



# Concours du second degré

## Rapport de jury

---

### Concours réservés de recrutement de professeurs certifiés (CAPET et CAER)

**Section : Hôtellerie - restauration**

**Session 2014**

Rapport de jury présenté par :

Michel LUGNIER,  
Inspecteur général de l'éducation nationale,  
Président de jury

# SOMMAIRE DU RAPPORT DE JURY

1. Présentation générale du concours	3
2. Composition du jury	4
3. Résultats de la session 2014	5
4. L'épreuve d'admissibilité : réalisation d'un dossier de RAEP	6
4.1. Rappel des textes officiels	6
4.2. Analyse globale des dossiers de RAEP	7
4.3. Commentaires sur le contenu des dossiers et conseils aux futurs candidats	8
4.31. Sur la première partie	8
4.32. Sur la deuxième partie du dossier	9
4.33. Conclusion	10
5. L'épreuve d'admission : entretien avec le jury	10
5.1. Rappel des textes officiels	10
5.1.1. Sur la première partie de l'épreuve	
5.1.2. Sur la deuxième partie de l'épreuve d'entretien	
5.1.3. Environnement matériel	
5.2 Analyse globale des résultats	
5.3. Commentaires sur le déroulement de l'épreuve d'entretien et conseils aux candidats	12
5.3.1 Sur la première partie de l'épreuve	
5.3.2. Sur la deuxième partie de l'épreuve d'entretien	
5.3.3. Conclusion	
Conclusion générale	14
Annexe – Exemples de sujets posés aux candidats	15

# 1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONCOURS

Le concours réservé d'accès au corps des professeurs certifiés dans la spécialité «hôtellerie - restauration » a été ouvert, après plusieurs années d'interruption, à la session 2014, dans ses deux options, à savoir :

- Service et accueil ;
- Production et ingénierie culinaires.

Ce recrutement se fait dans le cadre de la loi 2012-347 du 12 mars 2012 relative, entre autres, à l'accès à l'emploi titulaire et à l'amélioration des conditions d'emploi des agents contractuels dans la fonction publique. Les principes et modalités d'organisation des concours réservés à l'intention des personnels enseignants, d'éducation et d'orientation ont été définis dans une note de service du 17 décembre 2012 publiée au BOEN n°47 du 20 décembre 2012. Cette note précise en particulier les conditions générales requises pour concourir (enseignement public et enseignement privé), les pièces justificatives à fournir par les candidats et les modalités d'organisation des épreuves. Elle a été complétée pour la session 2014 par une note parue au BO du 18 juillet 2013.

Les concours réservés doivent, en principe, être ouverts pendant quatre sessions consécutives (2013 à 2017) mais pas nécessairement tous les ans dans chacune des spécialités ou options. Pour plus d'informations sur les spécialités et options ouvertes, les candidats visiteront avec profit le site internet du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche à l'adresse suivante : <http://www.education.gouv.fr/pid63/siac2.html>

Le jury souhaite attirer l'attention des candidats sur les dispositions de l'alinéa 1.1.5. de la note précitée sur les inscriptions multiples : les candidats ne peuvent se présenter qu'à un seul recrutement réservé au titre d'une même année civile d'ouverture du concours réservé, c'est-à-dire un seul corps (par exemple : professeur de lycée professionnel ou professeur certifié), une seule spécialité et une seule option à l'intérieur de cette spécialité (cette limitation ne vaut que pour les recrutements réservés). Ainsi il importe que le candidat choisisse l'option la plus en rapport avec son expérience professionnelle d'enseignant et construise son dossier en montrant l'adéquation de cette expérience qu'il décrit avec les dimensions scientifiques et didactiques caractéristiques du concours et de la spécialité et de l'option retenue.

Les données quantitatives présentées dans les statistiques de la session 2014 montrent que le taux de pression n'est pas le même dans les deux options ce qui explique, en partie, les écarts entre les taux d'admissibilité et d'admission entre celles-ci.

On trouvera dans ce rapport, au point 4, le déroulement de l'admissibilité (étude des dossiers de RAEP), au point 5, le déroulement de l'épreuve d'admission (entretien avec le jury). Ces points reprennent respectivement un rappel aux textes officiels, des commentaires sur le déroulement de l'épreuve et des conseils formulés par les membres du jury aux futurs candidats. Que ces éléments d'information soient utilement pris en compte dans leur préparation.

