



**MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE  
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Rapport du jury**

**Concours de recrutement de professeurs certifiés (CAPET et CAFEP)**

**Section : hôtellerie – restauration**

**Option : sciences et technologies culinaires**

**Session : 2022**

Rapport de jury présenté par : Miriam BÉNAC Inspectrice générale de l'éducation, du sport et de la recherche, présidente du jury

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

## SOMMAIRE

	<b>Préambule du directoire</b>	<b>3</b>
<b>1</b>	<b>Épreuves d'admissibilité</b>	<b>4</b>
1.1	Épreuve disciplinaire – option sciences et technologies culinaires	
1.1.1	Éléments statistiques	
1.1.2	Rappel de la définition de l'épreuve	
1.1.3	Finalités de l'épreuve	
1.1.4	Rappel du programme de l'épreuve	
1.1.5	Analyse du sujet de la session 2022	
1.1.6	Commentaires du jury	
1.1.7	Conseils aux candidats	
1.2	Épreuve disciplinaire appliquée	
1.2.1	Éléments statistiques	
1.2.2	Rappel de la définition de l'épreuve	
1.2.3	Finalités de l'épreuve	
1.2.4	Rappel du programme de l'épreuve	
1.2.5	Analyse du sujet de la session 2022	
1.2.6	Commentaires du jury	
1.2.7	Conseils aux candidats	
<b>2</b>	<b>Épreuves d'admission</b>	<b>13</b>
2.1	Épreuve de leçon	
2.1.1	Éléments statistiques	
2.1.2	Rappel de la définition de l'épreuve	
2.1.3	Finalités de l'épreuve	
2.1.4	Analyse des sujets de la session 2022	
2.1.5	Commentaires du jury	
2.1.6	Conseils aux candidats	
2.2	Épreuve d'entretien	
2.2.1	Éléments statistiques	
2.2.2	Rappel de la définition de l'épreuve	
2.2.3	Finalités de l'épreuve	
2.2.4	Commentaires du jury	
2.2.5	Conseils aux candidats	
<b>Annexes :</b>		
	Annexe 1 : Exemple de sujet de l'épreuve de leçon	<b>17</b>
	Annexe 2 : Exemples de sujets de l'épreuve d'entretien	<b>20</b>

L'arrêté de nomination du jury ainsi que le programme de la session 2022 sont publiés sur [www.devenirensignant.gouv.fr](http://www.devenirensignant.gouv.fr) et ne sont pas reproduits dans ce rapport.

## Préambule du directoire

Dans le cadre de la réforme de l'entrée dans la carrière enseignante, les épreuves des concours du Capes, du Capet, du Capeps et du CAPLP ont été modifiées à compter de la session 2022. Les arrêtés fixant les nouvelles modalités d'organisation de ces concours ont été au [Journal Officiel du 29 janvier 2021](#).

Ce rapport du jury du CAPET externe Hôtellerie-Restauration, pour la session 2022, a pour finalité de présenter les attendus du concours et les nouvelles épreuves, afin d'aider au mieux les candidats qui souhaitent s'engager dans le métier de professeur de Sciences et Technologies Culinaires.

Il s'adresse également aux candidats qui ont subi les épreuves du concours à la session 2022 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 enfin aux formateurs des Instituts nationaux supérieurs du professorat et de l'éducation en charge de la préparation des étudiants aux épreuves du concours.

En complément, il est recommandé aux candidats et aux formateurs de consulter les sujets publiés sur le site [www.devenirensignant.gouv.fr](http://www.devenirensignant.gouv.fr).

Ils sont également invités à consulter les sites suivants :

- Le site éducol qui dispose d'un espace présentant les enseignements d'économie et gestion : <https://eduscol.education.fr/2336/economie-et-gestion>
- Le [Cerpeg](#) qui est un réseau de ressources relevant de l'économie-gestion et spécialisé dans les formations relevant de l'enseignement professionnel ;

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 également très chaleureusement la direction et les équipes des lycées hôteliers de Montpellier et de La Rochelle pour la qualité de leur accueil et de l'organisation lors de la correction des épreuves d'admissibilité et lors du déroulement des épreuves d'admission.

# 1. Épreuves d'admissibilité

Elles sont au nombre de deux :

- L'épreuve disciplinaire
- L'épreuve disciplinaire appliquée

## 1.1. Épreuve disciplinaire

### 1.1.1 Éléments statistiques

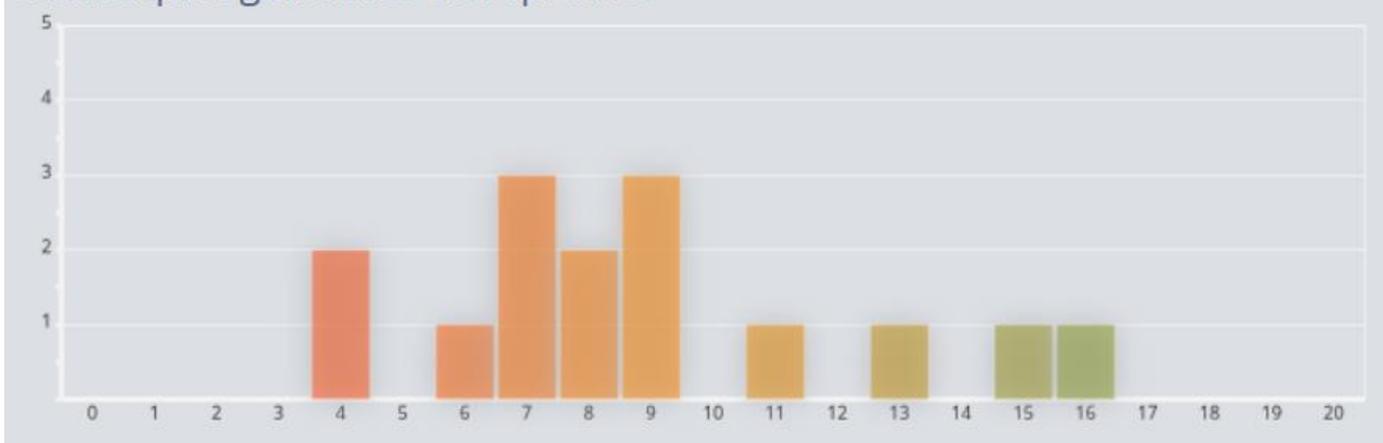
39 candidats se sont inscrits, 15 ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 8,87 / 20 ; l'écart-type est de 3,56.

