



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du jury

Concours : CAPLP interne

Section : hôtellerie - restauration

Option : organisation et production culinaire

Session 2021

Rapport de jury présenté par :

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

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

SOMMAIRE

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

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONCOURS ET STATISTIQUES

Les modalités d'organisation du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel (CAPLP) interne et du concours d'accès à l'échelle de rémunération des professeurs de lycée professionnel (CAER) sont fixées par l'arrêté du 19 avril 2013, publié au journal officiel du 27 avril 2013, modifié par l'arrêté du 24 juillet 2013 publié au journal officiel du 22 août 2013, modifié par l'arrêté du 19 avril 2016 publié au journal officiel du 1^{er} juin 2016. Il est consultable à l'adresse suivante :

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041991389&dateTexte=&categorieLien=id>

STATISTIQUES

SESSION 2021	CAPLP	CAER
Nombre de postes offerts	10	6
Nombre de candidats inscrits	70	17
Nombre de dossiers reçus	37	9
Nombre de candidats admissibles	19	7
Nombre de candidats admis liste principale	10	6
Nombre de candidats inscrits liste complémentaire	0	0
Barre d'admission	10.5	10.5

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITE : DOSSIER DE RAEP

1. STATISTIQUES

Nombre de dossiers étudiés	CAPLP	CAER	Total
	37 soit 53% des inscrits	9 soit 53 % des inscrits	46 soit 53% des inscrits

SESSION 2021	CAPLP	CAER
Nombre de dossiers reçus	37	9
Nombre de candidats admissibles	19	7
Barre d'admissibilité	8,00	8,00
Moyenne des candidats	8,36	10,2
Moyenne des admissibles	10,68	11,2
Ecart-type	3,00	2.80
Note la plus haute	15	14,50
Note la plus basse	5,00	6,50

Répartition des notes	CAPLP	CAER
de 0 à 4,99	0,00%	0,00%
de 5 à 7,99	48,65%	22,22%
de 8 à 9,99	21,62%	22,22%
de 10 à 11,99	10,81%	33,33%
de 12 à 13,99	13,51%	11,11%
de 14 à 15	5,41%	11,11%
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) le candidat décrit les responsabilités qui lui ont été confiées durant les différentes étapes de son parcours professionnel, dans le domaine de l'enseignement, en formation initiale (collège, lycée, apprentissage) ou, le cas échéant, en formation continue des adultes ».

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

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

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

Le jury rappelle le caractère impératif des conditions de forme.

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, non seulement qu'ils ont pris conscience du référentiel professionnel attendu mais surtout de l'éclairer sur leur propre construction de ces compétences.

Il est conseillé aux candidats de lire très attentivement les textes officiels pour s'approprier l'étendue et la diversité des missions attachées au métier d'enseignant. Les textes définissant l'épreuve sont utiles afin d'orienter la rédaction du dossier et se rapprocher le plus possible des attentes du jury. 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 collège. 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 tout aussi importantes.

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

A) REMARQUES SUR LA FORME DU DOSSIER DE RAEP

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 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 ou thématique) 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 mise en œuvre personnellement, judicieusement dimensionnée pour mettre en valeur les compétences didactiques et pédagogiques attendues. Le dossier doit être le fruit d'une réflexion, caractérisant un retour sur l'expérience vécue par le candidat ou la candidate. 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 forte réflexion, située dans une progression explicite, faisant apparaître les compétences spécifiques choisies d'un référentiel.

