



# Concours de recrutement du second degré

## Rapport de jury

---

**Concours : CAPLP INTERNE**

**Section : BIOTECHNOLOGIES**

**Option : SANTE ENVIRONNEMENT**

**Session 2019**

Rapport de jury présenté par :

Bertrand PAJOT

Président du jury

# SOMMAIRE

<b>1. Renseignements statistiques</b>	Page 2
<b>2. Rapport de l'épreuve d'admissibilité</b>	Page 4
2.1 Définition de l'épreuve	Page 6
2.2 Remarques générales : observations et conseils aux candidats	Page 7
<b>3. Rapport de l'épreuve d'admission</b>	Page 9
3.1 Définition de l'épreuve	Page 11
3.2 Exemple de sujet pour l'épreuve d'admission	Page 12
3.3 Remarques générales: observations et conseils aux candidats	Page 26
<b>4. Conclusion générale</b>	Page 30

**CONCOURS INTERNE CAPLP**

<b>Nombre de postes.....</b>	<b>75</b>
<b>Candidats inscrits.....</b>	<b>408</b>
<b>Candidats présents à l'épreuve d'admissibilité.....</b>	<b>212</b>
<b>Candidats admissibles.....</b>	<b>123</b>
<b>Candidats présents aux épreuves d'admission.....</b>	<b>43</b>
<b>Candidats proposés pour l'admission.....</b>	<b>30</b>
 <b><u>Epreuve d'admissibilité</u></b>	
<b>Moyenne des candidats présents.....</b>	<b>09,01</b>
<b>Moyenne des candidats admissibles.....</b>	<b>12,01</b>
<b>Moyenne du dernier candidat admissible.....</b>	<b>07,50</b>
<b>Note maximale.....</b>	<b>18,63</b>
 <b><u>Epreuve d'admission</u></b>	
<b>Moyenne des candidats présents.....</b>	<b>09,86</b>
<b>Moyenne des candidats admis.....</b>	<b>12,47</b>
<b>Note maximale .....</b>	<b>18,75</b>
 <b><u>Ensemble du concours</u></b>	
<b>Moyenne des candidats présents.....</b>	<b>08,76</b>
<b>Moyenne la plus élevée.....</b>	<b>17,58</b>
<b>Moyenne des candidats admis.....</b>	<b>12,36</b>
<b>Moyenne du dernier candidat admis.....</b>	<b>08,88</b>

CAER-CAPLP INTERNE

Nombre de postes.....	30
Candidats inscrits.....	114
Candidats présents à l'épreuve d'admissibilité.....	78
Candidats admissibles.....	49
Candidats présents aux épreuves d'admission.....	115
Candidats proposés pour l'admission.....	64
 <b><u>Epreuve d'admissibilité</u></b>	
Moyenne des candidats présents.....	10,57
Moyenne des candidats admissibles.....	13,19
Moyenne du dernier candidat admissible.....	08,88
Note maximale.....	19,25
 <b><u>Epreuve d'admission</u></b>	
Moyenne des candidats présents.....	09,95
Moyenne des candidats admis.....	12,04
Note maximale .....	18,75
 <b><u>Ensemble du concours</u></b>	
Moyenne des candidats présents.....	11,07
Moyenne la plus élevée.....	17,08
Moyenne des candidats admis.....	12,70
Moyenne du dernier candidat admis.....	09,00

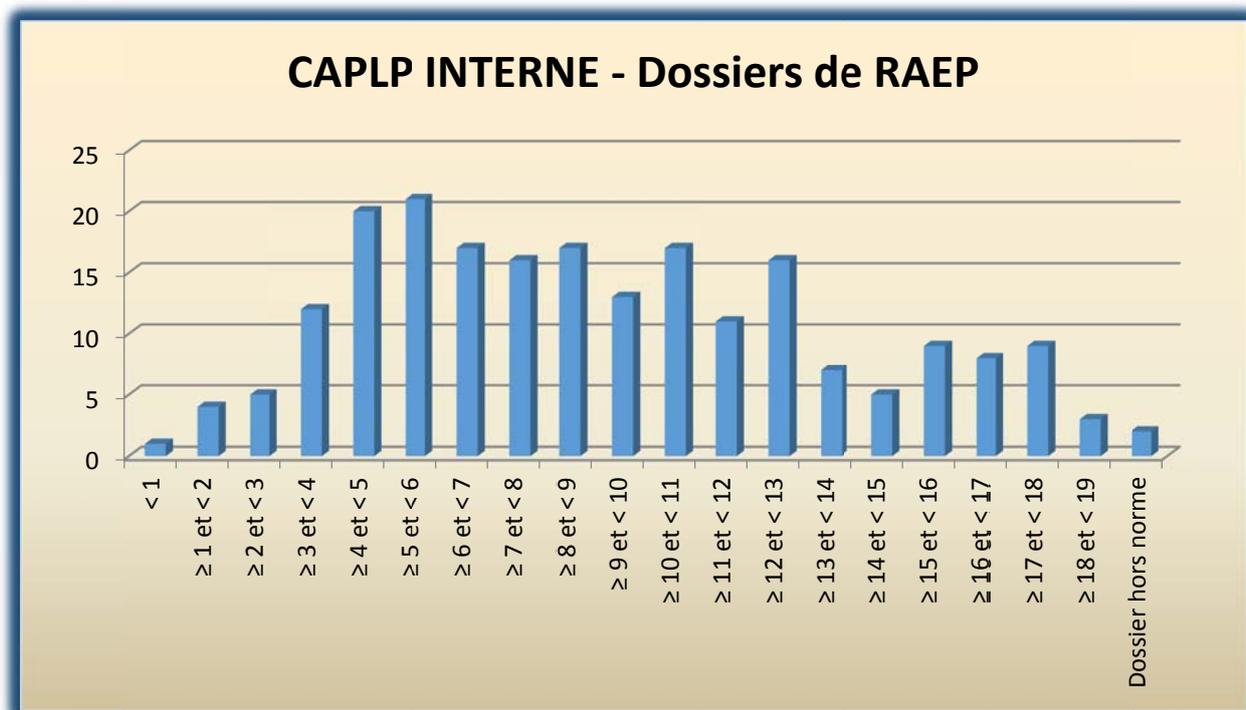
## 2. RAPPORT DE L'ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ

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

Résultats :

