



**MINISTÈRES
ÉDUCATION
JEUNESSE
SPORTS
ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
RECHERCHE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction générale des ressources humaines

RAPPORT DU JURY

SESSION 2025

Concours : CAPLP Externe et CAFEP-CAPLP

Section : hôtellerie-restauration

Option : organisation et production culinaire

Rapport de jury présenté par :

Michel Lugnier, Administrateur de l'Etat-IGESR (groupe économie et gestion),
président

© <https://www.devenirenseignant.gouv.fr/>

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

Table des matières

INTRODUCTION	3
1. DEFINITION DES EPREUVES	4
1.1 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE.....	4
1.2 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE	4
1.3 ÉPREUVE DE LEÇON	4
1.4 ÉPREUVE D'ENTRETIEN.....	5
2 STATISTIQUES DE LA SESSION 2025	5
2.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES	5
2.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ.....	6
2.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION	6
3 COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSIBILITE	7
3.1 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE	7
3.2 ÉCPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE.....	10
4 COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSION	12
4.1 ÉPREUVE DE LEÇON	12
4.2 ÉPREUVE D'ENTRETIEN.....	17
5 ANNEXES	19

INTRODUCTION

L'ensemble des épreuves du concours vise à évaluer les capacités des candidats au regard des dimensions disciplinaires, scientifiques, techniques et professionnelles de l'acte d'enseigner et des situations d'enseignement.

Ce rapport du jury a pour finalité de présenter le concours et les épreuves définis par l'arrêté du 25 janvier 2021 afin d'aider au mieux les candidats qui souhaitent s'engager par cette voie dans le métier de professeur en hôtellerie-restauration option organisation et production culinaire (OPC).

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 aussi aux formateurs des instituts nationaux supérieurs du professorat et de l'éducation en charge de la préparation des étudiants aux épreuves du concours.

Les candidats et leurs formateurs sont invités à consulter les programmes et ressources d'accompagnement sur le site Eduscol afin d'être au plus près des évolutions attendues par ces réformes

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

L'ensemble du jury remercie très chaleureusement la direction et les équipes du lycée hôtelier Alexandre Dumas à Illkich-Graffenstaden (périphérie de Strasbourg), pour le passage des épreuves pratiques et orales d'admission qui ont tout mis en œuvre pour accueillir les candidats dans les meilleures conditions.

Le comportement exemplaire des membres du jury, des personnels du lycée, des élèves et des candidats a permis le bon déroulement de la session d'admission. Il est important de souligner ici l'effort particulier de candidats ultra-marins pour se rendre sur le lieu des épreuves en respectant des contraintes de déplacement.

Les **statistiques de la session** sont présentées dans le point 2 de ce rapport. Le jury note une légère baisse du nombre de candidats présents (aux deux épreuves écrites) avec 94 présents en 2025 (115 présents en 2024).

Cette année le nombre de postes offerts au concours est un peu en deçà des années précédentes. Par conséquent, sur les 39 postes proposés 35 ont été pourvus.

Le site ministériel « devenir enseignant » présente l'arrêté du 25 janvier 2021 et toutes les indications relatives à ce concours :

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

Les sujets de la session 2025 sont publiés sur ce site.

1. DEFINITION DES EPREUVES

L'ADMISSIBILITÉ

Elle comprend deux épreuves écrites :

1.1 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE

L'épreuve consiste en l'exploitation d'une étude de cas mobilisant les compétences et connaissances du candidat en matière de culture professionnelle. Les dossiers documentaires de l'étude de cas et les mises en situation abordent les domaines :

- de la technologie professionnelle ;
- du management et de l'environnement économique, social et juridique des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Durée : 5 heures **Coefficient : 2**

1.2 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE

L'épreuve porte sur la conception d'une séquence pédagogique démontrant l'articulation des enseignements professionnels dans l'option choisie. Le candidat produira à partir d'une documentation une analyse critique et argumentée du sujet. Le sujet de l'épreuve est spécifique à l'option choisie.

Durée : 5 heures **Coefficient : 2**

L'ADMISSION

Les épreuves d'admission sont constituées de deux épreuves :

1.3 ÉPREUVE DE LEÇON

L'épreuve consiste en la conception, l'animation et la justification devant le jury d'une séance d'enseignement pratique à partir d'une situation professionnelle.

L'épreuve comporte trois phases :

Phases		Durée
1	Concevoir une séance pédagogique en produisant trois supports didactiques (une fiche technique, une fiche d'intention pédagogique et une fiche de démarche expérimentale).	1h30
2	Animer la séance pédagogique en présence de 2 élèves en démontrant sa maîtrise des techniques tout en adoptant une posture d'enseignant.	4h
3	Analyser et rendre compte de son activité en justifiant ses choix pédagogiques et didactiques lors de l'échange avec le jury. <i>Nota : l'épreuve peut comporter des échanges en langue anglaise.</i>	30 min (dont 10 min d'exposé)
Total		6h

Coefficient : 5

1.4 ÉPREUVE D'ENTRETIEN

L'épreuve d'entretien avec le jury porte sur la motivation du candidat et son aptitude à se projeter dans le métier de professeur au sein du service public de l'éducation en lien avec les valeurs de la République.

Première partie (15 minutes) :

- 5 minutes : Le candidat se présente en objectivant sa motivation et en transposant son expérience professionnelle dans sa future fonction.
- 10 minutes : Le candidat échange avec le jury afin de préciser son engagement et sa conviction pour le métier d'enseignant.

Deuxième partie (20 minutes) :

Pour cette partie, le jury expose deux mises en situation professionnelles :

- Une situation d'enseignement liée à la discipline enseignée ou au contexte classe (10 minutes).
- Une situation relative à la vie scolaire, mettant en action le ou les élève(s) hors de la classe (10 minutes).

Pour chacune de ces situations, le candidat devra démontrer sa capacité à analyser le système de valeur en jeu.