Dans les dossiers retenus, les candidats ont su :

- mettre en évidence l'articulation des étapes de travail didactique et pédagogique ;
- valoriser la transdisciplinarité des matières dans la description de situations d'apprentissage ;
- proposer une formulation analytique et pas seulement descriptive des phases de conception et de mise en œuvre de la situation choisie ;
- faire un usage efficient et raisonné des outils numériques ;
- proposer une évaluation permettant de vérifier si les objectifs initiaux ont été atteints ;

- envisager des prolongements de la séquence dans d'autres situations d'apprentissage ;
- reflètent la capacité du candidat ou de la candidate à porter un regard analytique sur sa pratique professionnelle, à évaluer les conséquences de ses choix sur les apprentissages ;
- s'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 ;
- soigner l'orthographe et la syntaxe ;
- utiliser avec modération des tableaux ;
- intégrer les dispositifs de la TVP (Transformation de la Voie Professionnelle) ;
- présenter en annexe des documents élèves anonymés.

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 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 savoirs académiques 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. Les candidats doivent démontrer une parfaite compréhension des référentiels. Cette compréhension doit être accompagnée d'une réflexion sur la didactique de ces disciplines ouvrant sur une véritable analyse de l'activité choisie pour concevoir le dossier, afin de justifier les choix, les objectifs, la construction de la séquence 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

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

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

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

ÉPREUVE D'ADMISSION

1. STATISTIQUES

SESSION 2021	CAPLP	CAER
Nombre de candidats admissibles	19	7
Nombre de candidats présents	18	7
Nombre de candidats admis	10	6
Moyenne des notes des candidats	10.32	11.83
Barre d'admission	10.03	10.5
Moyenne des notes des candidats admis	13.25	13.03
Ecart-type	3.72	2.68
Note la plus haute	05	15
Note la plus basse	17	7.20

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

2. DÉFINITION DE L'ÉPREUVE

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

Exploitation pédagogique pratique dans l'option choisie.

L'épreuve comprend la réalisation d'un thème pédagogique pratique et un entretien avec le jury. Cette épreuve doit permettre de tester la valeur pédagogique du candidat ou de la candidate et son savoir professionnel dans son aptitude à mobiliser, à intégrer, à présenter et à transmettre ses connaissances.

Dans l'option choisie, elle peut ainsi consister en la préparation, l'organisation et la réalisation d'une démonstration pratique mettant en œuvre des savoirs et des savoir-faire techniques et professionnels. Le jury évalue l'aptitude du candidat ou de la candidate à préparer des séquences de travaux pratiques ou de technologie appliquée, à les organiser, à les conduire avec méthode tout en ne se limitant pas à la seule dimension technique mais en intégrant des composantes telles que la commercialisation, la communication, l'utilisation des technologies nouvelles.

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

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

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

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

3. DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

L'épreuve comporte 3 phases :

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

Le candidat ou la candidate devait concevoir une séquence pédagogique en prenant appui sur les informations énoncées dans le sujet. Ils avaient le choix du niveau de classe.

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

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

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

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

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

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

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

c. Entretien avec le jury – Durée : 30 minutes

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

- 20 minutes ont été consacrées :
 - o à un bilan personnel du candidat ou de la candidate sur sa prestation lors de la phase 2 (exploitation pédagogique pratique) ;
 - o à l'approfondissement des choix de nature pédagogique et didactique que le candidat ou la candidate a opérés dans le traitement de sa séquence pédagogique ;
 - o à sa capacité à s'adapter à la diversité des conditions d'exercice de son futur métier ;
 - o aux thématiques de la laïcité, de la citoyenneté et des valeurs de la République.
- 10 minutes ont pu être réservées à un échange sur le dossier de Reconnaissance des Acquis de l'Expérience Professionnelle. Pendant ce temps, le jury a ouvert la discussion pour évaluer la capacité du candidat ou de la candidate à prendre en compte les acquis et les besoins des élèves, à se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur, à en connaître de façon réfléchie le contexte dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) et les valeurs qui le portent.

4. COMMENTAIRES SUR LES PRESTATIONS DES CANDIDATS

À cette session, les candidats devaient composer sur un sujet comportant 4 techniques imposées mais dont ils devaient déterminer le thème, le niveau de classe et les compétences attendues du référentiel.

