



**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 des services en hôtellerie restauration**

**Session : 2022**

Rapport de jury présenté par :  
Michel Lugnier, Inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche, président 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 Épreuves d'admissibilité</b>	<b>4</b>
1.1 Épreuve disciplinaire	
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 Analyse du sujet de la session 2022	
1.1.5 Commentaires du jury	
1.1.6 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 Analyse du sujet de la session 2022	
1.2.5 Commentaires du jury	
1.2.6 Conseils aux candidats	
<b>2 Épreuves d'admission</b>	<b>10</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>14</b>
Annexe 2 : Exemples de sujets de l'épreuve d'entretien	<b>18</b>

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

## Préambule du directory

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 des Services en Hôtellerie Restauration.

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.devenirenseignant.gouv.fr](http://www.devenirenseignant.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 directory 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 :

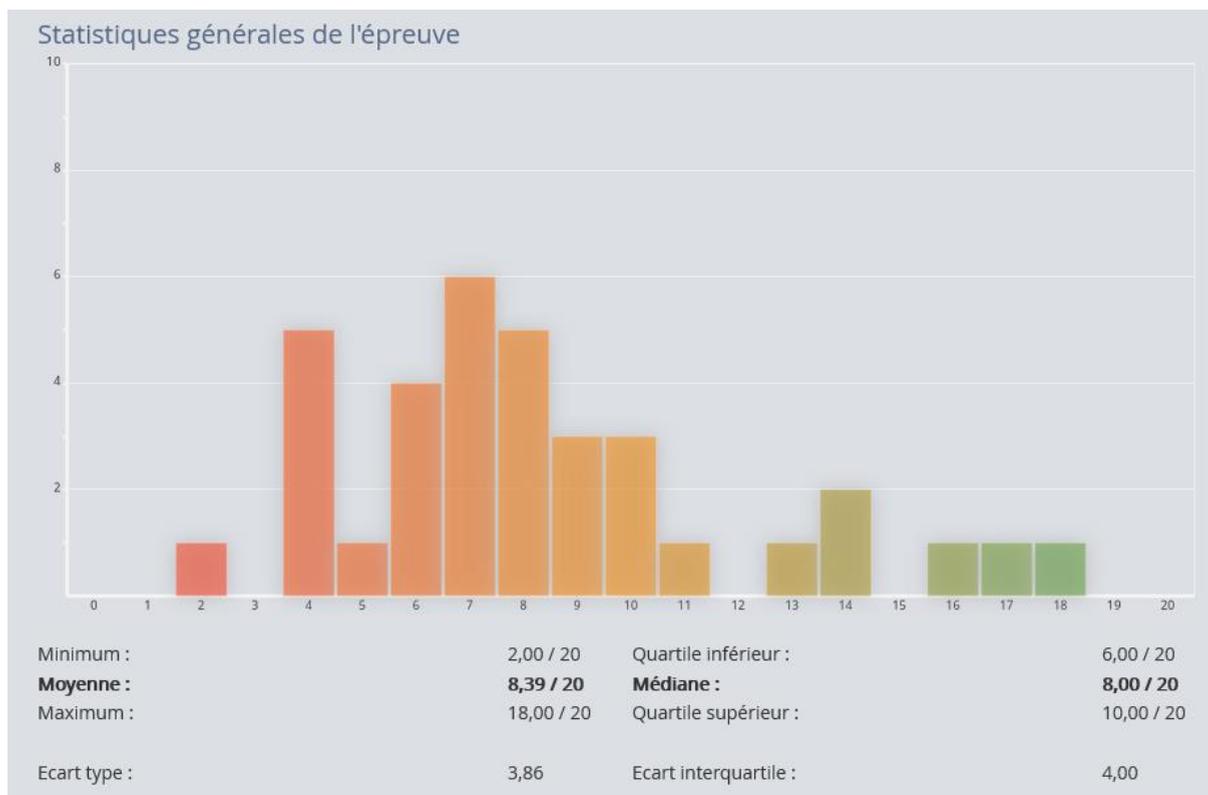
- L'épreuve disciplinaire
- L'épreuve disciplinaire appliquée

## 1.1. Épreuve disciplinaire

### 1.1.1 Éléments statistiques

80 candidats se sont inscrits, 35 ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 8,39 / 20 ; l'écart-type de 3,86



### 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. A 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 STS.

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. Analyse du sujet de la session 2022

Le sujet de l'épreuve disciplinaire portait sur le cycle de vie d'un établissement proposant une offre d'hébergement insolite avec une restauration simple. Il permettait au candidat de s'interroger sur sa stratégie de croissance, 10 ans après sa création. L'objectif étant de diversifier sa clientèle tout en préservant ses valeurs sociétales et la qualité de son environnement.

La partie économie-gestion consistait à mener un diagnostic stratégique dans le but de faire évoluer l'offre de services pour attirer une clientèle séminaire.