Note maximale : 16 / 20

Note minimale : 4 / 20

### Statistiques générales de l'épreuve



### 1.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

L'épreuve écrite disciplinaire (E1) consiste dans le traitement d'un cas relatif à une organisation relevant du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. À partir d'un contexte donné, l'épreuve comporte deux parties :

- La première partie consiste à traiter une série de problématiques relevant des domaines de l'économie et de la gestion hôtelière (management, mercatique des services, économie touristique, gestion des ressources humaines, gestion de l'unité de production de services).
- La seconde partie consiste à traiter une série de problématiques relevant des domaines de la production de services en STC (cuisine, ingénierie).

L'épreuve est notée sur 20. Une note globale égale ou inférieure à 5 est éliminatoire.

### 1.1.3. Finalités de l'épreuve

L'épreuve permet au candidat de démontrer qu'il

- maîtrise les connaissances, les outils et les démarches relatifs à l'économie et gestion hôtelière et à l'enseignement de la spécialité ;
- est en capacité de mettre ces connaissances, outils et démarches en perspective dans le cadre de la résolution d'une étude de cas concrète et qu'il fait preuve, ce faisant, d'un recul critique vis-à-vis de leur mise en œuvre
- utilise à bon escient les modes d'expression propres à l'option dans la spécialité et qu'il présente une maîtrise avérée de la langue française dans le cadre d'une expression écrite ;

Dès lors, il est attendu des candidats qu'ils :

- analysent un contexte organisationnel
- mesurent les enjeux de la ou des problématiques
- maîtrisent les concepts disciplinaires (spécialité, économie et gestion hôtelière)
- mobilisent les méthodes et outils adaptés
- proposent des solutions adaptées au contexte
- justifient leurs choix ou propositions voire identifier leurs limites (selon le contexte)
- mobilisent un vocabulaire adapté à la discipline
- rédigent en respectant les règles syntaxiques
- structurent de manière appropriée le propos.

### 1.1.4. Rappel du programme de l'épreuve

Les programmes de référence sont ceux en vigueur au 1er janvier de l'année du concours. Les textes législatifs et réglementaires de référence sont ceux en vigueur au 31 décembre de l'année précédant celle du concours.

Le programme de l'épreuve est consultable sur le site [devenirenseignant.gouv.fr](http://devenirenseignant.gouv.fr)

#### A - Programme commun à toutes les options

**A1** - Les programmes de référence sont ceux d'économie et gestion hôtelière du cycle terminal de la série technologique « Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR) » ainsi que du référentiel du BTS « management en hôtellerie restauration » traité au niveau master.

**A2** - Les thématiques complémentaires suivantes traitées au niveau master :

- Enjeux économiques actuels et politiques économiques de l'État ;
- Marché de la restauration et de l'hôtellerie en France et à l'international (acteurs, structures, déterminants, réseaux, évolutions et grandes tendances) ;
- Démarche stratégique : diagnostics et prise de décision ;
- Innovation dans le secteur de l'hôtellerie restauration (nouveaux concepts...) ;
- Gestion des ressources humaines dans la restauration et l'hôtellerie : management des unités et des compétences pour la relation de service ;
- Gestion de la relation client dans la restauration et l'hôtellerie : évolution de la distribution et innovations ;
- Contrôle de gestion : fixation des prix, gestion de la demande et des capacités et contrôle des performances ;
- Système d'information de gestion : technologies, procédures, règles de gestion et création de valeur ;
- Gestion des risques et des crises dans la restauration et l'hôtellerie ;
- Cadre juridique, social et économique de l'entreprise en hôtellerie et restauration.

**A3** - Anglais, langue vivante étrangère professionnelle

- Langue professionnelle en hôtellerie et restauration ;

- Protocole des affaires, codes et usages culturels.

#### **A4 - Sciences de l'alimentation, hygiène et sécurité alimentaire**

- Alimentation : des aliments aux phénomènes physico-chimiques liés à leurs transformations ;
- Nutrition : perception sensorielle, équilibre nutritionnel des aliments, équilibre alimentaire, intolérances et allergies et leurs préventions ;
- Sécurité alimentaire : microbiologie, parasitologie et toxicologie alimentaires, qualité microbiologique des aliments ...
- Hygiène et sécurité sanitaire : fluides, équipements et aménagement des locaux.

### **B – Programme spécifique à l'option sciences et technologies culinaires**

Le programme de sciences et technologies culinaires du baccalauréat technologique STHR, traité au niveau master. Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans le référentiel du BTS « Management en hôtellerie - restauration » option B « management d'unité de production culinaire », traités au niveau master.

