



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPET externe

Section : hôtellerie - restauration

Option : sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration

Session 2024

Rapport de jury présenté par : Michel LUGNIER Inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche, président du jury

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

SOMMAIRE

Préambule du directoire	3
1 Épreuves d'admissibilité	4
1.1 Épreuve disciplinaire	4
1.1.1 Éléments statistiques	
1.1.2 Rappel de la définition de l'épreuve	
1.1.3 Finalités de l'épreuve	
1.1.4 Analyse du sujet de la session 2024	
1.1.5 Commentaires du jury	
1.1.6 Conseils aux candidats	
1.2 Épreuve disciplinaire appliquée	6
1.2.1 Éléments statistiques	
1.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve	
1.2.3 Finalités de l'épreuve	
1.2.4 Analyse du sujet de la session 2024	
1.2.5 Commentaires du jury	
1.2.6 Conseils aux candidats	
2 Épreuves d'admission	11
2.1 Épreuve de leçon	11
2.1.1 Éléments statistiques	
2.1.2 Rappel de la définition de l'épreuve	
2.1.3 Finalités de l'épreuve	
2.1.4 Analyse des sujets de la session 2024	
2.1.5 Conseils aux candidats	
2.2 Épreuve d'entretien	13
2.2.1 Éléments statistiques	
2.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve	
2.2.3 Finalités de l'épreuve	
2.2.4 Commentaires du jury	
2.2.5 Conseils aux candidats	
Annexe 1 - Exemple de sujet d'épreuve de leçon	15
Annexe 2 – Exemple de sujet d'épreuve d'entretien	17

L'arrêté de nomination du jury, le programme du concours valable à la session 2024, les sujets des épreuves écrites ainsi que des conseils notamment pour l'épreuve d'entretien sont disponibles sur www.devenirenseignant.gouv.fr et ne sont pas reproduits dans ce rapport.

Préambule du directory

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

Ce rapport du jury du CAPET externe Hôtellerie-Restauration, pour la session 2024, a pour finalité de présenter les attendus du concours ainsi que les épreuves telles que définies pour la session 2024, afin d'aider au mieux les candidats qui souhaitent s'engager dans le métier de professeur de Sciences et Technologies des Services en Hôtellerie Restauration.

Il s'adresse également aux candidats qui ont subi les épreuves du concours à la session 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 enfin aux formateurs des Instituts en charge de la préparation des étudiants aux épreuves du concours. En complément, il est recommandé aux candidats et aux formateurs de consulter les sujets publiés sur le site www.devenirenseignant.gouv.fr.

Ils sont également invités à consulter les sites suivants :

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

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

L'ensemble du jury remercie également très chaleureusement la direction et les équipes du lycée Victor Hugo de Poitiers et du lycée hôtelier Jean Paul Passédat de Marseille pour la qualité de leur accueil, respectivement lors de la correction des épreuves d'admissibilité et lors du déroulement des épreuves d'admission.

1. Épreuves d'admissibilité

Pour la session 2024, 8 postes ont été ouverts au concours.

78 candidats se sont inscrits, 31 se sont présentés aux deux épreuves d'admissibilité :

- L'épreuve disciplinaire
- L'épreuve disciplinaire appliquée

A l'issue de la correction de ces deux épreuves, 19 candidats ont été déclarés admissibles, avec une moyenne de 13,14 / 20 sur les deux épreuves.

La moyenne du dernier candidat admissible est de 09,50 / 20.

1.1. Épreuve disciplinaire

1.1.1 Éléments statistiques

78 candidats se sont inscrits, 31 ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 8,86 / 20 ; l'écart-type de 4,87

Note maximale : 17,5 / 20

Note minimale : 1,5 / 20

1.1.2 Rappel de la définition de l'épreuve

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

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

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

1.1.3 Finalités de l'épreuve

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

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

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

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

1.1.4 Analyse du sujet de la session 2024

Le sujet de l'épreuve disciplinaire portait sur la montée en gamme d'un camping 4 étoiles, situé dans le Cantal. Les nouvelles propriétaires sont confrontées à une forte baisse d'activité alors même qu'elles ont réalisés de multiples changements structurels et organisationnels. Pour relancer l'activité de cet établissement, les propriétaires envisagent de nouveaux investissements afin de poursuivre la transformation du domaine et sa montée en gamme.

Le sujet était volontairement ouvert permettant au candidat de formuler et argumenter des choix stratégiques et opérationnels.

