



**MINISTÈRES  
ÉDUCATION  
JEUNESSE  
SPORTS  
ENSEIGNEMENT  
SUPÉRIEUR  
RECHERCHE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## **RAPPORT DU JURY**

**SESSION 2025**

**Concours : CAPLP Externe et CAFEP-CAPLP (privé)**

**Section : Hôtellerie-restauration**

**Option : services et commercialisation**

Rapport de jury présenté par :

Michel LUGNIER, Administrateur de l'Etat-IGESR (groupe économie et gestion), Président de jury

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

## Sommaire

	<b>Pages</b>
<b>Introduction</b>	<b>3</b>
<b>Statistiques de la session 2025</b>	<b>4</b>
<b>Commentaires sur les épreuves d'admissibilité</b>	<b>6</b>
<b>Commentaires sur les épreuves d'admission</b>	<b>10</b>
<b>Exemples de sujet de l'épreuve d'entretien</b>	<b>16</b>

# INTRODUCTION

---

Depuis la session 2022, les modalités d'organisation du CAPLP externe Hôtellerie-Restauration, option service et commercialisation, sont fixées par l'arrêté du 25 janvier 2021.

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 service et commercialisation. 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, leur professionnalisme, la qualité et le sérieux de leur travail d'évaluateur.

L'ensemble du jury remercie très chaleureusement la direction et les équipes du lycée Charles de Gaulle de Compiègne Académie d'Amiens pour la qualité de leur accueil et de l'organisation lors du déroulement des épreuves d'admissibilité et d'admission.

Les **statistiques de la session** sont présentées et commentées dans le point 1 de ce rapport. De façon générale, le jury note un niveau de préparation et de motivation des candidats corrects. Tous les postes offerts à la session 2025 ont ainsi été pourvus.

# 1. STATISTIQUES DE LA SESSION 2025

## 1.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES

	CAPLP	CAFEP (privé)
Nombre de postes ouverts à la session 2025	31	4
Nombre d'inscrits	167	42
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admissibilité	88	27
% nombre de postes/nombre de présents	35 ,23 %	14.81 %
Nombre de candidats admissibles	51	8
Barre d'admissibilité	8.39	11.46
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admission	47	8
Nombre de candidats admis	31	4
Barre d'admission (sur 20)	10.16	11.97

Le nombre d'inscrits au concours est en baisse (30 candidats en moins dans le public pour 2 dans le privé). Les barres d'admission sont tout-à-fait satisfaisantes à 10.16 au CAPLP et 11.97 au CAFEP mais en très légère diminution par rapport à la session précédente. Elles demeurent néanmoins l'une et l'autre au-dessus de 10/20. La moyenne des admis au CAPLP est de 13.04. Le jury tient à souligner la belle prestation du meilleur candidat du CAPLP aux épreuves d'admission (19.70/20 en leçon et 19/20 en entretien).

## 1.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ

### Épreuve disciplinaire :

	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	88	27
Moyenne des notes des Admis	10.90	14.88
Note la plus haute des Admis	19.13	16.33
Note la plus basse des Admis	7.25	13.50
Écart type	2.64	1.02

### Épreuve disciplinaire appliquée :

	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	88	27
Moyenne des notes des Admis	14.35	11.77
Note la plus haute des Admis	19.75	14.85
Note la plus basse des Admis	7.10	8.70
Écart type	3.22	2.73

La moyenne globale de l'admissibilité des admis est de 12.63 au CAPLP et de 13.33 au CAFEP.

Le niveau de compétences scientifiques et techniques des candidats pour l'épreuve disciplinaire est souvent trop médiocre et le manque de culture de la didactique disciplinaire dessert les candidats à l'épreuve disciplinaire appliquée.

### **1.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION**

#### Épreuve de leçon :

	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats convoqués	51	8
Nombre de candidats présents	47	8
<b>Moyenne des notes des Admis</b>	<b>13.06</b>	<b>15.22</b>
Note la plus haute des Admis	19.70	16.80
Note la plus basse des Admis	8.20	13.80
Écart type	3.09	1.08

**Pour l'ensemble des candidats présents :** Au CAPLP : sur les 47 candidats présents, la moyenne des notes est de 11,19 /20 sachant que la note la plus haute est de 19,7 et que la note la plus basse est de 5,2. De même, au CAFEP, sur les 8 présents, la moyenne des notes est de 11,76, que la note la plus haute est de 16,8 et que la note la plus basse est de 6,8.