En conclusion, le jury souhaite adresser sa reconnaissance et ses remerciements à madame la proviseure du lycée Émilie du Châtelet à Serris en Seine et Marne ainsi qu'au chef de travaux et aux équipes d'enseignants pour la qualité de l'accueil qui leur a été réservé lors de :

- de l'analyse des dossiers de RAEP du 15 au 17 janvier 2014 ;
- du déroulement de l'épreuve d'admission du 10 au 12 février 2014.

## 2. COMPOSITION DU JURY

- Président : LUGNIER Michel, inspecteur général de l'éducation nationale, académie de PARIS
- Vice-président : VILLEMAIN Pierre, Inspecteur d'académie – Inspecteur pédagogique régional (IA-IPR), académie de NANCY-METZ
- Membres du jury :

### **Pour l'option Production et ingénierie culinaire :**

- BLAIN Despina, professeure certifiée, académie de VERSAILLES
- CHEVALIER Daniel, IA-IPR, académie de ROUEN
- DIDIOT Eric, professeur certifié, académie de BESANCON
- HO-YEW Julie, professeure certifiée, académie de CRÉTEIL
- MARTIN Frederic, professeur certifié, académie de POITIERS
- ROY Michel, professeur certifié, académie de NANTES

### **Pour l'option Service et accueil :**

- ARRIEUMERLOU Yves, IA-IPR, académie de GRENOBLE
- BOHN Martial, professeur certifié, académie de STRASBOURG
- GENZWURKER Catherine, professeure certifiée, académie de STRASBOURG
- KALBACH-PIEUCHOT Anne, professeure certifiée, académie de POITIERS
- LAMBERT Alexandre, professeur certifié, académie de DIJON
- RENAUD Jean-Yves, professeur certifié, académie de NANTES

### 3. Statistiques de la session 2014

<b>Nombre de postes offerts au concours</b>	<b>14</b>
<b>Service et accueil en HR</b>	<b>5</b>
Public	4
Privé	1
<b>Production et ingénierie culinaires</b>	<b>9</b>
Public	8
Privé	1
<b>Candidats admissibles</b>	<b>12</b>
<b>Service et accueil en HR</b>	<b>10</b>
Public	6
Privé	4
<b>Production et ingénierie culinaires</b>	<b>2</b>
Public	2
Privé	0
<b>Candidats admis</b>	<b>7</b>
<b>Service et accueil en HR</b>	<b>5</b>
Public	4
Privé	1
<b>Production et ingénierie culinaires</b>	<b>2</b>
Public	2
Privé	0
<b>Candidats inscrits sur liste complémentaire</b>	<b>3</b>
<b>Service et accueil</b>	<b>3</b>
Public	1
Privé	3

## 4. L'épreuve d'admissibilité : réalisation d'un dossier de RAEP

Les références des textes officiels compilés dans ce rapport ont été rappelées précédemment.

Le concours réservé comporte deux épreuves, une épreuve d'admissibilité et une épreuve d'admission. L'épreuve d'admissibilité consiste en l'étude par le jury d'un dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle (RAEP) établi par le candidat.

### 4.1. Rappel des textes officiels

Le dossier est adressé par le candidat dans le délai et selon les modalités fixées par l'arrêté d'ouverture du concours. Le fait de ne pas faire parvenir le dossier dans le délai et selon les modalités ainsi fixées entraîne l'élimination du candidat.

Le jury examine le dossier de RAEP et fixe la liste des candidats déclarés aptes qui seront autorisés à se présenter à l'épreuve d'admission. Le dossier n'est pas noté.

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 (école, 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, 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.

Le candidat qui se présente dans une section ou option différente de celle dans laquelle il a exercé peut faire état d'expériences pédagogiques observées ou montrer en quoi son parcours lui a permis de construire une identité professionnelle qui lui permette d'exercer le métier de professeur dans la discipline choisie.

Le candidat souhaitant valoriser son expérience professionnelle en formation continue des adultes ou d'insertion des jeunes développe dans cette seconde partie, à partir également d'une analyse précise et

parmi ses activités de formation, celle qui lui paraît la plus significative dans la mise en œuvre et l'animation d'actions articulées aux situations des stagiaires et dans la mise en œuvre de méthodes pédagogiques appropriées.

Il indique et commente ses choix tant en ce qui concerne ses activités d'enseignement et/ou de formation (face à face pédagogique permettant la transmission des savoirs et savoir-faire, incluant le suivi pédagogique individuel des stagiaires, l'évaluation et la validation des travaux des stagiaires, la présentation des dossiers des stagiaires) que dans les autres activités liées à l'acte de formation, notamment dans la conception et la construction des formations, la mise en œuvre des méthodes et des outils pédagogiques adaptés aux différents publics, l'accompagnement de ces publics dans leur projet de formation et/ou d'insertion, la relation avec d'autres acteurs.