La partie économie-gestion consistait à mener un diagnostic stratégique permettant de justifier cette potentielle montée en gamme et sa faisabilité financière. Dans un second temps il s'agissait de comparer des options de commercialisation en vue de préconiser une solution adaptée. Le candidat était également amené à argumenter cet ensemble.

La partie STS visait à faire travailler le candidat sur la possibilité de mettre en place un service « premium » en hébergement au travers d'un dossier technique définissant des choix argumentés en matière de dotation et de gestion du linge de toilette. L'ensemble était à compéter par un plan de formation à concevoir. D'autre part le candidat devait mener une réflexion quant à l'intérêt de mettre en œuvre une prestation « brunch » puis concevoir une maquette de la future carte adaptée.

1.1.5 Commentaires du jury

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

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

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

Sur le fond, le jury regrette le manque de méthode, de recul et de réalisme des propositions de certains candidats dont une partie d'entre eux se limite à l'utilisation du dossier documentaire, le plus souvent en le paraphrasant laissant ainsi aucune place à l'analyser ou à l'argumentation. En règle générale, cette erreur de méthode ne leur permet pas d'identifier et de mesurer les enjeux de la question posée. Les réponses apportées par certains candidats dans le cadre de chaque dossier ne sont pas mises en perspective et ne permettent pas de mettre en évidence la problématique d'ensemble et donc le sens de l'étude proposée. L'absence d'introduction et/ou de conclusion a pénalisé fortement certaines prestations.

Les réponses de certains candidats attestent d'un manque de connaissances scientifiques et technologiques. Le traitement des dossiers et les réponses aux questions sont souvent trop succincts, courts, injustifiés et manquent de profondeur d'analyse. Il est important de contextualiser et de donner du sens aux réponses élaborées. Elles restent bien souvent trop généralistes.

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

Le jury a valorisé les candidats qui ont su :

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

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

Les moins bonnes copies sont le reflet :

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

1.1.6 Conseils aux candidats

Le métier d'enseignant en sciences et technologies des services en hôtellerie restauration requiert des aptitudes rédactionnelles, des capacités à s'exprimer clairement et précisément notamment à l'écrit.

Sur le fond, il convient de :

- lire le sujet dans sa globalité (sujet et annexes) avant de composer ;
- analyser méthodiquement le contexte et les documents fournis ;
- appréhender le sujet dans son ensemble ;
- repérer les points importants du questionnement permettant de préciser et d'argumenter les réponses ;
- connaître les principes de l'économie et de la gestion hôtelière ainsi que l'organisation principaux systèmes de restauration, de production et de distribution ;
- mobiliser ses connaissances à travers les réponses aux questions en s'aidant de documents fournis dans le sujet sans les paraphraser ;
- justifier les choix dans le cadre du contexte proposé par le sujet ;
- faire montre de la maîtrise des tendances de restauration et d'hébergement actuelles ;
- utiliser un vocabulaire professionnel juste et précis.

Sur la forme, il convient de :

- apporter un soin à la copie en écrivant proprement et lisiblement ;
- identifier correctement les numéros des questions ;
- veiller à la qualité rédactionnelle en se relisant et en corrigeant ses erreurs d'orthographe et de syntaxe ;
- faire preuve de méthode et de rigueur dans la rédaction de ses propositions, en prenant soin d'introduire ses réponses et de les argumenter ;
- réaliser des tableaux et des schémas si nécessaire, en annotant chaque élément, voire en les justifiant. Tous les éléments indispensables à la compréhension devront être précisés (légende, échelle...);
- structurer la copie en introduisant et en concluant la copie ;
- gérer son temps pour traiter l'ensemble des dossiers tout en se réservant un peu de temps pour relire les réponses et soigner la présentation globale.

1.2. Épreuve disciplinaire appliquée

1.2.1 Éléments statistiques

78 candidats inscrits ; 31 candidats ont composé.

La moyenne de l'épreuve est de 11,20 / 20 avec un écart-type : 5.83

1.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve

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

Une note égale ou inférieure à 5 est éliminatoire. Durée : cinq heures ; coefficient 2.

