



**MINISTÈRES  
ÉDUCATION  
JEUNESSE  
SPORTS  
ENSEIGNEMENT  
SUPÉRIEUR  
RECHERCHE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction générale des ressources humaines**

## **RAPPORT DU JURY**

**SESSION 2025**

Concours : CAPLP Interne

**Section : hôtellerie - restauration**

**Option : organisation et production culinaire**

Rapport de jury présenté par :

Mathieu LABOUZ, IGESR économie et gestion, Président

Mathieu SIMONNEAU, IEN-ET économie et gestion, Vice-président

Philippe BERTON, IEN-ET économie et gestion, Secrétaire général

## SOMMAIRE

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONCOURS ET STATISTIQUES               | 3  |
| ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ : DOSSIER DE RAEP                | 3  |
| 1. STATISTIQUES                                                 | 3  |
| 2. PRÉSENTATION GÉNÉRALE                                        | 4  |
| 3. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS | 5  |
| A - REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP                   | 5  |
| B - PREMIERE PARTIE DU DOSSIER DE RAEP                          | 6  |
| C - DEUXIEME PARTIE DU DOSSIER DE RAEP                          | 6  |
| D - COMMENTAIRES DU JURY                                        | 8  |
| ÉPREUVE ORALE D'ADMISSION : EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE PRATIQUE   | 9  |
| 1. STATISTIQUES                                                 | 9  |
| 2. DEFINITION DE L'ÉPREUVE                                      | 10 |
| 3. DEROULEMENT DE L'ÉPREUVE                                     | 10 |
| 4. COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS               | 11 |
| 5. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY AUX CANDIDATS                   | 13 |
| <b>ANNEXES</b>                                                  |    |
| ANNEXE 1 – Liste du matériel autorisé à l'épreuve d'admission   | 15 |
| ANNEXE 2 – Sujets des épreuves d'admission session 2025         | 17 |

***« Les rapports des jurys des concours de recrutement sont établis sous la responsabilité des présidents de jury »***

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONCOURS ET STATISTIQUES

Les modalités d'organisation du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel (CAPLP) interne et du concours d'accès à l'échelle de rémunération des professeurs de lycée professionnel (CAER) sont fixées par l'arrêté du 25 janvier 2021 fixant les sections et modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel, publié au journal officiel du 29 janvier 2021. Il est consultable à l'adresse suivante :

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000043075622/2024-07-03/>

### STATISTIQUES GENERALES

| SESSION 2025                          | CAPLP | CAER  |
|---------------------------------------|-------|-------|
| Nombre de postes offerts              | 10    | 03    |
| Nombre de candidats inscrits          | 46    | 16    |
| Nombre de dossiers reçus              | 21    | 08    |
| Nombre de candidats admissibles       | 12    | 06    |
| Nombre de candidats admis             | 06    | 03    |
| Moyenne des notes des candidats admis | 12,14 | 12,78 |
| Barre d'admission                     | 9,73  | 12,47 |

Pour le CAER, l'ensemble des 6 candidats présents à l'admissibilité sont enseignants. Pour le CAPLP, 100 % des 12 candidats admissibles ont une expérience d'enseignement, dont 10 professeurs contractuels en lycée professionnel : 6 d'entre eux ont été admis (4 échecs à l'admission), ce qui conduit à un taux de réussite de 60 % sur ce statut de candidats.

## ÉPREUVE D'ADMISSIBILITE : DOSSIER DE RAEP

### 1. STATISTIQUES

| Nombre de dossiers étudiés | CAPLP                                      | CAER                                   | Total                               |
|----------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|
|                            | <b>21</b> soit <b>45,65 %</b> des inscrits | <b>8</b> soit <b>50 %</b> des inscrits | 29 soit <b>46,77 %</b> des inscrits |

| SESSION 2025                    | CAPLP | CAER  |
|---------------------------------|-------|-------|
| Nombre de dossiers reçus        | 21    | 8     |
| Nombre de candidats admissibles | 12    | 6     |
| Barre d'admissibilité           | 8,5   | 11,5  |
| Moyenne des candidats           | 9     | 12,08 |
| Moyenne des admissibles         | 10,80 | 12,92 |
| Écart-type des présents         | 2,81  | 2,30  |
| Note la plus haute              | 15,00 | 14,50 |
| Note la plus basse              | 5,00  | 7,00  |

| Répartition des notes | CAPLP | CAER |
|-----------------------|-------|------|
| de 0 à 4,99           | 0%    | 0%   |
| de 5 à 7,99           | 40%   | 14%  |
| de 8 à 9,99           | 30%   | 0%   |
| de 10 à 11,99         | 5%    | 14%  |
| de 12 à 13,99         | 20%   | 43%  |
| de 14 à 15            | 5%    | 29%  |
| 16 et plus            | 0%    | 0%   |

## 2. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Ce dossier de **8 pages maximum**, constitué personnellement par la candidate ou le candidat, comporte deux parties :

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

« Dans une seconde partie (**6 pages dactylographiées maximum, 10 pages d'annexes maximum**) la candidate ou le candidat développe, à partir d'une analyse précise et parmi ses réalisations pédagogiques dans la discipline concernée par le concours, celle qui lui paraît la plus significative, relative à une situation d'apprentissage et à la conduite d'une classe, étendue, le cas échéant, à la prise en compte de la diversité des élèves, ainsi qu'à l'exercice de la responsabilité éducative et à l'éthique professionnelle. Cette analyse devra mettre en évidence les apprentissages, les objectifs, les progressions ainsi que les résultats de la réalisation que la candidate ou le candidat aura choisi de présenter. La candidate ou le candidat indique et commente les choix didactiques et pédagogiques qu'il a effectués, relatifs à la conception et à la mise en œuvre d'une ou de plusieurs séquences d'enseignement, au niveau de classe donné, dans le cadre des programmes et référentiels nationaux, à la transmission des connaissances, aux compétences visées et aux savoir-faire prévus par ces programmes et référentiels, à la conception et à la mise en œuvre des modalités d'évaluation, en liaison, le cas échéant, avec d'autres enseignants ou avec des partenaires professionnels. Peuvent également être abordées par le candidat les problématiques rencontrées dans le cadre de son action, celles liées aux conditions du suivi individuel des élèves et à l'aide au travail personnel, à l'utilisation des technologies de l'information et de la communication au service des apprentissages ainsi que sa contribution au processus d'orientation et d'insertion des jeunes. [...]

À son dossier, la candidate ou le candidat joint un ou deux exemples de documents ou de travaux réalisés dans le cadre de la situation décrite et qu'il juge utile de porter à la connaissance du jury. Ces documents doivent comporter un nombre de pages raisonnable, qui ne saurait excéder dix pages pour l'ensemble des deux exemples. »

Les candidats doivent impérativement respecter les consignes de forme qui sont précisées dans l'arrêté et joindre à leur dossier de RAEP, la page de garde avec la déclaration sur l'honneur, signé par le candidat lui-même. Ce document est téléchargeable sur Cyclades dans l'espace « candidat ».

