



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours de recrutement de professeurs certifiés (CAPET et CAFEP)

Section : Hôtellerie – restauration

Option : Sciences et technologies culinaires

Session 2021

Rapport de jury présenté par : Miriam BÉNAC
Inspectrice générale de l'éducation, du sport et de la recherche
Présidente du jury

SOMMAIRE

Préambule du directoire	3
1 Épreuves d'admissibilité	4
1.1 Composition de sciences et technologies culinaires	4
1.1.1 Éléments statistiques	
1.1.2 Rappel de la définition de l'épreuve	
1.1.3 Finalités de l'épreuve	
1.1.4 Rappel du programme de l'épreuve	
1.1.5 Analyse du sujet de la session 2021	
1.1.6 Commentaires du jury	
1.1.7 Conseils aux candidats	
1.2 Composition de sciences de gestion et management hôtelier	
1.2.1 Éléments statistiques	
1.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve	
1.2.3 Finalités de l'épreuve	
1.2.4 Rappel du programme de l'épreuve	
1.2.5 Analyse du sujet de la session 2021	
1.2.6 Commentaires du jury	
1.2.7 Conseils aux candidats	
2 Épreuves d'admission	
2.1 Épreuve de mise en situation professionnelle	13
2.1.1 Éléments statistiques	
2.1.2 Rappel de la définition de l'épreuve	
2.1.3 Finalités de l'épreuve	
2.1.4 Analyse des sujets de la session 2021	
2.1.5 Commentaires du jury	
2.1.6 Conseils aux candidats	
2.2 Épreuve d'entretien à partir d'un dossier	
2.2.1 Éléments statistiques	
2.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve	
2.2.3 Finalités de l'épreuve	
2.2.4 Commentaires du jury	
2.2.5 Conseils aux candidats	
Annexes :	
Annexe 1 : Exemple de sujet de l'épreuve de mise en situation professionnelle	25
Annexe 2 : Exemples de sujets de l'épreuve d'entretien à partir d'un dossier	27

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.

Préambule du directoire

Ce rapport du jury du CAPET externe Hôtellerie-Restauration, pour la session 2021, a pour finalité de présenter le concours et les épreuves définis par l'arrêté du 19 avril 2013, afin d'aider au mieux les candidats qui souhaitent s'engager par cette voie dans le métier de professeur de Sciences et Technologies Culinaires. Il s'adresse également aux candidats qui ont subi les épreuves du concours à la session 2021 et qui n'ont pas été admis. Nous souhaitons à toutes et tous une bonne préparation et de la persévérance afin de réussir ce concours exigeant qui ouvre sur un métier passionnant.

Ce rapport s'adresse aussi aux formateurs des écoles supérieures du professorat et de l'éducation en charge de la préparation des étudiants aux épreuves du concours.

La série technologique hôtelière a été renouvelée avec une première session du baccalauréat STHR en 2018. La refonte des BTS du secteur a conduit à la mise en œuvre à la rentrée 2018 des nouveaux BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR), poursuites d'études naturelles pour les bacheliers technologiques dans l'enseignement supérieur. Les candidats et leurs formateurs sont invités à consulter les programmes et ressources d'accompagnement sur le site Eduscol afin d'être au plus près des évolutions attendues par ces réformes.

Le directoire du concours tient à remercier vivement l'ensemble des membres du jury pour leur bienveillance, la qualité et le sérieux de leur travail d'évaluateur.

L'ensemble du jury remercie très chaleureusement la direction et les équipes du lycée hôtelier de La Rochelle pour la qualité de leur accueil et de l'organisation lors du déroulement des épreuves d'admission.

Les épreuves du concours vont évoluer dès la session 2022. Dans la perspective de se préparer aux prochaines sessions, il convient de prendre connaissance des nouvelles modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement technique décrites dans l'arrêté du 25 janvier 2021 publié au Journal Officiel du 29 janvier 2021. Il est également recommandé aux candidats de consulter les [sujets zéro](#) publiés sur le site www.devenirenseignant.gouv.fr.

1. Épreuves d'admissibilité

1.1. Composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (option : Sciences et technologies culinaires)

1.1.1 Éléments statistiques

57 candidats se sont inscrits, 37 ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 10,26 / 20 ; l'écart-type de 4,70

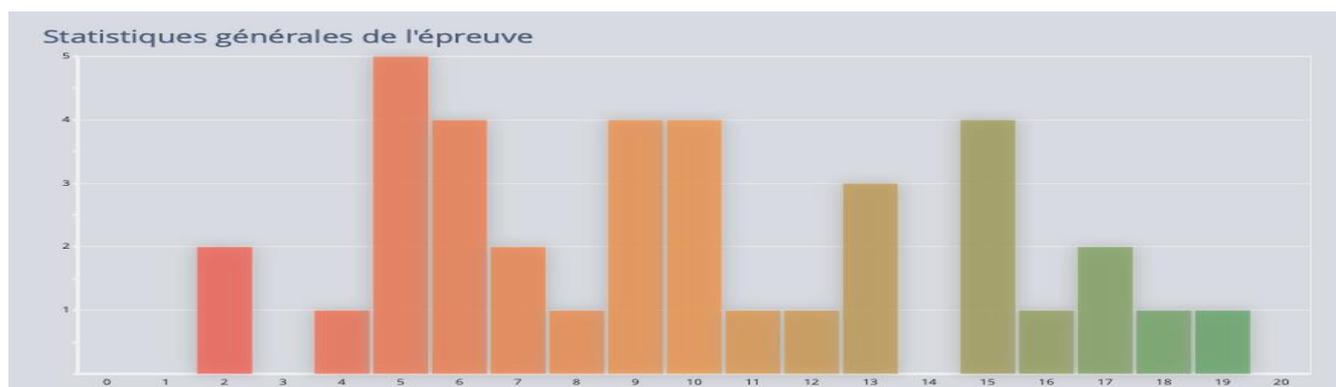
18 copies ont obtenu une note supérieure ou égale à 10.

13 copies ont obtenu une note supérieure ou égale à 12.

9 copies ont obtenu une note supérieure à 14.

Note maximale : 19,40 / 20

Note minimale : 2,55 / 20



1.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

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

Durée : cinq heures ; coefficient 2.

