



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPET externe

Section : hôtellerie - restauration

Option : sciences et technologies culinaires

Session 2024

Rapport de jury présenté par : Michel LUGNIER Inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche, président du jury

Les rapports des jurys des concours de recrutement sont établis sous la responsabilité des présidents de jury.

SOMMAIRE

Préambule du directoire	3
1 Épreuves d'admissibilité	4
1.1 Épreuve disciplinaire – option sciences et technologies culinaires	
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 2024	
1.1.6 Commentaires du jury	
1.1.7 Conseils aux candidats	
1.2 Épreuve disciplinaire appliquée	
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 2024	
1.2.6 Commentaires du jury	
1.2.7 Conseils aux candidats	
2 Épreuves d'admission	9
2.1 Épreuve de leçon	
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 2024	
2.1.5 Commentaires du jury	
2.1.6 Conseils aux candidats	
2.2 Épreuve d'entretien	
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	
Annexe 1 - Exemple de sujet de l'épreuve de leçon	13
Annexe 2 – Exemple de sujet de l'épreuve d'entretien	17

L'arrêté de nomination du jury, le programme du concours valable à la session 2024, les sujets des épreuves écrites ainsi que des conseils notamment pour l'épreuve d'entretien sont disponibles sur www.devenirenseignant.gouv.fr et ne sont pas reproduits dans ce rapport.

Préambule du directoire

Les épreuves des concours du Capes, du Capet, du Capeps et du CAPLP ont été modifiées à compter de la session 2022. Les arrêtés fixant les nouvelles modalités d'organisation de ces concours ont été publiés au [Journal Officiel du 29 janvier 2021](#).

-

Ce rapport du jury du CAPET externe Hôtellerie-Restauration, pour la session 2024, a pour finalité de présenter les attendus du concours ainsi que les épreuves telles que définies pour la session 2024, afin d'aider au mieux les candidats qui souhaitent s'engager dans le métier de professeur certifié d'hôtellerie restauration, option Sciences et Technologies Culinaires.

Il s'adresse également aux candidats qui ont subi les épreuves du concours à la session 2024 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 enfin aux formateurs des Instituts en charge de la préparation des étudiants aux épreuves du concours. En complément, il est recommandé aux candidats et aux formateurs de consulter les sujets publiés sur le site www.devenirenseignant.gouv.fr.

Ils sont également invités à consulter les sites suivants :

- Le site [eduscol](https://eduscol.education.fr/2336/economie-et-gestion) qui dispose d'un espace présentant les enseignements d'économie et gestion : <https://eduscol.education.fr/2336/economie-et-gestion>
- Le [Cerpeg](#) qui est un réseau de ressources relevant de l'économie-gestion et spécialisé dans les formations relevant de l'enseignement professionnel ;

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 également très chaleureusement la direction et les équipes du lycée Victor Hugo de Poitiers et du lycée hôtelier Jean Paul Passédat de Marseille pour la qualité de leur accueil, respectivement, lors de la correction des épreuves d'admissibilité et lors du déroulement des épreuves d'admission.

1. Épreuves d'admissibilité

Pour la session 2024, 7 postes ont été ouverts au concours.

57 candidats se sont inscrits, 28 se sont présentés aux deux épreuves d'admissibilité :

- L'épreuve disciplinaire
- L'épreuve disciplinaire appliquée

À l'issue de la correction de ces deux épreuves, 16 candidats ont été déclarés admissibles.

1.1. Épreuve disciplinaire

1.1.1 Éléments statistiques

57 inscrits.

Moyenne de l'épreuve : 9,23 / 20 ; l'écart-type : 4,60.

Note maximale : 17 / 20

Note minimale : 2 / 20

1.1.2 Rappel de la définition de l'épreuve

L'épreuve écrite disciplinaire (E1) consiste dans le traitement d'un cas relatif à une organisation relevant du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. À partir d'un contexte donné, l'épreuve comporte deux parties :

- La première partie consiste à traiter une série de problématiques relevant des domaines de l'économie et de la gestion hôtelière (management, mercatique des services, économie touristique, gestion des ressources humaines, gestion de l'unité de production de services).
- La seconde partie consiste à traiter une série de problématiques relevant des domaines de la production de services en STC (cuisine, ingénierie).

L'épreuve est notée sur 20. Une note globale égale ou inférieure à 5 est éliminatoire.