Durée de l'épreuve : 35 minutes Coefficient : 3

2 STATISTIQUES DE LA SESSION 2025

2.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES

SESSION 2025	CAPLP	CAFEP (privé)
Nombre de postes ouverts à la session 2025	32	7
Nombre d'inscrits	164	28
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admissibilité	76	16
Nombre de candidats admissibles	54	12
Barre d'admissibilité	8,34	8,78
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admission	46	10
Nombre de candidats admis	29	6
Barre d'admission	9,79	11,08

2.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ

Épreuve écrite disciplinaire

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	77	16
Moyenne des présents	12,59	11,21
Note la plus haute	20	16,39
Note la plus basse	5,93	6,95
Ecart-type des présents	3,39	2,77

Épreuve écrite disciplinaire appliquée

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	76	16
Moyenne des présents	10,14	11,66
Note la plus haute	19	15,18
Note la plus basse	5,75	7,65
Ecart-type des présents	3,35	2,20

2.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

Épreuve de leçon

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	46	10
Moyenne des admis	12,87	12,58
Note la plus haute	16,40	15,60
Note la plus basse	9	10,80
Ecart-type des admis	2,13	1,51

Épreuve d'entretien

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	46	10
Moyenne des admis	13,28	12,17
Note la plus haute	19	16
Note la plus basse	8	8
Ecart-type des admis	2,77	3,08

3 COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSIBILITE

Les sujets de la session 2025 sont disponibles sur le site du ministère « Devenir enseignant » : <https://www.devenirenseignant.gouv.fr/ressources>

Les sujets des épreuves d'admissibilité sont construits sur la base des notions figurant dans les référentiels des diplômes professionnels en relation avec l'option choisie, **y compris le BTS MHR (management en hôtellerie restauration).**

3.1 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE

L'épreuve, d'une durée de 5 heures, repose sur une étude de cas composée de quatre missions professionnelles.

Le sujet 2025 a permis à un grand nombre de candidats de s'exprimer et d'exposer ses connaissances dans les domaines de la technologie professionnelle, du management et de l'environnement économique, social et juridique des entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration au travers d'activités situées dans la réalité du métier de cuisinier. Une partie du travail est à concevoir par le candidat directement sur sa copie, cela permet de vérifier de multiples compétences utiles au métier d'enseignant, notamment la capacité à rédiger, à structurer la copie, à concevoir des documents, des tableaux et/ou des diagrammes, et/ou des croquis.

Le candidat doit concevoir des documents techniques (menus, fiches techniques, notes, protocoles), proposer un régime sans lactose, définir une politique d'approvisionnement, créer un bon de commande, et motiver son équipe à travers une fiche d'information. Il est également amené à identifier des actions de valorisation des contenants et à justifier des investissements dans du matériel économe en énergie.

Les attendus de l'épreuve écrite disciplinaire (session 2025) :

Missions Activités professionnelles	Compétences évaluées Critères de performance attendue
Mission 1 L'organisation de la production culinaire 1. Proposer un menu dégustation et les ajustements nécessaires 2. Compléter la fiche technique du dessert 3. Créer un bon de commande valorisé	C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle - CIP 10 Conformité des propositions des produits de substitution, réception de marchandises, stockage, concepts de production et de distribution, HACCP, PMS, sécurité et santé au travail, développement durable. Le candidat doit, à partir de son menu, proposer un produit alternatif sans lactose tout en gardant l'esprit du plat. - CIP 11 Pertinence des propositions de recettes, de menus, de cartes, de produits adaptés à la saisonnalité, aux concepts de restauration, au budget disponible, moderne et actualisée. Le candidat propose un menu dégustation et son descriptif, mettant en valeur les produits laitiers français et européens labellisés. Le menu doit être adapté à la saison d'hiver, au concept... - CIP 12 Précision de l'estimation des coûts, des rendements, des grammages de base, des besoins.

	<p>Le candidat complète la fiche technique (en Annexe 1), en proposant un dessert qui comporte un fromage mis en valeur avec des éléments créatifs et originaux.</p> <p>Le candidat doit estimer les coûts de matières premières avec précision.</p> <p>C3 – Concevoir des documents professionnels</p> <p>- CIP 30 Précision et structuration des documents techniques</p> <p>Le candidat complète la fiche technique dans les règles de l'art et réalise un schéma de dressage.</p> <p>- CIP 31 Qualité des documents</p> <p>Le candidat doit présenter un tableau clair, propre et explicite. Avec au minimum 3 colonnes (Menu du gala, argumentation commerciale et label du produit mis en valeur, et alternative sans lactose).</p>
<p>Mission 2 Les concepts de restauration</p> <p>4. Réaliser un document destiné à présenter le projet « La Foodameuse »</p> <p>5. Présenter une fiche de poste</p>	<p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <p>- CIP 10 Conformité des propositions</p> <p>Le candidat doit proposer un concept de restauration type snacking, en précisant le mode de distribution – liaison froide ou liaison chaude</p> <p>- CIP 13 Respect de la réglementation (hygiène, sécurité, environnementale...)</p> <p>Le candidat doit proposer des contenants en fonctions des plats proposés, ils doivent être recyclables de préférence ou en consigne.</p> <p>C2 – Mobiliser et réinvestir des connaissances économiques, juridiques et managériales</p> <p>- CIP 20 Qualité de la gestion des ressources humaines</p> <p>Le candidat doit proposer au moins cinq éléments pour réaliser la fiche de poste.</p> <p>C3 – Concevoir des documents professionnels</p> <p>- CIP 31 Qualité des documents (clarté, propreté, précision...)</p> <p>Le candidat doit produire une fiche de poste structurée, claire et complète.</p>
<p>Mission 3 L'évolution de la cuisine</p> <p>6. Proposer une adaptation allégée</p> <p>7. Réaliser un protocole de fabrication</p> <p>8. Rédiger une note de service</p>	<p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <p>- CIP 14 Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées (nutrition, matériel, hygiène, culture numérique...)</p> <p>Le candidat doit mobiliser ses connaissances et doit proposer des versions allégées des plats phares. Il doit également proposer un descriptif de cette version.</p> <p>Le candidat doit mobiliser ses connaissances en matériel fixe performant et économe en énergie.</p> <p>- CIP 13 Respect de la réglementation</p> <p>Le candidat doit identifier les points critiques de son process de production.</p> <p>C3 – Concevoir des documents professionnels</p> <p>- CIP 32 Qualité de l'organisation spatio-temporelle</p> <p>Le candidat doit présenter un schéma de process de production, avec des notions de temps de préparation et de conservation réalistes.</p>
<p>Mission 4 La rationalisation des coûts</p>	<p>C2 – Mobiliser et réinvestir des connaissances économiques, juridiques et managériales</p>

