



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPLP externe

**Section : Hôtellerie-Restaurant
Option organisation et production culinaire**

Session 2021

Rapport de jury présenté par
Alain HENRIET, inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche

SOMMAIRE

Introduction	p 3
Définition des épreuves	p 4
Statistiques de la session 2021	p 6
Commentaires sur l'admissibilité	p 8
Commentaires sur l'admission	p 23
Exemple de sujet de l'épreuve de mise en situation professionnelle	p 30

L'arrêté de nomination du jury ainsi que le programme de la session 2022 sont publiés sur www.devenirenseignant.gouv.fr et ne sont pas reproduits dans ce rapport.

INTRODUCTION

Les modalités d'organisation du CAPLP externe Hôtellerie-restauration, option organisation et production culinaire, de la session 2021 sont celles fixées par l'arrêté du 19 avril 2013. Deux arrêtés (24 juillet 2013) ont modifié les coefficients des épreuves d'admission. L'ensemble des épreuves du concours vise à évaluer les capacités des candidats au regard des dimensions disciplinaires, scientifiques, techniques et professionnelles de l'acte d'enseigner et des situations d'enseignement. Les caractéristiques essentielles des épreuves sont rappelées dans le point 1 de ce rapport.

À la différence de la session 2020 qui, en raison de la crise sanitaire, a été limitée aux seules épreuves écrites pour déterminer l'admission au concours, la session 2021 a pu se dérouler conformément aux textes précisés ci-dessus. Le directeur du concours et la direction de l'établissement d'accueil, à savoir le lycée hôtelier F. Rabelais à Iffs (périphérie de Caen), pour le passage des épreuves pratiques et orales d'admission ont tout mis en œuvre pour respecter toutes les mesures prises pour lutter contre la diffusion du Covid. Le comportement exemplaire des membres du jury, des personnels du lycée et des candidats a permis un déroulement de la session d'admission sans problème. Il est important de souligner ici l'effort particulier de candidats ultra-marins pour se rendre sur le lieu de passage des épreuves en respectant des contraintes de déplacement et de quarantaine drastiques.

Les **statistiques de la session** sont présentées dans le point 2 de ce rapport. Le jury note que la baisse du nombre de candidats présents (aux deux épreuves écrites) amorcée en 2018 s'est poursuivie (162 en 2018, 155 en 2019, 141 en 2020 et 133 en 2021). Cette évolution n'est pas sans conséquence sur les résultats du concours public : le jury a fait le constat d'un nombre significatif de candidats qui présentaient les conditions requises pour être lauréats du concours en 2021 (dont une proportion remarquable de candidats ayant obtenu une moyenne générale supérieure à 14/20 : 13 des 37 admis) mais, comme en 2020, en quantité insuffisante pour pourvoir tous les postes mis au concours. Ainsi sur les 40 postes offerts à cette session, 37 ont été pourvus.

Il est à noter qu'à compter de la session 2022, une nouvelle maquette de concours sera en vigueur (voir l'arrêté du 25 janvier 2021 et les indications présentées sur le site ministériel « Devenir enseignant » ; sur ce site sont par ailleurs déposés des sujets « zéro » des épreuves d'admissibilité conforme aux attendus de la nouvelle maquette).

1. DÉFINITION DES ÉPREUVES

L'ADMISSIBILITÉ

Elle comprend deux épreuves écrites :

1.1 ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

L'épreuve porte sur les diverses formes d'exercice des activités relevant du secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans l'option choisie. Elle fait appel à des connaissances portant sur l'organisation, les technologies, les techniques, les équipements et sur l'utilisation et la transformation de produits et matière d'œuvre. Elle prend appui sur l'exploitation d'un dossier.

Durée : 5 heures **Coefficient : 2**

1.2 ÉPREUVE D'ANALYSE ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET MANAGÉRIALE EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

L'épreuve consiste à analyser sous la forme d'une étude de cas ou d'une suite de problèmes indépendants, les aspects économiques, juridiques et managériaux caractéristiques des entreprises d'hôtellerie et de restauration. Les dimensions environnementales, culturelles et sociales peuvent également être prises en compte.

Durée : 4 heures **Coefficient : 2**

Nota : le sujet de cette épreuve est commun aux deux options du CAPLP (OPC et SC), ce qui ne sera plus le cas à partir de la session 2022.

L'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 ou du domaine professionnel du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires ou domaines professionnels.

1.3 ÉPREUVE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

L'épreuve consiste dans la réalisation d'une ou plusieurs prestations didactisées et dans l'autoévaluation de la séquence de formation proposée.

L'épreuve comporte trois phases :

	Phases	Durée
1	Conception d'une séquence pédagogique qui intègre les activités de démonstration et les mises en situations professionnelles définies dans le sujet que le candidat est appelé ensuite à présenter devant le jury.	1h30
2	Réalisation en présence du jury avec, le cas échéant, un ou plusieurs élèves, des travaux réels et commentaire des pratiques mises en œuvre	4h

3	Entretien destiné à justifier les choix pédagogiques et didactiques opérés lors des phases précédentes, suivi d'un entretien d'approfondissement avec le jury	30 min (dont 10 min d'exposé)
Total		6h

Nota : l'épreuve comporte des échanges en langue anglaise (dans la phase 3).

Coefficient : 5

1.4 ÉPREUVE D'ENTRETIEN À PARTIR D'UN DOSSIER

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

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

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

Le dossier doit être transmis au jury **cinq jours francs** au moins avant le début des épreuves.

Durée de préparation : 2 heures Durée de l'épreuve : 1 heure (exposé : trente minutes maximum ; entretien avec le jury : trente minutes maximum)

Coefficient : 3

2. STATISTIQUES DE LA SESSION 2021

2.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES

	CAPLP	CAFEP (privé)
Nombre de postes ouverts à la session 2021	40	6
Nombre d'inscrits	199	26
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admissibilité	117	16
% présents/nombre de postes	3,33	2,67
Nombre de candidats admissibles	76	13
Barre d'admissibilité	10	10,82
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admission	61	12
Nombre de candidats admis	37	6
Barre (sur 20)	10,52	12,14

La barre d'admission 2021 en CAPLP (10,52) a baissé par rapport à celle de 2020 (10,75) mais elle à peu près au niveau des barres des sessions antérieures (10,58 en 2019 et en 2018). Celle du CAFEP est montée (12,14 pour 11,87 en 2020) sans retrouver les niveaux antérieurs (13,13 en 2019 et 14,25 en 2018) mais le nombre de postes offerts a, dans le même temps, fortement augmenté (6 postes en 2021 et seulement 2 en 2018).

L'écart relativement important entre le nombre d'admissibles et le nombre de présents à l'oral du CAPLP s'explique en premier lieu par le choix des bi-admissibles au CAPET et au CAPLP de ne pas se présenter aux épreuves orales du CAPLP dès lors qu'ils avaient été déclarés admis au CAPET (les résultats de la session 2021 du CAPET dans cette option ayant été publiés avant le démarrage des épreuves d'admission du CAPLP) mais aussi par la prise de conscience de certains admissibles qu'ils n'avaient pas suffisamment préparé les épreuves d'admission.

2.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ (CAPLP + CAFEP)

Épreuve de technologie professionnelle

Nombre de copies corrigées : **136**

Moyenne : **11,75** ; écart-type : **4,08** ; note la plus haute : **18,75** ; note la plus basse : **0,18**

Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale

Nombre de copies : **133**

Moyenne : **10,73** ; écart-type : **2,97** ; note la plus haute : **18,23** ; note la plus basse : **3,55**

Dans les deux épreuves, on note une nette amélioration des résultats par rapport aux sessions antérieures qui peut s'expliquer à la fois par une meilleure préparation des candidats et par l'évolution dans la conception des sujets pour être plus explicite dans le travail demandé et mieux valoriser les compétences (cf point suivant).

2.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

Épreuve de mise en situation professionnelle

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	62	12
Moyenne	10,92	9,78
Note la plus haute	18	16,67
Note la plus basse	3,7	5,67
Ecart-type	4,16	4,14

Épreuve sur dossier

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	62	12
Moyenne	11,26	11,25
Note la plus haute	18	18
Note la plus basse	4	4
Ecart-type	4,04	4,63

On note dans les deux épreuves de belles prestations mais aussi un écart-type très élevé ce qui indique que les prestations des candidats ont été fortement contrastées. Les performances moyennes des candidats au CAPLP sont en ligne avec celles des sessions antérieures ; en revanche, on note un net recul pour les candidats du CAFEP.

3. COMMENTAIRES SUR L'ADMISSIBILITÉ

Les sujets de la session 2021 sont disponibles sur le site du ministère « Devenir enseignant »

3.1 RECOMMANDATIONS DU JURY RELATIVES À LA FORME

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

3.2 RECOMMANDATIONS DU JURY RELATIVES AU FOND

Les sujets des épreuves d'admissibilité sont construits sur la base des notions figurant dans les référentiels des diplômes professionnels en relation avec l'option choisie, y compris le BTS MHR (management en hôtellerie restauration).

Il est recommandé de :

- S'attacher à lire le sujet et les annexes dans leur intégralité afin d'analyser et d'exploiter les données dans toutes leurs dimensions. Ne pas s'éloigner du thème. Une lecture approfondie permet en outre de planifier la gestion globale du temps.
- S'entraîner à la rédaction de synthèse ou de notes de service en évitant tout type d'identification possible (ville, nom, signature, etc.).
- Utiliser impérativement le vocabulaire professionnel adapté.
- Lorsqu'une question implique un choix, le candidat doit l'effectuer et ne pas rester dans des généralités. La maîtrise de la législation en vigueur concernant l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement est recommandée.
- Suivre l'actualité dans le but d'accroître sa culture générale ainsi que sa culture professionnelle.
- Illustrer les réponses par des expériences professionnelles vécues. Consolider et actualiser ses connaissances dans les domaines suivants :
 - a. professionnels : nouveaux concepts, nouveaux produits, législation, etc.
 - b. pédagogiques : connaissance des référentiels des formations professionnelles en lien avec l'option.