La séance implique une démarche de type expérimental ainsi qu'un test organoleptique. Chaque candidat ou candidate disposait de trois élèves pour réaliser sa séance pédagogique.

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

- La pâte à choux
- Les pâtes à biscuits
- Les cuissons du riz
- Les pâtes semi-liquides
- L'habillage et le filetage des poissons ronds
- Les crèmes de base et dérivées
- Les soufflés et la meringue
- Les fonds et la clarification

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

Le jury a apprécié chez les meilleurs candidats :

- une maîtrise des savoirs disciplinaires, savoir-faire professionnels de référence et protocoles spécifiques en terme d'hygiène et de sécurité ;
- une démarche didactique réfléchie avec une présentation claire des intentions pour les élèves et un repérage des difficultés d'apprentissage auxquelles les élèves peuvent être confrontés ;
- une mise en œuvre pédagogique pertinente, l'organisation du travail des élèves ;
- des objectifs pédagogiques réalistes, adaptés à la complexité des apprentissages ;
- une réflexion sur la mise en place d'une pédagogie différenciée ;
- une bonne anticipation de la gestion du groupe élèves ;
- la capacité à prendre du recul par rapport à l'enseignement et aux évolutions du métier ;
- un potentiel d'écoute et d'adaptation ;
- un dynamisme avéré transmis aux élèves ;
- 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 prise en compte de l'hétérogénéité du groupe élèves et globalement une attitude bienveillante ;
- la mise en avant de l'interdisciplinarité et de la transversalité des savoirs (production culinaire, sciences appliquées, gestion, français et mathématiques) ;
- la capacité à proposer une démarche adaptée face à une situation problématique, lors du temps d'échange (laïcité, citoyenneté et valeurs de la République) ;
- la connaissance du fonctionnement d'un établissement scolaire ;
- une connaissance des dispositifs de la TVP
- la bonne gestion du stress lié au concours ;
- une bienveillance et une interaction positive avec les élèves.

Le jury a regretté pour certains candidats que :

- les documents pédagogiques ne soient pas toujours exploitables (fiche technique, fiche d'intention pédagogique, protocoles A.E) et exploités avec les élèves ;
- la séance ne soit pas introduite ni positionnée dans une séquence ;
- le niveau de classe ainsi que les séances d'AE et d'APS ne soient pas clairement identifiées ;
- le lancement de séance soit peu ou trop développé, et les objectifs de la séance mal définis ;
- les prérequis inhérents à la séquence ne soient pas vérifiés ;
- le manque de connaissance et/ou la pauvreté du vocabulaire pédagogique et professionnel ;
- le manque de maîtrise technique et des lacunes importantes sur des fondamentaux de la profession ;
- le vocabulaire professionnel soit trop peu souvent utilisé ;
- l'hygiène ne soit pas prise en compte dès le début de la séance ;
- la gestion et la structuration du tableau manquent de rigueur et de clarté. Ce dernier est souvent incomplet et/ou incohérent. De plus, il n'est pas suffisamment ou pas du tout exploité avec les élèves pour le suivi de la séance (pour structurer mais aussi en tant que support de synthèse), et est réduit à un support du prologue de la séquence ;
- l'orthographe et le soin apporté à l'écriture ne soient pas maîtrisés ;
- la notion de valorisation 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 lors de la mise en œuvre de la séquence ;

- l'analyse sensorielle et la synthèse soient trop souvent survolées (voire absente) sans interaction avec les élèves ;
- l'évaluation des élèves ne soit pas prévue ou non effectuée ;
- la communication non verbale soit inadaptée à la fonction d'enseignant (bras croisés, assis sur le poste de travail, bijoux...),
- certains candidats fassent preuve d'agacement ou d'un comportement familier et/ou infantilisant à l'égard des élèves ;
- 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.

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, il est nécessaire de sélectionner l'information pertinente. Il faut donc faire la part entre l'essentiel et l'accessoire. C'est l'une des qualités professionnelles attendues d'un professeur.

