



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT  
SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# Concours externe BAC + 3 du CAPET

Cafep-Capet

Section Hôtellerie restauration

**Option sciences et technologies des services en  
hôtellerie et restauration**

- 1) Exemple de sujet pour la première épreuve d'admission
- 2) Extrait de l'arrêté du 17 avril 2025

Les épreuves des concours externes du Capet et du Cafep-Capet BAC +3 sont déterminées dans l'[arrêté du 17 avril 2025 fixant les modalités d'organisation du concours externe du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement technique](#), publié au Journal Officiel du 19 avril 2025, qui fixe les modalités d'organisation du concours et décrit le schéma des épreuves.

**Thème : Faire face à la concurrence en adaptant l'offre de services**

Situé à Marseille, à proximité des calanques, « La Bonne Mère » est un hôtel-restaurant 3 étoiles, récemment rénové, disposant de 21 chambres tout confort. Il dispose également d'un restaurant bistronomique de 60 couverts qui propose une cuisine de saison mettant à l'honneur les produits de la Méditerranée et du terroir provençal.

L'entreprise confrontée à une concurrence locale dynamique cherche à renforcer son attractivité en proposant un service moderne, mettant le savoir-faire de son équipe en avant. Vous assurez la coordination, le suivi de la qualité et la gestion opérationnelle quotidienne de l'équipe composée de 8 salariés.



## Première phase – Travaux pratiques (4 h 00)

Durant cette phase vous devez :

- Concevoir, organiser et réaliser votre production de services compte tenu des moyens mis à votre disposition (locaux, matériels et denrées) ;
- Préparer l'exposé de la phase 2 permettant d'expliquer vos choix et d'analyser votre prestation.

Vous encadrez 2 commis mis à votre disposition dès le début de l'épreuve. Sous votre conduite, ils sont appelés, à minima, à réaliser les techniques de base suivantes :

### Au restaurant :

- Mise en place des tables ;
- Service à l'assiette
- Débarrassage des tables ;
- Service des BRSA.

### À l'hôtel :

- Préparation des éléments nécessaires à la réalisation d'une chambre à blanc ;
- Réalisation du lit à blanc de la chambre 21.

Vous pourrez par ailleurs :

- avoir accès à votre documentation personnelle et à un matériel informatique connecté à internet mis à disposition par le centre ;
- produire tout document que vous jugerez utile.

### Mise en situation :

Vous débutez votre prise de service en prenant connaissance de l'extrait du cahier de consignes et vous êtes amené à gérer différentes situations avec vos commis :

- Commis 1 : employé polyvalent depuis un an, il vous épaulé dans vos missions ;
- Commis 2 : nouvellement embauché comme employé polyvalent, il prend ses fonctions aujourd'hui.

## Seconde phase – Exposé et échange avec le jury (1h)

- Exposé du candidat (20 minutes maximum) pour expliquer vos choix et analyser votre prestation de service.
- Échange avec le jury (40 minutes maximum)

## **Document 1 – Extrait du cahier de consignes**

### **Hôtel « La Bonne Mère »**

Lors de son service d'hier, Sophie, femme de chambre en extra, n'a pas pu finaliser certaines tâches d'étage.

En particulier :

- la remise à blanc du lit de la chambre 21 ;
- le contrôle global de la chambre 21.

L'hôtel affichant complet ce soir, ces opérations doivent impérativement être réalisées afin d'assurer la disponibilité de la chambre dans les délais et le respect des standards de qualité de l'établissement.

### **Restaurant bistronomique**

Le cahier de réservations du restaurant mentionne **deux tables attendues à 12 h 00** :

- une de 2 couverts ;
- une de 4 couverts.

Vous veillerez à organiser l'accueil des clients et coordonner le service avec vos commis. Le menu du jour figure dans le document 2.