Nota : l'évaluation du candidat est faite sur la base des compétences attendues d'un futur enseignant d'hôtellerie-restauration dans l'option choisie. Pour cela une grille d'aide au positionnement pour la correction a été établie pour que l'évaluation (en double correction indépendante) soit objectivée par rapport au sujet proposé dans chacune des deux épreuves écrites. À titre d'indication, la grille de positionnement pour la correction des copies de l'épreuve de technologie 2021 est fournie ci-après.

3.3 LES ATTENDUS DANS L'ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE 2021

MISSION 1 : La charte environnementale, une démarche responsable

ACTIVITÉ n°1 : on attend du candidat qu'il rédige une note à destination de la clientèle, faisant apparaître les points suivants : le destinataire, le titre du document, les axes suivants : la présentation du label « Clef Verte », la justification de l'engagement de la démarche environnementale d'après le document 1 et les principaux axes de l'engagement, la signature du chef.

Chers cliente(s) et client(s),

Rappel possible de ce qu'est le développement durable : forme de développement économique ayant pour objectif principal de concilier le progrès économique et social avec la préservation de l'environnement, ce dernier étant considéré comme un patrimoine devant être transmis aux générations futures.

Présentation du label clef verte : label «éco-responsable», envergure nationale et internationale, gage de qualité, régulièrement réévalué, tenant compte d'une grille de critères spécifiques, comportant des thématiques dirigées vers le développement durable et social.

Présentation des enjeux de l'engagement du domaine dans cette démarche

Présentation des dimensions possibles avec les justifications des engagements :

- *Politique environnementale*
- *Démarche socialement responsable*
- *Gestion intelligente des déchets*
- *Maîtrise des consommations d'énergie et d'eau*
- *Achats responsables*

Le développement durable inéluctable et indispensable au sein des structures hôtelières. La mise en place permettant de pérenniser l'environnement.

Concept faisant partie de notre profession, permettant de répondre à un cahier des charges pouvant aboutir à l'obtention du label « clef verte ».

La préservation des ressources est un enjeu international, visant à pousser les collaborateurs et les clients envers cette démarche (réduction de l'empreinte carbone, sensibilisation).

Signature : Le chef

ACTIVITÉ n°2 : on attend du candidat une réflexion objective et synthétique. Le candidat est libre de réaliser le document sous la forme de son choix. Le jury n'évaluera pas la forme.

Le candidat présente cinq axes écoresponsables applicable aux cuisines du domaine. Il associe à chacun des engagements proposés des actions ciblées.

Axes / Engagements	Actions correspondantes
Le personnel : ➤ sensibiliser le personnel au développement durable	➤ Développer les compétences et la mobilisation du personnel pour une éthique partagée du développement durable ➤ Offrir des formations de veille au personnel ➤ Offrir aux salariés des moyens de formation performants : intervenants, signalétiques, ...
Le matériel :	➤ Privilégier les matériaux à économies d'énergie et /ou facilement recyclables.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ favoriser l'écoconception du matériel 	
<p>L'environnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ réaliser des économies d'énergies afin d'éviter le gaspillage d'énergies, ➤ responsabiliser et impliquer le personnel dans la démarche éco responsable. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Désigner un référent en charge du suivi de la charte et des éco-actions ➤ Porter attention sur l'utilisation des fluides énergétiques ➤ valoriser les déchets
<p>Les achats :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ favoriser les circuits courts. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Privilégier des fournisseurs locaux afin de limiter l'empreinte carbone des approvisionnements.
<p>Les produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ intégrer 20% de produits Bio dans les menus : provenance du potager 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Limiter le gaspillage alimentaire, valoriser et recycler. ➤ Valoriser la production maraichère du château.

MISSION 2 : Le menu du dîner d'inauguration

ACTIVITÉ n°3 : on attend du candidat qu'il présente un menu régional et gastronomique incluant les fromages et vins de la région. Les propositions doivent être créatives, gastronomiques et régionales. Le candidat doit utiliser un vin et un fromage dans chaque plat proposé.

Fromages : Ste Maure de Touraine, Valençay, Pouligny St Pierre, Selles sur Cher, Bouchon de Sancerre, crottin de chavignol.

Vins : Sauvignon, Valençay, Chinon, Sancerre, Vouvray, Crémant de Loire, St Nicolas de Bourgueil, Bourgueil, Montlouis, Muscadet des Coteaux de la Loire, Pouilly fumé, Quincy, Cléry, Cheverny...

	PRODUIT(S) MARQUEUR(S)	INTITULÉ DE LA PROPOSITION	DESCRIPTIF TECHNIQUE
ENTRÉE	<i>Rillons de Tours, rillettes de Tours, lentilles vertes du Berry, potirons, petits pois, haricots verts, pommes de terre, truffes, poire, pomme, coing, prunes, flageolets, miel du Gâtinais, miel du Berry, vinaigre d'Orléans, huile de noix du Berry...</i>		
PLAT DE POISSON	<i>Sandre, Alose de Loire, anguille, brochet, saumon de Loire, carpe, tanche, gardon...</i>		

PLAT DE PRODUIT CARNÉ en cuisson basse température avec sa garniture	Gibiers, Géline de Touraine, andouillette de Vouvray, canard, pintade, caille...		
---	--	--	--

ACTIVITÉ n°4 : on attend du candidat qu'il définisse de manière précise la cuisson basse température et qu'il présente deux avantages de ce type de cuisson.

- La cuisson à basse température est une méthode qui consiste à cuire les aliments en les maintenant à une température comprise entre 60°C et 80°C pendant une durée pouvant aller de quelques minutes à plusieurs heures. Cette technique est principalement utilisée pour les produits carnés et le poisson.
- Cette cuisson présente de nombreux avantages :
 - Elle préserve les qualités organoleptiques (tendreté, jutosité) et nutritionnelles (sels minéraux, vitamines) des produits. La cuisson basse température permet l'hydrolyse du collagène, protéine constituant le tissu conjonctif qui est responsable de la dureté de la viande, ainsi cette technique permet de valoriser certains morceaux (gîte de noix, paleron..) réputés peu tendres.
 - Elle permet de maintenir l'intégrité des protéines myofibrillaires responsables de la rétention d'eau dans la viande et par conséquent de sa jutosité.
 - Elle permet de limiter les pertes à la cuisson et donc d'accroître les rendements.
 - Elle facilite l'organisation de l'atelier de production en cuisine en optimisant l'utilisation des équipements et en réduisant les contraintes du personnel.

Risque : La température mise en œuvre peut ne pas avoir d'effet assainissant sur toutes les bactéries potentiellement présentes dans les denrées.

On attend du candidat qu'il cite différents matériels possibles pouvant être utilisés pour une cuisson basse température :

Thermoplongeur, bain-marie, four mixte, four vapeur, poche sous vide.

ACTIVITÉ n°5 : on attend du candidat qu'il complète une fiche technique à partir de l'annexe 1 propre, structurée, complète et valorisée en fonction des prix en respectant les standards professionnels.

- On devra retrouver la pomme caramélisée et une pâte.
- La fiche technique sera établie pour 180 convives.
- Les denrées seront répertoriées par technique.
- Le jury bonifiera la copie du candidat en fonction du degré de créativité.

MISSION 3 : La mobilisation du personnel de cuisine

ACTIVITÉ n°6 : on attend du candidat qu'il propose une organisation spatio-temporelle de la prestation, qui prenne en compte les horaires (à partir des contraintes propres aux mineurs), les tâches et les lieux, ainsi que la répartition des élèves au sein des deux équipes.

Proposition d'organisation spatio-temporelle de la prestation : inauguration du domaine

Horaires

Groupe 1 : 9h00/ 15h30 + 4 membres de la brigade (arrivée pour 8H00)

Groupe 2 : 15h30/ 22h00 + 4 membres de la brigade (jusqu'à la fin du service)

Répartition par postes

Poste garde-manger : 1 chef de partie + 3 élèves

Poste chaud 1: 1 chef de partie + 3 élèves

Poste chaud 2 : 1 chef de partie + 3 élèves

Poste pâtisserie : 1 chef de partie + 3 élèves

Équipe du matin		
Horaires	Tâches	Lieu / Zone
8H00 - 9H30	Arrivée Brigade, changement vestiaires, briefing, mise en place cuisine	Vestiaires Cuisine du pavillon indépendant
9H30 - 10H00	Arrivée du premier groupe de 12 élèves et enseignant responsable, changements vestiaire, répartition des postes	Vestiaires Cuisine du pavillon indépendant
10H00 -11H30	Mise en place par poste	Cuisine du pavillon indépendant
11H30 - 12H00	Repas ensemble du personnel	Salle du personnel
12H00 - 15H00	Mise en place par poste	Cuisine du pavillon indépendant
15H00 - 15H30	Fin de service premier groupe d'élèves : vestiaires, briefing final.	Vestiaires

Équipe du soir		
Horaires	Tâches	Lieu / Zone
15H00 - 15H30	Arrivée Brigade, changements vestiaires, briefing, passation des postes, production.	Vestiaires Cuisine du pavillon indépendant
15H30 - 16H00	Arrivée du deuxième groupe de 12 élèves et enseignant responsable, changements vestiaires, répartition des postes	Vestiaires Cuisine du pavillon indépendant
16H00 - 18H30	Finitions de la production par poste	Cuisine du pavillon indépendant
18H30 - 19H00	Repas ensemble du personnel	Salle du personnel
19H00- 21H30	Envoi par poste	Cuisine du pavillon indépendant
21H30 - 22H00	Fin de service premier groupe d'élèves : vestiaires, briefing final.	Vestiaires

ACTIVITÉ n°7 : on attend du candidat qu'il cite deux actions pédagogique à prévoir avant l'évènement en collaboration avec l'enseignant de cuisine et à destination des élèves. Le candidat doit justifier ses propositions. Le jury acceptera des propositions conformes et cohérentes.

Exemples de différents types d'actions pouvant être proposés :

- Partenariat entre le domaine et l'établissement hôtelier ;
- Intervention du chef de cuisine du domaine au sein du lycée professionnel, en début d'année scolaire, dans la classe de terminale baccalauréat professionnel cuisine ;
- Sortie pédagogique de la classe avec visite du domaine, présentation des locaux, et de l'équipe de cuisine et de salle ;
- Mise en place dans le temps sur cette prestation spécifique
- Echanges avec les élèves de la future prestation,
- Expérimentation et réalisation d'une soirée de travaux pratiques de ce futur menu,
- Intervention du chef du domaine avec le professeur pour réaliser un atelier expérimental sur la cuisson basse température.