#### Épreuve d'entretien :

	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats convoqués	51	8
Nombre de candidats présents	47	8
Moyenne des notes des Admis	13.56	10.63
Note la plus haute des Admis	19	17
Note la plus basse des Admis	7	6.50
écart type	3.51	3.90

On observe dans les deux épreuves d'admission de belles prestations. Le jury observe que les épreuves d'entretien ont été préparées avec soin, les candidats connaissant parfaitement les attendus de l'épreuve.

## 2. COMMENTAIRES SUR LES ÉPREUVES D'ADMISSIBILITÉ

**Les sujets de la session 2025 sont disponibles sur le site du ministère  
« Devenir enseignant »**

### 2.1 LES ATTENDUS DANS L'ÉPREUVE DISCIPLINAIRE (SESSION 2025)

Situations professionnelles	Compétences évaluées Critères de performance attendus
<p>Dossier 1</p> <p><b>LA PRÉVISION DU LINGE ET DES PETITS DÉJEUNERS</b></p>	<p><b>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>CIP 10 Conformité des propositions</b> (réception de marchandises, stockage, concepts de production et de distribution, HACCP, PMS, sécurité et santé au travail, développement durable...).</li> <li>- <b>CIP 13 Respect de la réglementation</b> (hygiène, sécurité, environnementale...).</li> </ul> <p><b>C3 – Concevoir des documents professionnels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>CIP 30 Précision et structuration des documents techniques</b> (fiches techniques, protocoles, schémas de production, procédures...)</li> <li>- <b>CIP 31 Qualité des documents</b> (clarté, propreté, précision...).</li> </ul>
<p>Dossier 2</p> <p><b>LA CONCEPTION DU MENU POUR LE DÎNER DE GALA</b></p>	<p><b>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>CIP 10 Conformité des propositions</b> (réception de marchandises, stockage, concepts de production et de distribution, HACCP, PMS, sécurité et santé au travail, développement durable...).</li> <li>- <b>CIP 11 Pertinence des propositions</b> de recettes, de menus, de cartes, de produits (adaptés à la saisonnalité, aux concepts de restauration, au budget disponible, modernes et actualisés...).</li> <li>- <b>CIP 12 Précision de l'estimation des coûts, des rendements, des grammages de base, des besoins...</b></li> <li>- <b>CIP 14 Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées</b> (nutrition, matériel, hygiène, culture numérique...)</li> </ul> <p><b>C3 – Concevoir des documents professionnels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>CIP 30 Précision et structuration des documents techniques</b> (fiches techniques, protocoles, schémas de production, procédures...)</li> </ul>
<p>Dossier 3</p> <p><b>LA RATIONNALISATION DES COÛTS</b></p>	<p><b>C2 – Mobiliser et réinvestir des connaissances économiques, juridiques et managériales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>CIP 20 Qualité de la gestion des ressources humaines</b> (conforme aux pratiques professionnelles)</li> <li>- <b>CIP 21 Exactitude des connaissances de gestion, économiques et juridiques</b></li> <li>- <b>CIP 22 Respect de la réglementation</b> (civil, commerce, travail...)</li> <li>- <b>CIP 23 Pertinence, précision et justification des propositions</b></li> </ul>
<p>Dossier 4</p> <p><b>L'ORGANISATION DU DÎNER DE GALA</b></p>	<p><b>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>CIP 12 Précision de l'estimation des coûts, des rendements, des grammages de base, des besoins...</b></li> <li>- <b>CIP 13 Respect de la réglementation</b> (hygiène, sécurité, environnementale...).</li> </ul> <p><b>C3 – Concevoir des documents professionnels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>CIP 32 Qualité de l'organisation spatio-temporelle.</b></li> </ul>

<b>Sur l'ensemble des dossiers</b>	<b>C4 – Rédiger en respectant les règles essentielles de la langue française</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>CIP 40 Clarté de la rédaction.</b></li> <li>- <b>CIP 41 Qualité du registre de langue et du vocabulaire</b> (notamment professionnel)</li> <li>- <b>CIP 42 Maîtrise suffisante de la langue française</b> (grammaire, orthographe, conjugaison, ponctuation, ...)</li> </ul>
------------------------------------	---

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

L'épreuve consiste en l'exploitation d'une étude de cas mobilisant les compétences et connaissances technologiques et scientifiques du candidat en matière de culture professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. 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.

**Attendus du jury :**

Dans le cadre d'un contexte professionnel donné, l'épreuve consiste à valoriser les compétences et connaissances professionnelles du candidat dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Pour cela, il convient de lire et interpréter les situations introductives des dossiers, de prendre connaissance des ressources associées et de proposer des réponses professionnelles contextualisées. Il est également attendu d'apporter des éléments de justifications et d'argumentations, et de concevoir des documents professionnels.

