



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPLP interne et CAER

Section : hôtellerie - restauration

Option : organisation et production culinaire

Session 2022

Rapport de jury présenté par :

Michel LUGNIER, IG-ESR économie et gestion, président
Philippe BERTON, IEN-ET économie et gestion, Secrétaire-Général

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

SOMMAIRE

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONCOURS ET STATISTIQUES.....	3
ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ : DOSSIER DE RAEP.....	3
1. STATISTIQUES.....	3
2. PRÉSENTATION GÉNÉRALE	4
3. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY POUR LA PRÉPARATION DU CONCOURS.....	5
A - REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP	5
B - PREMIERE PARTIE DU DOSSIER DE RAEP	6
C - DEUXIEME PARTIE DU DOSSIER DE RAEP	6
D - COMMENTAIRES DU JURY	7
ÉPREUVE ORALE D'ADMISSION : EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE PRATIQUE	9
1. STATISTIQUES.....	9
2. DEFINITION DE L'ÉPREUVE	10
3. DEROULEMENT DE L'ÉPREUVE	10
4. COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS.....	11
5. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY AUX CANDIDATS.....	13
 ANNEXES	
Annexes - 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 25 janvier 2021, publié au journal officiel du 29 janvier 2021.

Il est consultable à l'adresse suivante :

<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2021/1/25/MENH2033187A/jo/texte>

STATISTIQUES

SESSION 2022	CAPLP	CAER
Nombre de postes offerts	10	4
Nombre de candidats inscrits	46	10
Nombre de dossiers reçus	23	4
Nombre de candidats admissibles	14	4
Nombre de candidats admis sur liste principale	7	1
Nombre de candidats inscrits sur liste supplémentaire	0	0
Barre d'admission	10.5	11.5

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITE : DOSSIER DE RAEP

1. STATISTIQUES

Nombre de dossiers étudiés	CAPLP	CAER	Total
	23 soit 50% des inscrits	4 soit 40 % des inscrits	46 soit 48,2 % des inscrits

SESSION 2022	CAPLP	CAER
Nombre de dossiers reçus	23	4
Nombre de candidats admissibles	14	4
Barre d'admissibilité	9.00	9.00
Moyenne des candidats	9.02	10.50
Moyenne des admissibles	11.00	10.50
Ecart-type	2.37	1.29
Note la plus haute	13.5	12.00
Note la plus basse	5.00	9.00

Répartition des notes	CAPLP	CAER
de 0 à 4,99	0,00%	0,00%
de 5 à 7,99	39,13%	0,00%
de 8 à 9,99	13,04%	25,00%
de 10 à 11,99	26,09%	50,00%
de 12 à 13,99	21,74%	25,00%
de 14 à 15	0,00%	0,00%
16 et plus	0,00%	0,00%

2. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

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

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

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

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

Les candidats doivent impérativement respecter les consignes de forme qui sont précisées dans l'arrêté et joindre à leur dossier de RAEP, la page de garde signée et tamponnée par le chef d'établissement (cf. <https://www.devenirenseignant.gouv.fr/cid98469/conseils-pour-l-epreuve-deraep-de-certains-concours-internes.html>).

Le jury rappelle le caractère impératif des conditions de forme.

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

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

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

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

Le jury rappelle que la ou les séances proposées doivent s'adapter au public de lycées professionnels et/ou collègues. 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 doit impérativement s'ancrer dans des situations réelles ou vécues. Il doit s'appuyer sur des situations pédagogiques concrètes et observables afin d'échanger sur les pratiques pédagogiques. 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 toutes aussi importantes.

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

A) REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP

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

- un strict respect des consignes ;
- une mise en page claire et aérée ;
- un effort de présentation du contenu (existence d'un plan, titres explicites, textes justifiés) ;
- une expression claire et rigoureuse (orthographe, grammaire, syntaxe) ;
- des annexes pertinentes et personnelles éclairant la séquence ou les séances décrites ;
- la présence de documents élève anonymés ;
- un dossier paginé de façon claire (en 2 exemplaires rigoureusement identiques), relié pour en faciliter la manipulation ;
- des précisions quant aux ressources numériques utilisées.