La partie STS visait à faire travailler le candidat sur la mise en place d'une nouvelle offre de restauration adaptée à cette cible de clientèle. D'autre part le candidat devait mener une étude sur la nécessité de renforcer l'équipe des étages.

Le sujet est accessible à l'adresse suivante :

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

### 1.1.5. 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. 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 des services » ;
- 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.

### **1.1.6. Conseils aux candidats**

Le métier d'enseignant en sciences et technologies des services en hôtellerie restauration 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.

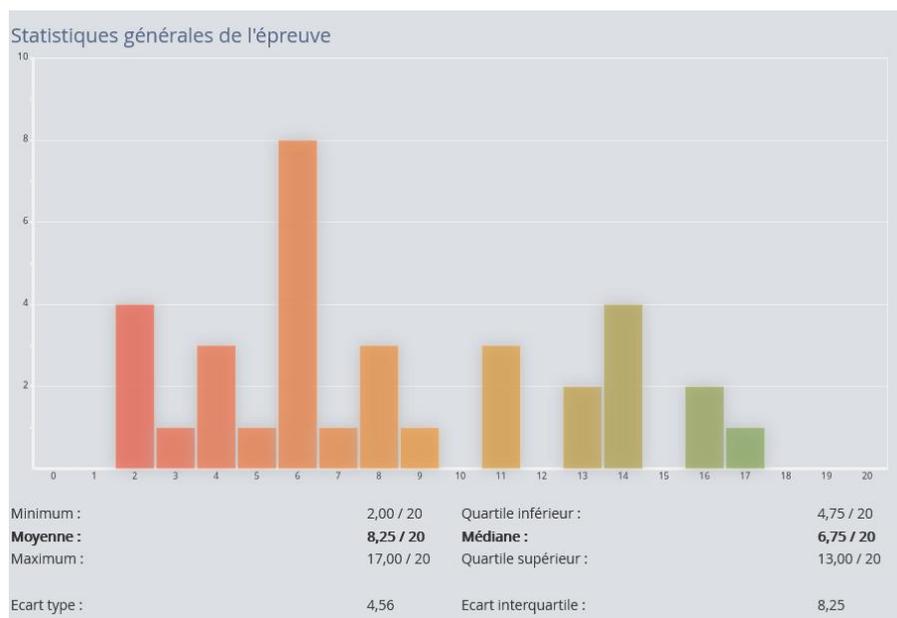
**Sur la forme**, il convient de :

- 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

80 candidats inscrits ; 34 candidats ont composé.  
La moyenne de l'épreuve est de 8,25 /20  
Écart type : 4,56



### 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 Analyse du sujet de la session 2022

Le sujet portait sur les supports physiques en restauration, thème traité en deuxième année de BTS MHR option A. Le sujet reprenait les étapes de traitement de la séquence évoquées ci-dessus (contexte de la séquence, déroulement, objectifs, etc.) et sollicitait une réflexion sur les usages du numérique dans les supports de vente utilisés par les clients.

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>

### 1.2.5 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 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.

### 1.2.6 Conseils aux candidats

Le métier d'enseignant en sciences et technologies des services en hôtellerie restauration 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'appropriier 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, 14 candidats dans cette option ont été déclarés admissibles, 14 se sont présentés et 8 ont été admis.

### 2.1. Épreuve de leçon

#### 2.1.1. Éléments statistiques

La moyenne de l'épreuve est de 10,35/20  
Note maximale : 18/20 Note minimale : 4/20

#### 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. Les sujets proposés à l'occasion de cette session portaient sur des thèmes distincts (exemple : La qualité de service, source de valeur). Ils abordaient une problématique qui porte aussi bien sur le service en hébergement que sur le service en restauration. 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.
- Le candidat a ainsi la possibilité de mettre en avant ses connaissances et ses compétences dans les domaines de : la formation au service de l'hébergement ou de la restauration ; la production de service en hébergement ; la production de service en restauration. Il lui revient de choisir et d'organiser les durées et l'ordre de traitement des domaines selon la cohérence souhaitée des éléments à exposer et/ou à réaliser dans le cadre de chaque situation. Les denrées et boissons prévues dans le cadre du sujet sont disponibles dès le début de l'épreuve.
- 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.

### 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 11,2/20

Note maximale : 16 Note minimale : 6

### **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

## Epreuve de leçon

SESSION 2022

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

**Section Hôtellerie – Restauration**  
*Option Sciences et Technologies des Services en Hôtellerie et Restauration*

**Épreuve de leçon**

*Durée : 6 heures*

*Coefficient : 5*

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 :

### **LA QUALITÉ DE SERVICE, SOURCE DE VALEUR**

Vous situez votre travail en classe de première année de Section de Technicien Supérieur « Management en Hôtellerie Restauration » (MHR).

