



Concours du second degré

Rapport de jury

Concours de recrutement de professeurs certifiés (CAPET et CAFEP)

Section hôtellerie – restauration

Option service et accueil en hôtellerie et restauration (2014e)

Option sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration (2014)

Session 2014 exceptionnelle Session 2014

Rapport de jury présenté par :

Francine MATHIEU,
Présidente du jury

SOMMAIRE DU RAPPORT DE JURY

Préambule du directoire	3
1. Épreuves d'admissibilité	4
1.1. Composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration	4
1.1.1. Éléments statistiques	
1.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
1.1.3. Positionnement de l'épreuve	
1.1.4. Rappel du programme de l'épreuve	
1.1.5. Analyse des sujets de la session 2014 (exceptionnel et rénové)	
1.1.6. Commentaires du jury	
1.1.7. Conseils aux candidats	
1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier	7
2.2.1. Éléments statistiques	
2.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
2.2.3. Positionnement de l'épreuve	
2.2.4. Rappel du programme de l'épreuve	
2.2.5. Analyse des sujets de la session 2014 (exceptionnel et rénové)	
2.2.6. Commentaires du jury	
2.2.7. Conseils aux candidats	
2. Épreuves d'admission	11
2.1. Épreuve de mise en situation professionnelle	11
2.1.1. Éléments statistiques	
2.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
2.1.3. Positionnement de l'épreuve	
2.1.4. Analyse des sujets de la session 2014 rénovée	
2.1.5. Commentaires du jury	
2.1.6. Conseils à l'attention des candidats	
2.2. Épreuve d'entretien à partir d'un dossier	16
2.2.1. Éléments statistiques	
2.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve	
2.2.3. Positionnement de l'épreuve	
2.2.4. Commentaires du jury	
2.2.4.1. Sur les dossiers	
2.2.4.2. Sur l'exposé du candidat	
2.2.4.3. Sur l'entretien avec le jury	
2.2.5. Conseils aux candidats	
2.2.5.1. Sur le dossier	
2.2.5.2. Sur l'entretien	
Annexe 1 – Composition du jury	20
Annexe 2 – Statistiques de la session 2014	21
Annexe 3 – Deux exemples de sujets de l'épreuve de mise en situation professionnelle	22
Annexe 4 – Trois exemples de sujets de l'épreuve sur dossier.	26

Le concours externe du CAPET dans la spécialité hôtellerie – restauration a été ouvert après plus de 10 ans d'interruption par une session exceptionnelle sur les deux options du concours. Les écrits ont eu lieu en 2013, les épreuves d'admission en juin 2014.

L'organisation de la session rénovée qui s'est déroulée en 2014 dans l'option sciences et technologies des services en hôtellerie-restauration relève de l'arrêté du 19 avril 2013 modifié par l'arrêté du 24 juillet 2013. De même, les programmes des épreuves ont été actualisés et sont repris dans ce rapport. On pourra utilement en prendre connaissance avec le lien : [Programme Capet 2015](#)

Les programmes actualisés de la session 2014 sont reconduits pour la session 2015.

L'objectif de ce rapport de jury est de rendre compte de toutes les observations des membres du jury, pendant la session exceptionnelle et rénovée, afin de mieux préparer les futurs candidats.

On trouvera les sujets des épreuves d'admissibilité sur le site du ministère de l'éducation nationale à l'adresse :

- Pour la session exceptionnelle 2014 : [Sujets admissibilité 2014](#)*
- Pour la session rénovée 2014 : [Sujets admissibilité 2014](#)*

L'esprit de ce concours s'inscrit sur fond de rénovation de la voie technologique hôtelière, et sur les évolutions des compétences attendues du métier d'enseignant : c'est ainsi que les épreuves d'admissibilité du CAPET rénové permettent de mesurer les connaissances scientifiques et technologiques, et les épreuves d'admission, la capacité à mobiliser des savoirs académiques dans une perspective professionnelle, celle de l'enseignement, dans un établissement, à un niveau de classe donné.

La connaissance réfléchie du contexte institutionnel est évaluée elle aussi, en particulier dans la deuxième épreuve d'admission.

Le directeur tient à remercier l'ensemble des membres du jury pour le sérieux et la qualité de leur travail.

L'ensemble du jury tient à remercier chaleureusement le lycée hôtelier à la Rochelle qui l'a accueilli pour la correction des épreuves écrites ainsi que le lycée hôtelier Raymond MONDON à Metz où ont eu lieu les épreuves d'admission.

1. Épreuves d'admissibilité

1.1. Composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

1.1.1 Éléments Statistiques

Pour la session renouvelée 2014 :

167 inscrits ; 71 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 10,6/20 ; l'écart-type de 3,75

Note maximale : 20 ; Note minimale : 4

1.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

L'épreuve consiste en l'exploitation scientifique et technologique de situations d'organisation relevant du secteur de l'hôtellerie-restauration, décrites à l'aide d'une documentation, dont une partie peut être rédigée en langue anglaise. Le sujet de l'épreuve est spécifique à l'option choisie.

Durée : cinq heures ; coefficient 2.

1.1.3. Positionnement de l'épreuve

Parmi les deux épreuves écrites du concours externe, l'épreuve de composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration vise à :

- Maîtriser les connaissances, les outils et les démarches adaptés à l'enseignement de la spécialité ;
- Mettre ces connaissances, outils et démarches en perspective dans le cadre d'un exercice comportant des aspects pratiques, et manifester un recul critique vis-à-vis de leur mise en œuvre ;
- Utiliser les modes d'expression propres à l'option dans la spécialité et présenter une maîtrise avérée de la langue française dans le cadre d'une expression écrite ;
- Vérifier les capacités à exploiter la documentation, produire un point de vue argumenté en phase avec l'actualité du secteur.

1.1.4. Rappel du programme de l'épreuve

La composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration dans l'option sciences et technologies des services (STS) s'appuie sur :

- Les programmes du baccalauréat technologique hôtellerie dans les enseignements actuels de « service et accueil » et d'« hébergement », traités au niveau M1 (master, première année).
- Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans les référentiels du BTS « hôtellerie - restauration » et « responsable d'hébergement », traités au niveau M1.