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

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

- dérouler la 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 ;
- prévoir des démonstrations propres à l'enseignant ;
- gérer le tableau ;
- proposer des transversalités ;
- prévoir la valorisation des produits fournis ;
- ne pas passer trop de temps pour la phase de lancement (tableau), 10 à 15 minutes semble être suffisant.

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

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

- structurer l'intervention ;
- justifier les choix pédagogiques prévus dans la phase de conception ;
- faire preuve d'un esprit critique à l'égard de sa prestation ;
- justifier les points d'adaptation introduits dans la phase d'exploitation.

L'ensemble du jury remercie très chaleureusement la direction et les équipes du lycée Kyoto de Poitiers pour la qualité de leur accueil et de l'organisation lors du déroulement de ce concours.

ANNEXE

Les sujets retenus de l'épreuve d'admission

Sujet N°1

Session 2021

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 des fonds frais de base et des fonds PAI</td></tr> <tr><td>Réaliser une clarification</td></tr> <tr><td>Réaliser deux sauces de base</td></tr> <tr><td>Monter et démouler un aspic</td></tr> </table>			Réaliser des fonds frais de base et des fonds PAI	Réaliser une clarification	Réaliser deux sauces de base	Monter et démouler un aspic
Réaliser des fonds frais de base et des fonds PAI						
Réaliser une clarification						
Réaliser deux sauces de base						
Monter et démouler un aspic						

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° 1	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Boucherie	
Cognac	0.01 litre	Carcasse de poulet	2 kg
Vin blanc	0.50 litre	Carcasse de canard	1 kg
		Maigre de bœuf haché	0.300 kg
Crémerie		Marmite de bœuf (pot-au-feu)	
Beurre	0.250 kg	Os à moelle découpé	2 kg
Œuf blanc pasteurisé	0.20 litre	Sang de porc frais	0.10 litre
Œuf extra frais	8 pièces		
Œuf mollet PAI*	4 pièces		
Economat		Poissonnerie	
Agar-agar	0.008 kg	Arête de poisson sans tête	1 kg
Concentré de tomate	0.150 kg	Crevette rose 50/60	0.100 kg
Farine T55	0.200 kg	Étrille ou crabe vert	1 kg
Fécule de pomme de terre	0.050 kg		
Fonds brun de veau (pâte)	0.040 kg		
Fonds blanc de veau lyophilisé	0.040 kg		
Fonds de canard lyophilisé	0.040 kg	Mise en place	
Fonds blanc de volaille lyophilisé	0.040 kg	Laurier feuille	Pm
Fumet de poisson lyophilisé	0.040 kg	Poivre blanc en grain	Pm
Fumet de crustacé lyophilisé	0.040 kg	Poivre blanc moulu	Pm
Gélatine bovine poudre 200 bloom	0.020 kg	Poivre noir en grain	Pm
Gélatine porcine feuille 200 bloom	0.020 kg	Porto rouge	0.10 litre
Gelée claire (poudre) PAI*	0.100 kg	Sel fin	Pm
		Sel gros	Pm
Légumerie		Thym branche	
Carotte	0.800 kg		
Céleri branche	0.100 kg		
Estragon	0.020 kg		
Oignon	0.600 kg		
Persil	0.050 kg	Surgelés	
Poireau	0.750 kg		
Tomate ronde 50/60	0.500 kg		

*PAI : Produit Alimentaire Intermédiaire

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

- Photocopie du protocole de mise en œuvre des produits PAI (fonds et gelée)
- 1 Tissu étamine
- 6 Moules à aspic (plastique ovale)
- Ficelle à rôtir
- Glace pilée
- 2 feuilles de papier sulfurisé
- Tapis de cuisson

