



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPLP interne

Section : hôtellerie - restauration

Option : organisation et production culinaire

Session 2023

Rapport de jury présenté par :

Christine GAUBERT-MACON, IG-ESR économie et gestion, Présidente
Michel LUGNIER, IG-ESR économie et gestion, Vice-président
Mathieu SIMONNEAU, IEN-ET économie et gestion, Secrétaire général

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

SOMMAIRE

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONCOURS ET STATISTIQUES	3
ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ : DOSSIER DE RAEP	3
1. STATISTIQUES	3
2. PRÉSENTATION GÉNÉRALE	4
3. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS	5
A - REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP	5
B - PREMIERE PARTIE DU DOSSIER DE RAEP	6
C - DEUXIEME PARTIE DU DOSSIER DE RAEP	6
D - COMMENTAIRES DU JURY	8
ÉPREUVE ORALE D'ADMISSION : EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE PRATIQUE	9
1. STATISTIQUES	9
2. DEFINITION DE L'ÉPREUVE	10
3. DEROULEMENT DE L'ÉPREUVE	10
4. COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS	11
5. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY AUX CANDIDATS	13
ANNEXES	
ANNEXE 1 – Liste du matériel autorisé à l'épreuve d'admission	15
ANNEXE 2 – Sujets des épreuves d'admission session 2023	18

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONCOURS ET STATISTIQUES

Les modalités d'organisation du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel (CAPLP) interne et du concours d'accès à l'échelle de rémunération des professeurs de lycée professionnel (CAER) sont fixées par l'arrêté du 25 janvier 2021 fixant les sections et modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel, publié au journal officiel du 29 janvier 2021. Il est consultable à l'adresse suivante :

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000043075622/2023-07-17/>

STATISTIQUES GÉNÉRALES

SESSION 2023	CAPLP	CAER
Nombre de postes offerts	10	2
Nombre de candidats inscrits	55	14
Nombre de dossiers reçus	27	9
Nombre de candidats admissibles	16	8
Nombre de candidats admis	10	2
Moyenne des notes des candidats admis	12.39	16.27
Barre d'admission	10.5	16.07

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITE : DOSSIER DE RAEP

1. STATISTIQUES

Nombre de dossiers étudiés	CAPLP	CAER	Total
	27 soit 49.10% des inscrits	9 soit 64.3 % des inscrits	36 soit 52,2 % des inscrits

SESSION 2023	CAPLP	CAER
Nombre de dossiers reçus	27	9
Nombre de candidats admissibles	16	8
Barre d'admissibilité	9.00	11.00
Moyenne des candidats	9.51	11.54
Moyenne des admissibles	11.39	12.24
Ecart-type	3.13	2.26
Note la plus haute	14.5	14.00
Note la plus basse	5.00	6.00

Répartition des notes	CAPLP	CAER
de 0 à 4,99	0%	0%
de 5 à 7,99	33%	11%
de 8 à 9,99	17%	0%
de 10 à 11,99	25%	34%
de 12 à 13,99	17%	44%
de 14 à 15	8%	11%
16 et plus	0%	0%

2. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Ce dossier de 8 pages maximum, constitué personnellement par la candidate ou le candidat, comporte deux parties :

« Dans une première partie (2 pages dactylographiées maximum) la candidate ou le candidat décrit les responsabilités qui lui ont été confiées durant les différentes étapes de son parcours professionnel et son parcours dans le domaine de l'enseignement en formation initiale (collège, lycée, apprentissage) ou, le cas échéant, en formation continue des adultes ».

« Dans une seconde partie (6 pages dactylographiées maximum) la candidate ou le candidat développe, à partir d'une analyse précise et parmi ses réalisations pédagogiques dans la discipline concernée par le concours, celle qui lui paraît la plus significative, relative à une situation d'apprentissage et à la conduite d'une classe qu'il a eue en responsabilité, étendue, le cas échéant, à la prise en compte de la diversité des élèves, ainsi qu'à l'exercice de la responsabilité éducative et à l'éthique professionnelle. Cette analyse devra mettre en évidence les apprentissages, les objectifs, les progressions ainsi que les résultats de la réalisation que la candidate ou le candidat aura choisi de présenter. La candidate ou le candidat indique et commente les choix didactiques et pédagogiques qu'il a effectués, relatifs à la conception et à la mise en œuvre d'une ou de plusieurs séquences d'enseignement, au niveau de classe donné, dans le cadre des programmes et référentiels nationaux, à la transmission des connaissances, aux compétences visées et aux savoir-faire prévus par ces programmes et référentiels, à la conception et à la mise en œuvre des modalités d'évaluation, en liaison, le cas échéant, avec d'autres enseignants ou avec des partenaires professionnels. Peuvent également être abordées par le candidat les problématiques rencontrées dans le cadre de son action, celles liées aux conditions du suivi individuel des élèves et à l'aide au travail personnel, à l'utilisation des technologies de l'information et de la communication au service des apprentissages ainsi que sa contribution au processus d'orientation et d'insertion des jeunes. [...]

À son dossier, la candidate ou le candidat joint, sur support papier, un ou deux exemples de documents ou de travaux réalisés dans le cadre de la situation décrite et qu'il juge utile de porter à la connaissance du jury. Ces documents doivent comporter un nombre de pages raisonnable, qui ne saurait excéder dix pages pour l'ensemble des deux exemples. »

Les candidats doivent impérativement respecter les consignes de forme qui sont précisées dans l'arrêté et joindre à leur dossier de RAEP, la page de garde et la fiche de renseignements téléchargeables sur le site du ministère dans l'espace « concours-recrutement » ainsi qu'une attestation d'authenticité des documents signée par le chef d'établissement.

Le jury rappelle le caractère impératif des conditions de forme.

3. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS

La rédaction du dossier de RAEP doit être l'occasion pour la candidate ou le candidat de mettre en valeur son parcours professionnel, les éléments significatifs de son expérience témoignant de son implication dans l'exercice de son métier, ainsi que la pertinence de sa réflexion didactique et pédagogique. Les candidats qui n'exercent pas dans un établissement et qui ne sont pas face à des élèves, des apprentis, des adultes doivent transposer leur expérience en utilisant une situation pédagogique en lien avec le référentiel concerné et actuellement en vigueur. Le contenu présenté doit conduire le jury à apprécier la maîtrise des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation du référentiel publié par arrêté du 1er juillet 2013 paru au journal officiel du 18 juillet 2013 (également publié au bulletin officiel de l'éducation nationale n° 30 du 25 juillet 2013).

Le dossier de RAEP ne peut être construit comme une liste d'actions censées se raccrocher à telle ou telle compétence décrite. Il doit être le moyen pour les candidats de démontrer au jury qu'ils se sont appropriés les référentiels professionnels.

Il est conseillé aux candidats de lire très attentivement les textes officiels pour s'approprier les missions attachées au métier d'enseignant. Les textes définissant l'épreuve sont utiles afin d'orienter la rédaction du dossier et se rapprocher le plus possible des attentes du jury. Celles-ci sont exprimées au travers des six critères d'évaluation :

- la pertinence du choix de l'activité ;
- la maîtrise des enjeux scientifiques, techniques, professionnels, didactiques, pédagogiques et formatifs de l'activité décrite ;
- la structuration du propos ;
- la prise de recul dans l'analyse de la situation exposée;
- la justification argumentée des choix pédagogiques ;
- la qualité de l'expression et la maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe.

Le jury rappelle que la ou les séances proposées doivent s'adapter au public de lycée professionnel et/ou de collège. Toute séance présentée dans le dossier doit à minima proposer une transposition de ce que pourrait être son contenu dans une filière professionnelle. Le candidat doit impérativement s'appuyer sur des situations réelles ou vécues qui reposent sur des situations pédagogiques concrètes et observables afin d'échanger sur les pratiques pédagogiques. L'entrée par des situations et contextes professionnels est ainsi à privilégier.

Il s'agit d'un concours de recrutement de professeurs, ne se réduisant pas seulement à la maîtrise d'une discipline technique mais aussi à des qualités rédactionnelles toutes aussi importantes.

Se présenter à un concours de recrutement constitue un investissement conséquent. La réussite suppose une préparation planifiée et implique le respect de la définition du contenu du dossier et la prise en compte de recommandations.

A) REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP

Les dossiers retenus répondent aux critères de la définition de l'épreuve et présentent les qualités de forme suivantes :

- un strict respect des consignes ;
- une mise en page claire et aérée ;
- un effort de présentation du contenu (existence d'un plan, titres explicites, textes justifiés) ;
- une expression claire et rigoureuse (orthographe, grammaire, syntaxe) ;
- des annexes pertinentes et personnelles éclairant la séquence ou les séances décrites ;
- la présence de supports élèves anonymés ;
- un dossier paginé de façon claire dactylographié en Police Arial 11 interligne simple;
- des précisions quant aux ressources numériques utilisées ;

Il convient d'utiliser, à bon escient, les fonctionnalités de l'outil informatique pour mettre en valeur le dossier.

Le jury formule les regrets suivants :

L'absence de page de garde et/ou de la validation du dossier par le chef d'établissement. Par ailleurs, les règles relatives à la mise en forme ne sont pas toujours respectées. Elles sont pourtant restrictives : 8 pages au maximum (2 pages pour la première partie et 6 pour la seconde) et 10 pages maximum pour les documents annexés.

Des dossiers qui font apparaître des problèmes de syntaxe, de nombreuses fautes d'orthographe et de grammaire.

Des dossiers qui ne mettent pas en exergue l'esprit de synthèse et la qualité réflexive de la candidate ou du candidat.

B) PREMIÈRE PARTIE DU DOSSIER DE RAEP

La difficulté de cette première partie consiste à trouver l'équilibre entre une présentation des responsabilités confiées lors du parcours professionnel du candidat ou de la candidate, en tant qu'enseignant ou enseignante et une mise en valeur pertinente des principales compétences qu'il a acquises. Le tout en 2 pages maximum. **Le jury attend donc une structuration chronologique des différentes étapes du parcours.** La candidate ou le candidat ne peut donc pas s'en tenir à une liste chronologique, sans relief, manquant de structure et de lisibilité, présentée comme un curriculum vitae.

Selon la richesse du parcours professionnel, il convient de relater les faits marquants pertinents qui pourraient être transférés vers l'enseignement (afin de valoriser les expériences significatives ainsi que les compétences développées au regard des qualités attendues d'une enseignante ou d'un enseignant). Il est conseillé, lorsqu'elle existe, de s'appuyer sur son expérience professionnelle en entreprise et de la mettre en relation avec l'enseignement.

Les expériences d'enseignement retenues doivent être décrites précisément, en indiquant le statut professionnel, l'établissement d'exercice et les services assurés au moment de la constitution du dossier, avec l'intitulé exact de la classe et de la discipline enseignée.

Parfois, le candidat ou la candidate développe une partie plus personnelle en présentant ses valeurs dans l'exercice du métier d'enseignant ou de professionnel de l'éducation, ses motivations à enseigner et peut laisser transparaître les traits majeurs de sa personnalité. Le jury précise qu'un tel développement n'a de sens que s'il est adossé à la pratique afin d'éviter de rester dans le registre de l'intention et de l'idéalisation des missions.

C) DEUXIÈME PARTIE DU DOSSIER DE RAEP

Dans cette seconde partie, il est demandé aux candidats de choisir et de présenter une séquence ou des séances d'enseignement se rapportant au référentiel et mises en œuvre personnellement, judicieusement dimensionnée pour mettre en valeur les compétences didactiques et pédagogiques attendues. Le dossier doit être le fruit d'une réflexion, caractérisant un retour sur l'expérience vécue par le candidat ou la candidate. Le candidat ou la candidate se doit de présenter une situation d'enseignement pertinente et contextualisée, située dans une progression, révélant à la fois une maîtrise des contenus scientifiques, techniques et intégrant l'apprentissage par les compétences.