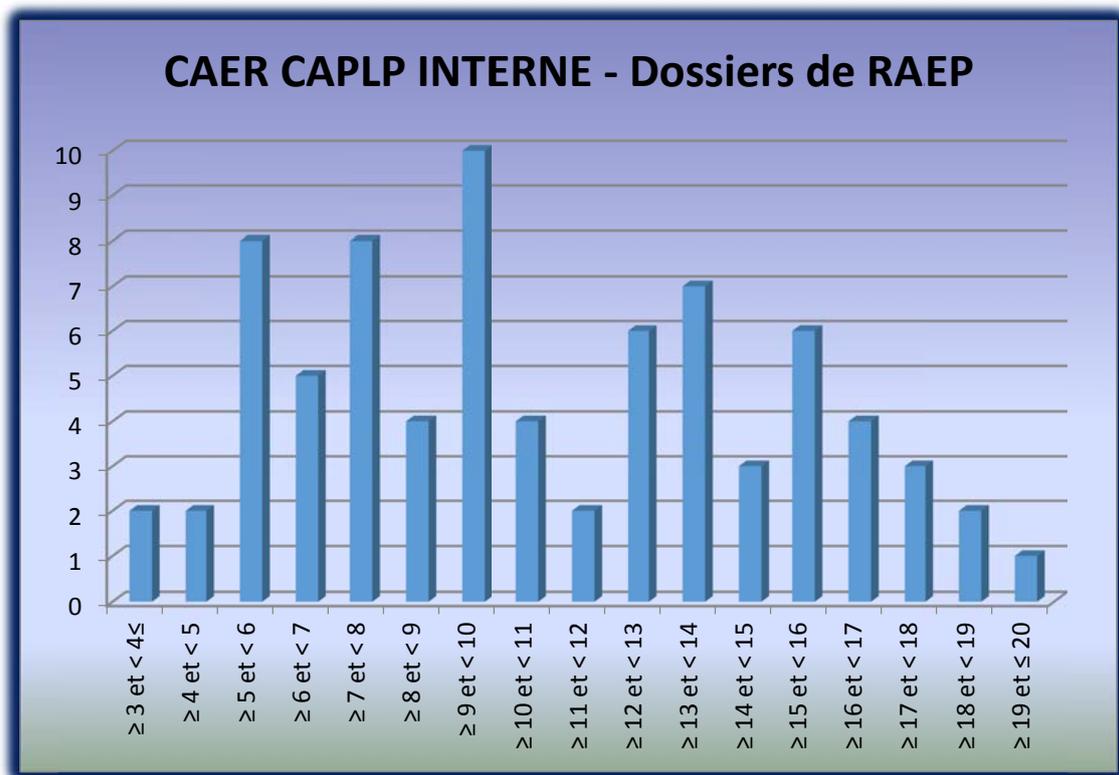
#### CAPLP INTERNE

< 1	1	≥ 11 et < 12	11
≥ 1 et < 2	4	≥ 12 et < 13	16
≥ 2 et < 3	5	≥ 13 et < 14	7
≥ 3 et < 4	12	≥ 14 et < 15	5
≥ 4 et < 5	20	≥ 15 et < 16	9
≥ 5 et < 6	21	≥ 16 et < 17	8
≥ 6 et < 7	17	≥ 17 et < 18	9
≥ 7 et < 8	16	≥ 18 et < 19	3
≥ 8 et < 9	17	Dossier hors norme	2
≥ 9 et < 10	13	Absents	195
≥ 10 et < 11	17		



## CAER - CAPLP INTERNE

≥ 3 et < 4	2	≥ 12 et < 13	6
≥ 4 et < 5	2	≥ 13 et < 14	7
≥ 5 et < 6	8	≥ 14 et < 15	3
≥ 6 et < 7	5	≥ 15 et < 16	6
≥ 7 et < 8	8	≥ 16 et < 17	4
≥ 8 et < 9	4	≥ 17 et < 18	3
≥ 9 et < 10	10	≥ 18 et < 19	2
≥ 10 et < 11	4	≥ 19 et ≤ 20	1
≥ 11 et < 12	2	Absents	36



## 2.1 Définition de l'épreuve

Arrêté du 27 avril 2011

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les critères d'appréciation du jury porteront sur :

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

Coefficient 1.

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

## 2.2 Remarques générales : observations et conseils aux candidats

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

Chaque partie du dossier est à identifier et doit répondre aux critères de forme et de fond définis par l'arrêté du 27 avril 2011 (voir définition de l'épreuve ci-dessus).

Le Jury a apprécié :

- les dossiers bien structurés, paginés, synthétiques et avec une référence aux annexes ;
- les présentations judicieuses qui facilitent la lecture du dossier ;
- la pertinence du choix des documents (ou annexes) joints au dossier et leur exploitation ;
- les dossiers présentant une articulation entre les deux parties, avec une justification complète du choix de la séquence présentée, en vue d'enrichir l'appréciation des compétences professionnelles ;
- la présentation de situations pédagogiques réalisées par le candidat en lien direct avec l'un des champs d'intervention d'un enseignant PLP Biotechnologies Santé Environnement ;
- la mise en relation du parcours professionnel et des responsabilités assumées avec des compétences attendues de l'enseignant notamment dans le champ disciplinaire Biotechnologies Santé Environnement ;
- les dossiers traduisant une réelle implication du candidat dans la situation d'apprentissage présentée ;
- les dossiers présentant une interdisciplinarité et mettant en évidence l'implication ou le rôle du candidat notamment dans le cadre d'un projet ;
- les séquences présentées dans leur globalité (évaluation comprise) avec une déclinaison précise d'une (de) séance(s) réaliste(s) ;
- les réalisations et/ou démarches pédagogiques innovantes ;
- les situations d'apprentissages comportant des éléments scientifiques et/ou techniques actualisés ;
- les situations d'apprentissages mettant en évidence les enjeux sociaux et/ou professionnels associés ;
- les dossiers proposant une analyse précise et détaillée de la réalisation pédagogique présentée et des résultats d'évaluations ;
- les remédiations réalistes s'appuyant sur l'analyse effectuée.

Le jury a regretté :

- les dossiers ne respectant pas le cahier des charges (police de caractères autre qu'Arial 11, marges non conformes, nombre de pages, absence de pagination...);
- l'absence de maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe, la présence d'expressions familières ou de sigles non explicités ;
- la présence de plusieurs dossiers ayant fait l'objet d'un plagiat ou de productions non personnelles ;
- les dossiers présentant un catalogue de projets ou de séquences ;
- les dossiers se limitant à une description de l'activité réalisée ;
- l'absence de documents joints (annexes) ;
- le nombre de documents (ou d'annexes) supérieur à celui mentionné dans le cahier des charges;
- la présence de documents non pertinents et non référencés ;
- les dossiers présentant des généralités en pédagogie, en psychopédagogie...et sur le métier d'enseignant et sans application effective ;
- les dossiers se limitant à la présentation de courants pédagogiques (classes inversées, ilots bonifiés, pédagogie différenciée...) au détriment des contenus disciplinaires ;
- la présentation insuffisante voire absente des modalités d'évaluation ;
- l'absence ou l'insuffisance d'analyse de la séquence pédagogique proposée ou une analyse se limitant à des constats ou des déclarations d'intention ;
- les dossiers ne comportant pas de contenus scientifiques, technologiques ou techniques adaptés au niveau de classe visé ;
- le choix d'une réalisation pédagogique formatée (SST, PRAP, séquence issue d'un manuel scolaire ...) ne permettant pas de mettre en œuvre une démarche personnelle ;
- la description du projet ou de la séquence d'enseignement sans mise en évidence explicite de l'implication du candidat ;
- les dossiers faisant apparaître des appréciations ou des références relatives à des rapports de visite-conseils ;

- les dossiers, dont la réalisation pédagogique n'est pas récente ou faisant référence à des programmes ou diplômes abrogés ;
- les dossiers présentant une activité hors du champ de compétences du PLP Biotechnologie sans transposition dans une de ses disciplines ;
- les dossiers sans contexte pédagogique (classe, nombre d'élèves, diplôme préparé...) ;
- les dossiers déjà présentés les années précédentes et non actualisés ;
- les dossiers ne mettant pas en évidence de lien avec le métier et/ou le diplôme préparé et/ou les enjeux sociaux, d'orientation.