Sujet N°2

Session 2021

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 style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; border-right: 1px solid black;"></td> <td style="width: 40%; text-align: center;">Réaliser deux pâtes à choux (une sucrée et une salée) et les cuire</td> <td style="width: 30%; border-right: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black;"></td> <td style="text-align: center;">Réaliser une crème dérivée de la crème pâtissière</td> <td style="border-right: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black;"></td> <td style="text-align: center;">Réaliser une sauce dérivée de la sauce Béchamel</td> <td style="border-right: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black;"></td> <td style="text-align: center;">Réaliser un sucre cuit</td> <td style="border-right: 1px solid black;"></td> </tr> </table>				Réaliser deux pâtes à choux (une sucrée et une salée) et les cuire			Réaliser une crème dérivée de la crème pâtissière			Réaliser une sauce dérivée de la sauce Béchamel			Réaliser un sucre cuit	
	Réaliser deux pâtes à choux (une sucrée et une salée) et les cuire													
	Réaliser une crème dérivée de la crème pâtissière													
	Réaliser une sauce dérivée de la sauce Béchamel													
	Réaliser un sucre cuit													

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° 2	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Economat	
Kirsch	0.05 litre	Amande effilée	0.150 kg
Rhum brun	0.05 litre	Amidon de maïs	0.050 kg
Vin blanc sec	0.10 litre	Cacao en poudre	0.050 kg
		Concentré de tomate	0.050 kg
		Coque de chou PAI*	5 pièces
		Extrait de café	0.01 litre
		Farine T55	0.400 kg
Crémerie		Fécule de pomme de terre	0.050 kg
Beurre doux	0.500 kg	Fonds blanc de volaille PAI*	0.050 kg
Beurre demi-sel	0.250 kg	Fondant blanc	0.250 kg
Crème liquide 35%	0.50 litre	Gélatine feuille 200 bloom	0.010 kg
Emmenthal râpé	0.200 kg	Glucose	0.100 kg
Lait ½ écrémé	2 litres	Huile de tournesol	2 litres
Lait entier	1 litre	Poudre à crème à chaud	0.100 kg
Œuf	30 pièces	Poudre à crème à froid	0.100 kg
Œuf blanc pasteurisé ovoproduit	0.50 litre	Sucre cassonade	0.500 kg
		Sucre semoule	1 kg
		Vanille gousse	1 gousse
Boucherie			
		Mise en place	
		Colorant alimentaire (vert, rouge)	Pm
		Noix de muscade poudre	Pm
		Piment de Cayenne	Pm
		Poivre blanc moulu	Pm
Légumerie		Sel fin	Pm
Oignon gros	0.200 kg	Sel gros	Pm
		Vanille extrait liquide	Pm
		Surgelés	

*PAI : Produit Alimentaire Intermédiaire

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

- Photocopie du protocole de mise en œuvre des produits PAI (poudre à crème et fonds)
- 1 Batteur mélangeur (1 pour 2 candidats)
- 1 Tapis de cuisson
- 3 Feuilles de papier sulfurisé
- 2 Poches à douille
- 1 Robot Cutter (1 pour 2 candidats)
- 1 Thermomètre à sucre (1 pour 2 candidats)

Sujet N°4

Session 2021

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 style="text-align: center;">Réaliser une meringue</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Réaliser une crème pâtissière</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Réaliser une sauce Béchamel</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Cuire des soufflés</td></tr> </table>			Réaliser une meringue	Réaliser une crème pâtissière	Réaliser une sauce Béchamel	Cuire des soufflés
Réaliser une meringue						
Réaliser une crème pâtissière						
Réaliser une sauce Béchamel						
Cuire des soufflés						