Les thématiques suivantes traitées au niveau master :

- Histoire et cultures culinaires françaises et étrangères ;
- Évolution des concepts français et internationaux de production culinaire : connaissance et mise en œuvre ;
- Développement durable et démarche de qualité appliqués à la cuisine ;
- Connaissance des denrées, des produits, de leur transformation et de leur conservation ;
- Sciences et technologies culinaires :
  - Connaissance des matériels, des produits, des contraintes spécifiques à la production culinaire ;
  - Connaissance de la réglementation spécifique à la production culinaire ;
  - Produits, matériels, personnel de production ;
  - Système d'information et liens avec les autres services ;
  - Ingénierie culinaire ;
  - Arts et techniques culinaires ;
  - Management d'une brigade ;
  - Systèmes d'information et de gestion appliqués à la cuisine ;
  - Didactique et pédagogie des enseignements culinaires préparant aux diplômes de la voie technologique.

#### **1.1.5. Analyse du sujet de la session 2022**

Le thème de l'épreuve disciplinaire portait sur la création d'une activité selon le modèle économique de « *Dark Kitchen* » (cuisine fantôme).

Le sujet comprenait un dossier documentaire permettant de se questionner sur le modèle économique de la *Dark Kitchen* en région Bretagne et de proposer une offre commerciale locavore.

Le sujet est accessible à l'adresse suivante :

<https://www.devenirensignant.gouv.fr/cid159975/sujets-rapports-des-jurys-capet-2022.html>

#### **1.1.6. Commentaires du jury**

Le sujet présenté permettait au candidat de valoriser ses connaissances techniques, scientifiques et professionnelles ainsi que ses qualités rédactionnelles et de synthèse au travers d'une mise en situation concrète. Dans le contexte et le dossier documentaire, de nombreuses informations nécessaires au développement du sujet étaient présentes. Les candidats devaient ainsi utiliser leurs connaissances et les adapter au contexte professionnel.

Le jury rappelle qu'il est important de traiter la totalité des dossiers. La gestion du temps est un paramètre essentiel à la réussite de cette épreuve.

Une lecture totale du sujet et une approche plus globale doivent permettre au candidat de prendre le recul nécessaire par rapport au contexte du sujet.

### **Constat général :**

**Sur le fond**, le jury regrette le manque de méthode, de recul et de réalisme des propositions des candidats. Une grande majorité d'entre eux se limite à l'utilisation de la base documentaire en la paraphrasant sans l'analyser ni argumenter. En règle générale, cette erreur de méthode ne leur permet pas d'identifier et de mesurer les enjeux de la question posée.

Les réponses apportées par de nombreux candidats dans le cadre de chaque dossier ne sont pas mises en perspective et ne permettent pas de mettre en évidence la problématique d'ensemble et donc le sens de l'étude proposée. L'absence d'introduction et de conclusion est regrettable. Le jury conseille aux candidats de veiller à la structure de leur copie, afin de répondre aux exigences de composition d'un niveau universitaire.

Les réponses de certains candidats attestent d'un manque de connaissances technologiques, professionnelles et personnelles. Le traitement des dossiers et les réponses aux questions sont souvent trop succincts, courts, injustifiés et manquent de profondeur d'analyse. Le dossier « ingénierie » a particulièrement souffert de nombreuses faiblesses des candidats : absence de recul, de méthode et de maîtrise des règles élémentaires de réalisation d'une implantation. Il est important de contextualiser et de donner du sens aux réponses élaborées. Elles restent bien souvent trop généralistes.

**Sur la forme**, les copies révèlent trop souvent de grandes difficultés rédactionnelles et une maîtrise aléatoire de la langue française. La mauvaise syntaxe et l'orthographe pénalisent trop souvent les candidats. On note parfois un manque de soin apporté à la présentation et à la qualité de l'écriture qui nuisent à la clarté du propos. Or, il est attendu d'un candidat, futur enseignant, d'assurer une fluidité et une lisibilité des contenus proposés.

Le jury a valorisé les candidats qui ont su :

- traiter avec une attention égale la partie « économie et gestion hôtelière » et la partie « sciences et technologies culinaires » ;
- faire preuve d'un réel esprit de synthèse ainsi que de qualités rédactionnelles.

Le jury a apprécié en particulier les copies qui ont démontré créativité, originalité et réalisme.

Les moins bonnes copies sont le reflet :

- dans le fond, d'une part, d'une mauvaise lecture du sujet, du contexte et de la base documentaire et d'autre part, d'un manque de connaissances professionnelles et technologiques ;
- dans la forme, d'un manque de structure et d'un manque de soin apporté à la rédaction de la copie.

#### **1.1.7. Conseils aux candidats**

Le métier d'enseignant en sciences et technologies culinaires requiert des aptitudes rédactionnelles, des capacités à s'exprimer clairement et précisément.

**Sur le fond**, il convient de :

- Lire le sujet dans sa globalité (sujet et annexes) avant de composer ;
- Analyser méthodiquement le contexte et la base documentaire afin de mieux appréhender le sujet dans son ensemble ;

- Repérer les points importants du questionnement permettant de préciser et d'argumenter les réponses ;
- Connaître les principes de l'économie et de la gestion hôtelière ainsi que l'architecture des systèmes de restauration, de production et des modes de distribution ;
- Mobiliser ses connaissances d'économie et de gestion, technologiques et d'ingénierie ;
- Justifier les choix en lien avec le contexte de départ ;
- Faire montre de la maîtrise des tendances de restauration actuelles ;
- Développer, argumenter, justifier et structurer les réponses en s'appuyant sur ses connaissances et en s'aidant des bases documentaires sans les paraphraser ;
- Utiliser un vocabulaire professionnel juste et précis au sein des dossiers traités.

