



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPLP externe et CAFEP-CAPLP

Section : hôtellerie-restauration

Option : services et commercialisation

Session 2024

Rapport de jury présenté par :

Michel LUGNIER, Administrateur de l'Etat-IGESR (groupe économie et gestion), Président

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

Sommaire

| | Pages |
|--|--------------|
| Introduction | 3 |
| Statistiques de la session 2024 | 4 |
| Commentaires sur les épreuves d'admissibilité | 6 |
| Commentaires sur les épreuves d'admission | 10 |
| Exemples de sujet de l'épreuve d'entretien | 15 |

INTRODUCTION

Depuis la session 2022, les modalités d'organisation du CAPLP externe Hôtellerie-Restaurant, option service et commercialisation, sont fixées par l'arrêté du 25 janvier 2021.

L'ensemble des épreuves du concours vise à évaluer les capacités des candidats au regard des dimensions disciplinaires scientifiques, techniques et professionnelles de l'acte d'enseigner et des situations d'enseignement.

Ce rapport du jury a pour finalité de présenter le concours et les épreuves définis par l'arrêté du 25 janvier 2021 afin d'aider au mieux les candidats qui souhaitent s'engager par cette voie dans le métier de professeur en service et commercialisation. Il s'adresse également aux candidats qui ont subi les épreuves du concours à la session 2024 et qui n'ont pas été admis. Nous souhaitons à toutes et tous une bonne préparation et de la persévérance afin de réussir ce concours exigeant qui ouvre sur un métier passionnant.

Ce rapport s'adresse aussi aux formateurs des instituts nationaux supérieurs du professorat et de l'éducation en charge de la préparation des étudiants aux épreuves du concours.

Les candidats et leurs formateurs sont invités à consulter les programmes et ressources d'accompagnement sur le site Eduscol afin d'être au plus près des évolutions attendues par ces réformes.

Le directoire du concours tient à remercier vivement l'ensemble des membres du jury pour leur bienveillance, la qualité et le sérieux de leur travail d'évaluateur.

L'ensemble du jury remercie très chaleureusement la direction et les équipes du lycée Charles de Gaulle de Compiègne pour la qualité de leur accueil et de l'organisation lors du déroulement des épreuves d'admission.

Les **statistiques de la session** sont présentées et commentées dans le point 1 de ce rapport. De façon générale, le jury note une progression du niveau de préparation et de motivation des candidats. Tous les postes offerts à la session 2024 ont ainsi été pourvus.

1. STATISTIQUES DE LA SESSION 2024

1.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES

| | CAPLP | CAFEP (privé) |
|---|--------|---------------|
| Nombre de postes ouverts à la session 2024 | 28 | 4 |
| Nombre d'inscrits | 197 | 44 |
| Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admissibilité | 105 | 27 |
| % nombre de postes/nombre de présents | 26.66% | 14.81% |
| Nombre de candidats admissibles | 56 | 8 |
| Barre d'admissibilité | 8 | 11,73 |
| Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admission | 46 | 8 |
| Nombre de candidats admis | 28 | 4 |
| Barre d'admission (sur 20) | 10,75 | 12,49 |

Le taux de sélection demeure élevé ; les barres d'admission sont tout-à-fait satisfaisantes (10.75 au CAPLP et 12.49 au CAFEP). La moyenne des admis au CAPLP est de 13.28 et de 14.44 au CAFEP

1.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ

Épreuve disciplinaire :

| | CA/PLP | CAFEP |
|------------------------------|--------|-------|
| Nombre de candidats présents | 105 | 27 |
| Moyenne des notes | 10.28 | 12.38 |
| Note la plus haute | 16.54 | 16.40 |
| Note la plus basse | 5.10 | 7.35 |
| Écart type | 2.99 | 3.21 |

Épreuve disciplinaire appliquée :

| | CA/PLP | CAFEP |
|------------------------------|--------|-------|
| Nombre de candidats présents | 105 | 27 |
| Moyenne des notes | 12.55 | 15.26 |
| Note la plus haute | 20 | 17 |
| Note la plus basse | 5.3 | 11.20 |
| Écart type | 3.65 | 2.03 |

Dans les deux épreuves, le niveau des candidats cette année s'est amélioré, toutefois le niveau de compétences scientifiques et techniques des candidats pour l'épreuve disciplinaire est souvent trop médiocre et le manque de culture de la didactique disciplinaire dessert les candidats à l'épreuve disciplinaire appliquée.

