



**MINISTÈRES
ÉDUCATION
JEUNESSE
SPORTS
ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
RECHERCHE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction générale des ressources humaines

RAPPORT DU JURY

SESSION 2026

Concours : CAPLP Externe

Section : hôtellerie-restauration

Option : service et commercialisation

Rapport de jury présenté par :

Anne GASNIER, Administratrice de l'État-IGESR (groupe économie et gestion), présidente et Michel LUGNIER, Administrateur de l'État-IGESR (groupe économie et gestion), vice-président.

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

Sommaire

	Pages
Introduction	3
Statistiques de la session 2026	4
Commentaires sur les épreuves d'admissibilité	6
Commentaires sur les épreuves d'admission	11
Exemples de sujet de l'épreuve d'entretien	16

INTRODUCTION

Depuis la session 2022, les modalités d'organisation du CAPLP externe Hôtellerie-Restaurant, 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 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, 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, de l'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 2026 ont ainsi été pourvus. Deux candidats ont été placés sur liste complémentaires.

1. STATISTIQUES DE LA SESSION 2026

1.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES

	CAPLP	CAFEP (privé)
Nombre de postes ouverts à la session 2026	33	1
Nombre d'inscrits	203	37
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admissibilité	113	21
% nombre de postes/nombre de présents	29,20 %	4,76 %
Nombre de candidats admissibles	69	3
Barre d'admissibilité	8,50	14,78
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admission	60	2
Nombre de candidats admis	33	1
Barre d'admission (sur 20)	11,48	16,15

Le nombre d'inscrits au concours est en hausse. Le nombre d'inscrits au CAPLP est passé de 167 en 2025 à 203 en 2026, soit une progression de 21,6 % (+36 inscrits). Le nombre d'inscrits au CAFEP-CAPLP est passé de 42 en 2025 à 37 en 2026, soit une baisse de 11,9 % (-5 inscrits). Entre les sessions 2025 et 2026, la barre d'admission progresse de 10,16/20 à 11,48/20, traduisant un niveau général des candidats admis plus élevé. En 2026, 33 candidats ont été admis et 2 candidats ont été inscrits sur liste complémentaire, conduisant à une barre d'admission fixée à 11,35/20 après appel de la liste complémentaire. Cette évolution témoigne d'un recrutement de bon niveau tout en permettant de pourvoir l'ensemble des postes ouverts. La moyenne des admis au CAPLP est de 14/20. Le jury tient à souligner de très belles prestations tant pour l'épreuve de leçon et que pour l'épreuve d'entretien.

1.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ

Épreuve disciplinaire :

	CAPLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	114	21
Moyenne des notes des admis	11,04	14,69
Note la plus haute des admis	17,63	15,55
Note la plus basse des admis	6,78	13,35
Écart type	2,51	0,96

Épreuve disciplinaire appliquée :

	CAPLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	113	21
Moyenne des notes des Admis	11,98	16,02
Note la plus haute des Admis	19	17,50
Note la plus basse des Admis	7	14,35
Écart type	3,22	1,29

La moyenne globale de l'admissibilité des admis est de 11,51 au CAPLP et de 15.35 au CAFEP.

Le niveau de compétences scientifiques, techniques et professionnelles demeure parfois insuffisant pour répondre pleinement aux attendus de l'épreuve disciplinaire. Par ailleurs, une maîtrise encore limitée de la didactique disciplinaire,

associée à des difficultés à se projeter dans le contexte proposé et à en exploiter les enjeux pédagogiques, pénalise certains candidats lors de l'épreuve disciplinaire appliquée.