Le jury rappelle le caractère impératif des conditions de forme.

### 3. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS

La rédaction du dossier de RAEP doit être l'occasion pour la candidate ou le candidat de mettre en valeur son parcours professionnel, les éléments significatifs de son expérience témoignant de son implication dans l'exercice de son métier, ainsi que la pertinence de sa réflexion didactique et pédagogique. Les candidats qui n'exercent pas dans un établissement et qui ne sont pas face à des élèves, des apprentis ou des adultes, doivent transposer leur expérience en utilisant une situation pédagogique en lien avec les référentiels concernés et actuellement en vigueur. Il est conseillé de prévoir un stage d'immersion long dans une classe encadré par un enseignant afin de bien appréhender le métier. Le contenu présenté doit conduire le jury à apprécier la maîtrise des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation du référentiel publié par arrêté du 1er juillet 2013 paru au journal officiel du 18 juillet 2013 (également publié au bulletin officiel de l'éducation nationale n° 30 du 25 juillet 2013).

Le dossier de RAEP ne peut être construit comme une liste d'actions censées se raccrocher à telle ou telle compétence décrite. Il doit être le moyen pour les candidats de démontrer au jury qu'ils se sont appropriés les référentiels professionnels.

Il est conseillé aux candidats de lire très attentivement les textes officiels pour s'approprier les missions attachées au métier d'enseignant. Les textes définissant l'épreuve sont utiles afin d'orienter la rédaction du dossier et se rapprocher le plus possible des attentes du jury. Celles-ci sont exprimées au travers des six critères d'évaluation :

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

**Le jury rappelle que la ou les séances proposées doivent s'adapter au public de lycée professionnel et/ou de collège. Toute séance présentée dans le dossier doit à minima proposer une transposition de ce que pourrait être son contenu dans une filière professionnelle. Le candidat doit impérativement s'appuyer sur des situations réelles ou vécues qui reposent sur des situations pédagogiques concrètes et observables afin d'échanger sur les pratiques pédagogiques. L'entrée par des situations et contextes professionnels est ainsi à privilégier.**

Il s'agit d'un concours de recrutement de professeurs, ne se réduisant pas seulement à la maîtrise d'une discipline technique mais aussi à des qualités rédactionnelles toutes aussi importantes.

Se présenter à un concours de recrutement constitue un investissement conséquent. La réussite suppose une préparation planifiée et implique le respect de la définition du contenu du dossier et la prise en compte des recommandations.

#### A) REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP

Les dossiers retenus répondent aux critères de la définition de l'épreuve et présentent les qualités de forme suivantes :

- un strict respect des consignes ;
- une mise en page claire et aérée ;
- un effort de présentation du contenu (existence d'un plan, titres explicites, textes justifiés) ;
- une expression claire et rigoureuse (orthographe, grammaire, syntaxe) ;
- des annexes pertinentes et personnelles éclairant la séquence ou les séances décrites ;
- la présence de supports élèves anonymisés ;
- un dossier paginé de façon claire dactylographié en **police Arial 11** interligne simple ;
- des précisions quant aux ressources numériques utilisées.

Il convient d'utiliser, à bon escient, les fonctionnalités de l'outil informatique pour mettre en valeur le dossier.

### Le jury formule les regrets suivants :

L'absence de page de garde avec la déclaration sur l'honneur et signature de la et/ou du candidat. Par ailleurs, les règles relatives à la mise en forme ne sont pas toujours respectées. Elles sont pourtant restrictives : 8 pages au maximum (2 pages pour la première partie et 6 pour la seconde) et 10 pages maximum pour les documents annexés.

Des dossiers qui font apparaître des problèmes de syntaxe, de nombreuses fautes d'orthographe, de grammaire, l'absence de date dans la chronologie du récit et le manque de structure.

Les annexes sont parfois de mauvaises qualités (photos mal prises), mal calibrées (tableau en format portrait au lieu de paysage).

Très peu de dossiers permettent de mettre en exergue l'esprit de synthèse et la qualité réflexive de la candidate ou du candidat de façon approfondie.

Certains candidats ne précisent pas la spécialité des diplômes obtenus et l'année d'obtention.

Les expériences professionnelles des candidats manquent parfois de précisions (type de restauration pratiqué).

### B) PREMIÈRE PARTIE DU DOSSIER DE RAEP

La difficulté de cette première partie consiste à trouver l'équilibre entre une présentation des responsabilités confiées lors du parcours professionnel du candidat ou de la candidate et en tant qu'enseignant ou enseignante. De cette présentation doit s'extraire une mise en valeur pertinente des principales compétences acquises **au service du métier d'enseignant**. Le tout en 2 pages maximum. **Le jury attend une structuration des différentes étapes de son parcours**. La candidate ou le candidat ne peut donc pas s'en tenir à une liste chronologique, sans relief, manquant de structure et de lisibilité, présentée comme un curriculum vitae.

Selon la richesse du parcours professionnel, il convient de relater de **façon synthétique** les faits marquants, de les inscrire dans une chronologie et de les dater lorsque ceci est nécessaire. Ceux-ci doivent être pertinents et **transférables vers l'enseignement** (afin de valoriser les expériences significatives ainsi que les compétences développées au regard des qualités attendues d'une enseignante ou d'un enseignant). Il est conseillé, lorsqu'elle existe, de s'appuyer sur son expérience professionnelle en entreprise et de la mettre en relation avec l'enseignement.

Les expériences d'enseignement retenues doivent être décrites précisément, en indiquant le statut professionnel, l'année d'exercice, ainsi que les services assurés au moment de la constitution du dossier, avec l'intitulé exact de la classe et de la discipline enseignée.

Parfois, la candidate ou le candidat développe une partie plus personnelle en présentant ses valeurs dans l'exercice du métier d'enseignant ou de professionnel de l'éducation, ses motivations à enseigner et peut laisser transparaître les traits majeurs de sa personnalité. Le jury précise qu'un tel développement n'a de sens que s'il est adossé à la pratique afin d'éviter d'être dans le registre de l'intention et de l'idéalisation des missions.

### C) DEUXIÈME PARTIE DU DOSSIER DE RAEP

Dans cette seconde partie, il est demandé aux candidats de choisir et de présenter une séquence ou des séances d'enseignement se rapportant à l'un des référentiels de la discipline. Il est conseillé de faire du lien avec les compétences du référentiel retenu. Les situations mises en œuvre doivent être personnelles et judicieusement dimensionnées pour mettre en valeur les compétences didactiques et pédagogiques attendues. Le dossier doit être le fruit d'une réflexion, caractérisant un retour sur l'expérience vécue par la candidate ou le candidat. Ceux-ci doivent présenter une situation d'enseignement pertinente et contextualisée, située dans une progression, révélant à la fois une maîtrise des contenus scientifiques, techniques et intégrant l'apprentissage par les compétences.