1.1.3. Finalités de l'épreuve

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

- maîtriser les connaissances, les outils et les démarches adaptés à l'enseignement de la spécialité ;
- mettre ces connaissances, outils et démarches en perspective dans le cadre d'un exercice comportant des aspects pratiques, et manifester un recul critique vis-à-vis de leur mise en œuvre ;

- utiliser les modes d'expression propres à l'option dans la spécialité et présenter une maîtrise avérée de la langue française dans le cadre d'une expression écrite ;
- vérifier les capacités à exploiter la documentation, produire un point de vue argumenté en phase avec l'actualité du secteur.

1.1.4. Rappel du programme de l'épreuve

Le programme de référence de chacune des épreuves du concours est celui en vigueur au 1^{er} janvier de l'année du concours. Les textes législatifs et réglementaires de référence sont ceux en vigueur au 31 décembre de l'année précédant celle du concours. La composition de sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration dans l'option sciences et technologies culinaires (STC) s'appuie sur :

- Le programme de sciences et technologies culinaires du baccalauréat technologique STHR, traité au niveau M1.
- Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans le référentiel du BTS « Management en Hôtellerie Restauration », traités au niveau M1.
- S'y ajoutent les thématiques suivantes traitées au niveau M1 :
 - histoire et cultures culinaires françaises et étrangères ;
 - évolution des concepts français et internationaux de production culinaire : connaissance et mise en œuvre ;
 - développement durable et démarche de qualité appliqués à la cuisine ;
 - connaissance des denrées, des produits, de leur transformation et de leur conservation ;
 - sciences et technologies culinaires :
 - connaissance des matériels, des produits, des contraintes spécifiques à la production culinaire ;
 - connaissance de la réglementation spécifique à la production culinaire ;
 - produits, matériels, personnel de production ;
 - système d'information et liens avec les autres services ;
 - ingénierie culinaire ;
 - arts et techniques culinaires ;
 - management d'une brigade ;
 - systèmes d'information et de gestion appliqués à la cuisine ;
 - didactique et pédagogie des enseignements culinaires préparant aux diplômes de la voie technologique.
- Anglais, langue vivante étrangère professionnelle
 - langue professionnelle en hôtellerie et restauration ;
 - protocole des affaires, codes et usages culturels.

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

1.1.5. Analyse du sujet de la session 2021

Le thème de la composition portait sur l'appel d'offre d'une commune concernant l'ouverture d'un nouveau point de restauration.

Le sujet comprenait un dossier documentaire permettant de se questionner sur la région bourgogne, les consommations énergétiques en restauration et le recrutement en hôtellerie-restauration.

Le sujet permettait de vérifier les connaissances :

- en technologie des systèmes de restauration avec la définition du futur concept ;
- professionnelles et personnelles autour des marqueurs régionaux, de saison et du terroir bourguignon permettant la conception de propositions commerciales en adéquation avec le concept proposé.
- transversale en fidélisant et en recrutant le personnel de cuisine.
- éthiques en proposant des solutions permettant de maîtriser les consommations énergétiques.

Le sujet est accessible à l'adresse suivante :

<http://media.devenirenseignant.gouv.fr/>

1.1.6. Commentaires du jury

Le sujet présenté permettait au candidat de valoriser ses connaissances techniques, scientifiques et professionnelles ainsi que ses qualités rédactionnelles et de synthèse au travers d'une mise en situation concrète. Dans le contexte et le dossier documentaire, de nombreuses informations nécessaires au développement du sujet étaient présentes.

Les candidats devaient ainsi utiliser leurs connaissances et les adapter au contexte professionnel. Il est important de traiter la totalité des dossiers.

Les candidats devaient traiter les différents dossiers en prenant compte les contraintes de temps. Une lecture totale du sujet et une approche plus globale pouvait permettre au candidat de prendre le recul nécessaire par rapport au contexte du sujet.

Constat général :

Sur le fond, le jury regrette le manque de méthode, de recul et de réalisme des candidats. Les candidats ne prennent que rarement connaissance de l'ensemble du sujet et de la base documentaire avant de commencer à traiter le sujet. En règle générale, cette erreur de méthode ne permet pas au candidat de bien répartir le temps de réponse nécessaire à l'ensemble des dossiers.

L'absence d'introduction et de conclusion avant et après chaque dossier est regrettable. Les dossiers ne sont pas liés les uns aux autres et les copies ne mettent pas en évidence la problématique d'ensemble et donc le sens de l'étude proposée.

Les réponses de certains candidats attestent d'un manque de connaissances technologiques, professionnelles et personnelles. Le traitement des dossiers et les réponses aux questions sont souvent trop succincts, courts, injustifiés et manquent de profondeur d'analyse. Il semble important de donner du sens aux réponses élaborées. Les réponses ne tiennent pas compte du contexte ; elles restent bien souvent très généralistes et universelles. Le traitement des différents dossiers doit toujours être en lien étroit avec le contexte proposé.

Sur la forme, les copies révèlent trop souvent de grandes difficultés rédactionnelles et une maîtrise aléatoire de la langue française. La mauvaise syntaxe et l'orthographe pénalisent trop souvent les candidats. On note parfois un manque de soin apporté à la présentation.

Le jury souhaite porter à la connaissance des futurs candidats les remarques suivantes :

- Les meilleures copies permettent de révéler une bonne connaissance technologique et professionnelle en restauration. Elles mettent en évidence un esprit de synthèse intéressant ainsi que des qualités et des soins rédactionnels.
- Parmi les points forts, le jury a retenu que les candidats ont plutôt bien maîtrisé le dossier 3 (Recrutement d'un salarié et politique sociale) en prenant appui sur des compétences transversales et sur l'annexe 4. Il regrette le manque de cohérence et le traitement superficiel du dossier 2 (définition de l'offre commerciale) en lien étroit avec l'aspect professionnel.

- Les moins bonnes copies sont le reflet d'une mauvaise lecture du sujet, du contexte, de la base documentaire et d'un manque de connaissances professionnelles et technologiques.

1.1.7. Conseils aux candidats

Le métier d'enseignant en Sciences et technologies culinaires requiert des aptitudes rédactionnelles, des capacités à s'exprimer clairement et précisément.