- S'y ajoutent les thématiques suivantes traitées au niveau M1 :
 - approche interculturelle de la clientèle ;
 - évolution des concepts français et internationaux de restauration et d'hébergement : connaissance et mise en œuvre ;
 - développement durable et démarche de qualité appliqués aux services en hôtellerie-restauration ;
 - principe de servuction ;
 - management interculturel et management des services ;
 - marketing et management des services : théorie et mises en œuvre pratique, notamment la servuction, politique de vente (revenu management) ;
 - sciences et technologies du service : réglementation, connaissance des matériels, des produits et des services spécifiques ; commercialisation ; ingénierie en restauration et en hébergement ; innovation et évolution des concepts dans les différents services proposés au client : réception, bar, service des étages, service au restaurant gastronomique, en brasserie et autres modes de restauration ou d'hébergement.
 - management dans la production de service ;
 - systèmes d'information et de gestion appliqués aux services ;
 - didactique et pédagogie des enseignements de service préparant aux diplômes de la voie technologique.

- Anglais, langue vivante étrangère professionnelle :
 - langue professionnelle en hôtellerie et restauration ;
 - protocole des affaires, codes et usages culturels.

- Sciences expérimentales dans les domaines de l'alimentation, de la nutrition, de l'hygiène :
 - alimentation : des aliments aux phénomènes physico-chimiques liés à leurs transformations
 - nutrition : perception sensorielle, équilibre nutritionnel des aliments, équilibre alimentaire, intolérances et allergies et leurs préventions ;
 - sécurité alimentaire : microbiologie, parasitologie et toxicologie alimentaires, qualité microbiologique des aliments...
 - hygiène et sécurité sanitaire : fluides, équipements et aménagement des locaux.

Ces deux derniers éléments(Anglais et Sciences expérimentales...) sont communs aux deux options du concours.

1.1.5. Analyse des sujets de la session 2014 (exceptionnel et rénové)

La composition est une étude d'une organisation hôtelière réelle et didactisée.

A la session rénovée 2014, les candidats étaient invités à traiter la situation d'un hôtel marseillais fermé depuis plusieurs années qui décide de profiter de la dynamique de « Marseille-capitale culturelle 2013 » pour relancer son activité.

Les candidats devaient successivement évaluer l'impact de cette dynamique « Marseille, capitale européenne », être au fait du nouveau classement des normes, définir des actions adaptées en particulier pour des personnes en situation de handicap, justifier l'intérêt d'un label écologique, repérer les idées fortes d'un éditorial en anglais sur la gestion prévisionnelle des compétences, tracer des profils de postes d'encadrement, argumenter sur l'externalisation ou non du personnel des étages, proposer des moyens de contrôler et d'agir sur son e-réputation, organiser un cocktail et préconisez effectifs en personnel et en produits adaptés à l'évènement.

Lors de la session exceptionnelle, les candidats étaient en situation d'être le « revenue manager » d'un hôtel strasbourgeois, à proximité du Parlement européen.

Les candidats devaient successivement exploiter des tableaux statistiques de ventes pour procéder à des ajustements prévisionnels, traiter la demande d'un groupe en justifiant du prix plancher, gérer les allotements et le web planning, négocier avec un fournisseur de produits d'accueil et développer la clientèle familiale dans le cadre du label « famille plus ».

1.1.6. Commentaires du jury

Les sujets présentés font d'abord appel à des qualités rédactionnelles et à un esprit de synthèse. Ils permettent à chacun de faire des choix argumentés et personnels dans un contexte professionnel et à partir d'une documentation à exploiter de façon à mettre en avant des connaissances scientifiques et techniques dans l'option choisie.

Même si le barème ne figure pas au regard de chaque question, il était important de traiter tous les dossiers, le poids respectif du service en hébergement et du service en restauration étant et restant variable d'un sujet à l'autre.

Quelques remarques complémentaires :

- Il semblerait qu'il y ait eu, parfois, un défaut de gestion du temps imparti, certains dossiers n'ayant pas été traités, d'où un problème d'entraînement ;
- Si les jurys ont noté des capacités de synthèse, d'analyse et de rédaction, il apparaît parfois un manque de technicité et de réalisme professionnel, tout particulièrement dans le domaine de la restauration. D'autre part, les réponses apportées doivent aller au-delà d'un niveau B.T.S. dans l'analyse et dans les concepts mobilisés ;
- Le traitement quantitatif des données fournies n'a pas toujours été à la hauteur des attendus du jury ;
- Enfin, des efforts doivent être faits encore en ce qui concerne l'orthographe et la syntaxe.

1.1.7. Conseils aux candidats

La profession d'enseignant requiert des aptitudes de structuration, de clarté et de précision du propos.

Sur le fond :

- Bien cerner les questions posées et la documentation fournie pour éviter le hors sujet ;
- Maîtriser et mobiliser tous les champs de connaissances théoriques, identifier les différents niveaux d'analyse du cas ;
- Exploiter les données chiffrées et réaliser des calculs pertinents pour illustrer et argumenter (calculs et commentaires) ;
- Présenter des réponses structurées en lien avec la réalité et l'actualité professionnelle ;
- Utiliser un vocabulaire technique rigoureux ;
- Toujours adapter ses réponses au contexte du sujet ;
- Éviter l'énumération des éléments donnés dans les annexes, mais privilégier une approche analytique et contextuelle.

Sur la forme :

- Introduction, transitions et conclusion ne sont pas exigées. Cependant, à condition de rester succinctes, elles peuvent servir la structuration du propos ;
- Gérer son temps car les fins de copies sont souvent bâclées ;
- Soigner la présentation de la copie (aérer la copie, numéroter les pages et les questions clairement) ;
- Veiller à ce que l'écriture soit lisible ;
- Proscrire les paraphrases d'annexes ;
- Être vigilant sur l'orthographe et la syntaxe en se relisant ;
- Structurer les réponses de manière apparente ;
- Si l'usage d'un tableau peut être utile à la structuration du propos, il ne doit pas occulter la nécessité de justifier ses affirmations et d'argumenter ses réponses ;

1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier

1.2.1. Éléments statistiques

70 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 8,5 ; l'écart-type de 3,4

Note maximale : 17,5; Note minimale : 1,5

1.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve

Elle consiste en l'étude didactique de problématiques managériales et de gestion, à partir d'un dossier présentant des situations d'organisation relevant du secteur de l'hôtellerie-restauration. Le sujet de l'épreuve est commun aux deux options.

Durée : cinq heures ; coefficient 2.

1.2.3. Positionnement de l'épreuve

Parmi les deux épreuves écrites du concours externe, l'épreuve de sciences de gestion et management hôtelier vise à :

- vérifier les connaissances et les compétences du candidat dans les différents champs disciplinaires de l'économie, du droit, de la mercatique et de la gestion,
- apprécier la culture et les connaissances professionnelles du candidat dans le secteur de l'hôtellerie-restauration,
- vérifier la capacité du candidat à analyser un dossier documentaire, situer les enjeux du questionnaire proposé et exploiter judicieusement les annexes proposées,
- évaluer les capacités de synthèse du candidat qui nécessitent une prise de distance par rapport au sujet et une hauteur de vue propice à la réflexion,
- vérifier l'aptitude du candidat à rédiger avec aisance, clarté et précision, la qualité de l'expression et la maîtrise de l'écrit étant des compétences transversales indispensables à l'exercice du métier d'enseignant.