Le jury conseille aux candidats de :

- se reporter à la définition de l'épreuve afin de vérifier l'adéquation entre le dossier RAEP proposé et la définition de l'épreuve ;
- présenter une production strictement personnelle ;
- respecter strictement la forme définie dans le cahier des charges (sommaire possible mais non pris en compte dans la pagination) ;
- présenter le parcours professionnel, faisant le lien entre le parcours et des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation (arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 2013) ;
- présenter une réalisation pédagogique de la discipline du concours, de préférence récente ou actualisée s'appuyant sur les référentiels, les guides d'accompagnement ;
- argumenter les choix pédagogiques de la séquence, et proposer une analyse réflexive et des pistes de remédiation ;
- utiliser à bon escient le vocabulaire pédagogique et didactique ;
- sélectionner des documents pertinents, en lien direct et non redondants avec la réalisation pédagogique décrite dans la deuxième partie du dossier.

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

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

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

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

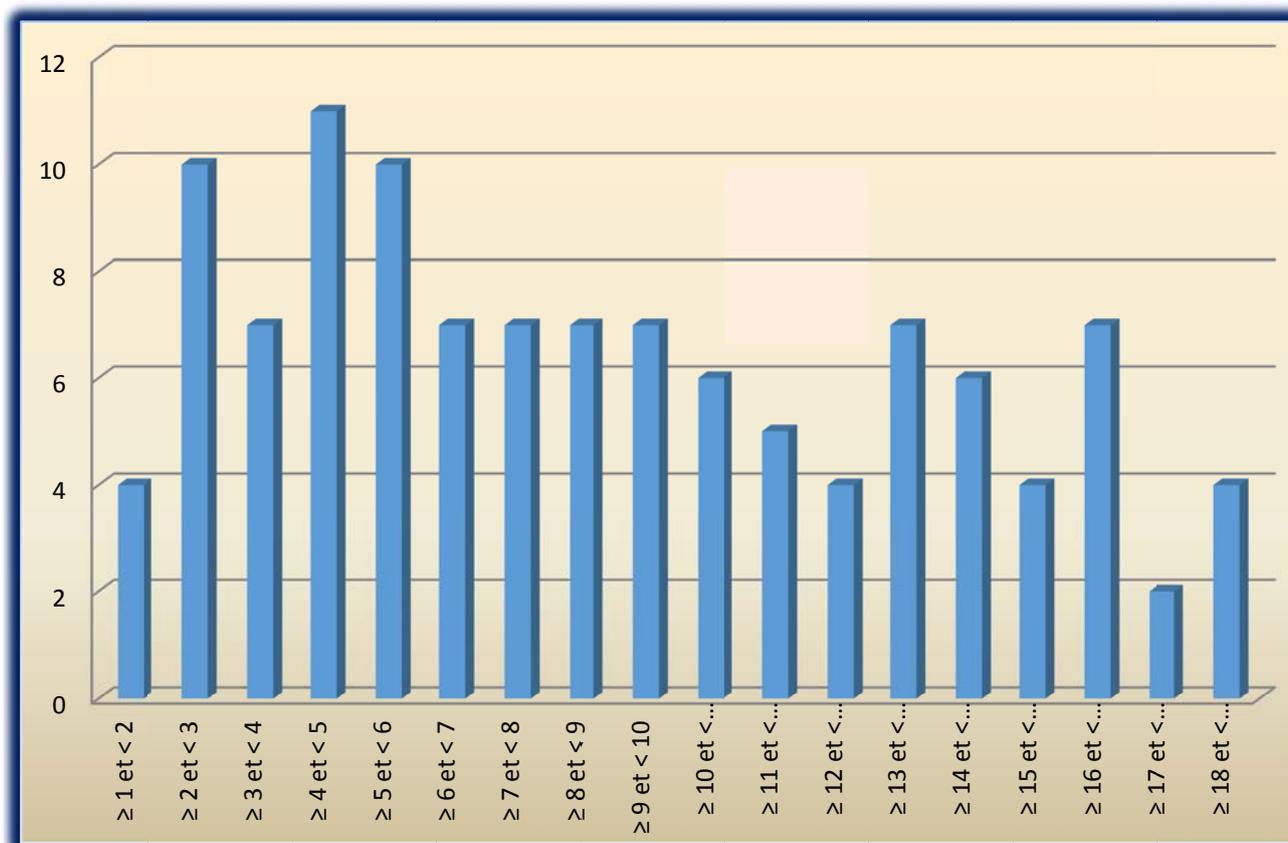
## PRÉSENTATION D'UNE SÉQUENCE DE FORMATION PORTANT SUR LES PROGRAMMES DU LYCÉE PROFESSIONNEL

Résultats :