Sur le fond, il convient de :

- lire le sujet dans sa globalité (sujet et annexes) avant de composer ;
- analyser méthodiquement le contexte et la base documentaire afin de mieux appréhender le sujet dans son ensemble ;
- repérer les points importants permettant de préciser et d'appuyer certaines réponses ;
- connaître l'architecture des systèmes de restauration, de production et des modes de distribution ;
- mobiliser ses connaissances technologiques et d'ingénierie. Ne pas hésiter à donner des exemples pour préciser ces réponses ;
- faire preuve d'une ouverture d'esprit sur la restauration actuelle et les dernières tendances ;
- développer, argumenter, justifier et structurer les réponses en s'appuyant sur les bases documentaires, mais aussi sur ses connaissances ;
- utiliser un vocabulaire professionnel juste et précis notamment dans les descriptifs techniques et les recettes ;
- prouver au jury que l'on a des connaissances et que l'on sait les transférer dans n'importe quel contexte.

Sur la forme, il convient de :

- apporter un soin à la copie en écrivant proprement et lisiblement ;
- faire preuve de méthode et de rigueur en étant soigneux dans chaque réponse et en prenant soin de développer ses écrits pour montrer l'ensemble de ses connaissances ;
- réaliser des tableaux et des schémas si nécessaire, mais ne pas hésiter à annoter chaque élément, voire à les justifier si nécessaire ;
- introduire et présenter chaque dossier et chaque question avant de donner des éléments de réponses. Trop souvent, les candidats proposent des idées brutes, précédées d'un tiret, sans fil conducteur, à la manière d'une diapositive de présentation ;
- conclure chaque dossier en précisant les points importants et en le reliant au dossier suivant ;
- affiner la qualité rédactionnelle en se relisant et en corrigeant ses erreurs d'orthographe et de syntaxe ;
- gérer son temps pour traiter l'ensemble des dossiers tout en se réservant un peu de temps pour relire les réponses, soigner la présentation globale.

1.2. Composition de sciences de gestion et management hôtelier

1.2.1 Éléments statistiques

57 candidats se sont inscrits, 36 ont composé.
La moyenne de l'épreuve est de 8,13

Note maximale : 17,40/ 20

Note minimale : 1,50 / 20

Écart-type : 4,26

1.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve

L'épreuve consiste en l'étude didactique de problématiques managériales et de gestion, à partir d'un dossier présentant des situations d'organisation relevant du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Le sujet de l'épreuve est commun aux deux options du concours.

Durée : cinq heures ; coefficient 2.

1.2.3 Finalités de l'épreuve

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

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

1.2.4 Rappel du programme de l'épreuve

Les programmes de référence sont ceux d'économie et gestion hôtelière du cycle terminal de la série technologique « Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration (STHR) » ainsi que des référentiels des BTS « hôtellerie – restauration » et « responsable d'hébergement » traités au niveau M1.

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

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

1.2.5 Analyse du sujet de la session 2021

Cette épreuve est commune aux deux options du concours.

Le sujet de la session 2021 traitait d'un hôtel-restaurant « La Pénrière », situé dans une zone rurale en Bretagne, dont l'activité est très dépendante de la clientèle d'affaires. La problématique portait sur les moyens d'accroître la fréquentation en ciblant un segment de clientèle peu présent dans l'établissement.

Trois dossiers étaient à traiter :

Dossier 1 : réaliser un diagnostic stratégique de l'hôtel-restaurant « La Pénrière » et formuler des recommandations aux dirigeants sur la stratégie à adopter pour assurer la pérennité de l'entreprise.

Dossier 2 : étudier l'intérêt d'investir et de commercialiser une nouvelle offre d'hébergement appelée « Bubble-suite »

Dossier 3 : analyser les conséquences managériales de l'évolution de la gestion de la relation client et du développement de la présence de l'hôtel restaurant sur les médias sociaux.

Cette épreuve ne vise pas à vérifier des compétences techniques pures mais s'inscrit dans la perspective d'apprécier les capacités du candidat à avoir une compréhension globale du pilotage d'un hôtel-restaurant. Les champs disciplinaires de la gestion, du droit, de l'économie, de la mercatique et du management sont abordés afin de vérifier que le candidat est capable de s'approprier les sciences de gestion, appropriation nécessaire à la mise en œuvre éclairée des techniques de production, de services et de commercialisation.

Le sujet est accessible à l'adresse suivante :
<http://media.devenirenseignant.gouv.fr/>

1.2.6. Commentaires du jury

De nombreux candidats ont traité l'ensemble des dossiers.

De manière générale, les questions ont été bien comprises mais les réponses apportées par certains candidats ont manqué de contextualisation ou de précision sur les concepts d'économie-gestion mobilisés.

Trop souvent, la recherche de l'exhaustivité a nui à la qualité de l'argumentation, les réponses étant énoncées sous forme d'énumérations sans structure apparente, ni détails.

Les meilleures copies sont celles de candidats ayant réussi à adopter une réelle démarche globale et ayant réussi à mobiliser des connaissances personnelles tout en exploitant le dossier documentaire pour enrichir l'analyse et le traitement du sujet.

Sur le fond, le jury déplore trop souvent :

- un manque de méthode, de recul, de professionnalisme et de contextualisation, de connaissances technologiques ;
- un traitement succinct voire superficiel de certaines questions. Une majorité de candidats répond partiellement aux éléments attendus du questionnement : il est important de détailler, de structurer et d'enrichir l'argumentation ;
- qu'une majorité de candidats n'a pas appréhendé correctement la démarche du diagnostic stratégique et ne maîtrise pas le vocabulaire approprié ;
- que les calculs, pourtant classiques, demandés pour déterminer le chiffre d'affaires HT ou le seuil de rentabilité sont souvent erronés et ne sont pas maîtrisés. De manière générale, le traitement et l'analyse des données chiffrées sont superficiels ;
- certains candidats mobilisent des connaissances théoriques qui ne sont pas toujours en lien avec le contexte professionnel envisagé dans le sujet ;

Sur la forme, le jury constate dans de nombreuses copies, une structuration insuffisante des réponses. Les réponses sont trop souvent énoncées sous forme d'énumérations sans structure apparente, ni détails. (Dossier 1, question 1.1 notamment et dossier 2 question 2.2).

