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 Culinaires

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.

© www.devenirenseignant.gouv.fr
Avril 2026

Thème : Proposer une offre culinaire adaptée aux régimes alimentaires

Dans le cadre du tournoi de Roland-Garros, la mairie de Paris sollicite l'entreprise dans laquelle vous êtes cadre pour concevoir et réaliser une prestation bistronomique de 35 couverts, destinée au comité d'organisation de l'événement. Elle précise qu'un des convives est intolérant au lactose et attend une proposition adaptée à ce régime alimentaire.

L'entreprise, traiteur organisateur de réception « Côté Scène » est reconnue pour son engagement en faveur d'une alimentation plus saine, responsable et adaptée aux attentes spécifiques de sa clientèle.
Pour cette prestation bistronomique, vous réalisez un repas test à destination du maire et de ses adjoints, sur le thème de la cuisine saine et sans lactose. La mairie insiste sur l'importance de soigner les textures, les couleurs ainsi que l'originalité des propositions dans des conditions proches d'un service réel en production différée.

Première phase – Travaux pratiques (4h00)

Durant cette phase vous devrez :

- Concevoir et d'organiser votre production compte tenu des moyens mis à votre disposition (locaux, matériels, denrées) ;
- Optimiser le panier proposé en mettant en valeur votre maitrise technique ;
- 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 :

- Tailler et valoriser des légumes ;

- Réaliser une pâte de base.

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.

Lors de votre repas test, vous devez assurer la production et le dressage :

(1) D'un plat dressé à l'assiette pour 4 personnes ;
(2) D'un dessert moderne individuel pour 4 personnes.

Seconde phase – Exposer, analyser et échanger avec le jury (1h00).

- Exposé du candidat : (20 minutes maximum) pour expliquer vos choix et analyser votre prestation de service.

- Échange avec le jury : (40 minutes maximum)

Annexe 1 – Panier STC sujet N°0

DENRÉES	UNITÉ	Qté	PRIX UNITAIRE HT
POISSONNERIE			
Daurade de 0,400 à 0,500 kg	Pce	2	12 €
Arêtes de poisson	Kg	0,5	3 €
CRÉMERIE			
Beurre	Kg	0.125	7,40 €
Crème UHT 35% de matières grasses	Litre	0,200	5,64 €
Crème végétale à fouetter (type Flora Professional)	Litre	0,50	5,69 €
Lait d'amande	Litre	0,25	3,05 €
Margarine végétale	Kg	0,200	6,65 €
Œuf frais	Pce	6	0,22 €
Pâte à raviole wonton	Feuille	8	0,10 €
FRUITS ET LÉGUMES			
Ail	Kg	0,050	5,83 €
Artichaut poivrade	Pce	4	0,80 €
Asperge verte 16/20 0,500kg	Botte	1	4,50 €
Betterave rouge crue	Kg	0,200	3 €
Carotte fane	Botte	1	2,19 €
Cébette	Botte	1	1,55 €
Céleri branche	Kg	0,050	1,82 €
Citron jaune	Kg	0,5	2,50 €
Citronnelle bâton	Pce	1	0,30 €
Combawa	Kg	0,030	23 €
Coriandre	Botte	0,5	0,69 €
Échalote	Kg	0,050	2,19 €
Estragon	Botte	0,5	1,50 €
Fenouil	Kg	0,400	2,50 €
Fraise	Kg	0,250	7 €
Framboise	Kg	0,250	14 €
Gingembre	Kg	0,020	5,46 €
Oignon jaune	Kg	0,100	1,35 €
Oignon rouge	Kg	0,100	10 €
Pois gourmand	Kg	0,100	8 €
Rhubarbe	Kg	0,200	4,45 €
Verveine fraiche	Botte	½	1 €
ÉPICERIE			
Agar-agar	Kg	0,010	38 €
Cacao en poudre	Kg	0,050	25 €
Chocolat couverture blanc Valrhona Ivoire	Kg	0,100	14 €
Chocolat couverture noir 70% Valrhona Guanaja	Kg	0,100	18 €
Crème de coco boîte ½	Pce	1	2,20 €
Farine type 45	Kg	0,200	1,10 €
Feuille de riz	Pce	5	0,30 €
Gélatine en feuille 2g	Pce	8	38,51 €
Huile d'olive	Litre	0,25	7,25 €
Huile de sésame	Litre	0,05	18 €
Huile de Tournesol	Litre	0,10	4,58 €
Maïzena	Kg	0,200	8,50 €
Petit épeautre	Kg	0,200	4 €
Pois chiche au jus boite ½ (conserver le jus)	Pce	1	0,90 €
Poudre d'amande	Kg	0,150	13,82€

© www.devenirenseignant.gouv.fr
Avril 2026

DENRÉES (suite)	UNITÉ	Qté	PRIX UNITAIRE HT
Sauce soja	Litre	0,20	8,20 €
Sucre glace	Kg	0,2	2 €
Sucre semoule	Kg	0,250	2 €
Vinaigre blanc	Litre	0,20	0,50 €
Vinaigre de riz	Litre	0,10	13 €
CAVE			
Vin blanc sec	Litre	0,25	2,60 €
Pastis	Litre	0,05	15 €

MATÉRIELS SPÉCIFIQUES À PRÉVOIR :

6 cercles à tartelette individuels diam. 6/8cm
6 cercles à entremets individuels diam. 5/6 cm
2 tapis cuisson silicone GN 1/1 (Type Silpat, Flexipan,…)
1 moule silicone demi-sphère diam. 5/6 cm GN1/1 ou GN ½ ou équivalent
Sacs sous vide cuisson différents formats
8 grandes assiettes (type restaurant d'application du lycée)
4 assiettes creuses
4 verres old fashion ou 4 bols
1 verseuse ou une saucière
Poches à douille jetables
1 poêle antiadhésive diam. 28cm
1 siphon
3 cartouches de NO2

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 ;