<p>9. Indiquer l'intérêt du tableau d'amortissement</p> <p>10. Justifier le calcul du montant de la 1ère annuité</p> <p>11. Préciser les options qui s'offrent au responsable en fin d'amortissement</p> <p>12. Présenter les avantages et les inconvénients liés à l'utilisation de l'IA en hôtellerie restauration</p> <p>13. Vérifier la légalité de supprimer un « usage »</p> <p>14. Proposer deux actions de solutions argumentées</p>	<p>- CIP 20 Qualité de la gestion des ressources humaines Le candidat doit proposer deux actions destinées à compenser la perte de cet « usage ». Sont attendues une solution financière Une solution non financière.</p> <p>- CIP 21 Exactitude des connaissances de gestion, économiques et juridiques Le candidat doit Indiquer l'intérêt pour une entreprise de recourir à l'amortissement lors de l'achat d'un matériel fixe. Le candidat doit justifier par le calcul le montant de la 1ère annuité du tableau d'amortissement. Le candidat doit préciser les options qui s'offrent au responsable en fin d'amortissement. (deux réponses).</p> <p>- CIP 22 Respect de la réglementation Le candidat mentionne les deux étapes de la procédure. Cette procédure est intégralement citée dans le document.</p> <p>- CIP 23 Pertinence, précision et justification des propositions Le candidat classe dans un tableau deux avantages et deux inconvénients financiers et commerciales et la justesse du classement (financier et commercial) est indispensable.</p>
--	--

Les recommandations des précédents rapports de jury ne semblent pas avoir été prises en compte. Les copies révèlent une compréhension partielle des consignes. Certaines réponses sont incomplètes, hors sujet ou traitées de manière trop superficielle. Plusieurs documents attendus (fiche de poste, fiche technique, bon de commande, protocole de fabrication) sont présents mais souvent non conformes dans leur forme ou leur contenu. Des lacunes importantes apparaissent dans la connaissance des régimes alimentaires. Les aspects liés aux nouvelles technologies, aux équipements économes en énergie, aux concepts de restauration innovants, ainsi qu'aux modes de distribution (liaison chaude/froide), sont peu maîtrisés. Les points critiques de contrôle (CCP) sont rarement identifiés ou mal formulés. Les protocoles de fabrication sont souvent inadaptés, incomplets ou sous une forme non attendue. De nombreuses copies ne respectent pas la présentation attendue des documents professionnels. (fiches de poste, bons de commande, notes de service). L'anonymat doit être strictement respecté.

Le jury, sensible aux copies bien rédigées, aérées qui respectent les règles de la langue française, conseille de :

- lire le sujet et ses annexes dans son intégralité ;
- utiliser un vocabulaire professionnel adapté ;
- soigner la présentation de la copie (tracé, espacement, écriture) ;
- structurer les réponses en privilégiant une présentation visuelle appropriée ;
- argumenter et justifier les propositions de manière précise et cohérente ;
- respecter les consignes de présentation attendues (tableau, diagramme, protocole, schéma, fiche technique, fiche de poste, note de service ...) ;
- noter les numéros des questions traitées.
- relire sa copie et corriger les fautes.

Pour une préparation optimale de l'épreuve, le jury recommande aux candidats de :

- s'attacher à lire le sujet et les annexes dans leur intégralité afin d'analyser et d'exploiter les données dans toutes leurs dimensions ;
- s'entraîner à la rédaction de synthèse ou de notes de service ;
- utiliser impérativement le vocabulaire professionnel adapté ;
- se positionner, argumenter et de ne pas rester dans des généralités lorsqu'une question implique un choix ;
- maîtriser la législation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire (méthode HACCP, identification des CCP) ;
- respecter les enjeux de l'environnement et du développement durable ;
- suivre l'actualité dans le but d'accroître sa culture générale et professionnelle ;
- illustrer les réponses par des expériences professionnelles ;
- consolider et actualiser ses connaissances dans les domaines suivants :
 - professionnels : nouveaux concepts, nouveaux produits, matériels, techniques, législation...
 - pédagogiques : référentiels et guides d'accompagnement pédagogiques en lien avec l'option choisie (disponibles sur le site national de ressources <https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr>).
- respecter la présentation attendue des documents professionnels (fiche technique, fiche de poste,...)
- veiller au respect strict de l'anonymat.

3.2 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE

Attendus de l'épreuve (adapté au sujet du référentiel visé) :

L'épreuve écrite dure 5 heures et prend appui sur l'exploitation d'un dossier composé de plusieurs documents ressources faisant référence au thème de la séquence à construire, sur un niveau défini des diplômes de la voie professionnelle hôtellerie-restauration.

Le candidat doit être capable de comprendre et de transposer le corpus documentaire dans une approche pédagogique et didactique. L'épreuve vise également à prendre en compte la transversalité et l'innovation pédagogique.

Attendus du jury :

L'épreuve consiste à concevoir une séquence pédagogique composée de plusieurs séances claires et structurées, à partir des connaissances du candidat et de documents ressources mis à disposition.

Le candidat doit procéder à une analyse critique et argumentée de tous les documents ressources afin d'en exploiter tout ou partie pour les élèves, tout en justifiant et argumentant ses choix d'utilisation, d'adaptation ou de mise à l'écart des documents

Le jury a apprécié positivement les copies des candidats qui ont su montrer leur capacité à :

- s'approprier les attendus du sujet ;
- adopter une approche pédagogique globale, quelle que soit l'articulation choisie entre les activités pratiques et théoriques ou les modalités d'enseignement proposées ;
- organiser une séquence et des séances structurées ;
- proposer une transversalité, en lien avec d'autres enseignements, innovations ou projets pédagogiques, avec l'entreprise et les périodes de formation en milieu professionnel, et avec l'usage du numérique pédagogique et professionnel ;
- proposer des activités réalistes, adaptées au niveau de la classe et accessibles aux apprenants, quelles que soient leur forme, et justifiées par une réflexion personnelle du candidat.