1.2.4. Rappel du programme de l'épreuve

Les programmes de référence sont ceux de sciences de gestion, de management, de marketing, d'économie y compris touristique et de droit du cycle terminal de la série technologique « Hôtellerie » ainsi que des référentiels des BTS « hôtellerie – restauration » et « responsable d'hébergement) traités au niveau M1.

- Les thématiques complémentaires suivantes traitées au niveau M1 :
 - enjeux économiques actuels et politiques économiques de l'Etat ;
 - marché de la restauration et de l'hôtellerie en France et à l'international (acteurs, structures, déterminants, réseaux, évolutions et grandes tendances) ;
 - démarche stratégique : diagnostics et prise de décision ;
 - innovation dans le secteur de l'hôtellerie restauration (nouveaux concepts...) ;
 - gestion des ressources humaines dans la restauration et l'hôtellerie : management des unités et des compétences pour la relation de service ;
 - gestion de la relation client dans la restauration et l'hôtellerie : évolution de la distribution et innovations ;
 - contrôle de gestion : fixation des prix, gestion de la demande et des capacités et contrôle des performances ;
 - système d'information de gestion : technologies, procédures, règles de gestion et création de valeur ;
 - gestion des risques et des crises dans la restauration et l'hôtellerie ;
 - cadre juridique, social et économique de l'entreprise en hôtellerie et restauration.
- Anglais, langue vivante étrangère professionnelle
 - langue professionnelle en hôtellerie et restauration ;
 - protocole des affaires, codes et usages culturels.

1.2.5. Analyse des sujets de la session 2014 (exceptionnelle et renouvelée)

Le sujet de la session 2014 exceptionnelle traitait d'un groupe régional d'hôtellerie-restauration en phase de croissance malgré la conjoncture morose. Il est animé par un investisseur unique dans le cadre d'une holding chapeautant neuf établissements.

L'entrepreneur interroge les candidats, dans quatre dossiers indépendants, sur ses préoccupations en matière :

- de réorganisation juridique du groupe ;
- d'opportunité d'une nouvelle acquisition ;
- de stratégie globale de développement ;
- de nouveaux outils de commercialisation et de fidélisation.

Chaque partie s'appuie sur un ou plusieurs documents qu'il faudra analyser, compléter, exploiter afin de fournir les éléments permettant la prise de décision de l'investisseur.

Le sujet de la session renouvelée 2014 se présente sous la forme d'une étude de cas composée de trois dossiers thématiques à traiter à partir d'un dossier documentaire (extraits de documents présentés dans 16 pages d'annexes).

Le premier dossier porte sur l'étude économique et mercatique du secteur de la restauration rapide. Le second dossier analyse la gestion du point de vente actuel « Foody's Factory » et interroge sur les perspectives de croissance interne et les modalités financières et juridiques de l'acquisition d'un second fonds de commerce. Enfin, le troisième dossier étudie l'opportunité d'innover en surfant sur deux tendances récentes : la commande en ligne et la « street vending ». Comme le précise le sujet, les 3 dossiers sont indépendants mais il est préférable de les traiter dans l'ordre indiqué. Il n'est pas fait référence au contenu du dossier documentaire dans ces 3 dossiers. Il appartient au candidat d'en prendre connaissance, de se questionner sur l'intérêt des annexes et de les exploiter judicieusement dans sa réflexion.

1.2.6. Commentaires du jury

Sur le sujet de la session 2014 exceptionnelle

Les candidats ont dans l'ensemble traité tous les dossiers mais au sein de ceux-ci, certaines questions ont posé problème :

- Les candidats manquent de connaissances relatives à l'environnement économique, juridique et mercatique de l'hôtellerie restauration. Ainsi, des notions telles que holding, fonds de commerce, franchise ... ne sont pas toujours bien restituées par les candidats.
- De même, dans le dossier 3, l'annexe 5 n'a pas été bien exploitée par manque de connaissances : les quatre modes d'exploitation n'ont pas toujours été bien expliqués, le modèle Asset Light a été mal défini, et la portée opérationnelle de celui-ci pour l'entreprise n'a pas été bien perçue.
- De même, en gestion, certaines notions de base sont méconnues ou connues de façon trop superficielle ; il en est ainsi par exemple de la notion de productivité ou encore de celle de production consommée.
- Les candidats n'ont pas toujours compris le sens des questions posées ce qui s'est traduit par des réponses incomplètes ou hors du sujet.
- Les candidats ne maîtrisent pas le tableau de gestion, outil pourtant central dans l'analyse des performances en hôtellerie restauration, ni son intérêt.
- Le commentaire sur l'exploitation du tableau de gestion est assez souvent absent, ou non structuré, superficiel et/ou traité partiellement dans la question précédente.

Sur le sujet de la session 2014 renouvelée

Les 3 dossiers composant l'énoncé ont été plus ou moins abordés par la quasi-totalité des candidats.

- Si la plupart des candidats ont su caractériser le marché de la restauration rapide en quelques mots-clés, très peu ont su apporter une réponse valable concernant l'identification de différents segments de ce marché ou illustrer les forces concurrentielles qui s'exercent au sein du secteur. Ces connaissances sont attendues d'un candidat de niveau master.
- Certains candidats ont des difficultés à identifier l'annexe fournissant le matériau de la réflexion et restent trop général voire hors-sujet.
- Les meilleures copies ont cherché les explications / raisons de l'évolution des performances d'exploitation dans les contenus comptables des autres charges externes, du coût matières, des charges de personnel.

- Nombreux sont les candidats qui lisent trop rapidement les questions et se contentent de formuler une réponse sans toujours intégrer les éléments contextuels du sujet.
- Le commentaire de gestion est un véritable exercice d'analyse et de synthèse qui n'a été traité par la moitié des candidats. Un bon commentaire pouvait situer la performance par rapport aux objectifs fixés, par rapport aux résultats de l'année précédente, et par rapport aux statistiques sectorielles fournies.
- La phase de conseils permettait de voir si le candidat prenait suffisamment de recul pour saisir l'articulation des dossiers et le sens du sujet.
- Le sens de l'expression « modes de commercialisation », malgré un paragraphe « chapeau » citant l'un d'entre eux, n'a pas été compris par de nombreux candidats. Dans de nombreuses copies, L'Internet est considéré comme le « magasin » digital et planétaire.
- Les copies montrent notamment des confusions entre actions de commercialisation et actions de communication.
- Les copies montrent une méconnaissance de la notion de point mort et bien souvent aussi de la notion de seuil de rentabilité.