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 de 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 raisonnable, qui ne saurait 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 supérieur hiérarchique 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 et techniques, didactiques et pédagogiques de l'activité décrite,
- la structuration du propos,
- la prise de recul dans l'analyse de la situation exposée
- la justification argumentée des choix didactiques et pédagogiques opérés
- la qualité de l'expression et la maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe.

#### **4.2. Analyse globale des dossiers de RAEP**

Les dossiers étudiés lors de la sessions 2014, dans leur grande majorité, sont élaborés suivant la charte préconisée par le BOEN n°47 du 20 décembre 2012 rappelée plus haut. Pour cette session 2014, le jury constate des rédactions, mises en page et des présentations de dossiers relativement correctes.

L'élaboration des dossiers DE RAEP doit largement faire appel aux environnements numériques actuels. Il s'agit pour le candidat d'exposer le plus clairement possible et de manière synthétique les

éléments significatifs qui permettront au jury de se faire une opinion objective de l'expérience professionnelle décrite. Il est vivement conseillé de joindre au dossier, des documents qui peuvent apporter un éclairage appréciable aux membres du jury.

### **4.3. Commentaires sur le contenu des dossiers et conseils aux futurs candidats**

L'élaboration du dossier relève aussi de la stratégie pédagogique du candidat notamment dans l'optique de sa soutenance tant dans le choix du thème retenu que dans les choix des documents qui figurent en annexe.

Le jury attend de la part des candidats une bonne maîtrise de l'orthographe et de la grammaire, maîtrise indispensable à l'exercice du métier d'enseignant quelque soit la spécialité et l'option du concours.

De même les outils numériques de communication doivent être maîtrisés ainsi il convient de porter une attention particulière à la mise en page du dossier. Il est également souhaitable de numéroter les pages et les annexes afin que le jury se repère dans le dossier. Enfin les documents qui figurent en annexe n'ont de sens que s'il y est fait référence explicitement dans les développements portant sur l'activité retenue.

La constitution et la rédaction du dossier de RAEP est un véritable travail qui nécessite réflexion, définition d'une stratégie et, un certain temps de réalisation qu'il faut anticiper.

Beaucoup de candidats n'ont pas réussi à dépasser le stade de l'intention en s'inscrivant au concours sans finalement déposer leur dossier.

Les critères d'évaluation sont rappelés plus haut (voir encadré page précédente) et doivent être intégrés dès la rédaction du dossier lui-même.

#### **4.3.1. Sur la première partie du dossier**

Pour la première partie de l'épreuve d'admissibilité, le BOEN n°47 du 20 décembre 2012 stipule :

«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 (école, collège, lycée, apprentissage) ou, le cas échéant, en formation continue des adultes».

Le jury attend, au travers de ces deux pages, une description des missions éducatives qui ont été confiées au candidat. Il ne s'agit pas d'expliquer avec précision les activités professionnelles hors du champ éducatif que le candidat a pu réaliser même si cet aspect du parcours du candidat peut être abordé, de manière synthétique.

#### **4.3.2. Sur la deuxième partie du dossier**

Pour la deuxième partie de l'épreuve d'admissibilité, le jury recommande aux futurs candidats, sans être normatif, de mettre en contexte l'activité présentée en apportant des précisions sur :

– le niveau auquel est destinée l'activité, c'est une information qui est importante et le jury n'a pas à rechercher dans les annexes cette information ;

– les objectifs pédagogiques ainsi que les pré-requis nécessaires pour aborder l’activité. Les situations pédagogiques doivent naturellement s’appuyer sur les programmes de la voie technologique hôtellerie ou sur les référentiels des BTS hôtellerie-restauration ou responsable d’hébergement ;

– la place de la séquence dans la progression annuelle, son organisation et son éventuel déroulé qui intègre l’activité décrite.

Certains candidats de la session 2014 ont procédé à la description d’une activité de nature exceptionnelle : soirée à thème avec un menu particulier en techniques culinaires par exemple, ou organisation d’une manifestation extérieure à l’établissement souvent prestigieuse. Le jury a remarqué que cette stratégie ne permet pas toujours au candidat de faire valoir ses compétences dans sa discipline dans la mesure où l’activité décrite relève davantage de l’initiative de l’établissement hôtelier ou de l’équipe pédagogique que du candidat.