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

Le jury formule les regrets suivants :

Quelques dossiers sont dévalorisés en raison de la qualité de la syntaxe, de nombreuses fautes d'orthographe et de grammaire. Par ailleurs, les règles relatives à la mise en forme ne sont pas toujours respectées. Elles sont pourtant restrictives : 8 pages au maximum (2 pages pour la première partie et 6 pour la seconde) et 10 pages maximum pour les documents annexés.

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

Selon la richesse du parcours professionnel, il convient de relater les faits marquants pertinents qui pourraient être transférés vers l'enseignement (afin de valoriser les expériences significatives ainsi que les compétences développées au regard des qualités attendues d'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.

C) DEUXIÈME PARTIE DU DOSSIER DE RAEP

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

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

Dans les dossiers retenus, les candidats ont su :

- soigner l'orthographe et la syntaxe ;
- proposer une formulation analytique et pas seulement descriptive des phases de conception et de mise en œuvre de la situation choisie ;
- mettre en évidence l'articulation des étapes de travail didactique et pédagogique ;
- intégrer, si besoin, les dispositifs de la TVP (Transformation de la Voie Professionnelle) ;
- proposer une évaluation permettant de vérifier si les objectifs initiaux ont été atteints ;

- exprimer leur capacité à porter un regard analytique sur leur pratique professionnelle, à évaluer les conséquences de leur choix sur les apprentissages ;
- envisager des prolongements de la séquence dans d'autres situations d'apprentissage ;
- s'interroger sur les conditions d'efficacité de leur enseignement ;
- valoriser la coordination au sein de l'équipe pédagogique, en vue de mener un projet de classe ;
- valoriser la transdisciplinarité des matières dans la description de situations d'apprentissage ;
- présenter en annexe des documents élèves anonymés ;
- exploiter des documents effectivement utilisés et éventuellement complétés par les élèves ;
- faire un usage pédagogique efficient et raisonné des outils numériques.

Le jury regrette pour certains dossiers :

- l'absence de validation du dossier par le chef d'établissement ;
- la reprise à l'identique d'un dossier 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) ;
- des erreurs de saisie, de syntaxe et de mise en page ;
- une mise en forme uniquement rédactionnelle qui ne facilite pas la lecture du dossier ;
- une absence de numérotation des pages et d'identification des annexes ;
- l'absence de renvoi et de cohérence entre le thème traité et les annexes présentées ;
- l'oubli de positionnement de la séquence ou de la séance dans le planning de formation ;
- l'absence de justification des choix pédagogiques opérés ;
- une mauvaise connaissance des référentiels ;
- une mauvaise identification des documents utilisés (nom du document, destinataire, mode d'utilisation) ;
- un non-respect de l'anonymat des personnes et/ou des élèves ;
- la présence de propos stigmatisants envers des élèves ou des personnes cités dans le dossier ;
- la présence de contenu technique erroné.

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

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

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

D) COMMENTAIRES DU JURY

Le CAPLP interne d'hôtellerie-restauration vise à recruter des professeurs dont la vocation est d'enseigner en classes de SEGPA, de CAP, de baccalauréats professionnels et de mentions complémentaires. Cela exige de la part des candidats qu'ils maîtrisent les référentiels disciplinaires et les pratiques professionnelles de référence, ils doivent justifier les choix théoriques, didactiques et pédagogiques essentiels sur lesquels ces référentiels reposent. Le jury attend 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, de leur transversalité, des problématiques qui les animent et de leurs évolutions. Cette compréhension doit être accompagnée d'une réflexion sur la didactique de ces disciplines ouvrant sur une véritable analyse de l'activité choisie pour concevoir le dossier, afin de justifier les choix, les objectifs, la construction de la séquence ou des séances.

