



**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 des services en hôtellerie restauration

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	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	Analyse du sujet de la session 2025	
1.1.5	Commentaires du jury	
1.1.6	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	Analyse du sujet de la session 2025	
1.2.5	Commentaires du jury	
1.2.6	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	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 d'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 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 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 de Sciences et Technologies des Services en Hôtellerie Restauration.

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 éducol 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.hotellerie-restauration.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 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 2025, 10 postes ont été ouverts au concours, complétés par une liste complémentaire de 2 candidats. 79 candidats se sont inscrits, 40 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, 20 candidats ont été déclarés admissibles, avec une moyenne de 13,03 / 20 sur les deux épreuves. La moyenne du dernier candidat admissible est de 10 / 20.

1.1. Épreuve disciplinaire

1.1.1 Éléments statistiques

79 candidats se sont inscrits - 40 ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 10,86 / 20 - l'écart-type de 3,61

Note maximale : 18,2 / 20 - Note minimale : 2,2 / 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 STS.

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 des connaissances, des outils et des démarches relatifs à l'économie et gestion hôtelière et à l'enseignement de la spécialité ;
- sa 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 ;
- 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 identifient leurs limites (selon le contexte) ;
- mobilisent un vocabulaire adapté à la discipline ;
- rédigent en respectant les règles syntaxiques ;
- structurent de manière appropriée le propos.

1.1.4 Analyse du sujet de la session 2025

Le sujet de l'épreuve disciplinaire portait sur la mise en place d'une verrière bioclimatique en extérieur, au sein d'un établissement hôtelier 3 étoiles, situé en Moselle à Amnéville-les-Thermes. Comme la

clientèle curiste est actuellement en baisse, les propriétaires souhaitent davantage orienter leur activité vers la clientèle locale et capter la clientèle étrangère provenant des pays frontaliers. De plus, ils rencontrent des difficultés au niveau de la gestion des ressources humaines pour attirer et conserver leur personnel. Ils envisagent également de ne plus proposer le service du petit-déjeuner en chambres au profit d'une offre de restauration petit-déjeuner mieux adaptée à la clientèle ciblée.

Le sujet était volontairement ouvert permettant au candidat de formuler et argumenter des choix stratégiques et opérationnels.

La partie économie-gestion consistait à mener une analyse de la performance économique de l'établissement ainsi que de sa structure financière. Le candidat était amené à réfléchir sur la problématique de turn-over rencontrée. Afin de valider le projet de construction d'une verrière bioclimatique, il était demandé un calcul du seuil de rentabilité et de préciser les facteurs de succès et les risques encourus.

La partie STS visait à faire travailler le candidat sur l'organisation du travail au restaurant, la digitalisation du service en salle et l'évolution de l'offre petit-déjeuner. Il était notamment attendu de proposer une brigade de restaurant ainsi qu'un planning type mensuel visant à limiter les horaires de coupures. Il fallait également analyser puis proposer une offre petit-déjeuner en adéquation avec les attentes de la clientèle ciblée tout en précisant les prestations servies, l'organisation du service et les facteurs d'ambiance.

1.1.5 Commentaires du jury

Le 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 plus globale doivent permettre au candidat de prendre le recul nécessaire par rapport au contexte du sujet.

Sur le fond, le jury regrette le manque de méthode, de recul et de réalisme des propositions de certains candidats. Le jury regrette que les outils d'analyse ne soient pas toujours appropriés au questionnement (exemple : utilisation de la matrice SWOT pour analyser la performance économique de l'établissement). Les réponses de certains candidats attestent parfois d'un manque de connaissances scientifiques et technologiques. Le traitement des dossiers et les réponses aux questions demeurent alors succinctes, et manquent de profondeur d'analyse. Il est important de contextualiser les réponses qui sont encore trop bien souvent trop généralistes.

Sur la forme, les copies révèlent souvent de grandes difficultés rédactionnelles et une maîtrise aléatoire de la langue française. La mauvaise syntaxe et l'orthographe pénalisent alors les candidats d'autant que le soin apporté à la présentation et à la qualité de l'écriture n'est pas toujours au rendez-vous.

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 des services » ;
- faire preuve d'un réel esprit de synthèse ainsi que de qualités rédactionnelles.

Le jury a apprécié en particulier les copies qui ont apporté des réponses opérationnelles, adaptées au contexte et justifiées de façon pertinente.

