



**MINISTÈRES
ÉDUCATION
JEUNESSE
SPORTS
ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
RECHERCHE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction générale des ressources humaines

RAPPORT DU JURY

SESSION 2025

Concours : CAPET externe

Section : Hôtellerie - restauration

Option : Sciences et technologies culinaires

Rapport de jury présenté par : Michel LUGNIER, inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche, président du 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 2025	
1.1.6	Commentaires du jury	
1.1.7	Conseils aux candidats	
1.2	Épreuve disciplinaire appliquée	6
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 2025	
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 2025	
2.1.5	Commentaires du jury	
2.1.6	Conseils aux candidats	
2.2	Épreuve d'entretien	11
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

L'arrêté de nomination du jury, le programme du concours valable à la session 2025, 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 du concours Capet 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 2025, a pour finalité de présenter les attendus du concours ainsi que les épreuves telles que définies pour la session 2025, 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 2025 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 qui dispose d'un espace présentant les enseignements de la série STHR : <https://eduscol.education.fr/1707/programmes-et-ressources-en-serie-sthr>
- Le centre national de ressources hôtellerie restauration spécialisé dans les formations relevant de l'hôtellerie restauration : <https://www.hotelierierestauration.ac-versailles.fr/>

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 ainsi que du lycée hôtelier Jean Paul Passédad 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 2025, 7 postes ont été ouverts au concours, complétés par une liste complémentaire de 2 candidats. 45 candidats se sont inscrits, 20 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, 15 candidats ont été déclarés admissibles, avec une moyenne de 13,54 / 20 sur les deux épreuves. La moyenne du dernier candidat admissible est de 10 / 20.

1.1. Épreuve disciplinaire

1.1.1 Éléments statistiques

45 candidats se sont inscrits, 20 ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 13,07 / 20 - l'écart-type : 4,29

Note maximale : 19 / 20 - Note minimale : 3,3 / 20

1.1.2 Rappel de la définition de l'épreuve

L'épreuve écrite disciplinaire 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 :

- sa maîtrise les connaissances, les outils et les démarches relatifs à l'économie et gestion hôtelière et à l'enseignement de la spécialité ;
- sa capacité de mettre ses 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 ;
- sa capacité à utiliser 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 2025

Le sujet comprenait un dossier documentaire permettant de se questionner sur un modèle de production assorti de son système de restauration implanté en Guadeloupe : les petits plats de Clara. Ce sujet 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 cette épreuve comme sur l'épreuve disciplinaire, le jury a trouvé que globalement les candidats présents aux deux épreuves étaient bien préparés et ont effectué des prestations écrites de bon niveau.

Sur le fond, le jury tient à signaler que certaines copies manquent d'analyse notamment du dossier documentaire fourni ce qui ne permet pas de proposer des solutions argumentées. Certains candidats se limitent à synthétiser simplement les documents proposés sans prendre de recul ni tenir compte du contexte proposé. De façon générale, les propositions sans justifications attestent d'un manque de connaissances scientifiques et technologiques. Les réponses à certaines questions sont ainsi courtes et non justifiées. En outre, il importe de contextualiser les réponses afin de leur donner du sens et d'éviter les généralités.

Sur la forme, certaines copies révèlent des difficultés rédactionnelles et un manque de maîtrise de la langue française ce qui pénalise les candidats. La présentation de certaines copies (peu aérée et peu structurée) n'aide pas à clarifier le propos.

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 analytique en lien avec le contexte du sujet, ainsi que de qualités rédactionnelles.

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

Le jury regrette cependant trop de copies témoignent encore :

- sur le fond, d'une mauvaise lecture du sujet, du contexte et de la base documentaire voire, révèlent un manque de connaissances scientifiques et technologiques ;
- sur la forme, font apparaître une construction et une rédaction peu rigoureuses.

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 culinaire, 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 ;
- d'analyser méthodiquement le contexte et les documents fournis ;
- d'appréhender le sujet dans son ensemble ;
- de repérer les points clefs du questionnement permettant de préciser et d'argumenter les réponses ;
- de savoir-faire état des grands principes de l'économie et de la gestion hôtelière ainsi que de l'organisation des principaux systèmes de restauration, de production et de distribution ;
- de mobiliser ses connaissances à travers les réponses aux questions en s'aidant de documents fournis dans le sujet

sans les paraphraser ;

- de justifier les choix dans le cadre du contexte proposé par le sujet ;
- de connaître les tendances de restauration actuelles ;
- d'utiliser un vocabulaire professionnel juste et précis.