1.1.3 Finalités de l'épreuve

L'épreuve permet au candidat de démontrer qu'il :

- Maîtrise les connaissances, les outils et les démarches relatifs à l'économie et gestion hôtelière et à l'enseignement de la spécialité ;
- Soit en capacité de mettre ces connaissances, outils et démarches en perspective dans le cadre de la résolution d'une étude de cas concrète et qu'il fait preuve, ce faisant, d'un recul critique vis-à-vis de leur mise en œuvre ;
- Utilise à bon escient les modes d'expression propres à l'option dans la spécialité et qu'il présente une maîtrise avérée de la langue française dans le cadre d'une expression écrite ;

Dès lors, il est attendu des candidats qu'ils :

- Analysent un contexte organisationnel ;
- Mesurent les enjeux de la ou des problématiques ;
- Maîtrisent les concepts disciplinaires (spécialité, économie et gestion hôtelière) ;
- Mobilisent les méthodes et outils adaptés ;
- Proposent des solutions adaptées au contexte ;
- Justifient leurs choix ou propositions voire identifier leurs limites (selon le contexte) ;
- Mobilisent un vocabulaire adapté à la discipline ;
- Rédigent en respectant les règles syntaxiques et structurent leurs propos.

1.1.4 Analyse du sujet de la session 2024

Le sujet comprenait un dossier documentaire permettant de se questionner sur un modèle de restauration au cœur d'un écoquartier, situé à Laval en Mayenne : La Petite Cantine.

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.

Le jury rappelle qu'il est important de traiter la totalité des dossiers. La gestion du temps est un paramètre essentiel à la réussite de cette épreuve.

Une lecture totale du sujet et une approche globale doivent permettre au candidat de prendre le recul nécessaire à l'analyse du contexte du sujet.

1.1.5 Commentaires du jury

Sur le fond, le jury souligne le manque de méthode, de recul et de réalisme des propositions de certains candidats qui se limitent à l'utilisation de la base documentaire en la paraphrasant sans analyser ni argumenter dans le contexte proposé. En règle générale, ce problème de méthode ne permet pas d'identifier ni de mesurer les enjeux de la question posée.

Les réponses apportées par de nombreux candidats ne sont pas mises en perspective et ne permettent pas de traiter la problématique d'ensemble proposée par le sujet. Certaines réponses attestent d'un manque de connaissances scientifique et technologiques. Le traitement des dossiers dans certaines copies est souvent très succinct. De même, les réponses aux questions sont quelque fois très courtes, peu justifiées lorsqu'elles ne manquent pas de profondeur d'analyse. Il importe de contextualiser ses propos afin de donner du sens aux réponses élaborées et d'éviter les généralités.

Sur la forme, les copies révèlent parfois de grandes difficultés rédactionnelles et une maîtrise aléatoire de la langue française. Les syntaxes trop approximatives et l'orthographe défailante pénalisent les candidats. On note parfois un manque de soin apporté à la présentation et à la qualité de l'écriture ce qui nuit à la clarté du propos. Or, il est attendu d'un candidat, futur enseignant, d'assurer une fluidité et une lisibilité des contenus proposés.

Le jury a valorisé les candidats qui ont su :

- Traiter avec une attention égale la partie « économie et gestion hôtelière » et la partie « sciences et technologies culinaires » ;
- Structurer leur composition en proposant des introductions et des conclusions pertinentes ;
- Faire preuve d'un réel esprit de synthèse ainsi que de qualités rédactionnelles.

Le jury a particulièrement apprécié les copies qui ont démontré créativité, originalité et réalisme.

Les moins bonnes copies sont le reflet :

- Dans le fond, d'une mauvaise lecture du sujet, du contexte et de la base documentaire souvent doublée d'un manque de connaissances scientifique et technologiques ;
- Dans la forme, d'un manque de structuration des propos, d'un manque de soin apporté à la rédaction de la copie ;
- D'une maîtrise insuffisante de la langue française.

1.1.6 Conseils aux candidats

Le métier d'enseignant en sciences et technologies culinaires requiert des compétences en hôtellerie restauration et particulièrement en production culinaires mais également des aptitudes rédactionnelles, des capacités à s'exprimer clairement et précisément notamment par écrit.