**Sur la forme**, il convient de :

- Apporter un soin à la copie en écrivant proprement et lisiblement ;
- Veiller à la qualité rédactionnelle en se relisant et en corrigeant ses erreurs d'orthographe et de syntaxe ;
- Faire preuve de méthode et de rigueur dans la rédaction de ses propositions, en prenant soin d'introduire ses réponses et d'argumenter ses écrits ;
- Réaliser les tableaux et les schémas si nécessaire, en annotant chaque élément, voire en les justifiant. Tous les éléments indispensables à la compréhension devront être précisés (légende, échelle...) ;
- Structurer la copie en introduisant et en concluant l'épreuve disciplinaire ;
- Gérer son temps pour traiter l'ensemble des dossiers tout en se réservant un peu de temps pour relire les réponses et soigner la présentation globale.

## 1.2. Épreuve disciplinaire appliquée

### 1.2.1 Éléments statistiques

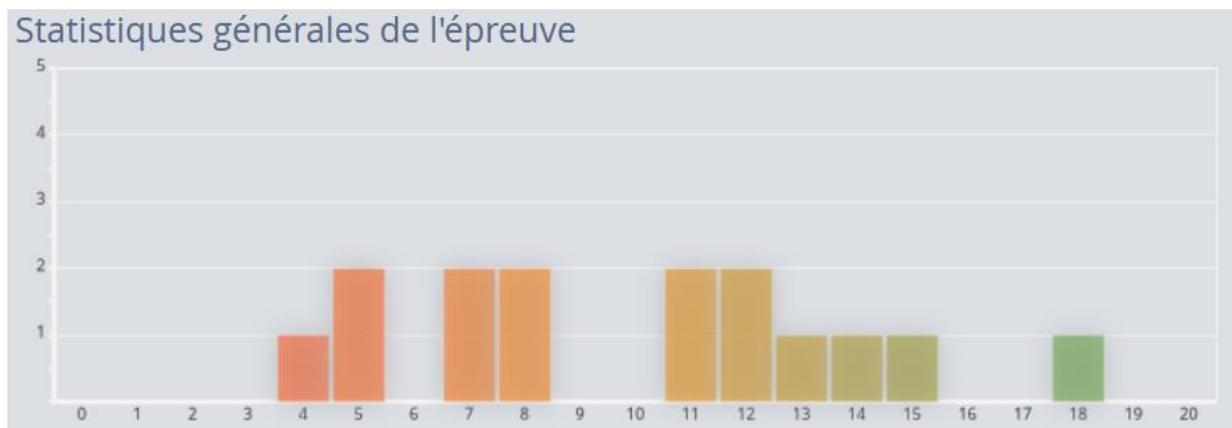
39 candidats se sont inscrits, 15 ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 10,07/ 20.

L'écart-type est de 4,11.

Note maximale : 18/ 20

Note minimale : 4/20



### 1.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve

L'épreuve écrite disciplinaire appliquée (E2) porte sur la conception et l'organisation d'une séquence d'enseignement dans l'option choisie à partir d'une analyse critique et argumentée d'un corpus de documents dont certains peuvent être rédigés en langue anglaise.

Une note égale ou inférieure à 5 est éliminatoire.

Durée : cinq heures ; coefficient 2.

### 1.2.3 Finalités de l'épreuve

L'épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à se projeter dans une posture enseignante à travers la conception et l'organisation réfléchies d'une séquence d'enseignement autour d'une thématique et d'un contexte de classe donné (en particulier, le niveau de classe est indiqué). Il s'agit d'une épreuve de didactique.

Pour concevoir cette séquence, le candidat se voit proposer un corpus thématique composé de documents variés (extrait de référentiel, textes scientifiques, techniques, pédagogiques, etc.) qu'il peut mobiliser, en complément de ses connaissances personnelles. Le candidat dispose de toute latitude pour utiliser tout ou partie de ces ressources sur lesquels il doit porter une analyse critique en justifiant son recours partiel ou total (ou son absence de recours) à chacune d'entre elles.

L'épreuve disciplinaire appliquée permet au candidat de démontrer qu'il :

- maîtrise la didactique, les connaissances, les outils et les démarches adaptés à l'enseignement de la spécialité ;
- est en capacité de mettre ces connaissances, outils et démarches en perspective dans le cadre de la conception d'une séquence d'enseignement en précisant :
  - o le contexte de cette séquence,
  - o les objectifs d'apprentissage,
  - o le déroulement de la séquence,
  - o les activités proposées aux apprenants et les modalités d'évaluation ,

- le traitement d'un point particulier proposé dans le sujet (travail de groupe, mobilisation des professionnels, numérique, etc.).
- présente une maîtrise avérée de la langue française dans le cadre d'une expression écrite ;
- dispose des capacités attendues en matière d'exploitation d'une documentation,
- est capable de produire un point de vue argumenté en phase avec l'actualité du secteur.

#### 1.2.4 Rappel du programme de l'épreuve

La composition de l'épreuve disciplinaire appliquée dans l'option sciences et technologies culinaires (STC) s'appuie sur :

**B1.1** Le programme de sciences et technologies culinaires du baccalauréat technologique STHR, traité au niveau master. Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans le référentiel du BTS « management en hôtellerie - restauration » option B « management d'unité de production culinaire », traités au niveau master.

**B1.2.** Les thématiques suivantes traitées au niveau master :

- Histoire et cultures culinaires françaises et étrangères ;
- Évolution des concepts français et internationaux de production culinaire : connaissance et mise en œuvre ;
- Développement durable et démarche de qualité appliqués à la cuisine ;
- Connaissance des denrées, des produits, de leur transformation et de leur conservation ;
- Sciences et technologies culinaires :
  - Connaissance des matériels, des produits, des contraintes spécifiques à la production culinaire ;
  - Connaissance de la réglementation spécifique à la production culinaire ;
  - Produits, matériels, personnel de production ;
  - Système d'information et liens avec les autres services ;
  - Ingénierie culinaire ;
  - Arts et techniques culinaires ;
  - Management d'une brigade ;
  - Systèmes d'information et de gestion appliqués à la cuisine ;
  - Didactique et pédagogie des enseignements culinaires préparant aux diplômes de la voie technologique.