1.2.3 Finalités de l'épreuve

L'épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à se projeter dans une posture enseignante à travers la conception et l'organisation réfléchies d'une séquence d'enseignement autour d'une thématique et d'un contexte de classe donné (en particulier, le niveau de classe est indiqué). Il s'agit d'une épreuve de didactique. Pour concevoir cette séquence, le candidat se voit proposer un corpus thématique composé de documents variés (extrait de référentiel, textes scientifiques, techniques, pédagogiques, etc.) qu'il peut mobiliser, en complément de ses connaissances personnelles. Le candidat dispose de toute latitude pour utiliser tout ou partie de ces ressources sur lesquels il doit porter une analyse critique en justifiant son recours partiel ou total (ou son absence de recours) à chacune d'entre elles.

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

- maîtrise la didactique, les connaissances, les outils et les démarches adaptés à l'enseignement de la spécialité;
- est en capacité de mettre ces connaissances, outils et démarches en perspective dans le cadre de la conception d'une séquence d'enseignement en précisant :
 - o le contexte de cette séquence,
 - o les objectifs d'apprentissage,
 - o le déroulement de la séquence,
 - o les activités proposées aux apprenants et les modalités d'évaluation,
 - o le traitement d'un point particulier proposé dans le sujet (travail de groupe, mobilisation des professionnels, numérique, etc.).
- présente une maîtrise avérée de la langue française dans le cadre d'une expression écrite ;
- dispose des capacités attendues en matière d'exploitation d'une documentation ;
- est capable de produire un point de vue argumenté en phase avec l'actualité du secteur.

1.2.4 Analyse du sujet de la session 2024

Le sujet portait sur le personnel : une ressource pour l'établissement ? Thème traité en Mise à Niveau.

Le sujet reprenait les étapes de traitement de la séquence évoquées ci-dessus (contexte de la séquence, déroulement, objectifs, etc.) et sollicitait une réflexion sur le développement du sentiment d'appartenance au groupe classe. Un corpus documentaire d'une vingtaine de pages illustre le thème.

1.2.5 Commentaires du jury

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

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

Les principaux écueils relevés par le jury sont :

- Une confusion entre les notions de séquence et de séance ;
- une réflexion souvent inaboutie sur les objectifs d'apprentissage de chaque séance ;
- un manque de justification et d'argumentation des choix opérés sur les documents proposés ;
- un manque de structure voire l'absence de supports pédagogiques ;
- une insuffisance, l'imprécision des formes d'évaluation des élèves/étudiants ;
- un manque de précision quant au positionnement de la séquence dans la progression de l'enseignant ;
- un manque de réalisme et de pragmatisme dans les séances proposées (durée, contenu, nombre de séances) ;
- une absence de fil conducteur sur l'ensemble de la séquence ;
- Les confusions sur le thème à traiter.

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

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

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

- Les meilleures copies permettent de révéler une bonne maîtrise de la démarche de didactisation avec notamment une utilisation et une réappropriation pertinentes du corpus documentaire mais aussi des connaissances technologiques et professionnelles. Elles mettent en évidence un esprit de synthèse intéressant ainsi que des qualités rédactionnelles. Les candidats ont plutôt bien maîtrisé la structure précisée par le sujet.
- Le jury constate une meilleure prise en compte des attendus de l'épreuve en 2024 par rapport à la session précédente, même si elle reste encore insuffisante.
- Les moins bonnes copies sont le reflet à la fois d'une mauvaise lecture du sujet, du contexte, et de la base documentaire et aussi d'un manque de connaissances professionnelles et technologiques. Elles sont rédigées de façon linéaire, sans structure.

1.2.6 Conseils aux candidats

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

Sur le fond, il convient ainsi :

- de lire le sujet dans sa globalité y compris le corpus documentaire avant de composer ;
- d'éviter un récit complet de son vécu professionnel sans intérêt et hors sujet ;
- de bannir une énumération de termes pédagogiques et leurs définitions non exploités par la suite ;
- de cibler la notion à traiter dans l'extrait du programme afin d'en définir les limites ;
- de replacer la séquence dans le thème et la séance dans le temps et l'espace ;
- de connaître l'architecture d'une séquence, d'une séance ;
- de réfléchir à la proposition de modalités d'évaluation pertinentes ;
- d'adapter le contenu pédagogique en fonction du niveau de classe proposé ;
- de mobiliser ses connaissances technologiques. Ne pas hésiter à donner des exemples ;
- d'appliquer ses propositions didactiques et pédagogiques au contexte imposé ;
- de développer, argumenter et structurer les réponses en s'appuyant sur les documents et vos connaissances ;
- d'utiliser un vocabulaire précis notamment sur les termes didactiques et pédagogiques.