Le jury a pénalisé les copies qui :

- sur le fond, atteste d'une mauvaise lecture du sujet, du contexte et de la base documentaire voire, révèlent un manque de connaissances professionnelles 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 des services en hôtellerie restauration requiert des aptitudes rédactionnelles, des capacités à s'exprimer clairement et précisément notamment à l'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 importants du questionnement permettant de préciser et d'argumenter les réponses ;
- connaître les 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 ;
- connaître les tendances de restauration et d'hébergement 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 des questions ;
- veiller à la qualité rédactionnelle en se relisant et en corrigeant ses erreurs d'orthographe, de grammaire et de syntaxe ;
- faire preuve de méthode et de rigueur dans la rédaction de ses propositions, en prenant soin d'introduire ses réponses ;
- réaliser des tableaux et des schémas si nécessaire, en annotant chaque élément, voire en les justifiant. Tous les éléments indispensables à la compréhension devront être précisés (légende, échelle...) ;
- structurer la copie en introduisant et en concluant la copie ;
- gérer son temps pour traiter l'ensemble des dossiers de manière égale, 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

79 candidats inscrits - 39 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 12,30 / 20 avec un écart-type : 2,93

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.) qu'il peut mobiliser, en complément de ses connaissances personnelles. 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 :

- possède des connaissances, des outils, des démarches et une maîtrise de la didactique appropriés à l'enseignement de la spécialité.
- a 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 2025

Le sujet portait sur les produits et services créateurs de valeur. Thème traité en Mise à Niveau.

Le sujet reprenait les étapes de traitement de la séquence évoquées ci-dessus (contexte de la séquence, déroulement, objectifs, etc.). Un corpus documentaire d'une quinzaine 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, le jury regrette la méconnaissance, par de nombreux candidats, du concept même de didactique. Beaucoup 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.

Les principaux écueils relevés par le jury sont :

- une confusion entre les notions de séquence et de séance ;
- une réflexion souvent inaboutie sur les objectifs d'apprentissage de chaque séance ;
- un manque d'indication sur le temps consacré aux différentes activités des séances ;
- un manque de structure ;
- une insuffisance, l'imprécision des formes d'évaluation des élèves/étudiants ;
- un manque de précision quant au positionnement de la séquence dans la progression de l'enseignant voire aucun positionnement mentionné ;
- un manque de réalisme et de pragmatisme dans la description des séances proposées (durée, contenu, nombre de séances) ;
- les différentes activités proposées ne sont pas suffisamment expliquées et illustrées ;
- une absence de fil conducteur sur l'ensemble de la séquence ;
- l'utilisation de toutes les annexes n'est pas forcément nécessaire ;
- les notions de transversalité, coanimation ne sont pas souvent abordées ;
- les confusions sur le thème à traiter et oubli de certains éléments essentiels à traiter (produits d'entretien, uniformes).

Les compositions de certains candidats attestent d'un manque de connaissances scientifiques et technologiques. Certaines copies sont souvent trop généralistes. 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 technologiques et professionnelles. Elles mettent en évidence un esprit de synthèse intéressant ainsi que des qualités rédactionnelles. Les candidats ont plutôt bien maîtrisé la structure précisée par le sujet.
- La qualité de la justification et de l'argumentation dans les choix opérés sur les documents proposés est, cependant, à souligner. Le jury constate, à cet égard, une meilleure prise en compte des attendus de l'épreuve, même si celle-ci demeure perfectible.
- Les copies les plus faibles sont généralement le reflet d'une mauvaise lecture du sujet, du contexte, et de la base documentaire. Sur le fond, elles traduisent un manque de connaissances professionnelles et technologiques et sur la forme, révèlent une rédaction peu originale, linéaire voire sans plan.

1.2.6 Conseils aux candidats

Le métier d'enseignant en sciences et technologies des services en hôtellerie restauration 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 attentivement le sujet dans son ensemble, y compris le corpus documentaire, avant de rédiger ;
- d'éviter de relater son expérience professionnelle si elle n'est pas pertinente pour le sujet ;
- de ne pas présenter une liste de termes pédagogiques avec leurs définitions sauf s'ils sont exploités par la suite ;
- d'identifier précisément la notion à traiter dans l'extrait du programme afin d'en définir la portée ;
- de situer la séquence dans le thème général et la séance dans le contexte temporel et spatial ;
- de distinguer les notions de séquence et de séance ;
- de proposer des modalités d'évaluation adaptées ;
- d'ajuster le contenu pédagogique au niveau de la classe concernée ;
- de mobiliser ses connaissances technologiques et illustrer avec des exemples concrets ;
- d'appliquer les propositions didactiques et pédagogiques au contexte imposé ;
- de développer, argumenter et structurer les réponses en s'appuyant sur les documents et sur ses propres connaissances ;
- d'utiliser un vocabulaire précis, notamment pour les concepts didactiques et pédagogiques.

Sur la forme, il convient :

- de soigner la présentation et la rédaction ;
- de faire preuve de méthode et de développer les réponses en faisant montre de ses connaissances ;
- de justifier tableaux et schémas utilisés ;
- d'introduire chaque point avant d'y répondre pour assurer la cohérence ;
- de se relire pour corriger fautes d'orthographe et syntaxe.
- d'aérer la copie pour en améliorer la lisibilité.

