



Concours de recrutement du second degré

Rapport de jury

Concours : CAPLP interne

Section : hôtellerie – restauration

Option : organisation et production culinaire

Session 2019

Rapport de jury présenté par :
Michel LUGNIER, IGEN économie et gestion, président
Philippe BERTON, IEN-ET économie et gestion, vice-président

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 DÉFINITION DE L'ÉPREUVE.....	10
3 DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE.....	10
4 COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS	11
5 CONSEILS AUX CANDIDATS DES MEMBRES DU JURY	13
ANNEXES	
Annexe 1 - Sujets d'épreuve d'admission	15

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 19 avril 2013, publié au journal officiel du 27 avril 2013, modifié par l'arrêté du 24 juillet 2013 publié au journal officiel du 22 août 2013 et par l'arrêté du 19 avril 2016 publié au journal officiel du 1^{er} juin 2016. Il est consultable à l'adresse suivante :

http://www.education.gouv.fr/cid67058/session-2014-epreuves-des-concours-de-recrutement-des-personnels-enseignants-d-orientation-et-d-education.html#Concours_du_CAPLP

Il comporte deux épreuves :

- Épreuve d'admissibilité : épreuve de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle (RAEP), définie à l'annexe III (coefficient 1) ;
- Épreuve d'admission : exploitation pédagogique pratique dans l'option choisie, définie à l'annexe II (coefficient 2).

STATISTIQUES

SESSION 2019	CAPLP	CAER
Nombre de postes offerts	12	5
Nombre de candidats inscrits	78	21
Nombre de dossiers reçus	34	12
Nombre de candidats admissibles	16	8
Nombre de candidats interrogés	16	7
Nombre de candidats reçus	9	5
Barre d'admission	10.0	11.5

ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ : DOSSIER DE RAEP

1. STATISTIQUES

	CAPLP	CAER	Total
Nombre de dossiers étudiés	34 soit 44% des inscrits	12 soit 57 % des inscrits	soit 46,5 % des inscrits

	CAPLP	CAER
Nombre de dossiers reçus	34	12 *
Nombre de candidats admissibles	16	8
Barre d'admissibilité	8,0	8,0
Moyenne des candidats	6,5	9,0
Ecartype	4,28	3,78
Moyenne des admissibles	10,5	11,5
Note la plus haute	14,0	14,0
Note la plus basse	1,0	3,0

**dont 1 déclaré hors norme*

Répartition des notes	CAPLP	CAER
de 0 à 4,99	16	1
de 5 à 7,99	2	2
de 8 à 9,99	7	2
de 10 à 11,99	3	2
de 12 à 13,99	5	2
de 14 à 15	1	2
16 et plus	0	0

2. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle (RAEP) constitue l'épreuve écrite d'admissibilité.

Ce dossier de 8 pages maximum, constitué **personnellement** par le candidat ou la candidate, comporte deux parties ¹ :

- « Dans une première partie (2 pages dactylographiées maximum) le candidat décrit les responsabilités qui lui ont été confiées durant les différentes étapes de son parcours professionnel, 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) le candidat développe plus particulièrement, 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 le candidat aura choisi de présenter.

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, 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.

¹ Le texte ci-dessous est extrait de l'annexe III de l'arrêté du 27 avril 2013

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

La rédaction du dossier de RAEP doit être l'occasion pour le candidat ou la candidate 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. 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 1^{er} juillet 2013 publié 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, non seulement qu'ils ont pris conscience du référentiel professionnel attendu mais surtout de l'éclairer sur leur propre construction de ces compétences. Il revient donc aux candidats de sélectionner une ou des situations de travail emblématiques, caractéristiques de leur parcours, leur ayant permis de mobiliser ces compétences.

Il est conseillé aux candidats de lire très attentivement les textes officiels pour s'approprier l'étendue et la diversité des 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, exprimées notamment 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 lycées professionnels. Toute séance présentée dans le dossier doit à minima proposer une transposition de ce que pourrait être son contenu dans une filière professionnelle.

L'enseignement dans les filières professionnelles doit impérativement s'ancrer dans des situations réelles ou vécues. L'entrée par des situations et contextes professionnels est 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 tout 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

La forme du dossier n'est pas évaluée en tant que telle, toutefois, le non-respect des consignes pénalise le candidat ou la candidate. Le jury rappelle cependant le caractère impératif des conditions de mise en page.