Le jury constate pour cette épreuve des fragilités de la part de certains candidats à :

- traiter le sujet dans son intégralité ;
- identifier clairement les termes de « séquence » et « séance »
- se projeter dans une approche pédagogique, et proposer une séquence, composée de séances ;
- analyser, exploiter et adapter un corpus documentaire ;
- faire preuve d'analyse et de synthèse ;
- définir des objectifs et repérer des compétences ;
- présenter des mises en situation professionnelles cohérentes avec le contexte de la séquence ;
- argumenter des choix pédagogiques tout au long de la copie ;
- proposer des modalités d'évaluation détaillées ;
- maîtriser la langue française ;
- produire un document soigné et structuré.

Conseils et préconisations du jury :

- prendre en compte intégralement le sujet et lire attentivement les consignes et le corpus documentaire afin d'exploiter les données dans toutes leurs dimensions, et de planifier la gestion globale du temps ;
- argumenter et justifier ses choix pédagogiques et didactiques ;
- exploiter judicieusement le corpus de ressources documentaires fourni dans le sujet ;
- utiliser un vocabulaire professionnel adapté ;
- proposer une séquence réaliste, en adéquation avec le sujet et proposant des activités concrètes aux apprenants ;
- s'entraîner à être synthétique, précis et centré sur l'essentiel ;
- produire des supports pédagogiques différents et adaptés à la séquence ;
- soigner la présentation de sa copie ;
- relire sa copie en prenant en compte les règles de maîtrise de la langue française (orthographe, syntaxe, ...).

Pour se préparer et s'entraîner à l'épreuve, le jury recommande aux candidats de :

- entretenir une culture professionnelle précise et actualisée ;
- développer une culture pédagogique et didactique ;
- prendre connaissance des référentiels de certification, des guides d'accompagnement pédagogique, consulter les sites disciplinaires de ressources pédagogiques ;
- enrichir sa propre culture de l'enseignement de la voie professionnelle et de ses modalités, telles que la démarche de mise en situation professionnelle dans un contexte, au travers de la consultation des ressources institutionnelles, ou par d'autres moyens ;
- enrichir sa compréhension des termes séquence, séance, compétence, objectif, savoir associé ;
- s'appropriier les dispositifs de la voie professionnelle (co-intervention, projet, ...).

4 COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSION

4.1 ÉPREUVE DE LEÇON

L'épreuve consiste à concevoir et à présenter une séance pédagogique relative à des référentiels de diplômes préparés dans la voie professionnelle, adaptés à un niveau de formation donné (dans le contexte des enseignements assurés en lycée professionnel) et inscrits dans des progressions disciplinaires fournies ou à définir. Le sujet précise en outre, dans ce contexte, les mises en situations professionnelles que le candidat effectue devant le jury.

Les situations de travail réelles proposées visent à apprécier les aptitudes du candidat à conduire des séances mobilisant les savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques des domaines professionnels de l'option, **dans le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail.**

Les mises en situations professionnelles réalisées en cuisine sont réalisées en présence d'élèves n'ayant pas nécessairement le niveau indiqué dans le sujet.

Le candidat doit respecter l'heure de sa convocation, il dispose uniquement du matériel fourni par le centre et de son matériel personnel autorisé ci-dessous :

- **tenue professionnelle complète (veste blanche, toque blanche, chaussures de sécurité de cuisine...), y compris tablier blanc, torchons ou maniques (non fournis par le centre), aucun signe distinctif n'est autorisé,**
- **nécessaire pour écrire,**
- **mallette à couteaux (20 ustensiles maximum, dont un thermomètre).**

Avant la phase 1, le candidat muni d'une tenue professionnelle complète (avec torchons ou maniques) sera conduit aux vestiaires. Il sera ensuite accompagné pour visiter les locaux professionnels et visualiser l'espace de travail qui lui sera dédié durant la phase pratique.

Phase 1 - Conception de la séance pédagogique

Durée : 1h30

Cette première phase consiste à concevoir des documents pédagogiques, didactiques et techniques sachant que sont mis à disposition du candidat :

- un poste informatique doté du logiciel LIBRE OFFICE ou PACK OFFICE, ainsi qu'une imprimante ;
- un sujet en format papier ;
- une clé USB comprenant des référentiels de certification des diplômes préparés dans la voie professionnelle (baccalauréat professionnel cuisine, CAP cuisine), un exemple de fiche d'intention pédagogique vierge, un exemple de fiche technique (pour le plat libre), un exemple de fiche de dégustation, un exemple de fiche concernant la démarche expérimentale et un document ressource sur la thématique imposée pour la démarche expérimentale ;
- les référentiels format papier (Certificat d'aptitude professionnelle Cuisine, Baccalauréat professionnel Cuisine).

Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence la capacité de :

- présenter des documents clairs, structurés et exploitables ;
- élaborer une fiche d'intention pédagogique pertinente et adaptée à la séance demandée ;
- repérer des objectifs pédagogiques, en lien avec le référentiel du diplôme, exprimés en compétences et adaptés au niveau des élèves en lien avec le sujet ;
- concevoir une fiche technique conforme aux standards professionnels et valorisant l'intégralité des produits frais ;
- proposer une activité respectant l'esprit de la « démarche expérimentale » et répondant à la problématique imposée ;
- organiser et mettre en œuvre une séance structurée ;
- maîtriser suffisamment l'outil informatique.

