



**MINISTÈRES
ÉDUCATION
JEUNESSE
SPORTS
ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
RECHERCHE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction générale des ressources humaines

RAPPORT DU JURY

SESSION 2026

Concours : CAPLP Externe et CAFEP-CAPLP

Section : hôtellerie-restauration

Option : organisation et production culinaire

Rapport de jury présenté par :

Anne Gasnier, Administratrice de l'Etat – IGÉSR (groupe économie et gestion), présidente

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

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 2026	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 ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE	10
4 COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSION	13
4.1 ÉPREUVE DE LEÇON	13
4.2 ÉPREUVE D'ENTRETIEN	18
5 ANNEXES	20

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

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 2026 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 Illkirch-Graffenstaden qui ont tout mis en œuvre afin d'accueillir les candidats dans les meilleures conditions possibles lors de la phase des épreuves pratiques et orales d'admission.

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 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 2026 sont publiés sur ce site.

1. DEFINITION DES EPREUVES

L'ADMISSIBILITE

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 2026

2.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES

SESSION 2026	CAPLP	CAFEP (privé)
Nombre de postes ouverts à la session 2026	32	1
Nombre d'inscrits	155	37
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admissibilité	83	25
Nombre de candidats admissibles	54	3
Barre d'admissibilité	8,67	16,77
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admission	48	3
Nombre de candidats admis	32	1
Barre d'admission	10,20	16,67

2.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ

Épreuve écrite disciplinaire

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	83	25
Moyenne des présents	10,30	12,28
Note la plus haute	17,23	18,51
Note la plus basse	2,56	5,79
Écart-type des présents	3,37	3,68

Épreuve écrite disciplinaire appliquée

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	83	25
Moyenne des présents	10,82	12,99
Note la plus haute	19,35	19,25
Note la plus basse	2,45	7
Écart-type des présents	4,54	2,66

2.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

Épreuve de leçon

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	48	3
Moyenne des admis	13,28	15,20
Note la plus haute	18,80	15,20
Note la plus basse	8,40	15,20
Écart-type des admis	3,01	0

Épreuve d'entretien

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	48	3
Moyenne des admis	14,16	19
Note la plus haute	19	19
Note la plus basse	8	19
Écart-type des admis	3,17	0

3 COMMENTAIRES SUR LES EPREUVES D'ADMISSIBILITE

Les sujets de la session 2026 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 2026 a permis à un grand nombre de candidats de s'exprimer et d'exposer leurs 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 plan d'actions correctives, rédiger un cahier des charges, élaborer un protocole de réception et stockage des denrées, concevoir une affichette commerciale. Il est également amené à proposer des actions dans le cadre d'une démarche RSE, ainsi que de mettre en avant la maîtrise des calculs et ses connaissances en matière juridique, sociale et économique.

Les attendus de l'épreuve écrite disciplinaire (session 2026) :

Missions Activités professionnelles	Compétences évaluées Critères de performance attendue
Mission 1 L'organisation de la production culinaire 1. Compléter le plan d'actions correctives 2. Rédiger une note de synthèse à destination du directeur	C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle - CIP 14 Compléter le plan d'actions correctives Le candidat doit mobiliser ses connaissances et proposer des actions correctives pertinentes aux anomalies relevées. C3 – Concevoir des documents professionnels - CIP 31 Qualité des documents Le candidat doit produire une note de synthèse structurée, claire et complète.
Mission 2 Approvisionnement 3. Rédiger un cahier des charges en 7 critères pour vous aider dans votre recherche d'un nouveau fournisseur de B.O.F. 4. Elaborer un protocole	C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle - CIP 10 Conformité des propositions Le candidat doit, à partir de ses annexes 1 et 2, identifier 7 critères pour rédiger un cahier des charges. - CIP 13 Respect de la réglementation (hygiène, sécurité, environnementale...) Le candidat propose un protocole respectant le paquet hygiène. C3 – Concevoir des documents professionnels - CIP 32 Qualité de l'organisation spatio-temporelle Le candidat doit présenter un protocole de réception et de stockage