### CAPLP INTERNE

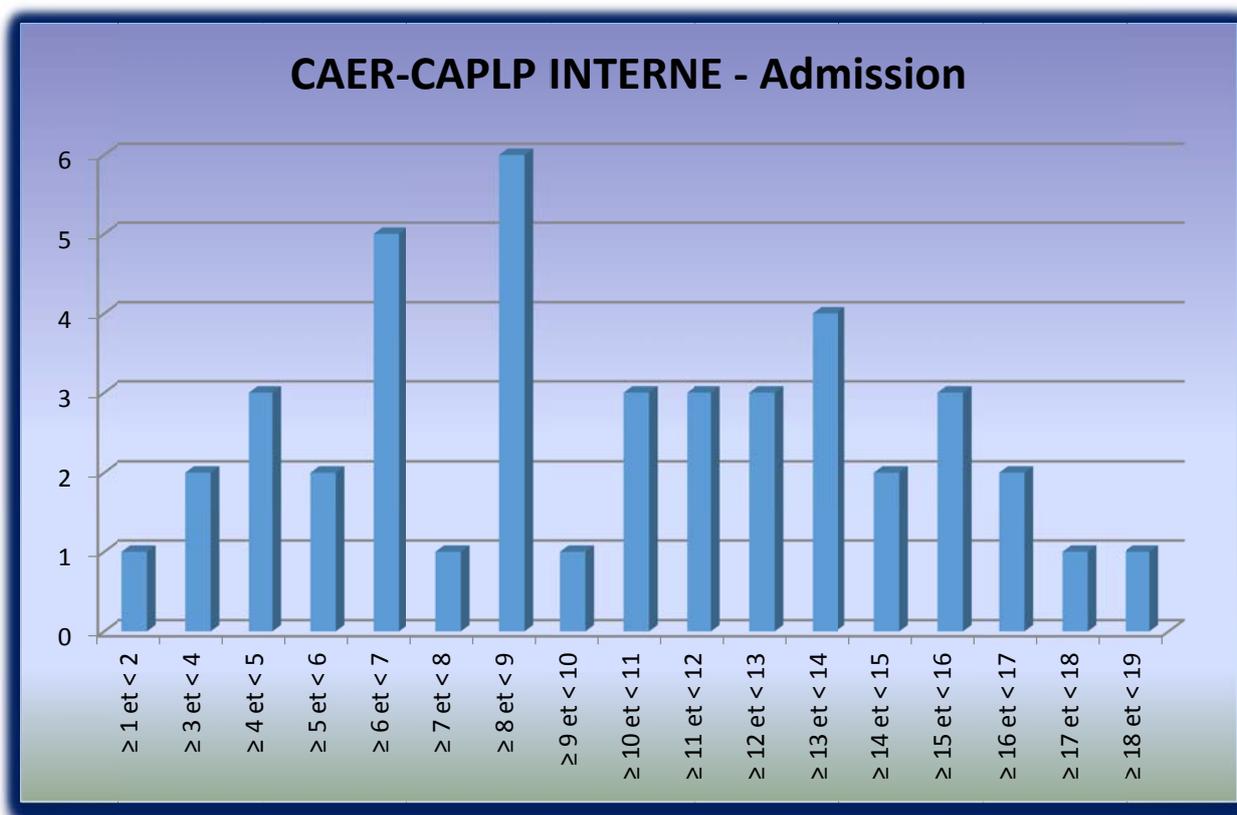
≥ 1 et < 2	4	≥ 11 et < 12	5
≥ 2 et < 3	10	≥ 12 et < 13	4
≥ 3 et < 4	7	≥ 13 et < 14	7
≥ 4 et < 5	11	≥ 14 et < 15	6
≥ 5 et < 6	10	≥ 15 et < 16	4
≥ 6 et < 7	7	≥ 16 et < 17	7
≥ 7 et < 8	7	≥ 17 et < 18	2
≥ 8 et < 9	7	≥ 18 et < 19	4
≥ 9 et < 10	7	Absents	8
≥ 10 et < 11	6		

### CAPLP INTERNE - Admission



## CAER-CAPLP INTERNE

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



### 3.1 Définition de l'épreuve

Durée des travaux pratiques : 4 heures

Durée de la préparation de l'exposé : 1 heure

Durée de l'exposé : 30 minutes

Durée de l'entretien : 30 minutes

Coefficient 2

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

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

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

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

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

CAPLP – CAER Interne  
Section : Biotechnologies  
Option : Santé – Environnement  
Session : 2019

Épreuve d'admission

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

Coefficient : 2

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

Travaux pratiques : 4 h  
Préparation de l'exposé : 1 h  
Exposé : 30 minutes ; entretien : 30 minutes

### Sujet BN - N°7

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

- pour une section de : **CAP Assistant.e Technique en Milieux Familial et Collectif**

- dans le cadre des compétences :

**C22 – Mettre en place les moyens nécessaires aux activités**

**C44 C – Assurer l'entretien courant des locaux collectifs**

**C46 – Conduire une auto évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation**

**Calculatrice non autorisée**

**Attention ce sujet comporte 14 pages annexes comprises : vérifier que le sujet est complet.**

## Première partie de l'épreuve

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

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

**Réaliser le bionettoyage d'une salle de restauration.  
Effectuer un contrôle microbiologique de la prestation.**

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

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

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

## Deuxième partie de l'épreuve

### **Préparation de l'exposé : 1 heure**

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

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

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

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

#### **Liste des annexes :**

Annexe 1 : Protocole des travaux pratiques

Annexe 2 : Exemple de fiche d'autocontrôle

Annexe 3 : Exemple de fiche de prélèvement microbiologique

Annexe 4 : Extraits du référentiel

#### **Documents à disposition à l'atelier :**

Protocole d'utilisation des matériels et des produits (fiches techniques et FDS\*)

\* Fiche de Données et de Sécurité

## ANNEXE 1

### PROTOCOLE (donné à titre indicatif)

<b>Bionettoyage d'une salle de restauration</b>	
<b>Technique</b>	<b>Matériels et produits</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Préparer le matériel et les produits</li><li>• Réaliser le bionettoyage du mobilier</li><li>• Effectuer un balayage humide</li><li>• Réaliser le prélèvement microbiologique</li><li>• Réaliser le bionettoyage du sol</li><li>• Compléter les documents de traçabilité et d'enregistrement</li><li>• Remettre en état et ranger le matériel</li></ul>	<p><b>Matériels :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Chariot multifonctions</li><li>- Matériel de balayage humide</li><li>- Matériel de lavage manuel du sol</li><li>- Lavettes de différentes couleurs</li><li>- Pulvérisateur</li><li>- Raclette agro-alimentaire</li></ul> <p><b>Etuve.</b></p> <p><b>Produits et consommables :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gazes</li><li>- Détergent-désinfectant alimentaire</li><li>- Sac poubelle</li><li>- Moyens de contrôles d'hygiène</li><li>- Gants à usage unique</li><li>- Solution hydro-alcoolique</li><li>- Lingettes désinfectantes</li></ul>

**ANNEXE 2**

**EXEMPLE DE FICHE D'AUTO-CONTRÔLE**

<b>FICHE D'AUTO-CONTRÔLE</b>	
ZONE DE TRAVAIL : .....	ÉQUIPEMENT : .....
Date : .....	Opérateur : .....