Sur le fond, il convient de :

- Lire le sujet dans sa globalité (sujet et annexes) avant de composer ;
- Analyser méthodiquement le contexte et les documents fournis ;
- Appréhender le sujet dans son ensemble ;
- Repérer les points clefs du questionnement permettant de préciser et d'argumenter les réponses ;
- Connaître les grands principes de l'économie et de la gestion hôtelière ainsi que l'organisation des principaux systèmes de restauration, de production et de distribution ;
- Mobiliser ses connaissances à travers les réponses aux questions en s'aidant de documents fournis dans le sujet sans les paraphraser ;
- Justifier les choix dans le cadre du contexte proposé par le sujet ;
- Faire montre de la maîtrise des tendances de restauration actuelles ;
- Utiliser un vocabulaire professionnel juste et précis.

Sur la forme, il convient de :

- Apporter un soin à la copie en écrivant proprement et lisiblement ;
- Identifier correctement les numéros de questions ;
- Veiller à la qualité rédactionnelle en se relisant et en corrigeant ses erreurs d'orthographe et de syntaxe ;
- Faire preuve de méthode et de rigueur dans la rédaction de ses propositions, en prenant soin d'introduire ses réponses et de les argumenter ;
- Produire des tableaux et des schémas peut être pertinent (exemple : système de restauration, logigrammes de fabrication, etc.). Tous les éléments indispensables à la compréhension devront être précisés (légende, échelle...) ;
- Structurer la copie par une introduction et une conclusion ;
- Gérer son temps pour traiter l'ensemble des dossiers tout en se réservant un peu de temps pour relire les réponses et soigner la présentation globale.

1.2. Épreuve disciplinaire appliquée

1.2.1 Éléments statistiques

57 candidats inscrits, 28 candidats ont composé.
La moyenne de l'épreuve : 10,82/ 20 - Écart type : 06,02
Note maximale : 20/20
Note minimale : 02/20

1.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve

L'épreuve écrite disciplinaire appliquée (E2) porte sur la conception et l'organisation d'une séquence d'enseignement dans l'option choisie à partir d'une analyse critique et argumentée d'un corpus de documents dont certains peuvent être rédigés en langue anglaise.

Une note égale ou inférieure à 5 est éliminatoire. Durée : cinq heures ; coefficient 2.

1.2.3 Finalités de l'épreuve

L'épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à se projeter dans une posture enseignante à travers la conception et l'organisation réfléchies d'une séquence d'enseignement autour d'une thématique et d'un contexte de classe donné (en particulier, le niveau de classe est indiqué). Il s'agit d'une épreuve de didactique.

Pour concevoir cette séquence, le candidat se voit proposer un corpus thématique composé de documents variés (extrait de référentiel, textes scientifiques, techniques, pédagogiques, etc.) Le candidat dispose de toute latitude pour utiliser tout ou partie de ces ressources sur lesquels il doit porter une analyse critique en justifiant son recours partiel ou total (ou son absence de recours) à chacune d'entre elles.

L'épreuve disciplinaire appliquée permet au candidat de démontrer qu'il :

- maîtrise la didactique, les connaissances, les outils et les démarches adaptés à l'enseignement ;
- possède la capacité de mettre ces connaissances, outils et démarches en perspective dans le cadre de la conception d'une séquence d'enseignement en précisant :
 - o le contexte de cette séquence ;
 - o les objectifs d'apprentissage ;
 - o le déroulement de la séquence ;
 - o les activités proposées aux apprenants et les modalités d'évaluation ;
 - o le traitement d'un point particulier proposé dans le sujet (travail de groupe, mobilisation des professionnels, numérique, etc.).
- présente une maîtrise avérée de la langue française dans le cadre d'une expression écrite ;
- dispose des capacités attendues en matière d'exploitation d'une documentation ;
- est capable de produire un point de vue argumenté en phase avec l'actualité du secteur.

1.2.4 Analyse du sujet de la session 2024

Le sujet portait sur l'adaptation des locaux et des matériels, thème traité en classe de terminale STHR. Le sujet reprenait les étapes de traitement de la séquence évoquées ci-dessus (contexte de la séquence, déroulement, objectifs, etc.) et sollicitait l'utilisation d'outils numériques tout au long de la séquence. Un corpus documentaire d'une dizaine de pages illustre le thème.

1.2.5 Commentaires du jury

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

Sur le fond, il convient de revoir les principes de base de la didactique, certains candidats font preuve par ailleurs d'un manque de méthode, de recul et de réalisme. Sur le plan de la démarche mise en œuvre, ils ne prennent que rarement connaissance de l'ensemble du sujet et de la base documentaire avant de commencer à construire leur séquence.