#### 1.2.5 Analyse du sujet de la session 2022

Le sujet portait sur l'émulsion et le foisonnement, des processus culinaires créateurs de valeur, thème traité en classe de seconde STHR.

Le sujet reprenait les étapes de traitement de la séquence évoquées ci-dessus (contexte de la séquence, déroulement, objectifs, etc.) et sollicitait la préparation d'un atelier expérimental en lien avec l'émulsion et le foisonnement.

Un corpus documentaire d'une vingtaine de pages illustre le thème.

Le sujet est accessible à l'adresse suivante :

<https://www.devenirenseignant.gouv.fr/cid159975/sujets-rapports-des-jurys-capet-2022.html>

#### 1.2.6. Commentaires du jury

Le sujet présenté permettait au candidat de valoriser ses capacités didactiques, techniques, scientifiques et professionnelles ainsi que ses qualités rédactionnelles et de synthèse au travers d'une mise en situation concrète d'enseignement. Dans le contexte du sujet et au sein du corpus documentaire, de nombreuses informations utiles au développement du sujet étaient présentes.

## Constat général :

**Sur le fond**, le jury regrette la méconnaissance, par de nombreux candidats, du concept même de didactique. Beaucoup font preuve par ailleurs d'un manque de méthode, de recul et de réalisme de nombreux candidats. Sur le plan de la démarche mise en œuvre, ils ne prennent que rarement connaissance de l'ensemble du sujet et de la base documentaire avant de commencer à construire leur séquence.

Les principaux écueils relevés par le jury sont :

- La confusion entre les notions de séquence et de séance.
- L'absence de positionnement de la séquence dans la progression de l'enseignant.
- Une réflexion souvent inaboutie sur les objectifs d'apprentissage de chaque séance
- Un corpus insuffisamment investi ;
- Le manque de justification et d'argumentation des choix opérés sur les documents proposés ;
- Le manque de structure voire l'absence de supports pédagogiques.
- L'insuffisance, l'imprécision des formes d'évaluation des élèves/étudiants.

Le jury a constaté que certaines copies sont partiellement hors sujet car les candidats ont développé toutes les notions du thème de l'extrait du programme.

Le corpus documentaire doit être une source importante dans la construction de la séquence. Il est important de s'approprier ce corpus pour le mettre au niveau du public visé et donc de mettre en œuvre une réelle démarche de didactisation. Les connaissances du candidat complètent la construction de la/les séances.

Les compositions de certains candidats attestent d'un manque de connaissances technologiques, professionnelles et personnelles. Certaines copies sont souvent très généralistes. Le traitement des différentes séances doit toujours être en lien étroit avec le contexte proposé.

**Sur la forme**, les copies révèlent parfois de grandes difficultés rédactionnelles et une maîtrise aléatoire de la langue française. La mauvaise syntaxe et l'orthographe pénalisent trop souvent les candidats. On note également un manque de soin apporté à la présentation (qualité de l'écriture insuffisante, ponctuation absente ou mal utilisée, mots et parfois phrases illisibles, ratures, etc..).

Le jury souhaite porter à la connaissance des futurs candidats les remarques suivantes :

- Les meilleures copies permettent de révéler une bonne maîtrise de la démarche de didactisation avec notamment une utilisation et une réappropriation pertinentes du corpus documentaire mais aussi des connaissances technologiques et professionnelles. Elles mettent en évidence un esprit de synthèse intéressant ainsi que des qualités rédactionnelles. Les candidats ont plutôt bien maîtrisé la structure précisée par le sujet.
- Les moins bonnes copies sont le reflet à la fois d'une mauvaise lecture du sujet, du contexte, et de la base documentaire et aussi d'un manque de connaissances professionnelles et technologiques. Elles sont rédigées de façon linéaire, sans structure.

### 1.2.7 Conseils aux candidats

Le métier d'enseignant en sciences et technologies culinaires requiert à la fois de faire preuve de compétences en didactique et en pédagogie. Pour réussir cette épreuve, il est essentiel de bien comprendre ce qu'est une démarche de didactisation et d'apprendre à la mettre en œuvre.

**Sur le fond**, il convient ainsi de :

- Lire le sujet dans sa globalité y compris le corpus documentaire avant de composer ;
- Mener une analyse critique et argumentée du corpus documentaire et s'approprier des éléments utiles ;
- Cibler la notion à traiter dans l'extrait du programme afin d'en définir les limites ;
- Replacer la séquence dans le thème et la séance dans le temps et l'espace ;
- Connaître l'architecture d'une séquence, d'une séance
- Réfléchir à la proposition de modalités d'évaluation pertinentes ;
- Adapter le contenu pédagogique en fonction du niveau de classe proposé ;
- Mobiliser ses connaissances technologiques. Ne pas hésiter à donner des exemples ;
- Appliquer ses propositions didactiques et pédagogiques au contexte imposé
- Développer, argumenter, justifier et structurer les réponses en s'appuyant sur les bases documentaires, mais aussi sur ses connaissances ;
- Utiliser un vocabulaire professionnel juste et précis notamment sur les termes didactiques et pédagogiques.

**Sur la forme**, il convient de faire preuve d'aptitudes rédactionnelles, de capacités à s'exprimer clairement et précisément et en particulier, de :

- Apporter un soin à la copie en écrivant proprement et lisiblement ;
- Faire preuve de méthode et de rigueur en étant soigneux dans chaque écrit et en prenant soin de développer sa rédaction pour montrer l'ensemble de ses connaissances ;
- Réaliser des tableaux et des schémas si nécessaire, mais ne pas hésiter à annoter chaque élément et les justifier ;
- Introduire et présenter chaque point avant de donner des éléments de réponses. Trop souvent, les candidats proposent des idées brutes, précédées d'un tiret, sans fil conducteur, à la manière d'une diapositive de présentation ;
- Affiner la qualité rédactionnelle en se relisant et en corrigeant ses erreurs d'orthographe et de syntaxe.