Il apparaît également nécessaire d’apporter au jury une série d’informations sur la séquence pédagogique comme par exemple :

- l’effectif des élèves ou étudiants concernés ;
- l’organisation temporelle, spatiale et matérielle ;
- la démarche pédagogique mises en œuvre ;
- les méthodes d’évaluation retenues.

Ces quelques pistes doivent permettre, notamment dans l’épreuve d’admission, un échange avec le jury lors de l’entretien. De même, un bilan argumenté présentant les points perçus comme positifs et ceux qu’il conviendrait d’améliorer est un atout.

Les documents présents en annexe s’attacheront à illustrer l’analyse et la cohérence de l’activité développée, et seront limités au strict nécessaire. C’est bien la pertinence de ces documents qui est caractéristique des compétences du candidat et non leur volume.

Le jury apprécie les activités d’enseignement s’appuyant sur un contexte d’activités réelles en relation directe avec l’option présentée ce qui permet de décrire ce que le candidat est en mesure de faire.

Lorsque l’activité retenue est une activité collective ayant mobilisé plusieurs enseignants, il est nécessaire de bien faire ressortir la contribution du candidat.

Le jury déconseille au candidat de s’appuyer sur des données issues de manuels ou de sites de ressources pédagogiques, sans analyse, sans appropriation personnelle, sans aucune adaptation au profil des élèves. De même, la séquence présentée doit faire l’objet d’une réflexion pédagogique de la part du candidat. La juxtaposition de données issues de ressources à disposition, sans contextualisation locale, ne permet pas d’évaluer le candidat sur sa capacité à construire un enseignement cohérent, ce qui est pourtant la première qualité d’un enseignant.

Enfin, le jury est sensible à la rigueur scientifique et technologique dont doivent faire preuve les candidats.

### **4.3.3. Conclusion**

La réalisation du dossier RAEP est une véritable préparation d'épreuve de concours qui nécessite du temps, de la réflexion et une stratégie pédagogique qui tienne compte des critères d'évaluation définis précédemment.

Les documents présentés notamment en annexe doivent avoir été utilisés dans le contexte professionnel du candidat qui rappelons-le est l'enseignement des services ou des techniques culinaires en fonction de l'option retenue.

D'une manière générale, le candidat doit montrer au jury, au travers de son dossier de RAEP, sa capacité à appréhender les programmes et référentiels de la voie technologique hôtellerie restauration et, à les mettre en œuvre de façon pertinente.

## **5. L'épreuve d'admission : entretien avec le jury**

### **5.1. Rappel des textes officiels**

- Durée de la préparation : 30 minutes
- Durée de l'épreuve : 60 minutes maximum
- Coefficient 1

L'épreuve d'admission consiste en un entretien avec le jury visant à apprécier les aptitudes et la capacité du candidat à appréhender une situation professionnelle concrète ainsi qu'à reconnaître les acquis de son expérience professionnelle. L'épreuve comporte deux parties. Chaque partie compte pour moitié dans la notation de l'épreuve, notée de 0 à 20.

#### **5.1.1. Première partie de l'épreuve**

Durée de la première partie : 30 minutes maximum (présentation : 10 minutes maximum, échange avec le jury : 20 minutes maximum). Elle consiste en une présentation par le candidat de son dossier de Raep (10 minutes maximum) suivi d'un échange avec le jury (vingt minutes maximum). Cet échange doit permettre d'approfondir les éléments contenus dans le dossier. Notamment, il pourra être demandé au candidat d'en expliciter certaines parties ou de les mettre en perspective.

#### **5.1.2. Seconde partie de l'épreuve d'entretien**

La seconde partie de l'épreuve consiste en un exposé du candidat suivi d'un entretien avec le jury. Durée de la seconde partie : 30 minutes maximum (exposé : 10 minutes maximum, entretien avec le jury pendant 20 minutes maximum).

A partir de l'expérience professionnelle du candidat décrite dans son dossier de RAEP, le jury détermine un sujet pour lequel il demande au candidat d'exposer comment il a traité l'un des points du programme ou l'un des éléments de formation correspondant, respectivement, à l'enseignement

dans une des classes dont il indique avoir eu la responsabilité ou à l'enseignement postsecondaire qu'il a dispensé ou à une action de formation ou d'insertion qui lui a été confiée. Cette question est remise au début de l'épreuve au candidat qui en prépare les éléments de réponse durant le temps de préparation.

