tenue et des exigences liées à l'hygiène en fonction du secteur d'intervention ;
- des préparations ou des réalisations conformes à la demande ;
- une bonne qualité organoleptique du résultat pour les productions culinaires ;
- un respect de la réglementation en vigueur ;
- une réalisation strictement conforme à la demande du sujet ;
- une mise en œuvre systématique des méthodes de contrôle et de traçabilité adaptées.

**Le jury conseille aux candidats de persévérer lors de la réalisation des travaux pratiques, de ne pas se démobiliser face aux difficultés et de poursuivre l'épreuve jusqu'à son terme.**

## **2<sup>ème</sup> partie : EXPOSÉ SUIVI D'UN ENTRETIEN**

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

Cette partie orale permet d'évaluer :

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

### **Les attentes du jury lors de l'exposé**

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

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

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

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

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

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

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

### **Remarques à propos de l'entretien**

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

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

### **Les points forts observés par le jury**

De nombreux candidats présentent des exposés bien construits.

Certains candidats savent :

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

De nombreux candidats s'adaptent :

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

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

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

Inversement, quelques candidats ont eu des propos ou une attitude inadaptés face au jury (excès d'assurance, nonchalance)

## Les points faibles et les conseils

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

## 5. CONCLUSION GÉNÉRALE

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

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

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

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

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

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