**Recommandations :**

Le jury a été sensible aux copies bien rédigées, lisibles, aérées qui respectent les règles de la langue française.

Le jury conseille aux candidats :

- de respecter précisément les consignes données ;
- de lire et comprendre le sujet, prendre connaissance des ressources documentaires dans leur intégralité afin de s'approprier le contexte professionnel donné ;
- de soigner la présentation de la copie ;
- d'utiliser et exploiter judicieusement les ressources documentaires en évitant de recopier certaines phrases mot pour mot ;
- d'éviter de réécrire l'intitulé des questions et les mises en situation ;
- de structurer les réponses en privilégiant une présentation visuelle appropriée et en numérotant les questions ;
- d'argumenter et justifier les propositions en prenant en compte le contexte professionnel ;
- de réaliser une relecture minutieuse des réponses proposées.

• **Recommandations sur la forme :**

- de soigner l'écriture et la présentation générale de la copie (trait tracé à la règle, espacement, qualité de l'écriture) ;
- d'appliquer les règles d'orthographe, de grammaire, de syntaxe et de ponctuation ;
- d'être rigoureux et structuré tout en respectant les consignes énoncées (construction d'un tableau, consignes multiples dans la même question) ;
- de traiter le sujet dans l'ordre chronologique des dossiers afin d'intégrer la logique du contexte professionnel ;
- de préciser la numérotation des questions.

• **Recommandations sur le fond :**

- de respecter scrupuleusement les attendus précisés dans les consignes ;
- de valoriser les connaissances technologiques et culturelles demandées ;
- d'argumenter et justifier les choix opérés ;
- de concevoir des documents exploitables dans la profession ;
- d'employer impérativement le vocabulaire professionnel adapté ;
- d'éviter de ne pas traiter des questions.

## Le jury a apprécié les prestations de certains candidats qui ont su montrer leur capacité à :

- présenter des rédactions et des documents clairs, structurés, exploitables et professionnels ;
- développer des argumentations et des justifications ;
- valoriser des connaissances technologiques, culturelles, scientifiques adaptées au contexte professionnel du sujet ;
- proposer des éléments de réponse en lien avec les consignes et les situations professionnelles.

### □ **Constats :**

Cette année, de nombreux candidats ont produit un travail de qualité. D'autres, en revanche, ont visiblement rencontré des difficultés avec la lecture et l'analyse du sujet dans sa globalité lequel demandait un minimum d'attention. L'exploitation et l'appropriation des annexes n'ont pas suffisamment été prises en compte. Sur la forme, la présentation générale des copies manque souvent de structure, de lisibilité, de propreté et les réponses ne sont pas systématiquement et suffisamment justifiées. Le contexte professionnel quant à lui n'est pas toujours compris et les consignes ne sont pas respectées. Enfin, certains candidats n'ont traité qu'une partie du sujet.

## **Dossier 1 : LA PRÉVISION DU LINGE ET DES PETITS DÉJEUNERS**

Le jury a apprécié :

- la présentation synthétique sous forme de tableau des avantages et des inconvénients du système de buanderie intégrée ;
- l'utilisation du contexte professionnel afin de compléter le - DR1 - ;
- les calculs clairs et détaillés concernant le stock de linge ;
- la conception des cartes de petits déjeuners prenant en compte la philosophie de l'entreprise ;
- les propositions de prise de commande modernes et innovantes en lien avec le contexte.
- 

Le jury a noté :

- le manque de développement d'avantages et d'inconvénients ;
- le nombre de recouches a été surestimé par de nombreux candidats ;
- l'oubli de la marge de sécurité du stock de linge ;
- l'utilisation de l'annexe 1 « Le petit déjeuner idéal » n'est pas généralisée ;
- la carte des petits déjeuners n'est pas toujours présentée de façon professionnelle et/ou manque de structure ;
- les propositions de prise de commande manquent de justifications.

## **Dossier 2 : LA CONCEPTION DU MENU POUR LE DÎNER DE GALA**

Le jury a apprécié :

- les fiches techniques de cocktail -DR2- et -DR3- propres, complètes avec des propositions commercialisables ;
- le respect des familles de produits imposées ;
- la présentation sous forme de tableau du menu ;
- la proposition de bouchées fromagères travaillées ;
- 

Le jury a noté :