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 orthographe, une grammaire et une syntaxe irréprochables ;
- des annexes pertinentes éclairant la ou les séquences décrites ;
- un dossier paginé (en 2 exemplaires rigoureusement identiques), relié pour en faciliter la manipulation.

La clarté, la qualité de l'expression, la maîtrise de la langue, de l'orthographe et de la syntaxe sont des pré-requis indispensables pour la réalisation d'un dossier de recrutement de professeurs. La mise en page a également toute son importance pour faciliter la lecture du dossier (l'alignement des paragraphes, l'espacement et l'aération du texte, marges classiques ...). 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 :

Quelques dossiers sont dévalorisés en raison de la qualité de la syntaxe, de fautes d'orthographe et de grammaire.

Par ailleurs, les règles relatives à la mise en forme imposée 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.

Ce dossier doit mettre en avant, l'esprit de synthèse du candidat ou de la candidate :

- en deçà du nombre de pages maximum, l'exposé de la proposition pédagogique risque de ne pas être assez précis ;
- au-delà, le jury se réserve le droit de ne pas prendre en considération les documents d'un volume supérieur au nombre de pages précisé.

B) PREMIÈRE PARTIE DU DOSSIER DE RAEP

La difficulté de cette première partie sur 2 pages maximum 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 jury attend une structuration des différentes étapes, datées et hiérarchisées chronologiquement.

Le candidat ou la candidate ne peut 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 pour un transfert vers l'enseignement afin de valoriser les expériences significatives ainsi que les compétences développées au regard des qualités attendues d'un enseignant ou d'une enseignante.

Il est conseillé, lorsqu'elle existe, de s'appuyer sur l'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.

Pour cette première partie, le niveau d'analyse et la prise de recul doivent être en adéquation avec ceux attendus d'un enseignant dans l'exercice de son métier en lycée professionnel.

C) DEUXIÈME PARTIE DU DOSSIER DE RAEP

Dans cette seconde partie, il est demandé aux candidats de choisir et de présenter une ou des séquences d'enseignement se rapportant au programme ou référentiel et mise 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.

Il ou elle se doit de présenter une situation d'enseignement pertinente et contextualisée, située dans une progression, révélant à la fois une maîtrise des contenus scientifiques et 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 ou plusieurs séquences sur un point précis du programme ou référentiel). Cette proposition doit également être précise, basée sur une forte réflexion, située dans une progression explicite, faisant apparaître les compétences spécifiques choisies d'un référentiel.

Dans les dossiers retenus, les candidats :

- mettent en évidence l'articulation des étapes de travail didactique et pédagogique ;
- valorisent la transdisciplinarité des matières dans la description de situations d'apprentissage ;
- proposent une formulation analytique et pas seulement descriptive des phases de conception et de mise en œuvre de la situation choisie ;
- font un usage efficient et raisonné des outils numériques ;
- proposent une évaluation permettant de vérifier si les objectifs initiaux ont été atteints ;
- envisagent des prolongements de la séquence dans d'autres situations d'apprentissage ;
- reflètent la capacité du candidat ou de la candidate à porter un regard analytique sur sa pratique professionnelle, à évaluer les conséquences de ses choix sur les apprentissages ;
- s'interrogent sur les conditions d'efficacité de leur enseignement ;
- favorisent la coordination au sein de l'équipe pédagogique, en vue de mener un projet de classe ;
- mettent une attention particulière sur la maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe.
- utilisent des tableaux sans excès ce qui clarifie les propos et met en avant les qualités de synthèse du candidat.

Le jury regrette pour certains dossiers :

- la non validation du dossier par le chef d'établissement ;
- la réalisation du dossier rigoureusement identique à celui présenté lors des sessions précédentes ;
- la présentation de deux exemplaires différents pour le jury ;
- une absence de présentation organisée, structurée, et claire (sommaire, paragraphe, titre justification du texte,...) ;
- un manque de relecture du document qui favorise les erreurs de saisie, de syntaxe et de mise en page ;
- une mise en forme uniquement rédactionnelle qui ne facilite pas la lecture du document ;
- l'absence de numérotation des pages et d'identification des annexes ;
- l'utilisation d'extraits de documents non réalisés par le candidat inclus dans le corps du dossier ;
- le manque de corrélation entre le thème traité par le candidat ou la candidate et les annexes présentées ;
- l'oubli de positionnement de la séquence dans le planning de formation ;
- le manque de lien dans l'articulation des différents types de cours : atelier expérimental, travaux pratiques et technologie ;
- la non justification des choix pédagogiques opérés ;
- la mauvaise connaissance des référentiels ;
- l'absence de documents pédagogiques liés à la séance traitée ;
- la mauvaise identification des documents utilisés (nom du document, destinataire, mode d'utilisation) ;
- la trop faible utilisation d'outils d'évaluation ;
- l'exploitation d'une situation dénuée de lien avec le référentiel ;
- les candidats qui s'adressent ouvertement aux membres du jury ou de l'Education Nationale ;
- le non respect de l'anonymat des personnes et/ou des élèves ;
- le peu d'analyse réflexive de l'enseignant sur le cours proposé.