de réception et stockage des denrées alimentaires.	respectant les normes spatio-temporelles de la réglementation en vigueur.
Mission 3 Animation commerciale « Terroir historique francilien » 5. Proposer 3 offres pour chaque stand de l'offre restauration. 6. Concevoir une affiche commerciale afin de promouvoir la semaine du terroir historique francilien auprès de votre clientèle. 7. Remplir la fiche technique de la truite en Bellevue et de sa sauce en accompagnement.	C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle - CIP 11 Pertinence des propositions de recettes, de menus, de cartes, de produits (adaptés à la saisonnalité, aux concepts de restauration, au budget disponible, modernes et actualisés...) Le candidat propose 3 entrées, 3 plats végétariens, 3 plats à base de produit carné, 3 plats à base de poisson, 3 fromages et 3 desserts de la région Ile-de-France, de Printemps et locaux soit 18 offres. - CIP 12 Précision de l'estimation des coûts, des rendements, des grammages de base, des besoins... Le candidat complète et valorise la fiche technique (en Document 2). Les denrées et les grammages sont précis et adaptés pour 8 couverts. - CIP 14 Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées Le candidat doit mobiliser ses connaissances en matière de produits marqueurs et ou spécialités régionales (3 pour chaque stand : atelier des entrées / coin végé/ côté carné/ côté marée/ le plateau régional et gourmands d'Issy) de saison et locaux de la région Ile-de-France, proposer un descriptif commercial et identifier la réglementation en vigueur pour chaque plat proposé. C3 – Concevoir des documents professionnels - CIP 30 Précision et structuration des documents techniques Le candidat complète la fiche technique dans les règles de l'art et réalise un schéma de dressage (Document 2). - CIP 31 Qualité des documents Le candidat doit imaginer une affiche lisible et propre, qui présente l'événement.
Mission 4 Recrutement et démarche RSE 8. Déterminer par le calcul le nombre d'heures hebdomadaires complémentaires 9. Calculer le salaire brut mensuel salarié 10. Retrouver le montant du salaire brut mensuel augmenté exceptionnellement de 21 heures complémentaires 11. Proposer 3 actions destinées aux collaborateurs qui renforceront la démarche RSE. 12. Présenter de manière	C2 – Mobiliser et réinvestir des connaissances économiques, juridiques et managériales - CIP 21 Exactitude des connaissances de gestion, économiques et juridiques Les réponses doivent être claires et précises. Le candidat ne dispose pas de document ressource. - CIP 22 Respect de la réglementation Le calcul est juste. (Annexes 5 et 6) - CIP 23 Pertinence, précision et justification des propositions On attend du candidat 4 propositions (Annexe 8) C3 – Concevoir des documents professionnels - CIP 30 Précision et structuration des documents techniques Le candidat doit faire apparaître les réponses dans un tableau comportant deux colonnes

structurée trois obligations de l'employeur et du salarié dans le cadre du contrat de travail.	
13. Proposer quatre conseils pour améliorer l'accueil du futur salarié en situation de handicap.	

Les recommandations des précédents rapports de jury ne semblent pas toujours avoir été prises en compte.

L'analyse des productions met en évidence un niveau d'ensemble globalement satisfaisant, mais marqué par une forte hétérogénéité entre les candidats. Quelques très bonnes copies se distinguent par une rédaction soignée, une structuration claire, une bonne exploitation des ressources et une compréhension satisfaisante des exigences professionnelles.

Toutefois, une majorité de productions demeure de niveau moyen et certaines copies apparaissent insuffisantes, incomplètes ou trop peu abouties. Si les consignes sont, dans l'ensemble, comprises, leur lecture reste parfois partielle, ce qui entraîne des réponses incomplètes, un traitement déséquilibré des différentes parties ou une exploitation insuffisante des annexes.

Les analyses sont pertinentes, mais elles demeurent trop peu argumentées et insuffisamment approfondies. Des fragilités persistent également dans plusieurs domaines de connaissances, notamment juridiques, économiques, culturelles et techniques, ainsi que dans la maîtrise de certains attendus méthodologiques et professionnels.

Enfin, malgré une présentation souvent correcte et un niveau rédactionnel globalement convenable, les productions doivent encore progresser en rigueur, en précision, en approfondissement et en maîtrise de la langue pour atteindre les attendus de l'épreuve.

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

- une lecture complète et rigoureuse du sujet et de l'ensemble des annexes ;
- une bonne compréhension des consignes et un traitement équilibré de toutes les parties ;
- une analyse pertinente, structurée et suffisamment approfondie des ressources mises à disposition ;
- une argumentation explicite, précise et fondée sur les connaissances mobilisées ;
- une exploitation complète des documents et des annexes dans la construction de la réponse ;
- une maîtrise des connaissances professionnelles, techniques, réglementaires, juridiques, économiques et culturelles attendues ;
- une capacité à élaborer des réponses claires, cohérentes et conformes aux situations professionnelles proposées ;
- des productions écrites structurées et conformes aux attendus professionnels : notes de synthèse, courriers, plans d'actions, cahiers des charges, fiches techniques et protocoles ;
- une maîtrise de la réglementation applicable, notamment en matière d'hygiène, de sécurité, de réception, de stockage, de gestion des non-conformités et de mentions obligatoires ;
- une qualité rédactionnelle satisfaisante, appuyée sur une langue maîtrisée, un vocabulaire professionnel adapté et une présentation soignée.