ACTIVITÉ n°8 : on attend du candidat qu'il réalise sous forme de tableau une fiche de poste de second de cuisine mettant en évidence le profil recherché et les compétences professionnelles attendues pour ce poste.

Fiche de poste d'un second de cuisine		
Compétences attendues (le candidat est capable de) :	<ul style="list-style-type: none"> - Optimiser la production - Cuisiner - Appliquer une démarche qualité - Communiquer - Animer une équipe - Rendre compte du suivi et des activités - Recenser les besoins - Contrôler les mouvements de stock... 	Exemples : <ul style="list-style-type: none"> - Assister directement le chef de cuisine - Remplacer le chef en son absence - Aider à l'élaboration des menus - Assister le chef dans le choix des fournisseurs et les approvisionnements - ...
Profil du candidat recherché	<ul style="list-style-type: none"> - Savoirs être 	<ul style="list-style-type: none"> - Doté d'une expérience de plusieurs années en brigade - Dynamique - Social - Méthodique - Discipliné - Endurant...

MISSION 4 : La mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire

ACTIVITÉ n°9 : on attend du candidat qu'il rappelle le rôle et cite les différents points à aborder dans le plan de maîtrise sanitaire

On appréciera selon les propositions des candidats la logique des réponses

Rôle du PMS : le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. C'est un outil permettant d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments fixés par la réglementation (paquet hygiène), en s'appuyant sur des éléments nécessaires à la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène, du plan HACCP, de la gestion des produits non conformes et du système de traçabilité.

Exemple de sommaire de plan de maîtrise sanitaire :

1. Déclaration d'activité
2. Présentation de l'établissement (organigramme, liste des fournisseurs...)
3. Raccordement en eau potable
4. Informations sur le personnel (équipe PMS, plan de formation, fiche de suivi médical...)
5. Zoning de la marche en avant (analyse des circuits des personnels, denrées, déchets ...)
6. Plan de lutte contre les nuisibles
7. Suivi du matériel (contrats d'entretien...)
8. Produits d'entretien utilisés
9. Plan de nettoyage et de désinfection (protocole, fréquence...)
10. Diagrammes de fabrication (analyse des dangers, mesures préventives...)
11. Bonnes pratiques d'hygiène (affichages, fiches...)
12. Procédure de traçabilité (archivage des étiquettes, enregistrements CCP...)

13. Information du consommateur (déclaration de la présence d'allergènes...)
14. Analyses bactériologiques
15. Audit (évaluation de l'efficacité du PMS)

ACTIVITÉ n°10 : les différents affichages obligatoires dans les locaux de cuisine et accessibles au personnel sont :

- Les fiches de relevé de température
- Le protocole de nettoyage et lavage des mains
- Les protocoles de nettoyage de la zone
- Consignes et sécurité de gaz
- Consignes et sécurité en cas d'incendie
- Numéros d'appels d'urgence

Commentaires du jury :

- Le sujet permet à un grand nombre de candidats de s'exprimer et d'exposer leurs connaissances technologiques et professionnelles au travers d'activités situées dans la réalité du métier de cuisinier
- Une partie du travail est à concevoir par le candidat directement sur sa copie, cela permet de vérifier de multiples compétences utiles au métier d'enseignant, notamment la capacité à rédiger, à structurer la copie, à concevoir des documents, des tableaux, des schémas
- Les dossiers sont dans l'ensemble bien traités mais ne démontrent parfois pas suffisamment la culture et la connaissance individuelle du candidat
- La qualité rédactionnelle est trop souvent négligée par les candidats, les compétences en expression écrite et en orthographe ne sont parfois pas à la hauteur des attentes du jury
- Les candidats ont une bonne maîtrise des règles d'hygiène en vigueur et possèdent pour certains de bonnes connaissances technologiques et professionnelles
- Les consignes doivent être lues avec attention afin d'éviter les hors-sujets, il est d'ailleurs précisé que pour certaines activités la plupart des éléments de réponses est donnée dans le sujet.

AIDE AU POSITIONNEMENT

Compétence évaluée **C1 – Analyser et tirer profit des informations relatives aux différents éléments du contexte et des supports documentaires**

CIP 10 Qualité de l'analyse des documents et du contexte

Critères de performance attendue	Critères de positionnement								
<p>ACTIVITE 1 : Note à la clientèle Le candidat rédige une note à destination de la clientèle, faisant apparaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le destinataire, - le titre du document, - la présentation du label, - la justification de l'engagement de la démarche environnementale, - la signature du chef. 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"><input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise</td> <td>Toutes les informations sont repérées.</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante</td> <td>Les informations sont repérées partiellement (au moins 4 informations repérées)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Maîtrise fragile</td> <td>Une partie des informations sont repérées (2 ou 3)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante</td> <td>Autres situations</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Toutes les informations sont repérées.	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	Les informations sont repérées partiellement (au moins 4 informations repérées)	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	Une partie des informations sont repérées (2 ou 3)	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations
<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Toutes les informations sont repérées.								
<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	Les informations sont repérées partiellement (au moins 4 informations repérées)								
<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	Une partie des informations sont repérées (2 ou 3)								
<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations								

CIP 11 Pertinence de l'exploitation des ressources documentaires

Critères de performance attendue	Critères de positionnement								
<p>ACTIVITE 1 : Note à la clientèle Le candidat repère et exploite dans le document 1 les différents engagements pour s'inscrire dans une démarche environnementale</p> <p>ACTIVITE 2 : Charte environnementale Le candidat repère et exploite dans le document 1 les 5 critères d'obtention du label clé verte</p> <p>ACTIVITE 6 : Organisation spatio-temporelle Le candidat repère et exploite dans le document les conditions de travail encadrées pour les salariés mineurs. Il propose une organisation horaire conforme à la réglementation.</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"><input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise</td> <td>Le candidat exploite avec pertinence toutes les ressources documentaires.</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante</td> <td>Le candidat exploite toutes les ressources dans deux activités</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Maîtrise fragile</td> <td>Le candidat exploite partiellement les ressources dans les trois activités</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante</td> <td>Autres situations</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Le candidat exploite avec pertinence toutes les ressources documentaires.	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	Le candidat exploite toutes les ressources dans deux activités	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	Le candidat exploite partiellement les ressources dans les trois activités	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations
<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Le candidat exploite avec pertinence toutes les ressources documentaires.								
<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	Le candidat exploite toutes les ressources dans deux activités								
<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	Le candidat exploite partiellement les ressources dans les trois activités								
<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations								

CIP 12 Cohérence des propositions par rapport à la demande et au contexte

Critères de performance attendue	Critères de positionnement								
<p>ACTIVITE 2 : Charte environnementale Le candidat présente les 5 axes éco-responsables et associe à chacun des engagements des actions ciblées.</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"><input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise</td> <td>Les 5 axes et les actions correspondantes sont présentés et cohérents</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante</td> <td>4 axes et actions correspondantes sont présentés et cohérents</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Maîtrise fragile</td> <td>2 ou 3 axes et actions correspondantes sont présentés et cohérents</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante</td> <td>Autres situations</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Les 5 axes et les actions correspondantes sont présentés et cohérents	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	4 axes et actions correspondantes sont présentés et cohérents	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	2 ou 3 axes et actions correspondantes sont présentés et cohérents	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations
<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Les 5 axes et les actions correspondantes sont présentés et cohérents								
<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	4 axes et actions correspondantes sont présentés et cohérents								
<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	2 ou 3 axes et actions correspondantes sont présentés et cohérents								
<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations								

CIP 13 Respect des consignes, des contraintes données et induites du contexte

Critères de performance attendue	Critères de positionnement								
<p>ACTIVITE 3 : Menu gastronomique du terroir Le candidat propose un menu régional et gastronomique incluant les fromages et vins du Val de Loire</p> <p>ACTIVITE 6 : Organisation spatio-temporelle La proposition d'organisation respecte les horaires d'arrivée du bus scolaire et le nombre d'élèves concernés (24)</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"><input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise</td> <td>Le candidat respecte les consignes et les contraintes données et induites du contexte dans les deux activités</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante</td> <td>Le candidat respecte toutes les consignes dans l'activité 3 et partiellement dans l'activité 6</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Maîtrise fragile</td> <td>Le candidat respecte les consignes partiellement dans les deux activités</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante</td> <td>Autres situations</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Le candidat respecte les consignes et les contraintes données et induites du contexte dans les deux activités	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	Le candidat respecte toutes les consignes dans l'activité 3 et partiellement dans l'activité 6	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	Le candidat respecte les consignes partiellement dans les deux activités	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations
<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Le candidat respecte les consignes et les contraintes données et induites du contexte dans les deux activités								
<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	Le candidat respecte toutes les consignes dans l'activité 3 et partiellement dans l'activité 6								
<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	Le candidat respecte les consignes partiellement dans les deux activités								
<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations								