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 objectifs, des pré-requis, maîtrise des concepts et des techniques, cohérence dans la progression programmatique, pertinence des documents supports et adaptation du contenu au niveau des élèves ;
- dans la présentation des choix pédagogiques : justification de la démarche pédagogique, 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 savoirs académiques et les pratiques professionnelles de référence. Ils doivent justifier les choix théoriques, didactiques et pédagogiques essentiels sur lesquels ces programmes reposent. Le jury attend donc 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 et de leur transversalité, des problématiques qui les animent et de leurs évolutions. Les candidats doivent démontrer une parfaite compréhension des programmes et des référentiels. 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.

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 enseignements (pratique professionnelle en atelier expérimental, travaux pratiques et technologie) et les problématiques éducatives : accompagnement personnalisé, suivi des PFMP, usage des outils numériques au service des apprentissages, intégration de la transversalité, contribution au processus d'orientation et d'insertion des jeunes.

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 prise de distance 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 transférer 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 les candidats démontrent leur capacité à transposer de façon explicite, adaptée et réaliste l'activité choisie.

Le jury est également attentif à la précision et à la clarté du compte rendu de l'expérience choisie : le jury 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. 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 RAEP.

L'ensemble de ces commentaires doit conduire les candidats à s'interroger sur la pertinence de l'activité choisie. La qualité de nombreux dossiers est liée au choix de la situation exposée.

1. STATISTIQUES

SESSION 2019	CAPLP	CAER
Nombre de candidats admissibles	16	8
Nombre de candidats présents	16	7
Nombre de candidats admis	9	5
Moyenne des notes des candidats	9.7	10.7
Barre d'admission	10.0	11.5
Moyenne des notes des candidats admis	12.1	13.1
Ecartype	3.18	4.53
Note la plus haute	14.8	17.0
Note la plus basse	5.6	4.2

Répartition des notes	CAPLP	CAER
de 0 à 4,99	0	1
de 5 à 7,99	7	1
de 8 à 9,99	1	0
de 10 à 11,99	5	2
de 12 à 13,99	0	1
de 14 à 15,99	3	1
16 et plus	0	1

2. DÉFINITION DE L'ÉPREUVE

(Extrait de l'annexe II de l'arrêté du 19 avril 2013 fixant les sections et les modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel modifié par l'arrêté du 24 juillet 2013 et par l'arrêté du 19 avril 2016)

Exploitation pédagogique pratique dans l'option choisie.

L'épreuve comprend la réalisation d'un thème pédagogique pratique 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 du candidat ou de la candidate à préparer des séquences de travaux pratiques ou de technologie appliquée, à les organiser, à les conduire avec méthode tout 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 du candidat ou de la candidate.

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 V, IV et III 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 devait concevoir une séquence pédagogique en prenant appui sur les informations énoncées dans le sujet. Ils avaient le choix du niveau de classe.

La séance devait comporter une démarche de type expérimental ainsi qu'un test organoleptique. Les documents produits devaient 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 était organisée, par le jury, juste avant l'épreuve afin de prendre connaissance des lieux, des équipements, et matériel mis à disposition.

Pour cette phase, le candidat ou la candidate disposait uniquement du matériel, en quantité suffisante, fourni par le centre :

- une clé USB. Elle comprenait les référentiels de baccalauréat professionnel cuisine et CAP cuisine, des modèles de fiche technique, de fiche d'intention pédagogique et de test organoleptique et/ou comparatif ;
- un ordinateur avec une suite bureautique et une imprimante. Lors de l'impression, il est essentiel que le candidat ou la candidate indique son numéro d'anonymat ou de poste ;
- aucun accès internet n'était autorisé.