- les fiches techniques de cocktail -DR2- et -DR3- indiquent des coûts matières **hors taxe** irréalistes ;
- des propositions de cocktails ne sont pas en adéquation avec les standards de la profession ;
- la conception du menu qui ne respecte pas la philosophie de la croisière, le niveau d'excellence et la forte végétalisation attendus ;
- le non respect de la consigne : un menu représentatif des 4 pays et non un menu par pays ;
- des argumentations commerciales superficielles, sans précision sur les mets (cuisson, composition, textures, ...) ;
- des accords mets et vins incohérents ;
- un niveau de connaissances limité concernant les produits français et européens ;
- l'absence de cohérence entre la demande de bouchées fromagères et les propositions de nombreux candidats (assiette de fromages) ;
- une présentation non structurée de la fiche produit du Malaga ;

## Dossier 3 : LA RATIONNALISATION DES COÛTS

Le jury observe un déficit de connaissances économiques, juridiques et managériales chez de nombreux candidats. Les réponses sont parfois rédigées avec peu de pertinence et beaucoup d'imprécisions. Certaines notions d'analyse financière ne sont pas correctement appliquées comme les indicateurs de gestion. Cependant, le jury a apprécié la justification des candidats sur le document comptable. Le tableau à créer présentant les avantages et les inconvénients de l'utilisation de l'intelligence artificielle ne correspond pas toujours aux exigences sur la forme : certains candidats n'ont pas su distinguer ni les caractères financiers, ni commerciaux. Une analyse plus rigoureuse des documents en annexe est attendue.

## Dossier 4 : L'ORGANISATION DU DÎNER DE GALA

Le jury a apprécié :

- la mobilisation des connaissances technologiques des candidats, (ratios surface/client) appliquées judicieusement au concept du sujet ;
- la pertinence du choix des ratios et des salons par rapport aux attendus ;
- la justification relative aux choix des salons ;
- la prise en compte des autres salons pour les besoins de service ;
- la justification de l'utilisation des différents espaces en exprimant le bien être des clients ( PMR, famille, personnes âgées).

Le jury a noté :

- que de nombreux candidats n'ont pas de connaissances relatives à l'organisation spatio-temporelle de l'évènement ;
- des erreurs de calculs de surface ;
- des absences de justifications pertinentes du choix des salons ;
- un certain nombre de candidats n'a pas traité les questions.

---

## 2.2 LES ATTENDUS POUR L'ÉPREUVE DISCIPLINAIRE APPLIQUEE

---

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

L'épreuve 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 de la filière hôtellerie restauration. Le candidat doit être capable de comprendre et de transposer le corpus documentaire dans une approche pédagogique et didactique adaptée à l'hétérogénéité des apprenants de la voie professionnelle. L'épreuve vise à prendre en compte les différentes modalités d'enseignement, leur transversalité, l'innovation pédagogique et les modalités d'évaluation.

### Attendus du jury :

L'épreuve consiste à choisir, organiser et adapter les documents ressources mis à disposition pour concevoir une séquence pédagogique composée de plusieurs séances compréhensibles, structurées et réalisables. Pour cela, le candidat doit procéder à une analyse critique et argumentée du corpus documentaire. Il convient de l'exploiter et de l'adapter, en partie, en totalité, ou d'en mettre à l'écart tout en justifiant ses choix. Il est également attendu d'apporter des éléments de culture professionnelle, personnelle et scientifique.

### ➤ Recommandations :

Il convient de :

- lire le sujet et ses annexes dans leur intégralité afin de comprendre la logique globale du thème ;
- exploiter les données les plus pertinentes au regard des choix pédagogiques ;
- respecter précisément les consignes ;
- argumenter et justifier ses choix ;
- composer de manière synthétique, précise, avec une approche centrée sur les attendus du sujet ;
- relire sa copie.

- **Recommandations sur la forme :**

- soigner l'écriture et la présentation générale de la copie ;
- appliquer les règles d'orthographe, de grammaire, de syntaxe et de ponctuation ;
- se dispenser d'expressions familières et de remarques inadaptées à un concours de recrutement d'enseignants ;
- proscrire les sigles et acronymes non professionnels ;
- être rigoureux et structuré ;
- proscrire toute référence à une identité, à un établissement ou à une académie sur la copie ;
- si une introduction s'avère nécessaire, formuler un propos succinct uniquement en lien avec le sujet.

- **Recommandations sur le fond :**

La conception de la séquence repose sur l'appropriation du dossier documentaire enrichi de l'apport personnel du candidat.

Il est conseillé :

- d'adapter les ressources documentaires à visée pédagogique en lien avec les différents enseignements ;
- d'explicitier la démarche et les modalités pédagogiques envisagées ;
- d'utiliser impérativement le vocabulaire professionnel adapté ;
- d'apporter une plus grande précision dans les propositions, qu'elles relèvent de l'ordre pédagogique ou de l'évaluation des compétences des élèves ;
- de veiller à une meilleure prise en compte de la diversité des élèves ;
- d'adapter les activités au niveau de la classe mentionné dans le sujet.