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 ;
- veiller à traiter l'ensemble des questions de façon équilibrée, complète et rigoureuse ;
- approfondir les analyses en dépassant la simple reformulation ou la paraphrase ;
- justifier les choix et propositions par une argumentation précise, cohérente et contextualisée ;
- exploiter les documents fournis afin d'en tirer des éléments pertinents pour la réponse ;
- renforcer les connaissances juridiques, économiques, culturelles et techniques insuffisamment maîtrisées ;
- consolider la maîtrise de la réglementation professionnelle, notamment sur la législation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité, celles sur les allergènes, l'origine des produits et les autres mentions obligatoires ;
- respecter les enjeux de l'environnement et du développement durable ;
- améliorer la qualité méthodologique des productions, en particulier dans les notes de synthèse, les plans d'actions, les cahiers des charges, les fiches techniques et les protocoles ;
- veiller à une structuration plus nette des réponses en s'appuyant, lorsque cela est pertinent, sur des tableaux, schémas ou catégories explicites ;
- 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>).
- utiliser impérativement le vocabulaire professionnel adapté ;
- 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

Observations :

Dans l'ensemble, les copies témoignent d'une maîtrise globalement satisfaisante des attendus de l'épreuve. Les candidats parviennent, pour la plupart, à inscrire leur réflexion dans une logique de conception pédagogique en lien avec les réalités professionnelles de l'hôtellerie-restauration. Les meilleures prestations se distinguent par une solide culture professionnelle, une analyse argumentée des ressources proposées et une transposition didactique cohérente, débouchant sur des séquences pédagogiques structurées et adaptées aux compétences visées.

La conception des séquences constitue globalement un point fort. Les candidats maîtrisent les principes de l'ingénierie pédagogique et proposent, dans la majorité des cas, une progression logique des apprentissages. Les copies les plus convaincantes articulent de manière pertinente les enseignements technologiques, les ateliers expérimentaux et les travaux pratiques, tout en explicitant les objectifs poursuivis et les modalités d'évaluation.

Le jury relève toutefois plusieurs fragilités récurrentes. La transposition didactique demeure souvent incomplète : les documents du dossier sont fréquemment décrits plutôt qu'analysés, puis exploités sans véritable adaptation pédagogique. Certains candidats privilégient la description des activités au détriment de la justification de leurs choix didactiques et pédagogiques. La notion de séquence est également parfois mal maîtrisée, se limitant à une succession de séances insuffisamment articulées entre elles. Les objectifs d'apprentissage, les compétences visées et les critères d'évaluation restent alors trop généraux pour permettre une réelle cohérence de l'ensemble.

Le jury constate également que les situations d'apprentissage proposées manquent parfois d'ancrage dans les réalités professionnelles ou ne ciblent pas suffisamment les compétences définies par les référentiels. Les liens avec les périodes de formation en milieu professionnel, les enseignements généraux ou les démarches interdisciplinaires demeurent encore trop peu développés. Enfin, la formalisation des outils pédagogiques, la précision du vocabulaire propre aux métiers de l'enseignement ainsi que la qualité de l'expression écrite restent des axes de progression pour une partie des candidats.

Les correcteurs soulignent par ailleurs une hétérogénéité importante des copies. Si certaines démontrent une véritable maîtrise des attendus du concours, d'autres révèlent une préparation insuffisante, tant sur le plan des connaissances professionnelles que sur celui de la méthodologie de l'épreuve. Une meilleure gestion du temps permettrait également à plusieurs candidats de développer davantage leurs analyses et de mener à terme leurs propositions pédagogiques.

Le jury estime que le niveau de difficulté du sujet était parfaitement adapté aux exigences du concours. Le sujet permettait aux candidats de mobiliser leurs connaissances professionnelles, leurs compétences didactiques et leur capacité à construire une démarche pédagogique cohérente, sans présenter de difficulté excessive.