Le jury a constaté parfois :

- un manque de précision du positionnement de la séquence dans la progression de l'enseignant ;
- une réflexion souvent inaboutie sur les objectifs d'apprentissage de chaque séance ;
- un corpus documentaire insuffisamment investi ;
- un manque de justification et d'argumentation des choix opérés sur les documents proposés ;
- un manque de structure voire l'absence de supports pédagogiques ;
- une imprécision des formes d'évaluation des élèves/étudiants ;
- des confusions sur la définition même du concept de fabrication.

Le jury a constaté que certaines copies sont partiellement hors sujet car les candidats ont développé toutes les notions du thème proposé dans l'extrait de programme. Le corpus documentaire doit être une source essentielle dans la construction de la séquence. Il est important de s'approprier ce corpus pour le mettre au niveau du public visé et donc de mettre en œuvre une réelle démarche de didactisation. Les connaissances du candidat doivent compléter la construction de la/les séances.

Les compositions de certains candidats attestent d'un manque de connaissances scientifiques et technologiques. Certaines copies sont souvent très généralistes, superficielles ou trop théoriques. Le traitement des différentes séances doit toujours être en lien étroit avec le contexte proposé.

Sur la forme, les copies révèlent parfois 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 également un manque de soin apporté à la présentation (qualité de l'écriture insuffisante, ponctuation absente ou mal utilisée, mots et parfois phrases illisibles, ratures, etc.).

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

- Les meilleures copies permettent de révéler une bonne maîtrise de la démarche de didactisation avec notamment une utilisation et une réappropriation pertinentes du corpus documentaire mais aussi des connaissances scientifiques et technologiques. Elles mettent en évidence un esprit de synthèse intéressant, une argumentation pertinente de ses choix, des qualités rédactionnelles et un esprit critique sur l'utilisation du corpus documentaire. Les candidats ont plutôt bien maîtrisé la structure précisée par le sujet.
- Les moins bonnes copies sont le reflet à la fois d'une mauvaise lecture du sujet, du contexte, et de la base documentaire et aussi d'un manque de connaissances professionnelles et technologiques. Elles sont rédigées de façon linéaire, sans structure.

1.2.6 Conseils aux candidats

Le métier d'enseignant en sciences et technologies culinaires requiert à la fois de faire preuve de compétences en didactique et en pédagogie. Pour réussir cette épreuve, il est essentiel de bien comprendre ce qu'est une démarche de didactisation et d'apprendre à la mettre en œuvre.

Sur le fond, il convient ainsi de :

- lire le sujet dans sa globalité y compris le corpus documentaire avant de composer ;
- cibler la notion à traiter dans l'extrait du programme afin d'en définir les limites ;
- mener une analyse critique et argumentée du corpus documentaire et s'approprier des éléments utiles ;
- replacer la séquence dans le thème et la séance dans le temps et l'espace ;
- connaître l'architecture d'une séquence, d'une séance ;
- réfléchir à la proposition de modalités d'évaluation pertinentes ;
- adapter le contenu pédagogique en fonction du niveau de classe proposé ;
- mobiliser ses connaissances technologiques. Ne pas hésiter à donner des exemples ;
- appliquer ses propositions didactiques et pédagogiques au contexte imposé ;
- 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 sur les termes didactiques et pédagogiques.

Sur la forme, il convient de faire preuve d'aptitudes rédactionnelles, de capacités à s'exprimer clairement et précisément et en particulier:

- d'apporter un soin à la copie en écrivant proprement et lisiblement ;
- de faire preuve de méthode et de rigueur en étant soigneux dans chaque écrit et en prenant soin de développer sa rédaction pour montrer l'ensemble de ses connaissances ;
- de réaliser des tableaux et des schémas si nécessaire, en les expliquant et en les justifiant ;
- d'introduire et présenter chaque point avant de donner des éléments de réponses (trop souvent, les candidats proposent des idées brutes, précédées d'un tiret, sans fil conducteur) ;
- d'affiner la qualité rédactionnelle en se relisant et en corrigeant ses erreurs d'orthographe et de syntaxe.

2. Épreuves d'admission

Les deux épreuves orales d'admission, comportent chacune 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, culturels et sociaux que revêt l'enseignement du champ disciplinaire du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires. Le statut de l'entretien est toutefois différent puisque, dans l'épreuve de leçon, il constitue la phase conclusive de l'épreuve alors qu'il constitue le fondement même de l'épreuve d'entretien.