### **Dans les dossiers retenus, les candidats ont su :**

- s'appuyer sur leur veille informationnelle pour proposer des supports actualisés et une approche en lien avec l'évolution de la cuisine ;
- proposer une formulation analytique et pas seulement descriptive des phases de conception et de mise en œuvre de la situation choisie ;
- mettre en évidence l'articulation des étapes de travail didactique et pédagogique ; faire le lien entre les Ateliers expérimentaux (AE), les Travaux pratiques (TP) et les cours de technologie et les inscrire dans une séquence de façon chronologique ;
- intégrer, si besoin, les dispositifs ou les modalités pédagogiques de la réforme du lycée professionnel ;
- proposer une évaluation permettant de vérifier si les objectifs ont été atteints ;
- exprimer leur capacité à porter un regard réflexif sur leur pratique professionnelle, à évaluer les conséquences de leur choix sur les apprentissages ;
- envisager des prolongements de la séance/séquence dans d'autres situations d'apprentissage ;
- s'interroger sur les conditions qui participent à l'efficacité de leur enseignement ;
- valoriser la coopération au sein de l'équipe pédagogique, en vue de mener un projet de classe ;
- présenter en annexe des supports élèves anonymisés ;
- exploiter des documents effectivement utilisés et complétés par les élèves ;
- faire un usage pédagogique raisonné et pertinent des outils numériques ;
- prendre en compte la diversité des élèves (ULIS, PAP...) ;
- utiliser des acronymes avec pertinence et parcimonie
- illustrer leur réalisation à travers l'usage de l'outil numérique (QR code – lien Internet).

### **Le jury regrette pour certains dossiers :**

- la reprise à l'identique d'un dossier présenté lors des sessions précédentes, sans avoir retravaillé le dossier au préalable, en utilisant des acronymes, matières ou dispositifs qui n'ont plus cours ;
- une absence de présentation organisée, structurée et claire (sommaire, paragraphe, titre, justification du texte) ;
- des erreurs de saisie, de syntaxe et de mise en page ;
- peu ou pas de mise en forme du dossier ;
- une mauvaise identification des documents utilisés (nom du document, destinataire, mode d'utilisation) ;
- une absence de numérotation des pages et d'identification des annexes ;
- l'absence de positionnement de la séquence ou de la séance dans le planning de formation ;
- l'absence de justification des choix pédagogiques opérés ;
- une mauvaise connaissance des référentiels ;
- un manque de connaissance du vocabulaire pédagogique et professionnel ;
- l'absence de fiche d'intention pédagogique en annexes ;
- un manque de contenu dans les séances ne permettant pas aux membres du jury d'identifier les tâches confiées aux élèves ;
- le manque de valorisation de la transdisciplinarité (sciences appliquées, gestion appliquée) des disciplines dans la description de situations d'apprentissage.
- l'absence de renvoi et de cohérence entre le thème traité et les annexes présentées ;
- des annexes élèves difficilement compréhensibles par les membres du jury ;

À partir de la sélection et l'analyse d'une situation issue de leur expérience, les candidats doivent révéler leur capacité à la justifier et la conceptualiser en termes de principes éducatifs en phase avec les missions du professeur.

### **Le jury attend ainsi un niveau de réflexion et d'analyse élevé :**

- dans le travail didactique préalable : prise en compte des intentions pour les élèves, identification des compétences/objectifs, des prérequis, maîtrise des concepts et des techniques, cohérence dans la progression, pertinence des documents supports et adaptation au niveau des élèves ;
- dans la présentation des choix pédagogiques : justification de la démarche pédagogique, de l'articulation des techniques, des outils et des moyens mis en œuvre ;
- dans la prise de recul indispensable sur la séance proposée : auto-évaluation et propositions d'actions correctrices ou de remédiation.

## **D) COMMENTAIRES DU JURY**

Le CAPLP interne d'hôtellerie-restauration vise à recruter des professeurs dont la vocation est d'enseigner en classes de SEGPA, de CAP, de baccalauréats professionnels et de certificat de spécialisation (mentions complémentaires). Cela exige de la part des candidats qu'ils maîtrisent les référentiels disciplinaires et les pratiques professionnelles de référence, ils doivent justifier les choix théoriques, didactiques et pédagogiques essentiels sur lesquels ces référentiels reposent.

Le jury attend des candidats que leur analyse témoigne d'une bonne maîtrise des différents champs disciplinaires du domaine de l'organisation et de la production culinaire, de leur complémentarité, de leur transversalité, des problématiques qui les animent et de leurs évolutions. Cette compréhension doit être accompagnée d'une réflexion sur la didactique de ces disciplines ouvrant sur une véritable analyse de l'activité choisie pour concevoir le dossier, afin de justifier les choix, les objectifs, la construction de la séquence ou des séances.

Le jury attend également une analyse pédagogique de l'expérience d'enseignement. En particulier, il est important que les candidats démontrent une capacité à intégrer dans leurs pratiques, l'articulation des différents types de séance (atelier expérimental, culture professionnelle - ou atelier expérimental technologique - travaux pratiques,) mais également les différents dispositifs et modalités pédagogiques de la réforme de la voie professionnelle (soutien au parcours ou accompagnement personnalisé, chef d'œuvre/projet, co-intervention...), le suivi des PFMP, l'usage des outils numériques au service des apprentissages.

Par ailleurs, le jury est également sensible à la prise de distance des candidats par rapport à l'expérience d'enseignement évoquée. Cela conduit à évaluer le rapport des candidats à leur propre expérience. Cette posture doit permettre d'identifier les aléas, les complexités dans les situations proposées.

C'est bien par son analyse et la réflexivité que la situation de travail peut devenir source de formation. Les candidats peuvent alors prendre appui sur une expérience acquise dans une situation pour la transposer dans un autre contexte correspondant aux enseignements qui seront assurés par les lauréats du concours. Tous les candidats n'ont pas forcément une expérience d'enseignement très importante ; cette situation n'est pas préjudiciable à leur réussite, à condition que ceux-ci démontrent leur capacité à transposer de façon explicite, adaptée et réaliste l'activité choisie.