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

- lire l'ensemble du sujet avec attention afin de bien prendre en compte toutes les contraintes ;
- compléter, imprimer l'ensemble des documents demandés dans le sujet, les remettre au jury ;
- repérer et transposer les objectifs et les compétences du référentiel dans les documents pédagogiques attendus ;
- prendre en compte le niveau de classe ciblé dans le sujet ;
- optimiser au maximum les denrées du panier ;
- concevoir une fiche technique créative cohérente, conforme aux standards professionnels ;
- prévoir un temps de relecture des documents pour corriger les fautes d'orthographe et de grammaire.

Pour la démarche expérimentale, le jury préconise aux candidats les lectures sur la démarche expérimentale proposée dans les guides d'accompagnement pédagogiques mis en ligne sur le site du centre de ressources nationales en hôtellerie-restauration (CRNHR) <https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/> :

- Les pratiques professionnelles en atelier expérimental (Guide du BAC PRO Cuisine) : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1902>

- Les enseignements expérimentaux (Guide du CAP) : <https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2761>

Cette deuxième phase consiste à mener la séance pédagogique conçue lors de la phase 1.

Afin de mener sa séance pédagogique, le candidat :

- anime la séance à l'aide d'un tableau blanc et de quatre feutres de couleur (fournis par le jury) en s'appliquant (qualité de l'écriture, orthographe, code couleur, précision de l'intention pédagogique...).
- met en œuvre et conduit la séance en prenant en charge deux élèves en présence des membres du jury.
- doit organiser, produire, dresser la production avec les élèves.
- mène une démarche expérimentale imposée par le sujet (l'élève doit être mis en situation de raisonnement tant dans la découverte, l'observation, puis l'analyse, afin de comprendre et déduire des règles à tirer de l'expérience).
- dirige un temps de dégustation (analyse sensorielle)
- conduit une synthèse et / ou une évaluation avec les élèves.
- engage la phase de nettoyage et de remise en état des locaux de ses élèves.

Le candidat peut envoyer ses productions sans contrainte horaire.

Les productions culinaires doivent être mises à disposition du jury pour dégustation. (Le jury contrôle ainsi les qualités organoleptiques et commerciales des productions.)

Le candidat doit :

- mobiliser l'ensemble de ses savoirs (faire / êtres) caractéristiques du domaine professionnel.
- intégrer dans sa démarche la réglementation en vigueur en matière **d'hygiène et de sécurité**.

Le jury apprécie la prestation des candidats ayant mis en évidence les aptitudes suivantes :

- animer une séance structurée et dynamique
- utiliser le tableau comme support lors du lancement de la séance (lisible, clair et structuré),
- respecter le temps imparti ;
- organiser son poste de travail et celui des élèves en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,
- valoriser tous les produits du panier et éviter le gaspillage alimentaire ;
- respecter les règles de tri sélectif dans une démarche de développement durable ;
- réaliser l'analyse sensorielle avec les élèves en utilisant un vocabulaire précis, professionnel et adapté,
- proposer une démonstration technique en faisant preuve de professionnalisme ;
- maîtriser les techniques professionnelles de base et spécifiques imposées ;
- mettre en œuvre une démarche expérimentale étayée d'éléments technologiques et scientifiques ;
- conduire une phase de synthèse pour conclure la séance avec les élèves ;
- faire preuve d'une écoute attentive des réponses / observations / positionnement des élèves

- solliciter les élèves de manière adaptée en suscitant et en valorisant leurs interventions ;
- veiller au travail des élèves et les encadrer avec bienveillance ;
- respecter les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et préparations culinaires ;
- remettre en état les locaux dans le temps imparti.

Le jury regrette pour certains candidats que :

- les techniques professionnelles fondamentales de cuisine ne soient pas maîtrisées ;
- les connaissances professionnelles soient trop souvent erronées (produits, techniques...);
- une démarche qualité ne soit pas mise en œuvre (gestion quantitative et qualitative des produits) ;
- la gestion du temps soit mal maîtrisée ;
- certains élèves restent inactifs ou soient considérés comme des commis de cuisine ;
- le manque de patience et d'approche pédagogique envers les élèves ;
- les règles d'hygiène ne soient pas mises en œuvre tout au long de l'épreuve ;
- la démarche expérimentale soit insuffisamment mise en avant,
- leur participation à la production ne démontre pas suffisamment leur maîtrise technique.

Conseils et préconisations du jury au candidat :

- animer et réaliser une séance pédagogique avec deux élèves ;
- connaître, maîtriser l'ensemble des techniques professionnelles ;
- transmettre les savoirs aux élèves à travers sa prestation.

Pour la réalisation de la séance pédagogique, il est recommandé de :

- impulser un rythme de travail dynamique aux élèves dès le début et tout au long de la séance ;
- respecter les contraintes horaires de l'épreuve en intégrant les différentes phases d'une démarche pédagogique (lancement et déroulement de la séance, dressage, dégustation, synthèse, évaluation et remise en état des locaux) ;
- solliciter régulièrement les élèves et s'assurer de la bonne compréhension tout au long de la séance,
- répartir judicieusement les tâches avec les élèves, se positionner en qualité de formateur et de professionnel durant l'épreuve ;
- optimiser, valoriser et respecter les produits mis à disposition en tenant compte des enjeux environnementaux ;
- initier une démarche expérimentale en plaçant l'élève en situation d'expérimentation et de découverte à travers des activités pertinentes ;
- porter une attention particulière au dressage selon les exigences professionnelles (température, netteté, propreté et créativité) ;
- goûter et vérifier l'assaisonnement de toutes les préparations et porter une attention particulière aux cuissons ;
- mener une phase de dégustation pédagogique avec les élèves en favorisant les échanges ;
- réaliser une phase de synthèse de fin de séance afin de démontrer ses capacités d'analyse et d'évaluation avec les élèves ;
- maîtriser l'utilisation du matériel électromécanique (machine sous-vide, batteur...);
- s'adapter au niveau des élèves présents en cuisine ;
- respecter la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité tout au long de la séance ;

- intégrer des notions de développement durable dans ses pratiques (tri sélectif, gestion des produits et des énergies, flux) ;
- **garantir la sécurité des élèves tout au long de la séance.**

Phase 3 – Exposé et entretien

Durée : 30 min

Cette troisième phase d'une durée de 30 minutes se déroule en deux temps :

- Dans un premier temps, un exposé de 10 minutes permet au candidat de justifier ~~les~~ ses choix pédagogiques et professionnels mis en œuvre durant la séance. Celui-ci permet également au candidat d'analyser objectivement sa prestation, tant sur le plan technique que pédagogique.
- Dans un second temps, le candidat répond aux questions du jury durant 20 minutes. Le jury approfondit avec le candidat les propositions exposées et élargit le questionnement en cohérence avec la ~~séquence~~ séance. L'entretien peut comporter des échanges en langue anglaise.