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

Les candidats, en tenue professionnelle, avaient reçu pour consignes de mettre en œuvre et animer, en présence d'élèves, la situation pédagogique proposée dans le sujet. Ils devaient organiser la production avec ou sans dressage des préparations. Il était 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 des diplômes de la voie professionnelle.

Les candidats devaient ensuite conduire un test organoleptique commenté et conclure la séquence par une synthèse. La remise en état des locaux faisait partie intégrante de cette phase.

c. Entretien avec le jury – Durée : 30 minutes

Consécutif à la phase de réalisation, l'entretien s'est déroulé en tenue professionnelle selon le schéma suivant :

- 20 minutes ont été consacrées :
 - o à un bilan personnel 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 thématiques de la laïcité, de la citoyenneté et des valeurs de la République.

- 10 minutes ont pu être réservées à un échange sur le dossier de Reconnaissance des Acquis de l'Expérience Professionnelle. Pendant ce temps, le jury a ouvert 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

À cette session, les candidats devaient composer sur un sujet comportant 4 techniques imposées mais dont ils devaient déterminer le thème, le niveau de classe et les compétences attendues du référentiel. La séance implique une démarche de type expérimental ainsi qu'un test organoleptique. Chaque candidat ou candidate disposait de trois élèves pour réaliser sa séance pédagogique.

Les candidats ont eu à traiter l'un des cinq thèmes suivants (voir sujets en annexe) :

- les sabayons et émulsions
- les cuissons avec et sans brunissements
- les œufs - rôle et cuissons
- la pâte à nouille et la valorisation des légumes
- l'habillage et la cuisson d'un poisson plat.

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. Des candidats ont su assurer d'excellentes prestations durant les trois phases de l'épreuve.

Le jury a apprécié chez les meilleurs candidats :

- une maîtrise des savoirs disciplinaires, savoir-faire professionnels de référence et démarches spécifiques de la discipline ;
- une démarche didactique réfléchie avec une présentation claire des intentions pour les élèves et un repérage des difficultés d'apprentissage auxquelles les élèves peuvent être confrontés ;
- une réflexion pertinente sur la mise en œuvre pédagogique, l'organisation du travail des élèves ;
- des objectifs pédagogiques réalistes, adaptés à la complexité des apprentissages ;
- une réflexion sur la mise en place d'une différenciation pédagogique ;
- une bonne anticipation de la gestion 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 ;
- un dynamisme avéré transmis aux élèves ;
- la tenue et la propreté du poste de travail ;
- 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 ;
- l'aptitude à aborder avec les élèves le réalisme professionnel et ses attendus (PFMP, insertion professionnelle) ;
- une capacité à se projeter sur une éventuelle séance suivante avec l'utilisation des outils numériques ;
- la prise en compte de l'hétérogénéité des élèves et globalement une attitude bienveillante ;
- la mise en avant de l'interdisciplinarité et de la transversalité des savoirs (production culinaire, sciences appliquées et gestion) ;
- la capacité à proposer une démarche adaptée face à une problématique, lors du temps d'échange (laïcité, citoyenneté et valeurs de la République) ;
- la connaissance du fonctionnement d'un établissement scolaire ;
- la bonne gestion du stress lié au concours ;
- une bienveillance et une interaction positive avec les élèves.

Le jury a regretté pour certains candidats que :

- les documents pédagogiques ne soient pas toujours exploitables (fiche technique, fiche d'intention pédagogique, protocoles A.E) et exploités avec les élèves ;
- la séquence ne soit pas introduite ni positionnée dans le plan de formation ;
- le niveau de classe ainsi que les séances d'AE et d'APS ne soient pas clairement identifiées ;
- le lancement de séance soit peu ou trop développé, et les objectifs de la séance mal définis ;
- les prérequis inhérents à la séquence ne soient pas vérifiés ;
- le manque de connaissance et/ou la pauvreté du vocabulaire pédagogique et professionnel ;
- le manque de maîtrise technique et des lacunes importantes sur des fondamentaux de la spécialité ;
- le vocabulaire professionnel soit trop peu souvent utilisé ;
- l'hygiène ne soit pas prise en compte dès le début de la séance ;
- la gestion et la structuration du tableau manquent de rigueur et de clarté. Ce dernier est souvent incomplet et/ou incohérent. De plus, il n'est pas suffisamment exploité avec les élèves pour le suivi de la séance (pour structurer mais aussi en tant que support de synthèse), et est réduit à un support du prologue de la séquence ;
- l'orthographe et le soin apporté à l'écriture ne soient pas maîtrisés ;
- la notion de valorisation des produits soit peu abordée ;
- certains élèves du groupe restent inactifs ou considérés comme des commis de cuisine ;
- des élèves soient mis en danger lors de l'utilisation du matériel (mandoline, couteau, température ...) sans usage des protections mises à la disposition des candidats, ni prise en charge de l'élève blessé ;