## 1. STATISTIQUES

| SESSION 2025                    | CAPLP | CAER  |
|---------------------------------|-------|-------|
| Nombre de candidats admissibles | 12    | 8     |
| Nombre de candidats présents    | 10    | 8     |
| Moyenne des notes des candidats | 10,16 | 12,03 |
| Écart-type                      | 1,26  | 3,90  |
| Note la plus haute              | 16,40 | 13,80 |
| Note la plus basse              | 5,20  | 10,30 |

| Répartition des notes | CAPLP | CAER |
|-----------------------|-------|------|
| de 0 à 4,99           | 0%    | 0%   |
| de 5 à 7,99           | 40%   | 0%   |
| de 8 à 9,99           | 10%   | 0%   |
| de 10 à 11,99         | 10%   | 50%  |
| de 12 à 13,99         | 20%   | 50%  |
| de 14 à 15,99         | 10%   | 0%   |
| 16 et plus            | 10%   | 0%   |

## 2. DÉFINITION DE L'ÉPREUVE

(Arrêté du 25 janvier 2021 modifié fixant les sections et modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel)

### **Exploitation pédagogique pratique dans l'option choisie.**

#### *SECTION HÔTELLERIE-RESTAURATION B. – Épreuve d'admission*

Exploitation pédagogique pratique dans l'option choisie. L'épreuve comprend la réalisation d'un thème pédagogique pratique, en présence d'élèves, et un entretien avec le jury. Cette épreuve doit permettre de tester la valeur pédagogique du candidat et son savoir professionnel dans son aptitude à mobiliser, à intégrer, à présenter et à transmettre ses connaissances. [...] Dans l'option choisie, elle peut ainsi consister en la préparation, l'organisation et la réalisation d'une démonstration pratique mettant en œuvre des savoirs et des savoir-faire techniques et professionnels. Le jury évalue l'aptitude du candidat à préparer des séquences de travaux pratiques ou d'ateliers expérimentaux, à les organiser et à les conduire avec méthode, avec une pédagogie et une didactique adaptées, en ne se limitant pas à la seule dimension technique mais en intégrant des composantes telles que la commercialisation, la communication, l'utilisation des technologies nouvelles. [...] L'épreuve se termine par un entretien pédagogique qui peut donner lieu à un élargissement permettant au jury de prendre en compte l'expérience professionnelle du candidat. Durée de l'épreuve : trois heures et trente minutes (une heure pour la phase de préparation et d'organisation sous forme écrite ; deux heures pour la phase de réalisation ; trente minutes pour la phase d'entretien). Lors de l'entretien, dix minutes maximum pourront être réservées à un échange sur le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle établi pour l'épreuve d'admissibilité, qui reste, à cet effet, à la disposition du jury. Les programmes de référence sur lesquels porte l'épreuve d'admission sont, dans l'option choisie, ceux des enseignements technologiques et professionnels correspondant aux diplômes des niveaux 3, 4 et 5 (anciennement niveaux V, IV et III) conduisant aux métiers de l'hôtellerie-restauration. Coefficient 2.

## 3. DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

L'épreuve comporte 3 phases :

### **a. Phase de préparation et d'organisation sous forme écrite – Durée : 1 heure**

La candidate ou le candidat doit concevoir une séance pédagogique en prenant appui sur les informations énoncées dans le sujet. Les candidats ont le choix du niveau de classe.

La séance doit comporter une démarche de type expérimentale ainsi qu'un test organoleptique. Les documents produits doivent être obligatoirement utilisés lors de l'animation de la séance à l'exception de la fiche d'intention pédagogique.

Une visite des cuisines du centre de concours est organisée avant l'épreuve afin de prendre connaissance des lieux, des équipements et des matériels mis à disposition.

Pour cette phase, la candidate ou le candidat n'a aucun accès autorisé à Internet et dispose uniquement du matériel fourni par le centre :

- une clé USB avec les référentiels de baccalauréat professionnel cuisine et CAP cuisine, des modèles de fiche technique, un modèle de fiche d'intention pédagogique et un modèle de fiche test organoleptique et/ou comparatif. Ces documents sont libres d'utilisation et de modification ;
- un ordinateur avec une suite bureautique et une imprimante. Lors de l'impression de ces documents, il est essentiel que la candidate ou le candidat indique son numéro de poste. Il est nécessaire de prévoir également l'impression d'un jeu de document pour le jury.

**b. Réalisation des activités par la candidate ou le candidat en présence du jury – Durée : 2 heures**

Les candidats, en tenue professionnelle avec leur matériel personnel (liste du matériel autorisé en ANNEXE1), ont pour consigne de mettre en œuvre et animer en présence d'élèves, la situation pédagogique indiquée dans le sujet. Ils doivent organiser la production avec ou sans dressage des préparations. Il est nécessaire que les candidats mobilisent les savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques du domaine professionnel en intégrant dans leur démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène, de santé et de sécurité au travail et la connaissance du diplôme concerné.

Les candidats doivent ensuite conduire un test organoleptique commenté et conclure la séance par une synthèse. La remise en état des postes fait partie intégrante de cette phase (sauf sols et fourneaux).

**c. Entretien avec le jury – Durée : 30 minutes**

Consécutif à la phase de réalisation, l'entretien se déroule en tenue professionnelle selon le schéma suivant :

- 20 minutes sont consacrées :
  - o à un bilan du candidat ou de la candidate sur sa prestation lors de la phase 2 (exploitation pédagogique pratique) ;
  - o à l'approfondissement des choix de nature pédagogique et didactique que le candidat ou la candidate a opérés dans le traitement de sa séquence pédagogique ;
  - o à sa capacité à s'adapter à la diversité des conditions d'exercice de son futur métier ;
  - o aux thèmes liés aux valeurs de la République.
- 10 minutes peuvent être réservées à un échange sur le dossier de RAEP. Pendant ce temps, le jury ouvre la discussion pour évaluer la capacité du candidat ou de la candidate à prendre en compte les acquis et les besoins des élèves, à se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur, à en connaître de façon réfléchie le contexte dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) et les valeurs qui le portent.

**4. COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS**

Les candidats élaborent leur séance sur la base d'un sujet comportant 4 techniques imposées. Ils doivent cependant en déterminer le thème, le niveau de classe, les objectifs et les compétences attendues du référentiel. Chaque candidat ou candidate dispose de trois élèves pour réaliser sa séance pédagogique.

Le jury a relevé que la plupart des candidats prêtent une attention particulière au respect des différentes étapes du déroulement de l'épreuve. Pour le plus grand nombre d'entre eux, la gestion des élèves a été satisfaisante et la communication de bon niveau.

### **Le jury a apprécié chez certains candidats :**

- une maîtrise des savoirs disciplinaires, savoir-faire professionnels de référence et protocoles spécifiques en termes d'hygiène et de sécurité ;
- des objectifs pédagogiques réalistes et adaptés au niveau de la classe ;
- la bonne gestion du stress ;
- une démarche didactique réfléchie avec une présentation claire des intentions pour les élèves et un repérage des difficultés d'apprentissage auxquelles ils peuvent être confrontés ;
- une mise en œuvre pédagogique pertinente dans l'organisation du travail des élèves ;
- une réflexion sur la mise en place d'une pédagogie différenciée et la prise en compte de l'hétérogénéité du groupe élèves ;
- une bonne anticipation de la gestion du groupe élèves ;
- un dynamisme avéré transmis aux élèves ;
- une bienveillance et une interaction positive avec les élèves ;
- la capacité à prendre du recul par rapport à l'enseignement et aux évolutions du métier ;
- un potentiel d'écoute et d'adaptation ;
- une analyse pertinente de leur pratique à la fois sur les points de remédiation à envisager mais aussi sur les points positifs de la séquence pédagogique ;
- un juste équilibre entre démonstrations culinaires et expérimentations par les élèves ;
- une capacité à se projeter sur une éventuelle séance suivante avec l'utilisation des outils numériques ;
- la mise en avant de l'interdisciplinarité et de la transversalité des savoirs (production culinaire, sciences appliquées, gestion, français et mathématiques) ;
- une connaissance des dispositifs et des enjeux de la réforme de la voie professionnelle ;
- la connaissance du fonctionnement d'un établissement scolaire ;
- la capacité à proposer une démarche adaptée face à une situation problème, lors du temps d'échange sur les valeurs de la République ;
- l'utilisation chez certains candidats d'un vocabulaire professionnel, aussi bien durant la séance que sur les documents transmis aux élèves.