Le jury apprécie les prestations de certains candidats qui ont su montrer leur capacité à :

- présenter des copies claires, structurées et lisibles ;
- développer une stratégie pédagogique sur le thème proposé et en adéquation avec le profil des élèves ;
- imaginer un contexte et des situations professionnels dans lesquels sont développées des activités diversifiées et explicites ;
- innover dans leurs activités pédagogiques.

Le jury relève les faiblesses suivantes :

- des séances qui ne permettent pas d'apprécier les activités concrètes des élèves ;
- les étapes de déroulement de la séquence ne sont pas toujours présentes ;
- un traitement partiel du thème ;
- des séquences proposées qui ne sont pas toujours réalistes ;
- des copies dont l'écriture est difficile à lire ;
- un niveau de maîtrise de la langue française parfois insuffisant ;
- un manque d'analyse du corpus documentaire ;
- un manque de justification sur la sélection ou non des documents ;
- l'emploi du mot « stage » qui d'une part est erroné mais, de plus, obère la dimension formative d'une PFMP, et éloigne de fait, toute possibilité de pédagogie de l'alternance.

## 4. COMMENTAIRES SUR LES ÉPREUVES D'ADMISSION

### 4.1 ÉPREUVE DE LEÇON

#### ➤ Modalités d'organisation

##### Phase 1 : conception d'une séance pédagogique

Le candidat prend connaissance du sujet qui précise une mise en situation professionnelle comportant :

- un concept de restauration ;
- une thématique d'atelier expérimental ;
- les modalités du service de plusieurs tables ainsi que la composition des menus.

Le candidat doit concevoir la séance pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, selon les consignes énoncées dans le sujet. Pour cela, le candidat doit :

- penser à une mise en activité des élèves, à travers des situations d'expérimentation, d'observation et d'analyse ;
- favoriser l'apprentissage par l'action des élèves, en mettant en œuvre les gestes professionnels et techniques ;
- développer l'autonomie et l'esprit d'initiative des élèves, encourager la créativité ;
- exposer clairement le lien entre la séance et le menu ;
- fixer des objectifs liés au référentiel et adapter ses choix pédagogiques aux ressources disponibles ;
- concevoir des supports en s'appuyant sur les ressources fournies et ses connaissances personnelles.

Les candidats disposent uniquement du matériel fourni par le centre :

- un poste informatique muni de la suite logiciel PACKOFFICE, équipé d'un casque ;
- une clé USB comprenant le référentiel de certification du baccalauréat professionnel « Commercialisation et Services en Restauration » en lien avec les travaux demandés, un canevas de fiche d'intention pédagogique, une source documentaire (textes, images, vidéos...) ainsi que la liste des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition pour l'atelier expérimental.

*Remarques :*

- l'accès à internet n'est pas possible ;
- un vidéo projecteur est mis à disposition des candidats dans la salle de mise en situation pédagogique ;
- aucun document personnel ou professionnel n'est autorisé ;
- la salle informatique est dotée d'imprimantes.

##### Phase 2 : réalisation par le candidat, en présence du jury, des activités :

- 2.1 Situations pédagogiques/professionnelles

En présence de la commission d'évaluation, le candidat réalise avec trois élèves la mise en situation pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, conçue lors de la phase 1.

- 2.2 Mise en œuvre d'un service clientèle assisté d'un élève

Dans un premier temps : vérification et rectification par le candidat de la mise en place assurée par le centre. Dans un second temps : service de 6 couverts répartis sur 2 tables.

Le candidat doit mobiliser ses compétences professionnelles en commercialisation et services en restauration, respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie, mais également de « savoir être » . Il doit également favoriser les apprentissages de l'élève tout au long du service.

N. B. : Les échanges en langue anglaise obligatoires doivent être pratiqués au choix du candidat soit :

- durant l'atelier expérimental ;
- à la passation de consignes pour le service à l'élève ;
- au contrôle de mise en place, juste avant l'arrivée des clients.

### Phase 3 : exposé et entretien avec la commission d'interrogation

Le candidat expose ses choix de nature pédagogique et didactique puis le jury approfondit avec le candidat les propositions exposées et élargit le questionnement en cohérence avec la séquence.