Sur la forme, il convient :

- d'apporter un soin à la copie en écrivant proprement et lisiblement ;
- d'identifier correctement les numéros de questions ;
- de veiller à la qualité rédactionnelle ;
- de systématiquement introduire ses réponses et de les argumenter ;
- de produire des tableaux et des schémas (exemple : système de restauration, logigrammes de fabrication, schéma de plats, etc.). Tous les éléments indispensables à la compréhension devront être précisés (légende, échelle...) ;
- d'apporter un soin particulier à l'introduction et à la conclusion ;
- de gérer son temps pour traiter l'ensemble des dossiers tout en se réservant le temps nécessaire pour relire les réponses, soigner la présentation globale et corriger les fautes d'orthographe et de syntaxe.

1.2. Épreuve disciplinaire appliquée

1.2.1 Éléments statistiques

45 candidats inscrits, 20 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve : 13.14 / 20 - Écart type : 2,43

Note maximale : 17,4 / 20 - Note minimale : 04 /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 anglais.

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

1.2.3 Finalités de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à adopter une posture enseignante à travers la conception et l'organisation réfléchies d'une séquence sur une thématique imposée et dans un contexte de classe déterminé (avec précision du niveau concerné). Elle repose sur une démarche 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 ;
- sait mettre ces éléments en perspective dans la conception d'une séquence d'enseignement en précisant :
 - le contexte de cette séquence ;
 - les objectifs d'apprentissage ;
 - le déroulement de la séquence ;
 - les activités proposées aux apprenants et les modalités d'évaluation ;
 - 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 2025

Le sujet traitait sur les liaisons adaptées aux concepts de production, thème abordé en classe de deuxième année de BTS MHR. Il couvrait les étapes classiques d'une séquence d'enseignement (contexte, objectifs, déroulement, etc.) et intégrait l'utilisation d'outils numériques.

Un corpus d'une quinzaine de pages était fourni pour illustrer le thème.

1.2.5 Commentaires du jury

Le sujet offrait aux candidats l'opportunité de mettre en valeur leurs compétences didactiques, techniques, scientifiques et professionnelles, ainsi que leurs capacités rédactionnelles et de synthèse, dans une situation concrète d'enseignement. Le corpus documentaire contenait de nombreuses informations utiles pour le traitement du sujet.

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, certains candidats se contentent de répondre au sujet en utilisant majoritairement le contenu des annexes, sans ajouter des exemples personnels.

Le jury a constaté parfois :

- un manque de précision concernant le positionnement de la séquence dans la progression de l'enseignant ;
- une connaissance approximative des horaires imposés par le référentiel ;
- une réflexion incomplète sur les objectifs d'apprentissage ;
- un manque d'argumentation dans le choix des contenus et activités ;
- une absence de structure et de supports pédagogiques ;
- une imprécision sur les modalités d'évaluation des apprenants ;
- une répartition déséquilibrée entre les séances technologiques et les ateliers pratiques ;

Certaines copies sont souvent très généralistes et demeurent superficielles ou encore trop théoriques. Le traitement des différentes séances n'est pas toujours en lien étroit avec le contexte proposé et la chronologie des séances est parfois insuffisamment développée voire absente.

Sur la forme, des problèmes récurrents ont été relevés. Les copies révèlent parfois de grandes difficultés rédactionnelles et une maîtrise aléatoire de la langue française qui pénalisent trop de candidats. On note également un manque de soin apporté dans la présentation (écriture illisible, nombreuses ratures, absence de structure claire).

1.2.6 Conseils aux candidats pour réussir l'épreuve

Le métier d'enseignant en sciences et technologies culinaires requiert à la fois des compétences en didactique et en pédagogie. Pour réussir cette épreuve, il est essentiel de bien comprendre la démarche de didactisation et de savoir l'appliquer.