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 20 candidats déclarés admissibles, 17 se sont présentés aux deux épreuves d'admission et 10 candidats ont été admis en liste principale et 2 candidats sur liste complémentaire.

La moyenne des candidats admis est de 13,93 / 20 - La moyenne du 10e admis est de 11,42 / 20 et la moyenne du 12e est de 11,03 / 20.

2.1 Épreuve de leçon

2.1.1 Éléments statistiques

La moyenne de l'épreuve pour les présents à l'épreuve est de 10,94 / 20 contre 13,80 / 20 pour les admis avec un écart-type de 2,64 pour les admis.

Note maximale : 18 / 20 - Note minimale : 09 / 20

2.1.2 Rappel de la définition de l'épreuve

Durée totale de l'épreuve : 6 heures. Coefficient 5.

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 au maximum.
 - 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 de 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 comporte des échanges en langue anglaise. 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 le contexte professionnel des lycées technologiques hôteliers ;
- produire et exploiter des supports appropriés notamment sous format numérique ;
- manager une production de service ;
- maîtriser des gestes techniques et des savoirs spécifiques.

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 et 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. Les sujets proposés à l'occasion de cette session abordaient des thèmes variés portant sur les domaines de l'hébergement et de la restauration. 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 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.
- Le contexte professionnel et le thème proposés doivent être les points d'appui pour structurer la séance d'enseignement.
- Une 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.

Durant le temps de conception, le candidat doit :

- s'approprier l'espace et l'organiser, réaliser l'inventaire et prévoir l'utilisation des produits mis à sa disposition ;
- se concentrer sur la production de supports sans négliger :
 - o La mise en place des locaux et leur modularisation ;
 - o Le recensement exhaustif des produits et matériels mis à disposition ;
 - o Le stockage adapté desdits produits (conservation des produits sensibles) ;
- prendre le temps d'identifier le niveau de classe défini par le sujet sans se laisser influencer par le niveau réel des commis mobilisés ;
- identifier les activités imposées (exemple : former) ;
- réaliser les supports nécessaires et utiles au traitement du sujet ;
- éviter de consacrer du temps à l'élaboration de documents qui ne seront pas utilisés.

Phase de management de la production de service :

Il est essentiel d'organiser la séance en présentant le thème et les objectifs pédagogiques. Ainsi, la première phase de 30 minutes vise à sensibiliser les commis et expliquer les objectifs. Le candidat doit :

- démontrer ses compétences en formation, production de services d'hébergement et restauration conformément aux référentiels ;
- définir la durée et l'ordre de traitement des trois thématiques.

Lors de la deuxième phase, il est conseillé :

- de faire une synthèse intermédiaire et relier chaque situation au thème du sujet ;
- de rester dynamique et convaincant tout en interagissant avec bienveillance face aux difficultés ;
- d'utiliser tout le temps imparti pour couvrir le sujet ;
- d'adopter une posture d'enseignant, varier et utiliser les supports pédagogiques disponibles.

Lors de la troisième et dernière phase, l'exposé du candidat doit aider le jury à évaluer la capacité du candidat à prendre du recul et à se remettre en question. Une simple liste d'activités pédagogiques sans analyse et justification ne saurait suffire. Le candidat doit expliquer ses choix, proposer des remédiations concrètes si nécessaire, et employer un vocabulaire approprié.

2.2 Épreuve d'entretien

2.2.1 Éléments statistiques

La moyenne de l'épreuve est de 12,12 / 20 avec un écart-type de 3,89.
Note maximale : 20 / 20 - Note minimale : 04 / 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 et son aptitude à :

- Se projeter dans le métier d'enseignant au sein du service public de l'éducation ;
- 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.) ;
- Faire connaître et faire partager ces valeurs et exigences.

2.2.4 Commentaires du jury et conseils aux candidats

Le jury a apprécié la qualité de la communication et la richesse des échanges. Le jury observe une meilleure maîtrise du déroulé de l'épreuve et de ses attendus. Le jury a tenu à valoriser la clarté des propos, l'aptitude des candidats à argumenter et à 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.

Conseil pour la deuxième partie de l'entretien :

Le jury rappelle que les situations proposées d'enseignement et de vie scolaire doivent permettre :

- d'exprimer leur analyse de ces situations ;
- de démontrer une claire compréhension de ce qui se joue en termes de valeurs, d'éventuelles remises en cause des dimensions réglementaires et juridiques ;
- de faire état de leurs connaissances concernant la thématique proposée ainsi que de l'organisation et du fonctionnement d'un établissement scolaire ;
- de proposer des pistes de solutions réalistes et argumentées.

Le jury regrette que tous les candidats n'aient 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.