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° 4	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Légumerie	
Liqueur à base d'orange	0.10 litre	Ail gousse	3 pièces
Rhum blanc	0.10 litre	Échalote	0.100 kg
		Oignon	0.100 kg
Crémerie		Persil plat	0.100 kg
Beurre doux	0.250 kg		
Emmental râpé	0.100 kg	Boucherie	
Lait entier	1.50 litre	Foie de volaille	0.200 kg
Œuf	12 pièces		
Œuf blanc pasteurisé	0.20 litre	Surgelés	
		Pulpe de fruit de la passion	0.20 l
Economat		Soufflé au fromage PAI*	2 pièces
Amidon de maïs	0.070 kg		
Biscuit cuillère	0.125 kg	Mise en place	
Farine	0.200 kg	Laurier feuille	Pm
Œuf blanc déshydraté	0.030 kg	Poivre blanc moulu	Pm
Poudre à crème à chaud	0.070 kg	Poivre mignonnette	Pm
Poudre à crème à froid	0.070 kg	Poivre noir moulu	Pm
Sauce Béchamel lyophilisée	0.075 kg	Sel fin	Pm
Sucre cassonade	0.200 kg	Sel gros	Pm
Sucre glace	0.200 kg	Thym	Pm
Sucre morceau	0.200 kg		
Sucre semoule	0.200 kg		
Vanille gousse	1 pièce		

*PAI : Produit Alimentaire Intermédiaire

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

- Photocopie du protocole d'utilisation de la poudre à crème à chaud
- Photocopie du protocole d'utilisation de la poudre à crème à froid
- Photocopie du protocole d'utilisation de la sauce Béchamel lyophilisée
- Photocopie de la composition des blancs d'œufs pasteurisés
- Photocopie du protocole d'utilisation des œufs blancs déshydratés
- Photocopie du protocole de cuisson du soufflé PAI
- Feuille de papier sulfurisé
- 10 Ramequins aluminium
- 10 Ramequins céramique à soufflé Ø 9cm
- 1 Batteur mélangeur par candidat
- 1 Thermomètre à sucre pour deux candidats

Sujet N° 5

Session 2021

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>Apprêter un poisson rond</td> </tr> <tr> <td>Lever des filets et les cuire</td> </tr> <tr> <td>Tourner et cuire des pommes de terre</td> </tr> <tr> <td>Réaliser un beurre composé à froid ou à chaud</td> </tr> </table>			Apprêter un poisson rond	Lever des filets et les cuire	Tourner et cuire des pommes de terre	Réaliser un beurre composé à froid ou à chaud
Apprêter un poisson rond						
Lever des filets et les cuire						
Tourner et cuire des pommes de terre						
Réaliser un beurre composé à froid ou à chaud						

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° 5	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Poissonnerie	
Vin blanc sec	0.25 litre	Truite non vidée (0.250 kg/pièce)	4 pièces
Vin rouge	0.50 litre		
Crèmerie		Surgelés	
Beurre doux	0.500 kg	Beurre Maître d'hôtel PAI	0.100 kg
Beurre demi-sel	0.500 kg	Langoustine (carcasses)	0.200 kg
Crème fraîche épaisse	0.25 litre		
Crème fraîche liquide 35%	0.25 litre	Mise en place	
Œuf	6 pièces	Huile d'arachide	Pm
		Huile d'olive	Pm
		Laurier feuille	Pm
Economat		Piment de Cayenne	Pm
Amande effilée	0.100 kg	Poivre blanc moulu	Pm
Câpre pasteurisée au vinaigre	0.100 kg	Poivre noir en grain	Pm
Farine type 45	0.100 kg	Poivre noir moulu	Pm
Noix de Grenoble (cerneau)	0.100 kg	Romarin sec (branche)	Pm
Pain de mie (tranche)	4 pièces	Sel fin	Pm
Vinaigre blanc	0.50 l	Sel gros	Pm
Vinaigre rouge	0.50 l	Thym en branche	Pm
Légumerie			
Carotte	0.100 kg		
Citron jaune	4 pièces		
Echalote	0.200 kg		
Oignon	0.100 kg		
Persil frisé	0.100 kg		
Poireau (vert)	0.100 kg		
Pomme de terre BF15	1kg		

