

SESSION 2020

**AGRÉGATION
CONCOURS INTERNE
ET CAER**

Section : ÉCONOMIE ET GESTION

Option E : PRODUCTION DE SERVICES

**EXPLOITATION PÉDAGOGIQUE D'UN THÈME DANS LA
SPÉCIALITÉ CORRESPONDANT
À L'OPTION CHOISIE À L'INSCRIPTION**

Durée : 5 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique (y compris la calculatrice) est rigoureusement interdit.

Le candidat composera obligatoirement sur le sujet correspondant à l'option choisie lors de son inscription.

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, vous devez le signaler très lisiblement sur votre copie, en proposer la correction et poursuivre l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, vous devez la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Conformément au principe d'anonymat, votre copie ne doit comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé consiste notamment en la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de la signer ou de l'identifier.

Tournez la page S.V.P.

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► **Concours interne de l'Agrégation de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EAI	8011A	102	7082

► **Concours interne du CAER / Agrégation de l'enseignement privé :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EAH	8011A	102	7082

« Développement durable et activités de services dans le secteur de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme »

Face aux enjeux sociaux, environnementaux et économiques du développement durable, les entreprises de production de services doivent adapter leur stratégie et leur management tout en répondant aux attentes d'un consommateur de plus en plus écoresponsable.

À partir du sujet proposé, vous présenterez une composition structurée mettant en valeur vos connaissances et réflexions sur le sujet puis présenterez votre réflexion didactique et pédagogique dans le cadre d'un enseignement destiné à des étudiants d'une section de techniciens supérieurs « Tourisme » ou d'une section de techniciens supérieurs « Management en hôtellerie restauration ». Votre proposition comportera une explicitation des objectifs cognitifs et méthodologiques envisagés et s'appuiera sur des références scientifiques précises. Vous pourrez illustrer vos propos à l'aide d'exemples de supports de formation et d'évaluation. Vous justifierez clairement vos choix.