1.2.7. Conseils aux candidats

Le jury conseille aux futurs candidats :

- Réviser les connaissances de base dans les différentes disciplines (droit, gestion, économie, mercatique...) permettant :
 - de réaliser les applications quantitatives et d'analyser ces résultats ;
 - de maîtriser le vocabulaire spécifique aux différents domaines et d'exploiter de façon pertinente la documentation fournie ;
- Approfondir l'approche du sujet (questionnement et dossier documentaire) afin d'améliorer l'analyse du sujet, la prise de recul du candidat et donc la pertinence des réponses.
- Gérer le temps afin de traiter l'ensemble du sujet.
- Ne pas négliger les questions portant sur un commentaire ou une analyse souvent fortement valorisées.
- Prendre le temps, avant de répondre à une question, de bien cerner les attentes du sujet.
- Ne pas se contenter de lister toutes les informations contenues dans les documents annexes mais sélectionner les éléments les plus pertinents au regard de la question posée : la capacité à construire des développements structurés est un élément d'appréciation déterminant de la qualité des copies.
- Éviter d'utiliser systématiquement des plans rapportés ou passe-partout : la structuration doit davantage résulter des questions elles-mêmes.
- Accorder un soin tout particulier à la qualité de l'expression écrite ;
- Présenter les calculs de façon claire et justifier les résultats ;
- Structurer les réponses nécessitant un développement.

Cette épreuve de sciences de gestion et management hôtelier correspond à la réalité professionnelle. Rappelons que l'étude de cas proposée ne vise pas à vérifier une compétence technique pure mais s'inscrit dans l'idée de vérifier une compréhension globale de la gestion hôtelière. Les champs disciplinaires de la gestion, du droit, de la mercatique et de l'économie sont abordés afin de vérifier que le candidat est capable de s'approprier les sciences de gestion, appropriation nécessaire à la mise en œuvre éclairée des techniques de production, de services et de commercialisation.

2. Épreuves d'admission

Les deux épreuves orales d'admission comportent un entretien avec le jury qui permet d'évaluer la capacité du candidat à s'exprimer avec clarté et précision, à réfléchir aux enjeux scientifiques, didactiques, épistémologiques, culturels et sociaux que revêt l'enseignement du champ disciplinaire du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires.

2.1. Épreuve de mise en situation professionnelle

2.1.1. Éléments statistiques

19 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 8,5 ; l'écart-type de 3,4

Note maximale : 19/20 ; Note minimale : 2

2.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

Durée de totale de l'épreuve : six heures ; coefficient 5.

L'épreuve consiste en la présentation et la justification de la démarche de construction d'une séquence pédagogique à partir d'une situation professionnelle fournie par le jury, qui précise les conditions d'enseignement ainsi que les éléments de contexte relatifs aux élèves.

L'épreuve comporte trois phases

- Une phase d'une durée de deux heures qui permet au candidat de préparer sa séquence avec, le cas échéant, la collaboration d'un commis
- Une phase d'une durée de trois heures, consacrée à la réalisation de la séquence pédagogique demandée, avec un groupe d'élèves¹, en présence ou non du commis, selon les choix du candidat ;
- Une phase d'échange avec le jury, d'une durée d'une heure, comportant un exposé de trente minutes permettant au candidat d'exposer ses choix pédagogiques et didactiques suivi d'un entretien de trente minutes² permettant d'approfondir et d'élargir l'analyse de la séquence et du contexte.

¹ Modalité supprimée à partir de la session 2015.

² A partir de la session 2015, la répartition du temps de l'entretien a été modifiée.

Pour l'option sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration, l'épreuve peut impliquer des échanges en langue anglaise.

2.1.3. Positionnement de l'épreuve

L'épreuve vise à mesurer les capacités du candidat à :

- maîtriser des savoirs et des gestes techniques spécifiques à l'option choisie ;
- maîtriser des processus didactiques courants mis en œuvre dans le contexte professionnel des lycées hôteliers ;
- construire un enseignement, le discuter, interagir, se situer et à agir au sein d'une équipe pédagogique afin de favoriser l'intérêt et l'activité propres des élèves.

Les critères d'évaluation de cette épreuve sont :

- la pertinence de la définition des objectifs formulés eu égard aux programmes et référentiels,
- la qualité du rythme de la séquence présentée,
- la nature des supports créés et proposés,
- la capacité démonstrative et la capacité d'organisation,
- la maîtrise technique et gestuelle,
- la connaissance des produits utilisés,
- l'expression, la rigueur du vocabulaire,
- la capacité d'écoute et la connaissance des évolutions dans les entreprises du secteur

2.1.4. Analyse des sujets de la session 2014 rénovée

En annexe figurent deux exemples de sujets.

Les sujets sont tous situés dans un contexte professionnel, un classe du cycle terminal de la série technologique hôtellerie ou une classe préparatoire au BTS hôtellerie-restauration ou Responsable d'hébergement. Le candidat peut mettre en avant ses compétences professionnelles et pédagogiques, dispose d'une certaine latitude de temps et d'organisation ce qui permet à chacun de s'exprimer selon un thème et un niveau d'enseignement défini par le sujet.

Les sujets soumis à l'occasion de cette session portaient sur cinq thèmes distincts : « La qualité », « L'hygiène et la sécurité », « La commercialisation », « La vente additive » et « La maîtrise des coûts ». Ils posaient une problématique qui traverse aussi bien le service en hébergement que le service en restauration.

Les sujets s'architecturent en trois phases :

- Une phase de « Conception de la séquence pédagogique » au cours de laquelle le candidat bénéficie de 2 heures de préparation aussi bien en ce qui concerne sa démarche (structuration de la séquence) que pour l'élaboration des documents nécessaires (documents professionnels et supports élèves), l'aménagement et l'organisation matérielle des locaux.

- Une phase de « Réalisation de la séquence » d'une durée de 3 heures. Celle-ci s'articule en trois situations professionnelles qui permettent de traiter le thème du sujet. Le candidat a ainsi la possibilité de mettre en avant ses connaissances dans les domaines de « production de service en hébergement », de « production de service en restauration » et de « connaissances et usages des produits ». Il lui revient d'organiser les durées et l'ordre de traitement des domaines selon les éléments à exposer et/ou à réaliser dans le cadre de chaque situation. Les denrées et boissons prévues dans le cadre du sujet étaient remises au candidat à la fin de la phase 1.
- Une phase d'« Exposé devant le jury puis entretien ». Au cours des 30 premières minutes, le candidat doit exposer ses choix pédagogiques et didactiques en argumentant. Par la suite, un entretien de 30 minutes permet de répondre aux questions du jury³.