CIP 20 Conformité des propositions	
Critères de performance attendue	Critères de positionnement
ACTIVITE 10 : Affichages obligatoires Le candidat propose 4 affichages conformes au plan de maîtrise sanitaire et dans le respect des procédures et des règles d'hygiène et de sécurité	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise Les 4 affichages obligatoires sont conformes
	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante 3 affichages obligatoires sont conformes
	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile 2 affichages obligatoires sont conformes
	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante Autres situations
CIP 21 Pertinence des propositions de recettes, menus, cartes, produits	
Critères de performance attendue	Critères de positionnement
ACTIVITE 3 : Menu gastronomique du terroir Le candidat propose un menu gastronomique du terroir comportant une entrée, un plat à base de poisson, un plat à base de produit carné en cuisson basse température et sa garniture. ACTIVITE 5 : Fiche technique Le candidat propose une fiche technique créative incluant une pomme caramélisée et une pâte.	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise Les deux propositions sont pertinentes et en lien avec la thématique.
	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante Les deux propositions sont pertinentes mais manque de précision en lien avec la thématique
	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile Une proposition est pertinente et en lien avec la thématique.
	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante Autres situations
CIP 22 Pertinence des choix (gestion des ressources humaines)	
Critères de performance attendue	Critères de positionnement
ACTIVITE 8 : Fiche de poste La fiche de poste du second de cuisine met en évidence le profil recherché et les compétences attendues	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise Le candidat propose une fiche de poste pertinente
	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante Le candidat propose une fiche de poste incomplète mais en adéquation avec le profil recherché
	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile Le candidat propose une fiche de poste avec des compétences qui ne sont pas en adéquation avec le profil recherché
	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante Autres situations
CIP 23 Précision de l'estimation des coûts, des grammages...	
Critères de performance attendue	Critères de positionnement
ACTIVITE 5 : Fiche technique Précision de l'estimation des coûts, des grammages de base et nombre de couverts dans le respect des standards professionnels	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise Tous les critères sont présents
	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante Une ou deux informations fragiles ou approximatives
	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile 3 ou 4 informations fragiles ou approximatives
	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante Autres situations
CIP 24 Respect de la réglementation	
Critères de performance attendue	Critères de positionnement
ACTIVITE 9 : Sommaire du P.M.S. Le candidat définit le rôle du P.M.S. et cite les documents indispensables du plan de maîtrise sanitaire	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise Le candidat maîtrise les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante Le candidat maîtrise partiellement les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité (quelques erreurs)
	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile Le candidat définit le rôle du PMS mais cite seulement 4 ou 5 documents
	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante Autres situations
CIP 25 Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées	
Critères de performance attendue	Critères de positionnement
ACTIVITE 4 : Cuisson basse température Le candidat : <ul style="list-style-type: none"> - définit précisément la cuisson basse température, - nomme les matériels possibles pour ce type de cuisson, 	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise Toutes les réponses sont exactes
	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante 2 réponses exactes
	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile 1 réponse exacte

- indique deux avantages de recourir à la cuisson basse température.	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations
--	--	-------------------

Compétence évaluée : **C3 – Rédiger de manière structurée en respectant les règles essentielles de la langue française**

CIP 30 Clarté de la rédaction		
Critères de performance attendue	Critères de positionnement	
Evaluation à partir de l'approche globale de la copie	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Le candidat s'exprime de façon claire et précise et structure sa réponse
	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	Le candidat s'exprime de façon clair et précise. Structure correcte.
	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	Le candidat s'exprime de façon claire et précise. Réponses peu structurées.
	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations
CIP 31 Qualité du registre de langue et du vocabulaire (notamment professionnel)		
Critères de performance attendue	Critères de positionnement	
Evaluation à partir de l'approche globale de la copie	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Le candidat utilise un langage professionnel, adapté
	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	Le candidat utilise un registre de langue courant et adapté
	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	Le candidat utilise un vocabulaire non professionnel
	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Le candidat utilise un registre de langue inadapté
CIP 32 Maîtrise suffisante de la langue française (orthographe, conjugaison, syntaxe...)		
Critères de performance attendue	Critères de positionnement	
Evaluation à partir de l'approche globale de la copie	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Les règles de la langue française(orthographe, grammaire, conjugaison, syntaxe...) sont connues et globalement respectées.
	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	Les règles de la langue française sont connues mais pas toujours respectées.
	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	Les règles sont partiellement connues et respectées
	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations

Compétence évaluée : **C4 – Concevoir des documents professionnels laissant envisager des capacités de transposition didactique et méthodologique**

CIP 40 Précision et structuration des documents techniques		
Critères de performance attendue	Critères de positionnement	
ACTIVITE 3 : Menu gastronomique du terroir Le candidat présente de façon structurée un menu en indiquant : -le (ou les) produit(s) marqueur(s), -l'intitulé du plat, -le descriptif technique. ACTIVITE 5 : Fiche technique Le candidat présente un document de qualité professionnelle : structuré et précis. Les denrées alimentaires sont classifiées par technique ou par famille de produits.	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Présentation professionnelle – documents structurés et précis
	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	Structure correcte et précise, présentation visuelle
	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	Présentation non structurée qui manque de précision
	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations
CIP 41 Qualité des documents (clarté, propreté, précision...)		
Critères de performance attendue	Critères de positionnement	
ACTIVITE 3 : Menu gastronomique du terroir ACTIVITE 6 : Organisation spatio-temporelle ACTIVITE 8 : Fiche de poste	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Présentation professionnelle
	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	Présentation visuelle correcte mais qui manque parfois de précision.
	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	Présentation peu professionnelle et un peu brouillon

Le candidat présente des documents de qualité professionnelle : clair, propre et précis.	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations
CIP 42 Qualité et pertinence de la proposition pédagogique (analyse de la situation et transposition)		
Critères de performance attendue	Critères de positionnement	
ACTIVITE 6 : Organisation spatio-temporelle Le candidat propose une organisation qui prend en compte l'intégration d'un groupe d'élève en formation pour ce diner d'inauguration ACTIVITE 7 : Actions pédagogiques Le candidat propose deux actions et justifie ses propositions	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Les deux propositions sont pertinentes et de qualité
	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	Propositions pédagogiques pertinentes mais qui manquent de précision/justification
	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	Une des deux activités n'est pas adaptée à la situation pédagogique
	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations
CIP 43 Qualité de l'organisation spatio-temporelle		
Critères de performance attendue	Critères de positionnement	
ACTIVITE 6 : Organisation spatio-temporelle Le candidat propose une organisation détaillée intégrant les horaires, les tâches confiées et les zones de travail ainsi que la répartition des élèves. Il s'appuie sur le document 3 (plan de la future cuisine) pour identifier les zones de travail.	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise	Organisation précise et détaillée
	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	Organisation précise et détaillée mais quelques approximations
	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	Organisation manquant de précision et de détail
	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	Autres situations

3.4 LES ATTENDUS POUR L'ÉPREUVE D'ANALYSE ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET MANAGERIALE 2021

À partir des informations fournies et de ses connaissances, il est demandé au candidat de s'impliquer dans une logique décisionnelle et créative à caractère managérial, juridique et technologique autour de 4 thématiques. Le candidat doit utiliser les sources documentaires sans les paraphraser, il doit exercer son esprit critique.

Dossier 1 – L'analyse de l'activité de vente à emporter

1.1. Exposer les raisons de la mise en place de la vente à emporter dans les restaurants gastronomiques.

- Combler le manque à gagner lié à l'arrêt de l'activité, à la diminution de la capacité d'accueil ;
- Garder le contact avec la clientèle actuelle ;
- Séduire une nouvelle clientèle ;
- Sauvegarder des emplois ;
- Assumer les coûts fixes de l'entreprise (personnel, emprunts, location des locaux) ;
- Garder le contact avec les équipes ;
- Rester solidaire avec les fournisseurs ;
- S'appuyer sur le développement des plateformes de livraison.

1.2. Déterminer le chiffre d'affaires mensuel prévisionnel hors taxes, à partir des hypothèses formulées pour un mois type, sachant qu'à titre de simplification on retient des mois de quatre semaines. Présenter votre procédure de calcul sous forme de tableau.

CA PRÉVISIONNEL VENTE À EMPORTER					
	Prix TTC	Taux de prise / Nombre de clients	Mercredi soir Jeudi midi Jeudi soir Vendredi midi	Taux de prise / Nombre de clients	Vendredi soir Samedi midi Samedi soir Dimanche midi
Menu complet	45 €	50 %	$45 \times 50 \% \times 10 \times 4 \times 4 =$ 3 600 €	70 %	$45 \times 70 \% \times 10 \times 4 \times 4 =$ 10 080 €

Bouchées apéritives	7 €	1	$7 \times 1 \times 4 \times 4 = 112 \text{ €}$	2	$7 \times 2 \times 4 \times 4 = 224 \text{ €}$
Entrées	12 €	3	$12 \times 3 \times 4 \times 4 = 576 \text{ €}$	4	$12 \times 4 \times 4 \times 4 = 768 \text{ €}$
Plats	16 €	5	$16 \times 5 \times 4 \times 4 = 1\,280 \text{ €}$	6	$16 \times 6 \times 4 \times 4 = 1\,536 \text{ €}$
Desserts	10 €	4	$10 \times 4 \times 4 \times 4 = 640 \text{ €}$	5	$10 \times 5 \times 4 \times 4 = 800 \text{ €}$
TOTAL			6 208,00 €		13 408,00 €

Soit un chiffre d'affaires mensuel prévisionnel TTC de 19 616 €

Chiffre d'affaires mensuel HT = $19\,616 / 1,055 = 18\,593,36 \text{ €}$

1.3 Détailler, en une trentaine de lignes, les informations nécessaires, en dehors du chiffre d'affaires, pour fonder la décision de développer cette activité au sein de l'Auberge de Bagatelle

Certes, la prévision de chiffre d'affaires, de plus de 18 000 €, est importante. Mais ce n'est pas la seule information à prendre en compte. Il ne faut pas oublier les éléments suivants pour déterminer la rentabilité d'une activité.

Des indicateurs de gestion sont à examiner :

- Le **coût de revient des productions vendues**, qui se décomposent en :

- **coût matière** : bien que l'établissement utilise les mêmes produits pour la vente à emporter (VAE) que ceux proposés à la carte du restaurant, cet indicateur représente une part non négligeable du coût de revient.

- **coût personnel** : le risque majeur est que les prévisions soient surestimées et que cela entraîne des prévisions en besoin de personnel surévaluées. Il ne faudrait pas que le restaurant soit contraint d'étoffer sa brigade pour faire face à cette nouvelle activité, ce qui en limiterait la rentabilité.

- **coût de structure fixe** : ayant été contraint de diminuer sa capacité d'accueil, la mise à place de la VAE permet de couvrir une partie de ces derniers.

- **coût de communication** : pour informer les clients potentiels de la mise en place et des modalités de la VAE

- **coût de distribution** induit par la nécessité d'acheter des emballages ainsi que l'éventuel recours à terme aux plateformes de livraison (Uber Eats, Deliveroo...) vient amoindrir la marge dégagée.