## Document 2 – Techniques et mets à servir

Menu à choix	Portions disponibles	Observations
Apéritif		Commercialiser réaliser et servir au moins un cocktail à base de produits régionaux ainsi que des apéritifs issus de la carte des boissons mise à disposition
Carpaccio de tomates d'antan et brousse persillée	2 portions	À l'assiette, tour de moulin
ou		
Soupe de poissons de roche et sa garnitures	4 portions	Au guéridon Rouille à l'anglaise
Carré d'agneau en croûte de thym, mille feuilles de légumes grillés	4 portions	Au guéridon, découpe en salle
ou		
Filet de dorade à l'unitéral, sauce vierge et risotto de petit épeautre	2 portions	À l'assiette, sauce en verseuse
Plateau de fromages provençaux	3 portions	Au guéridon
ou		
Biscuit à l'anis, crème fouettée et figues flambées	3 portions	À l'assiette, flambage au guéridon
Service des vins	Prévoir un service de vin incluant une technique de sommellerie à partir de la carte des boissons mise à disposition	
Service des boissons chaudes	Prévoir le service des boissons chaudes à partir de la carte des boissons mise à disposition	

**Document 3 – Carte des boissons****Cocktails avec alcool 12 €**

Americano	12 cl
Pastis Spritz	12 cl

**Cocktails sans alcool 10 €**

Florida	12 cl
Corsica (cocktail de fruits)	14 cl

**Apéritifs**

Scotch whisky	4 cl	Vermouth de Marseille	7 cl
Rinquinquin	7 cl	Pastis / Ricard	3 cl
Bière blonde	33 cl	Jus de fruits	20 cl
Bière blanche	33 cl		

**Eaux minérales**

Eau plate française	7 € (50 cl)	10 € (100 cl)
Eau gazeuse française	7 € (50 cl)	10 € (100 cl)

**Vins**

	<u>12 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
<b><u>Vin blanc</u></b>			
Vin blanc sec et vif	7 €	19 €	31 €

**Vins rouges**

Vin rouge léger	7 €	19 €	31 €
Vin rouge puissant et charnu	7 €	19 €	31 €

**Vins rosés**

Vin rosé de Provence frais et fruité	7 €		31 €
Vin rosé local élégant	7 €		31 €

**Vin effervescent**

Champagne brut	12 €		69 €
----------------	------	--	------

**Boissons chaudes**

Café et café décaféiné	3 €
Thés et infusions	4 €

**Prix Nets**

## Réglementation de la première épreuve d'admission

Extrait de l'annexe de l'arrêté du 17 avril 2025 fixant les modalités d'organisation du concours externe du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement du second degré, publié au Journal Officiel du 19 avril 2025

### B. - Epreuves d'admission

1° Première épreuve d'admission.

L'épreuve consiste en la conception, la réalisation et l'analyse d'une production de services mise en œuvre en gérant deux commis.

L'épreuve comporte deux phases :

- une première phase de travaux pratiques organisée en un temps de conception et d'organisation de la production de services, de préparation de l'exposé, puis de production de services en présence de deux commis.

Lors de la production de services, le candidat encadre les commis dans la réalisation des techniques de base.

Le candidat est observé par le jury pendant la phase de production de services ;

- une seconde phase d'exposé et d'échange avec le jury.

L'exposé permet au candidat d'expliquer ses choix et d'analyser sa prestation. Il est suivi d'un échange avec le jury destiné à élargir la réflexion et à approfondir les points que le jury jugera utiles.

Le sujet précise le contexte professionnel, présente les conditions de réalisation, les matériels et les matières d'œuvres disponibles ainsi que les techniques de base que les commis sont appelés à réaliser sous la conduite du candidat.

Pour l'option sciences et technologies des services en hôtellerie restauration, la production de services comprend obligatoirement une dimension « management d'unités de restauration » et une dimension « management d'unités d'hébergement » avec, éventuellement un échange en langue anglaise.

Durée de l'épreuve : cinq heures (travaux pratiques : quatre heures ; exposé : vingt minutes ; échanges : quarante minutes).

Coefficient 5.

L'épreuve est notée sur 20. La note 0 est éliminatoire ;