Au cours de toute la durée de l'épreuve, l'ensemble de ces trois phases se déroule dans un seul et même atelier pédagogique équipé de matériel et de mobilier d'hébergement, de communication professionnelle et de restauration. Un commis est, selon les sujets, mis à la disposition du candidat. Son rôle est d'être le soutien logistique du candidat pendant les phases 1 et 2.

Des élèves étaient présents à l'issue de la phase 1 afin de participer à la phase 2 conduite par le candidat, ce qui ne sera plus le cas à la session 2015.

2.1.5. Commentaires du jury

A l'issue des épreuves d'admission, les membres du jury souhaitent formuler certaines remarques et constats qu'il est possible de classer en fonction des différentes phases du sujet.

Phase d'approche et de découverte du sujet :

- Tous les candidats se sont présentés en tenue professionnelle adaptée et équipés du matériel pédagogique, bureautique et professionnel nécessaire à la réalisation de l'épreuve.
- Nombre de candidats, si ce n'est la quasi-totalité, ont découvert la nature de l'épreuve ainsi que le déroulé de celle-ci au moment même où les sujets leur étaient communiqués, malgré l'existence de sujets 0 à disposition sur le site du ministère.
- Une lecture parfois trop superficielle et imprécise du sujet génère un manque d'adaptation au thème soumis. Les situations sont alors traitées indépendamment les unes des autres sans fil conducteur ni approfondissement entraînant ainsi une séquence pédagogique incomplète et en partie hors sujet.

³ A partir de la session 2015, ces temps sont respectivement de 20 minutes d'exposé pour 40 minutes d'entretien.

Phase de conception :

- La gestion du commis reste incomplète voire totalement occultée particulièrement au cours de la phase 1. Les consignes données par le candidat au commis manquent de précisions et sont souvent décousues.
- Les deux heures imparties pour cette phase ne sont pas toujours exploitées de manière optimale : certains candidats consacrent beaucoup trop de temps à la conception de documents et supports négligeant ainsi l'observation et les mises en place de leur espace de travail.
- Les candidats n'ont pas toujours adapté les documents et leurs contenus au niveau de classe prévu par le sujet. Les points de gestion et de management ont été rarement abordés alors que le sujet prévoyait par exemple un public de techniciens supérieurs.

Phase de réalisation :

- Pour certains candidats, la séquence n'a pas toujours été introduite ni synthétisée ou, si cela fut parfois effectué, le thème et les objectifs n'étaient pas clairement et explicitement exposés. C'est pourquoi la durée de 3 heures prévue pour cette phase a pu sembler longue et générer de la part de certains candidats des redondances et des répétitions inutiles.
- Les candidats n'ont pas suffisamment mis en œuvre l'ensemble des outils pédagogiques mis à leur disposition : tableau, vidéoprojecteur, possibilité d'impression ainsi que matériel et mobilier professionnel. Très peu ont modifié la disposition de la salle afin de parfaire leur prestation.
- Quelques candidats ont saisi l'occasion des différentes situations pour mettre en avant leurs connaissances spécifiques liées aux produits et à leurs compétences professionnelles. Certains candidats n'ont pas su faire preuve de force de persuasion et volonté de convaincre.
- Les « transferts » et « transversalités » possibles avec d'autres enseignements du niveau défini par le sujet n'ont pas toujours été valorisés.
- Dans le cas de jeu de rôle prévu et défini par le sujet, beaucoup de candidats n'ont pas préparé de « scénario » ou autre « fiche acteur » pour guider les élèves et définir/cadrer les échanges.
- L'ensemble des situations a toujours été traité systématiquement dans l'ordre présenté dans le sujet, ce qui n'était pas toujours le meilleur choix.

Phase d'exposé et entretien :

- Certains candidats font preuve d'une bonne capacité d'auto-évaluation, d'écoute et de remise en cause par rapport à leur prestation et leur pratique face à des élèves. Néanmoins quelques candidats sont restés uniquement descriptifs de la démarche conduite.
- Le jury a parfois relevé quelques lacunes ou une méconnaissance des évolutions du milieu professionnel, qu'elles soient techniques ou liées à l'enseignement.
- Les réponses apportées aux questions posées par le jury sont parfois insuffisamment argumentées et justifiées.

2.1.6. Conseils à l'attention des candidats

Chaque sujet est guidé par un thème fédérateur des trois situations proposées. Il est impératif que les trois situations de la phase II s'articulent autour de ce thème.

Le jury attend :

- La présentation du thème et des objectifs opérationnels,
- La démonstration de l'intérêt de ce thème,
- La problématisation et la mise en perspective du thème,
- L'articulation des situations au service du thème,
- La synthèse et les prolongements possibles du thème.

Phase d'approche et de découverte du sujet

- Le temps de lecture, de compréhension et d'analyse du sujet est déterminant pour aborder de manière complète le thème défini illustré par les trois situations.

Phase de conception

- Les deux heures de préparation peuvent se révéler très courtes pour atteindre les objectifs de conception de la séance demandée et sa transposition didactique si le candidat n'est pas entraîné à ce type d'exercice.
- Le candidat doit réfléchir à la stratégie d'articulation des ateliers en fonction du thème.
- Le temps de conception devrait être scindé en deux parties : préparation des supports et mise en place des espaces de réalisation en utilisant le commis.
- Il convient d'adapter les documents et leurs contenus au niveau prévu par le sujet. Les points de gestion opérationnelle et de management doivent être abordés lorsque le sujet s'y prête.

Phase de réalisation

- Il est indispensable de bien structurer la réalisation de la séquence en l'introduisant par un exposé des objectifs selon le thème défini pour l'épreuve. Une synthèse avec

transferts possibles et transversalités dans d'autres domaines est attendue en fin de séquence.

- Des modalités d'évaluation doivent être prévues et précisées
- Le jury conseille aux candidats de varier les méthodes, supports et outils pédagogiques, en se référant de manière régulière au thème défini.
- Il convient de faire preuve de dynamisme, de conviction et de savoir exposer de manière pertinente ses connaissances au cours de cette phase. Les situations peuvent être traitées dans un ordre différent de celui présenté dans le sujet voire simultanément lorsque cela s'y prête.

Remarque : Pour la session 2015, si un commis est prévu par le sujet, il n'y aura plus de groupe d'élèves mis à la disposition du candidat. Le candidat devra donc s'adresser directement au jury. Le candidat peut solliciter un des membres du jury pour participer au déroulement de la séquence pédagogique.