Sur les 16 candidats déclarés admissibles, 15 se sont présentés aux deux épreuves d'admission et 7 candidats ont été admis en liste principale.

La moyenne des candidats admis est de : 14,81 / 20

La moyenne du dernier admis est de 12,08 / 20

2.1. Épreuve de leçon

2.1.1 Éléments statistiques

La moyenne de l'épreuve est de 15,57 / 20 avec un écart-type : 2,19

Note maximale : 19/20

Note minimale : 12/20

2.1.2 Rappel de la définition de l'épreuve

Durée totale de l'épreuve : six heures. Coefficient 5.

L'épreuve peut comporter des échanges en langue anglaise.

L'épreuve, à caractère pédagogique, consiste en la conception, la réalisation et l'animation devant le jury d'une séance d'enseignement pratique dans l'option choisie à partir d'une situation donnée. L'ensemble des choix du candidat doit être justifié. La situation donnée précise les conditions d'enseignement ainsi que des éléments de contexte de la production à réaliser.

L'épreuve se déroule dans les locaux spécifiques à l'option choisie. Elle comprend trois phases :

- Une première phase de conception et d'organisation de la séance d'une durée d'une heure trente minutes.
- Une deuxième phase de management de la production de services en présence de deux commis d'une durée totale de quatre heures. Cette phase doit être découpée en deux temps :
 - a) un premier temps d'explicitation et de lancement de la séance en direction des deux commis d'une durée de trente minutes maximums.
 - b) un deuxième temps de production de services d'une durée de trois heures et trente minutes. Les deux commis contribuent, sous la direction du candidat, à la production de services dans l'option choisie. Ce deuxième temps intégrera, à l'initiative du candidat, des moments de formation des commis.
- Une troisième phase (hors la présence des commis) d'une durée de trente minutes qui consiste en un exposé du candidat de dix minutes maximum lui permettant de présenter et d'argumenter ses choix pédagogiques et didactiques suivi d'un échange avec le jury de vingt minutes maximum destiné à approfondir et à élargir l'analyse réflexive.

L'épreuve est notée sur 20. La note 0 est éliminatoire.

2.1.3 Finalités de l'épreuve

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

- construire et analyser ses choix pédagogiques et didactiques ;
- maîtriser des processus didactiques courants mis en œuvre dans les lycées hôteliers ;
- produire et exploiter des supports appropriés notamment sous format numérique ;
- manager une production de service ;
- maîtriser des gestes techniques et des savoirs spécifiques à l'option choisie.

2.1.4 Analyse des sujets de la session 2024

Cette épreuve permet au candidat de mettre en valeur ses compétences professionnelles et pédagogiques et en particulier, ses qualités techniques, didactiques et pédagogiques dans un contexte donné par le sujet, en tenant compte d'un panier de denrées, de techniques et d'activités pouvant être imposées par l'énoncé. Le candidat dispose d'une certaine latitude dans son organisation. L'objectif en termes de production culinaire, en rapport avec le thème proposé, est toujours précisé (exemple : réalisez un repas complet pour 8 personnes mettant en avant vos compétences techniques). Les sujets soumis à l'occasion de cette session portaient sur des thèmes distincts. Vous trouverez en annexe un exemple de sujet.

2.1.5 Conseils à l'attention des candidats

Chaque sujet est guidé par un thème principal qui permet de concevoir et d'animer une séance d'enseignement pratique. Le candidat dispose d'un poste de travail informatique dans l'environnement Windows connecté à l'Internet. L'accès aux disques durs amovibles personnels est possible. Le téléphone portable est interdit pendant l'épreuve.

Phase de conception et d'organisation de la séance

- Le temps de lecture, de compréhension et d'analyse du sujet est déterminant pour aborder de manière complète le thème défini et avoir la capacité de répondre à la problématique.
- Le contexte et la situation proposée doivent être les points d'appui pour structurer la séance d'enseignement à proposer.
- Une réflexion approfondie sur la stratégie pédagogique doit être menée par le candidat au cours de sa préparation ce qui conditionne grandement la réussite à l'épreuve et la possibilité d'argumenter ses choix durant l'entretien avec le jury.

Durant le temps de conception, le candidat doit :

- s'approprier l'espace alloué, réaliser l'inventaire et le stockage des produits,
- réaliser les supports documentaires nécessaires et utiles, au service du sujet à traiter.