Le jury attend la présentation d'une proposition pédagogique personnelle, analysée et justifiée, quelle que soit l'étendue du thème (une séquence ou plusieurs séances sur un point précis du référentiel). Cette proposition doit également être précise, basée sur une réflexion, située dans une progression explicite, faisant apparaître les compétences spécifiques choisies d'un référentiel.

Dans les dossiers retenus, les candidats ont su :

- s'appuyer sur leur veille informationnelle pour proposer des supports actualisés et une approche en lien avec l'évolution de la cuisine ;
- soigner l'orthographe et la syntaxe ;
- proposer une formulation analytique et pas seulement descriptive des phases de conception et de mise en œuvre de la situation choisie ;
- mettre en évidence l'articulation des étapes de travail didactique et pédagogique ;
- intégrer, si besoin, les dispositifs de la TVP (Transformation de la Voie Professionnelle) ;
- proposer une évaluation permettant de vérifier si les objectifs ont été atteints ;
- exprimer leur capacité à porter un regard réflexif sur leur pratique professionnelle, à évaluer les conséquences de leur choix sur les apprentissages ;
- envisager des prolongements de la séance/séquence dans d'autres situations d'apprentissage ;
- s'interroger sur les conditions qui participent à l'efficacité de leur enseignement ;
- valoriser la coopération au sein de l'équipe pédagogique, en vue de mener un projet de classe ;
- valoriser la transdisciplinarité des matières dans la description de situations d'apprentissage ;
- présenter en annexe des supports élèves anonymés ;
- exploiter des documents effectivement utilisés et complétés par les élèves ;
- faire un usage pédagogique raisonné des outils numériques
- utiliser des acronymes avec pertinence et parcimonie ;
- illustrer leur réalisation à travers l'usage de l'outil numérique (QR code – lien Internet).

Le jury regrette pour certains dossiers :

- la reprise à l'identique d'un dossier présenté lors des sessions précédentes ;
- une absence de présentation organisée, structurée et claire (sommaire, paragraphe, titre justification du texte) ;
- des erreurs de saisie, de syntaxe et de mise en page ;
- peu ou pas de mise en forme du dossier ;
- une absence de numérotation des pages et d'identification des annexes ;
- l'absence de renvoi et de cohérence entre le thème traité et les annexes présentées ;
- l'absence de positionnement de la séquence ou de la séance dans le planning de formation ;
- l'absence de justification des choix pédagogiques opérés ;
- une mauvaise connaissance des référentiels ;
- une mauvaise identification des documents utilisés (nom du document, destinataire, mode d'utilisation) ;
- un non-respect de l'anonymat des personnes et/ou des élèves ;
- la présentation de contenu technique ou scientifique erroné.

À partir de la sélection et l'analyse d'une situation issue de leur expérience, les candidats doivent révéler leur capacité à la justifier et la conceptualiser en termes de principes éducatifs en phase avec les missions du professeur.

Le jury attend un niveau de réflexion et d'analyse élevé :

- dans le travail didactique préalable : prise en compte des intentions pour les élèves, identification des compétences/objectifs, des prérequis, maîtrise des concepts et des techniques, cohérence dans la progression, pertinence des documents supports et adaptation au niveau des élèves ;
- dans la présentation des choix pédagogiques : justification de la démarche pédagogique, de l'articulation des techniques, des outils et des moyens mis en œuvre ;
- dans la prise de recul indispensable sur la séance proposée : auto-évaluation et propositions d'actions correctrices ou de remédiation.

D) COMMENTAIRES DU JURY

Le CAPLP interne d'hôtellerie-restauration vise à recruter des professeurs dont la vocation est d'enseigner en classes de SEGPA, de CAP, de baccalauréats professionnels et de mentions complémentaires. Cela exige de la part des candidats qu'ils maîtrisent les référentiels disciplinaires et les pratiques professionnelles de référence, ils doivent justifier les choix théoriques, didactiques et pédagogiques essentiels sur lesquels ces référentiels reposent.

Le jury attend des candidats que leur analyse témoigne d'une bonne maîtrise des différents champs disciplinaires du domaine de l'organisation et de la production culinaire, de leur complémentarité, de leur transversalité, des problématiques qui les animent et de leurs évolutions. Cette compréhension doit être accompagnée d'une réflexion sur la didactique de ces disciplines ouvrant sur une véritable analyse de l'activité choisie pour concevoir le dossier, afin de justifier les choix, les objectifs, la construction de la séquence ou des séances.

Le jury attend également une analyse pédagogique de l'expérience d'enseignement. En particulier, il est important que les candidats démontrent une capacité à intégrer dans leurs pratiques l'articulation des différents types de séance (atelier expérimental, culture professionnelle - ou atelier expérimental technologique - travaux pratiques,) mais également les différents dispositifs et modalités pédagogiques de la transformation de la voie professionnelle (CAPACO ou accompagnement renforcé, chef d'œuvre, co-intervention...), le suivi des PFMP, l'usage des outils numériques au service des apprentissages.

Par ailleurs, le jury est également sensible à la prise de distance des candidats par rapport à l'expérience d'enseignement évoquée. Cela conduit à évaluer le rapport des candidats à leur propre expérience. Cette posture doit permettre d'identifier les aléas, les complexités dans les situations proposées.

C'est bien par son analyse et la réflexivité que la situation de travail peut devenir source de formation. Les candidats peuvent alors prendre appui sur une expérience acquise dans une situation pour la transposer dans un autre contexte correspondant aux enseignements qui seront assurés par les lauréats du concours. Tous les candidats n'ont pas forcément une expérience d'enseignement très importante ; cette situation n'est pas préjudiciable à leur réussite, à condition que ceux-ci démontrent leur capacité à transposer de façon explicite, adaptée et réaliste l'activité choisie.