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

- d'apporter un soin à la copie en écrivant proprement et lisiblement ;
- de faire preuve de méthode et de rigueur en étant soigneux dans chaque écrit et en prenant soin de développer sa rédaction pour montrer l'ensemble de ses connaissances ;
- de réaliser des tableaux et des schémas si nécessaire en prenant soin de les justifier ;
- d'introduire et présenter chaque point avant de donner des éléments de réponses. Trop souvent, les candidats proposent des idées brutes, précédées d'un tiret, sans fil conducteur ;
- d'affiner la qualité rédactionnelle en se relisant et en corrigeant les erreurs d'orthographe et de syntaxe ;
- Aérer la copie de manière à augmenter sa lisibilité.

2. Épreuves d'admission

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

Sur les 19 candidats déclarés admissibles, 18 se sont présentés aux deux épreuves d'admission et 8 candidats ont été admis en liste principale.

La moyenne des candidats admis est de 14.87 / 20
La moyenne du dernier admis est de 12.95/20.

2.1 Épreuve de leçon

2.1.1 Éléments statistiques

La moyenne de l'épreuve pour les présents à l'épreuve est de 11,06 / 20 contre 15,88 /20 pour les admis (Écart-type de 1,83 pour les admis).

Note maximale : 18 / 20 - Note minimale : 13 / 20

2.1.2 Rappel de la définition de l'épreuve

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

L'épreuve, à caractère pédagogique, consiste en la conception, la réalisation et l'animation devant le jury d'une séance d'enseignement pratique dans l'option choisie à partir d'une situation donnée. L'ensemble des choix du candidat doit être justifié. La situation donnée précise les conditions d'enseignement ainsi que des éléments de contexte de la production à réaliser.

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

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

L'épreuve peut comporter des échanges en langue anglaise. L'épreuve est notée sur 20. La note 0 est éliminatoire.

2.1.3 Finalités de l'épreuve

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

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

2.1.4 Analyse des sujets de la session 2024

Cette épreuve permet au candidat de mettre en valeur ses compétences professionnelles et pédagogiques et en particulier, ses qualités techniques, didactiques et pédagogiques dans un contexte donné par le sujet, en tenant compte d'un panier de denrées, de techniques et d'activités pouvant être imposées par l'énoncé. Le candidat dispose d'une certaine latitude dans son organisation. Les sujets proposés à l'occasion de cette session portaient sur des thèmes distincts. Ils abordaient une problématique qui porte aussi bien sur le service en hébergement que sur le service en restauration. Vous trouverez en annexe un exemple de sujet.

2.1.5 Conseils à l'attention des candidats

Chaque sujet est guidé par un thème principal qui permet de concevoir et d'animer une séance d'enseignement pratique. Le candidat dispose d'un poste de travail informatique dans l'environnement Windows connecté à internet. L'accès aux disques durs amovibles personnels est possible. Le téléphone portable est interdit pendant l'épreuve.

Phase de conception et d'organisation de la séance :

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

Durant le temps de conception, le candidat doit :

- s'approprier l'espace et l'organiser, réaliser l'inventaire et prévoir l'utilisation des produits mis à sa disposition.
- se concentrer uniquement sur la production de supports délaissant :
 - o la mise en place des locaux et leur modularisation ;
 - o le recensement exhaustif des produits et matériels mis à disposition ;
 - o le stockage adapté desdits produits (conservation des produits sensibles) ;
- prendre le temps d'identifier le niveau de classe défini par le sujet sans se laisser influencer par le niveau réel des commis mobilisés ;
- identifier les activités imposées (exemple : former) ;
- réaliser les supports nécessaires et utiles au traitement du sujet.
- éviter de consacrer du temps à l'élaboration de document qui ne seront pas utilisés.