L'entretien avec le jury doit permettre d'approfondir les différents points développés par le candidat. Pour les sections de recrutement comportant deux disciplines, l'entretien peut s'étendre à la discipline non contenue le cas échéant par le sujet et/ou aux relations qui s'établissent entre ces disciplines.

Cet entretien s'élargit à un questionnement touchant plus particulièrement la connaissance réfléchie du contexte institutionnel et des conditions effectives d'exercice du métier en responsabilité.

Le jury apprécie la clarté et la construction de l'exposé, la qualité de réflexion candidat et son aptitude à mettre en lumière l'ensemble de ses compétences (pédagogiques, disciplinaires, didactiques, évaluatives, etc...) pour la réussite de tous les élèves.

### **5.1.3. Environnement matériel**

Pour la préparation en loge, le candidat ne dispose pas de poste informatique compte-tenu de la durée de la préparation. Aucune documentation personnelle n'est permise hormis le programme du baccalauréat technologique et les référentiels des BTS du secteur.

La prestation devant le jury s'effectue dans une salle en situation de communication en face à face.

## **5.2. Analyse globale des résultats**

Le jury a apprécié la qualité des prestations des candidats admissibles, certaines étant même excellentes. De nombreux candidats ont présenté des exposés de grande qualité avec une description synthétique de séances pour lesquelles les objectifs étaient clairement indiqués et les choix didactiques parfaitement justifiés.

Le jury a estimé qu'une majorité des candidats admissibles s'étaient bien préparés à l'épreuve d'entretien.

Lors des entretiens, le jury a apprécié les échanges réflexifs, argumentés et la capacité à expliciter les choix pédagogiques en cohérence avec la didactique de la discipline. De même, les spécificités de la filière technologique hôtelière et, les enjeux de celle-ci, sont en général bien compris des candidats.

Le jury a apprécié la posture professionnelle adoptée par les candidats et leur qualité d'écoute lors des entretiens.

Il ressort de l'analyse des résultats de cette session (voir les statistiques en point 2 de ce rapport) que les candidats qui ont fait l'effort de présenter un dossier RAEP correspondant aux attentes du jury sont des candidats qui ont fait valoir leur expérience professionnelle et qui ont réussi à convaincre le jury de reconnaître leurs qualités et leurs acquis par l'obtention du concours de professeur certifié.

**Le choix de l'activité décrite dans le dossier de RAEP et, la qualité de sa description, conditionnent grandement l'admissibilité et ensuite la qualité des échanges avec le jury.**

On trouvera en annexe deux exemples de sujets demandés à des candidats après lecture de leurs dossiers de RAEP afin de donner deux cas concrets.

### **5.3. Commentaires sur le déroulement de l'épreuve d'entretien et conseils aux candidats**

Lors de l'accueil des candidats, il a été clairement précisé que le jury a pour consigne de tirer le meilleur du potentiel de chacun. Malgré cela, quelques candidats ont montré des signes d'inquiétude ou de stress.

Il semble donc utile de suggérer aux candidats une préparation à l'exercice de communication qu'est une épreuve d'entretien en situation de face à face.

La gestion du temps doit être prise en compte. Les candidats doivent faire l'effort de minuter leur intervention afin de ne pas dépasser le temps imparti.

Les candidats doivent également s'imprégner de l'idée qu'il est indispensable de proposer, pour réussir cette épreuve, un exposé clair et structuré qui s'appuie sur :

- un plan succinctement annoncé en introduction ;
- l'emploi d'un vocabulaire technique et scientifique approprié à la discipline du concours ;
- un contexte de communication en face à face avec le jury qu'il convient d'appréhender au mieux.

#### **5.3.1. Sur la première partie de l'épreuve**

L'exposé du candidat doit être relativement bref sur son parcours professionnel, le jury ayant déjà pris connaissance de celui-ci et ayant toute latitude pour demander des précisions en cas de besoin lors de la partie entretien.

Il convient de présenter l'activité pédagogique retenue dans le dossier sans procéder à une relecture de celui-ci. Cet exercice de communication nécessite une préparation et un entraînement.

Suite à cette présentation, les échanges entre le candidat et le jury peuvent viser :

- à éclairer l'exposé ;
- à approfondir le positionnement de la séquence dans la progression annuelle ;
- à préciser son évaluation ;
- à donner les pré-requis et préciser les objectifs à atteindre ;
- à faire préciser la stratégie pédagogique retenue (démarche, utilisation des outils numériques, interdisciplinarité, organisation des travaux en groupes, structuration des connaissances, ...).