Sur le fond, il convient ainsi de :

- lire le sujet dans son ensemble, y compris le corpus documentaire avant de commencer à composer ;
- cibler la notion à traiter dans l'extrait du programme ou du référentiel afin d'en définir les limites ;
- mener une analyse critique et argumentée du corpus documentaire et en extraire les éléments utiles ;
- replacer la séquence dans le thème et positionner chaque séance dans le temps et l'espace ;
- connaître l'architecture d'une séquence et d'une séance ;
- réfléchir à des modalités d'évaluation pertinentes ;
- adapter le contenu pédagogique en fonction du niveau de classe proposé ;
- mobiliser ses connaissances technologiques et illustrer avec des exemples concrets ;
- appliquer ses propositions didactiques et pédagogiques au contexte imposé ;
- développer, argumenter, justifier et structurer les réponses en s'appuyant sur le corpus documentaire ses connaissances ;
- utiliser un vocabulaire professionnel précis, notamment pour les termes didactiques et pédagogiques.

Sur la forme, il convient :

- de soigner la copie en écrivant proprement et lisiblement ;
- de construire des réponses argumentées ;
- de réaliser des tableaux et des schémas si nécessaire, mais de les expliquer et de les justifier ;
- d'introduire et de présenter chaque point avant d'apporter des réponses argumentées (éviter les listes avec tirets, sans fil conducteur) ;
- de se relire et de corriger l'orthographe et la syntaxe.

En résumé :

- Les meilleures copies se distinguent par une bonne maîtrise de la didactisation, une réappropriation pertinente du corpus documentaire et des connaissances scientifiques et technologiques. Elles présentent une argumentation claire, un esprit de synthèse et une réflexion critique sur l'utilisation du corpus.
- Les copies les plus faibles témoignent d'une compréhension imparfaite du sujet et d'une appropriation partielle des documents, d'un manque de connaissances professionnelles et technologiques, ainsi que d'une absence de structure dans la rédaction.

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 15 candidats déclarés admissibles, 11 se sont présentés aux deux épreuves d'admission et 7 candidats ont été admis en liste principale et 2 candidats inscrits sur liste complémentaire.

La moyenne des 7 candidats admis est de : 14,26 / 20 (13,61 / 20 si on prend les deux candidats inscrits sur liste complémentaire). La moyenne du dernier admis est de 12,72 / 20 ou 11,28 / 20 si on prend les deux candidats inscrits sur liste complémentaire.

2.1. Épreuve de leçon

2.1.1 Éléments statistiques

La moyenne de l'épreuve pour les présents est de 12,18 / 20 contre 14 / 20 pour les admis (Écart-type : 1,93). Note maximale : 17/20 - Note minimale : 04/20

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 2025

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 et donc ne peut être garanti l'accès aux drives personnels.

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 à cet égard 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 12,73 / 20 avec un écart-type : 2,42
Note maximale : 19 / 20 - Note minimale : 8 / 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 constate également une meilleure maîtrise du déroulé de l'épreuve et de ses attendus. 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 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.

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.

Le jury a apprécié que les candidats aient su montrer leur connaissance des instances et des acteurs du système éducatif, mais déplore qu'ils n'aient pas toujours pu les intégrer 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 2025 - Épreuve de leçon

SESSION 2025

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 22 mai 2025 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 :

LA CREATIVITE EN PRODUCTION CULINAIRE

Vous situez votre travail en classe de deuxième année de Section de Technicien Supérieur « Management en Hôtellerie Restauration » (MHR) option B à partir du contexte professionnel suivant :

« Le restaurant « Le cabanon » installé sur le front de mer de la ville du Lavandou dispose d'une grande terrasse couverte de 40 places assises et d'un espace de production entièrement équipé. Désirant augmenter son chiffre d'affaires annuel, le propriétaire décide de modifier son offre de restauration en proposant à sa clientèle, l'après-midi, une prestation de salon de thé « fait maison ».

En tant qu'enseignant(e), vous mettez en place à destination des étudiants une séance sur le thème de la créativité en pâtisserie adaptable en service à table, ou en vente à emporter (VAE).

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 à la créativité 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 étudiants 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 de réaliser une carte originale et créative, vous réalisez des pièces individuelles pouvant être proposés dans ce restaurant.