1.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

Épreuve de leçon :

| | CA/PLP | CAFEP |
|------------------------------|--------|-------|
| Nombre de candidats présents | 46 | 8 |
| Moyenne des notes | 13.39 | 14.80 |
| Note la plus haute | 17.80 | 16 |
| Note la plus basse | 7.6 | 13.40 |
| Écart type | 2.85 | 1.21 |

Épreuve d'entretien :

| | CA/PLP | CAFEP |
|-------------------------------|--------|-------|
| Nombre de candidats convoqués | 56 | 8 |
| Nombre de candidats présents | 46 | 8 |
| Moyenne des notes | 14.21 | 14.50 |
| Note la plus haute | 20 | 17 |
| Note la plus basse | 6 | 12 |
| Écart type | 3.21 | 2.06 |

On observe dans les deux épreuves d'admission de belles prestations (bien que l'écart-type souligne des prestations des candidats contrastées) ; certains candidats admissibles n'ont de toute évidence pas assez préparé ces épreuves.

2. COMMENTAIRES SUR LES ÉPREUVES D'ADMISSIBILITÉ

Les sujets de la session 2024 sont disponibles sur le site du ministère
« Devenir enseignant » : <https://www.devenirenseignant.gouv.fr/ressources>

2.1 LES ATTENDUS DANS L'ÉPREUVE DISCIPLINAIRE (SESSION 2024)

| Situations professionnelles | Compétences évaluées Critères de performance attendus |
|--|--|
| <p>Dossier 1</p> <p>Valorisation des spécialités de la Provence</p> | <p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 11 Pertinence des propositions de recettes, de menus, de cartes, de produits (adaptés à la saisonnalité, aux concepts de restauration, au budget disponible, modernes et actualisés...). - CIP 13 Respect de la réglementation (hygiène, sécurité, environnementale...). <p>C2 – Mobiliser et réinvestir des connaissances économiques, juridiques et managériales</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 20 Qualité de la gestion des ressources humaines (conforme aux pratiques professionnelles) |
| <p>Dossier 2</p> <p>Développement des offres de services du « coliving » et « coworking »</p> | <p>C1 – Mobiliser et réinvestir des connaissances de technologie professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 10 Conformité des propositions (ex. : réception marchandises, stockage, concepts de production et de distribution, HACCP, PMS, sécurité et santé au travail, développement durable...). - CIP 11 Pertinence des propositions de recettes, de menus, de cartes, de produits (adaptées à la saisonnalité, aux concepts de restauration, au budget disponible, modernes et actualisées...). <p>C3 – Concevoir des documents professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 30 Précision et structuration des documents techniques (fiches techniques, protocoles, schémas de production, procédures...) - CIP 31 Qualité des documents (clarté, propreté, précision...). |
| <p>Dossier 3</p> <p>Mise en œuvre d'un « after-work »</p> | <p>C3 – Concevoir des documents professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 12 Précision de l'estimation des coûts, des rendements, des grammages de base, des besoins... - CIP 14 Exactitude des connaissances technologiques et scientifiques mobilisées (nutrition, matériel, hygiène, culture numérique...) - CIP 30 Précision et structuration des documents techniques (fiches techniques, protocoles, schémas de production, procédures...) - CIP 31 Qualité des documents (clarté, propreté, précision...). - CIP 32 Qualité de l'organisation spatio-temporelle. |
| <p>Dossier 4</p> <p>Organisation d'une soirée événementielle</p> | <p>C2 – Mobiliser et réinvestir des connaissances économiques, juridiques et managériales</p> <ul style="list-style-type: none"> - CIP 20 Qualité de la gestion des ressources humaines (conforme aux pratiques professionnelles) - CIP 21 Exactitude des connaissances de gestion, économiques et juridiques - CIP 22 Respect de la réglementation (civil, commerce, travail...) - CIP 23 Pertinence, précision et justification des propositions |

Attendus de l'épreuve (adaptés au sujet du référentiel visé) :

L'épreuve consiste en l'exploitation d'une étude de cas mobilisant les compétences et connaissances technologiques et scientifiques du candidat en matière de culture professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Les dossiers documentaires de l'étude de cas et les mises en situation abordent les domaines de la technologie professionnelle, du management et de l'environnement économique, social et juridique des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Attendus du jury :

Dans le cadre d'un contexte professionnel donné, l'épreuve consiste à valoriser les compétences et connaissances professionnelles du candidat dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Pour cela, il convient de lire et interpréter les situations introductives des dossiers, de prendre connaissance des ressources associées et de proposer des réponses professionnelles contextualisées. Il est également attendu d'apporter des éléments de justifications et d'argumentations, et de concevoir des documents professionnels.