Le jury attend également une analyse pédagogique de l'expérience d'enseignement. En particulier, il est important que les candidats démontrent une capacité à intégrer dans leurs pratiques l'articulation des différents types de séance (atelier expérimental, technologie - ou atelier expérimental technologique -

travaux pratiques,) mais également les différents dispositifs et modalités pédagogiques (Chef d'œuvre, co-intervention...), le suivi des PFMP, l'usage des outils numériques au service des apprentissages, Par ailleurs, le jury est également sensible à la prise de distance des candidats par rapport à l'expérience d'enseignement évoquée. Cela conduit à évaluer le rapport des candidats à leur propre expérience. Cette posture doit permettre d'identifier les aléas, les complexités dans les situations proposées.

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

Le jury est enfin attentif à la précision et à la clarté du compte rendu de l'expérience choisie : celui-ci doit pouvoir se faire une idée précise de l'expérience d'enseignement qui a été conduite afin d'en apprécier ensuite l'analyse. Les candidats doivent donc être en mesure de donner au jury tous les éléments nécessaires pour se représenter et comprendre ce qui a été réalisé. 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 2022	CAPLP	CAER
Nombre de candidats admissibles	14	4
Nombre de candidats présents	14	4
Nombre de candidats admis	7	1
Moyenne des notes des candidats	10.05	8.75
Barre d'admission	10.5	11.5
Moyenne des notes des candidats admis	12.57	11.5
Ecart-type	3.39	2.57
Note la plus haute	16.2	12.2
Note la plus basse	7.0	6.0

Répartition des notes	CAPLP	CAER
de 0 à 4,99	0%	0%
de 5 à 7,99	46%	25%
de 8 à 9,99	0%	50%
de 10 à 11,99	31%	0%
de 12 à 13,99	8%	25%
de 14 à 15,99	8%	0%
16 et plus	8%	0%

2. DÉFINITION DE L'ÉPREUVE

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

Exploitation pédagogique pratique dans l'option choisie.

L'épreuve comprend la réalisation d'un thème pédagogique pratique et un entretien avec le jury. Cette épreuve doit permettre de tester la valeur pédagogique du candidat 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 à préparer des séquences de travaux pratiques ou d'ateliers expérimentaux, à les organiser, à les conduire avec méthode, avec une pédagogie et une didactique adaptées, en ne se limitant pas à la seule dimension technique mais en intégrant des composantes telles que la commercialisation, la communication, l'utilisation des technologies nouvelles.

L'épreuve se termine par un entretien pédagogique qui peut donner lieu à un élargissement permettant au jury de prendre en compte l'expérience professionnelle du candidat.

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

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

Les programmes de référence sur lesquels porte l'épreuve d'admission sont, dans l'option choisie, ceux des enseignements technologiques et professionnels correspondant aux diplômes des niveaux 3, 4 et 5 (anciennement niveaux V, IV et 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 doit concevoir une séance pédagogique en prenant appui sur les informations énoncées dans le sujet. Les candidats ont le choix du niveau de classe.

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

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

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

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

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

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

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

c. Entretien avec le jury – Durée : 30 minutes

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

- 20 minutes sont consacrées :
 - o à un bilan 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 thèmes liés à la laïcité, la citoyenneté et aux 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 ouvre la discussion pour évaluer la capacité du candidat ou de la candidate à prendre en compte les acquis et les besoins des élèves, à se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur, à en connaître de façon réfléchie le contexte dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) et les valeurs qui le portent.

4. COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS

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

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

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

Le jury a apprécié chez certains candidats :

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

Le jury a regretté pour certains candidats que :

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

- l'évaluation des élèves ne soit pas prévue ;
- la communication verbale et non verbale soit inadaptée à la fonction d'enseignant ;
- certains candidats fassent preuve de comportements inadaptés à l'égard des élèves (verbal et non verbal) ;
- leur posture soit inappropriée envers les membres du jury (familiarité...)
- l'outil informatique ne soit pas suffisamment maîtrisé.