Par ailleurs, les candidats n'ont pas toujours lu avec suffisamment de rigueur les questions avant d'y répondre et les réponses apportées ont parfois manqué de contextualisation ou de précision sur les concepts d'économie-gestion. (Des confusions sont relevées, notamment dans la question 3.4, entre conditions managériales de réussite et les qualités requises pour occuper le poste de Community Manager).

Certains candidats n'ont pas compris la forme de l'épreuve : au lieu de répondre distinctement à chaque question, ils ont rédigé une synthèse et ont donc omis certains éléments de réponse attendus.

Des candidats ont répondu en présentant une carte heuristique au lieu de rédiger leur raisonnement et d'argumenter ;

De manière plus générale, de nombreuses copies révèlent des lacunes rédactionnelles et un manque de maîtrise de la langue française. Le registre de langue n'est pas toujours adapté pour de futurs enseignants.

1.2.7 Conseils aux candidats

Le jury formule les recommandations suivantes :

- Lire l'intégralité du sujet afin d'appréhender l'économie générale du questionnement avant de commencer à composer.
- Réviser les connaissances de base dans les différentes disciplines (droit, gestion, économie, mercatique...) permettant de :
 - réaliser les applications quantitatives et d'analyser les résultats ;
 - maîtriser le vocabulaire spécifique aux différents domaines et exploiter de façon pertinente la documentation fournie.
- Approfondir l'analyse du sujet (questionnement et dossier documentaire) afin de permettre une prise de recul du candidat et d'améliorer la pertinence des réponses..
- Prendre le temps de bien cerner les attentes du sujet avant de répondre aux questions.
- S'entraîner à gérer le temps de l'épreuve afin de traiter l'ensemble du sujet.
- Ne pas négliger les questions portant sur un commentaire ou une analyse car celles-ci sont souvent fortement valorisées.
- Ne pas se contenter de lister les informations contenues dans les documents annexes mais sélectionner les éléments les plus pertinents au regard de la question posée. La capacité à construire des développements structurés est un élément d'appréciation déterminant dans l'évaluation de la copie.
- Structurer les réponses nécessitant un développement.
- Accorder un soin tout particulier à la qualité de l'expression écrite notamment en prenant le temps de se relire.

Les épreuves du concours vont évoluer dès la session 2022. Dans la perspective de se préparer aux prochaines sessions, il convient de prendre connaissance des nouvelles modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement technique décrites dans l'arrêté du 25 janvier 2021 publié au Journal Officiel du 29 janvier 2021. Il est également recommandé aux candidats de consulter les [sujets zéro](http://www.devenirenseignant.gouv.fr) publiés sur le site www.devenirenseignant.gouv.fr.

2. Épreuves d'admission

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

À partir des épreuves écrites, 17 candidats dans cette option ont été déclarés admissibles, 16 se sont présentés et 7 ont été admis.

2.1. Épreuve de mise en situation professionnelle

2.1.1. Éléments statistiques

La moyenne de l'épreuve est de 12,10

Note maximale : 19 Note minimale : 5,5

2.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

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

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

L'épreuve comporte trois phases :

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

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

2.1.3. Finalités de l'épreuve

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

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

Les critères d'évaluation de cette épreuve sont :

- la pertinence de la définition des objectifs formulés eu égard aux programmes et référentiels ;
- le rythme de la séquence présentée et la dynamique apportée par l'utilisation de supports techniques variés (diaporama, vidéos, etc.) ;
- la nature des supports créés et proposés ;
- la capacité démonstrative du candidat et sa capacité d'organisation ;
- la maîtrise technique et gestuelle, la connaissance des produits utilisés ;
- la qualité de l'expression et la rigueur du vocabulaire ;
- la capacité d'écoute, d'auto-analyse ;
- la connaissance des évolutions dans les entreprises du secteur et dans la voie technologique.

2.1.4. Analyse des sujets

Le candidat doit mettre en avant ses compétences professionnelles et pédagogiques. Il dispose d'une certaine latitude dans son organisation.

Les sujets soumis à l'occasion de cette session portaient sur cinq thèmes distincts :

- le Fast casual ;
- l'accueil de la clientèle enfant ;
- le foisonnement et les pâtes fermentées ;
- la maîtrise des coûts pour une meilleure rentabilité ;
- la canette et rendement.

Cette épreuve permet au candidat de mettre en valeur ses qualités techniques, didactiques et pédagogiques dans un contexte donné par le sujet, en tenant compte d'un panier de denrées et de techniques qui peuvent être imposées par l'énoncé. L'objectif en termes de production culinaire est toujours précisé (par exemple : quatre couverts selon les standards du concept choisi) et est nécessairement en rapport avec le thème proposé.

Les sujets se structurent en trois phases, l'ensemble de ces trois phases se déroulent dans un seul et même lieu, à savoir une cuisine pédagogique équipée. Un commis est mis à disposition du candidat dès le début de la phase 1 jusqu'à la fin de la phase 2.

1. Une phase de « Conception de la séance pédagogique » au cours de laquelle le candidat bénéficie de deux heures pour prendre connaissance du sujet et opérer un choix raisonné des méthodes et des outils qu'il compte mettre en œuvre. Un commis (non considéré comme élève dans cette séance) est mis à sa disposition durant les deux premières phases de l'épreuve au cours desquelles il reçoit les consignes de préparation et de mise en place de la part du candidat. Au cours de cette étape, le candidat conçoit des documents utiles et des supports en rapport avec le thème en s'appuyant sur ses connaissances et sa documentation personnelle (supports papier et/ou numériques). Le candidat dispose d'un poste de travail complet, du matériel pédagogique usuel.

2. Une phase de « Réalisation de la séquence » de trois heures. Au cours de cette phase, le candidat a la possibilité de mettre en avant ses connaissances et ses compétences dans le domaine des sciences et technologies culinaires. Cette séquence est introduite par le candidat au travers d'un prologue justifiant des choix opérés, le déroulement de séance, les pré-requis et les objectifs qui prendront appui sur les différents outils mis à disposition (Tableau et outils numériques) et les supports construits au cours de la phase 1. Le candidat développera le thème en s'appuyant sur différents aspects : démonstration, démarche expérimentale et analytique, intégration des connaissances technologiques, scientifiques (phénomène physicochimique, hygiène, fonctionnement des appareils, équilibre alimentaire) et de gestion (gestion du coût de production, coût matières, énergies...).