### **Le jury a regretté pour certains candidats que :**

- les documents pédagogiques ne soient pas toujours identifiés selon les indications fournies (avec le numéro de poste du candidat) et/ou exploitables (fiche technique, fiche d'intention pédagogique, protocoles A.E), et exploités avec les élèves durant la phase 2 ;
- la séance ne soit pas introduite (pas de lancement ou de phase d'accroche) ni positionnée dans une séquence ;
- le niveau de classe ainsi que les séances d'ateliers expérimentaux ne soient pas clairement identifiés ;
- le lancement de séance soit peu ou au contraire trop développé et les compétences/objectifs de la séance ne soient pas ou mal définis ;
- les prérequis inhérents à la séance ne soient pas vérifiés ;
- le vocabulaire professionnel et pédagogique soit peu connu, mal maîtrisé ou mal employé chez certains candidats ;
- les techniques professionnelles de base de cuisine ne soient pas maîtrisées (exemples : taillages, cuissons simples, pâtes de base ...) ;
- les recettes de base (proportions) de la cuisine et de la pâtisserie ne soient pas suffisamment maîtrisées ;
- les principes d'hygiène ne soient pas mis en œuvre tout au long de l'épreuve ;
- la prévention des risques de sécurité ne soit pas suffisamment mise en œuvre ;
- la gestion et la structuration du tableau manquent de rigueur et de clarté. Il est parfois illisible, incomplet voire incohérent avec l'intention du candidat. De plus, il n'est pas suffisamment ou pas du tout exploité avec les élèves pour le suivi de la séance ;
- l'orthographe et le soin apporté à l'écriture ne soient pas maîtrisés ;
- la notion de valorisation qualitative des produits ne soit pas ou peu abordée (labels, saisonnalité, qualité, rendement, notion de coût ...).

- certains élèves restent inactifs ou considérés comme des commis de cuisine ;
- une mauvaise lecture du sujet par le candidat qui ne réalise pas ou seulement partiellement certaines techniques ;
- le test organoleptique et la synthèse soient trop souvent superficiels voire sans interaction avec les élèves ;
- la séance ne relève pas de l'atelier expérimental ;
- l'évaluation des élèves ne soit pas prévue ;
- la communication verbale et non verbale soit inadaptée envers les élèves (familiarité ou au contraire excès d'autorité) ;
- la posture soit inappropriée envers les membres du jury (familiarité...) ;
- l'outil informatique ne soit pas suffisamment maîtrisé.

## 5. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY AUX CANDIDATS

### ***Pour une préparation optimale de l'épreuve, il est recommandé de :***

- s'approprier les deux référentiels CAP et Bac professionnel cuisine, d'actualiser, de consolider les connaissances et les démarches des enseignements professionnels ;
- développer une réflexion didactique et pédagogique en relation avec les enseignements de cuisine dans la filière professionnelle ;
- maîtriser les techniques de base et la gestuelle propre à la cuisine par une pratique régulière ;
- rester en veille technologique tant sur le plan professionnel que sur la didactique de la discipline ;
- connaître les enjeux de la filière ainsi que ceux liés à la poursuite d'études ;
- connaître les dispositifs pédagogiques liés à la réforme du lycée professionnel : (soutien au parcours, parcours différencié, co-intervention, chef d'œuvre ou projet).

### ***Pour la conception pédagogique d'une séance, il est recommandé de :***

- prendre le temps nécessaire à la lecture et à la compréhension du sujet et des attendus ;
- planifier sa séance dans une fiche d'intention pédagogique en privilégiant les objectifs à atteindre et le travail à réaliser par les élèves ;
- accentuer la réflexion sur la démarche expérimentale
- positionner sa séance dans son plan de formation annuel ou pluriannuel ;
- établir des documents élèves réalistes et pertinents, les imprimer et les distribuer aux élèves.

Cette phase se réalise dans un temps contraint (1heure), il est nécessaire de sélectionner l'information pertinente. C'est l'une des qualités professionnelles attendues d'un professeur.

Le jury apprécie les candidats qui planifient toutes leurs activités de manière réaliste. Cela nécessite de faire des choix qu'il conviendra de justifier dans la phase d'entretien.

### ***Pour l'exploitation pédagogique pratique, il est recommandé de :***

- ne pas négliger la phase de lancement de la séance ;
- mettre en œuvre la séance prévue. Si certaines adaptations semblent être nécessaires par rapport au déroulement envisagé, il est important de s'adapter et les appliquer. Elles seront justifiées lors de l'entretien ;
- prendre en compte tous les élèves et s'assurer de leur sécurité (risques de blessure, brûlure...) ;
- mettre tous les élèves en activité ;
- proposer des transversalités ;
- prévoir la valorisation des produits fournis (dont la présentation et connaissance des produits) ;
- maîtriser la gestion du temps, en pensant notamment à la synthèse en fin de séance.

Le jury évalue à la fois les compétences professionnelles de la candidate ou du candidat, les compétences pédagogiques et didactiques propres à la discipline et la gestion du groupe dans toutes ses dimensions.

***Pour l'entretien avec le jury, il est recommandé de :***

- structurer son intervention ;
- justifier ses choix pédagogiques prévus dans sa phase de conception ;
- faire preuve d'un esprit critique à l'égard de sa prestation ;
- proposer d'éventuelles pistes de remédiations ;
- démontrer sa bonne connaissance du système éducatif, des dispositifs pédagogiques de la réforme de la voie professionnelle et des valeurs de la République.