5. CONSEILS DES MEMBRES DU JURY AUX CANDIDATS

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

- travailler les référentiels et programmes de référence, d'actualiser, de consolider les connaissances et les démarches des enseignements professionnels ;
- développer une réflexion didactique et pédagogique en relation avec les enseignements de cuisine dans la filière professionnelle ;
- maîtriser les techniques de base et la gestuelle 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 ;
- Mettre tous les élèves en activité.

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

- réfléchir au sujet dans toutes ses dimensions ;
- planifier sa séance 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 (1heure), il est nécessaire de sélectionner l'information pertinente. C'est l'une des qualités professionnelles attendues d'un professeur.

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

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

- dérouler la séance 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, assurer leur mise en sécurité (risques de blessure, brûlure...);
- gérer le tableau ;
- proposer des transversalités ;
- prévoir la valorisation des produits fournis ;
- ne pas passer trop de temps pour la phase de lancement (tableau).

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

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

- structurer son intervention ;
- justifier ses choix pédagogiques prévus dans sa phase de conception ;
- faire preuve d'un esprit critique à l'égard de sa prestation ;
- proposer d'éventuelles pistes de remédiations ;
- démontrer sa bonne connaissance du système éducatif et des valeurs de la république.

L'ensemble du jury remercie très chaleureusement la direction et les équipes du lycée Kyoto de Poitiers pour la qualité de l'organisation de ce concours au service de la réussite des candidats.

ANNEXES

Les sujets retenus de l'épreuve d'admission

Sujet N°01

Session 2022

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

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

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

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

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

PHASE 2:	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00				
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix. L’utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td>Réaliser 3 verrines salées identiques et 3 verrines sucrées identiques</td> </tr> <tr> <td>Réaliser une gélification salée</td> </tr> <tr> <td>Réaliser un bavarois sucré à base de fruits</td> </tr> <tr> <td>Réaliser un coulis</td> </tr> </table>			Réaliser 3 verrines salées identiques et 3 verrines sucrées identiques	Réaliser une gélification salée	Réaliser un bavarois sucré à base de fruits	Réaliser un coulis
Réaliser 3 verrines salées identiques et 3 verrines sucrées identiques						
Réaliser une gélification salée						
Réaliser un bavarois sucré à base de fruits						
Réaliser un coulis						

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

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat		Sujet N° 01	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Boucherie	
Rhum blanc	0,05 litre		
		Poissonnerie	
Crémerie		Crevette entière 30/40	0,200 kg
Crème liquide 35%	1 litre		
Lait entier	0,50 litre		
Œuf frais	4 pièces	Mise en place	
		Glaçon	PM
Economat		Piment d'Espelette	PM
Agar-agar	0,002 kg	Poivre blanc moulu	PM
Basilic déshydraté	PM	Poivre noir en grain	PM
Fumet de crustacé PAI*	0,020 kg	Sel fin	PM
Gélatine bovine poudre 200 bloom	0,010 kg	Sel gros	PM
Gélatine porcine feuille 200 bloom	0,010 kg	Vanille arôme liquide	PM
Gelée claire (poudre)	0,010 kg		
Huile d'olive	0,10 litre	Surgelés	
Poudre à crème à froid	0,040 kg	Cèleri purée	0,300 kg
Sucre glace	0,150 kg	Framboise entière	0,100 kg
Sucre semoule	0,100 kg	Passion pulpe de fruit	0,300 kg
Légumerie			
Ail gousse	2 pièces		
Cerfeuil	¼ botte		
Ciboulette	¼ botte		
Citron jaune	1 pièce		
Courgette	0,200 kg		
Fruit de la passion	1 pièce		
Mangue	0,5 pièce		
Persil plat	¼ botte		
Poivron rouge	0,200 kg		
Tomate	0,200 kg		