1.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

Pour l'ensemble des candidats présents :

Épreuve de leçon :

	CAPLP	CAFEP
Nombre de candidats convoqués	69	3
Nombre de candidats présents	60	2
Moyenne des notes des admis	13,45	14,40
Note la plus haute des admis	18	16,50
Note la plus basse des admis	8,60	13
Écart type	2,65	1,40

Épreuve d'entretien :

	CAPLP	CAFEP
Nombre de candidats convoqués	69	3
Nombre de candidats présents	60	2
Moyenne des notes des admis	14,55	12,75
Note la plus haute des admis	20	16,50
Note la plus basse des admis	8	9
Écart type	3,14	3,75

Le jury a relevé plusieurs prestations de qualité lors des épreuves d'admission. La préparation des entretiens apparaît globalement sérieuse, les candidats maîtrisant dans l'ensemble les attendus de ces épreuves.

2. COMMENTAIRES SUR LES ÉPREUVES D'ADMISSIBILITÉ

Les sujets de la session 2026 sont disponibles sur le site du ministère
« Devenir enseignant »

2.1 LES ATTENDUS DANS L'ÉPREUVE DISCIPLINAIRE (SESSION 2026)

Situations professionnelles	Critères de performance attendus
Dossier 1 MISE EN PLACE D'UNE PRESTATION	- 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...). - Précision de l'estimation des coûts, des rendements, des grammages de base, des besoins... - Précision et structuration des documents techniques (fiches techniques, protocoles, schémas de production, procédures...) - Qualité des documents (clarté, propreté, précision...). - Qualité de l'organisation spatio-temporelle.
Dossier 2 NOUVELLES TECHNOLOGIES EN RESTAURATION	- Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées (nutrition, matériel, hygiène, culture numérique...) - Qualité des documents (clarté, propreté, précision...).
Dossier 3 CRÉATION D'UNE CARTE SPÉCIFIQUE POUR « LE REFLET »	- Conformité des propositions (réception de marchandises, stockage, concepts de production et de distribution, HACCP, PMS, sécurité et santé au travail, développement durable...). - Respect de la réglementation (hygiène, sécurité) ; - Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées (nutrition, matériel, hygiène, culture numérique...)
Dossier 4 SERVICE DU FROMAGE	- Conformité des propositions (réception de marchandises, stockage, concepts de production et de distribution, HACCP, PMS, sécurité et santé au travail, développement durable...). - 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...). - Précision de l'estimation des coûts, des rendements, de grammages de base, des besoins...
Dossier 5 RECRUTEMENT DU PERSONNEL	- Qualité de la gestion des ressources humaines (conforme aux pratiques professionnelles) - Exactitude des connaissances de gestion, économiques et juridiques - Respect de la réglementation (liée au droit du travail...) - Pertinence, précision et justification des propositions
Sur l'ensemble des dossiers	- Clarté de la rédaction. - Qualité du registre de langue et du vocabulaire (notamment professionnel) - Maîtrise suffisante de la langue française (grammaire, orthographe, conjugaison, ponctuation, ...)

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.

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.

Le candidat doit démontrer une maîtrise des enjeux numériques, contemporains et une veille active des tendances du milieu professionnel.

Recommandations générales
- Lire et comprendre le sujet, prendre connaissance des ressources documentaires dans leur intégralité afin de s'approprier le contexte professionnel donné ; - Respecter précisément les consignes données ; - Utiliser et exploiter judicieusement les ressources documentaires en évitant de recopier certaines phrases mot pour mot ; - Éviter de réécrire l'intitulé des questions et les mises en situation ; - Structurer les réponses en privilégiant une présentation visuelle appropriée et en numérotant les questions ; - Argumenter et justifier les propositions en prenant en compte le contexte professionnel ; - Exprimer des réponses créatives et innovantes ; - Réaliser une relecture minutieuse des réponses proposées ; - Traiter l'intégralité des questions.

Le jury rappelle aux candidats l'importance du respect strict de l'anonymat des productions écrites. À ce titre, toute mention permettant d'identifier le candidat (nom, prénom, signature, paraphe ou référence personnelle) ne doit en aucun cas figurer dans les documents produits, y compris lorsqu'il s'agit de documents professionnels reconstitués dans le cadre de l'épreuve.