Par ailleurs des éléments commerciaux ne sont pas à négliger :

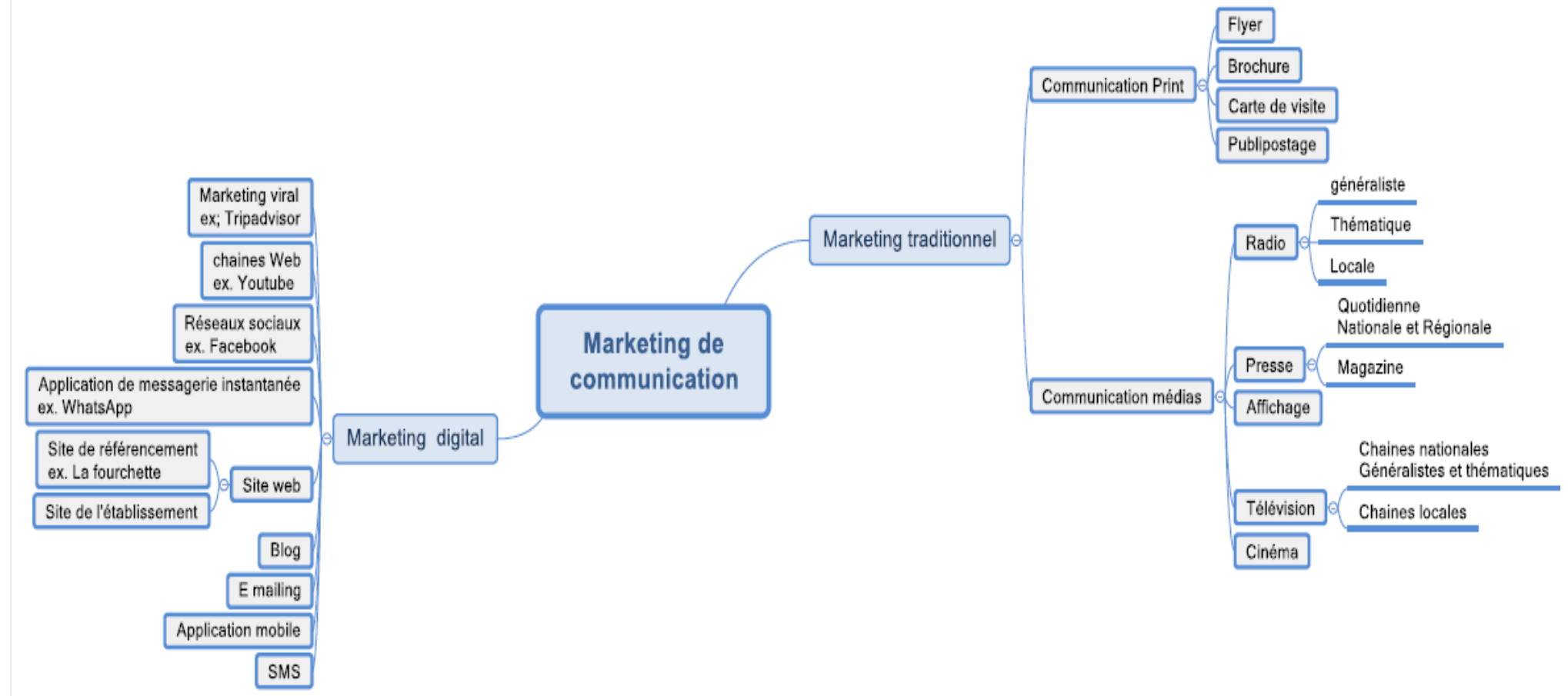
- **L'usage d'emballages jetables** risque d'éloigner l'établissement de ses valeurs écologiques et environnementales en utilisant des produits polluants, bien qu'il existe une gamme de produits écologiques pour les plats à emporter.

- À terme, la vente à emporter nécessitera peut-être **d'adapter son offre** (un velouté pas facilement transportable par exemple) alors qu'à l'heure actuelle Jean-Sébastien Monné a fait le choix de proposer les mêmes mets que ceux proposés à la carte du restaurant.

- On peut s'interroger sur l'impact de cette activité sur **l'image de marque** de l'établissement, la vente à emporter étant souvent assimilée à la restauration rapide. Est-ce opportun pour un établissement étoilé ?

Dossier 2 – L'étude des supports de communication

2.1. Présenter, sous forme de carte mentale, les supports des deux approches du marketing de communication.



2.2. Indiquer et justifier le choix à opérer, pour l'Auberge de Bagatelle, entre l'approche traditionnelle du marketing et le marketing digital.

Le marketing traditionnel, qui consiste à utiliser les médias et la publicité pour diffuser un message, est aujourd'hui concurrencé par le marketing digital. Ce dernier utilise des supports digitaux pour diffuser un message. Il s'effectue alors via Internet et grâce à l'usage des supports tels que les réseaux sociaux, les blogs, sites internet, l'E-Mailing...

Or, si on oppose souvent les deux approches, en réalité, elles sont **complémentaires**. Elles visent chacune d'entre elles, une génération de consommateurs différents, mais qui restent tous des prospects pour le restaurant.

En l'état actuel, l'Auberge de Bagatelle s'appuie essentiellement sur une politique de marketing digital. Il serait judicieux qu'elle développe le marketing traditionnel qui peut capter une clientèle moins connectée. Aussi, un partenariat avec les producteurs locaux permettrait à la clientèle de découvrir la richesse du terroir régional et la cuisine du restaurant. Pour conclure, le chef doit concilier les deux canaux de communication pour développer son activité.

2.3. Proposer trois actions de communication ciblées pour promouvoir la vente à emporter.

Les actions de communication vont dépendre de la clientèle que l'on souhaite cibler.

En effet, la communication traditionnelle s'adressera à des clients ou des prospects plus âgés et pourra se présenter sous la forme de :

- Publicité sur la presse quotidienne régionale sous forme d'un communiqué de presse ;
- Reportage sur la chaîne de télévision locale (LMTV Sarthe) ;
- Flyers ;
- Publicité dans les cinémas de proximité ;
- Publipostage...

Quant à la communication digitale, celle-ci ciblera une clientèle plus jeune, actuelle et potentielle :

- Diffusion sur les réseaux sociaux ;
- Diffusion via une newsletter ;
- Envoi à la clientèle actuelle de SMS ;
- Web TV locale (via LMTV Sarthe) ;
- Annonce sur le portail d'accueil du site internet du restaurant...

Dossier 3 – La réglementation en matière de collecte de données

3.1. Exposer les contraintes juridiques et organisationnelles de collecte de données qui s'impose à l'Auberge de Bagatelle.

La collecte de données oblige l'établissement à évoluer dans un cadre contraint au niveau juridique et organisationnel.

• Contraintes juridiques

Depuis la mise en place du RGPD en 2018, les restaurateurs sont tenus de protéger les données de leurs clients qu'ils collectent. Pour ce faire, ils doivent :

- Collecter les données strictement nécessaires à leur activité ;
- Respecter les droits des clients : les informer du recueil de leurs données et leur permettre d'exercer leurs différents droits (droit d'accès, de rectification, d'opposition et d'effacement) ;
- Assurer la sécurité des données collectées.

• Contraintes organisationnelles

La mise en place d'une collecte des données du client est souvent associée à l'acquisition ou la location d'un logiciel ce qui aura un coût aussi bien financier qu'humain pour l'établissement. Il faut, en effet, former les salariés et les contraindre à mettre à jour la base de données.

3.2. Présenter les conséquences pour Jean-Sébastien Monné du non-respect de ces contraintes.

Le non-respect du RGPD peut entraîner la mise en œuvre d'une double responsabilité du restaurateur :

- Sa **responsabilité pénale** : le règlement prévoit une amende pouvant aller jusqu'à 4 % du CA annuel ;
- Sa **responsabilité civile contractuelle** : il est tenu à une obligation de sécurité d'autant que le client validera les conditions générales de vente autorisant le restaurateur à collecter ses données. Celui-ci s'expose au versement de dommages-intérêts.

Dossier 4 – Le management de l'équipe

4.1. Caractériser, sous forme d'une liste d'items, la génération Z.

- Personnes âgées de 15 à 24 ans ;
- 20 % des effectifs en entreprise en 2020 ;
- Génération connectée ;
- Privilégie l'esprit d'équipe plutôt que l'esprit d'entreprise : peu fidèle à leur employeur ;
- Recherche un employeur bienveillant, à l'écoute qui se soucie du bien-être du salarié ;
- Équilibre vie privée/vie professionnelle : qualité de vie et flexibilité au travail ;
- Génération paradoxale : besoin de sécurité et en même temps de liberté.

4.2. Choisir et justifier le style de management le plus adapté à cette génération.

Il faut privilégier le management démocratique (style 9,9) car il permet à la génération Z de se situer au même niveau que la direction tout en prenant part aux décisions dans l'entreprise. L'autonomie ainsi laissée aux salariés tend à les responsabiliser et favorise leur esprit d'équipe.

Cependant, le manager devra adapter son style de management en fonction de chaque situation rencontrée.

4.3. Préciser la posture que devra avoir Jean-Sébastien Monné avec son équipe.

Le management démocratique doit conduire Jean-Sébastien Monné à :

- Écouter les salariés avant de donner son avis ;
- Privilégier le conseil, le soutien et l'accompagnement ;
- Passer du temps pour analyser les problèmes, les améliorations possibles ;
- Persuader : préférer l'entretien individuel à la réunion ;
- Discuter voire décider avec les équipes sur un pied d'égalité et non dans un rapport hiérarchique ;
- Responsabiliser l'équipe.

4. COMMENTAIRES SUR L'ADMISSION

4.1 ÉPREUVE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

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

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

Le candidat doit respecter l'heure de sa convocation, il dispose uniquement du matériel fourni par le centre et de son matériel personnel autorisé ci-dessous :

- tenue professionnelle complète, y compris tablier, toques, torchons (non fournis par le centre), aucun signe distinctif ne sera autorisé,
- nécessaire pour écrire,
- mallette à couteaux (20 ustensiles, dont un thermomètre).

Avant la phase 1, le candidat muni d'une tenue professionnelle complète (avec torchons) sera conduit aux vestiaires. Il sera ensuite accompagné pour visiter les locaux professionnels et visualiser l'espace de travail qui lui sera dédié durant la phase pratique.