*PAI : produit alimentaire intermédiaire

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

Photocopie du protocole de mise en œuvre des produits PAI (agar-agar, poudre à crème, gélatine en poudre, fumet de crustacé, gelée claire)

1 chinois à piston

1 mixeur plongeant

6 verrines jetables de 15 cl

3 poches à douille

1 siphon 0,5 litre + 2 cartouches

Sujet N°03

Session 2022

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

Le thème de la séance choisie sera :	Classe concernée :	Niveau :
Compétences du référentiel : 		

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

PHASE 2:	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00				
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix. L’utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td>Pocher un œuf</td></tr> <tr><td>Réaliser une duxelles de champignon</td></tr> <tr><td>Réaliser une sauce émulsionnée chaude instable</td></tr> <tr><td>Réaliser et cuire une pâte sablée salée</td></tr> </table>			Pocher un œuf	Réaliser une duxelles de champignon	Réaliser une sauce émulsionnée chaude instable	Réaliser et cuire une pâte sablée salée
Pocher un œuf						
Réaliser une duxelles de champignon						
Réaliser une sauce émulsionnée chaude instable						
Réaliser et cuire une pâte sablée salée						

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

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat		Sujet N° 03	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Boucherie	
Muscadet	0,25 litre	Lardon fumé	0,100 kg
Vin rouge	0,50 litre		
		Poissonnerie	
Crémerie			
Beurre doux	0,500 kg		
Crème liquide 35%	0,10 litre		
Œuf frais	6 pièces		
Œuf extra frais	6 pièces		
Œuf poché PAI*	4 pièces		
Parmesan râpé	0,050 kg		
Economat		Mise en place	
Farine type 45	0,250 kg	Glaçon	PM
Huile de tournesol	0,05 litre	Piment de Cayenne	PM
Pain de mie tranché	0,300 kg	Poivre blanc moulu	PM
Vinaigre blanc	0,25 litre	Poivre noir en grain	PM
Vinaigre rouge	0,25 litre	Sel fin	PM
		Sel gros	PM
Légumerie			
Cerfeuil	¼ botte		
Ciboulette	¼ botte		
Champignon de paris	0,600 kg		
Citron jaune	1 pièce		
Échalote	0,100 kg		
Persil frisé	¼ botte	Surgelés	
Persil plat	¼ botte		

*Produit alimentaire intermédiaire

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

Photocopie du protocole de mise en œuvre des produits PAI (œuf poché)

2 feuilles de papier cuisson

1 rouleau à pâtisserie

6 ramequins ronds en aluminium

1 emporte-pièce uni diamètre 70 mm

1 emporte-pièce cannelé diamètre 70 mm

4 cercles à tarte individuel

Sujet N°04

Session 2022

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

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

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

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

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

PHASE 2:	REALISATION D’UN THEME PEDAGOGIQUE PRATIQUE	Durée 2H00				
<p>Vous devez animer cette séance et mettre obligatoirement en œuvre les techniques suivantes ainsi qu’un test organoleptique sur la ou les préparations de votre choix. L’utilisation rationnelle de vos productions, la remise en état des locaux et des matériels sont inclus dans la durée de l’épreuve. Vous trouverez en annexe la liste des produits mis à votre disposition.</p>						
<table border="1"> <tr> <td>Réaliser et cuire une farce mousseline de volaille</td> </tr> <tr> <td>Réaliser et lier un fond blanc de volaille</td> </tr> <tr> <td>Détailler et cuire 8 fleurons</td> </tr> <tr> <td>Tourner et cuire 1 légume</td> </tr> </table>			Réaliser et cuire une farce mousseline de volaille	Réaliser et lier un fond blanc de volaille	Détailler et cuire 8 fleurons	Tourner et cuire 1 légume
Réaliser et cuire une farce mousseline de volaille						
Réaliser et lier un fond blanc de volaille						
Détailler et cuire 8 fleurons						
Tourner et cuire 1 légume						