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

1 Poêle à poisson

Sujet N° 8

Session 2021

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

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

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

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

PHASE 1:	PREPARATION ET ORGANISATION	Durée 1H 00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (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>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Réaliser une pâte à biscuit et la cuire</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Réaliser une crème dérivée de la crème pâtissière</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Monter et décorer un entremets</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Utiliser deux P.A.I.</div>		

PHASE 3:	ENTRETIEN AVEC LE JURY	Durée 0H30
<p>Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et 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° 8	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Légumerie	
Alcool de poire	0.10 litre	Citron jaune	1 pièce
Rhum ambré	0.10 litre	Poire	3 pièces
Economat		Crémerie	
Amande en poudre	0.500 kg	Beurre doux	0.500 kg
Amidon de maïs	0.100 kg	Crème liquide 35% MG	1.50 litre
Crème pâtissière à froid	0.200 kg	Lait entier	2 litres
Farine	0.500 kg	Œuf	25 pièces
Fécule de pomme de terre	0.150 kg		
Fondant blanc	0.300 kg	Mise en place	
Gélatine feuille 200 bloom	0.035 kg	Badiane	Pm
Gélatine poudre 200 bloom	0.035 kg	Cannelle bâton	Pm
Glucose	0.300 kg	Cardamome graine	Pm
Nappage blond	0.800 kg	Colorant alimentaire rouge	Pm
Plaque génoise PAI 40x60	1 pièce	Colorant alimentaire vert	Pm
Pâte d'amande	0.300 kg	Fleur de sel	Pm
Poire au sirop (boite 4/4)	2 pièces	Vanille liquide	Pm
Poudre à crème à chaud	0.200 kg		
Sucre glace	0.150 kg		
Sucre semoule	1 kg		
Thé nature en sachet	1 pièce		
Vanille gousse	1 pièce		

P.A.I. : Produit Alimentaire Intermédiaire

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

- 1 Moule à génoise Ø18 cm
- 1 Cercle inox Ø 20 cm H 4.5 cm
- 1 Ruban rhodoïd H 4.5 cm pour deux candidats
- 2 Cartons or à entremets Ø 20 cm
- 1 Décapeur thermique pour deux candidats
- 1 Batteur mélangeur par candidat
- 4 Feuilles de papier sulfurisé
- 1 Tapis de cuisson
- 8 Poches à douille avec douilles unies et cannelées (8, 10,12 unies et 8, 10,12 cannelées)
- 1 Spatule coudée grand modèle

Sujet N°9

Session 2021

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

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

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

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

PHASE 1:	PREPARATION ET ORGANISATION	Durée 1H 00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (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 style="text-align: center;">Cuire dans un liquide</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Réaliser un risotto</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Réaliser une sauce blanche de base</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Tailler et cuire une julienne de légumes</td></tr> </table>			Cuire dans un liquide	Réaliser un risotto	Réaliser une sauce blanche de base	Tailler et cuire une julienne de légumes
Cuire dans un liquide						
Réaliser un risotto						
Réaliser une sauce blanche de base						
Tailler et cuire une julienne de légumes						

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° 9	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Boucherie	
Vin blanc sec	1 litre	Blanc de volaille PAC*	3 pièces
Vin rouge	1 litre		
Crémerie			
Beurre doux	0.200 kg		
Crème 18%	1 litre		
Lait entier	1 litre		
Mascarpone	0.500 kg	Légumerie	
Œuf extra frais	8 pièces	Carotte	0.500 kg
Œuf frais	8 pièces	Céleri branche	0.300 kg
Parmesan râpé	0.200 kg	Champignon de Paris	0.300 kg
		Citron jaune	1 pièce
Economat		Courgette longue	0.250 kg
Anis étoilé	1 pièce	Échalote	0.100 kg
Cannelle bâton	1 pièce	Oignon	0.300 kg
Farine T55	0.200 kg	Poire	3 pièces
Fonds blanc de volaille	0.200 kg	Poireau	0.600 kg
Huile d'olive	0.20 litre		
Raisin blond sec	0.050 kg		
Riz au lait PAI*	0.300 kg		
Riz rond Arborio	0.350 kg		
Sucre semoule	0.200 kg	Mise en place	
Vanille gousse	1 pièce	Colorant jaune au safran	PM
Vinaigre d'alcool blanc	0.10 litre	Curry en poudre	PM
		Thym laurier	PM
Surgelés		Vanille liquide	PM