<i>Techniques réalisées</i>	<i>Critères de contrôle</i>	<i>Résultats à cocher</i>		
		-	+	++
<input type="checkbox"/> Pré nettoyage  <b><u>Bio nettoyage :</u></b> <input type="checkbox"/> Mobilier <input type="checkbox"/> Points de contact <input type="checkbox"/> Sol <input type="checkbox"/> Chambre froide <input type="checkbox"/> Paroi verticales <input type="checkbox"/> Lave-mains <input type="checkbox"/> Bloc sanitaires <input type="checkbox"/> Equipements  <input type="checkbox"/> Rinçage <input type="checkbox"/> Séchage <input type="checkbox"/> Evacuation des déchets <input type="checkbox"/> Nettoyage-Désinfection de la zone de prélèvement <input type="checkbox"/> Filmage des accessoires <input type="checkbox"/> Mise en zone réfrigérée <input type="checkbox"/> Enregistrement	<input type="checkbox"/> Absence de salissures non adhérentes  <input type="checkbox"/> Absence de salissures adhérentes  <input type="checkbox"/> Absence d'humidité  <input type="checkbox"/> Absence de trace de raclette  <input type="checkbox"/> Absence de coulure  <input type="checkbox"/> Absence d'odeur	.....	.....	.....
<b><u>Contrôles normalisés :</u></b>	Outils de contrôle :	<b>Résultats</b>		
	<input type="checkbox"/> Contrôles microbiologiques	.....		
	<input type="checkbox"/> Contrôle ATPmétrie	.....		

Anomalies – Dégradations – Dysfonctionnements - ..... ..... .....	Mesures correctives ou de maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau. ..... ..... .....
--	---

**ANNEXE 3**

**EXEMPLE DE FICHE DE PRÉLÈVEMENT MICROBIOLOGIQUE**

<i><b>FICHE DE CONTROLE MICROBIOLOGIQUE</b></i>		
Etablissement :		
Dispositif de prélèvement :		
Date :	Opérateurs :	
N° prélèvement	Lieu prélèvement	Résultats / Commentaires

<i><b>FICHE DE CONTROLE MICROBIOLOGIQUE</b></i>					
Etablissement :					
Dispositif de prélèvement :					
Date :		Opérateurs :			
N° prélèvement	Heure de prélèvement	Lieu prélèvement	Température d'incubation	Heure de lecture	Résultats / Commentaires

## EXTRAITS DU RÉFÉRENTIEL DU CAP ATMFC

MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION		
ACTIVITÉS	CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
PRÉPARATION DES ACTIVITÉS	C1 S'INFORMER	C 11 – Prendre les consignes de travail C 12 – Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités C 13 – Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'usager, de la famille...ou d'autres professionnels
	C2 S'ORGANISER	C 21 – Elaborer le plan de travail C 22 – Mettre en place les moyens nécessaires aux activités C 23 – Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables ... C 24 – Gérer les activités déléguées à un autre prestataire
	C3 S'ADAPTER	C 31- S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue
RÉALISATION DES ACTIVITÉS	C4 RÉALISER ET CONTRÔLER	C 41 F – Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial
		C 42 F – Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial
		C 43 F – Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial
		C 41 C – Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités
		C 42 C – Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités
		C 43 C – Assurer le service des repas, des collations en collectivités
		C 44 F – Entretenir le logement et les espaces de vie privée
		C 44 C – Assurer l'entretien courant des locaux collectifs
		C 45 F – Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial
		C 45 C – Entretenir le linge en collectivités
C 46 – Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en place des solutions de remédiation		
RELATIONS AVEC LES USAGERS ET LES PROFESSIONNELS	C5 COMMUNIQUER RENDRE COMPTE	C 51 – Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, avec les autres professionnels dans le respect des règles du savoir-vivre et de la discrétion professionnelle
		C 52 – Transmettre des informations à caractère professionnel

## RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION – SAVOIR-FAIRE (Extraits)

### CAPACITÉ C2 - S'ORGANISER

#### COMPÉTENCE : C 22 - METTRE EN PLACE LES MOYENS NÉCESSAIRES AUX ACTIVITÉS

Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	<b>C - 221</b> Préparer les produits nécessitant une dilution, une reconstitution, une pesée ... .	Activités à réaliser Produits disponibles et matériels nécessaires pour dosage, dilution, pesée ... Consignes, Protocoles, notices ...	Préparation de produits opérationnels : respect des dilutions, des procédures de reconstitution, pesées correctes...
<b>U2</b>	<b>C - 222</b> Préparer les matériels : vérification de l'état, mise en place des accessoires, réglage, propreté ...	Activités à réaliser Matériels et accessoires disponibles Consignes, protocoles, notices ...	Matériels opérationnels
<b>U2</b>	<b>C – 223</b> Adopter une tenue professionnelle et un comportement professionnel	Activités à réaliser Vêtements professionnels et de protections de sécurité individuelles Consignes, protocoles, notices ...	Tenue adaptée aux activités Respect de la sécurité Respect de l'hygiène corporelle, vestimentaire, Attitudes adaptées
<b>U2</b>	<b>C – 224</b> Installer le poste de travail et le remettre en état à l'issue de l'activité	Activités à réaliser Produits et matériels Consignes, protocoles, notices ...	Disposition rationnelle du poste de travail Maintien en ordre pendant l'activité Entretien et rangement à l'issue de l'activité

<b>CAPACITÉ : C4 – RÉALISER ET CONTRÔLER</b>		
	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
	<b>Ressources et indicateurs d'évaluation communs à prendre en compte dans chacune des compétences de la capacité RÉALISER ET CONTRÔLER.</b>	
	Locaux et équipements collectifs et familiaux Matériels Produits Temps alloués aux activités Consignes orales ou écrites Protocoles, fiches Critères de réalisation Critères de qualité Tenue professionnelle adaptée (vêtements, chaussures, gants, ....)	Respect des locaux, des équipements Respect de la circulation des personnes, des matériels, des produits, des denrées, de manière à éviter les contaminations (marche en avant) Choix et utilisation corrects des matériels et des accessoires Mise en œuvre de l'organisation prévue au poste de travail Maîtrise des gestes et des techniques Respect des protocoles et des consignes Rapidité d'exécution Maîtrise des risques sanitaires (HACCP) Respect des règles de sécurité Respect de l'ergonomie Respect des règles d'économie Respect des temps impartis Conformité du résultat obtenu au résultat attendu