Le jury est enfin attentif à la précision et à la clarté du compte rendu de l'expérience choisie : celui-ci doit pouvoir se faire une idée précise de l'expérience d'enseignement qui a été conduite afin d'en apprécier ensuite l'analyse. Les candidats doivent donc être en mesure de donner au jury tous les éléments nécessaires pour se représenter et comprendre ce qui a été réalisé. La qualité de nombreux dossiers est liée au choix de la situation exposée. Pour les candidats admissibles, le jury peut d'ailleurs demander des compléments d'information au moment de l'épreuve orale s'il souhaite revenir sur le dossier de RAEP. L'ensemble de ces commentaires doit conduire les candidats à s'interroger sur la pertinence de l'activité choisie.

1. STATISTIQUES

SESSION 2023	CAPLP	CAER
Nombre de candidats admissibles	16	8
Nombre de candidats présents	16	7
Moyenne des notes des candidats	10.56	11.57
Ecart-type	3.48	6.50
Note la plus haute	17.6	18.60
Note la plus basse	5.00	0.00

Répartition des notes	CAPLP	CAER
de 0 à 4,99	0%	14%
de 5 à 7,99	31%	0%
de 8 à 9,99	13%	29%
de 10 à 11,99	13%	0%
de 12 à 13,99	38%	14%
de 14 à 15,99	0%	14%
16 et plus	6%	29%

2. DÉFINITION DE L'ÉPREUVE

(Extrait de l'annexe II de l'arrêté du 25 janvier 2021 fixant les sections et modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel)

Exploitation pédagogique pratique dans l'option choisie.

L'épreuve comprend la réalisation d'un thème pédagogique pratique, en présence d'élèves, et un entretien avec le jury.

Cette épreuve doit permettre de tester la valeur pédagogique du candidat ou de la candidate et son savoir professionnel dans son aptitude à mobiliser, à intégrer, à présenter et à transmettre ses connaissances. Dans l'option choisie, elle peut ainsi consister en la préparation, l'organisation et la réalisation d'une démonstration pratique mettant en œuvre des savoirs et des savoir-faire techniques et professionnels. Le jury évalue l'aptitude de la candidate ou du candidat à préparer des séquences de travaux pratiques ou d'ateliers expérimentaux, à les organiser et à les conduire avec méthode, avec une pédagogie et une didactique adaptées, en ne se limitant pas à la seule dimension technique mais en intégrant des composantes telles que la commercialisation, la communication, l'utilisation des technologies nouvelles. L'épreuve se termine par un entretien pédagogique qui peut donner lieu à un élargissement permettant au jury de prendre en compte l'expérience professionnelle de la candidate ou du candidat.

Durée de l'épreuve : trois heures et trente minutes (une heure pour la phase de préparation et d'organisation sous forme écrite ; deux heures pour la phase de réalisation ; trente minutes pour la phase d'entretien).

Lors de l'entretien, dix minutes maximum pourront être réservées à un échange sur le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle établi pour l'épreuve d'admissibilité, qui reste, à cet effet, à la disposition du jury.

Les programmes de référence sur lesquels porte l'épreuve d'admission sont, dans l'option choisie, ceux des enseignements technologiques et professionnels correspondant aux diplômes des niveaux 3, 4 et 5 (anciennement niveaux V, IV et II) conduisant aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

3. DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

L'épreuve comporte 3 phases :

a. Phase de préparation et d'organisation sous forme écrite – Durée : 1 heure

Le candidat ou la candidate doit concevoir une séance pédagogique en prenant appui sur les informations énoncées dans le sujet. Les candidats ont le choix du niveau de classe.

La séance doit comporter une démarche de type expérimentale ainsi qu'un test organoleptique. Les documents produits doivent être obligatoirement utilisés lors de l'animation de la séance à l'exception de la fiche d'intention pédagogique.

Une visite des cuisines du centre de concours est organisée avant l'épreuve afin de prendre connaissance des lieux, des équipements et des matériels mis à disposition.

Pour cette phase, le candidat ou la candidate n'a aucun accès autorisé à Internet et dispose uniquement du matériel fourni par le centre :

- Une clé USB avec les référentiels de baccalauréat professionnel cuisine et CAP cuisine, des modèles de fiche technique, un modèle de fiche d'intention pédagogique et un modèle de fiche test organoleptique et/ou comparatif ; ces documents sont libres d'utilisation et de modification.
- Un ordinateur avec une suite bureautique et une imprimante. Lors de l'impression de ces documents, il est essentiel que le candidat ou la candidate indique son numéro de poste. Il est nécessaire de prévoir également l'impression d'un jeu de document pour le jury.

b. Réalisation des activités par la candidate ou le candidat en présence du jury – Durée : 2 heures

Les candidats, en tenue professionnelle avec leur matériel personnel (liste du matériel autorisé en ANNEXE1), ont pour consigne de mettre en œuvre et animer en présence d'élèves, la situation pédagogique indiquée dans le sujet. Ils doivent organiser la production avec ou sans dressage des préparations. Il est nécessaire que les candidats mobilisent les savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques du domaine professionnel en intégrant dans leur démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène, de santé et de sécurité au travail et la connaissance du diplôme concerné.

Les candidats doivent ensuite conduire un test organoleptique commenté et conclure la séance par une synthèse. La remise en état des postes fait partie intégrante de cette phase (sauf sols et fourneaux).

c. Entretien avec le jury – Durée : 30 minutes

Consécutif à la phase de réalisation, l'entretien se déroule en tenue professionnelle selon le schéma suivant :

- 20 minutes sont consacrées :
 - o à un bilan du candidat ou de la candidate sur sa prestation lors de la phase 2 (exploitation pédagogique pratique) ;
 - o à l'approfondissement des choix de nature pédagogique et didactique que le candidat ou la candidate a opérés dans le traitement de sa séquence pédagogique ;
 - o à sa capacité à s'adapter à la diversité des conditions d'exercice de son futur métier ;
 - o aux thèmes liés aux valeurs de la République.