De nombreux candidats ont su faire montre de leur connaissance des instances et des acteurs du système éducatif, sans toutefois les intégrer de façon pertinente dans leur analyse. Or, le jury attend que le candidat fasse la démonstration de sa capacité à prendre de la hauteur sur les situations qui lui sont proposées et afin de proposer des solutions opérationnelles, réalistes et adaptées.

=====

Annexe 1 – Sujet d'admission 2025 - Epreuve de leçon

SESSION 2025

CAPET Concours externe

Section Hôtellerie – Restauration

Option Sciences et Technologies des Services en Hôtellerie et Restauration

Épreuve de leçon

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet N°1 – Mardi 21 mai 2025 après midi

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 DÉMARCHE ECO RESPONSABLE

Vous situez votre travail en classe de première année de Section de Brevet de Technicien Supérieur « Management en Hôtellerie Restauration » (MHR).

Vous concevez une séance en vous appuyant sur le contexte ci-dessous :

Le navire « Europa boat », dont la flotte est basée en Italie, offre des prestations de grande qualité. Il sillonne la mer Méditerranée et propose à ses passagers de nombreuses escales culturelles.

Les passagers étant de plus en plus sensibles aux enjeux environnementaux, la direction souhaite adapter une démarche éco responsable dans son offre de service.

Phase 1 - Conception et organisation de la séance (1 h 30)

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, etc.).

Les trois situations décrites ci-dessous sont à réaliser dans l'ordre de votre choix.

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

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

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

Dans un 1^{er} 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.

Les élèves mobilisés peuvent être mis en situation de jeu de rôle.

Dans un 2^{ème} temps : Production de services (3h30)

Vous devez mettre en œuvre les trois situations suivantes pendant lesquelles vos deux élèves contribuent, sous votre direction, à la production de service :

Situation n°1 - Formation en hébergement

Contexte : En référence au port d'attache, les produits italiens sont mis en valeur, notamment pour le cocktail de bienvenue.

Missions :

- À partir du panier mis à votre disposition, former votre personnel à la réalisation technique de ce cocktail création.
- Proposer des actions de mise en valeur de cette nouvelle prestation.

Situation n°2 - Production de services en restauration

Contexte : Le premier dîner servi à bord mettra l'accent sur les produits locaux.

Missions :

À partir du menu mis à votre disposition :

- Encadrer les travaux préparatoires au service d'une table de deux couverts.
- Procéder à la commercialisation et au service du menu et de ses boissons.

Situation n°3 : Production de services en hébergement

Contexte : Afin d'assurer la « qualité de vie au travail », il est décidé de mettre en place une formation du personnel sur les gestes et postures.

Missions :

- Former votre personnel à la technique du nettoyage des salles de bain à blanc.
- Présenter les actions qui peuvent être mises en place afin de contribuer au bien être au travail des salariés.

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 : Menu et boissons à servir

Menu et boissons à servir	Portions disponibles	Observations
Apéritifs	Commercialiser et servir le cocktail imaginé pour la soirée du commandant en situation N°1.	
Melon à l'italienne	2 portions	À l'assiette
Tartare de bœuf à la Sicilienne Salade de Penne	2 portions	Technique réalisée en salle Garniture au plat
Baba napolitain	2 portions	À partir des produits et boissons mis à disposition, utiliser toute technique d'animation par le service mettant en valeur ce dessert.
Boissons froides et chaudes	Boissons de la carte du centre de concours	

La commercialisation et le service des boissons se font à partir de la carte des boissons mise à disposition par le centre. Au moins une bouteille de vin doit être débouchée et servie durant le repas.

Document 2 – Carte des boissons**Apéritifs****Cocktails avec alcool 12 €**

Dry Martini	7 cl
Américano	12 cl
Daiquiri	7 cl

Cocktails sans alcool 10 €

Florida	12 cl
Corsica	14 cl

Autres apéritifs 10 €

Scotch whisky	4 cl	Porto rouge	7 cl
Bière blonde	33 cl	Anisé	3 cl
Bière blanche	33 cl	Jus de fruits	20 cl

Eaux minérales

	<u>½ Bouteille 50 cl</u>	<u>Bouteille 100 cl</u>
--	--------------------------	-------------------------

Eau plate française	7 €	10 €
---------------------	-----	------

Vins blancs**12 cl****37,5 cl****75 cl**

Vin blanc sec et vif

7 €

19 €

31 €

Vin blanc souple et fruité

7 €

19 €

31 €

Vins rouges

Vin rouge léger

7 €

19 €

31 €

Vin rouge puissant et charnu

7 €

19 €

31 €

Vins effervescents

Champagne brut

12 €

65 €

Boissons chaudes

Café et café décaféiné

2 €

Thé et infusions

2 €

Prix Nets