□ Recommandations :

Le jury a été sensible aux copies bien rédigées, lisibles, aérées qui respectent les règles de la langue française.

Il conseille de :

- respecter précisément les consignes données ;
- lire et comprendre le sujet, prendre connaissance des ressources documentaires dans leur intégralité afin de s'approprier le contexte professionnel donné ;
- soigner la présentation de la copie ;
- utiliser et exploiter judicieusement les ressources documentaires en évitant de recopier certaines phrases mot pour mot ;
- éviter de réécrire l'intitulé des questions et les mises en situation ;
- structurer les réponses en privilégiant une présentation visuelle appropriée et en numérotant les questions ;
- argumenter et justifier les propositions en prenant en compte le contexte professionnel ;
- réaliser une relecture minutieuse des réponses proposées.

• Recommandations sur la forme :

- soigner l'écriture et la présentation générale de la copie (trait tracé à la règle, espacement, qualité de l'écriture) ;
- appliquer les règles d'orthographe, de grammaire, de syntaxe et de ponctuation ;
- être rigoureux et structuré ;
- préciser la numérotation des questions.

• Recommandations sur le fond :

- respecter scrupuleusement les attendus précisés dans les consignes ;
- valoriser les connaissances technologiques et culturelles demandées ;
- argumenter et justifier les choix opérés ;
- concevoir des documents exploitables dans la profession ;
- employer impérativement le vocabulaire professionnel adapté.

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

- présenter des rédactions et des documents clairs, structurés, exploitables et professionnels ;
- développer des argumentations et des justifications ;
- valoriser des connaissances technologiques, culturelles, scientifiques adaptées au contexte professionnel du sujet ;
- proposer des éléments de réponse en lien avec les consignes et les situations professionnelles.

□ Constats :

Cette année, de nombreux candidats fournissent un travail de qualité mais pour d'autres par contre, la lecture et l'analyse du sujet dans sa globalité demandent plus d'attention. L'exploitation et l'appropriation des annexes ne sont pas suffisamment prises en compte. La présentation générale des copies manque souvent de structure, de lisibilité, et les réponses ne sont pas suffisamment justifiées. Des candidats ne traitent pas l'intégralité du sujet. Le contexte professionnel n'est pas toujours compris

et les consignes ne sont pas respectées.

Dossier 1 : Valorisation des spécialités de la Provence.

Le jury a apprécié la valorisation des spécialités de la région et la mise en avant des labels de qualité. Cependant, certains candidats démontrent des lacunes en matière de connaissances des produits marqueurs de la Provence. De nombreuses propositions sont inadaptées au concept de restauration, à la saisonnalité et aux types de clientèle ciblés. Les mentions légales et obligatoires à faire figurer sur un support commercial ne sont pas toujours connues. Enfin, le jury relève souvent une confusion entre la notion d'animation et celle de facteurs d'ambiance. Plus généralement, la situation professionnelle proposée et les consignes indiquées ne sont pas assez analysées.

Dossier 2 : Développement des offres de services du « coliving » et « coworking ».

Le jury constate des difficultés à proposer et à formaliser en message d'accueil, destiné à la clientèle, des pratiques professionnelles éco-responsables. Les suggestions liées aux prestations du service de la conciergerie sont rarement pertinentes et très peu justifiées. Les spécialités et/ou produits marqueurs à suggérer dans le cadre d'une offre d'accueil VIP ne sont pas adaptées à une prestation hôtelière (propositions de produits frais, inadaptés à la ville concernée et au concept).

Dossier 3 : Mise en œuvre d'un « after-work ».