Le jury apprécie les prestations des candidats ayant mis en évidence les aptitudes suivantes :

- analyse réflexive de leur prestation (objective et argumentée) ;
- exposé structuré avec une expression adaptée expliquant les stratégies pédagogiques retenues (à l'aide du document fourni) ;
- capacité à se remettre en question avec des échanges constructifs ;
- échange authentique.

Le jury constate pour certains candidats :

- une absence de structure de l'exposé ;
- une analyse réflexive sommaire ou incohérente ;
- peu de solutions proposées en réponse à l'analyse réflexive ;
- l'absence de justification des choix didactiques et pédagogiques réalisés ;
- un niveau de langage inadapté, peu explicite et/ou non maîtrisé.

Conseils et préconisations du jury :

- s'entraîner à mener un exposé et un entretien (réaliser un plan, se chronométrer, s'enregistrer, se filmer...) ;
- pratiquer régulièrement l'analyse réflexive de ses activités ;
- analyser sa prestation afin de repérer les temps forts mais aussi les fragilités ;
- alimenter l'exposé en mettant en avant les points positifs ;
- proposer des remédiations ;
- justifier ses choix pédagogiques ;
- prendre en compte les remarques soulignées et se remettre en question ;
- s'exprimer sur l'ensemble de sa séance pédagogique et ne pas se focaliser uniquement sur la production ;
- utiliser le document intitulé « bilan de ma prestation », fourni dans le sujet, pour préparer son entretien oral.

SYNTHÈSE

- ❖ La réussite au concours passe par une préparation personnelle aux différentes étapes de l'épreuve. Certains candidats ont su tenir compte des recommandations des sessions précédentes. D'autres n'ont pas pris la mesure des différentes étapes de l'épreuve et de leurs contraintes. Les candidats doivent intégrer lors de leur prestation les dimensions techniques, professionnelles et pédagogiques.
- ❖ Les membres du jury constatent que certains candidats privilégient la production au détriment de la pédagogie ou inversement. Tout au long de l'épreuve, le candidat doit valoriser ses compétences tant au niveau pédagogique qu'au niveau professionnel.

4.2 ÉPREUVE D'ENTRETIEN

L'épreuve d'entretien avec le jury porte sur la motivation des candidats et leur aptitude à se projeter dans le métier de professeur de lycée professionnel, au sein du service public de l'Éducation Nationale.

Attendus de l'épreuve :

Le concours répond à plusieurs exigences. Il s'agit d'un recrutement d'enseignant de l'éducation nationale, intégrant les valeurs de la République. Cette première exigence conduit le jury à attendre des candidats une connaissance des droits, des obligations et de la déontologie des fonctionnaires, incarnée aussi bien par leur posture que par leur façon d'appréhender les situations proposées.

De même, on attend des candidats leur connaissance du système éducatif, de son évolution et de son actualité, comme des principes qui le fondent.

L'épreuve intègre l'actualité au sens large, et une capacité à la mettre en perspective pour dégager les problématiques des situations proposées, en percevoir la complexité et appréhender la diversité des approches possibles.

Les candidats doivent être en mesure d'objectiver les schémas opérationnels et procédures présentes au sein des établissements et de s'orienter dans une réflexion globale.

Cette épreuve est l'occasion pour les candidats de valoriser leur expérience, leurs connaissances et leur réflexion, sur la place et les responsabilités particulières des enseignants de disciplines professionnelles. Ainsi, le jury s'assure de la capacité des candidats à se projeter dans les missions qui leurs seront confiées. Les fonctions de professeur en lycée professionnel requièrent des qualités d'expression et de communication : clarté du propos, développement d'une argumentation, registre de langue adapté et construction syntaxique.

Le jury a apprécié que :

- les fiches individuelles de renseignements relatant leurs expériences professionnelles aient été complétées la plupart du temps avec précisions (activités et durées) ;
- les candidats se soient préparés à cette épreuve ;
- certains candidats présentent un exposé structuré, appuyé sur des contenus (expériences professionnelles de la restauration ou autres expériences...) et en explicitent le lien avec leur projet ;
- certains candidats choisissent des expériences professionnelles significatives afin d'étayer leur propos et d'objectiver leur motivation ;
- certains candidats, dont l'expérience pourrait paraître éloignée a priori des missions d'enseignant ou de la filière restauration, aient été capables de dégager des aptitudes qui leur ont permis de se projeter dans la fonction d'enseignant ;
- certains candidats soient capables d'analyser la situation et de la relier aux valeurs de la République et/ou aux principes réglementaires qu'il aura identifiés en structurant leur propos.

Le jury regrette que pour certains candidats :

- l'expérience professionnelle dans la formation ne soient pas toujours précisée dans les fiches individuelles de renseignements
- l'identification des valeurs de la République ainsi que la connaissance réglementaire du système éducatif dans son ensemble soient fragiles ;
- exposent les valeurs de la République, les principes juridiques ainsi que les droits et obligations du fonctionnaire sans les mettre en lien avec les situations proposées ;
- le manque de conviction, d'une réelle réflexion sur leurs motivations à exercer le métier d'enseignant ;
- l'exposé soit très succinct et ne permet pas de déceler les expériences qui peuvent faire le lien avec le métier d'enseignant.

Conseils et préconisations du jury :

Le jury rappelle qu'il est attendu une attitude, une tenue et un comportement adaptés.

Le jury conseille aux candidats de bien exploiter les cinq minutes de présentation de son parcours pour faire apparaître les éléments saillants transposables au métier visé.