**COMPÉTENCE : C 44 C – ASSURER L'ENTRETIEN COURANT DES LOCAUX COLLECTIFS**

Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	<b>C – 441 C</b> Assurer le tri et le lavage manuel, le lavage mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine	Locaux de lavage équipés Vaisselle et batterie Produits de lavage et de séchage... Fiches techniques des matériels et des produits	Tri correct de la vaisselle avec séparation des éléments dangereux (objets coupants, piquants ...) Procédures rationnelles de lavage et de rangement de la vaisselle Choix et dosage adaptés des produits Vaisselle propre et sèche Absence de dégradation de la vaisselle et élimination de la vaisselle dégradée Rangement adapté
U2	<b>C – 442 C</b> Mettre en œuvre les techniques de nettoyage des locaux collectifs et des équipements  Dépoussiérage manuel et *mécanique  Lavage, séchage : *lavage manuel des vitres et des parois, des sols et des équipements ; *lavage mécanique *des sols et des surfaces par haute pression  Protection des sols (pose d'émulsion et lustrage)	Ordre de travail  Locaux relatifs à l'accueil, à la restauration, à la détente, au repos, à l'hygiène, local technique ...  Protocoles de nettoyage  Matériels et produits d'entretien  Fiches techniques de matériels et de produits d'entretien	Procédures rationnelles de nettoyage Respect des protocoles Choix et dosages corrects des produits Respect de l'intégrité des supports nettoyés et repérage des détériorations Prise en compte des risques spécifiques liés à la mise en œuvre des matériels Prise en compte des risques pour l'utilisateur Traitement correct des salissures et des déchets et respect de l'environnement Résultat conforme
U2	<b>C – 443 C</b> Nettoyer et décontaminer les locaux, les équipements et les ustensiles	Locaux (alimentaires, sanitaires ...) Equipements de stockage, de production, de distribution Petit matériel et ustensiles Equipements de protection individuelle Matériels et produits spécifiques Dossier constructeur avec les conditions d'installation, d'utilisation, d'entretien, de maintenance des appareils Protocoles et fréquences Contraintes réglementaires Fiches techniques des matériels et des produits	Respect des protocoles et des fréquences de nettoyage et de décontamination Respect de la spécificité des matériels de décontamination Prise en compte des risques (électriques, mécaniques, chimiques ...) Propreté des locaux, des équipements... Traitement des consommables après usage Remise en marche correcte

<b>U2</b>	<b>C – 444 C</b> Remettre en état après utilisation et ranger les matériels d'entretien	Local technique de rangement Matériels d'entretien et consommables Notices des matériels Consignes de rangement	Matériel propre et rangé en état de fonctionnement Identification des dysfonctionnements des matériels
<b>U2</b>	<b>C – 445 C</b> Ranger les espaces de vie collective et contribuer à leur mise en valeur	Espaces à ranger Consignes orales ou écrites	Respect des usages Confort et hygiène des espaces assurés Espaces rangés et mis en valeur
<b>U2</b>	<b>C – 446 C</b> Assurer la collecte, le tri et l'évacuation des déchets ; maintenir en état les locaux à déchets, leurs matériels et les zones d'enlèvement	Locaux, matériels de réception des déchets et zones d'enlèvement Matériels et produits de nettoyage et de désinfection Protocoles d'utilisation Consignes réglementaires Matériels de manutention	Propreté des locaux d'entreposage des déchets et des matériels Respect de l'environnement Procédures rationnelles Respect des consignes réglementaires

**COMPÉTENCE : C 46 – CONDUIRE UNE AUTO ÉVALUATION DU DÉROULEMENT ET DES RÉSULTATS DE SES ACTIVITÉS POUR METTRE EN OEUVRE DES SOLUTIONS DE REMÉDIATION**

<b>Unités</b>	<b>Etre capable de :</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<b>U2</b>	<b>C – 461</b> Vérifier le déroulement correct d'une tâche, d'une procédure	Activités professionnelles Consignes, ordre de travail. Temps imparti ... Contraintes matérielles d'organisation...	Analyse pertinente de sa pratique Mise en œuvre de moyens de contrôle adaptés : efficacité de l'action, paramètres à mesurer (température, durée...)
<b>U2</b>	<b>C – 462</b> Faire le bilan de son activité et mesurer les écarts	Activités professionnelles Consignes, ordre de travail. Contraintes matérielles, d'organisation...	Bilan objectif (identification des difficultés, des limites de l'action, relations tâches / temps passé / résultats, ...) Prescripteur de l'ordre de travail satisfait
<b>U2</b>	<b>C – 463</b> Mettre en oeuvre les solutions de remédiation en cas d'écarts importants	Résultats des auto-contrôles ou constats Consignes et ordres de travail	Solutions pertinentes et réalistes dans le respect des consignes et des ordres de travail Ecart corrigés Prise d'initiatives dans la limite de ses compétences

**SAVOIRS ASSOCIÉS (Extraits)**  
**S. 1 – HYGIÈNE PROFESSIONNELLE**

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p><b>1. 1 LES BIOCONTAMINATIONS DANS LES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES AU DOMICILE DES PERSONNES ET EN MILIEU COLLECTIF</b></p> <p>1 1 – 1 Nature et origine des biocontaminations :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- flore des aliments</li> <li>- flore des surfaces, de l'air, de l'eau</li> <li>- flore humaine</li> <li>- flore animale et végétale</li> </ul> <p>1 1 – 2 Biocontaminations des secteurs professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- milieu familial</li> <li>- secteurs hospitaliers : infections nosocomiales</li> <li>- secteurs alimentaires</li> <li>- secteurs de traitement du linge...</li> </ul> <p>1 1 – 3 Diversité des micro-organismes dans les milieux professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- importance numérique</li> <li>- principaux groupes de micro-organismes</li> </ul>	<p>Indication des principales flores et de leurs caractéristiques (flore pathogène, flore saprophyte, flore opportuniste, flore de contamination fécale, flore résidente, flore accidentelle)</p> <p>Définition d'une zone à risques</p> <p>Pour des activités professionnelles données dans les divers secteurs d'emplois, identification des risques et des modes de contamination et de leurs origines</p> <p>A partir de résultats d'analyses microbiologiques données (eau, aliments, surfaces et matériaux, peau...), repérage de l'importance numérique de la flore</p> <p>Présentation des caractéristiques morphologiques et structurales des champignons, bactéries et virus</p> <p>Définition des termes : bactéricide, virucide et fongicide</p>	U1 U2
<p><b>1. 4 – PRÉVENTION ET TRAITEMENT DES BIOCONTAMINATIONS ; MESURES RÉGLEMENTAIRES</b></p>		U1 U2
<p><b>1. 4 – 1 Les agents anti-microbiens</b></p> <p>1.4-1-1 Agents physiques utilisés pour réduire le risque microbien</p> <p>1.4-1-2 Agents chimiques et biochimiques (désinfectants et antiseptiques)</p>	<p>Illustration par des applications professionnelles de l'action d'agents physiques sur le développement des micro-organismes (action de la température, de la pression, des radiations.)</p> <p>Définition de l'asepsie et de l'antisepsie et illustration par des exemples</p> <p>Distinction entre désinfectant et antiseptique</p> <p>Indication de la notion de seuil d'efficacité d'un agent antimicrobien et mise en relation avec le dosage, le temps de contact nécessaire et la rémanence</p>	