Le candidat finalise la phase 2 par :

- la réalisation d'un dressage de la prestation selon le contexte du sujet (qualités de la présentation, valeur ajoutée aux produits, qualités gustatives et techniques ...) ;
- la dégustation (par exemple une analyse sensorielle à l'aide de descripteurs) ;
- une conclusion de la séance liée au thème développé.

3. Une phase « d'Exposé devant le jury puis entretien ». Au cours des vingt premières minutes, le candidat expose ses choix pédagogiques et didactiques en les argumentant. À l'issue, un entretien de quarante minutes permet de répondre aux questions du jury.

2.1.5. Commentaires du jury

Le jury constate que l'ensemble des candidats étaient à l'écoute de ses recommandations. L'attitude et le comportement sont généralement en adéquation avec le métier d'enseignant.

Les candidats sont la plupart du temps bien préparés en matière d'équipement, de tenue et d'outils informatiques. Un grand nombre disposent de bases documentaires informatisées nécessaires à la réalisation de la phase 1.

En production culinaire, la plupart des candidats ont une attitude bienveillante, permettant au commis d'appréhender la séance sereinement.

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

Phase de conception de la séance :

- Les quelques objectifs pédagogiques déterminés par le candidat ne concilient pas toujours les attentes du sujet (le thème et les techniques imposés) et la projection du produit final (à travers un schéma de l'assiette, une explication du contenu, recherche du poids de déchets sur la production (rendement) ...). Les objectifs énoncés sont trop souvent en décalage avec le niveau d'élève affiché dans le sujet et ne sont pas suffisamment explicites.
- La prestation conçue est parfois peu pertinente, peu canalisée et peu orientée vers un résultat probant.
- Les programmes et référentiels de la filière technologique (STHR et MHR) ne sont pas suffisamment connus et exploités. Ainsi, le contenu de la séance n'est pas cohérent et en adéquation avec les attendus d'un examen de la filière technologique (BAC ou BTS selon les sujets proposés). Le travail proposé ne détermine pas les actions pédagogiques à mettre en place en amont et en aval de la séance. Les stratégies pédagogiques doivent absolument s'adapter à la situation proposée et à la filière technologique.
- Le commis n'est pas suffisamment employé à la réalisation de tâches préparatoires utiles à la phase 2.
- Les sources documentaires, souvent nombreuses, enferment trop souvent le candidat dans une approche figée, non adaptée aux attentes du sujet. Ces documents doivent être utilisés à bon escient durant l'ensemble de la production et retravaillés, personnalisés en fonction des contraintes du sujet ; trop de candidats présentent trop de contenus et n'utilisent pas l'ensemble des documents proposés pendant la séance.
- Le contenu des fiches de fabrication/fiches techniques doit être pertinent et suffisant pour permettre au jury de juger de la qualité technique du candidat au risque de consacrer trop de temps à la réalisation de celles-ci.

Phase de réalisation de la séance :

Au-delà du sujet et des attendus techniques et démonstratifs, le candidat doit produire une prestation adaptée au sujet :

- Le lancement de séance est peu ou pas réalisé et souvent sans accroche. Le candidat ne récapitule pas les attendus du sujet ni les actions, notions à traiter durant la séance.
- le niveau des prestations présentées reste trop souvent limité quantitativement (peu de choses dans l'assiette, peu de cohérence) et qualitativement (peu de cohérence entre les éléments, pas de fil conducteur, peu de technicité, manque de maîtrise des techniques de base...). Dans de nombreux cas, la maîtrise des techniques de base reste très perfectible.

- Les bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas suffisamment respectées (croisement des circuits, rupture de la chaîne du froid, bonnes pratiques et hygiène corporelle inadaptées...), hygiène des outils.
- Le contenu du thème à traiter est sous-estimé. Trop souvent, il est traité de manière superficielle, sans développer les tenants et aboutissants de celui-ci. Le jury n'attend pas une prise de risque inconsidérée de la part des candidats, mais il attend de celui-ci une démonstration de ses qualités techniques en cuisine. Il est rappelé que le commis est présent pour faciliter et accompagner la production de la prestation. Cette épreuve doit être construite autour d'une leçon traitant du thème, à destination du jury.
- Les démarches expérimentales et scientifiques ne sont pas suffisamment construites, la finalité n'étant pas maîtrisée. Les résultats sont souvent peu probants et n'apportent pas d'éléments de réponses aux élèves. Le transfert des quelques conclusions déclinées ne permet pas d'extrapoler des applications culinaires.
- La phase 2 est une leçon dans laquelle la production permet de mettre en œuvre les concepts et techniques imposées dans le sujet. Il est attendu que le candidat prenne appui sur les outils documentaires préparés en phase 1 afin d'asseoir sa démarche « pédagogique ». Les documents réalisés doivent avoir un intérêt, ils ne peuvent être produits sans objectifs précis et sans exploitation optimisée durant la séance.
- Lors de la dégustation, les candidats ne construisent pas un argumentaire suffisant. Le constat parfois peu objectif se limite à une analyse primaire et peu approfondie. Peu ou pas de solutions sont apportées aux non-conformités. Il serait plus judicieux que le candidat définisse des attendus pour les comparer avec les résultats obtenus et ainsi déduire plus facilement les éléments de remédiations.
- La conclusion est nécessaire pour apporter des éléments complémentaires à l'objet d'étude et répondre aux contraintes et aux enjeux du sujet (conclusions économiques, nutritionnelles, commerciales, environnementales).

Phase d'exposé et d'entretien :

- Le débriefing, par l'autoévaluation des candidats, reste parfois fragile, sans une réelle analyse construite.
- Le candidat évoque insuffisamment les éléments d'évaluations.
- Le jury apprécie une analyse réflexive sur la séance et son contenu en mettant en avant les objectifs de la séance.
- Les candidats ayant une connaissance constructive des référentiels et programmes arrivent à justifier la position de leur séance dans leur stratégie pédagogique.

En conclusion, certains candidats ne respectent pas les attendus du sujet : travail sur un thème clairement énoncé en début de sujet, travail sur les concepts et techniques imposés, développement d'une synthèse à partir d'une analyse sensorielle...

Il est demandé aux candidats de bien vouloir se relire afin d'éviter des fautes grossières.