Le jury conseille aux candidats :

Recommandations sur la forme	Recommandations sur le fond
- Soigner l'écriture et la présentation générale de la copie (traits tracés à la règle, espacements) ; - Appliquer les règles d'orthographe, de grammaire, de syntaxe et de ponctuation ; - Traiter le sujet dans l'ordre chronologique des dossiers afin d'intégrer la logique du contexte professionnel ; - Concevoir des documents exploitables dans la profession ; - Employer impérativement le vocabulaire professionnel adapté ; - Numéroté les questions et les pages.	- Respecter scrupuleusement les attendus précisés dans les consignes ; - Valoriser les connaissances technologiques et culturelles demandées ; - Lier les réponses avec le contexte professionnel ; - Argumenter et justifier les choix opérés.

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

- rédiger des documents clairs, structurés, exploitables et professionnels ;
- argumenter et justifier leurs réponses ;
- 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. Enfin, certains candidats n'ont traité qu'une partie du sujet.

Dossier 1 : MISE EN PLACE D'UNE PRESTATION

Le jury a apprécié :

- les plans clairs, soignés et réalisés avec des codes couleurs pertinents ainsi que des légendes adaptées ;
- l'originalité des animations proposées pour la soirée d'inauguration ;
- la prise en compte du contexte professionnel et de l'image de l'établissement en lien avec le sujet ;
- l'élaboration de planches de bouchées salées et sucrées originales valorisant la région et l'identité du contexte proposé ;
- la prise en compte des demandes en lien avec les tendances culinaires actuelles grâce à des produits originaux ;
- le respect des consignes sur la quantité des propositions demandées ;
- des calculs précis et justifiés concernant les besoins en boissons pour la soirée d'inauguration ;
- une démarche rigoureuse et argumentée sur les propositions des choix des boissons ;
- l'originalité de certaines propositions intégrant des éléments caractéristiques des réseaux sociaux ;
- l'utilisation variée et cohérente des émojis.

Le jury a noté :

- le manque de soin et l'approximation dans la proposition d'agencement de la salle ;
- l'absence de légendes précises et professionnelles ;
- la non prise en compte des attentes liées à la soirée d'inauguration ;
- le manque de connaissances des produits régionaux conduisant à un nombre de bouchées proposées insuffisant et/ou un manque de diversité de préparations ;
- le nombre important d'erreurs de calcul dans l'estimation des besoins ;
- trop d'imprécisions dans le choix des boissons en fonction de la thématique proposée ;
- le manque d'audace dans la création de véritables publications inspirées des réseaux sociaux, notamment en matière de mise en forme et de couleurs.

Dossier 2 : NOUVELLES TECHNOLOGIES EN RESTAURATION

Le jury a apprécié :

- la prise en compte du poste de directeur(trice) adjoint(e) et du contexte professionnel dans la rédaction de la note ;
- le respect de la forme attendue concernant la note destinée au supérieur hiérarchique ;
- l'apport d'idées complémentaires favorisant la prise de décision sur l'intégration de l'IA dans les chambres ;
- la proposition d'arborescences claires, structurées et cohérentes ;
- l'originalité des idées et la capacité à prendre du recul sur le sujet.

Le jury a noté :

- le manque d'arguments et de propositions complémentaires dans la rédaction de la note ;
- une utilisation exclusive du corpus documentaire sans apport personnel ni analyse complémentaire ;
- le manque de connaissances sur le domaine de l'intelligence artificielle.

Dossier 3 : CRÉATION D'UNE CARTE SPÉCIFIQUE POUR « LE REFLET »

Le jury a apprécié :

- des propositions commerciales et mercatiques cohérentes et bien structurées ;
- une argumentation pertinente et justifiée ;
- l'apport d'éléments complémentaires au-delà du corpus documentaire ;
- la réalisation d'une carte professionnelle respectant le nombre de boissons demandé ;
- l'intégration des mentions légales attendues sur un support de vente ;
- le soin apporté à la présentation du support de vente ainsi que son originalité ;

- le respect du nombre de bières demandé et la diversité des produits sélectionnés.