<p>1.4-1-3 Résistance des micro-organismes aux agents antimicrobiens</p> <p>1 <b>4 – 2 Hygiène personnelle et professionnelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiène corporelle</li> <li>- tenue professionnelle</li> </ul> <p>1 <b>4 – 3 Hygiène des locaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- décontamination, désinfection, bionettoyage</li> <li>- nettoyage des locaux de production, de distribution, de stockage (denrées, déchets)</li> <li>- nettoyage des locaux sanitaires</li> <li>- nettoyage des locaux lieux de vie (chambre, circulation...)</li> <li>- nettoyage des secteurs spécifiques .../</li> </ul>	<p>Sélection d'un produit d'entretien en fonction de son spectre d'activité pour des utilisations précisées (contact alimentaire, locaux sanitaires ...)</p> <p>Justification de la nécessité de diversifier les produits d'entretien pour un usage donné, ou de modifier leur dosage</p> <p>Définition de l'hygiène</p> <p>Indication et justification des étapes d'une procédure de lavage des mains (procédure donnée)</p> <p>Justification de l'effet des savons, des détergents et des antiseptiques sur la flore résiduelle et sur la flore transitoire</p> <p>Description et justification de la tenue professionnelle pour des activités données dans des secteurs différents (tri du linge, manipulation de denrées, entretien des locaux...)</p> <p>Définition de la décontamination, de la désinfection, du bionettoyage et illustration par des exemples empruntés aux milieux professionnels (domicile et collectivité)</p> <p>Justification des étapes de plans de nettoyage, de bionettoyage et de fréquences des opérations selon le secteur d'activité (familial ou collectif)</p>	
---	---	--

### S. 3 PRODUITS ET MATÉRIAUX COMMUNS AUX DEUX SECTEURS

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p><b>3. 1 – LES MATÉRIAUX À ENTRETENIR</b></p> <p><b>3. 1 – 1 Les articles textiles</b></p> <p><b>3. 1 – 2 Les matériaux de surfaces murales</b></p> <p><b>3. 1 – 3 Les matériaux de sols</b></p> <p><b>3. 1 – 4 Les matériaux de surfaces de travail</b></p> <p><b>3. 1 – 5 Les matériaux de mobilier</b></p> <p><b>3. 1 – 6 Les surfaces vitrées</b></p>	<p>Identification des textiles à entretenir et mise en relation avec leurs propriétés d'usage Lecture du code d'entretien d'articles textiles et justification de l'ensemble des opérations d'entretien à mettre en œuvre</p> <p>Identification des matériaux à entretenir et mise en relation avec leurs propriétés d'usage et les méthodes d'entretien (type de produits, matériels, techniques, procédures, ...)</p>	<p><b>U1 U2</b></p>

<p><b>3. 2 – LES PRODUITS D’ENTRETIEN DES MATÉRIAUX</b></p> <p><b>3. 2 – 1 Types de produits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• détergents</li> <li>• désinfectants</li> <li>• dégraissants</li> <li>• détartrants</li> <li>• décapants</li> <li>• abrasifs</li> <li>• dépoussiérants</li> <li>• produits spécifiques pour le linge et les articles textiles (détachage courant, lavage)</li> <li>• produits spécifiques pour la vaisselle</li> <li>• produits d’entretien des articles de maroquinerie</li> <li>• les produits anti-parasites</li> </ul> <p><b>3. 2 – 2 Rangement des produits d’entretien</b></p>	<p>Présentation de la fonction d’usage des types de produits et du principe d’action</p> <p>Comparaison des produits à usage ménager et des produits à usage professionnel (formes commerciales, rapport coût/ utilisation, usages spécifiques : conformité pour usage alimentaire...)</p> <p>A partir d’étiquettes, identification du type de produit, des utilisations possibles, de la biodégradabilité, des précautions à prendre pour son utilisation, son stockage... Calculs simples de reconstitution de produit</p> <p>Indication des principes de rangement des produits d’entretien (par famille ou mode d’action, en fonction du risque, de la date de péremption ...)</p>	<p>U1 U2</p>
---	--	--------------

## S 6 – QUALITÉ DE SERVICES EN MILIEU FAMILIAL ET EN MILIEU COLLECTIF

Connaissances	Indicateurs d’évaluation	Unités
<p><b>6. 1 CONCEPT DE QUALITÉ, CONCEPT DE SERVICES (ACCUEIL ...) ET DE PRESTATIONS TECHNIQUES</b></p>	<p>Identification (pour des situations professionnelles empruntées au domicile familial et au milieu collectif) de la qualité attendue par l’employeur, par l’usager, par l’opérateur</p>	<p>U1 U2</p>
<p><b>6. 2 DÉMARCHE DE QUALITÉ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- culture du service apporté</li> <li>- politique de qualité des structures employeur ; assurance qualité ; charte de qualité</li> <li>- certification, normes AFNOR services aux personnes ..., labels</li> <li>- accréditation en milieu hospitalier</li> <li>- démarches d’analyses des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) dans les activités professionnelles</li> </ul>	<p>Identification des éléments qui caractérisent une démarche qualité (référentiel de qualité) dans les services techniques des structures d’emploi (public/privé ; employeurs prestataires, mandataires...)</p> <p>Identification des obligations de qualité auxquelles est soumis l’opérateur dans le cadre de ses activités</p> <p>Repérage de la démarche d’analyse des risques et de maîtrise des points critiques dans les activités professionnelles</p>	<p>U1 U2</p>

<b>6. 3 MESURE DE LA QUALITÉ DES SERVICES RÉALISÉS :</b> - indicateurs de la qualité : <ul style="list-style-type: none"> <li>• temps/performance</li> <li>• conformité des procédures</li> <li>• résultat attendu</li> </ul> - outils de mesure : <ul style="list-style-type: none"> <li>• contrôles et autocontrôles</li> <li>• questionnaire de satisfaction</li> <li>• diagrammes</li> </ul>	Enoncé des indicateurs de qualité pour des activités conduites  Indication pour des activités données relevant du professionnel des contrôles de qualité à mettre en œuvre en cours et en fin d'activité	<b>U1 U2</b>
<b>6. 4 AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ</b> - image de marque de qualité - rôle des opérateurs dans l'amélioration	Proposition de solutions de remédiation dans le cadre de l'activité de l'opérateur pour améliorer la qualité des productions et des services	<b>U1 U2</b>

### S8. C – TECHNOLOGIES DES LOCAUX EN STRUCTURES COLLECTIVES

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<b>8. C - 5 – TECHNOLOGIE DES PRODUITS D'ENTRETIEN À USAGE COLLECTIF</b>  <b>8. C – 5 -1 Produits de décontamination et de désinfection</b> des surfaces, des matériaux  <b>8. C - 5 – 2 Produits de nettoyage et d'entretien</b> des locaux, des équipements, des matériels  <b>8. C - 5 – 3 Produits d'entretien du linge</b>	<b><i>Cf : savoirs transversaux</i></b> <b><i>Indicateurs ci-dessous communs à tous les produits à usage collectif</i></b> Indication et justification du choix des produits en fonction des souillures, du support, du mode d'action, du résultat attendu ...  Justification des conditions d'emploi des produits (dosages, dilutions, durée d'action, mode d'emploi et précautions)  Indication des conditions de rangement des produits dangereux	<b>U2</b>

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

**Il est rappelé aux candidats qu'aucun document personnel n'est autorisé durant l'intégralité de l'épreuve, y compris le dossier RAEP.**

#### Les sujets

Les sujets de l'épreuve d'admission sont conçus selon une trame identique à celui proposé pages 12 à 25.