- la gestion du temps soit mal maîtrisée lors de la mise en œuvre de la séquence ;
- l'analyse sensorielle et la synthèse soient trop souvent survolées (voire absente) sans interaction avec les élèves ;
- l'évaluation des élèves ne soit pas prévue ou non effectuée ;
- la communication non verbale soit inadaptée à la fonction d'enseignant (bras croisés, assis sur le poste de travail, bijoux...), tenue professionnelle « douteuse » ;
- la communication soit parfois cavalière avec les membres du jury ;
- certains candidats fassent preuve d'agacement ou d'un comportement familier et/ou infantilisant à l'égard des élèves.

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 propres 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 ;
- réaliser une démonstration du « geste » lorsque les techniques imposées dans le sujet sont complexes ou dangereuses pour la sécurité des élèves.

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

- réfléchir au sujet dans toutes ses dimensions ;
- planifier son cours, dans une fiche d'intention pédagogique, en décrivant le travail à réaliser par les élèves et celui à réaliser par l'enseignant ;
- 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, il est nécessaire de sélectionner l'information pertinente. Il faut donc faire la part entre l'essentiel et l'accessoire. 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 :

- dérouler la séquence prévue. Si certaines adaptations semblent être nécessaires par rapport au déroulement envisagé, il est important de les mettre en œuvre ;
- prendre en compte les élèves ;
- prévoir des démonstrations propres à l'enseignant ;
- gérer le tableau ;
- proposer des transversalités ;
- prévoir la valorisation des produits fournis ;
- ne pas passer trop de temps pour la phase de lancement (tableau), 10 à 15 minutes semble être suffisant.

Le jury évalue à la fois les compétences professionnelles du candidat ou de la candidate, 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 l'intervention ;
- justifier les choix pédagogiques prévus dans la phase de conception ;
- faire preuve d'un esprit critique à l'égard de sa prestation ;
- justifier les points d'adaptation introduits dans la phase d'exploitation.

ANNEXE

Les sujets retenus de l'épreuve d'admission

Sujet N°1

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 1H 00
<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 (deux jeux complets seront réservés 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.</p> <p>Le dressage sur assiettes et / ou plat, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve.</p> <p>Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Réaliser une pâte à raviole</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Tailler et cuire des légumes en brunoise</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Réaliser une Duxelles sèche</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Réaliser un coulis de légume(s)</div>		

Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et éventuellement 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° 1	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Légumerie	
Vin blanc	0.100 litre	Ail gousse	4 pièces
		Aubergine	0.500 kg
		Basilic	1 botte
Crémerie		Carotte	0.400 kg
Beurre	0.250 kg	Champignon de Paris	0.800 kg
Crème liquide 35%	0.200 litre	Citron	1 pièce
Œuf	10 pièces	Concombre	1 pièce
Pâte à raviole chinoise PAI	24 pièces	Courgette	0.500 kg
		Échalote	0.100 kg
		Épinard	0.500 kg
Économat		Navet long	0.400 kg
Chapelure blanche	0.100 kg	Oignon	0.200 kg
Concentré de tomate	0.050 kg	Persil plat	½ botte
Farine T 55	1 kg	Poivron rouge	0.400 kg
Feuille de brick	4 feuilles	Poivron vert	0.400 kg
Huile d'olive	0.500 litre	Tomate grosse	0.500 kg
Huile de tournesol	0.500 litre		
Pâte à filo	4 feuilles	Surgelés	
Semoule de blé fine	0.500 kg	Duxelles de champignon	0.300 kg
Sucre semoule	0.100 kg	Haricot vert	0.200 kg
Vinaigre de Xérès	0.100 litre	Petit pois	0.300 kg
		Mise en place	
		Poivre blanc moulu	PM
		Poivre gris moulu	PM
		Sel fin	PM
		Sel gros	PM
		Thym, laurier	PM