Phase d'exposé et entretien

- Le candidat ne doit pas rester dans le seul descriptif de sa séquence mais faire preuve d'analyse et proposer d'autres pistes et méthodes envisageables.

2.2. Épreuve d'entretien à partir d'un dossier.

2.2.1. Éléments statistiques

19 candidats admissibles se sont présentés.

La moyenne de l'épreuve est de 11,2 ; l'écart-type de 3,4

Note maximale : 20/20 ; Note minimale : 5.

2.2.2. Rappel de la définition de l'épreuve

Durée de préparation : deux heures ; durée de l'épreuve : une heure (exposé : 30 minutes ; entretien avec le jury : 30 minutes) ; coefficient : 3

L'épreuve consiste en l'exploitation didactique, dans l'option choisie, d'une situation professionnelle observée ou vécue par le candidat. Elle prend appui sur un dossier documentaire d'une dizaine de pages maximum (hors annexes) produit par le candidat et portant sur un des thèmes de sciences et technologies de l'option choisie.

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

Au cours de son exposé, le candidat présente ses réponses au sujet et justifie les orientations qu'il privilégie. L'entretien qui lui succède permet au jury d'approfondir les points qu'il juge utiles. Il permet en outre d'apprécier la capacité du candidat à prendre en compte les acquis et les

besoins des élèves, à se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur, à en connaître de façon réfléchie le contexte dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) et les valeurs qui le portent, dont celles de la République.

Les dossiers doivent être déposés au secrétariat du jury cinq jours francs au moins avant le début des épreuves d'admission.

2.2.3. Positionnement de l'épreuve

L'épreuve vise à mesurer les capacités du candidat à :

- produire une transposition didactique répondant aux objectifs définis par le jury,
- se situer dans l'organisation scolaire (équipe éducative, établissement) et collaborer avec les différentes parties prenantes d'un établissement hôtelier,
- connaître les règles de la fonction publique et les valeurs de la République,
- Communiquer à l'oral clairement, et pratiquer une écoute active.

2.2.4. Commentaires du jury

Le jury a particulièrement apprécié le sérieux de la préparation de l'épreuve de certains candidats et a relevé les éléments suivants :

2.2.4.1. Sur les dossiers

En ce qui concerne la forme, les dossiers respectent le nombre de pages demandé (une dizaine de pages). Le jury note également que les dossiers sont bien présentés, bien structurés et que l'expression écrite est satisfaisante. Il est appréciable de constater que les candidats, en général, mentionnent les références de leurs sources.

Sur le fond, le dossier devait présenter « *une situation professionnelle observée ou vécue par le candidat* ».

Le jury regrette que peu de dossiers traitent sur les 10 pages exigées, d'une situation réelle d'entreprise. Quand la situation réelle est exploitée, elle demeure, en général, relativement superficielle.

De trop nombreux dossiers comportent la transposition didactique de la situation réelle d'entreprise alors que celle-ci n'est pas demandée.

Enfin, certains dossiers développent des sujets qui restent trop théoriques et qui ne s'appuient pas sur un vécu d'entreprise. Ces dossiers ne répondent pas aux exigences de l'épreuve ; en outre, ils sont difficilement exploitables dans le cadre de l'entretien avec le jury et mettent en difficulté le candidat.

2.2.4.2. Sur l'exposé du candidat

Certains candidats présentent leur parcours professionnel trop longuement avant d'aborder la transposition didactique de la situation réelle d'entreprise.

En outre, le jury déplore que certains candidats exposent seulement leur dossier alors que le jury en a déjà eu connaissance.

Il convient ici de rappeler que l'exposé de 30 minutes doit être consacré à la transposition didactique proposée par le jury.

Les meilleurs candidats ont su centrer leur exposé sur la transposition didactique demandée par les membres du jury dans le sujet proposé. Ils ont su exploiter au profit de cette transposition didactique leur expérience professionnelle, la situation d'entreprise présentée dans leur dossier ainsi que les documents annexés.

Dans le cadre de cet exposé, les meilleurs candidats ont également su produire les documents supports de la séquence pédagogique demandée (par exemple fiche d'intention pédagogique, documents destinés aux élèves, documents d'évaluation, etc.).

Le jury constate que peu d'exposés sont structurés de façon pertinente.

2.2.4.3 Sur l'entretien avec le jury

Les meilleurs candidats ont su, dans l'échange avec le jury, adopter une attitude de futur enseignant ; ils ont su répondre avec pertinence aux questions posées sur la séquence pédagogique envisagée et le cadre dans lequel le professeur évolue (classe, équipe éducative, établissement, lien avec les parents...).

Les meilleurs candidats ont bien su mettre en avant lors de l'entretien les compétences professionnelles requises des métiers du professorat et de l'éducation⁴.

Le jury a apprécié chez certains candidats leur capacité d'écoute, de réactivité, d'argumentation et leur force de conviction ainsi que leur capacité à élargir la réflexion lors de l'entretien.

2.2.5. Conseils aux candidats

2.2.5.1. Sur le dossier

- Consacrer la quasi-totalité des pages du dossier à l'exposé de la situation professionnelle vécue ou observée.
Le candidat pourra présenter son expérience professionnelle afin d'expliquer le contexte dans lequel la situation réelle d'entreprise a été appréhendée. Mais cette présentation devra être très succincte.
- Insérer dans le dossier des documents professionnels en lien avec la situation réelle présentée ; ces documents pourront éventuellement être utilisés par le candidat dans le cadre de l'exploitation pédagogique.
- Éviter d'exposer une présentation théorique ; il ne s'agit pas de faire un cours sur un sujet mais de présenter une situation professionnelle qui pourra faire l'objet d'une

⁴ Cf. Arrêté du 1^{er} juillet 2013, J.O. du 18 juillet 2013.

exploitation pédagogique dans le cadre des programmes et référentiels de la voie technologique.

2.2.5.2. Sur l'entretien

Le candidat veillera à :

- S'appropriier les éléments du référentiel en lien avec le thème abordé dans son dossier professionnel.
- Construire un exposé structuré utilisant au mieux les 30 minutes prévues ;
- Consacrer la quasi-totalité de l'exposé à la présentation de la séquence pédagogique ; le candidat ne doit pas présenter son dossier mais s'en servir dans le cadre de l'exploitation pédagogique.
- Veiller à intégrer dans son exposé les différentes dimensions du métier de l'enseignant, acteur au sein de sa classe, de l'équipe éducative et de l'établissement ; durant l'entretien, il veillera à la cohérence de ses propos au regard des valeurs de la République et à inscrire son action dans le cadre des principes fondamentaux du système éducatif.
- Être très précis dans les propositions pédagogiques (objectifs pédagogiques visés, documents supports proposés, documents d'évaluation...) et illustrer ses propos à l'aide de la situation professionnelle observée ou vécue.