Le jury a noté :

- des connaissances superficielles sur les boissons fermentées ;
- des réponses trop succinctes dans leur développement ;
- des connaissances limitées sur les caractéristiques des bières proposées ou ne répondant pas aux attentes du sujet.

Dossier 4 : SERVICE DU FROMAGE

Le jury a apprécié :

- la variété et l'originalité des fromages proposés en tenant compte des différents pôles de restauration ;
- une argumentation claire mettant en avant la diversification de l'offre ;
- la valorisation des produits locaux ;
- la prise en compte des règles d'hygiène et de sécurité propres au secteur professionnel ;
- les suggestions originales visant à réduire les pertes alimentaires.

Le jury a noté :

- le manque de prise en compte des différents concepts de restauration présents dans l'établissement ;
- une maîtrise fragile des enjeux économiques et de rentabilité liés aux pertes de produits.

Dossier 5 : RECRUTEMENT DU PERSONNEL

Le jury a apprécié :

- la mobilisation des connaissances liées au management en hôtellerie-restauration notamment en matière d'accompagnement des salariés en situation de handicap ;
- la pertinence des propositions d'actions RSE à mettre en place.

Le jury a noté :

- un manque de connaissances du droit du travail dans le cadre du calcul des heures supplémentaires et de leur tarification ;
- un manque de maîtrise des obligations légales de l'employeur et de l'employé ;
- des erreurs calculatoires de base (opérations, application d'une formule, conversions, etc.).

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 générales

- Lire le sujet et le corpus documentaire dans leur intégralité afin de comprendre la logique globale du thème ;
- Respecter précisément les consignes du sujet ;
- Sélectionner, justifier et adapter les ressources les plus pertinentes au regard des choix pédagogiques ;
- Composer de manière synthétique et précise ;
- Réaliser une relecture de sa copie.

Le jury rappelle aux candidats l'importance du respect strict de l'anonymat des productions écrites. À ce titre, toute mention permettant d'identifier le candidat (nom, prénom, signature, paraphe ou référence personnelle) ne doit en aucun cas figurer dans les documents produits, y compris lorsqu'il s'agit de documents professionnels reconstitués dans le cadre de l'épreuve.

Le jury conseille aux candidats :

Recommandations sur la forme	Recommandations sur le fond
- 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 ; - Formuler une introduction succincte uniquement en lien avec le sujet, si cela s'avère nécessaire.	- Expliciter la démarche et les modalités pédagogiques envisagées ; - Articuler et varier de façon cohérente les activités et évaluations pour atteindre les objectifs visés ; - Lier les séances avec un ou plusieurs contextes professionnels ; - Utiliser un vocabulaire professionnel adapté ; - Préciser les propositions pédagogiques ; - Veiller à la prise en compte de la diversité des élèves ; - Adapter les activités au niveau de la classe mentionnée dans le sujet ; - Mobiliser le numérique comme levier pédagogique.

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 ;
- proposer des séquences structurées avec une progression identifiée ;
- proposer des activités pédagogiques adaptées et réalisables.

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 qui ne sont pas toujours détaillées, voire absentes ;
- le choix des ressources sélectionnées non justifié ;
- un traitement partiel du thème ;
- des séquences proposées irréalistes ;
- 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.

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 :**
 - 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 ;
 - une fiche d'intention pédagogique dûment complétée (objectifs, compétences, savoirs associés, déroulé de séance...) ;
 - 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 ;
 - la bonne maîtrise du temps imposé.
- **Le jury regrette que certains candidats :**
 - ne proposent aucune contextualisation de la séance ;
 - possède une tenue professionnelle non conforme, non soignée et inadaptée aux exigences du concours ;
 - ne visent pas les compétences et ne s'appuient pas sur les savoirs associés en lien avec le thème proposé ;
 - n'exploitent pas pleinement le tableau ainsi que les multiples outils numériques et bureautiques mis à leur disposition ;
 - n'adaptent pas la salle aux besoins de la séance (mobiliers, buffet de produits,...) ;
 - n'utilisent pas la majeure partie des matières 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 dévalorisants à l'égard du travail des élèves) ;
 - n'investissent pas suffisamment la démarche expérimentale attendue dans l'épreuve ;
 - 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 ;
 - oublient que l'évaluation en langue anglaise porte sur leur niveau de maîtrise et non celui des élèves et se contentent de traduire quelques mots en anglais.
- **Recommandations :**