# **ANNEXE 1**

## **Liste du matériel autorisé à l'épreuve d'admission**

## **Les candidats devront se munir :**

- de leur tenue professionnelle complète, y compris tablier, toque et torchons (non fournis par le centre). **Sans aucun signe distinctif, ni personnel, ni professionnel ;**
- d'une mallette à couteaux dont les éléments suivants sont autorisés :
  - 1 éminceur
  - 1 couteau filet de sole
  - 1 couteau d'office
  - 1 couteau scie
  - 1 économe
  - 1 désosseur
  - 1 fourchette diapason
  - 1 zesteur/canneleur
  - 1 cuillère à pomme parisienne
  - 1 vide-pomme
  - 1 râpe
  - 1 aiguille à brider
  - 1 maryse
  - 1 paire de ciseaux
  - 1 corne
  - 1 fouet
  - 1 fusil
  - 1 spatule plastique
  - 1 pinceau
  - 1 pince à chiqueter
  - 1 pince à désarêter
  - 1 thermomètre/sonde
  - 4 douilles à pâtisserie au choix du candidat
  - 1 pince à dresser
  - 1 balance
  - 1 spatule métallique

Le centre d'examen mettra à votre disposition en **quantité suffisante** le matériel et consommables nécessaires.

# **ANNEXE 2**

## **Les sujets de l'épreuve d'admission**

### **Session 2025**

## Sujet N°01 - mardi 18 mars - matin

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd'hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l'intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

### A COMPLÉTER PAR LE CANDIDAT

|                                                                                    |                                           |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b><u>Le thème de la séance choisie sera :</u></b><br>.....                        | <b><u>Classe concernée :</u></b><br>..... | <b><u>Niveau :</u></b><br>.....<br>.... |
| <b><u>Compétences du référentiel :</u></b><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br> |                                           |                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------|
| <b>PHASE 1 :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>PRÉPARATION ET ORGANISATION</b> | <b>Durée 1H00</b> |
| <p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d'un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Le référentiel CAP Cuisine</i></li><li>- <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche d'intentions pédagogiques</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche technique</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i></li></ul> <p>Vous prendrez soin d'imprimer le nombre d'exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury).</p> |                                    |                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                    |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------|
| <b>PHASE 2 :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>RÉALISATION D'UN THÈME PÉDAGOGIQUE PRATIQUE</b> | <b>Durée 2H00</b> |
| <p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu'un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix.</p> <p>L'utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l'épreuve.</p> <p>Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p> <div style="text-align: center;"><div>Réaliser une garniture d'accompagnement à base de pommes<br/>de terre taillées ou tournées</div><div>Confectionner une garniture d'accompagnement à base de<br/>pulpe de pommes de terre</div><div>Paner à l'anglaise</div><div>Frire une garniture à base de pomme de terre</div></div> |                                                    |                   |

|                  |                               |                   |
|------------------|-------------------------------|-------------------|
| <b>PHASE 3 :</b> | <b>ENTRETIEN AVEC LE JURY</b> | <b>Durée 0H30</b> |
|------------------|-------------------------------|-------------------|

Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.

## ANNEXE

| Panier de denrées mises à disposition du candidat |           | Sujet N° 01            |          |
|---------------------------------------------------|-----------|------------------------|----------|
| Denrées                                           | Quantité  | Denrées                | Quantité |
| <b>Cave</b>                                       |           | <b>Boucherie</b>       |          |
|                                                   |           | <b>Économat</b>        |          |
|                                                   |           | Chapelure fine blanche | 0,300 Kg |
| <b>Crémerie</b>                                   |           | Chapelure Panko        | 0,200 Kg |
| Beurre                                            | 0,400 Kg  | Corn flakes            | 0,150 Kg |
| Comté                                             | 0,200 Kg  | Cumin                  | 0,005 Kg |
| Crème liquide 35% MG                              | 0,500 L   | Farine T55             | 0,200 Kg |
| Lait ½ écrémé                                     | 1 L       | Gros sel               | PM       |
| Œufs                                              | 20 P      | Huile de tournesol     | 0,300 L  |
|                                                   |           | Muscade Moulue         | PM       |
|                                                   |           | Poivre blanc moulu     | PM       |
|                                                   |           | Purée en flocons       | 1 Sachet |
| <b>Légumerie</b>                                  |           | Sel                    | PM       |
| Ail                                               | 2 Gousses |                        |          |
| Cerfeuil                                          | ¼ Botte   |                        |          |
| Ciboulette                                        | ½ Botte   |                        |          |
| Coriandre                                         | ¼ Botte   |                        |          |
| Oignon                                            | 0,150 Kg  |                        |          |
| Persil plat                                       | ½ Botte   |                        |          |
| Pommes de terre bintje                            | 1,500 Kg  |                        |          |
| Pommes de terre charlotte                         | 1,500 Kg  | <b>Mise en place</b>   |          |
|                                                   |           |                        |          |
|                                                   |           | <b>Surgelés</b>        |          |
|                                                   |           | Pommes croquettes      | 0,200 kg |
|                                                   |           |                        |          |

### Matériel spécifique mis à disposition par poste :

1 copie protocole purée en flocons  
 1 microplane  
 Friteuse prête à l'emploi  
 Mandoline  
 Presse purée  
 Tamis  
 Poches et douilles  
 4 assiettes de base  
 Emporte pièces  
 Siphon + Cartouches

## Sujet N°02 - mardi 18 mars – après-midi

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd'hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l'intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

### A COMPLÉTER PAR LE CANDIDAT

|                                                                |                                           |                                 |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|
| <b><u>Le thème de la séance choisie sera :</u></b><br>.....    | <b><u>Classe concernée :</u></b><br>..... | <b><u>Niveau :</u></b><br>..... |
| <b><u>Compétences du référentiel :</u></b><br><br><br><br><br> |                                           |                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------|
| <b>PHASE 1 :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>PRÉPARATION ET ORGANISATION</b> | <b>Durée 1H00</b> |
| <p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d'un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Le référentiel CAP Cuisine</i></li><li>- <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche d'intentions pédagogiques</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche technique</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i></li></ul> <p>Vous prendrez soin d'imprimer le nombre d'exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury).</p> |                                    |                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                    |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------|
| <b>PHASE 2 :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>RÉALISATION D'UN THÈME PÉDAGOGIQUE PRATIQUE</b> | <b>Durée 2H00</b> |
| <p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu'un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix.</p> <p>L'utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l'épreuve.</p> <p>Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p> <div style="text-align: center;"><div>Pocher des œufs</div><div>Réaliser une sauce émulsionnée chaude stable</div><div>Réaliser et cuire une pâte de base</div><div>Dresser un hors d'œuvre chaud</div></div> |                                                    |                   |

|                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| <b>PHASE 3 :</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>ENTRETIEN AVEC LE JURY</b> | <b>Durée 0H30</b> |
| <p>Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.</p> |                               |                   |