Missions :

- Assurer la production de 3 variétés de pâtisseries individuelles en 4 exemplaires chacune en intégrant les techniques suivantes :
 - une pâte sèche - un dérivé de la crème pâtissière - un biscuit cuillère
 - une mousse de fruit - une pâte à choux
- 1 variété dressée à l'assiette,
- 2 variétés dressés dans un conditionnement à emporter.
- Mener une analyse organoleptique en fin de production avec les étudiants.

Situation de formation n°1

Contexte : Afin que vos étudiants maîtrisent l'une de ces préparations, vous décidez de les sensibiliser sur la technique du biscuit cuillère.

Mission :

- Former les étudiants à la réalisation et au couchage d'un biscuit cuillère.

Situation de formation n°2

Contexte : L'entreprise désirant commercialiser ces prestations en VAE souhaite mettre en avant une image moderne, créative et fait le choix de ne pas utiliser des boîtes cartonnées traditionnelles. Vous réfléchissez donc à des solutions s'inspirant d'un dressage à l'assiette.

Missions :

- Réaliser des démonstrations techniques à destination des étudiants sur les axes de la créativité, appliqués au dressage à l'assiette et en VAE,
Réaliser une formation sur les obligations liées à ce mode de distribution.

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 sujet N°4 jeudi 22 mai 2025 matin

DENRÉES	UNITÉ	Qté	PRIX UNITAIRE HT
CRÉMERIE			
Beurre doux	kg	0,500	9,25 €
Crème UHT 35%	L	1	5,50 €
Lait entier	L	1	0,90 €
Mascarpone	kg	0,250	8,93 €
Œuf blanc liquide pasteurisé	L	0,50	3,55 €
Œuf jaune liquide pasteurisé	L	0,50	3,95 €
Œuf frais	pce	12	0,22 €
Philadelphia	kg	0,250	12,74 €
FRUITS ET LÉGUMES			
Abricot	kg	0,400	5,80 €
Basilic	botte	0,5	1,10 €
Carotte	kg	0,500	0,90 €
Cerise type bigarreau (Variété Burlat ou équivalente)	kg	0,200	8,90 €
Fenouil	kg	0,300	4,90 €
Fraise garriguette ou équivalent	kg	0,250	9,06 €
Framboise	kg	0,125	14,27 €
Lemon Cress barquette	pce	1	1,75 €
Rhubarbe tige	kg	0,300	4,99 €
Romarin	botte	0,5	1,20 €
Thym	botte	0,5	1,20 €
ÉPICERIE			
Agar-agar en poudre	kg	0,010	15,99 €
Amande émondée	kg	0,250	10,90 €
Amande poudre	kg	0,250	11,25 €
Cacao poudre	kg	0,080	15,04 €
Chocolat couverture blanc VALRHONA Ivoire	kg	0,300	24,40 €
Chocolat couverture noire VALRHONA Guanaja	kg	0,300	26,40 €
Farine de souchet	kg	0,200	12,10 €
Farine T45	kg	1	0,48 €
Fleur de sel	kg	0,010	30€
Gélatine en feuille 2 gr	pce	10	0,07 €
Glucose	kg	0,100	5,94 €
Huile d'olive Bio	L	0,20	13,36 €
Maïzena	kg	0,050	4,76 €
Miel de lavande	kg	0,150	10,59 €
Nappage blond	kg	0,150	4,67 €
Noisette poudre	kg	0,250	14,61 €
Pâte de pistache	kg	0,080	60,38 €
Pectine en poudre NH	kg	0,050	53,80 €
Poivre de Timut	kg	0,005	60,21
Levure chimique (sachet de 11 gr)	pce	2	0,09 €
Sucre glace	kg	0,200	3,09 €
Sucre roux	kg	0,150	2,81 €

Document 1 – Panier STC sujet N°4 jeudi 22 mai 2025 matin (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. 5/6cm
 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
 4 grandes assiettes (type restaurant d'application)
 6 conditionnements jetables kraft type pokeball avec couvercle diamètre 15/20cm
 6 bocaux Weck droit 165 ml diamètre 80 mm référence WN000002
 1 verseuse ou une saucière
 Poches à douille jetables
 1 poêle antiadhésive diam. 28cm
 Papier sulfurisé GN 1/1