L'implantation des installations, ainsi que la schématisation des flux de circulation, ne répondent pas toujours aux contraintes de l'espace dédié à l'évènement, ni au nombre de convives. Les normes de sécurité et la matérialisation du mobilier ne sont pas systématiquement précisées par une légende. Globalement, la conception d'une fiche produit n'est pas acquise tant dans la forme que dans le fond. Le jury regrette l'absence de notions tarifaires. Les propositions liées au questionnaire à créer dans le cadre du jeu concours ne correspondent pas toujours aux consignes précises du sujet et sont parfois inadaptées. De plus, l'argumentation portant sur la transposition du questionnaire en format numérique est trop rarement aboutie.

Dossier 4 : Organisation d'une soirée événementielle.

Le jury constate un manque sérieux de connaissances économiques, juridiques et managériales. Les calculs des indicateurs de gestion ne sont pas maîtrisés. La notion de seuil de rentabilité n'est pas connue des candidats. La fiche outil à créer ne correspond pas aux exigences en termes de forme. Les commentaires sont souvent cohérents par rapport aux résultats obtenus, cependant les solutions proposées sont parfois inadaptées au contexte professionnel du sujet et/ou trop généralistes. La réglementation liée aux différents statuts étudiés est globalement connue.

2.2 LES ATTENDUS POUR L'ÉPREUVE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE

Attendus de l'épreuve (adaptés au sujet du référentiel visé) :

L'épreuve prend appui sur l'exploitation d'un dossier composé de plusieurs documents ressources faisant référence au thème de la séquence à construire, sur un niveau défini des diplômes de la voie professionnelle hôtellerie restauration. Le candidat doit être capable de comprendre et de transposer le corpus documentaire dans une approche pédagogique et didactique adaptée à l'hétérogénéité des apprenants de la voie professionnelle. L'épreuve vise à prendre en compte les différentes modalités d'enseignement, leur transversalité et l'innovation pédagogique.

Attendus du jury :

L'épreuve consiste à choisir et à organiser les documents ressources mis à disposition pour concevoir une séquence pédagogique composée de plusieurs séances compréhensibles, structurées et réalisables.

Pour cela, le candidat doit procéder à une analyse critique et argumentée du corpus documentaire. Il convient de l'exploiter et de l'adapter, en partie, en totalité, ou d'en mettre à l'écart tout en justifiant ses choix. Il est également attendu d'apporter des éléments de culture professionnelle, personnelle et scientifique.

S Recommandations :

Il convient de :

- lire le sujet et ses annexes dans leur intégralité afin de comprendre la logique globale du thème ;

- exploiter les données les plus pertinentes au regard des choix pédagogiques ;
- respecter précisément les consignes ;
- argumenter et justifier ses propos ;
- composer de manière synthétique, précise, avec une approche centrée sur les attendus du sujet ;
- relire sa copie.

- **Recommandations sur la forme :**

- soigner l'écriture et la présentation générale de la copie ;
- appliquer les règles d'orthographe, de grammaire, de syntaxe et de ponctuation ;
- se dispenser d'expressions familières et de remarques inadaptées à un concours de recrutement d'enseignants ;
- proscrire les sigles et acronymes non professionnels ;
- être rigoureux et structuré ;
- proscrire toute référence à une identité ou à un établissement sur la copie ;
- si une introduction s'avère nécessaire, formuler un propos succinct en lien avec le sujet.

- **Recommandations sur le fond :**

La conception de la séquence repose sur l'appropriation du dossier documentaire enrichi de l'apport personnel du candidat.

Il est conseillé de :

- transposer les ressources documentaires à visée pédagogique en lien avec les différents enseignements ;
- expliciter la démarche et les modalités pédagogiques envisagées ;
- utiliser impérativement le vocabulaire professionnel adapté.

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

- présenter des documents clairs, structurés et exploitables ;
- développer une stratégie pédagogique sur le thème proposé et en adéquation avec le profil des élèves ;
- imaginer un contexte et des situations professionnels dans lesquels sont développées des activités diversifiées et explicites.

Le jury relève les faiblesses suivantes :

- des séances qui ne permettent pas d'apprécier les activités concrètes des élèves ;
- les étapes de déroulement de la séquence ne sont pas toujours présentes ;
- un traitement partiel du thème ;
- des séquences proposées qui ne sont pas toujours réalistes ;
- des copies dont l'écriture est difficile à lire ;
- un niveau de maîtrise de la langue française parfois insuffisant ;
- un manque d'analyse du corpus documentaire et trop peu de justification sur la sélection ou non des documents.