Le jury attend qu'un candidat sache se projeter dans son futur métier d'enseignant en faisant preuve d'analyse critique, de prise de recul et de hauteur de vue.

Annexe 1 – Composition du jury

- Président : Francine MATHIEU, Inspecteur d'académie – Inspecteur pédagogique régional (IA-IPR), académie de Paris
- Vice-président : Pierre VILLEMAIN, Inspecteur d'académie – Inspecteur pédagogique régional (IA-IPR), académie de Nancy-Metz
- Secrétaire général : Pierre TASSION, Inspecteur d'académie – Inspecteur pédagogique régional (IA-IPR), académie de Poitiers
- Membres du jury :

BAUDRILLER Anne	RENNES	PROFESSEUR AGREGE CN
BERQUE Elisabeth	NANCY-METZ	PROFESSEUR CERTIF.HC
CAPPELLO Marie-Pierre	AIX-MARSEILLE	PROFESSEUR AGREGE HC
CATHALA Laurent	STRASBOURG	PROFESSEUR CERTIF.HC
CHAILLOU Patricia	POITIERS	PROFESSEUR AGREGE CN
DEMOULIN Richard	REIMS	PROFESSEUR CERTIF.HC
FRECHET Gilles	PARIS	PROFESSEUR CERTIF.CN
GAILLAC Géraldine	NANCY-METZ	PROFESSEUR CERTIF.CN
GLADIEU Vincent	PARIS	PROFESSEUR CERTIF.CN
HAAS Rémy	STRASBOURG	PROFESSEUR AGREGE HC
HENRY Caroline	PARIS	PROFESSEUR CERTIF.CN
HERNANDEZ Augustin	GRENOBLE	PROFESSEUR AGREGE CN
JAUSSELY Dominique	PARIS	PROFESSEUR CERTIF.HC
JEANDILLOU Karine	CRETEIL	PROFESSEUR CERTIF.CN
LECLEVE Marie-Pierre	NANTES	PROFESSEUR CERTIF.CN
LIJOUR Brigitte	POITIERS	PROFESSEUR CERTIF.CN
MARTINS Sandrine	STRASBOURG	PROFESSEUR CERTIF.CN
MERLINO Marc	CLERMONT-FERRAND	PROFESSEUR CERTIF.CN
MOREAU Gilles	CRETEIL	PROFESSEUR CERTIF.HC
NAPPEZ Patricia	PARIS	EC.R PROF.CERTIF.CN
OLIVA Richard	BORDEAUX	PROFESSEUR CERTIF.HC
PFEIFFER Jeanine	STRASBOURG	PROFESSEUR CERTIF.CN
RIVET Marc	NANCY-METZ	PROFESSEUR CERTIF.CN
ROGER Sabine	DIJON	PROFESSEUR AGREGE CN
SICOT Anne	RENNES	PROFESSEUR CERTIF.CN
TRIPARD Séverine	PARIS	PROFESSEUR AGREGE CN
VERMOEREN Christine	POITIERS	PROFESSEUR CERTIF.CN

Annexe 2 – Statistiques générales

CAPET CAFEP SESSION EXCEPTIONNELLE 2014 SERVICE ET ACCUEIL	CAPET	CAFEP
Nombre de postes offerts	11	1
INSCRITS	140	
PRESENTS	73	16
ADMISSIBLES	13	0
Barre d'admissibilité	10,75	
ADMIS	8	
Barre d'admission	11,88	

CAPET SESSION RENOVEE 2014 SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES	CAPET
Nombre de postes offerts	10
INSCRITS	150
PRESENTS	70
ADMISSIBLES	30
Barre d'admissibilité	10,5
ADMIS	10
ADMIS SUR Liste Complémentaire	3
Barre d'admission	11,83
Barre d'admission de la liste complémentaire	10

Épreuve d'admission : Épreuve de mise en situation professionnelle

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet n°1 – Mercredi 18 juin 2014 – Après-midi

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en section technologique, vous êtes invité(e) à concevoir et présenter une séquence pédagogique ayant pour thème :

La vente additive

Vous situez votre travail en classe de techniciens supérieurs Hôtellerie-Restauration. Vous disposez de 2 heures (phase I) pour préparer une séquence pédagogique d'une durée de 3 h (phase II) en présence d'étudiants. Celle-ci doit traiter impérativement les trois situations décrites dans le sujet, dans l'ordre de votre choix. Elle se terminera par un exposé de 30 minutes devant le jury suivi d'un entretien de 30 minutes (phase III).

Phase I - Conception de la séquence pédagogique	2 h
<p>Cette phase vous permet d'organiser et de concevoir une séquence pédagogique sur le thème proposé. La séquence doit intégrer une introduction et une synthèse et être articulée autour des 3 situations décrites ci-dessous, pour lesquelles vous veillerez à :</p> <ul style="list-style-type: none">- prendre connaissance des éventuels documents annexés au sujet ;- vérifier et préparer vos espaces de travail ;- concevoir les supports éventuellement demandés et ceux qui vous semblent utiles. <p>Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle : manuels, cours, journaux et matériel informatique autonome (pas de connexion au réseau Internet, pas d'impression).</p> <p>Un commis est présent dès le début de l'épreuve pour vous aider lors des phases I et II.</p>	
Phase II - Réalisation de la séquence	3 h
<p>Cette phase doit vous permettre de sensibiliser vos étudiants aux problématiques de la vente additive. Dans la salle dans laquelle vous composez, vous mettez en œuvre les situations suivantes compte tenu des outils et matériels mis à votre disposition.</p>	