## ⇒ Commentaires sur les prestations des candidats - Conseils et préconisations pour les sessions ultérieures

### *Phase 1. Conception de la séance pédagogique – Réalisation de la séance "Atelier expérimental"*

- **Le jury a apprécié :**
  - la tenue professionnelle adaptée et soignée des candidats et la présence de leur matériel personnel (couteaux, petit matériel...);
  - l'utilisation pertinente des documents ressources, matériels et produits mis à la disposition du candidat ;
  - des expérimentations diversifiées qui placent l'élève en activité voire en autonomie ;
  - la posture rayonnante et dynamique qui conjugue rigueur et bienveillance envers les élèves ;
  - les documents attractifs, structurés et synthétiques destinés aux élèves ;
  - la bonne maîtrise des langues française et anglaise ;
  - la culture professionnelle du candidat permettant d'enrichir l'atelier ;
  - les candidats proposant des activités professionnelles ;
  - la bonne maîtrise de la durée du temps imposé.
- **Le jury regrette que certains candidats :**
  - ne proposent aucune contextualisation de la séance ;
  - ne visent pas les compétences et les savoirs associés en adéquation avec le thème proposé ;
  - n'exploitent pas pleinement le tableau ainsi que les multiples outils mis à leur disposition (vidéoprojecteur, matière d'œuvre, documents ressources, mobilier...);
  - n'adaptent pas la salle aux besoins de la séance (mobilier, buffet de produits,...);
  - n'utilisent pas la majeure partie des matière d'œuvre ainsi que l'ensemble du matériel mis à leur disposition ;
  - ne respectent pas les règles d'hygiène et de sécurité ;
  - n'emploient pas un vocabulaire adapté au contexte professionnel attendu. L'usage d'un langage familier est inapproprié dans ce cadre, tout comme les propos dénigrants à l'égard du travail des élèves
  - préfèrent rester dans leur zone de confort plutôt que de s'engager pleinement dans la démarche expérimentale attendue ;
  - proposent des séances non structurées ;
  - ne fassent que très rarement le lien entre la séance d'atelier expérimental et le menu proposé, y compris lors des consignes données à l'élève participant au service ;
  - ne créent pas une ambiance favorable aux échanges et aux apprentissages ;
  - fassent l'impasse sur la synthèse de la séance et ne vérifient pas l'atteinte des objectifs ;
  - se contentent de traduire quelques mots en anglais ;
  - oublient que l'évaluation en langue anglaise porte sur leur niveau de maîtrise et non celui des élèves ;
  - ne traitent pas l'intégralité du sujet ;
- **Recommandations :**

Il convient :

  - de produire une fiche d'intention pédagogique complète et des documents élèves pertinents et structurés ;
  - de s'adresser aux élèves de façon audible, avec un langage adapté en utilisant des termes professionnels et non familiers ;
  - de rédiger en portant une attention toute particulière aux règles d'orthographe, de grammaire et de syntaxe ;
  - de gérer le temps d'épreuve : les candidats doivent respecter et gérer le temps imparti, tant dans la période de préparation que dans le temps destiné à l'épreuve face aux élèves sans interpellier le jury ;
  - d'exprimer ses connaissances générales et professionnelles ;
  - de s'imprégner du document de présentation des épreuves d'admission joint à la convocation, en totalité afin de répondre aux attentes du jury.

Il est strictement interdit de distribuer des ressources personnelles aux élèves.

## *Phase 2. Réalisation de la séance : « mise en œuvre du service »*

- **Le jury a apprécié :**
  - l'approche formatrice et bienveillante des candidats envers leur élève ;
  - les candidats qui établissent une relation commerciale de qualité avec les clients ;
  - les candidats qui formulent des argumentations commerciales développées des mets et des boissons.
- **Le jury regrette que certains candidats :**
  - n'adaptent pas la mise en place réalisée par le centre au thème et au concept de restauration du sujet ;
  - ne maîtrisent pas les règles d'accueil, de suivi et de prise de congés des clients ;
  - ne plébiscitent pas une démarche formatrice avec l'élève ;
  - adoptent une relation clientèle trop familière voire intrusive ;
  - ne maîtrisent pas les bases de la prise de commande ainsi que les techniques de découpe, filetage et de finition en salle ;
  - ne maîtrisent pas le service et le suivi des vins et des boissons ;
  - négligent la commercialisation des mets et des boissons.
- **Recommandations :**

Il est attendu que :

- la tenue professionnelle pour le service reste conforme aux recommandations jointes à la convocation ;
- le sujet soit lu dans son intégralité afin de tenir compte des recommandations liées au service qui y sont mentionnées ;
- le nombre de portions à proposer à la clientèle aux deux tables à servir soit respecté ;
- le candidat adopte une posture professionnelle et pédagogique avec l'élève affecté à son rang ;
- le candidat exploite pleinement le temps dédié à la passation des consignes à l'élève ;
- le lien avec le thème abordé lors de la séance d'atelier expérimental et la séance de pratique professionnelle soit clairement mis en évidence ;
- les services des mets soient argumentés de façon détaillée ;
- les boissons soient valorisées grâce à des techniques professionnelles.