Pour préparer efficacement cette épreuve, le jury recommande aux futurs candidats de s'appuyer sur les rapports des sessions précédentes afin de s'approprier les attendus de l'épreuve. Il est indispensable de développer une analyse critique des ressources proposées avant d'engager leur exploitation pédagogique, de construire des séquences réalistes et progressives en lien explicite avec les référentiels, de définir des objectifs opérationnels et des modalités d'évaluation précis, et de justifier systématiquement les choix didactiques retenus.

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 :

- lire et 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 (schéma, tableau,...), 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 :

- maintenir une veille vis-à-vis de la culture professionnelle précise et actualisée ;
- développer une culture pédagogique et didactique en se rapprochant des équipes

pédagogiques ;

- 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'approprier 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 anonymée, 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 cette 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 et 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 ;
- intégrer et valoriser les appellations culinaires classiques et les techniques de base de la cuisine,
- 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>

Phase 2 - Réalisation de la séance pédagogique

Durée : 4 h 00

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

Afin de mener sa séance pédagogique, le candidat doit :

- animer 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...).

- mettre en œuvre et conduire la séance en prenant en charge deux élèves en présence des membres du jury.
- organiser, produire, dresser la production avec ses élèves.
- mener une démarche expérimentale imposée par le sujet (les élèves doivent 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).
- diriger un temps de dégustation (analyse sensorielle)
- conduire une synthèse et / ou une évaluation avec ses élèves.
- engager 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 environnement de travail et celui de ses 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 ses élèves en utilisant le document à disposition, un vocabulaire précis, professionnel et adapté,
- proposer une démonstration technique en faisant preuve de professionnalisme ;
- maîtriser les appellations de cuisine classique ainsi que 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 ses élèves ;
- faire preuve d'une écoute attentive des réponses / observations / positionnement de ses élèves
- solliciter ses 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 ;
- le manque de maîtrise des techniques de base de la cuisine permettant la mise en avant des appellations culinaires classiques ;
- 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 (problématique/hypothèse/tests/analyse) ;
- les temps de synthèse et d'évaluation ne soient pas suffisamment exploités.

Conseils et préconisations du jury au candidat :

- animer et réaliser une séance pédagogique avec deux élèves ;
- maîtriser les techniques de base de la cuisine en mettant en avant les appellations culinaires classiques ;
- 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, démarche expérimentale, dressage, dégustation, synthèse, évaluation et remise en état des locaux) ;
- solliciter les élèves et s'assurer de leur compréhension tout au long de la séance,
- répartir judicieusement les tâches avec les élèves, se positionner en qualité d'enseignant pédagogue et 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 ;
- 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.**

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 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 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 et authentiques ;

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 explicitant 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 ou juridiques qu'il aura identifiés en structurant leur propos.

Le jury regrette que pour certains candidats :

- l'expérience professionnelle dans la formation ne soit pas toujours précisée dans les fiches individuelles de renseignements ;
- l'identification des valeurs de la République et/ou des principes juridiques ainsi que la connaissance réglementaire du système éducatif dans son ensemble soient fragiles ;
- exposent les valeurs de la République et/ou des 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 permette pas de déceler les expériences qui peuvent faire le lien avec le métier d'enseignant.

Conseils et préconisations du jury :

Globalement, dans les fiches individuelles, toutes les expériences professionnelles permettant d'enrichir le parcours professionnel du candidat au regard du métier d'enseignant sont appréciées.

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 leur 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 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 en situation

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 2026

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 **première 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 développer sa créativité en accommodant les restes afin d'éviter le gaspillage alimentaire pour des raisons éthiques et économiques ?

(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 :

- **Éclairs crémeux chocolat (6 couverts)**

- **Carré de porc poêlé, Tomates étuvées garnies d'une jardinière de légumes, Pommes château (4 couverts)**

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

Habiller et ficeler un carré de porc

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°	2
INTITULÉ		Nombre de couverts :	6
Éclairs crémeux chocolat			
DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES
La pâte à choux			Faire les éclairs Réaliser la pâte à choux Dresser 12 éclairs de taille régulière sur une plaque muni d'un tapis siliconé Cuire les éclairs Réserver
eau	Litre	0,10	
lait entier	Kg	0,10	
beurre	Kg	0,100	
sucré	Kg	0,004	
sel	Kg	0,002	
farine T 55	kg	0,100	
œufs	Kg	0,180	
La crème pâtissière			Réaliser la crème pâtissière Cuire la crème pâtissière Ajouter la poudre de cacao hors du feu À 40°C incorporer le beurre et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant
lait entier	Litre	0,50	
jaune d'œuf liquide	Kg	0,115	
sucré	Kg	0,115	
fécule de maïs	Kg	0,045	
cacao amer en poudre	Kg	0,015	
beurre	Kg	0,060	
			Confectionner la ganache Porter la crème à ébullition dans une russe Hors du feu ajouter les pistoles de chocolat Mélanger pour réaliser la ganache
La ganache au chocolat			
crème liquide 35%	Kg	0,140	