4. COMMENTAIRES SUR LES ÉPREUVES D'ADMISSION

4.1 ÉPREUVE DE LEÇON

S Modalités d'organisation

Phase 1 : conception d'une séance pédagogique

Le candidat prend connaissance du sujet qui précise une mise en situation professionnelle comportant :

- un concept de restauration ;
- une thématique d'atelier expérimental ;
- les modalités du service de plusieurs tables ainsi que la composition des menus.

Le candidat doit concevoir la séance pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, selon les consignes énoncées dans le sujet. Pour cela, le candidat doit :

- intégrer une démarche pédagogique dans la formation dispensée aux élèves
- envisager l'exploitation, durant le service, des compétences développées par les élèves lors de l'atelier expérimental ;
- fixer des objectifs en lien avec le référentiel et orienter ses choix pédagogiques en tenant compte des matières d'œuvre et du matériel mis à disposition ;
- concevoir des supports en s'appuyant, d'une part, sur la base documentaire fournie et, d'autre part, sur sa propre réflexion à l'aide de ses connaissances et de sa culture professionnelle.

Les candidats disposent uniquement du matériel fourni par le centre :

- un poste informatique muni de la suite logiciel PACKOFFICE, équipé d'un casque ;
- une clé USB comprenant le référentiel de certification du baccalauréat professionnel « Commercialisation et Services en Restauration » en lien avec les travaux demandés, un canevas de fiche d'intention pédagogique, une source documentaire (textes, images, vidéos...) ainsi que la liste des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition pour l'atelier expérimental.

Remarques :

- l'accès à internet n'est pas possible ;
- un vidéo projecteur est mis à disposition des candidats dans la salle de mise en situation pédagogique ;
- aucun document personnel n'est autorisé ;
- la salle informatique est dotée d'imprimantes.

Phase 2 : réalisation par le candidat, en présence du jury, des activités :

- 2.1 Situations pédagogiques/professionnelles

En présence de la commission d'évaluation, le candidat réalise avec deux ou trois élèves la mise en situation pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, conçue lors de la phase 1.

- 2.2 Mise en œuvre d'un service clientèle assisté d'un élève

Dans un premier temps : vérification et rectification par le candidat de la mise en place assurée par le centre. Dans un second temps : service de 6 couverts répartis sur 2 tables.

Le candidat doit mobiliser ses savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques du domaine professionnel de « Commercialisation et Services en Restauration ». Il doit également intégrer dans sa démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail, l'ergonomie et la connaissance du diplôme de la voie professionnelle tout en favorisant l'apprentissage de l'élève participant au service.

Cette phase doit comporter des échanges en langue anglaise avec au moins un des élèves.

Phase 3 : exposé et entretien avec la commission d'interrogation

Le candidat expose ses choix de nature pédagogique et didactique puis le jury approfondit avec le candidat les propositions exposées et élargit le questionnement en cohérence avec la séquence.

S Commentaires sur les prestations des candidats - Conseils et préconisations pour les sessions ultérieures

Phase 1. Conception de la séance pédagogique – Réalisation de la séance "Atelier expérimental"

- **Le jury apprécie :**
 - la tenue professionnelle adaptée et soignée des candidats et la présence de leur matériel personnel (couteaux, petit matériel...);
 - l'utilisation pertinente des documents ressources, matériels et produits mis à la disposition du candidat ;
 - des expérimentations diversifiées qui placent l'élève en activité voire en autonomie ;
 - la posture rayonnante et dynamique qui conjugue rigueur et bienveillance envers les élèves ;
 - les documents attractifs, structurés et synthétiques destinés aux élèves ;
 - la bonne maîtrise des langues française et anglaise ;
 - la culture professionnelle du candidat permettant d'enrichir l'atelier ;
 - les candidats proposant des activités professionnelles ;
 - la bonne maîtrise de la durée du temps imposé .