Vous concevez une séance en vous appuyant sur le contexte ci-dessous :

L'établissement « Les mouettes », hôtel quatre étoiles, de centre-ville propose deux concepts de restauration : un premier de type brasserie et un second de type bistronomique.

La direction choisit d'engager une démarche qualité afin de se distinguer de la concurrence croissante sur la région et de répondre aux nouvelles attentes de la clientèle. Plusieurs études démontrent que ces attentes évoluent et s'orientent vers une offre de services personnalisée et expérientielle.

#### **Phase 1 - Conception et organisation de la séance (1 h 30)**

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

Les trois situations décrites ci-dessous sont à réaliser dans l'ordre de votre choix.

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

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

### **Dans un 1<sup>er</sup> temps : Explication 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.

Les commis jouent le rôle du personnel de l'établissement.

### **Dans un 2<sup>ème</sup> temps : Production de service (3h30)**

Vous devez mettre en œuvre les trois situations suivantes pendant lesquelles vos deux commis contribuent, sous votre direction, à la production de service :

#### **Situation n°1 - Formation en restauration**

**Contexte :** Dans le cadre du concept de restauration bistronomique, vous souhaitez différencier l'établissement de la concurrence en proposant une animation créatrice de valeur. Vous décidez de compléter la carte avec un dessert flambé.

#### **Missions :**

- À partir du panier mis à votre disposition, former votre personnel à la réalisation technique de votre futur dessert flambé.
- Proposer des actions de mise en valeur de cette prestation.

#### **Situation n°2 - Production de service en restauration**

**Contexte :** Les prestations actuellement délivrées au sein du restaurant bistronomique ne répondent plus aux attentes de la clientèle. Dans le cadre de vos missions, vous décidez d'accompagner votre équipe chargée d'assurer une prestation commerciale plus adaptée à ce type de restauration.

#### **Missions :**

À partir du menu mis à votre disposition :

- Encadrer les travaux préparatoires au service d'une table de deux couverts.
- Procéder à la commercialisation et au service du menu et de ses boissons en encadrant votre personnel.

#### **Situation n°3 : Production de service en hébergement**

**Contexte :** Pour votre hôtel, vous avez recruté des collaborateurs pour la saison estivale. Vous profitez de l'arrivée d'une célébrité anglo-saxonne du monde du cinéma pour assurer leur formation en insistant sur la démarche qualité.

#### **Missions :**

- Former votre personnel à la technique du contrôle de la chambre à blanc.
- Encadrer et contribuer à la mise en place d'un accueil VIP en chambre.
- Procéder à l'accueil de la célébrité attendue.

## 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 – Menu

<b>Menu et boissons à servir</b>	<b>Portions disponibles</b>	<b>Observations</b>
<b>Apéritifs</b>		Commercialiser et servir des apéritifs de la carte des boissons du centre de concours.
<b>Magret de Canard au miel et sa garniture printanière</b>	2 portions	Envoyé au plat Technique réalisée en salle Garniture à part
<b>Dessert flambé</b>	2 portions	Dessert semblable à la situation N°1
<b>Boissons chaudes</b>		

La commercialisation et le service des boissons se font à partir de la carte des boissons mise à disposition par le centre.

Au moins une bouteille de vin doit être débouchée et servie durant le repas.

## Annexe 2 – Carte des boissons

Pour le bon déroulement des épreuves pratiques, le centre de concours veillera à ce que la carte des vins et boissons qui sera utilisée lors des épreuves pratiques de STS propose impérativement, au moins le jour des épreuves, les vins et boissons suivantes :

### Apéritifs

#### Cocktails avec alcool 12 €

#### Cocktails sans alcool 10 €

Dry Martini	7 cl	Florida	12 cl
Américano	12 cl	Corsica	14 cl
Daiquiri	7 cl		

#### Autres apéritifs 10 €

Scotch whisky	4 cl	Porto rouge	7 cl
Bière blonde	33 cl	Anisé	3 cl
Bière blanche	33 cl	Jus de fruits	20 cl

### Eaux minérales

	<u>½ Bouteille</u>	<u>Bouteille</u>
Eau plate française	7 €	10 €

Le choix des vins est laissé à l'appréciation du centre de concours en respectant les familles :

### Vins blancs

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

### Vins rouges

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

### Vins effervescents

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

### Boissons chaudes

Café et café décaféiné	6 €
Thé et infusions	7 €

**Prix Nets**

## **Annexe 2 – Exemples de sujets d'admission 2022**

### **Épreuve d'entretien**

#### **Situation d'enseignement :**

##### **Exemple :**

Vous enseignez 2<sup>ème</sup> année BTS option A.

Dans le cadre d'un atelier œnologie, vous organisez une dégustation en vue de caractériser les qualités organoleptiques des vins de Loire.

À cette occasion une élève refuse de goûter le vin en invoquant des convictions religieuses.

Comment réagissez-vous ?

#### **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.

Comment réagissez-vous ?

##### **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.

Comment réagissez-vous ?