## 2. Épreuves d'admission

Les deux épreuves orales d'admission, également renouvelées, comportent chacune un entretien avec le jury qui permet d'évaluer la capacité du candidat à s'exprimer avec clarté et précision, à réfléchir aux enjeux scientifiques, didactiques, culturels et sociaux que revêt l'enseignement du champ disciplinaire du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires. Le statut de l'entretien est toutefois différent puisque, dans l'épreuve de leçon, il constitue la phase conclusive de l'épreuve alors qu'il constitue le fondement même de l'épreuve d'entretien.

À partir des épreuves écrites, 10 candidats dans cette option ont été déclarés admissibles, 8 se sont présentés et 5 ont été admis.

### 2.1. Épreuve de leçon

#### 2.1.1. Éléments statistiques

La moyenne de l'épreuve est de 11,25  
Note maximale : 17 Note minimale : 5

#### 2.1.2. Rappel de la définition de l'épreuve

Durée totale de l'épreuve : six heures. Coefficient 5.

L'épreuve, à caractère pédagogique, consiste en la conception, la réalisation et l'animation devant le jury d'une séance d'enseignement pratique dans l'option choisie à partir d'une situation fournie par le jury. L'ensemble des choix du candidat doit être justifié,

La situation fournie par le jury précise les conditions d'enseignement ainsi que des éléments de contexte de la production à réaliser.

L'épreuve se déroule dans les locaux spécifiques à l'option choisie. Elle comprend trois phases :

- Une première phase de conception et d'organisation de la séance d'une durée d'une heure trente minutes.
- Une deuxième phase de management de la production de services en présence de deux commis d'une durée totale de quatre heures. Cette phase doit être découpée en deux temps :
  - a) un premier temps d'explicitation et de lancement de la séance en direction des deux commis d'une durée de trente minutes maximum.
  - b) un deuxième temps de production de services d'une durée de trois heures et trente minutes. Les deux commis contribuent, sous la direction du candidat, à la production de services dans l'option choisie. Ce deuxième temps intégrera, à l'initiative du candidat, des moments de formation des commis.
- Une troisième phase (hors la présence des commis) d'une durée de trente minutes qui consiste en un exposé du candidat de dix minutes maximum lui permettant de présenter et d'argumenter ses choix pédagogiques et didactiques suivi d'un échange avec le jury de vingt minutes destiné à approfondir et à élargir l'analyse réflexive.

L'épreuve peut comporter des échanges en langue anglaise.

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

### **2.1.3. Finalités de l'épreuve**

L'épreuve vise à mesurer les capacités du candidat à :

- Construire et analyser ses choix pédagogiques et didactiques
- Maîtriser des processus didactiques courants mis en œuvre dans le contexte professionnel des lycées hôteliers ;
- Produire et exploiter des supports appropriés notamment sous format numérique ;
- Manager une production de service ;
- Maîtriser des gestes techniques et des savoirs spécifiques à l'option choisie.

### **2.1.4. Analyse des sujets de la session 2022**

Cette épreuve permet au candidat de mettre en valeur ses compétences professionnelles et pédagogiques et en particulier, ses qualités techniques, didactiques et pédagogiques dans un contexte donné par le sujet, en tenant compte d'un panier de denrées, de techniques et d'activités pouvant être imposées par l'énoncé. Le candidat dispose d'une certaine latitude dans son organisation. L'objectif en termes de production culinaire, en rapport avec le thème proposé, est toujours précisé (exemple : Vous réalisez un repas complet pour 8 personnes mettant en avant vos compétences techniques). Les sujets soumis à l'occasion de cette session portaient sur des thèmes distincts. Vous trouverez en annexe un exemple de sujet.

### **2.1.5. Conseils à l'attention des candidats**

Chaque sujet est guidé par un thème principal qui permet de concevoir et d'animer une séance d'enseignement pratique. Le candidat dispose d'un poste de travail informatique (sous « Windows ») connecté à internet.

#### Phase de conception et d'organisation de la séance :

- Le temps de lecture, de compréhension et d'analyse du sujet est déterminant pour aborder de manière complète le thème défini.
- La situation professionnelle proposée doit être le point d'appui pour structurer la séance d'enseignement,
- La réflexion approfondie sur la stratégie pédagogique doit être menée par le candidat au cours de sa préparation. Cela conditionne la réussite de l'épreuve et la possibilité d'argumenter ses choix durant l'entretien avec le jury.

Durant le temps de conception, le candidat doit :

- S'approprier l'espace, réaliser l'inventaire et le stockage des produits,
- Réaliser les supports documentaires nécessaires et utiles, au service du sujet traité.

#### Phase de management de la production de service :

- Il est indispensable de bien organiser la séance en introduisant le thème et en précisant les objectifs de la séance.
- Une maîtrise technique ainsi qu'une connaissance des produits sont attendues. Il est fondamental de pouvoir valoriser au mieux le panier afin de mettre en avant ses compétences professionnelles. Ainsi, le jury ne peut se satisfaire de préparations culinaires trop simplistes. La prestation proposée doit permettre d'affirmer un bon niveau technique.
- Il convient de faire preuve, tout au long de la séance, de dynamisme, de conviction face aux difficultés rencontrées. Ainsi, le temps disponible doit être valorisé dans sa totalité au

risque de ne pas pouvoir répondre entièrement au sujet. Des démonstrations supplémentaires, en lien avec le sujet, doivent être proposées. Elles permettront au jury d'observer la posture professionnelle du candidat.