Il convient de :

 - de se présenter dans une tenue professionnelle conforme, soignée et adaptée aux exigences du concours ;
 - de se munir d'un matériel professionnel personnel (couteaux, petit matériel...) ;
 - s'adresser aux élèves de façon audible, avec un langage adapté en utilisant des termes professionnels et non familiers ;
 - rédiger en portant une attention toute particulière aux règles d'orthographe, de grammaire et de syntaxe ;
 - 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 interpeller le jury ;
 - exprimer et démontrer ses connaissances générales et professionnelles ;
 - 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 :**

- ne maîtrisent pas les règles d'accueil, de suivi 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 ;
- se retrouvent en difficultés face à la réalisation de techniques de découpe/filetage et de finition en salle ;
- ne maîtrisent pas l'ensemble des règles de service des mets 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 candidat exploite pleinement le temps dédié à la passation des consignes à l'élève ;
- le candidat mette clairement en évidence le lien entre la séance d'atelier expérimental et la mise en œuvre du service ;
- le sujet soit lu dans son intégralité afin de réaliser les prestations imposées par le sujet ;
- 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 ;
- les présentations des mets et boissons soient argumentées de façon détaillées ;
- 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 auto-analyse structurée, objective et réflexive ;
- exposé et justifié leurs choix pédagogiques et didactiques ;
- proposé et explicité des axes d'amélioration ;
- fait preuve d'ouverture d'esprit et d'autocritique ;
- établi des échanges constructifs avec le jury ;
- ont été attentifs au questionnement du jury en apportant des réponses pertinentes.

- **Le jury relève les faiblesses suivantes :**

- une analyse réflexive succincte ne prenant pas en compte la totalité de l'épreuve et 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 accompagnée d'une expression orale de qualité utilisant, à bon escient, un langage professionnel tout autant technique que pédagogique ;
- le respect du temps imparti de l'épreuve notamment lors de leur exposé ;
- une démarche structurée et appuyée sur des contenus (expériences professionnelles de la restauration, expériences formatives...) ;
- une transposition des expériences du candidat 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 mobilisés, ainsi que leur prise en compte explicite dans les échanges avec le jury, traduisant la compréhension du rôle de l'enseignant comme garant et promoteur du cadre républicain de l'École ;
- la capacité de certains candidats à avoir une veille professionnelle transposable dans leur périmètre d'enseignant ;
- le choix d'expériences 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, soient capables de faire des propositions pertinentes et de se projeter dans la fonction ;
- 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 candidat 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 terminale baccalauréat Professionnel Commercialisation et services en restauration. Un élève habituellement actif dans vos cours se referme sur lui-même. À la fin du cours, il vous confie qu'il ne veut pas rentrer chez lui.

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en terminale CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant. Votre séance du jour porte sur la présentation de différents types de viande et leur découpe. Quatre élèves vous accusent de maltraitance animale. Ils vilipendent de propos vulgaires le reste de la classe et quittent, avec violence, la salle de classe.

Questionnement : Comment analysez-vous cette situation ?
 Quelles pistes de solution (résolution ?) envisageriez-vous ?
 Quelles sont les valeurs de la République et/ou les principes juridiques mis en jeu ?

➤ 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. Dans le couloir accédant à la restauration scolaire de l'établissement, un groupe d'élèves se moque ouvertement d'un élève en situation de handicap.

Questionnement : Comment analysez-vous cette situation ?
 Quelles pistes de solution (résolution ?) envisageriez-vous ?
 Quelles sont les valeurs de la République et/ou les principes juridiques mis en jeu ?