Phase de management de la production de service :

- Il est indispensable de bien organiser la séance en introduisant le thème et en y précisant les objectifs.
- 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 techniques et managériales. 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'exemplarité face aux difficultés rencontrées. Ainsi, le temps disponible doit être valorisé dans sa totalité au risque de ne pas pouvoir répondre entièrement au sujet. Des démonstrations supplémentaires, en lien avec le sujet, peuvent être proposées.
- L'encadrement bienveillant des élèves commis est un élément important dans l'animation de la leçon.

Phase d'échange avec le jury :

- L'exposé est un des éléments permettant au jury d'observer le recul du candidat et sa capacité à se remettre en question.
- Le candidat, à travers son analyse, doit expliciter ses choix et apporter des éléments de remédiation concrets.
- L'utilisation d'un vocabulaire pédagogique et professionnel est recommandée.

2.2. Épreuve d'entretien

2.2.1 Éléments statistiques

La moyenne de l'épreuve est de 13,71 avec un écart-type : 1,83
Note maximale : 16 / 20 - Note minimale : 10 / 20

2.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve

Durée de l'épreuve : 35 minutes, sans préparation

Coefficient : 3.

Cette épreuve est présentée à l'article 8 de l'arrêté du 25 janvier 2021.

L'entretien comporte deux parties :

- La première partie d'une durée de quinze minutes, débute par une présentation d'une durée de cinq minutes maximum, par le candidat des éléments de son parcours et des expériences qui l'ont conduit à se présenter au concours en valorisant ses travaux de recherche, les enseignements suivis, les stages, l'engagement associatif ou les périodes de formation à l'étranger. Cette présentation donne lieu à un échange avec le jury, qui peut prendre appui sur la fiche individuelle de renseignement transmise par le candidat admissible (annexe VI de l'arrêté d'ouverture).
- La deuxième partie de l'épreuve, d'une durée de vingt minutes, consiste en un échange avec le jury construit à partir de deux mises en situation professionnelle, l'une d'enseignement et la seconde en lien avec la vie scolaire. Le jury présente oralement au candidat chacune de ces situations, pour engager les échanges.

2.2.3 Finalités de l'épreuve

L'épreuve d'entretien vise à apprécier :

- la motivation du candidat ;
- son aptitude à se projeter dans le métier d'enseignant au sein du service public de l'éducation ;
- son aptitude à s'approprier les valeurs de la République, dont la laïcité, et les exigences du service public (droits et obligations du fonctionnaire dont la neutralité, lutte contre les discriminations et stéréotypes, promotion de l'égalité, notamment entre les filles et les garçons, etc.) ;
- son aptitude à faire connaître et faire partager ces valeurs et exigences.

Le jury invite les candidats à se reporter au site et à la page suivante :

<https://www.devenirenseignant.gouv.fr/epreuve-orale-d-admission-entretien-avec-le-jury-des-concours-de-recrutement-d-enseignants-et-de-1103>

2.2.4 Commentaires du jury et conseils aux candidats

Le jury a apprécié la qualité de la communication et la richesse des échanges avec les candidats. Il a particulièrement valorisé la clarté des propos, l'aptitude des candidats à argumenter et élargir la réflexion tout au long de l'entretien.

Conseils sur la première partie de l'entretien :

Phase de présentation de 5 minutes :

Les candidats ont dans l'ensemble respecté la durée prévue pour la présentation de leur parcours. Le jury a constaté que les candidats avaient bien préparé leur entretien et a apprécié la spontanéité et le dynamisme des exposés. Il est regrettable cependant que certains d'entre eux n'aient pas su exploiter les expériences les plus significatives de leurs parcours.

Le jury conseille aux candidats d'identifier les compétences de leur parcours transposables au métier d'enseignant et de nature à démontrer leur motivation.

Le jury rappelle qu'il s'agit d'une épreuve orale d'entretien, qui se déroule sans support écrit.

Conseils sur la phase d'échange avec le jury de 10 minutes :

Le jury a constaté une incapacité de certains candidats à saisir l'opportunité des questions pour enrichir l'échange et développer des réponses argumentées.

Il est recommandé aux candidats d'aborder les questions du jury comme l'occasion de construire un échange réflexif. À ce titre, il convient de pratiquer une écoute active, d'être ouvert à la remise en question et d'illustrer le propos par des exemples concrets.