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

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat		Sujet N°04	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Boucherie	
Vin blanc sec	0,10 litre	Carcasse de volaille	1kg
		Filet de volaille	0,500 kg
Crémerie		Poissonnerie	
Beurre doux	0,150 kg		
Crème épaisse	0,50 litre		
Crème liquide 35%	0,50 litre	Mise en place	
Œuf blanc pasteurisé	0,100 kg	Poivre blanc moulu	PM
Œuf frais	5 pièces	Sel fin	PM
		Sel gros	PM
Economat		Surgelés	
Farine T55	0,100kg	Plaque de feuilletage	1 pièce
Fécule de maïs	0,100 kg	Glaçon	PM
Fond blanc de volaille déshydraté PAI	0,050kg		
Huile de tournesol	0,10 litre		
Sucre semoule	0,100kg		
Légumerie			
Ail gousse	1 pièce		
Carotte	0,600kg		
Courgette	0,600kg		
Echalote	0,100kg		
Laurier	PM		
Navet long	0,600kg		
Oignon	0,200 kg		
Persil plat	¼ botte		
Poireau	0,300kg		
Pomme de terre charlotte	0,600kg		
Thym	PM		

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

1 robot cutter (1 pour 2 candidats)

1 tamis

Feuille de papier sulfurisé

Ficelle de cuisine

Photocopie du protocole de mise en œuvre des PAI (fond blanc de volaille)

Sujet N°09

Session 2022

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

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

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

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

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

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

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

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat		Sujet N°09	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Boucherie	
Rhum	¼ de litre		
Vin rouge	1 litre		
Crémerie			
Beurre doux	0,250 kg		
Crème liquide 35%	1 litre		
Crème double	½ litre		
Œuf frais	6 pièces		
Lait demi écrémé	0,10 litre		
Economat		Poissonnerie	
Anis étoilé	3 pièces		
Bâton de cannelle	2 pièces		
Chocolat noir pistole couverture 55%	0,150 kg		
Chocolat blanc pistole	0,150 kg		
Farine type 55	1 kg		
Sucre semoule	0,500 kg		
Vanille gousse	0,5 pièce	Mise en place	
Vanille arôme	PM	Sel fin	PM
Légumerie			
Ananas	1 pièce		
Citron	1 pièce		
Poire	0,600 kg		
Pomme	0,600 kg		
		Surgelés	

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

1 batteur mélangeur
4 cercles à tartelette diamètre 8 cm
3 poches à douille
1 douille unie 10 et 1 douille cannelée 10
2 feuilles de papier sulfurisé
Billes de cuisson

Sujet N°10

Session 2022

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

Le thème de la séance choisie sera :	Classe concernée :	Niveau :
Compétences du référentiel : 		

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

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

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

ANNEXE

Panier de denrées mises à disposition du candidat		Sujet N°10	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Boucherie	
		Poitrine de porc fumée	0,100 kg
Crémerie			
Beurre doux	0,250 kg		
Crème double	0,15 litre		
Crème liquide 35%	0,15 litre		
Œuf frais	4 pièces		
Economat		Poissonnerie	
Fond blanc de veau PAI*	0,080 kg		
Huile de tournesol	0,10 litre		
Laurier	PM		
Lentille verte	0,250 kg		
Pain baguette	½ pièce		
Pain de mie tranché	0,100 kg		
Pois cassé	0,250 kg	Mise en place	
Thym	PM	Poivre blanc moulu	PM
		Sel gros	PM
		Sel fin	PM
Légumerie			
Ail gousse	4 pièces		
Carotte	0,400 kg		
Choux vert	0,150 kg		
Navet long	0,150 kg		
Oignon gros	0,100 kg	Surgelés	
Persil plat	¼ botte	Haricot vert	0,100 kg
Poireau	0,300 kg		
Pomme de terre Bintje	0,300 kg		

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

*Photocopie du protocole de mise en œuvre des PAI (fond blanc de veau)

- Mixeur plongeant ou blender (pour 2 candidats)