* PAC : prêt à cuisiner

* P.A.I. : Produit Alimentaire Intermédiaire

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

1 feuille Papier sulfurisé

4 ramequins (céramique ou verre) Ø 8 cm

4 cercles à tarte individuel Ø 8 cm

Sujet N°16

Session 2021

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 1H 00
<p>Vous devez concevoir et réaliser les documents pédagogiques et techniques que vous utiliserez avec les élèves lors de la phase pratique (phase 2 : réalisation d’un thème pédagogique).</p> <p>Vous pouvez, créer vos propres documents ou utiliser, modifier ou vous appuyer sur ceux mis à votre disposition sur la clé USB fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le référentiel CAP Cuisine</i> - <i>Le référentiel Baccalauréat professionnel Cuisine</i> - <i>Un modèle de fiche d’intentions pédagogiques</i> - <i>Un modèle de fiche technique</i> - <i>Un modèle de fiche « atelier expérimental »</i> - <i>Un modèle de fiche de test organoleptique</i> <p>Vous prendrez soin d’imprimer le nombre d’exemplaires que vous jugerez nécessaire (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>		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%;"> <p>Réaliser et cuire une pâte semi-liquide</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%;"> <p>Réaliser une taille de base avec des fruits et les utiliser</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%;"> <p>Réaliser une crème Chantilly</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%;"> <p>Réaliser une sauce ou un coulis de base</p> </div>		

PHASE 3:	ENTRETIEN AVEC LE JURY	Durée 0H30
<p>Lors de cet entretien, vous échangerez avec le jury sur la réalisation du thème pédagogique de la phase 2 et 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° 16	
Denrées	Quantité	Denrées	Quantité
Cave		Légumerie	
Bière blonde	0.25 litre	Ananas	0.5 pièce
Rhum ambré	0.10 litre	Basilic	0.100 kg
		Citron jaune	1 pièce
Crémerie		Citron vert	1 pièce
Beurre doux	0.100 kg	Fruit de la passion	2 pièces
Crème fraîche 18%	0.20 litre	Pomme Granny Smith	1 pièce
Crème liquide 35%	0.50 litre	Kiwi	2 pièces
Lait entier	1 litre	Orange	1 pièce
Œuf	10 pièces	Poire	1 pièce
Economat			
Badiane	0.010 kg	Surgelés	
Cannelle bâton	1 pièce	Crêpe Ø18 cm	2 pièces
Chocolat pistole noir 55%	0.100 kg	Framboise brisure	0.150 kg
Farine de sarrasin	0.250 kg	Mangue dés	0.150 kg
Farine T55	0.250 kg		
Fleur d'oranger	0.01 litre	Mise en place	
Fleur de sel	0.010 kg		
Huile de tournesol	0.10 litre		
Levure chimique	0.011 kg		
Miel toutes fleurs	0.050 kg		
Sucre glace	0.100 kg		
Sucre semoule	0.100 kg		
Sucre vergeoise	0.050 kg		
Vanille extrait	0.01 litre		
Vanille gousse	1 pièce		

Matériel spécifique mis à disposition par poste :

- 1 Poêle à crêpe Ø 24 cm
- 1 Poêle antiadhésive Ø 24 cm
- 1 Emporte-pièce Ø 8 cm
- 1 Batteur mélangeur par candidat
- 1 Mixeur plongeant
- 2 Poches à douille à usage unique