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

- 1 emporte-pièce rond diamètre 8 cm
- 1 laminoir à pâte
- 1 légumier
- 1 mandoline
- 1 mixeur plongeant petit modèle
- 1 photocopie de l'utilisation de la Duxelles surgelée
- 1 saucière
- 2 feuilles de papier sulfurisé
- 4 assiettes creuses grand format
- Film alimentaire

Sujet N°3

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 1H 00
<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 (deux jeux complets seront réservés 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.</p> <p>Le dressage sur assiettes et / ou plat, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve.</p> <p>Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td>Apprêter et cuire des encornets</td> </tr> <tr> <td>Réaliser un fumet de crustacés</td> </tr> <tr> <td>Réaliser des liaisons à base d’amidons</td> </tr> <tr> <td>Réaliser une garniture à base de céréales</td> </tr> </table>			Apprêter et cuire des encornets	Réaliser un fumet de crustacés	Réaliser des liaisons à base d’amidons	Réaliser une garniture à base de céréales
Apprêter et cuire des encornets						
Réaliser un fumet de crustacés						
Réaliser des liaisons à base d’amidons						
Réaliser une garniture à base de céréales						

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 éventuellement 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° 3	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Légumerie	
Armagnac	0.100 litre	Ail gousse	2 pièces
Cognac	0.100 litre	Ananas	0.200 kg
Vin blanc	0.200 litre	Banane	1 pièce
		Carotte	0.100 kg
Crémerie		Cèleri branche	0,050 kg
Beurre doux	0.250 kg	Courgette	0.200 kg
Crème liquide 35%	0.100 litre	Echalote	0.100 kg
		Oignon jaune	0.100 kg
Economat		Poivron rouge	0.200 kg
Abricot sec	0.050 kg	Pomme Golden	1 pièce
Amande effilée	0.050 kg		
Boulgour	0.200 kg	Poissonnerie	
Concentré de tomate	0.050 kg	Encornet (16 à 21 cm)	4 pièces
Crème de riz	0.100 kg	Crevette grise	0.200 kg
Curry poudre	0.010 kg	Étrille	0.300 kg
Farine T55	0.100 kg		
Fécule de pomme de terre	0.100 kg	Surgelés	
Fumet de crustacés brique	1 litre	Carcasse de crustacé	0.200 kg
Fumet de crustacés poudre PAI	0.030 kg		
Huile d'olive	0.100 litre	Mise en place	
Huile de tournesol	0.100 litre	Poivre blanc moulu	PM
Maïzena	0.050 kg	Poivre noir en grain	PM
Quinoa	0.200 kg	Sel fin	PM
Raisin sec blond	0.050 kg	Sel gros	PM
Semoule de blé moyenne	0.200 kg	Thym, laurier	PM
Sucre semoule	0.050 kg		

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

- 1 photocopie de l'utilisation du fumet de crustacés en brique PAI
- 1 photocopie de l'utilisation du fumet de crustacés en poudre PAI
- 4 assiettes plates grandes
- 1 saucière
- 2 légumiers
- Film alimentaire
- Mandoline
- 2 feuilles de papier sulfurisé

Sujet N°4

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 1H 00
<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 (deux jeux complets seront réservés 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. Le dressage sur assiettes et/ou plat, 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 cuire une pâte de base</td> </tr> <tr> <td>Réaliser une sauce émulsionnée chaude</td> </tr> <tr> <td>Réaliser au moins 3 cuissons différentes des œufs</td> </tr> <tr> <td>Tailler et cuire une brunoise de légume(s)</td> </tr> </table>			Réaliser et cuire une pâte de base	Réaliser une sauce émulsionnée chaude	Réaliser au moins 3 cuissons différentes des œufs	Tailler et cuire une brunoise de légume(s)
Réaliser et cuire une pâte de base						
Réaliser une sauce émulsionnée chaude						
Réaliser au moins 3 cuissons différentes des œufs						
Tailler et cuire une brunoise de légume(s)						