- **Le jury regrette que certains candidats :**
 - se cantonnent dans leur zone de confort pour se rassurer au lieu de s'en libérer pour entrer pleinement dans la démarche expérimentale attendue ;
 - proposent des séances non structurées ;
 - ne traitent pas l'intégralité du sujet ;
 - ne fassent que très rarement le lien entre la séance d'atelier expérimental et la mise en œuvre du service, y compris lors des consignes données à l'élève participant au service ;
 - n'utilisent pas la matière d'œuvre ainsi que le matériel mis à leur disposition ;
 - ne respectent pas les règles d'hygiène et de sécurité ;
 - ne créent pas une ambiance favorable aux échanges et aux apprentissages ;
 - fassent l'impasse sur la synthèse de la séance et ne vérifient pas l'atteinte des objectifs ;
 - ne proposent aucune contextualisation de la séance ;
 - ne visent pas les compétences et les savoirs associés en adéquation avec le thème proposé ;
 - se contentent de traduire quelques mots en anglais ;
 - oublient que l'évaluation en langue anglaise porte sur leur niveau de maîtrise et non celui des élèves ;
 - n'exploitent pas pleinement le tableau ainsi que les multiples outils mis à leur disposition (vidéoprojecteur, matière d'œuvre, mobilier...).

- **Recommandations :**

Il serait bienvenu de :

 - produire une fiche d'intention pédagogique complète et des documents élèves pertinents et structurés ;
 - s'adresser aux élèves de façon audible, avec un langage adapté en utilisant des termes professionnels et non familiers ;
 - rédiger en portant une attention toute particulière aux règles d'orthographe, de grammaire et de syntaxe ;
 - gérer le temps d'épreuve : les candidats doivent respecter le temps imparti, tant dans la période de préparation que dans le temps destiné à l'épreuve face aux élèves ;
 - posséder des connaissances générales et professionnelles élargies ;
 - s'imprégner du document « Consignes aux candidats » de l'épreuve de leçon, en totalité afin de répondre aux attentes du jury.

Phase 2. Réalisation de la séance : « mise en œuvre du service »

- **Le jury apprécie :**
 - l'approche formatrice et bienveillante des candidats envers leur élève ;
 - les candidats qui établissent une relation commerciale de qualité avec les clients ;
 - les candidats qui formulent des argumentations commerciales des mets et des boissons.
- **Le jury regrette que certains candidats :**
 - n'adaptent pas la mise en place réalisée par le centre au thème et au concept de restauration du sujet ;
 - placent l'élève dans un rôle d'exécutant et négligent ainsi l'objectif de formation attendu ;
 - adoptent une relation clientèle trop familière voire intrusive ;
 - ne maîtrisent pas les bases de la prise de commande ainsi que les techniques de découpe, filetage et de finition en salle ;
 - ne maîtrisent pas le service des vins et des boissons ;
 - négligent la commercialisation des mets et des boissons.
- **Recommandations :**

Il est attendu que :

- la tenue professionnelle pour le service reste conforme aux recommandations jointes à la convocation ;
- le sujet soit lu dans son intégralité afin de tenir compte des recommandations liées au service qui y sont mentionnées ;
- le nombre de portions à proposer à la clientèle aux deux tables à servir soit respecté ;
- le candidat adopte une posture professionnelle et pédagogique avec l'élève affecté à son rang ;
- le candidat exploite pleinement le temps dédié à la passation des consignes à l'élève ;
- le lien avec le thème abordé lors de la séance d'atelier expérimental et la séance de pratique professionnelle soit clairement mis en évidence ;
- les services des mets soient argumentés de façon détaillée ;
- les boissons soient valorisées grâce à des techniques professionnelles.

Phase 3. Exposé et entretien avec la commission d'interrogation

- **Le jury apprécie les candidats qui :**
 - proposent une autoanalyse structurée, objective et réflexive ;
 - exposent et justifient leurs choix pédagogiques et didactiques ;
 - proposent et illustrent des axes d'amélioration ;
 - font preuve d'ouverture d'esprit et d'autocritique ;
 - établissent des échanges constructifs avec le jury ;
- **Le jury relève les faiblesses suivantes :**
 - une analyse réflexive succincte trop souvent centrée sur les points négatifs sans proposition d'améliorations ;
 - la narration de l'épreuve au lieu de proposer une auto-analyse pertinente de la prestation en faisant ressortir les points positifs et ceux à améliorer.
- **Recommandations :**

Il est souhaitable de proposer un exposé réfléchi et structuré en évoquant de façon chronologique les différents moments de l'épreuve.

Remarques :

Il est nécessaire de rappeler que la réussite au concours passe par une préparation professionnelle et personnelle aux différentes phases de l'épreuve. Certains candidats ont su tenir compte des recommandations des sessions précédentes tandis que d'autres n'en n'ont pas pris la mesure. Ils doivent intégrer les dimensions techniques, professionnelles et pédagogiques lors de leur prestation et valoriser leurs compétences.