Le jury insiste sur la nécessité de préparer l'épreuve. Il est recommandé de s'imprégner des textes de références présents sur les sites institutionnels et académiques et de s'acculturer au fonctionnement d'un établissement scolaire.

Le jury recommande aux candidats d'être capable d'élaborer une analyse réflexive sur le métier d'enseignant.

Le jury recommande aux candidats de structurer et de justifier leurs propos dans les deux mises situations

Les candidats doivent avoir conscience que le séquençage de cette épreuve orale doit être respecté, comme le prévoit la définition de l'épreuve.

Le jury recommande aux candidats de consulter le site du ministère et plus particulièrement la partie consacrée à cette épreuve d'entretien :

<https://www.devenirenseignant.gouv.fr/cid159421/epreuve-entretien-avec-jury.html>

Exemple de sujet de l'épreuve de leçon

SÉANCE D'ENSEIGNEMENT PRATIQUE SESSION 2025

CONCOURS CAPLP EXTERNE

Section : Hôtellerie - Restauration

Option Organisation et Production Culinaire

Épreuve d'admission
Oral1 - Épreuve de leçon
Durée : 6h00 – Coefficient 5

Première phase	Conception de la séance pédagogique	1 h 30
Deuxième phase	Réalisation de la séance	4 h 00
Troisième phase	Exposé et entretien	0 h 30

Vous avez à votre disposition dans ce sujet :

- Une fiche technique complète et imposée (document 1)
- Une fiche de matière d'œuvre (document 2),
- Une fiche de dégustation vierge (document 3)
- Une fiche « bilan de ma prestation » (document 4).

La clé USB comporte :

- trois annexes à compléter,
- un document-ressource pour la démarche expérimentale,
- les référentiels du CAP et du baccalauréat professionnel cuisine.

SUJET

Vous êtes affecté(e) dans un établissement scolaire en qualité de remplaçant(e). Vous avez en charge une classe de **Terminale baccalauréat professionnel cuisine**.

Lors de cette séance, vous devez mettre en œuvre **une démarche expérimentale** permettant de répondre à la problématique suivante avec les élèves :

Comment valoriser une volaille dans une démarche de développement durable?

(document-ressource sur clé USB)

Dans le cadre de la progression du professeur remplacé, la séance du jour porte sur **la réalisation des deux préparations** suivantes :

- Œuf mollet pané frit, champignons en textures et torsades au sésame (6 couverts)

- Volaille en deux modes de cuissons : cuisses farcies, sauce libre, deux garnitures : une ratatouille fine et des pommes dauphine, (4 couverts)

Puis vous procéderez, vous-même, à la démonstration technique suivante :

Découper à cru une volaille

PHASE 1 : Conception de la séance pédagogique (1h30)

Durant cette 1^{ère} phase de conception, vous devez préparer votre séance pédagogique en prenant en compte les contraintes données ci-dessus.

Pour cela vous complétez :

- La fiche technique créative (annexe 1).
- La fiche d'intention pédagogique (annexe 2).
- La fiche concernant la démarche expérimentale (annexe 3).

PHASE 2 : Réalisation de la séance pédagogique et de la prestation professionnelle (4h)

Vous devez, au cours de cette 2^{ème} phase, en présence de deux élèves :

- Organiser la séance et conduire le travail des élèves.
- Mener une démarche expérimentale avec les élèves.
- Réaliser et dresser les deux préparations culinaires.
- Effectuer la démonstration technique imposée.
- Animer une séance de dégustation.
- Conduire une phase de synthèse/évaluation pour conclure la séance.

La remise en état des locaux est comprise dans la séance.

Les membres du jury porteront une attention particulière sur votre capacité à :

- envoyer les plats au fur et à mesure de la réalisation (absence de service en salle),
- utiliser la totalité de votre panier,
- respecter et faire respecter la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité,
- appliquer avec les élèves une démarche respectueuse de l'environnement (tri des déchets, gaspillage alimentaire...).

PHASE 3 : Exposé et entretien avec la commission d'interrogation (30 min)

Vous exposez et justifiez, dans un premier temps, vos choix pédagogiques et didactiques pour votre séance pédagogique. Vous pouvez vous appuyer sur la fiche « bilan de votre prestation » (document 4)

Dans un deuxième temps, vous échangez avec le jury pour approfondir et élargir votre analyse. L'entretien peut comporter des échanges en langue anglaise.

DOCUMENT 1 : FICHE TECHNIQUE IMPOSÉE

SUJET n° 9

INTITULÉ			Nombre de couvert(s) :	6
Œuf mollet pané, champignons en texture et torsades au sésame				
DENRÉES	Unité	Quantité	TECHNIQUES	
Œuf mollet pané			Réaliser les œufs	
Chapelure brune	Kg	0,200	Pocher des œufs mollets	
Farine T55	Kg	0,100	Paner et frire	
Œuf entier	Pièce	9		
Duxelles de champignons			Réaliser une duxelles sèche de champignons	
Ail	Gousse	2		
Beurre doux	Kg	0,060		
Champignon de Paris	Kg	0,400		
Echalote	Kg	0,100		
Persil plat	Botte	0,250		
Vin blanc	L	0,050		
Crème de champignons			Réaliser la crème de champignons	
Beurre doux	Kg	0,100	Tailler la garniture aromatique	
Champignon de Paris	Kg	0,400	Suer, mouiller et crémer	
Crème liquide 35% MG	L	0,400	Mijoter, mixer	
Lait entier	L	0,100	Mettre au point	
Oignon jaune	Kg	0,100		
Poireau	Kg	0,100		
Vin blanc	L	0,050		
Torsades au sésame			Réaliser les torsades	
Feuilletage surgelé 40/60	Pièce	0,250	Dorer le feuilletage et parsemer de sésame	
Œuf entier (dorure)	Pièce	1,000	Détailler de fines et longues lamelles	
Sésame blond	Kg	0,050	Torsader les lamelles et les plaquer	
			Cuire au four 180°C	
			Dresser l'entrée	