Phase 1 - Conception de la séance pédagogique

Durée : 1h30

Cette première phase consiste à concevoir des documents pédagogiques, didactiques et techniques sachant que sont mis à disposition du candidat :

- un poste informatique doté du logiciel LIBRE OFFICE,
- un sujet en format papier présentant le déroulement horaire de l'épreuve, les consignes, les tâches à réaliser, la fiche technique imposée, la technique à mettre en œuvre sous l'angle de la démarche expérimentale et la fiche récapitulative de matière d'œuvre ; le sujet précise un niveau de classe à partir duquel le candidat fonde sa démarche pédagogique,
- une clé USB comprenant des référentiels de certification des diplômes préparés dans la voie professionnelle (baccalauréat professionnel cuisine, CAP cuisine), un exemple de fiche d'intention pédagogique vierge, un exemple de fiche technique (pour le plat libre), un exemple de fiche de dégustation, un exemple de fiche concernant la démarche expérimentale.

Nota : l'accès à internet n'est pas possible. Aucun document personnel n'est autorisé. La salle informatique est dotée d'imprimantes en réseau – il est essentiel que le candidat indique sur les documents à tirer son numéro de poste de travail qui lui a été attribué lors de l'accueil.

Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence la capacité de :

- présenter des documents clairs, structurés et exploitables,
- élaborer une fiche d'intention pédagogique pertinente et adaptée à la séance demandée,
- repérer des objectifs pédagogiques exprimés en compétences et adaptés au niveau des élèves,
- concevoir une fiche technique créative sur le plat libre conformément aux standards professionnels,
- proposer une activité respectant l'esprit de la « démarche expérimentale » sur le thème imposé,

- organiser une séance structurée.

Le jury constate les points faibles suivants :

- les compétences et objectifs ne sont pas toujours clairement ciblés et identifiés,
- une maîtrise insuffisante de l'outil informatique,
- le champ des compétences proposées est trop restreint et les objectifs sont trop souvent inexistantes,
- la fiche de démarche expérimentale n'est pas complétée,
- le temps imparti de la séance n'a pas toujours été calibré.

Conseils et préconisations du jury :

- lire l'ensemble du sujet avec attention afin de bien prendre en compte toutes les contraintes,
- renseigner la fiche d'intention pédagogique avec les divers éléments suivants (objectifs, étapes, supports professeur et supports élèves, activités professeur et élèves...) sans oublier le décompte horaire,
- identifier précisément les objectifs et les compétences ciblées dans le(s) référentiel(s),
- prendre en compte le niveau de classe ciblé dans le sujet,
- optimiser les denrées du panier,
- utiliser le maximum des produits proposés dans le panier, de manière rationnelle et optimale, lors de l'élaboration de la fiche technique du plat libre,
- présenter une fiche technique créative en respectant les codes et usages professionnels,
- prévoir un temps pour relire et corriger les documents qui seront distribués aux élèves et aux membres du jury,
- corriger les fautes d'orthographe et de grammaire,
- s'appuyer sur la présentation de la démarche expérimentale proposée dans le guide d'accompagnement pédagogique (mis en ligne sur le site du centre de ressources nationales en hôtellerie–restauration (CRNHR) <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1902>).

Phase 2 - Réalisation de la séance pédagogique **Durée : 4 h 00**

Cette deuxième phase consiste à mener la séance pédagogique conçue lors de la phase 1.

Le candidat prend en charge deux élèves dans l'atelier pédagogique et leur présente la situation professionnelle dans le contexte indiqué.

Le candidat dispose d'un tableau blanc et de quatre feutres de couleur (confiés par le jury) pour animer la mise en situation de la séance. L'exploitation de ce support pédagogique est essentielle et doit être réalisée avec soin (qualité de l'écriture, orthographe, code couleur, précision de l'intention pédagogique...). Le tableau est un vecteur simple de transmission des supports pédagogiques élaborés lors de la phase précédente (objectifs, schémas, croquis ou dessins, synthèse...).

Le candidat met en œuvre et anime la séance pédagogique en présence des membres du jury et des élèves. Il est chargé d'organiser la production ainsi que le dressage des plats en respectant cette démarche. Les horaires de dressage des préparations ne sont pas imposés, ils sont laissés à la libre appréciation du candidat. Le candidat veillera à mener une dégustation de sa production avec ses élèves. **Les productions culinaires doivent être mises à disposition du jury pour dégustation.** Le jury contrôle ainsi les qualités gustatives, organoleptiques et commerciales des productions. Le candidat gère cette mise à disposition à son gré. **Les plats ne seront plus dégustés par le jury au cours des 15 dernières minutes de l'épreuve, le jury considérant que cette dernière phase doit être dédiée aux rituels de fin d'épreuve (synthèse, évaluation...) et à la remise en état du poste de travail.**

Au cours de la séance, le candidat doit mettre en œuvre une démarche expérimentale dont le thème est imposé par le sujet. L'élève doit être mis en situation de raisonnement tant dans la découverte, l'observation, puis l'analyse, afin de comprendre et déduire des règles à tirer de l'expérience.

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

Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence les aptitudes suivantes :

- utiliser le tableau comme support lors du lancement de la séance notamment,
- respecter le temps imparti,
- organiser son poste de travail et celui des élèves en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,
- valoriser les produits du panier et éviter le gaspillage alimentaire,
- respecter les règles de tri sélectif dans une démarche de développement durable,
- réaliser la dégustation pédagogique avec les élèves au moment opportun,
- proposer une démonstration technique en faisant preuve de professionnalisme,
- maîtriser les techniques professionnelles de base et spécifiques imposées,
- mettre en œuvre une démarche expérimentale,
- conduire une phase de synthèse pour conclure la séance avec les élèves,
- faire preuve d'une écoute attentive des réponses / observations / positionnement des élèves tout en les sollicitant de manière adaptée en renforçant leur intérêt, en suscitant et en valorisant leurs interventions,
- veiller au travail des élèves et les encadrer avec bienveillance,
- remettre en état les locaux dans le temps imparti.

Le jury constate les points faibles suivants :

- des connaissances professionnelles peu approfondies et parfois erronées (produits, techniques...),
- une démarche qualité souvent occultée (gestion quantitative et qualitative des produits),
- le temps imparti de la séance n'a pas toujours été respecté : la phase de nettoyage du poste de travail n'a pas toujours été réalisée, absence de phase de synthèse en fin de séance avec les élèves
- une maîtrise fragile des gestes techniques professionnels,
- les règles d'hygiène et de sécurité ne sont pas toujours respectées,
- quelques candidats se contentent d'observer les élèves et ne démontrent pas leurs compétences techniques,
- pendant la séance les jeunes doivent être considérés comme des « élèves » et non comme des « commis »,
- certains candidats monopolisent les temps de paroles et ne sollicitent pas les élèves,
- le tableau est dans l'ensemble exploité, mais les repères (organisation, recettes, objectifs, ordonnancement dans le temps...) n'apparaissent pas toujours clairement. Il peut également être abondé au cours de l'épreuve avec les élèves.

Conseils et préconisations du jury :

- En matière d'organisation et de communication :

- impulser un rythme de travail dynamique aux élèves dès le début de la séance,
- être acteur de la production et démontrer ses compétences techniques,
- respecter les contraintes horaires de l'épreuve en intégrant les différentes phases d'une démarche pédagogique (lancement et déroulement de la séance, dressage, dégustation, synthèse, évaluation et remise en état des locaux),
- envoyer les plats à tout moment pendant l'épreuve (le candidat n'a pas de production avec un service),
- solliciter les élèves afin qu'ils prennent des notes sur les supports prévus (tableau, supports papier),
- mener une phase de dégustation pédagogique avec les élèves en favorisant les échanges,
- communiquer avec un vocabulaire professionnel pertinent (bannir le langage familier et être attentif à sa communication non verbale),
- positionner le ton de sa voix en fonction de l'environnement et des élèves,
- adopter une attitude permettant d'évaluer son rayonnement et son dynamisme,

- signaler aux membres du jury tout problème rencontré au cours de la séance (denrées, matériels, élèves, ...),
- réaliser une phase de synthèse de fin de séance afin de démontrer ses capacités d'analyse et d'évaluation avec les élèves,
- répartir judicieusement les tâches avec les élèves, se positionner en qualité de formateur et de professionnel durant l'épreuve.

- En matière de pratique professionnelle :

- avoir un matériel propre et des couteaux affûtés, le matériel neuf devra être déballé avant l'entrée en cuisine,
- maîtriser les bases techniques de cuisine et de pâtisserie et en faire la démonstration pendant la séance,
- optimiser, valoriser et respecter les produits mis à disposition,
- porter une attention particulière au dressage selon les exigences professionnelles (température, netteté, propreté et créativité) ;
- goûter et vérifier l'assaisonnement de toutes les préparations et porter une attention particulière aux cuissons,
- veiller à utiliser le matériel adapté en fonction des préparations,
- maîtriser l'utilisation du matériel électromécanique (machine sous-vide, batteur...),
- initier une démarche expérimentale dans sa stratégie didactique, elle ne doit pas se limiter à une simple démonstration ou un approfondissement technique (privilégier l'apport d'explications sur les phénomènes physico-chimiques),
- s'adapter au niveau des élèves présents en cuisine.

- En matière d'hygiène et de sécurité :

- respecter la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité jusqu'à la fin de la séance (l'utilisation de cuillères jetables pour les dégustations est conseillée),
- être attentifs au lavage régulier des mains pour soi-même et pour les élèves,
- vérifier le panier de marchandises en entrant dans la cuisine et gérer les produits non sélectionnés (produits filmés et étiquetés, stockage réglementaire...),
- stocker de façon réglementaire les denrées,
- rendre les produits non utilisés durant la production au bout de 15 mn,
- veiller à sa tenue professionnelle, complète et conforme aux exigences de la profession,
- intégrer des notions de développement durable dans ses pratiques (tri sélectif, gestion des produits et des énergies),
- garantir la sécurité des élèves tout au long de la séance,
- être attentif à ce que les élèves utilisent raisonnablement les ustensiles très coupants (couteaux, désosseur, feuille, ...), et se réserver l'utilisation de mandolines (trop dangereuses par rapport aux élèves).

Phase 3 - Entretien **Durée : 30 min**

Cette troisième phase d'une durée de 30 minutes se déroule en deux temps.