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 éventuellement 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° 4	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Mise en place	
Vin blanc sec	0.200 litre	Huile friture	PM
		Noix de muscade entière	PM
Crémerie		Poivre blanc moulu	PM
Beurre doux	0.500 kg	Poivre mignonette	PM
Crème fleurette 30%	0.250 litre	Sel fin	PM
Gruyère râpé	0.050 kg	Sel gros	PM
Lait entier	0.500 litre		
Margarine à feuilletage	0.150 kg		
Œuf frais	24 pièces		
Œuf extra frais	8 pièces		
Economat			
Farine de blé Type 55	0.500 kg		
Huile d'olive	0.150 litre		
Huile de tournesol	0.100 litre		
Sauce Béarnaise PAI lyophilisée	0.030 kg		
Vinaigre blanc	0.100 litre		
Légumerie			
Cerfeuil	1/8 botte		
Citron jaune	2 pièces		
Courgette longue	0.200 kg		
Echalote	0.150 kg		
Estragon	1/8 botte		
Persil plat	1/8 botte		
Poivron rouge	0.200 kg		

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

Cercle à tarte Ø 18 cm

Film alimentaire

1 mandoline

1 photocopie du protocole d'utilisation de la sauce Béarnaise PAI

1 poêle à œuf (à frire)

1 poêle à crêpe

4 ramequins

4 coquetiers

1 tapis de cuisson

4 assiettes à entremets

1 plat ovale

1 plat rond

1 légumier

4 plats à oreilles

Papier sulfurisé

Poche à douille jetable

Rouleau à pâtisserie + brosse

Sujet N°5

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 1H 00
<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 (deux jeux complets seront réservés 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.</p> <p>Le dressage sur assiettes et/ou plat, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve.</p> <p>Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%;">Lever, farcir et cuire des filets de poisson</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%;">Réaliser une farce de base</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%;">Réaliser une sauce vin blanc</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%;">Farcir et cuire des légumes</div>		

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 éventuellement 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° 5	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Boucherie		Poissonnerie	
Chair à saucisse	0.150 kg	Limande à filet (0.800kg/pièce)	4 pièces
		Sébaste (filet)	0.250 kg
Cave		Mise en place	
Vin blanc sec	0.100 litre	Noix de muscade entière	PM
Crémerie		Piment d'Espelette	PM
Beurre doux	0.200 kg	Poivre blanc moulu	PM
Crème épaisse	0.250 litre	Cumin poudre	PM
Crème fleurette 35%	0.500 litre	Poivre mignonette	PM
Œuf frais	4 pièces	Quatre épices	PM
		Sel fin	PM
Economat		Sel gros	PM
Chapelure blanche	0.100 kg	Thym, laurier	PM
Farine de blé	0.050 kg		
Fumet de poisson PAI	0.050 kg		
Huile d'olive	0.030 litre		
Sucre semoule	0.050 kg		
Légumerie			
Ail	0.040 kg		
Carotte	0.400 kg		
Champignon à farcir	4 pièces		
Champignon de Paris	0.500 kg		
Courgette	0.200 kg		
Échalote	0.150 kg		
Oignon jaune	0.150 kg		
Poivron rouge	0.250 kg		
Poivron vert	0.250 kg		
Persil plat	¼ botte		
Tomate garniture (0.080kg / pièce)	4 pièces		

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

- 1 photocopie du protocole d'utilisation du fumet de poisson PAI
- Film alimentaire
- 1 mixeur plongeant petit modèle
- 2 feuilles papier sulfurisé
- Poche à douille jetable
- Hachoir ménager
- Siphon + cartouches
- 4 assiettes plates grand modèle
- 1 plat sabot
- 1 saucière

Sujet N° 7

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 1H 00
<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 (deux jeux complets seront réservés 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.</p> <p>Le dressage sur assiette et/ou plat, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve.</p> <p>Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Habiller, détailler et cuire le carré de porc, (2 modes)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Réaliser une sauce gastrique</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Tourner et glacer des légumes</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Réaliser une garniture à base de semoule</td> </tr> </table>			Habiller, détailler et cuire le carré de porc, (2 modes)	Réaliser une sauce gastrique	Tourner et glacer des légumes	Réaliser une garniture à base de semoule
Habiller, détailler et cuire le carré de porc, (2 modes)						
Réaliser une sauce gastrique						
Tourner et glacer des légumes						
Réaliser une garniture à base de semoule						