Le jury apprécie les candidats qui se sont rapprochés des centres de formation pour se renseigner sur leur futur métier.

4.2 ÉPREUVE D'ENTRETIEN

L'épreuve d'entretien avec le jury porte sur la motivation des candidats et leur aptitude à se projeter dans le métier de professeur de lycée professionnel, au sein du service public de l'éducation.

S Attendus de l'épreuve :

Le concours répond à plusieurs exigences. Il s'agit d'un recrutement d'enseignant de l'éducation nationale, intégrant les valeurs de la République. Cette première exigence conduit le jury à attendre des candidats une connaissance des droits, des obligations et de la déontologie des fonctionnaires, incarnée aussi bien par leur posture que par leur façon d'appréhender les deux situations proposées. Une attention particulière doit être portée par chaque candidat quant à sa posture et son attitude qui doivent être appropriées à l'exercice du métier d'enseignant et à la fonction qu'il s'apprête à incarner.

On attend des candidats des connaissances concernant le système éducatif, son évolution et son actualité mais aussi les principes qui le fondent. L'évocation de références documentaires et de textes réglementaires ne peut suffire à convaincre les membres de la commission. Il est conseillé de démontrer sa capacité à mettre en relation les éléments réglementaires avec les situations exposées.

Les deux mises en situation visent à révéler la capacité des candidats à les mettre en perspective afin de dégager une problématique qui soit à la hauteur des enjeux que soulèvent ces mises en situation dont la complexité laisse entrevoir une diversité d'approches possibles.

Au-delà des réponses pragmatiques, les candidats doivent être en mesure d'objectiver les schémas opérationnels et procédures présentes au sein des établissements et les inscrire dans une réflexion systémique.

Cette épreuve est en outre l'occasion pour les candidats de valoriser leur expérience, leurs connaissances et leur réflexion, sur la place et les responsabilités particulières des enseignants de disciplines professionnelles. Ainsi, le jury s'assure de la capacité des candidats à se projeter dans les missions qui leurs seront confiées en tant qu'enseignant, au sein de la communauté éducative. La connaissance du système scolaire et du fonctionnement des lycées professionnels est incontournable. Il revient au candidat de discerner l'alternance de l'apprentissage.

Postuler pour des fonctions de professeur en lycée professionnel en hôtellerie restauration option service et commercialisation requiert alors de réelles qualités d'expression et de communication.

• Le jury apprécie que :

- les fiches individuelles de renseignements relatant l'expérience professionnelle soient complétées la plupart du temps avec précision ;
- la majorité des candidats se prépare avec sérieux à cette épreuve et fassent preuve d'une l'expression orale de qualité en utilisant à bon escient un langage professionnel ;
- la plupart des candidats veillent à respecter le format de l'épreuve notamment lors de l'exposé ;
- certains candidats présentent une démarche structurée, appuyée sur des contenus (expériences professionnelles de la restauration, expériences formatives...) et une capacité à construire une problématique à partir des mises en situation proposées et du questionnement proposé ;
- certains candidats identifient les valeurs de la République et les principes réglementaires, les explicitent et s'appuient sur ceux-ci dans leur échange avec le jury
- certains candidats soient capables d'analyser la situation et de transposer la lecture du monde professionnel dans leur périmètre d'enseignant ;
- certains candidats choisissent des expériences professionnelles significatives afin d'étayer leur propos et d'objectiver leur motivation ;
- certains candidats, dont l'expérience pourrait paraître éloignée à priori des missions d'enseignant ou de la filière restauration, soient capables de dégager des qualités qui leur ont permis de se projeter dans la fonction d'enseignant ;
- la réflexion et la qualité de l'écoute de certains candidats permettent un échange constructif avec le jury.