#### Phase d'échange avec le jury :

- L'exposé est un des éléments permettant au jury d'observer le recul du candidat et sa capacité à se remettre en question.
- Le candidat, à travers son analyse, doit expliciter ses choix et apporter des éléments de remédiation concrets ;
- L'utilisation d'un vocabulaire pédagogique et professionnel est recommandée.

## **2.2. Épreuve d'entretien**

### **2.2.1 Éléments statistiques**

La moyenne de l'épreuve est de 13,4/20

### **2.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve**

Durée de l'épreuve : 35 minutes, sans préparation

Coefficient : 3.

Cette épreuve est présentée à l'article 8 de l'arrêté du 25 janvier 2021.

L'entretien comporte deux parties :

- La première partie d'une durée de quinze minutes, débute par une présentation d'une durée de cinq minutes maximum, par le candidat des éléments de son parcours et des expériences qui l'ont conduit à se présenter au concours en valorisant ses travaux de recherche, les enseignements suivis, les stages, l'engagement associatif ou les périodes de formation à l'étranger. Cette présentation donne lieu à un échange avec le jury, qui peut prendre appui sur la fiche individuelle de renseignement transmise par le candidat admissible (annexe VI de l'arrêté d'ouverture).
- La deuxième partie de l'épreuve, d'une durée de vingt minutes, consiste en un échange avec le jury construit à partir de deux mises en situation professionnelle, l'une d'enseignement et la seconde en lien avec la vie scolaire. Le jury présente oralement au candidat chacune de ces situations, pour engager les échanges.

### **2.2.3 Finalités de l'épreuve**

L'épreuve d'entretien vise à apprécier :

- La motivation du candidat ;
- Son aptitude à se projeter dans le métier d'enseignant au sein du service public de l'éducation ;
- Son aptitude à s'approprier les valeurs de la République, dont la laïcité, et les exigences du service public (droits et obligations du fonctionnaire dont la neutralité, lutte contre les discriminations et stéréotypes, promotion de l'égalité, notamment entre les filles et les garçons, etc.) ;
- Son aptitude à faire connaître et faire partager ces valeurs et exigences.

## **2.2.4 Commentaires du jury**

### **Sur la première partie de l'entretien :**

Le jury constate que les candidats ont dans l'ensemble bien géré la durée de la présentation de leur parcours. Cependant, une grande majorité d'entre eux n'a pas su valoriser ses expériences pour démontrer la raison de leur engagement dans ce concours. Il est regrettable que certains candidats aient « récité » leur présentation, perdant la spontanéité attendue.

Lors de la discussion, le jury a constaté parfois une incapacité des candidats à saisir l'opportunité des questions pour enrichir l'échange.

Le jury a apprécié d'avoir à sa disposition, la fiche individuelle de renseignement de chaque candidat, pour alimenter l'échange.

### **Sur la deuxième partie de l'entretien :**

Le jury rappelle que la finalité des mises en situation réside dans l'analyse d'une problématique et pas seulement dans la résolution opérationnelle de problèmes.

Les meilleurs candidats ont bien compris les différentes instances et les acteurs du système éducatif. Ils ont su les intégrer avec pertinence dans leur analyse des situations proposées.

Le jury constate que les candidats, dans leur grande majorité, ont su se projeter dans l'exercice du métier d'enseignant, mais avec pour certains, une difficulté d'argumentation et d'approfondissement. De plus il relève des approximations voire une méconnaissance des valeurs de la République et des exigences du service public.

## **2.2.5 Conseils aux candidats**

Le jury rappelle qu'il s'agit d'une épreuve orale d'entretien, qui se déroule sans support écrit.

### **Sur la présentation personnelle (cinq premières minutes) :**

Pour la présentation initiale, il s'agit de choisir habilement la ou les expériences professionnelles à présenter afin de démontrer la motivation à devenir enseignant.

### **Sur les temps d'échange :**

Il est recommandé aux candidats d'aborder les questions du jury comme l'occasion de construire un échange réflexif. À ce titre, il convient de pratiquer une écoute active et de rester ouvert à la remise en question.

Concernant le traitement des mises en situation, il est attendu du candidat qu'il identifie le système de valeurs et les principes qui encadrent le métier d'enseignant.

# Annexe 1 – Exemple de sujet d'admission 2022

## Épreuve de leçon

SESSION 2022

**CAPET et CAFEP /CAPET**  
**Concours externe**

**Section Hôtellerie – Restauration**  
Option Sciences et Technologies Culinaires

**Épreuve de leçon**

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

**Sujet N° 1**

L'épreuve se déroule en trois phases :

- Phase 1 - Conception et organisation de la séance (1h30)
- Phase 2 - Management de la production de services (4h00)
- Phase 3 - Échange avec le jury (30 min)

Enseignant(e) dans un lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en section technologique, vous êtes invité(e) à concevoir une séance pédagogique ayant pour thème :

### **GESTION DES COÛTS ET DÉMARCHE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE ET ENVIRONNEMENTALE (RSE)**

Vous construisez votre séance en classe de première année de Section de Technicien Supérieur « Management en Hôtellerie Restauration » (MHR) à partir du contexte professionnel suivant :

Le restaurant « Vert'ige » propose à sa clientèle une restauration bistronomique « fait maison » et s'engage quotidiennement dans la démarche éco-responsable. La direction privilégie pour ses approvisionnements des denrées issues de l'agriculture biologique ou de la filière durable.

La maîtrise des coûts matières est la principale préoccupation de la direction de l'établissement car l'analyse de ce poste de dépenses présente des ratios insatisfaisants.