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 éventuellement 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° 7	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Boucherie		Légumerie	
Carré de porc (1pièce de 4 côtes)	1.200 kg	Carotte (grosse)	0.500 kg
		Cerfeuil	¼ botte
		Ciboulette	¼ botte
Crémerie		Citron jaune	2 pièces
Beurre doux	0.250 kg	Echalote	0.100 kg
Crème liquide à 18%	0.100 litre	Navet violet (rond)	0.500 kg
Lait entier	0.500 litre	Orange à jus	1 pièce
Œuf frais	3 pièces	Persil plat	¼ botte
Parmesan râpé	0.150 kg		
		Surgelé	
		Groseille	0.100 kg
		Mangue en dés	0.100 kg
Economat			
Chapelure blanche	0.250 kg		
Farine de blé T 55	0.150 kg		
Huile d'arachide	0.500 litre		
Huile d'olive	0.100 litre		
Fond brun de veau lié (lyophilisé)	0.050 kg		
Fond blanc de volaille (lyophilisé)	0.025 kg	Mise en place	
Miel toutes fleurs	0.150 kg	Ficelle à rôtir	PM
Moutarde de Dijon	0.100 kg	Poivre blanc moulu	PM
Olive noire dénoyautée	0.050 kg	Poivre noir en grain	PM
Semoule maïs moyenne (polenta)	0.100 kg	Sel fin	PM
Sucre semoule	0.300 kg	Sel gros	PM
Vinaigre de vin vieux	0.200 litre	Thym / laurier	PM

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

- 1 grill amovible + 1 brosse à grill
- 2 feuilles papier sulfurisé
- 1 photocopie de la fiche protocole du fond blanc et fond brun
- 1 photocopie protocole semoule de maïs.
- 1 emporte-pièce uni Ø 8 cm (pour deux candidats)
- 4 assiettes blanches (grande format)
- 4 ramequins aluminium (0.080 litre)
- 1 plat ovale

Sujet N° 9

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 1H 00
<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 (deux jeux complets seront réservés 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.</p> <p>Le dressage sur assiettes et/ou plat, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve.</p> <p>Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr><td>Habiller, lever les filets de poisson</td></tr> <tr><td>Cuire les filets de poisson en papillote</td></tr> <tr><td>Réaliser deux sauces émulsionnées chaudes</td></tr> <tr><td>Réaliser un gratin de fruits frais</td></tr> </table>			Habiller, lever les filets de poisson	Cuire les filets de poisson en papillote	Réaliser deux sauces émulsionnées chaudes	Réaliser un gratin de fruits frais
Habiller, lever les filets de poisson						
Cuire les filets de poisson en papillote						
Réaliser deux sauces émulsionnées chaudes						
Réaliser un gratin de fruits frais						

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 éventuellement 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° 9	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Poissonnerie	
Grand Marnier jaune	0.050 litre	Maquereau (0.250 kg/pièce)	4 pièces
Pineau blanc	0.250 litre		
Vin blanc cuisine	0.500 litre		
Crémerie			
Beurre demi-sel	0.250 kg		
Beurre doux	0.250 kg	Surgelés	
Crème liquide 35%	0.250 litre	Basilic haché surgelé	0.030 kg
Œuf frais	10 pièces		
Économat			
Fumet de poisson lyophilisé	0.020 kg	Mise en place	
Huile d'arachide	0.200 litre	Cannelle bâton	PM
Huile d'olive	0.100 litre	Ficelle à rôtir	PM
Lécithine de soja	0.020 kg	Poivre blanc moulu	PM
Olive noire dénoyautée	0.050 kg	Poivre noir en grain	PM
Sucre glace	0.050 kg	Sel fin	PM
Sucre semoule	0.400 kg	Sel gros	PM
Vanille gousse	1 pièce	Thym/laurier	PM
Vanille liquide	0.002 litre		
Vinaigre blanc	0.200 litre		
Vinaigre coloré	0.200 litre		
Légumerie			
Aneth	¼ botte		
Carotte	0.200 kg		
Céleri branche	0.100 kg		
Cerfeuil	¼ botte		
Ciboulette	¼ botte		
Citron jaune	3 pièces		
Citron vert	1 pièce		
Échalote	0.100 kg		
Gingembre frais	0.020 kg		
Oignon	0.200 kg		
Orange	2 pièces		
Poire	0.500 kg		
Poireau blanc	0.150 kg		
Pomme golden	0.500 kg		
Tomate cerise	12 pièces		

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

- 4 feuilles de papier sulfurisé (40/60)
- 1 plat rond Ø 35 cm
- 1 plat ovale (40 cm de long)
- 1 feuille de papier Carta Fata (40/60)
- 1 mini mixeur plongeant
- 1 chalumeau (pour 2 candidats)
- 4 assiettes creuses (petites)
- 1 photocopie du protocole pour le fumet de poisson lyophilisé