### ANNEXE

| Panier de denrées mises à disposition du candidat |           | Sujet N° 02                       |            |
|---------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------|------------|
| Denrées                                           | Quantité  | Denrées                           | Quantité   |
| <b>Cave</b>                                       |           | <b>Boucherie</b>                  |            |
|                                                   |           | Bacon                             | 4 Tranches |
|                                                   |           | <b>Économat</b>                   |            |
|                                                   |           | Farine T55                        | 0,250 Kg   |
| <b>Crèmerie</b>                                   |           | Huile d'olive                     | 0,100 L    |
| Beurre doux                                       | 0,500 Kg  | Huile de tournesol                | 0,100 L    |
| Crème liquide 35% MG                              | 0,250 Kg  | Sauce hollandaise brique          | 0,250 L    |
| Lait ½ écrémé                                     | 0,5 L     | Sauce hollandaise PAI lyophilisée | 0,030 Kg   |
| Œufs pochés sous-vide                             | 4 P       | Vinaigre blanc                    | 0,150 L    |
| Œufs extra-frais                                  | 8 P       |                                   |            |
| Œufs frais                                        | 24 P      |                                   |            |
|                                                   |           |                                   |            |
|                                                   |           |                                   |            |
| <b>Légumerie</b>                                  |           |                                   |            |
| Ail                                               | 2 Gousses |                                   |            |
| Carottes                                          | 0,250 Kg  |                                   |            |
| Cerfeuil                                          | ¼ Botte   |                                   |            |
| Champignons de Paris                              | 0,250 Kg  |                                   |            |
| Ciboulette                                        | ¼ Botte   |                                   |            |
| Citron jaune                                      | 1 Pièce   |                                   |            |
| Échalotes                                         | 0,100 Kg  |                                   |            |
| Épinards (pousses)                                | 1 Kg      | <b>Mise en place</b>              |            |
| Navets long                                       | 0,250 Kg  | Poivre, sel                       | PM         |
| Persil                                            | ¼ Botte   | Piment de Cayenne                 | PM         |
|                                                   |           | <b>Surgelés</b>                   |            |
|                                                   |           |                                   |            |
|                                                   |           |                                   |            |

**Matériel spécifique mis à disposition par poste :**

4 cercles à tartelette

Poche à douille et douilles

1 mandoline

1 photocopie du protocole d'utilisation de la sauce hollandaise Lyophilisée

1 poêle à crêpes

4 assiettes de base

1 tapis de cuisson

1 rouleau à pâtisserie

## Sujet N°03 - mercredi 19 mars – matin

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd’hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l’intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

### A COMPLÉTER PAR LE CANDIDAT

|                                                             |                                           |                                 |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|
| <b><u>Le thème de la séance choisie sera :</u></b><br>..... | <b><u>Classe concernée :</u></b><br>..... | <b><u>Niveau :</u></b><br>..... |
| <b><u>Compétences du référentiel :</u></b><br><br>          |                                           |                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------|
| <b>PHASE 1 :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>PRÉPARATION ET ORGANISATION</b> | <b>Durée 1H00</b> |
| <p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Le référentiel CAP Cuisine</i></li><li>- <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche technique</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i></li></ul> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury).</p> |                                    |                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                    |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------|
| <b>PHASE 2 :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>RÉALISATION D’UN THÈME PÉDAGOGIQUE PRATIQUE</b> | <b>Durée 2H00</b> |
| <p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix.<br/>L’utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve.<br/>Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 60%; text-align: center;"><b>Réaliser et cuire une pâte à génoise</b></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 60%; text-align: center;"><b>Réaliser une crème de base</b></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 60%; text-align: center;"><b>Réaliser un sirop et imbiber un biscuit</b></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 60%; text-align: center;"><b>Confectionner un coulis</b></div> |                                                    |                   |

|                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| <b>PHASE 3 :</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>ENTRETIEN AVEC LE JURY</b> | <b>Durée 0H30</b> |
| <p>Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.</p> |                               |                   |

### ANNEXE

| Panier de denrées mises à disposition du candidat |             | Sujet N° 03                   |          |
|---------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|----------|
| Denrées                                           | Quantité    | Denrées                       | Quantité |
| <b>Cave</b>                                       |             | <b>Boucherie</b>              |          |
| Amaretto                                          | 0,020 Litre |                               |          |
| Kirsch                                            | 0,020 Litre |                               |          |
| Rhum                                              | 0,020 Litre | <b>Économat</b>               |          |
|                                                   |             | Ananas boîte 4/4              | 1 Boîte  |
|                                                   |             | Bigarreaux au sirop           | 0,040 Kg |
| <b>Crémerie</b>                                   |             | Cacao en poudre               | 0,040 Kg |
| Beurre doux                                       | 0,200 kg    | Cerise Amarena                | 0,040 Kg |
| Crème liquide 35% MG                              | 0,700 Litre | Chocolat noir pistoles        | 0,200 Kg |
| Lait ½ écrémé                                     | 1 Litre     | Farine T55                    | 0,200 Kg |
| Mascarpone                                        | 0,250 kg    | Gélatine feuille              | 0,030 Kg |
| Œufs                                              | 8 P         | Plaque de biscuit génoise PAI | 1 P      |
| <b>Légumerie</b>                                  |             | Poire boîte 4/4               | 1 Boîte  |
| Citron jaune                                      | 1 P         | Poudre à crème à chaud        | 0,040 Kg |
|                                                   |             | Poudre d'amandes              | 0,040 Kg |
|                                                   |             | Sucre en morceaux             | 0,250 Kg |
|                                                   |             | Sucre glace                   | 0,080 Kg |
|                                                   |             | Sucre semoule                 | 0,250 Kg |
|                                                   |             |                               |          |
|                                                   |             |                               |          |
|                                                   |             | <b>Mise en place</b>          |          |
|                                                   |             | Café nescafé lyophilisé       | PM       |
|                                                   |             | Extrait de café               | PM       |
|                                                   |             | Extrait de vanille            | PM       |
|                                                   |             |                               |          |
|                                                   |             | <b>Surgelés</b>               |          |
|                                                   |             | Ananas morceaux               | 0,200 Kg |
|                                                   |             | Brisures de framboises        | 0,200 Kg |

**Matériel spécifique mis à disposition par poste :**

1 moule à manqué  
 1 tamis  
 4 cercles inox  
 1 plaque à pâtisserie  
 1 batteur mélangeur  
 3 poches à douilles avec douilles  
 1 mixeur plongeant  
 1 chinois  
 4 Assiettes  
 1 plat rond  
 Emporte pièces  
 Chalumeau

## Sujet N°04 - mercredi 19 mars – après-midi

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd'hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

e contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd'hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l'intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

### A COMPLÉTER PAR LE CANDIDAT

|                                                             |                                           |                                 |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|
| <b><u>Le thème de la séance choisie sera :</u></b><br>..... | <b><u>Classe concernée :</u></b><br>..... | <b><u>Niveau :</u></b><br>..... |
| <b><u>Compétences du référentiel :</u></b><br><br><br>      |                                           |                                 |

| <b>PHASE 1 :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>PRÉPARATION ET ORGANISATION</b> | <b>Durée 1H00</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------|
| <p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d'un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Le référentiel CAP Cuisine</i></li><li>- <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche d'intentions pédagogiques</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche technique</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i></li><li>- <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i></li></ul> <p>Vous prendrez soin d'imprimer le nombre d'exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury).</p> |                                    |                   |

| <b>PHASE 2 :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>RÉALISATION D'UN THÈME PÉDAGOGIQUE PRATIQUE</b> | <b>Durée 2H00</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------|
| <p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu'un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix.</p> <p>L'utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l'épreuve.</p> <p>Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p> <div style="text-align: center;"><div>Apprêter et cuire les magrets de canard</div><div>Lever des suprêmes de fruits</div><div>Réaliser une sauce brune à base d'une gastrique en bonifiant un fond PAI</div><div>Réaliser une garniture d'accompagnement à base de céréales</div></div> |                                                    |                   |

| <b>PHASE 3 :</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>ENTRETIEN AVEC LE JURY</b> | <b>Durée 0H30</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| <p>Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.</p> |                               |                   |