Ils précisent la section ciblée et les compétences visées, la nature des travaux à réaliser. Les annexes comportent une proposition de protocole simplifié, des extraits du référentiel du diplôme concerné et éventuellement des documents de traçabilité.

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

Les travaux pratiques demandés sont en lien direct avec les référentiels des diplômes du champ d'intervention du PLP biotechnologies option santé environnement. Pour la session 2019, ils ont porté sur des techniques empruntées aux domaines d'activités suivants :

- cuisine collective
- cuisine familiale
- distribution
- vente directe
- linge collectif
- linge familial
- propreté (entretien courant et remise en état)
- bionettoyage

**Le candidat doit conduire les travaux pratiques décrits dans le sujet.**

Cette partie pratique permet d'évaluer :

- la maîtrise des techniques professionnelles dans le contexte donné et la technicité mise en œuvre pendant les travaux pratiques ;
- l'organisation dans le temps et dans l'espace ;
- le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie ;
- la qualité du résultat obtenu au regard du sujet proposé.

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

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

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

Pendant les travaux pratiques, il est recommandé au candidat de réaliser le travail demandé sans se préoccuper des réalisations des autres candidats et de respecter l'espace de travail qui lui est attribué, de poursuivre ses investigations même après le départ du jury.

**Le jury a apprécié :**

- la capacité des candidats à s'adapter à une situation nouvelle, à de nouveaux locaux et à de nouveaux matériels ;
- le respect des consignes du professeur ressources, notamment au niveau de la sécurité ;
- une gestion optimale du temps consacré à la réalisation pratique et à la préparation de l'exposé ;
- la prise en compte des exigences du secteur d'activité, familial ou collectif, mentionné dans le sujet (matériel, contraintes particulières d'hygiène, de sécurité, d'organisation du travail dans le temps et dans l'espace...) ;
- une attitude professionnelle correspondant aux exigences des différents secteurs d'activité ;
- une organisation rigoureuse des postes de travail tout au long de la réalisation ;
- une application des bonnes pratiques d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et d'économie ;
- les initiatives prises lors de problèmes rencontrés pendant la réalisation des travaux pratiques ;
- un réel contrôle de la prestation et l'obtention d'un résultat conforme aux attentes du sujet ;
- une attitude positive et dynamique, courtoise entre candidats pendant le TP et envers les personnes ressources présentes dans les ateliers ;
- l'utilisation à bon escient des documents mis à disposition (documents ressources, fiches techniques, cahier de consignes, fiches de transmission...) ;
- des choix judicieux parmi le matériel, les denrées, les produits mis à disposition.

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

Bionettoyage	<ul style="list-style-type: none"><li>• la maîtrise des techniques de bionettoyage ;</li><li>• la maîtrise des techniques de contrôles et de traçabilité ;</li><li>• une bonne observation et analyse de la zone d'intervention pour préparer leurs matériels et produits.</li></ul>
Cuisine de collectivité	<ul style="list-style-type: none"><li>• une mise en œuvre des techniques spécifiques à la cuisine de collectivité</li><li>• le respect de la marche en avant et, selon les locaux, l'adaptation de leurs techniques dans l'espace et dans le temps ;</li><li>• le soin apporté dans la présentation de leur production ;</li><li>• le respect de la réglementation en vigueur dans le secteur d'activité (traçabilité, décontamination, ...)</li></ul>
Cuisine familiale	<ul style="list-style-type: none"><li>• la réalisation des techniques adaptées au domaine familial (production culinaire, entretien du poste) en prenant en compte les contraintes du sujet (public, nombre de personnes...) ;</li><li>• le soin apporté dans la présentation de leur production ;</li></ul>
Distribution Vente directe	<ul style="list-style-type: none"><li>• le respect de la réglementation en vigueur dans le secteur d'activité de la distribution. (traçabilité) ;</li><li>• la réalisation d'un dressage esthétique et soigné des préparations ;</li><li>• le choix de conditionnements adaptés aux produits ;</li></ul>
Linge	<ul style="list-style-type: none"><li>• le respect des exigences du secteur concerné (familial ou collectif) : matériels, produits, méthode utilisée, contraintes... ;</li></ul>
Propreté	<ul style="list-style-type: none"><li>• la maîtrise de la manipulation des différentes machines et appareils</li></ul>

**Le jury conseille aux candidats de persévérer lors de la réalisation du TP, de ne pas se démobiliser face aux difficultés, l'analyse de celles-ci pouvant être exploitée dans la partie pédagogique.**

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

### **Présentation d'une séquence de formation portant sur les référentiels des diplômes du champ d'intervention du PLP Biotechnologies Santé Environnement**

Cette partie orale permet d'évaluer :

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

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

**Le candidat doit s'appuyer sur les investigations, les analyses, les constats effectués lors de la réalisation du TP** afin de présenter une séquence d'enseignement comportant l'organisation des séances et de présenter une séance de façon détaillée, pour la section précisée dans le sujet.

La réalisation du TP doit en effet permettre de réfléchir à des investigations possibles à mener et à réinvestir dans la deuxième partie de l'épreuve (matériel mis à disposition, choix des produits et denrées, comparaison de techniques et de résultats obtenus, freins, difficultés rencontrées...).

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

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

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

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

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

La présentation de documents judicieusement choisis, élaborés en salle informatique pendant le temps de préparation est possible mais non obligatoire.

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

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

### **Le jury a apprécié :**

- l'exploitation judicieuse dans la partie pédagogique des travaux pratiques et des investigations réalisés y compris leurs erreurs éventuelles ;
- la démonstration, au travers de leurs propositions :
  - d'une réelle prise en compte des élèves (aptitudes, besoins,...) et de la finalité de la formation professionnelle de la section visée dans le sujet ;
  - de leur souci de rendre les élèves acteurs et autonomes ;
- l'exploitation des annexes du sujet pour construire une séquence pédagogique ;
- le respect du temps d'exposé imparti ;
- la présentation de liens entre la séquence proposée, les autres enseignements et les PFMP.

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

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

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

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

L'objectif de cet échange avec le candidat est de se conforter dans l'idée que le dossier élaboré est bien le résultat d'une réelle autonomie de pensée et d'action du candidat.

## 4. CONCLUSION GÉNÉRALE

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

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

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

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

**Le jury tient à remercier le chef d'établissement et tous les personnels de l'EREA Nicolas Brémontier de Saint Pierre du Mont, pour l'accueil et l'aide efficace apportés tout au long de la préparation et de l'organisation de ce concours qui a pu se dérouler dans d'excellentes conditions.**