Phase de management de la production de service :

- Il est indispensable de bien organiser la séance à réaliser en introduisant son thème et en précisant ses objectifs. Ce 1^{er} temps de 30 minutes doit permettre de sensibiliser les commis au sujet et d'explicitier les objectifs poursuivis.
- Durant cette phase, le candidat doit mettre en avant ses connaissances et ses compétences dans les domaines de la formation, de la production de service en hébergement, de la production de service en restauration.
- De même, il lui revient de choisir et d'organiser les durées et l'ordre de traitement des thématiques de chaque situation ; de prévoir éventuellement une synthèse intermédiaire et bien évidemment de relier chaque situation au thème énoncé dans le sujet ;
- Il convient de faire preuve, tout au long de la séance, de dynamisme, de conviction face aux éventuelles difficultés rencontrées tout en étant en interaction bienveillante avec les commis ;
- Le temps disponible doit être valorisé dans sa totalité au risque de ne pas traiter intégralement le sujet ;
- Il est attendu que le candidat adopte une posture d'enseignant et qu'il sache varier et utiliser différents supports à sa disposition (projection, diaporama, tableau, etc.) et adapter ses méthodes pédagogiques et didactiques pour maintenir l'intérêt de ces commis pendant toute la durée de la séquence.

Phase d'échange avec le jury :

- L'exposé est un des éléments permettant au jury d'observer le recul du candidat et sa capacité à se remettre en question. Le seul énoncé des différentes activités pédagogiques qui ont rythmé la séquence ne peut être validé s'il n'est pas étayé par une analyse objective et une justification appropriée.
- Le candidat, à travers une analyse structurée, doit expliciter ses choix et apporter éventuellement des éléments de remédiation concrets.
- L'utilisation d'un vocabulaire adapté est nécessaire.

2.1. Épreuve d'entretien

2.2.1 Éléments statistiques

La moyenne de l'épreuve est de 12,72 /20 avec un écart-type de 1,83.

Note maximale : 15 / 20 - Note minimale : 09 / 20

2.2.2 Rappel de la définition de l'épreuve

Durée de l'épreuve : 35 minutes, sans préparation

Coefficient : 3.

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

L'entretien comporte deux parties :

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

2.2.3 Finalités de l'épreuve

L'épreuve d'entretien vise à apprécier la motivation du candidat et son aptitude à :

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

2.2.4 Commentaires du jury et conseils aux candidats

Le jury a apprécié la qualité de la communication et la richesse des échanges avec les candidats. Il a particulièrement valorisé la clarté des propos, l'aptitude des candidats à argumenter et élargir la réflexion tout au long de l'entretien.

Conseils sur la première partie de l'entretien :

Phase de présentation de 5 minutes :

Les candidats ont dans l'ensemble respecté la durée prévue pour la présentation de leur parcours. Le jury a constaté que les candidats avaient bien préparé leur entretien et a apprécié la spontanéité et le dynamisme des exposés. Il est regrettable cependant que certains d'entre eux n'aient pas su exploiter les expériences les plus significatives de leurs parcours.

Le jury conseille aux candidats d'identifier les compétences de leur parcours transposables au métier d'enseignant et de nature à démontrer leur motivation.

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

Conseils sur la phase d'échange avec le jury de 10 minutes :

Le jury a constaté une incapacité de certains candidats à saisir l'opportunité des questions pour enrichir l'échange et développer des réponses argumentées.

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

En amont de l'épreuve, le candidat veillera à compléter avec attention la fiche individuelle de renseignement utile aux échanges

Sur la deuxième partie de l'entretien :

Le jury rappelle que la finalité des situations proposées d'enseignement et de vie scolaire doit permettre :

- une analyse de celles-ci ;
- la mise en évidence des valeurs ou thématiques associées ;
- des pistes de solutions.

Le jury regrette que la majorité des candidats n'ait pas été en mesure d'identifier et de mentionner les valeurs et les thématiques associées aux situations. Il relève trop d'approximations voire une méconnaissance des valeurs de la République et des exigences du service public.

Les meilleurs candidats ont su montrer leur connaissance des instances et des acteurs du système éducatif, en les intégrant avec pertinence dans leur analyse.

Ils se sont projetés dans l'exercice du métier d'enseignant en argumentant et en approfondissant leurs propos.

Le jury attend du candidat la capacité à prendre de la hauteur sur les situations énoncées avant de proposer des solutions opérationnelles, réalistes et adaptées.

=====

Annexe 1 – Sujet d'admission 2024 - Epreuve de leçon

SESSION 2024

CAPET et CAFEP/CAPET Concours externe

Section Hôtellerie – Restauration

Option Sciences et Technologies des Services en Hôtellerie et Restauration

Épreuve de leçon

Durée : 6 heures

Coefficient : 5

Sujet N°1 – Mardi 21 mai 2024 après midi

L'épreuve se déroule en trois phases :

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

Phase 2 - Management de la production de services (4h00)

Phase 3 - Échange avec le jury (30 min)

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

LA DÉMARCHE ECO RESPONSABLE

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

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

Le navire « Europa boat », dont la flotte est basée en Italie, offre des prestations de grande qualité. Il sillonne la mer Méditerranée et propose à ses passagers de nombreuses escales culturelles.