<p>Pour chacune de ces situations, vous prenez soin de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - définir les objectifs de vos interventions ; - justifier les choix techniques. <ul style="list-style-type: none"> • Situation de production de service en hébergement <p>Cette situation doit vous permettre d’aborder le thème de l’arrivée du client et plus particulièrement la technique de « l’upsell ».</p> <p>Présentez cette technique à vos élèves en intégrant une mise en situation professionnelle à l’hôtel d’application « Symphonie ». Un membre du jury simulera le client WILSON de nationalité anglaise.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation de production de service en restauration <p>Cette situation doit vous permettre d’aborder la problématique de la vente additive au bar d’application « L’Amadeus » à travers l’élaboration d’un cocktail pour deux personnes.</p> <p>Vous souhaitez redynamiser votre carte de bar. Vous envisagez de mettre en place une offre « cocktail du jour ». Pour cette première occasion, vous avez sélectionné le cocktail « Blue Lagoon ».</p> <p>Vous concevez la fiche technique valorisée de ce cocktail.</p> <p>Élaborez ce cocktail pour deux personnes, devant vos étudiants, en insistant sur les arguments de vente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation de connaissance et d’usages des produits <p>La vente des digestifs est marginale dans votre restaurant d’application « Le Berlioz ». Vous constatez que cette situation est principalement due à la méconnaissance des produits.</p> <p>Afin de familiariser vos élèves à ces boissons, vous leur présentez les différents produits mis à votre disposition, ainsi que les modalités de service.</p>	
<p>Phase III – Échange avec le jury</p>	<p>1 h</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Exposé (0 h 30) <p>Vous disposez de 30 minutes pour expliquer les choix pédagogiques et didactiques que vous avez mis en œuvre durant la séance de travaux pratiques.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretien avec le jury (0 h 30) 	

SESSION NORMALE 2014

CAPET externe et CAFEP

Section Hôtellerie – Restauration

Option sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration

**Épreuve d'admission :
Épreuve de mise en situation professionnelle**

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet n°5 – Vendredi 20 juin 2014 – Après-midi

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en section technologique, vous êtes invité(e) à concevoir et présenter une séquence pédagogique ayant pour thème :

La maîtrise des coûts

Vous situez votre travail en classe de première Baccalauréat Technologique Hôtellerie-Restauration. Vous disposez de 2 heures (phase I) pour préparer une séquence pédagogique d'une durée de 3 h (phase II) en présence d'élèves. Celle-ci doit traiter impérativement les trois situations décrites dans le sujet, dans l'ordre de votre choix. Elle se terminera par un exposé de 30 minutes devant le jury suivi d'un entretien de 30 minutes (phase III).

Phase I - Conception de la séquence pédagogique	2 h
<p>Cette phase vous permet d'organiser et de concevoir une séquence pédagogique sur le thème proposé. Celle-ci doit intégrer une introduction et une synthèse et être articulée autour des 3 situations décrites ci-dessous.</p> <p>Vous veillerez à :</p> <ul style="list-style-type: none">- prendre connaissance des éventuels documents annexés au sujet ;- vérifier et préparer vos espaces de travail ;- concevoir les supports pédagogiques que vous jugerez utiles. <p>Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle : manuels, cours, journaux, supports numériques et matériel informatique autonome (pas de connexion au réseau Internet, pas d'impression).</p> <p>Un commis est présent dès le début de l'épreuve pour vous aider dans les phases I et II.</p>	
Phase II - Réalisation de la séquence	3 h
<p>Cette phase doit vous permettre de sensibiliser vos élèves aux problématiques de la maîtrise des coûts.</p> <p>Dans la salle dans laquelle vous composez, vous mettez en œuvre les situations suivantes compte tenu des outils et matériels mis à votre disposition.</p>	

<p>Pour chacune de ces situations, vous prenez soin de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - définir les objectifs de vos interventions ; - justifier les choix techniques. <ul style="list-style-type: none"> • Situation de production de service en hébergement <p>Cette situation doit vous permettre d'aborder le thème de la maîtrise des coûts des produits d'accueil.</p> <p>Vous présentez tout d'abord de façon théorique les produits d'accueil présents sur le marché pour les différentes catégories d'hôtels, puis, les produits mis à votre disposition, qui sont ceux utilisés dans votre établissement l'hôtel Symphonie (voir fiche signalétique en annexe n°1).</p> <p>Vous justifiez votre choix de ces produits.</p> <p>Vous expliquez le tableau des « Besoins journalier en produits d'accueil en fonction de l'occupation prévisionnelle de l'hôtel Symphonie », que vous aurez conçu pendant la phase de préparation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation de production de service en restauration <p>Cette situation doit vous permettre d'aborder la problématique de la maîtrise des coûts des produits servis au restaurant à travers la découpe et le service d'une volaille fermière réalisés au guéridon, pour quatre personnes.</p> <p>Vous prenez le soin de définir les objectifs de votre intervention et les critères d'évaluation de la technique. Vous proposez une argumentation commerciale du produit en langue anglaise.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation de connaissance et d'usages des produits <p>Cette situation doit vous permettre de sensibiliser les élèves à la maîtrise des coûts des apéritifs simples par une bonne connaissance des produits, de leur méthode de service et de la législation applicable aux débitants de boissons.</p> <p>Vous prenez soin, à partir des produits disponibles, de définir les objectifs de votre intervention.</p>	
<p>Phase III – Échange avec le jury</p>	<p>1 h</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Exposé (0 h 30) <p>Vous disposez de 30 minutes pour expliquer les choix pédagogiques et didactiques que vous avez mis en œuvre durant la séance de travaux pratiques.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretien avec le jury (0 h 30) 	

ANNEXE 4 - Exemples de sujets proposés par le jury de l'épreuve sur dossier

Thème du dossier présenté par le candidat X :

« L'ouverture d'un point de vente saisonnier »

Sujet proposé par le jury :

Après avoir pris contact avec l'association des étudiants du lycée, il est envisagé l'ouverture d'un restaurant éphémère lors du festival de films qui se déroule dans votre ville, tous les ans, la dernière semaine du mois de mars.

Vous enseignez la restauration et connaissance des boissons en classe de première année de section de Technicien Supérieur « Hôtellerie-restauration » et souhaitez engager les étudiants dans ce projet. Décrivez les aspects organisationnels et pédagogiques de cette démarche de projet.

Thème du dossier présenté par le candidat Y :

Le CAFE : nouvelles tendances et recrutement.

« Comment répondre au besoin de formation au métier de « Barista » ? »

Sujet proposé par le jury :

Vous enseignez en classe de première technologique, en service et commercialisation. Vous décidez d'inscrire votre classe dans une démarche de concours.

Vous avez repéré « le Concours International du jeune professionnel du café », sponsorisé par l'entreprise Malongo®.

Décrivez la démarche de projet que vous souhaitez mettre en œuvre. Vous veillerez, notamment, à produire une note argumentée à destination de votre chef d'établissement.

Thème du dossier présenté par le candidat Z :

« De quelle façon peut-on mettre en place une soirée à thème dans le cadre d'une pédagogie de projet en terminale baccalauréat technologique ? »

Sujet proposé par le jury :

Vous enseignez la « Restauration et connaissance des boissons » en première année de Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie Restauration.

Vous avez le projet d'organiser un dîner, au sein de votre établissement, en collaboration avec un grand chef de votre région. Présentez la démarche de ce projet ainsi que la séance de travaux pratiques le jour de la manifestation.