2.1.6. Conseils à l'attention des candidats

Chaque sujet est guidé par un thème principal qui doit être abordé dans les trois étapes de l'épreuve.

Le jury attend :

- La présentation du thème et des objectifs de la séance en utilisant les supports et matériels mis à disposition du candidat (outils informatiques).
- L'explicitation du thème et l'articulation des situations proposées au service de celui-ci.
- La synthèse et les prolongements possibles du thème afin de valoriser les connaissances technologiques, scientifiques et culturelles du candidat.

Phase d'approche et de découverte du sujet :

- Le temps de lecture, de compréhension et d'analyse du sujet est déterminant pour aborder de manière complète le thème défini, illustré par les trois situations : prendre le temps de surligner les mots clés, comprendre le sens du sujet et les attendus, définir un objectif de production en cohérence avec les contraintes du sujet (ex : dessiner ses futures assiettes, expliquer la relation entre ses choix techniques, ses préparations et le thème de séance).

Phase de conception :

- La définition d'un scénario ou d'un plan de séance est nécessaire pour construire une séance de qualité.
- Le temps de conception doit rendre possible :
 - l'appropriation de l'espace et l'inventaire des produits et matériels mis à disposition (traitement de ces éléments par le candidat et son commis).
 - la préparation des supports documentaires nécessaires et utiles (ex : rédaction des éléments de mise en place pour la phase 2).
 - la mise en place de l'espace de production par le commis.
- La documentation personnelle doit être variée, actualisée et maîtrisée afin de ne pas perdre de temps (articles, vidéos, jeux, reportages...).
- Il est indispensable d'adapter les documents, leurs contenus au niveau prévu par le sujet et leur forme (documents personnalisés différents des autres candidats issus d'une même formation).
- La réflexion approfondie sur la stratégie pédagogique doit être menée par le candidat au cours de sa préparation. Cela conditionne la réussite de l'épreuve et la possibilité d'argumenter ses choix durant l'entretien avec le jury.

- La conception d'un court diaporama ou tout autre support numérique/interactif peut aider à la présentation du thème et de ses enjeux (ex : phase d'accroche visuelle, définition du thème et des objectifs de séance, déroulé de la production, explication du vocabulaire incontournable, évaluation des pré-acquis/requis, slide(s) synthétique(s) des techniques...). Il sera impératif d'éviter une présentation brouillonne, peu structurée et illisible.

Phase de réalisation :

- Il est indispensable de bien organiser la séance en introduisant le thème (lancement au tableau) et en précisant les objectifs de la séance. La mise en avant des transferts possibles en sciences, gestion, mercatique... est appréciée, car elle démontre la capacité du candidat à prendre du recul sur l'objet traité.

- Le jury conseille aux candidats de varier les méthodes, supports et outils pédagogiques, en se référant de manière régulière au thème défini.

- Une maîtrise technique ainsi qu'une connaissance des produits sont attendues. Il est fondamental de pouvoir valoriser au mieux le panier afin de mettre en avant ses compétences professionnelles. Ainsi, le jury ne peut se satisfaire de préparations culinaires trop simplistes. La prestation proposée doit permettre d'affirmer un bon niveau technique ;

- Il convient de faire preuve, tout au long de la séance, de dynamisme, de conviction et d'adversité face aux difficultés rencontrées. Ainsi, le temps disponible doit être valorisé dans sa totalité au risque de ne pas pouvoir répondre entièrement au sujet. Toutes démonstrations complémentaires, en lien avec le sujet, sont les bienvenues. Elles permettront au jury d'observer la posture professionnelle du candidat.

- Selon le sujet, le candidat peut solliciter les membres du jury pour participer à la mise en œuvre de certaines situations (écoute du jury sans nécessairement intervenir).

Phase d'exposé et d'entretien :

- L'autoévaluation est un des éléments permettant au jury d'observer le recul du candidat et sa capacité à se remettre en question. Il n'est pas attendu de reconsidérer l'intégralité d'une prestation, mais seulement les éléments principaux. Le candidat, à travers son analyse, doit expliciter ses choix et apporter des éléments de remédiation concrets ;

- Les bonnes cultures professionnelle et disciplinaire du candidat doivent lui permettre d'enrichir son approche pédagogique.

Les épreuves du concours vont évoluer dès la session 2022. Dans la perspective de se préparer aux prochaines sessions, il convient de prendre connaissance des nouvelles modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement technique décrites dans l'arrêté du 25 janvier 2021 publié au Journal Officiel du 29 janvier 2021. Il est également recommandé aux candidats de consulter les [sujets zéro](http://www.devenirenseignant.gouv.fr) publiés sur le site www.devenirenseignant.gouv.fr.

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

2.2.1 Éléments statistiques

Sur les 17 candidats admissibles, 16 se sont présentés.

La moyenne de l'épreuve est de 12,3/20

2.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve

Durée de préparation : deux heures ;

Durée de l'épreuve : une heure (exposé : 30 minutes ; entretien avec le jury : 30 minutes)

Coefficient : 3.

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

À partir du dossier produit par le candidat, le jury détermine un sujet qui précise le contexte et les conditions d'enseignement.

Au cours de son exposé, le candidat présente ses réponses au sujet et justifie les orientations qu'il privilégie. L'entretien qui lui succède permet au jury d'approfondir les points qu'il juge utiles. Il permet en outre d'apprécier la capacité du candidat à prendre en compte les acquis et les besoins des élèves, à se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur, à en connaître de façon réfléchie le contexte dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) et les valeurs qui le portent, dont celles de la République.

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

2.2.3 Finalités de l'épreuve

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

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

2.2.4 Commentaires du jury

Le jury a constaté que les candidats, dans la grande majorité, avaient une bonne connaissance des caractéristiques de l'épreuve et s'y étaient bien préparés.

Sur les dossiers :

Les candidats ont majoritairement bien structuré leurs dossiers sur une expérience professionnelle, à partir de laquelle le jury a pu proposer une transposition didactique. Les efforts de contextualisation et la qualité de rédaction de nombreux dossiers ont été appréciés par le jury.