• Le jury regrette que :

- certains candidats prolongent leur propos juste pour gagner du temps sans que celui-ci n'apporte de plus-value hormis pour l'exposé durant lequel le candidat n'est pas interrompu ;
- l'identification des valeurs de la République soit fragile pour certains candidats, tout comme la

- connaissance du système éducatif dans son ensemble ;
- les solutions proposées au regard des mises en situation restent assez éloignées des pratiques professionnelles ;
- certains candidats possèdent peu de connaissances sur les droits et obligations du fonctionnaire ;
- la vision des candidats sur l'exercice du métier d'enseignant reste trop opérationnelle pour pouvoir situer leur action dans le cadre institutionnel ;
- certains candidats préparent l'épreuve mais restent ancrés sur des principes qui n'ont plus de sens dans les attentes actuelles du métier d'enseignant ;
- certains candidats énumèrent les valeurs de la République et les droits et obligations du fonctionnaire sans les mettre en lien avec les situations proposées ;
- certains candidats illustrent leur propos avec des expériences qu'ils ne sont pas en mesure de développer, le jury attend que celles-ci soit réelles et vécues afin d'aller plus loin.
- certaines prestations soient trop « formatées », ce qui dessert le candidat qui se voit bridé dans sa réflexion personnelle.

Le jury attend des prestations des candidats qu'elles traduisent une bonne connaissance et une appropriation (compréhension des enjeux et implications) des référentiels de formation de sa discipline.

S Recommandations :

Le jury rappelle que les professeurs de lycée professionnel hôtellerie restauration, option service et commercialisation, exercent des responsabilités disciplinaires au sein de la communauté éducative avec laquelle ils coopèrent au service de l'accompagnement du parcours des élèves.

Le jury insiste sur la nécessaire préparation du concours. Il est recommandé de s'imprégner des textes de références présents sur les sites institutionnels et académiques.

Le jury recommande aux candidats de ne pas s'en tenir à une simple description opérationnelle des activités ou des concepts théoriques, mais de faire preuve de recul afin d'être capable d'élaborer une analyse réflexive sur le métier d'enseignant. Pour ce faire, le candidat peut opportunément prendre des notes durant la deuxième partie de l'épreuve, pour l'aider à structurer sa réflexion, l'exposé de ses réponses et de leur argumentation.

Le jury attend des candidats l'utilisation d'un langage professionnel lié au métier d'enseignant.

Les candidats doivent avoir conscience que le séquençage de cette épreuve orale doit être respecté, comme le prévoit la définition de l'épreuve.

Exemples de sujets de l'épreuve d'entretien

S Mises en situation « enseignement »

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en classe de première Bac Professionnel commercialisation et services en restauration. Lors d'une séance de technologie professionnelle sur les produits régionaux AOP-AOC d'origines animales, un élève, militant dans une association, vous reproche de promouvoir l'alimentation carnée aux dépens de l'alimentation végétarienne qui d'après lui est plus saine et respectueuse de l'environnement et de la condition animale. Il refuse de participer au cours.

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez en seconde baccalauréat professionnel « métiers de l'hôtellerie restauration » en section hôtelière d'un lycée polyvalent en zone sensible dans une grande ville. Un(e) élève refuse de porter sa tenue professionnelle afin de fréquenter d'autres élèves de l'établissement au prétexte qu'il s'agit d'un uniforme.

Mise en situation : Situation d'enseignement

Vous enseignez dans un lycée professionnel.

Courant septembre, en qualité de professeur principal, vous organisez l'élection des délégués de classe. Plusieurs élèves refusent de voter. Selon eux : « cela ne sert à rien » ; s'ils ont un problème, ils savent comment le régler.

Questionnement :

Quelle analyse faites-vous de la situation ?

Quels sont selon vous les valeurs de la république et les principes juridiques en jeu selon vous dans cette situation ?

Proposez des pistes de résolution.

S Mises en situation « vie scolaire » :

Mise en situation : Situation vie scolaire

Un de vos élèves de la classe de Terminale Baccalauréat Professionnel commercialisation et services en restauration dont vous êtes le professeur principal poste une vidéo d'un de ses camarades à la piscine municipale sur un réseau social. Il écrit des commentaires désobligeants à son encontre. Des élèves de la classe vous ont relayé cette vidéo.

Mise en situation : Situation vie scolaire

Vous avez organisé avec votre collègue professeur(e) d'histoire-géographie une visite dans un restaurant étoilé d'une grande ville. Cette sortie est prolongée par la visite de monuments historiques de la ville, dont la cathédrale. Trois élèves refusent d'y entrer.

Mise en situation : Situation vie scolaire

Votre collègue de mathématiques vous relate qu'il a constaté lors de sa visite en entreprise d'un élève en Période de Formation en Milieu Professionnel que ce dernier arborait une croix très visible sur sa tenue.