En tant que chef(fe) de cuisine, vous mettez en place, à destination de la brigade, une journée de formation sur la gestion des coûts en cuisine et la démarche RSE.

#### **Phase 1 - Conception et organisation de la séance (1h30)**

Cette phase vous permet d'organiser et de concevoir votre séance d'enseignement pratique, compte tenu des moyens mis à votre disposition (locaux, matériels, denrées).

Vous pouvez utiliser toute documentation personnelle. Vous disposez de matériel informatique connecté à internet.

Lors de cette phase, vous produisez un support numérique de sensibilisation de votre personnel permettant de conduire un test de rendement ainsi que tout autre document qui vous semble pertinent.

#### **Phase 2 – Management de la production de service (4h00)**

Deux commis vous aident tout au long de cette phase.

##### **1er temps : Explicitation et lancement (30 minutes maximum)**

Dans ce premier temps, vous sensibilisez vos commis au contexte et au thème de la séance et à toute autre information que vous jugez utile.

## **2ème temps : Production de service**

Elle se compose des trois situations suivantes que vous articulez à votre convenance.

### **Situation de production de service en cuisine**

**Contexte :** Afin de respecter l'engagement éco-responsable de l'établissement, vous décidez de valoriser un produit issu de la pêche durable, le maquereau. Pour cela vous réalisez une production de deux plats déclinant ce poisson en utilisant le panier proposé.

#### **Missions :**

- Assurer la production et le dressage d'une entrée créative et d'un plat garni pour 4 personnes.
- Mener une analyse organoleptique en fin de production avec les commis.

### **Situation de formation en cuisine**

**Contexte :** Afin d'améliorer la rentabilité de l'établissement, vous réunissez les commis pour les sensibiliser à la maîtrise des coûts et au respect des ratios en restauration.

#### **Mission :**

- Former les commis à la réalisation d'un test de rendement sur le produit de votre choix.

### **Situation de démonstrations techniques**

**Contexte :** L'entreprise souhaiterait s'approvisionner davantage en produits bruts. Pour cela, des rappels techniques s'imposent.

#### **Missions :**

- Réaliser des démonstrations techniques à destination des commis, dont l'habillage et le filetage du poisson.
- Enrichir cette démonstration en mettant en avant les incidences d'un approvisionnement en produits bruts sur votre production.

### **Phase 3 – Échange avec le jury (30 minutes)**

- **Exposé (10 minutes)**

Présenter et argumenter vos choix pédagogiques et didactiques.

- **Entretien avec le jury (20 minutes)**

**Annexe 1 – Panier STC 1**

DENRÉES	UNITÉ	QTÉ	PRIX UNITAIRE HT
<b>POISSONNERIE</b>			
Maquereau (pièce de 0.350 kg)	pce	6	2,40 €
<b>CRÈMERIE</b>			
Beurre AOP	kg	0,100	12,40 €
Crème fraîche épaisse AOP	kg	0,100	8,76 €
Œuf extra frais	pce	6	0,20 €
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>			
Aneth	Botte	0,250	1 €
Asperge verte	kg	0,250	11,80€
Carotte fane Bio	Botte	1	2,10 €
Cébette	Botte	1	1,45 €
Cerfeuil	botte	0,250	0,53 €
Citron non traité	kg	0,100	3,90 €
Concombre	pce	1	1,54 €
Courgette	kg	0,250	1,64 €
Fenouil Bio	kg	0,250	2,27 €
Fleur de bourrache	barq	0,250	6,86 €
Gingembre	kg	0,010	5,64 €
Lemon cress	pce	1	1,27 €
Mélisse	botte	0,250	1,39 €
Orange non traitée	kg	0,200	2,06 €
Pomme de terre ratte	kg	0,350	4,22 €
Radis rond Bio	pce	1	1,44 €
<b>ÉPICERIE</b>			
Agar-Agar	kg	0,005	79,97 €
Amande entière brute	kg	0,050	12,23 €
Câpre surfine	kg	0,020	11,70 €
Farine Bio	kg	0,500	2,86 €
Huile d'olive Bio	L	0,250	7,40 €
Lentille corail	kg	0,100	3,11 €
Moutarde à l'ancienne	kg	0,050	3,85 €
Noisette entière brute	kg	0,050	21,87 €
Pain de mie	kg	0,250	9,49 €
Quinoa Bio	kg	0,100	7,37 €
Spiruline	kg	0,010	24,90 €
Thé fumé	kg	0,010	13,82 €
Thym	Botte	1/2	0,76 €
<b>CAVE</b>			
Vin blanc	L	0.250	4,53 €

**MATÉRIEL SPÉCIFIQUE À PRÉVOIR :**

Siphon + 2 cartouches  
 2 sacs sous vide cuisson 30x40  
 4 assiettes plates diam 32  
 4 assiettes creuses diam 28  
 4 bocaux verres 0,50 l

## **Annexe 2 – Exemples de sujet d’admission 2022**

### **Épreuve d’entretien**

#### **Situation d’enseignement :**

##### **Exemple :**

Vous enseignez en Terminale STHR.

Dans le cadre d’une séance en ateliers, vous entendez un élève raconter à voix haute une histoire à caractère homophobe.

#### **Situation vie scolaire :**

##### **Exemple n°1**

Vous êtes témoin d’une altercation entre deux élèves de l’établissement, aux abords du lycée, élèves que vous n’avez pas en cours. Vous constatez que les deux jeunes se battent physiquement et que d’autres élèves les filment avec un téléphone portable.

##### **Exemple n°2**

Dans l’enceinte du lycée, vous remarquez qu’un élève porte un piercing dans le nez, alors que le règlement intérieur de votre établissement l’interdit.