- 10 minutes ont pu être réservées à un échange sur le dossier de RAEP. Pendant ce temps, le jury ouvre la discussion pour évaluer la capacité du candidat ou de la candidate à prendre en compte les acquis et les besoins des élèves, à se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur, à en connaître de façon réfléchie le contexte dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) et les valeurs qui le portent.

4. COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS

Les candidats élaborent leur séance sur la base d'un sujet comportant 4 techniques imposées.

Ils doivent cependant en déterminer le thème, le niveau de classe et les compétences attendues du référentiel. Chaque candidat ou candidate dispose de trois élèves pour réaliser sa séance pédagogique.

Le jury a relevé que la plupart des candidats prêtent une attention particulière au respect des différentes étapes du déroulement de l'épreuve. Pour le plus grand nombre d'entre eux, la gestion des élèves a été satisfaisante et la communication de bon niveau.

Le jury a apprécié chez certains candidats :

- une maîtrise des savoirs disciplinaires, savoir-faire professionnels de référence et protocoles spécifiques en terme d'hygiène et de sécurité ;
- des objectifs pédagogiques réalistes et adaptés;
- la bonne gestion du stress ;
- une démarche didactique réfléchie avec une présentation claire des intentions pour les élèves et un repérage des difficultés d'apprentissage auxquelles ils peuvent être confrontés ;
- une mise en œuvre pédagogique pertinente dans l'organisation du travail des élèves ;
- une réflexion sur la mise en place d'une pédagogie différenciée ;
- une bonne anticipation de la gestion du groupe élèves ;
- un dynamisme avéré transmis aux élèves ;
- une bienveillance et une interaction positive avec les élèves.
- la prise en compte de l'hétérogénéité du groupe élèves ;
- la capacité à prendre du recul par rapport à l'enseignement et aux évolutions du métier ;
- un potentiel d'écoute et d'adaptation ;
- une analyse pertinente de leur pratique à la fois sur les points de remédiation à envisager mais aussi sur les points positifs de la séquence pédagogique ;
- un juste équilibre entre démonstrations culinaires et expérimentations par les élèves
- une capacité à se projeter sur une éventuelle séance suivante avec l'utilisation des outils numériques ;
- la mise en avant de l'interdisciplinarité et de la transversalité des savoirs (production culinaire, sciences appliquées, gestion, français et mathématiques) ;
- une connaissance des dispositifs de la transformation de la voie professionnelle ;
- la connaissance du fonctionnement d'un établissement scolaire ;
- la capacité à proposer une démarche adaptée face à une situation problème, lors du temps d'échange sur les valeurs de la République.

Le jury a regretté pour certains candidats que :

- les documents pédagogiques ne soient pas toujours identifiés selon les indications fournies (avec le numéro de poste du candidat) et/ou exploitables (fiche technique, fiche d'intention pédagogique, protocoles A.E), et exploités avec les élèves durant la phase 2 ;
- la séance ne soit pas introduite ni positionnée dans une séquence ;
- le niveau de classe ainsi que les séances d'atelier expérimental ne soient pas clairement identifiés ;
- le lancement de séance soit peu ou trop développé et les compétences/objectifs de la séance mal définis ;
- les prérequis inhérents à la séance ne soient pas vérifiés ;
- le vocabulaire professionnel et pédagogique soit mal maîtrisé ou mal employé ;
- les techniques professionnelles fondamentales de cuisine ne soient pas maîtrisées ;
- les principes d'hygiène ne soient pas mis en œuvre tout au long de l'épreuve ;
- la gestion et la structuration du tableau manquent de rigueur et de clarté. Il est parfois illisible, incomplet voire incohérent avec l'intention du candidat. De plus, il n'est pas suffisamment ou pas du tout exploité avec les élèves pour le suivi de la séance ;
- l'orthographe et le soin apporté à l'écriture ne soient pas maîtrisés ;
- la notion de valorisation quantitative et qualitative des produits soit peu abordée ;
- certains élèves restent inactifs ou considérés comme des commis de cuisine ;
- la gestion du temps soit mal maîtrisée ;
- le test organoleptique et la synthèse soient trop souvent superficiels voire sans interaction avec les élèves ;
- l'évaluation des élèves ne soit pas prévue ;
- la communication verbale et non verbale soit inadaptée ;
- leur posture soit inappropriée envers les membres du jury (familiarité...)

- l'outil informatique ne soit pas suffisamment maîtrisé.

5. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY AUX CANDIDATS

Pour une préparation optimale de l'épreuve, il est recommandé de :

- travailler les référentiels et programmes de référence, d'actualiser, de consolider les connaissances et les démarches des enseignements professionnels ;
- développer une réflexion didactique et pédagogique en relation avec les enseignements de cuisine dans la filière professionnelle ;
- maîtriser les techniques de base et la gestuelle propre à la cuisine par une pratique régulière ;
- rester en veille technologique tant sur le plan professionnel que sur la didactique de la discipline ;
- connaître les enjeux de la filière ainsi que ceux liés à la poursuite d'études.

Le jour de l'épreuve, il est recommandé de :

- prendre le temps nécessaire à la lecture et à la compréhension du sujet et des attendus ;
- mettre tous les élèves en activité.

Pour la conception pédagogique d'une séance, il est recommandé de :

- planifier sa séance dans une fiche d'intention pédagogique en privilégiant les objectifs à atteindre et le travail à réaliser par les élèves ;
- positionner sa séance dans son plan de formation annuel ou pluriannuel ;
- établir des documents élèves réalistes et pertinents, de les imprimer et de les distribuer aux élèves.

Cette phase se réalise dans un temps contraint (1heure), il est nécessaire de sélectionner l'information pertinente. C'est l'une des qualités professionnelles attendues d'un professeur.

Le jury apprécie les candidats qui planifient toutes leurs activités de manière réaliste. Cela nécessite de faire des choix qu'il conviendra de justifier dans la phase d'entretien.