Quelques écueils ont cependant été observés dans certains dossiers :

- Le développement long et théorique d'un thème, plutôt qu'une description d'une expérience professionnelle ;
- une simple description d'une observation sans réelle problématique ;
- une proposition détaillée de transposition didactique ;
- une description trop longue du parcours professionnel, laissant peu de place à la restitution des observations de ces expériences.

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

Sur l'exposé du candidat :

Le jury a apprécié que les candidats consacrent quelques minutes en début d'exposé pour présenter leur parcours professionnel, avant de traiter plus longuement la transposition didactique proposée par le jury.

Les meilleurs candidats ont su répondre au sujet proposé et su mobiliser les connaissances professionnelles et technologiques rapportées dans le dossier. Ils ont également su mettre en évidence la place de l'enseignant au sein d'une équipe éducative et réfléchir sur les processus d'apprentissage des élèves.

Dans le cadre de cet exposé, certains candidats ont réussi à personnaliser leurs propositions et à s'adapter dans l'échange, tout en justifiant la mise en œuvre du sujet et les outils proposés.

Sur l'entretien avec le jury

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

Les meilleurs candidats ont bien su mettre en avant lors de l'entretien les compétences professionnelles requises des métiers du professorat et de l'éducation (voir arrêté du 1er juillet 2013, J.O. du 18 juillet 2013), notamment en matière de laïcité et de valeurs de la République.

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

2.2.5 Conseils aux candidats

Sur le dossier :

- consacrer la quasi-totalité des pages du dossier à l'exposé de la situation professionnelle vécue ou observée ;
- le candidat pourra présenter son expérience professionnelle afin d'expliquer le contexte dans lequel la situation réelle d'entreprise a été appréhendée mais cette présentation devra être très succincte ;
- proposer une expérience professionnelle suffisamment riche pour être exploitable par le jury, illustrée si possible par des documents professionnels ;
- le nombre d'annexes doit rester limité avec des documents professionnels choisis, en lien direct avec la problématique développée ;
- éviter une présentation théorique ; il ne s'agit pas de faire un cours sur un sujet mais de présenter une situation professionnelle et une observation de terrain dans une organisation hôtelière qui pourra faire l'objet d'une exploitation pédagogique dans le cadre des programmes et référentiels de la série technologique.
- veiller à la qualité de la mise en forme finale du dossier, même si celui-ci n'est pas évalué.

Sur l'exposé, le candidat veillera à :

- s'approprier les éléments du référentiel ou programme en lien avec le thème abordé dans son dossier professionnel ;
- construire un exposé structuré utilisant au mieux les 30 minutes prévues ;
- consacrer la quasi-totalité de l'exposé à la présentation de la séquence pédagogique ; le candidat ne doit pas présenter son dossier mais s'en servir dans le cadre de l'exploitation pédagogique ;

La compréhension de la structure des programmes de la filière technologique en hôtellerie restauration est nécessaire pour bien aborder les sujets proposés même si une connaissance précise de leurs contenus n'est pas indispensable.

Pendant l'entretien, le candidat veillera à :

- privilégier une écoute active et une qualité de communication propice à l'échange ;
- compléter et élargir sa réflexion par rapport à l'exposé ;
- démontrer sa capacité à se projeter dans la position d'enseignant, devant des élèves et au sein de la communauté éducative notamment en proposant des réponses pertinentes et adaptées aux situations spécifiques des établissements hôteliers.

Les épreuves du concours vont évoluer dès la session 2022. Dans la perspective de se préparer aux prochaines sessions, il convient de prendre connaissance des nouvelles modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement technique décrites dans l'arrêté du 25 janvier 2021 publié au Journal Officiel du 29 janvier 2021. Il est également recommandé aux candidats de consulter les [sujets zéro](#) publiés sur le site www.devenirenseignant.gouv.fr.

Annexe 1 – Exemple de sujets d’admission 2021

Épreuve de pratique professionnelle

Durée : 6 heures

Coefficient : 3

Sujet n°1 – Mardi 18 mai 2021 – Matin

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l’hôtellerie et de la restauration, en section technologique, vous êtes invité(e) à concevoir et présenter aux membres du jury une séance pédagogique ayant pour thème :

FAST CASUAL

Vous situez votre travail en classe de première année de BTS MHR (Management en Hôtellerie-Restaurant).

Vous disposez de 2 heures (phase I) pour préparer une séance pédagogique à présenter au jury pendant 3 heures (phase II). **Il ne s’agit pas de simuler cette séance, mais d’expliquer vos choix et votre démarche, en réalisant les démonstrations et travaux demandés.**

Le thème proposé nécessite que vous mettiez en œuvre un certain nombre de techniques culinaires afin de réaliser la production demandée.

Votre prestation se terminera par une conclusion de 20 minutes suivie d’un entretien de 40 minutes avec le jury (phase III).

Phase I - Conception de la séance pédagogique	2 h
<p>Durant cette phase, vous organisez et concevez une séance pédagogique sur le thème proposé, compte tenu des locaux et matériels mis à votre disposition. Cette séance intégrera une introduction, un développement et une synthèse autour des concepts et techniques imposés suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en œuvre une pâte levée ; - Préparer et appliquer deux cuissons à l’encornet ; - Mettre en œuvre une prestation de type Fast Casual en proposant une formule composée de cinq préparations culinaires (à base de pâte levée, d’encornets, de céréales, de soupe et d’une salade composée) en respectant les règles de dressage du concept. <p>L’utilisation du panier mis à votre disposition sera optimisée.</p> <p>Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle : manuels, cours, journaux, supports numériques et matériel informatique autonome (pas de connexion au réseau Internet).</p> <p>Pour vous assister, un commis est présent dès le début de la phase I jusqu’à la fin de la phase II.</p>	
Phase II - Réalisation de la séance	3 h
<p>La séance pédagogique conçue en phase I doit être réalisée à destination du jury afin de traiter le thème proposé de la façon que vous estimez la plus pertinente. Elle comportera :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une introduction au thème à traiter ; - une production culinaire permettant : <ul style="list-style-type: none"> • une approche scientifique et technique de la thématique proposée (démonstration, démarche scientifique, explication des phénomènes ...) ; - la réalisation de quatre formule selon les standards du concept choisi. - une analyse et une dégustation de votre production à présenter au jury. 	