## *Phase 3. Exposé et entretien avec la commission d'interrogation*

- **Le jury a apprécié les candidats qui ont :**
  - proposé une autoanalyse structurée, objective et réflexive ;
  - exposé et justifient leurs choix pédagogiques et didactiques ;
  - proposé et illustrent des axes d'amélioration ;
  - fait preuve d'ouverture d'esprit et d'autocritique ;
  - ont établi des échanges constructifs avec le jury ;
  - ont été attentifs aux questions en apportant des réponses pertinentes.
- **Le jury relève les faiblesses suivantes :**
  - une analyse réflexive succincte trop souvent centrée sur les points négatifs sans proposition d'améliorations ;
  - une narration de l'épreuve en lieu et place d'une auto-analyse pertinente et attendue de la prestation en faisant ressortir les points positifs et ceux à améliorer ;
  - un manque de transposition des pratiques réalisées durant l'épreuve dans sa future fonction d'enseignant
- **Recommandations :**

Il est souhaitable de proposer un exposé réfléchi et structuré en évoquant de façon chronologique les différents moments de l'épreuve.

**Remarques :**

Il est nécessaire de rappeler que la réussite au concours passe par une préparation professionnelle et personnelle aux différentes phases de l'épreuve. Certains candidats ont su tenir compte des recommandations des sessions précédentes tandis que d'autres n'en n'ont pas pris la mesure. Ils doivent intégrer les dimensions techniques, professionnelles et pédagogiques lors de leur prestation et valoriser leurs compétences.

Le jury apprécie les candidats qui se sont rapprochés des centres de formation pour se renseigner sur leur futur métier.

## 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 notamment 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 deux situations proposées. Une attention particulière doit être portée par chaque candidat quant à sa posture et son attitude qui doivent être appropriées à l'exercice du métier d'enseignant et à la fonction qu'il s'apprête à incarner.

On attend des candidats des connaissances concernant le système éducatif, son évolution et son actualité mais aussi les principes qui le fondent. L'évocation de références documentaires et de textes réglementaires ne peut suffire à convaincre les membres de la commission. Il est conseillé de démontrer sa capacité à mettre en relation les éléments réglementaires avec les situations exposées.

Les deux mises en situation visent à révéler la capacité des candidats à les mettre en perspective afin de dégager une problématique qui soit à la hauteur des enjeux que soulèvent ces mises en situation dont la complexité laisse entrevoir une diversité d'approches possibles.

Au-delà des réponses pragmatiques, les candidats doivent être en mesure d'exposer les schémas opérationnels et procédures présentes au sein des établissements publics et les inscrire dans une réflexion organisée.

Cette épreuve est en outre 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 en tant qu'enseignant, au sein de la communauté éducative. La connaissance du système scolaire et du fonctionnement des lycées professionnels est incontournable. Il revient au candidat de discerner les formations en alternance de la formation en apprentissage.

Postuler pour des fonctions de professeur en lycée professionnel en hôtellerie restauration option service et commercialisation requiert de réelles qualités d'expression et de communication non verbale.

#### • Le jury a apprécié :

- des fiches individuelles de renseignements relatant l'expérience professionnelle complétées la plupart du temps avec précision et structurées logiquement ;
- une préparation sérieuse de l'épreuve accompagné d'une expression orale de qualité utilisant, à bon escient, un langage professionnel tout autant technique que pédagogique ;
- le respect du format de l'épreuve notamment lors de leur exposé ;
- une démarche structurée, appuyée sur des contenus (expériences professionnelles de la restauration, expériences formatives...) et que le candidat transpose ses expériences dans un futur exercice des missions du professorat ;
- l'identification d'une ou de plusieurs problématiques menée à partir des mises en situation et du questionnement proposés ;
- l'identification pertinente des valeurs de la République et des principes réglementaires interrogés, et leur prises en compte dans les échanges avec le jury ;
- la capacité de certains candidats à transposer leur lecture du monde professionnel dans leur périmètre d'enseignant ;
- le choix d'expériences professionnelles significatives pour étayer le propos et objectiver la motivation du candidat ;
- que certains candidats, dont l'expérience aurait pu paraître éloignée a priori des missions d'enseignant ou de la filière restauration, soient capables de dégager les qualités qui leur ont permis de se projeter dans la fonction d'enseignant ;