Les passagers étant de plus en plus sensibles aux enjeux environnementaux, la direction souhaite adapter une démarche éco responsable dans son offre de service.

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

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

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

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

Phase 2 – Management de la production de services (4h00)

Deux commis-élèves vous aident tout au long de cette phase

Dans un 1^{er} temps : Explicitation et lancement (30 minutes maximum)

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

Les élèves mobilisés peuvent être mis en situation de jeu de rôle.

Dans un 2^{ème} temps : Production de services (3h30)

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

Situation n°1 - Formation en hébergement

Contexte : En référence au port d'attache, les produits italiens sont mis en valeur, notamment pour le cocktail de bienvenue.

Missions :

- À partir du panier mis à votre disposition, former votre personnel à la réalisation technique de ce cocktail création.
- Proposer des actions de mise en valeur de cette nouvelle prestation.

Situation n°2 - Production de services en restauration

Contexte : Le premier dîner servi à bord mettra l'accent sur les produits locaux.

Missions :

À partir du menu mis à votre disposition :

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

Situation n°3 : Production de services en hébergement

Contexte : Afin d'assurer la « qualité de vie au travail », il est décidé de mettre en place une formation du personnel sur les gestes et postures.

Missions :

- Former votre personnel à la technique du nettoyage des salles de bain à blanc.
- Présenter les actions qui peuvent être mises en place afin de contribuer au bien être au travail des salariés.

Phase 3 – Échange avec le jury (30 minutes)

- **Exposé** (10 minutes)
Présenter et argumenter vos choix pédagogiques et didactiques.
- **Entretien avec le jury** (20 minutes)

Document 1 : Menu et boissons à servir

Menu et boissons à servir	Portions disponibles	Observations
Apéritifs		Commercialiser et servir le cocktail imaginé pour la soirée du commandant en situation N°1.
Melon à l'italienne	2 portions	À l'assiette
Tartare de bœuf à la Sicilienne Salade de Penne	2 portions	Technique réalisée en salle Garniture au plat
Baba napolitain	2 portions	À partir des produits et boissons mis à disposition, utiliser toute technique d'animation par le service mettant en valeur ce dessert.
Boissons froides et chaudes		Boissons de la carte du centre de concours

La commercialisation et le service des boissons se font à partir de la carte des boissons mise à disposition par le centre. Au moins une bouteille de vin doit être débouchée et servie durant le repas.

Document 2 – Carte des boissons

Apéritifs

Cocktails avec alcool 12 €

Dry Martini	7 cl
Américano	12 cl
Daiquiri	7 cl

Cocktails sans alcool 10 €

Florida	12 cl
Corsica	14 cl

Autres apéritifs 10 €

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

Eaux minérales

	<u>½ Bouteille 50 cl</u>	<u>Bouteille 100 cl</u>
Eau plate française	7 €	10 €

Vins blancs

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

Vins rouges

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

Vins effervescents

Champagne brut	12 €	65 €
----------------	------	------

Boissons chaudes

Café et café décaféiné	2 €
Thé et infusions	2 €

Prix Nets

Annexe 2 – Exemple de sujet d'admission 2024

Épreuve d'entretien

Situation d'enseignement :

Exemple :

Vous accueillez votre classe de 1^{ère} année de BTS MHR lors du deuxième TP de l'année.
Un des étudiants ne porte pas la tenue professionnelle exigée. Il n'a pu l'acquérir pour des raisons financières

Situation vie scolaire :

Exemple n°1

Vous vous présentez devant le portail du lycée par un jour de grève. Vous constatez que certains de vos élèves bloquent l'entrée.

Annexe 2 – Exemples de sujet d’admission 2024

Épreuve d’entretien

Situation d’enseignement :

Exemple :

Vous accueillez votre classe de 1^{ère} année de BTS MHR lors du deuxième TP de l’année.
Un des étudiants ne porte pas la tenue professionnelle exigée. Il n’a pu l’acquérir pour des raisons financières

Situation vie scolaire :

Exemple n°1

Vous vous présentez devant le portail du lycée par un jour de grève. Vous constatez que certains de vos élèves bloquent l’entrée.