Phase III - Exposé devant le jury et entretien	1 h
<ul style="list-style-type: none"> • Exposé (0 h 20) pour expliquer vos choix didactiques, techniques et pédagogiques. • Entretien avec le jury (0 h 40) 	

Annexe 1 : Fast casual : quand la restauration rapide a bon goût

Le terme est anglo-saxon, mais c'est désormais une spécialité française : une restauration rapide haut de gamme, dont les restaurants Cojean ont été les précurseurs à Paris. Bernard Boutboul, à la tête de Gira Conseil, analyse le phénomène.

Les restaurants Cojean ont été précurseurs du snacking chic en 2001. À l'heure où les Français ne dépassent pas la demi-heure pour déjeuner, le fastcasual a la vie belle. "*Ce terme anglo-saxon désigne la restauration rapide haut de gamme*", explique Bernard Boutboul. Le fondateur et directeur général du cabinet Gira Conseil précise que ce mouvement a pris sa place en France "*depuis l'arrivée des restaurants Cojean, créés par Alain Cojean en 2001 à Paris*". Pour lui, c'est à ce moment précis que "*le fast casual a remplacé la malbouffe*". Une tendance qui a fait boule de neige : "*Au milieu des années 2000, ce mouvement a entraîné de grands chefs étoilés vers la restauration rapide*", poursuit le consultant. Il cite pêle-mêle les concepts Oust Express de Paul Bocuse, Secrets de table d'Antoine Westermann, BE d'Alain Ducasse ou encore Miyou de Guy Martin.

Un ticket moyen autour des 25 €

"*Alain Cojean a fait monter en gamme la restauration rapide*", reprend Bernard Boutboul. Autrement dit : il a introduit dans une logique de fast-food, le fait minute et les produits frais du jour, quitte à faire grimper le ticket moyen autour des 25 €, face à un kebab qui flirte avec les 5 €. "*On est entré dans une restauration rapide de haute qualité dont le prix plus élevé se justifie au regard des produits travaillés et servis. Ce n'est pas parce que les gens sont pressés qu'ils veulent mal manger*", commente le consultant. Un comportement et une attente qui se retrouvent aujourd'hui à Paris comme à Londres, "*mais aussi en Australie, en Suède ou encore aux États-Unis*", constate Bernard Boutboul, qui conclut : "*Tout monte en gamme, même si on veut déjeuner ou dîner vite et même si on n'est pas servi à table.*"

Source : www.lhotellerie-restauration.fr/journal/gestion-marketing/2018-02/fast-casual-quand-la-restauration-rapide-a-bon-gout.htm?fd=fast+and+casual

8 février 2018

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉS
POISSONNERIE		
Encornet commun petit 100/200	Pièce	4
Saumon fumé	kg	0,200
BOUCHERIE		
Gésier confit	kg	0,150
V viande de bœuf hachée	kg	0,200
CRÉMERIE		
Beurre doux	kg	0,400
Crème épaisse	kg	0,200
Crème liquide 35%	L	1
Lait ½ écrémé UHT	L	1
Œuf	Pce	10
Parmesan bloc	kg	0,100
FRUITS ET LÉGUMES		
Ail	Kg	0,120
Brocolis	Kg	0,500
Carotte fâne	Botte	1
Chou fleur	Kg	0,500
Ciboulette	Botte	1
Concombre	Pièce	2
Coriandre	Botte	1
Courgette	Kg	0,500
Echalote	Kg	0,150
Germe de betterave	Barquette	0,5
Menthe	Botte	1
Mesclun	kg	0,100
Oignon doux	Kg	0,500
Oignon rouge	Kg	0,200
Persil plat	Botte	1
Pomme de terre Charlotte	Kg	1
Pomme de terre Vitelotte	Kg	0,100
ÉPICERIE		
Bouillon de poule déshydraté	Kg	0,030
Boulgour	kg	0,150
Cèpe séché	Kg	0,020
Farine de blé type 45	Kg	0,300
Graine de chia	Kg	0,020
Graine de courge	Kg	0,020
Huile d'olive vierge bio	L	0,30
Huile de tournesol	L	0,30
Levure de boulanger	Kg	0,015
Moutarde à l'ancienne	Kg	0,100
Noix cerneau	Kg	0,100
Pain baguette	Pce	0,500
Pesto de basilic	Kg	0,150
Pois chiche cuit	Kg	0,200
Riz basmati	Kg	0,150
Riz Rond à Sushi	Kg	0,150
Semoule de blé dur pour couscous	Kg	0,200
Tapenade noire	Kg	0,120
Tomate confite	Kg	0,100
CAVE		
Vin blanc sec	L	0,50
Vinaigre balsamique rouge	L	0,10
Vinaigre de Xérès	L	0,10

Épices courantes à votre disposition en cuisine.

Matériel à disposition : Wok, Brochette, petite vaisselle.

Annexe 2 – Exemples de sujets d’admission 2021

Épreuve sur dossier

Exemple n°1

Sujet :

Vous enseignez les sciences et technologies culinaires en classe de 2^{ème} année de BTS MHR Option B.

Dans le cadre de la mise en place de la semaine du goût, vous décidez de valoriser les produits locaux. Vous préparez une séquence pédagogique qui montrera la nécessité d’adapter la production culinaire à cet objectif.

Présentez votre démarche pédagogique. Justifiez vos choix.

Thème du référentiel support de ce sujet :

Produits et boissons : les marqueurs régionaux

Exemple n°2

Sujet :

Vous enseignez les sciences et technologies culinaires en classe de seconde STHR.

Vous réalisez un cours sur l’histoire culinaire des 19^{ème} et 20^{ème} siècles. Vous souhaitez montrer comment les courants culinaires ont évolué depuis le début du 19^{ème} siècle.

Présentez votre démarche pédagogique. Justifiez vos choix.

Thème du programme support de ce sujet :

Des contextes culinaires adaptés aux attentes des clients

Exemple n°3

Sujet :

Vous enseignez en classe de Terminale STHR en sciences et technologies culinaires.

Vous préparez une séquence pédagogique qui portera sur le renouvellement de l’offre, et dont l’aboutissement sera la proposition d’un menu « végétarien » au restaurant d’application du lycée.

Présentez votre démarche pédagogique. Justifiez vos choix.

Thème du programme support de ce sujet :

Le client au centre de l’activité des établissements d’hôtellerie restauration