DOCUMENT 2 : FICHE DE MATIÈRE D'OEUVRE			SUJET n° 9	
DENRÉES	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Montant total HT
Viandes- Charcuteries- Abats- Volailles				
crépine de porc	kg	0,200	4,35 €	0,87 €
jambon cru tranché	kg	0,150	22,30 €	3,35 €
pintade fermière effilée 1,8kg	pièce	1	20,35 €	20,35 €
Produits laitiers- Ovoproduits				
beurre doux	kg	0,500	7,07 €	3,54 €
crème liquide 35% MG	l	0,500	4,09 €	2,05 €
lait entier	l	0,100	0,94 €	0,09 €
œuf frais	pièce	22	0,21 €	4,62 €
Produits surgelés				
feuilletage surgelé plaque 40*60	pièce	0,250	2,78 €	0,70 €
Légumes - Fruits				
ail	gousse	8	0,11 €	0,88 €
aubergine	kg	0,200	3,72 €	0,74 €
carotte	kg	0,200	2,30 €	0,46 €
champignon de Paris	kg	0,800	3,45 €	2,76 €
courgette	kg	0,200	2,85 €	0,57 €
échalote	kg	0,200	3,40 €	0,68 €
oignon jaune	kg	0,300	0,85 €	0,26 €
persil plat	botte	0,500	1,35 €	0,68 €
poireau	kg	0,300	1,64 €	0,49 €
poivron jaune	kg	0,200	4,41 €	0,88 €
poivron rouge	kg	0,200	3,35 €	0,67 €
pomme de terre Bintje	kg	0,800	1,64 €	1,31 €
romarin frais	botte	0,500	1,80 €	0,90 €
thym frais	botte	0,500	1,60 €	0,80 €
tomate	kg	0,200	3,29 €	0,66 €
Produits de cave- Produits de bar				
porto rouge	l	0,100	5,80 €	0,58 €
vin blanc	l	0,100	3,00 €	0,30 €
Produits d'épicerie				
chapelure	kg	0,400	2,66 €	1,06 €
farine T55	kg	0,300	0,85 €	0,26 €
noix	kg	0,200	10,28 €	2,06 €
sésame blond	kg	0,050	5,77 €	0,29 €
Mise en place centre d'examen - Produits divers				
jus de poulet déshydraté	kg	0,080	15,00 €	1,20 €
vinaigre blanc	l	pm		
huile d'olive	l	pm		
sel fin, poivre blanc	kg	pm		
				54,04 €

DOCUMENT 3 : Fiche de dégustation

Plat :

Critères	Observations / rectificatifs
Aspect	
Odeur	
Saveur	
Texture	

Commentaires

--

DOCUMENT 4 : Bilan de ma prestation

Analyse de votre travail et celui des élèves	Points forts	Points à améliorer
Gestion des élèves <ul style="list-style-type: none"> • qualité des consignes données • attention et suivi régulier • gestion des aléas et difficultés rencontrées • 		
Organisation <ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'hygiène, de sécurité • Prise en compte du développement durable (<i>gestion des fluides, énergie, déchets...</i>) • 		
Production <ul style="list-style-type: none"> • Qualité • Rapidité • Maîtrise technique • Valorisation des matières • 		
Distribution <ul style="list-style-type: none"> • Qualité du dressage • Température • Propreté, esthétique • 		
Analyse organoleptique et synthèse	Points forts	Points à améliorer
Plat n°1 _ _ _ _ _		
Plat n°2 _ _ _ _ _		
Démonstration technique imposée		
Démarche expérimentale		
Observations générales sur l'épreuve :		

Exemple de sujets de l'épreuve d'entretien

Situation d'enseignement cuisine	Situation de vie scolaire
<p>Vous enseignez en seconde baccalauréat professionnel « Métiers de l'hôtellerie-restauration ».</p> <p>Votre séance porte sur la cuisson de poissons. Une dégustation des productions réalisées est prévue en fin de séance.</p> <p>Un élève refuse d'y toucher et d'y goûter en invoquant des convictions idéologiques.</p>	<p>Vous emmenez votre classe en sortie scolaire de découverte des différents concepts de restauration lors de la journée d'intégration.</p> <p>Deux élèves ont une altercation violente.</p> <p>Une partie de la classe prend parti pour un élève et a des propos sexistes</p>
<p>Vous êtes professeur d'une classe de seconde baccalauréat professionnel « Métiers de l'hôtellerie- restauration ».</p> <p>Vous lancez une séance de travaux pratiques dans la cuisine pédagogique. Vous avez constitué des binômes et un binôme constitué d'une fille et d'un garçon refuse de se mettre au travail.</p> <p>Vous interrogez ces 2 élèves et le garçon vous fait comprendre qu'il ne souhaite pas travailler avec une jeune fille.</p>	<p>En vous rendant dans votre classe, vous surprenez une élève qui force l'ouverture d'un casier qui n'est visiblement pas le sien.</p> <p>Elle refuse de vous communiquer son identité et vous rétorque que ce qu'elle fait ne vous concerne pas.</p>
<p>Vous enseignez en 1ère année Bac Professionnel cuisine</p> <p>Lors d'une séance de technologie professionnelle sur les produits régionaux AOP-AOC d'origines animales, un élève végétarien, vous reproche de promouvoir l'alimentation carnée.</p> <p>Il refuse de participer au cours.</p>	<p>Dans le couloir, vous croisez un élève avec un comportement étrange vous le soupçonnez d'être sous l'effet de produits illicites.</p>

Situation d'enseignement cuisine	Situation de vie scolaire
<p>Lors d'une séance consacrée à la recherche de PFMP, un élève manifeste le désir de réaliser sa PFMP dans une entreprise dirigée par un de ses proches.</p> <p>Renseignements pris, cette entreprise ne répond pas aux exigences du référentiel, l'élève refuse de chercher une autre entreprise</p>	<p>Vous avez organisé avec votre collègue professeur d'histoire-géographie une sortie dans un grand restaurant suivie de la visite d'un lieu culturel.</p> <p>Deux élèves refusent d'y entrer.</p>