### **5.3.2. Sur la deuxième partie de l'épreuve d'entretien**

Dans la seconde partie de l'épreuve, le candidat développe le sujet donné en début d'épreuve avant la mise en loge. Le candidat a ainsi un temps de préparation de trente minutes pour répondre à la problématique posée en général sous forme de question. Ce sujet est en lien direct avec le contenu du dossier présenté par le candidat.

Le jury insiste sur la nécessité pour le candidat de connaître les programmes des enseignements technologiques du baccalauréat hôtellerie, les référentiels des BTS Hôtellerie-restauration et Responsable d'hébergement.

### **5.3.3. Conclusion**

L'épreuve d'entretien est une épreuve de communication qui nécessite une véritable préparation. Elle est structurée en deux parties qui se déroulent sur le même schéma à savoir, 10 minutes d'exposé du candidat suivies de 20 minutes d'échanges avec le jury.

Si la première partie porte sur le dossier de RAEP, la seconde partie de l'entretien consiste à traiter un sujet défini à partir de l'activité proposée par le candidat dans ce dossier.

Les futurs candidats doivent bien intégrer que les choix opérés lors de la réalisation du dossier de RAEP vont impacter d'abord sur l'avis du jury sur leur admissibilité ou pas puis, au niveau de l'épreuve d'admission, permettre ou non d'être retenu.

De manière générale, le candidat doit montrer au jury, au travers son dossier RAEP et son entretien, sa capacité à appréhender les programmes et référentiels de la voie technologique hôtellerie restauration et, à les mettre en œuvre de façon pertinente.

## **Conclusion générale**

Le jury conseille aux futurs candidats de prendre en compte, dans leur préparation du concours, les conseils formulés dans ce rapport. L'essentiel de ces conseils portent sur la forme et le fond du dossier, les compétences et capacités attendues d'un enseignant certifié d'hôtellerie-restauration que ce soit en Service et communication ou que ce soit en Production et ingénierie culinaires.

La réussite à un concours ne s'improvise pas. Elle nécessite un travail de préparation en relation avec les attendus et les exigences d'un métier de cadre de catégorie A de la fonction publique et, plus précisément, du métier de professeur certifié d'hôtellerie restauration susceptible d'enseigner de la classe de seconde spécifique hôtellerie jusqu'aux sections de techniciens supérieurs dans la spécialité.

SESSION 2014

**CAPET réservé et CAER réservé**  
**Section hôtellerie – restauration**

Option service et accueil en hôtellerie restauration

**Épreuve d'admission**

NOM du candidat :

Commission n°

Déroulement de l'épreuve d'admission :

<b>Préparation 30'</b>	<b>Première Partie 30'</b>	<b>Deuxième partie 30'</b>
Mise en loge	<ul style="list-style-type: none"><li>- Présentation par le candidat de son dossier RAEP (10' maxi)</li><li>- Échange avec le jury (20' maxi)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Exposé du candidat (10' maxi)</li><li>- Entretien avec le jury pour approfondissement (20')</li></ul>

**Sujet à traiter par le candidat pendant le temps de mise en loge :**

Vous avez traité d'un thème d'hébergement pour une classe de première technologique appelée « passerelle ». Comment transposez-vous les séquences exposées dans votre dossier de RAEP dans une classe de mise à niveau (MAN) ? Vous préciserez le volume horaire, la place dans votre progression, les outils mobilisés et l'évaluation envisagée.

SESSION 2014

**CAPET réservé et CAER réservé**  
**Section hôtellerie – restauration**

Option Production et ingénierie culinaires

**Épreuve d'admission**

NOM du candidat :

Commission n°

Déroulement de l'épreuve d'admission :

<b>Préparation 30'</b>	<b>Première Partie 30'</b>	<b>Deuxième partie 30'</b>
Mise en loge	<ul style="list-style-type: none"><li>- Présentation par le candidat de son dossier RAEP (10' maxi)</li><li>- Échange avec le jury (20' maxi)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Exposé du candidat (10' maxi)</li><li>- Entretien avec le jury pour approfondissement (20')</li></ul>

**Sujet à traiter par le candidat pendant le temps de mise en loge :**

Vous avez traité dans votre dossier de RAEP d'une progression annuelle en techniques culinaires pour un niveau de terminale technologique Hôtellerie. Comment intégrez-vous dans votre progression l'entraînement aux épreuves d'examen ?