ANNEXE

| Panier de denrées mises à disposition du candidat |           | Sujet N° 04                      |            |
|---------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|------------|
| Denrées                                           | Quantité  | Denrées                          | Quantité   |
| <b>Cave</b>                                       |           | <b>Boucherie</b>                 |            |
| Jus d'orange                                      | 0,100 L   | Magret de canard                 | 2 Pièces   |
| Cointreau                                         | 0,050 L   | Carcasse ou os de volaille       | 0,250 kg   |
| Cognac                                            | 0,010 L   | <b>Économat</b>                  |            |
|                                                   |           | Boulgour                         | 0,200 Kg   |
| <b>Crèmerie</b>                                   |           | Farine de pois chiche            | 0,150 Kg   |
| Beurre doux                                       | 0,250 Kg  | Fécule de pomme de terre         | 0,020 Kg   |
| Crème liquide cuisson                             | 0,150 Kg  | Fond brun lié de veau PAI poudre | 0,040 Kg   |
| Œuf entier                                        | 4 P       | Huile de tournesol               | 0,05 Litre |
|                                                   |           | Jus de canard PAI                | 0,050 Kg   |
| Parmesan râpé                                     | 0,050 Kg  | Miel                             | 0,050 Kg   |
| <b>Légumerie</b>                                  |           | Semoule Moyenne                  | 0,200 Kg   |
| Ail                                               | 2 Gousses | Sucre semoule                    | 0,100 Kg   |
| Bouquet garni                                     | 2 Pièces  | Vinaigre de cidre                | 0,010 L    |
| Cerfeuil                                          | ¼ Botte   | Vinaigre coloré                  | 0,010 L    |
| Carotte                                           | 0,400 Kg  |                                  |            |
| Coriandre fraîche                                 | ¼ Botte   |                                  |            |
| Gingembre                                         | 0,020 Kg  |                                  |            |
| Oignon                                            | 0,400 Kg  | <b>Mise en place</b>             |            |
| Orange                                            | 0,600 Kg  | Badiane (anis étoilé)            | PM         |
| Pamplemousse                                      | 0,400 Kg  | Cannelle en poudre               | PM         |
| Persil                                            | ¼ Botte   | Cardamome                        | PM         |
| Pomme golden                                      | 0,200 Kg  | Sel, poivre                      | PM         |
|                                                   |           | <b>Surgelés / PAI</b>            |            |
|                                                   |           |                                  |            |
|                                                   |           |                                  |            |

**Matériel spécifique mis à disposition par poste :**

4 assiettes blanches grand format  
 1 photocopie de la fiche protocole du fond brun et jus de canard  
 4 ramequins  
 1 emporte pièce

## Sujet N°05 - jeudi 20 mars – matin

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd'hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l'intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

### A COMPLÉTER PAR LE CANDIDAT

|                                                         |                                    |                          |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| <b>Le thème de la séance choisie sera :</b><br>.....    | <b>Classe concernée :</b><br>..... | <b>Niveau :</b><br>..... |
| <b>Compétences du référentiel :</b><br><br><br><br><br> |                                    |                          |

#### PHASE 1 : PRÉPARATION ET ORGANISATION Durée 1H00

Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d'un thème pédagogique).

Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :

- *Le référentiel CAP Cuisine*
- *Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine*
- *Un modèle de fiche d'intentions pédagogiques*
- *Un modèle de fiche technique*
- *Un modèle de fiche « atelier expérimental »*
- *Un modèle de fiche de test organoleptique*

Vous prendrez soin d'imprimer le nombre d'exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury).

#### PHASE 2 : RÉALISATION D'UN THÈME PÉDAGOGIQUE PRATIQUE Durée 2H00

Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu'un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix.

L'utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l'épreuve.

Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.

**Confectionner, foncer et cuire à blanc une pâte sucrée**

**Réaliser une crème à chaud à base d'agrumes**

**Préparer une julienne de zestes d'agrumes confits**

**Réaliser une meringue et l'utiliser pour décorer**

#### PHASE 3 : ENTRETIEN AVEC LE JURY Durée 0H30

Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.

### ANNEXE

| Panier de denrées mises à disposition du candidat |          | Sujet N° 05                 |          |
|---------------------------------------------------|----------|-----------------------------|----------|
| Denrées                                           | Quantité | Denrées                     | Quantité |
| <b>Cave</b>                                       |          | <b>Boucherie</b>            |          |
|                                                   |          |                             |          |
|                                                   |          |                             |          |
|                                                   |          | <b>Économat</b>             |          |
|                                                   |          | Amandes effilées            | 0,050 Kg |
| <b>Crèmerie</b>                                   |          | Farine T55                  | 0,300 Kg |
| Beurre doux                                       | 0,250 Kg | Fécule de maïs              | 0,060 Kg |
| Œufs                                              | 12 P     | Fécule de pomme de terre    | 0,060 Kg |
| Œufs blanc liquides                               | 0,500 Kg | Fond de tartelette cuit PAI | 4 P      |
|                                                   |          | Pistaches émondées          | 0,050 Kg |
|                                                   |          | Poudre d'amandes            | 0,040 Kg |
| <b>Légumerie</b>                                  |          | Pulco citron jaune          | 0,50 L   |
| Citron jaune                                      | 5 P      | Sucre glace                 | 0,150 Kg |
| Citron vert                                       | 5 P      | Sucre semoule               | 1 Kg     |
| Orange                                            | 3 P      |                             |          |
|                                                   |          |                             |          |
|                                                   |          |                             |          |
|                                                   |          |                             |          |
|                                                   |          |                             |          |
|                                                   |          | <b>Mise en place</b>        |          |
|                                                   |          | Sel fin                     | PM       |
|                                                   |          |                             |          |
|                                                   |          |                             |          |
|                                                   |          |                             |          |
|                                                   |          | <b>Surgelés</b>             |          |
|                                                   |          | Purée de passion            | 0,500 Kg |
|                                                   |          |                             |          |

**Matériel spécifique mis à disposition par poste :**

4 cercles à tartelette  
 Batteur mélangeur  
 1 cercle à tarte 4 personnes  
 1 rouleau à pâtisserie  
 Poches à douilles et douilles  
 Pois pour la cuisson à blanc  
 4 assiettes