- la qualité de la réflexion et de l'écoute qui a permis des échanges constructifs avec le jury ;

- **Le jury regrette que :**

- certains candidats prolongent leur propos juste pour gagner du temps sans que celui-ci n'apporte de plus-value ;
- l'identification des valeurs de la République et la connaissance du système éducatif dans son ensemble soient fragiles, se limitant à quelques termes usuels, voire sans lien avec les situations proposées ;
- certaines solutions proposées au regard des mises en situation restent assez éloignées des pratiques professionnelles de l'enseignant ;
- le peu de connaissances sur les droits et obligations du fonctionnaire ;
- la méconnaissance des compétences professionnelles liées au professorat ;
- une représentation du métier d'enseignant déconnecté du cadre institutionnel de l'établissement ;
- certains candidats illustrent leur propos avec des expériences qu'ils ne sont pas en mesure de développer. Or, le jury attend que celles-ci soient réelles et vécues afin d'aller plus loin dans la réflexion ;
- certaines préparations trop formatées rendent les échanges artificiels tandis que d'autres se limitent à une seule expérience ce qui rend difficile l'échange avec le jury.

Le jury attend des prestations des candidats qu'elles traduisent une bonne connaissance et une appropriation (compréhension des enjeux et implications) des référentiels de formation de la discipline dans son intégralité.

### ➔ **Recommandations :**

Le jury rappelle que les professeurs de lycée professionnel hôtellerie restauration, option service et commercialisation, exercent des responsabilités disciplinaires au sein de la communauté éducative avec laquelle ils coopèrent au service de l'accompagnement du parcours des élèves.

Le jury insiste sur la nécessaire préparation du concours. Il est recommandé de s'imprégner des textes de références présents sur les sites institutionnels et académiques, et de se construire une connaissance concrète du milieu éducatif et des élèves qui y évoluent.

Le jury recommande aux candidats de ne pas s'en tenir à une simple description opérationnelle des activités ou des concepts théoriques, mais de faire preuve de recul afin d'être capable d'élaborer une analyse réflexive structurée sur les mises en situation. Pour ce faire, le candidat peut opportunément prendre des notes durant la deuxième partie de l'épreuve, pour l'aider à structurer sa réflexion, l'exposé de ses réponses et de leur argumentation. Il devra veiller à être attentif aux situations énoncées, dont chaque terme a son importance.

Le jury attend des candidats l'utilisation d'un langage professionnel lié au métier d'enseignant.

Le jury attend des candidats un propos personnel et authentique.

Le candidat doit prendre conscience que son analyse de chaque situation peut le conduire à identifier plusieurs pistes de résolution et/ou à émettre différentes hypothèses d'approche pour lesquelles il veillera à proposer des propositions structurées.

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

Être maître d'apprentissage, tuteur de PFMP ou jury d'examen, constitue une expérience professionnelle enrichissante mais ne saurait en soi suffire à prétendre au métier d'enseignant, qui requiert une maîtrise des compétences pédagogiques didactiques et éducatives propres à l'exercice en établissement scolaire public.

## Exemples de sujets de l'épreuve d'entretien

### ➤ Mises en situation « enseignement »

#### Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en seconde professionnelle de la famille de métiers de l'hôtellerie restauration. À l'issue d'un service au restaurant, lors de la phase de nettoyage des locaux un élève refuse d'entretenir le sol et demande à sa camarade de le faire à sa place

#### Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en première baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration. À la fin d'une séance de travaux pratiques, vous constatez que des élèves ont mangé des salades de fruits destinées à la vente à emporter.

Questionnement :

Que vous inspire et comment analysez-vous cette situation ?

Quelles sont les valeurs de la République et/ou les principes juridiques mis en jeu ?

Quelles pistes de solution (résolution ?) envisageriez-vous ?

### ➤ Mises en situation « vie scolaire » :

#### Mise en situation : Situation vie scolaire

Un représentant d'une association de protection de l'environnement intervient dans l'établissement dans le cadre du travail au projet de labellisation Établissement en Démarche globale de Développement Durable (E3D). À l'issue de son intervention, vous le rencontrez à l'entrée de la restauration scolaire où il propose aux élèves de signer une pétition.

#### Mise en situation : Situation vie scolaire

Dans la cour de l'établissement, vous entendez des propos blessants à l'encontre d'un élève en surpoids prononcés par un groupe d'élèves

.....

Questionnement suggéré

Que vous inspire et comment analysez-vous cette situation ?

Quelles sont les valeurs de la République et/ou les principes juridiques mis en jeu ?

Quelles pistes de solution (résolution ?) envisageriez-vous ?