En amont de l'épreuve, le candidat veillera à compléter avec attention la fiche individuelle de renseignement utile aux échanges

Sur la deuxième partie de l'entretien :

Le jury rappelle que la finalité des situations proposées d'enseignement et de vie scolaire doit permettre :

- une analyse de celles-ci ;
- la mise en évidence des valeurs ou thématiques associées ;
- des pistes de solutions.

Le jury regrette que la majorité des candidats n'ait pas été en mesure d'identifier et de mentionner les valeurs et les thématiques associées aux situations. Il relève trop d'approximations voire une méconnaissance des valeurs de la République et des exigences du service public.

Les meilleurs candidats ont su montrer leur connaissance des instances et des acteurs du système éducatif, en les intégrant avec pertinence dans leur analyse.

Ils se sont projetés dans l'exercice du métier d'enseignant en argumentant et en approfondissant leurs propos.

Le jury attend du candidat la capacité à prendre de la hauteur sur les situations énoncées avant de proposer des solutions opérationnelles, réalistes et adaptées.

=====

Annexe 1 – Sujet d'admission 2024 - Épreuve de leçon

SESSION 2024

CAPET et CAFEP/CAPET Concours externe

Section Hôtellerie – Restauration
Option Sciences et Technologies Culinaires

Épreuve de leçon

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet N°4 – Jeudi 23 mai 2024 matin

L'épreuve se déroule en trois phases :

Phase 1 - Conception et organisation de la séance (1h30)

Phase 2 - Management de la production de services (4h00)

Phase 3 - Échange avec le jury (30 min)

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

ADAPTATION DE L'OFFRE AUX REGIMES ALIMENTAIRES PARTICULIERS

Vous êtes professeur de Sciences et Technologies Culinaires, vous mettez en place, à destination de vos étudiants, une séquence de formation sur l'adaptation de la production comme vecteur de valeur ajoutée.

Vous construisez votre séance en classe de deuxième année de Section de Technicien Supérieur « Management en Hôtellerie Restauration » (MHR option B) à partir du contexte professionnel suivant : La mairie de Paris sollicite votre lycée hôtelier pour concevoir et réaliser une production de services dans le cadre des Jeux Olympiques et Paralympiques 2024 à destination du comité d'organisation de cette manifestation. Vous devez proposer un menu binaire incluant un plat et un dessert pour 35 personnes dans le cadre de cette action. La production doit absolument être « sans gluten » afin de répondre aux exigences actuelles du comité.

Phase 1 - Conception et organisation de la séance (1h30)

Cette phase vous permet d'organiser et de concevoir votre séance d'enseignement pratique compte tenu des moyens mis à votre disposition (locaux, matériels, denrées).

Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle. Vous disposez de matériel informatique connecté à internet.

Lors de cette phase, vous produisez un support numérique pour sensibiliser vos étudiants aux différents régimes alimentaires et à leurs contraintes ainsi que tout autre document qui vous semble pertinent.

Phase 2 – Management de la production de service (4h00)

Deux élèves commis vous aident tout au long de cette phase.

1er temps : Explicitation et lancement (30 minutes maximum)

Dans ce premier temps, vous sensibilisez vos élèves au contexte et au thème de la séance et à toute autre information que vous jugez utile.

2ème temps : Production de service (3h30)

Elle se compose des trois situations suivantes que vous articulez à votre convenance.

Situation de production de service en cuisine

Contexte : Afin d'adapter la production aux tendances de consommation actuelles et aux régimes alimentaires particuliers, vous devez proposer des plats sans gluten.

Missions :

- Assurer la production et le dressage de deux plats créatifs sans gluten pour 4 personnes :
 - un plat principal contemporain,
 - un dessert de restaurant.
- Mener une analyse organoleptique en fin de production avec les élèves.

Situation de formation n°1

Contexte : Lors de la préparation d'un plat sans gluten, se pose souvent le problème de la liaison, traditionnellement réalisée avec un roux. Vous sensibilisez vos étudiants sur les différentes façons d'obtenir la texture de sauce souhaitée.

Mission :

- Former les étudiants aux différentes liaisons possibles pour une sauce poisson sans gluten.

Situation de formation n°2

Contexte : Dans le cadre de la construction de votre séance, vous souhaitez aborder la création de valeur par l'acte culinaire. Vous devez donc démontrer qu'il est possible de réaliser une production de qualité à partir d'un produit simple.