Dans un premier temps, un exposé de 10 minutes permet au candidat de justifier les choix pédagogiques et professionnels mis en œuvre durant la séance. Celui-ci permet également au candidat d'analyser objectivement sa prestation, tant sur le plan technique que pédagogique.

Dans un deuxième temps, le candidat répond aux questions du jury durant 20 minutes. Le jury approfondit avec le candidat les propositions exposées et élargit le questionnement en cohérence avec la séquence. L'entretien comporte des échanges en langue anglaise.

Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence les aptitudes suivantes :

- auto-analyse objective et argumentée,

- exposé structuré avec une expression adaptée expliquant les choix retenus sur le plan pédagogique,
- capacité à se remettre en question avec des échanges constructifs,
- échange ouvert et authentique.

Le jury constate les points faibles suivants :

- une absence de structure de l'exposé,
- une auto-analyse sommaire ou incohérente,
- l'absence de justification des choix didactiques et pédagogiques réalisés,
- une remise en question insuffisante et l'absence de solutions proposées en réponse à l'analyse réflexive,
- un niveau de langage inadapté, peu explicite et/ou non maîtrisé,
- une maîtrise insuffisante de la langue anglaise professionnelle,
- un non-respect du temps imparti.

Conseils et préconisations du jury :

- s'entraîner à mener un exposé et un entretien (réaliser un plan, se chronométrer, s'enregistrer, se filmer...),
- pratiquer régulièrement l'analyse réflexive de ses activités,
- analyser sa prestation afin de repérer les temps forts mais aussi les fragilités; cette réflexion permettra d'alimenter l'exposé en mettant en avant les points positifs, en proposant des remédiations nécessaires et en justifiant ses choix pédagogiques et didactiques,
- se remettre en question et proposer des solutions adaptées en rapport avec sa critique,
- s'exprimer sur l'ensemble de sa séance pédagogique et ne pas se focaliser uniquement sur la production,
- utiliser le document 4 intitulé « Bilan de ma prestation », fourni dans le sujet, pour préparer son entretien oral,
- être à l'écoute des conseils formulés par le jury,
- se tenir informé des évolutions culturelles et technologiques du secteur de la restauration,
- maîtriser les bases de langue anglaise notamment sur le vocabulaire professionnel.

SYNTHÈSE

- ❖ La réussite au concours passe par une préparation personnelle aux différentes étapes de l'épreuve. Certains candidats ont su tenir compte des recommandations des sessions précédentes. D'autres n'ont pas pris la mesure des différentes étapes de l'épreuve et de leurs contraintes. Les candidats doivent intégrer lors de leur prestation les dimensions techniques, professionnelles et pédagogiques.
- ❖ Les membres du jury constatent que certains candidats se contentent de réaliser des préparations simples sans réellement démontrer l'ensemble de leurs capacités techniques et créatives. Tout au long de l'épreuve, le candidat doit valoriser ses compétences tant au niveau pédagogique qu'au niveau professionnel.

4.2 ÉPREUVE D'ENTRETIEN À PARTIR D'UN DOSSIER

L'épreuve consiste en l'exploitation didactique d'un contexte professionnel situé dans les champs d'activité correspondants à l'option du concours.

Pour cette épreuve d'admission, les candidats doivent envoyer à la date fixée leur dossier sous forme numérique par mail. Par ailleurs, il est vivement recommandé de venir avec un dossier sous format papier le jour de l'épreuve.

L'épreuve prend appui sur un **dossier** de dix pages maximum (hors annexes) réalisé par le candidat, présentant une situation problème et son traitement, dans le contexte d'une organisation observée par le candidat au cours de sa formation ou lors d'une expérience professionnelle réelle. Les annexes ne doivent pas excéder cinq pages.

Le choix du thème est primordial : il doit être choisi dans le cœur de métier de cuisinier et non en périphérie. Il doit permettre au candidat de mettre en avant des expériences significatives dans l'exercice du métier de cuisinier pouvant être transposées dans le cadre de l'enseignement, et valoriser sa culture professionnelle et technique.

Conformément à la définition de l'épreuve, seules quelques pistes de didactisation de la situation professionnelle doivent être abordées succinctement en conclusion. Le dossier ne doit pas comporter d'analyse pédagogique, ni de support pédagogique. La mention des sources de la documentation éventuelle proposée s'impose (en conformité à la réglementation sur les droits d'auteur en vigueur). Le jury déplore que certains candidats admissibles au CAPET et au CAPLP se présentent avec un dossier identique. Le candidat doit, dans la rédaction de son dossier, montrer qu'il atteste de qualités rédactionnelles avec une attention particulière à donner à la forme de présentation.

Pour cette épreuve, seul le dossier imprimé peut être apporté par le candidat (sans aucun ajout par rapport à celui qui a été transmis au jury) ; en conséquence, tout autre document ou matériel ne pourra être utilisé lors de la préparation ou lors de l'entretien de cette épreuve.

► Première partie : préparation en loge

Durée 2 h 00

À l'entrée en loge, le candidat se voit remettre une fiche correspondant au travail demandé :

La fiche s'appuie sur le dossier professionnel du candidat, à partir duquel **une production est demandée par le jury**. La réponse attendue doit prendre la forme d'une ressource pédagogique ou d'un support d'évaluation.

Par « ressource pédagogique ou support d'évaluation », il faut entendre tout support (élèves ou enseignants) qui s'inscrit dans un processus d'apprentissage et d'évaluation. Ce support peut s'appuyer sur un partenariat, une visite, une co-animation, une animation en discipline non linguistique, une séquence d'enseignement ...

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

► Deuxième partie : soutenance de dossier, suivie d'un entretien avec le jury

Durée 1 h 00

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

Au cours de son exposé, le candidat :

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

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

- prendre en compte les acquis et les besoins des élèves,
- se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur,
- 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** (notamment les thématiques de la laïcité et de la citoyenneté).

L'épreuve permet au candidat de montrer sa capacité à :

- transposer des situations professionnelles réelles en situations didactiques, et méthodologiques
- communiquer avec le jury
- connaître les contenus correspondants aux programmes et référentiels des diplômes de la voie professionnelle en hôtellerie restauration
- se projeter dans le métier d'enseignant
- intégrer les éléments de la culture numérique nécessaire à l'exercice du métier
- créer du lien avec les autres disciplines
- s'inscrire dans une démarche de veille culturelle, technique et professionnelle
- respecter les valeurs de la république et agir en fonctionnaire de l'état de façon éthique et responsable.

Conseils et préconisations du jury :

- Lire attentivement le sujet proposé par le jury pour être à même d'y répondre avec pertinence,
- Structurer la présentation de l'exposé : présenter son parcours professionnel, énoncer sa situation problème, répondre au sujet,
- Expliciter le choix des stratégies et modalités pédagogiques mises en œuvre (exemples : co- animation, activités de projet, partenariat, visite d'entreprise, type de séquence d'enseignement, etc.) ;
- Faire preuve de réactivité dans le cadre d'un échange dynamique et constructif avec le jury ;
- Exploiter correctement le temps de préparation en loge. C'est un temps permettant de structurer sa prestation. Il n'est pas conseillé de rédiger dans le détail le contenu de la totalité de l'intervention. Il s'agit avant tout de mettre en perspective les différents éléments, mots clefs de sa présentation ainsi que la réponse au sujet posé par le jury ;
- Rencontrer différents acteurs du monde éducatif, en particulier des enseignants (lycées professionnels, CFA, etc.) et des personnels de direction lorsque le candidat n'a aucune expérience de l'enseignement. L'objectif est de s'imprégner de l'environnement scolaire et de mesurer la dimension pédagogique qui est attendue de la part d'un enseignant ;
- S'appropriier les référentiels et guides d'accompagnement pour acquérir les bases théoriques nécessaires à la construction d'une argumentation pédagogique reposant sur des éléments concrets ;
- Envisager dans la transposition pédagogique proposée une utilisation des outils numériques en classe ;
- Se mettre en veille technologique, pédagogique, et numérique.

ANNEXE : SUJET DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE SESSION 2021

CONCOURS CAPLP EXTERNESection : **Hôtellerie - Restauration**Option **Organisation et Production Culinaire**

Épreuve d'admission

Épreuve de mise en situation professionnelle

Durée : 6h00 – Coefficient 5

Première phase	Conception	1 h 30
Deuxième phase	Réalisation	4 h 00
Troisième phase	Exposé et entretien	0 h 30

Le candidat est informé que le sujet doit être restitué au jury en fin d'épreuve lors de la phase d'entretien

Consignes aux candidats

Le jury rappelle que la session 2021 du CAPLP « Hôtellerie-restauration – Option Organisation et Production Culinaire » se déroule selon la réglementation suivante : JORF n° 0099 du 27 avril 2013 - **Arrêté du 19 avril 2013 fixant les sections et les modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel** - NOR: MENH1310122A

L'épreuve consiste en la réalisation d'une ou plusieurs prestations didactisées et l'autoévaluation de la séquence de formation proposée.

L'épreuve comporte trois phases.

► Phase 1 - Conception d'une séquence pédagogique

Durée 1 h 30

Le candidat prend connaissance du sujet précisant une mise en situation professionnelle comportant :

- une démarche expérimentale à concevoir puis à réaliser avec 2 élèves,
- une démonstration technique professionnelle à mettre en œuvre,
- deux préparations à réaliser avec l'aide de deux élèves (une fiche technique imposée et l'autre de conception personnelle).

Le candidat doit concevoir la séance pédagogique selon les consignes énoncées dans le sujet.

Pour cela, le candidat :

- doit proposer une démarche pédagogique à mettre en œuvre dans le cadre de la formation,
- doit fixer des objectifs en lien avec le référentiel et orienter ses choix pédagogiques en tenant compte des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition,
- doit organiser son travail et celui des élèves.

Les candidats disposent uniquement du matériel fourni par le centre :

- un poste informatique muni de la suite logiciel **LIBRE OFFICE**,
- une clé USB comprenant :
 - les référentiels du baccalauréat professionnel et du CAP « Cuisine »
 - un canevas de fiche d'intention pédagogique,
 - un canevas de fiche technique, fiche de dégustation et tout autre document utile au traitement du sujet.