Pour l'exploitation pédagogique pratique, il est recommandé de :

- mettre en œuvre la séance prévue. Si certaines adaptations semblent être nécessaires par rapport au déroulement envisagé, il est important de s'adapter et les appliquer. Elles seront justifiées lors de l'entretien ;
- prendre en compte tous les élèves et s'assurer de leur sécurité (risques de blessure, brûlure...);
- proposer des transversalités ;
- prévoir la valorisation des produits fournis (dont la présentation et connaissance des produits) ;
- ne pas passer trop de temps pour la phase de lancement (tableau).

Le jury évalue à la fois les compétences professionnelles de la candidate ou du candidat, les compétences pédagogiques et didactiques propres à la discipline et la gestion du groupe dans toutes ses dimensions.

Pour l'entretien avec le jury, il est recommandé de :

- structurer son intervention ;
- justifier ses choix pédagogiques prévus dans sa phase de conception ;
- faire preuve d'un esprit critique à l'égard de sa prestation ;
- proposer d'éventuelles pistes de remédiations ;
- démontrer sa bonne connaissance du système éducatif, des dispositifs de la transformation de la voie professionnelle (TVP) et des valeurs de la République

ANNEXE 1

Liste du matériel autorisé à l'épreuve d'admission

Les candidats devront se munir :

- de leur tenue professionnelle complète, y compris tablier, toque et torchons (non fournis par le centre). **Sans aucun signe distinctif, ni personnel, ni professionnel**
- d'une mallette à couteaux dont les éléments suivants sont autorisés :
 - 1 éminceur
 - 1 couteau filet de sole
 - 1 couteau d'office
 - 1 couteau scie
 - 1 économe
 - 1 désosseur
 - 1 fourchette diapason
 - 1 zesteur/canneleur
 - 1 cuillère à pomme parisienne
 - 1 vide-pomme
 - 1 râpe
 - 1 aiguille à brider
 - 1 maryse
 - 1 paire de ciseaux
 - 1 corne
 - 1 fouet
 - 1 fusil
 - 1 spatule plastique
 - 1 pinceau
 - 1 pince à chiqueter
 - 1 pince à désarêter
 - 1 thermomètre/sonde
 - 4 douilles à pâtisserie au choix du candidat
 - 1 pince à dresser
 - 1 balance
 - 1 spatule métallique

Le centre d'examen mettra à votre disposition en **quantité suffisante** le matériel et consommables nécessaires.

ANNEXE 2

**Les sujets de l'épreuve d'admission
Session 2023**

Sujet N°02
Mardi 4 avril 2023 matin

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd’hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l’intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

<u>Le thème de la séance choisie sera :</u>	<u>Classe concernée :</u>	<u>Niveau :</u>
<u>Compétences du référentiel :</u> 		

PHASE 1:	PREPARATION ET ORGANISATION	Durée 1H00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury).</p>		

PHASE 2:	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00				
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix. L’utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1"> <tr> <td>Réaliser et garnir une pâte à crêpe sucrée</td> </tr> <tr> <td>Réaliser une crème dérivée de la crème pâtissière</td> </tr> <tr> <td>Tailler et cuire un salpicon de fruit</td> </tr> <tr> <td>Réaliser un décor caramel</td> </tr> </table>			Réaliser et garnir une pâte à crêpe sucrée	Réaliser une crème dérivée de la crème pâtissière	Tailler et cuire un salpicon de fruit	Réaliser un décor caramel
Réaliser et garnir une pâte à crêpe sucrée						
Réaliser une crème dérivée de la crème pâtissière						
Tailler et cuire un salpicon de fruit						
Réaliser un décor caramel						

Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat		Sujet N° 02	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Boucherie	
Rhum ambré	0,05 litre		
Calvados	0,05 litre	Economat	
		Amande concassée	0,030 kg
Crèmerie		Ananas en rondelle (consève)	0,100 kg
Beurre doux	0,250 kg	Badiane	0,010 kg
Crème liquide 35%	0,50 litre	Cannelle en poudre	0,010 kg
Lait entier	1,50 litre	Cardamome en graine	0,010 kg
Œuf frais	16 pièces	Farine type 45	0,400 kg
Œuf blanc pasteurisé	0,100 kg	Gélatine feuille 200 bloom	0,010 kg
		Glucose sirop	0,050 kg
Légumerie		Huile de tournesol	0,20 litre
Poire	0,200 kg	Noisette hachée	0,030 kg
Pomme	0,200 kg	Poudre à crème à chaud	0,040 kg
		Poudre à crème à froid	0,040 kg
		Sucre semoule	0,200 kg
		Sucre glace	0,100 kg
		Vanille gousse	0,5 pièce
		Mise en place	
		Sel fin	PM
		Surgelés	
		Crêpe diamètre 24 cm	4 pièces

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

Photocopie du protocole de mise en œuvre des produits PAI (poudre à crème à chaud, poudre à crème à froid)

2 feuilles de papier cuisson

1 tapis de cuisson

2 poches jetables

8 piques 10cm

1 batteur mélangeur avec fouet

4 poêles à crêpe (diam. 24)

1 thermomètre à sucre

Sujet N°05
Mardi 4 avril 2023 après-midi

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd’hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l’intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

<u>Le thème de la séance choisie sera :</u>	<u>Classe concernée :</u>	<u>Niveau :</u>
<u>Compétences du référentiel :</u> 		

PHASE 1:	PREPARATION ET ORGANISATION	Durée 1H00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury).</p>		

PHASE 2:	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00				
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix. L’utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td>Habiller et lever des filets de poisson</td></tr> <tr><td>Détailler puis paner à l’anglaise des goujonnettes</td></tr> <tr><td>Frirer des goujonnettes</td></tr> <tr><td>Réaliser une sauce mayonnaise et une sauce dérivée classique</td></tr> </table>			Habiller et lever des filets de poisson	Détailler puis paner à l’anglaise des goujonnettes	Frirer des goujonnettes	Réaliser une sauce mayonnaise et une sauce dérivée classique
Habiller et lever des filets de poisson						
Détailler puis paner à l’anglaise des goujonnettes						
Frirer des goujonnettes						
Réaliser une sauce mayonnaise et une sauce dérivée classique						