chocolat noir 64%	Kg	0,140	Assembler le crémeux chocolat Incorporer la ganache dans la crème pâtissière beurrée Homogénéiser l'ensemble à l'aide d'un fouet Mettre en poche avec une douille adaptée et réserver en enceinte réfrigérée jusqu'à l'utilisation Terminer les éclairs Garnir les éclairs Mettre au point le fondant Glacer les éclairs Dresser
Finition			
fondant blanc	Kg	0,300	
cacao amer en poudre	PM	PM	

DOCUMENT 2 : FICHE DE MATIÈRE D'OEUVRE

Sujet n° 2

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	COÛT UNITAIRE	MONTANT TOTAL H.T.
Boucherie				
carré de porc 4 côtes	Pièce	1	7,30 €	7,30 €
Produits laitiers / Ovoproduits				
beurre	Kg	0,300	10,30 €	3,09 €
crème liquide 35%	Litre	0,20	4,48 €	0,90 €
jaune d'œuf liquide	Kg	0,120	6,90 €	0,83 €
lait entier	Litre	0,60	1,60 €	0,96 €
œuf	Pièce	6	0,11 €	0,88 €
Légumes / fruits				
carotte	Kg	0,350	1,20 €	0,42 €
haricot vert surgelé	Kg	0,100	2,22 €	0,22 €
navet long	Kg	0,350	3,15 €	1,10 €
oignon	Kg	0,075	3,20 €	0,24 €
petit pois surgelé	Kg	0,100	2,76 €	0,28 €
pomme de terre BF15	Kg	0,750	2,10 €	1,58 €
tomate (57-67)	Pièce	4	0,45 €	1,80 €
Cave				
vin blanc	Litre	0,125	2,00 €	0,25 €
Épicerie				
chocolat noir pistole 64%	Kg	0,140	34,92 €	4,89 €
farine T55	Kg	0,100	0,85 €	0,09 €

fondant blanc	Kg	0,300	4,17 €	1,25 €
huile de tournesol	Litre	0,040	3,19 €	0,13 €
sucré	Kg	0,115	1,28 €	0,15 €
sel fin, poivre moulu	PM	PM		
Mise en place centre d'examen - Produits				
cacao amer en poudre	PM	PM		
fécule de maïs	Kg	0,050		
fond brun de veau lié déshydraté	Kg	0,050		
thym - laurier	PM	PM		
vert de poireaux (Bouquet garni)	PM	PM		

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 • qualité des consignes données • attention et suivi régulier • gestion des aléas et difficultés rencontrées •		
Organisation • Respect des règles d'hygiène, de sécurité • Prise en compte du développement durable (<i>gestion des fluides, énergie, déchets...</i>) •		
Production • Qualité • Rapidité • Maîtrise technique • Valorisation des matières •		
Distribution • 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
Vous enseignez en 1ère année CAP cuisine. Un élève à besoins éducatifs particuliers a été renvoyé le premier jour de son stage, le chef d'entreprise ne souhaite pas l'accueillir de peur de ternir l'image de son établissement.	A la fin d'une séance de travaux pratiques, une élève revient vers vous en larmes et vous explique que son portefeuille, contenant de l'argent et ses papiers personnels, a disparu de son sac resté dans le vestiaire. Plusieurs élèves étaient présents dans ce vestiaire pendant l'activité. La victime est très affectée et accuse une autre élève mais sans preuve.
Vous enseignez en 1ère année CAP cuisine. Lors d'une séance de travaux pratiques en CAP Cuisine, un élève conteste vos consignes devant le groupe en affirmant que son tuteur entreprise fait différemment. La classe soutient l'élève dans son positionnement.	En vous rendant en salle des professeurs, vous surprenez une élève en train de dégrader un extincteur installé dans un couloir de l'établissement. Lorsque vous l'interpellez pour lui demander d'arrêter, elle vous répond de manière provocante que vous n'avez rien à lui dire, puisque vous n'êtes pas son professeur.