Missions :

- Réaliser des démonstrations techniques à destination des étudiants incluant l'habillage et le filetage du loup.
- Enrichir cette démonstration en présentant les possibilités techniques de valorisation du produit.

Phase 3 – Échange avec le jury (30 minutes)

- **Exposé (10 minutes)**

Présenter et argumenter vos choix pédagogiques et didactiques.

- **Entretien avec le jury (20 minutes)**

Document 1 – Panier STC

DENRÉES	UNITÉ	Qté	PRIX UNITAIRE HT
POISSONNERIE			
Merlan de 0,300 kg	pce	2	5€
Loup 0,6/0,8 kg / pièce	pce	2	15€
Arêtes de poisson blanc	Kg	0,200	2€
CRÉMERIE			
Beurre	kg	0,100	9,25 €
Crème liquide UHT 35%	L	0,500	5,69€
Lait entier	L	0,250	1,13 €
Œuf entier	pce	6	0,22 €
Pâte à raviole wonton	Feuille	8	0,10€
Tofu ferme	Kg	0,200	12€
FRUITS ET LÉGUMES			
Ail	kg	0,050	5,83 €
Artichaut poivrade	pce	4	0,80 €
Asperge verte	kg	0,500	11,40 €
Betterave rouge crue	kg	0,200	3€
Carotte fane	Botte	1	2,19 €
Cébette	Botte	1	1,55 €
Céleri branche	kg	0,050	1,82 €
Citron jaune	kg	0,110	2,50 €
Citronnelle bâton	pce	1	0,30€
Coriandre	Botte	0,5	0,69 €
Echalote	kg	0,050	2,19 €
Estragon	Botte	0,5	1,50€
Fenouil	kg	0,400	2,50€
Fraise	kg	0,250	7€
Framboise	kg	0,250	14€
Gingembre	kg	0,020	5,46 €
Kumbawa	Kg	0,030	23€
Oignon jaune	kg	0,100	1,35 €
Oignon rouge	kg	0,100	10€
Pois gourmand	kg	0,100	8€
Pomme golden	kg	1	2,50€
Pousse de soja	kg	0,050	9€

Document 1 – Panier STC (suite)

DENRÉES	UNITÉ	Qté	PRIX UNITAIRE HT
ÉPICERIE			
Agar/Agar	kg	0,010	38€
Algue nori feuille	pce	2	0,10€
Cacao en poudre	kg	0,050	25€
Chocolat blanc	kg	0,100	14€
Chocolat noir 70%	kg	0,100	18€
Crème de coco boîte ½	pce	1	2,20€
Farine de châtaigne	kg	0,200	14€
Farine de riz	kg	0,200	7€
Fécule de pomme de terre	kg	0,100	5€
Galette de riz	pce	5	0,30€
Huile de sésame	L	0,05	18€
Maïzena	kg	0,200	8,50€
Petit épeautre	kg	0,200	4€
Pois chiche au jus boîte ½	pce	1	0,90€
Riz à sushi	kg	0,200	3€
Sauce soja	L	0,20	8,20€
Sucre semoule	kg	0,500	2€
Vermicelle de riz	kg	0,100	8,10€
Vinaigre blanc	L	0,20	0,50€
Vinaigre de riz	L	0,10	13€
CAVE			
Vin blanc sec	L	0,25	2,60 €
Pastis	L	0,05	15€

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE NECESSAIRE :

- 6 cercles à tartelette individuels diam. 6/8cm
- 6 cercles à entremets individuels diam. 4/5cm
- 2 tapis cuisson silicone GN 1/1 (Type Silpat, Flexipan,...)
- 1 moule silicone demi-sphère diam. 5/6 cm GN1/1 ou GN ½ ou équivalent
- Sacs sous vide cuisson différents formats
- 8 grandes assiettes (type restaurant d'application du lycée)
- 1 verseuse ou une saucière
- Poches à douille jetables
- 1 poêle antiadhésive diam. 28cm

Annexe 2 – Exemples de sujet d’admission 2024

Épreuve d’entretien

Situation d’enseignement :

Exemple :

Vous accueillez votre classe de 1^{ème} année de BTS MHR lors du deuxième TP de l’année.
Un des étudiants ne porte pas la tenue professionnelle exigée. Il n’a pu l’acquérir pour des raisons financières

Situation vie scolaire :

Exemple n°1

Vous vous présentez devant le portail du lycée par un jour de grève. Vous constatez que certains de vos élèves bloquent l’entrée.