PHASE 3:	ENTRETIEN AVEC LE JURY	Durée 0H30
<p>Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.</p>		

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat		Sujet N°05	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Boucherie	
Cognac	0,01 litre		
Vin blanc sec	0,20 litre	Poissonnerie	
		Truite portion	4 pièces
Crémerie			
Œuf frais	10 pièces	Légumerie	
		Cerfeuil	¼ botte
Economat		Ciboulette	¼ botte
Câpre au vinaigre	0,100 kg	Citron jaune	1 pièce
Chapelure brune	0,300 kg	Echalote	0,100 kg
Cornichon au vinaigre	0,100 kg	Estragon	¼ botte
Farine T 55	0,100 kg	Oignon	0,200 kg
Huile d'olive	0,50 litre	Persil plat	¼ botte
Huile de pépin de raisin	0,50 litre		
Huile de tournesol	1 litre	Mise en place	
Ketchup	0,100 kg	Poivre blanc moulu	PM
Mayonnaise pot PAI	0,250 kg	Sel fin	PM
Moutarde de Dijon	0,100 kg	Sel gros	PM
Piment de Cayenne	PM	Huile de friture	3L
Sauce Worcestershire	0,01 litre	Surgelés	
Tabasco flacon	1/8		
Vinaigre blanc	0,10 litre		

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

Photocopie de la composition des PAI (mayonnaise)

1 friteuse

Papier sulfurisé

Sujet N°12
Mercredi 5 avril 2023 matin

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd’hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l’intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

<u>Le thème de la séance choisie sera :</u>	<u>Classe concernée :</u>	<u>Niveau :</u>
<u>Compétences du référentiel :</u> 		

PHASE 1:	PREPARATION ET ORGANISATION	Durée 1H00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury).</p>		

PHASE 2:	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00				
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix. L’utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td>Réaliser la pâte à nouille</td></tr> <tr><td>Réaliser 1 farce de légumes taillés</td></tr> <tr><td>Façonner des ravioles de 2 formes différentes</td></tr> <tr><td>Pocher des ravioles dans un bouillon de légumes aromatisé</td></tr> </table>			Réaliser la pâte à nouille	Réaliser 1 farce de légumes taillés	Façonner des ravioles de 2 formes différentes	Pocher des ravioles dans un bouillon de légumes aromatisé
Réaliser la pâte à nouille						
Réaliser 1 farce de légumes taillés						
Façonner des ravioles de 2 formes différentes						
Pocher des ravioles dans un bouillon de légumes aromatisé						

PHASE 3:	ENTRETIEN AVEC LE JURY	Durée 0H30
<p>Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.</p>		

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat		Sujet N°12	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
		Persil frisé	¼ botte
Cave		Tomate	0,600 kg
Vin blanc sec	0,10 litre	Oignon gros	0,100 kg
		Poireau	0,200 kg
Crémerie			
Beurre	0,125 kg		
Crème liquide 35%	0,25 litre		
Œufs	10 pièces		
Ricotta	0,125 kg		
Economat		Poissonnerie	
Bouillon de légumes PAI*	0,020 kg	Encre de seiche sachet	1 pièce
Farine T55	1 kg		
Huile d'olive	0,10 litre		
Huile de tournesol	0,10 litre		
Pâte à raviole PAI (carré) paquet	0,5 pièce		
Sauce soja salée	0,05 litre		
Semoule de blé fine	0,200 kg	Mise en place	
		Poivre blanc moulu	PM
		Sel fin	PM
		Sel gros	PM
Légumerie			
Ail	3 gousses		
Carotte	0,400 kg		
Céleri boule	0,250 kg		
Champignon de Paris	0,500 kg		
Citron	2 pièces	Surgelés	
Citronnelle bâton	1 pièce		
Coriandre	1/4 botte		
Echalote grise	0,050 kg		
Epinard feuille	0,500 kg		
Gingembre racine	0,030 kg		

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

*Photocopie du protocole de mise en œuvre des PAI (bouillon de légumes)

- Un laminoir
- Emportés pièces (assortiment cannelé et uni)
- Robot cutter
- 2 poches à douille jetables

Sujet N°08

Mercredi 5 avril 2023 après-midi

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd’hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l’intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

<u>Le thème de la séance choisie sera :</u>	<u>Classe concernée :</u>	<u>Niveau :</u>
<u>Compétences du référentiel :</u> 		

PHASE 1:	PREPARATION ET ORGANISATION	Durée 1H00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury).</p>		

PHASE 2:	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00				
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix. L’utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td>Réaliser 2 pâtes à frire différentes</td></tr> <tr><td>Réaliser une sauce émulsionnée stable froide</td></tr> <tr><td>Enrober et frire</td></tr> <tr><td>Apprêter et cuire des encornets</td></tr> </table>			Réaliser 2 pâtes à frire différentes	Réaliser une sauce émulsionnée stable froide	Enrober et frire	Apprêter et cuire des encornets
Réaliser 2 pâtes à frire différentes						
Réaliser une sauce émulsionnée stable froide						
Enrober et frire						
Apprêter et cuire des encornets						

Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat		Sujet N°08	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Boucherie	
Bière blonde	¼ litre		
Eau gazeuse	¼ litre		
Crémerie			
Beurre doux	0,100 kg		
Lait	0,50 litre		
Œuf frais	10 pièces		
Œuf blanc pasteurisé	0,200 kg		
Economat		Poissonnerie	
Farine à tempura	0,120 kg	Crevette bouquet	12 pièces
Farine T55	0,500 kg	Encornet	1 kg
Fécule de maïs	0,100 kg		
Huile de tournesol	1 litre		
Levure chimique sachet	1 pièce		
Moutarde	0,100kg		
Vinaigre de vin rouge	0,20 litre	Mise en place	
		Laurier feuille	PM
		Piment de Cayenne	PM
Légumerie		Poivre blanc moulu	PM
Ail	1 gousse	Sel fin	PM
Cerfeuil	¼ botte	Sel gros	PM
Courgette	0,250 kg	Thym	PM
Citron	1 pièce	Glaçon	PM
Estragon	¼ botte	Huile de friture	1 litre
Echalote	0,020 kg		
Persil	¼ botte		
Poivron rouge	0,200 kg		
Poivron vert	0,200 kg		
Tomate	0,250 kg		
		Surgelés	

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

Friteuse

Sujet N°07
Jeudi 6 avril 2023 matin

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd’hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l’intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

<u>Le thème de la séance choisie sera :</u>	<u>Classe concernée :</u>	<u>Niveau :</u>
<u>Compétences du référentiel :</u> 		

PHASE 1:	PREPARATION ET ORGANISATION	Durée 1H00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury).</p>		

PHASE 2:	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00				
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix. L’utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td>Réaliser et gratiner un appareil à sabayon</td></tr> <tr><td>Tailler 3 fruits différents en brunoise</td></tr> <tr><td>Réaliser une crème fouettée</td></tr> <tr><td>Réaliser et cuire une pâte à biscuit</td></tr> </table>			Réaliser et gratiner un appareil à sabayon	Tailler 3 fruits différents en brunoise	Réaliser une crème fouettée	Réaliser et cuire une pâte à biscuit
Réaliser et gratiner un appareil à sabayon						
Tailler 3 fruits différents en brunoise						
Réaliser une crème fouettée						
Réaliser et cuire une pâte à biscuit						

PHASE 3:	ENTRETIEN AVEC LE JURY	Durée 0H30
<p>Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.</p>		

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat		Sujet N° 07	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Boucherie	
Kirsch	0,05 litre		
Rhum	0,05 litre		
Crémerie			
Crème liquide 35%	1 litre		
Crème légère liquide	0,25 litre		
Crème épaisse	0,25 litre		
Œuf frais	16 pièces		
Œuf jaune pasteurisé	0,300 kg		
Economat		Poissonnerie	
Ananas rondelle (conservé)	0,150 kg		
Biscuit à la cuillère (PAI)	0,100 kg		
Farine T55	0,500 kg		
Poudre d'amande	0,150 kg		
Sucre glace	0,100 kg		
Sucre semoule	0,250 kg		
		Mise en place	
Légumerie			
Banane	0,150 kg		
Citron jaune	1 pièce		
Kiwi	2 pièces		
Pomme	0,250 kg		
Poire	0,250 kg	Surgelés	
		Génoise plaque (PAI)	1 pièce

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

- 1 feuille de papier sulfurisé
- 1 tapis de cuisson
- 4 assiettes creuses
- 4 plats individuels à oeuf
- 2 poches à douille
- 1 batteur-mélangeur
- 1 douille unie diamètre 10
- 1 chalumeau

Sujet N°06
Jeudi 6 avril 2023 après-midi

Le contexte : Vous êtes enseignant en Lycée Professionnel et avez programmé, aujourd’hui, une séance de type expérimental. En vous appuyant sur la liste des techniques à mettre en œuvre, ci-après, vous définirez :

- l’intitulé du thème de la séance
- la classe et le niveau concernés
- les compétences afférentes au thème

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

<u>Le thème de la séance choisie sera :</u>	<u>Classe concernée :</u>	<u>Niveau :</u>
<u>Compétences du référentiel :</u> 		

PHASE 1:	PREPARATION ET ORGANISATION	Durée 1H00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (un jeu complet sera réservé pour le jury).</p>		

PHASE 2:	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00				
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix. L’utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td style="padding: 5px;">Réaliser une crème pâtissière</td></tr> <tr><td style="padding: 5px;">Confectionner deux meringues différentes</td></tr> <tr><td style="padding: 5px;">Réaliser un sirop à 30° et imbiber un biscuit</td></tr> <tr><td style="padding: 5px;">Monter et cuire un soufflé</td></tr> </table>			Réaliser une crème pâtissière	Confectionner deux meringues différentes	Réaliser un sirop à 30° et imbiber un biscuit	Monter et cuire un soufflé
Réaliser une crème pâtissière						
Confectionner deux meringues différentes						
Réaliser un sirop à 30° et imbiber un biscuit						
Monter et cuire un soufflé						

Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et sur votre dossier RAEP. Vous serez également interrogé sur un thème en lien avec les valeurs de la république.

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat		Sujet N°06	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Boucherie		Cave	
		Cognac	0,20 litre
Poissonnerie		Liqueur d'orange	0,20 litre
		Rhum ambré	0,20 litre
Economat			
Biscuit cuillère	0,100 kg	Crémerie	
Farine T55	0,050 kg	Beurre doux	0,100 kg
Fécule de maïs	0,050 kg	Blanc d'œuf pasteurisé	1 litre
Orange jus	0,50 litre	Crème liquide 35%	0,50 litre
Poudre à crème à chaud	0,100 kg	Jaune d'œuf pasteurisé	0,20 litre
Poudre à crème à froid	0,100 kg	Lait demi-écrémé	1 litre
Sucre glace	0,300 kg	Lait entier	1 litre
Sucre semoule	1 kg	Œuf frais	16 pièces
Vanille gousse	1 pièce		
Vanille arôme	PM	Mise en place	
		Surgelés	
Légumerie		Plaque de génoise	½ pièce
Citron jaune	1 pièce		
Citron vert	1 pièce		

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

Moule à soufflé Ø8cm

1 batteur mélangeur

Photocopie du protocole de mise en œuvre des PAI (poudre à crème à chaud)

Photocopie du protocole de mise en œuvre des PAI (poudre à crème à froid)