Des référentiels en version papier peuvent être mis à disposition des candidats qui le souhaitent.

Remarques :

- l'accès à internet n'est pas possible,
- aucun document personnel n'est autorisé,
- la salle informatique est dotée de deux imprimantes : il est essentiel que **le candidat indique en pied de page son numéro d'anonymat ainsi que la date et l'heure de réalisation des travaux.**

► Phase 2 - Réalisation par le candidat, en présence du jury, des activités réelles

Durée 4 h

Le candidat met en œuvre et anime la séance pédagogique en présence d'élève(s) :

- il organise son travail et celui des élèves,
- il met en œuvre des démonstrations techniques et une démarche expérimentale,
- il réalise et dresse des préparations culinaires,
- il anime une séance de dégustation et conclut par une synthèse.

La remise en état des locaux est effectuée durant la séance pédagogique

Remarques :

Tout au long de la séquence, le candidat doit :

- intégrer dans sa démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail, d'ergonomie,
- mobiliser ses savoirs, savoir-faire et savoir-être du domaine professionnel de cuisine,
- intégrer les enjeux scientifiques, didactiques, culturels et sociaux du champ professionnel du concours,
- favoriser, par ses choix pédagogiques, les apprentissages des élèves en adéquation avec le diplôme préparé et le niveau de la classe ciblé.
-

► Phase 3 - Exposé et entretien avec la commission d'interrogation

Durée 30 min

- **Exposé (10 min)** : le candidat expose, dans un premier temps, les choix de nature pédagogique et didactique qu'il a opérés dans le traitement de sa séquence pédagogique et justifie ceux retenus lors des mises en situations professionnelles.
- **Entretien (20 min)** : dans un deuxième temps, le jury approfondit avec le candidat les propositions exposées et élargit le questionnement en cohérence avec la séquence. L'entretien peut comporter des échanges en langue anglaise.

SUJET 1

Vous êtes affecté(e) dans un établissement scolaire en qualité de remplaçant(e). Vous avez en charge une classe de **terminale CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) cuisine**.

Dans le cadre de la progression du professeur remplacé, la séance du jour porte sur la réalisation des deux préparations suivantes :

-Tarte fine aux sardines

-Ragoût à blanc de volaille, deux garnitures dont une à base de céréales (pour 6 couverts)

Lors de cette séance, vous devez mettre en œuvre une démarche expérimentale sur le thème de :

Le rôle de l'amidon dans la liaison

Puis vous procéderez, vous-même, à une démonstration technique suivante :

Découper à cru la volaille

Vous avez à votre disposition dans ce sujet :

- Une fiche technique complète et imposée (document 1)
- Une fiche de matière d'œuvre (document 2),
- Une fiche de dégustation vierge (document 3) et une fiche « bilan de ma prestation » (document 4).

La clé USB comporte trois annexes à compléter (fiche technique, fiche d'intention pédagogique et fiche de démarche expérimentale) ainsi que les référentiels du CAP et baccalauréat professionnel cuisine.

PHASE 1 : Conception d'une séquence pédagogique

Durant cette 1^{ère} phase de conception, vous devez préparer votre séquence pédagogique en prenant en compte les contraintes données ci-dessus.

Pour cela vous complétez :

- La fiche technique créative (annexe 1)
- La fiche d'intention pédagogique (annexe 2)
- La fiche concernant la démarche expérimentale (annexe 3)

PHASE 2 : Réalisation par le candidat, en présence du jury, des activités réelles

Vous devez, au cours de cette 2^{ème} phase, en présence d'élève(s) :

- mettre en œuvre et animer la séance pédagogique,
- réaliser les deux préparations culinaires.

Quelques recommandations : Pendant la séance, vous devez :

- organiser la séance et conduire le travail des élèves,
- effectuer la démonstration technique imposée,
- mener une démarche expérimentale avec les élèves,
- dresser les préparations culinaires,
- animer une séance de dégustation,
- conduire une phase de synthèse/évaluation pour conclure la séance.

La remise en état des locaux est comprise dans la séance.

PHASE 3 : Exposé et entretien avec la commission d'interrogation

L'épreuve se poursuit par un exposé (10 min) et un entretien (20 min) en tenue professionnelle. Cette phase est l'occasion pour le candidat de faire un bilan de sa prestation.

DOCUMENT 1 : FICHE TECHNIQUE IMPOSÉESUJET n° **1**

INTITULÉ

Nombre de couvert(s) : **6****Tarte fine aux sardines**

DENRÉES	Unité	Quantité	TECHNIQUES
Pâte feuilletée			Réaliser une pâte feuilletée classique
beurre de tourage	Kg	0,225	Abaissier et détailler en disque de Ø 15 cm
eau	Litre	0,15	Cuire à blanc
farine type 55	Kg	0,300	
sel fin	Kg	0,006	
Fondue de tomate			Réaliser la fondue de tomate
ail	Kg	0,030	
bouquet garni	Pièce	1	Apprêter les sardines et fileter
échalote	Kg	0,080	
huile d'olive	Litre	0,10	Monter les tartes fines
sel fin	Kg	Pm	Masquer les fonds de tarte avec la fondue
tomate	Kg	0,800	Disposer les filets de sardines, assaisonner
			Lustrer à l'huile d'olive
Garniture			
huile d'olive	Litre	0,10	Cuire les tartes fines
sardine	Pièce	18	
Pesto			Réaliser le pesto
ail	Kg	0,040	
basilic	Botte	1	
huile d'olive	Litre	0,20	
parmesan râpé	Kg	0,040	
pignon de pin	Kg	0,060	
Salade d'herbes			Réaliser la salade d'herbes
aneth	Botte	0,25	
cerfeuil	Botte	0,25	Réaliser la sauce d'assaisonnement
germe de légumes "alfafa"	Kg	0,100	
huile d'olive	Litre	0,10	
roquette	Kg	0,050	
vinaigre de Xérès	Litre	0,02	
Éléments de décor			Dresser les tartes et décorer librement
basilic feuille	Botte	Pm	Valoriser les éléments de décor et proposer
herbes de provence	Kg	Pm	un décor contemporain
parmesan râpé	Kg	0,100	
tomate cerise	Kg	0,125	

DOCUMENT 2 : FICHE DE MATIÈRE D'OEUVRE			SUJET n°	1
DENRÉES	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Montant total HT
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles				
poulet cuisse (2 pièces de 0,200 kg)	Kg	0,400	8,00 €	3,20 €
poulet label rouge fermier PAC (1 pièce de 1,600 kg)	Kg	1,600	12,00 €	19,20 €
Poissonnerie				
sardine (18 pièces de 60 gr environ)	Kg	1,080	5,50 €	5,94 €
Produits laitiers - Ovoproduits				
beurre de tourage	Kg	0,225	8,50 €	1,91 €
beurre doux	Kg	0,350	7,40 €	2,59 €
crème épaisse	Kg	0,400	3,80 €	1,52 €
crème liquide 35 % MG	Litre	0,25	2,60 €	0,65 €
parmesan râpé	Kg	0,140	8,00 €	1,12 €
Produits surgelés				
artichaut fond (6 pièces)	kg	0,200	4,60 €	0,92 €
girolle	kg	0,150	20,00 €	3,00 €
Légumes - Fruits - Herbes				
ail	Kg	0,070	12,00 €	0,84 €
aneth	Botte	0,25	1,00 €	0,25 €
basilic	Botte	1	1,00 €	1,00 €
carotte	Kg	0,300	1,30 €	0,39 €
cerfeuil	Botte	0,25	1,00 €	0,25 €
champignon de paris	Kg	0,150	3,50 €	0,53 €
échalote	Kg	0,080	2,20 €	0,18 €
germe de légume (type "alfafa")	Kg	0,100	27,00 €	2,70 €
oignon gros	Kg	0,250	1,80 €	0,45 €
petit pois frais	Kg	0,200	6,50 €	1,30 €
pleurotte	Kg	0,150	6,90 €	1,04 €
pois gourmand	Kg	0,200	7,00 €	1,40 €
roquette	Kg	0,050	5,30 €	0,27 €
tomate	Kg	0,800	1,80 €	1,44 €
tomate cerise	Kg	0,125	8,00 €	1,00 €
Produits d'épicerie				
boullgour	Kg	0,200	2,20 €	0,44 €
farine	Kg	0,500	1,00 €	0,50 €
huile d'olive	Litre	0,50	12,00 €	6,00 €
pignon de pin	Kg	0,060	23,00 €	1,38 €
riz long étuvé	Kg	0,200	1,50 €	0,30 €
sucre semoule	Kg	0,060	1,80 €	0,11 €
vinaigre de Xérès	Litre	0,02	4,00 €	0,08 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers				
bouquet garni (thym, laurier, persil, vert poireaux)	Pièce	Pm		
herbes de Provence	Kg	Pm		
fond blanc de volaille PAI déshydraté	Kg	Pm		
sel fin et gros et poivre blanc	Kg	Pm		
maïzena, fécule de pomme de terre	Kg	Pm		
emporte pièce lisse 15 cm environ	Pièce	1		
silpat	Pièce	1		
rouleau pique-vite	Pièce	1		
Participation assaisonnement & petites fournitures diverses 5%				3,09 €
				64,98 €

DOCUMENT 3 : Fiche de dégustation

Plat :	
Critères	Observations / rectificatifs
Aspect	
Odeur	
Saveur	
Texture	

Commentaires

DOCUMENT 4 - Bilan de ma prestation

Analyse de mon travail et de celui des élèves	Points forts	Points à améliorer
Gestion des élèves <ul style="list-style-type: none"> • qualité des consignes données • attention et suivi régulier • gestion des aléas et difficultés rencontrées • 		
Organisation <ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'hygiène, de sécurité • Prise en compte du développement durable (<i>gestion des fluides, énergie, déchets...</i>) • 		
Production <ul style="list-style-type: none"> • Qualité • Rapidité • Maîtrise technique • Valorisation des matières • 		
Distribution <ul style="list-style-type: none"> • Qualité du dressage • Température • Propreté, esthétique • 		
Analyse organoleptique et synthèse	Points forts	Points à améliorer
Plat n°1 _____		
Plat n°2 _____		
Démonstration technique imposée		
Démarche expérimentale		
Observations générales sur l'épreuve :		