



Concours de recrutement du second degré

Rapport de jury

Concours : CAPLP externe

Section : Hôtellerie-Restauration
Option organisation et production culinaire

Session 2019

Rapport de jury présenté par
Alain HENRIET Président

SOMMAIRE

Introduction	3
1. Définition des épreuves	3
L'ADMISSIBILITÉ	3
1.1 Épreuve de technologie professionnelle	3
1.2 Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale en hôtellerie-restauration	3
L'ADMISSION	4
1.3 Épreuve de mise en situation professionnelle	4
1.4 Épreuve d'entretien à partir d'un dossier	4
2. Statistiques	5
2.1 Statistiques générales	5
2.2 Statistiques de l'admissibilité	5
2.3 Statistiques de l'admission	6
3. L'admissibilité : analyse de la session 2019	7
3.1 Remarques du jury relatives à la forme	7
3.2 Remarques du jury relatives au fond	7
3.3 Épreuve de technologie professionnelle	8
3.4 Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale	8
4. L'admission : analyse de la session 2019	11
4.1 Épreuve de dossier	11
4.2 Épreuve de mise en situation professionnelle	13
ANNEXES	19

INTRODUCTION

Les modalités d'organisation du CAPLP organisation et production culinaire externe sont précisées dans l'**arrêté du 19 avril 2013**. N'hésitez pas à consulter le site :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=?cidTexte=JORFTEXT000027361617&dateTexte=&oldAction=rec hJO&categorieLien=id>

Remarques :

Deux arrêtés (24 juillet 2013) portent modification des coefficients (partie admission) :

<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2013/7/24/MENH1315382A/jo>

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

1. DÉFINITION DES ÉPREUVES

L'ADMISSIBILITÉ

Elle comprend 2 épreuves écrites :

- une épreuve de technologie professionnelle,
- une épreuve d'analyse économique, juridique et managériale.

1.1 ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

L'épreuve porte sur les diverses formes d'exercice des activités relevant du secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans l'option choisie. Elle fait appel à des connaissances portant sur l'organisation, les technologies, les techniques, les équipements et sur l'utilisation et la transformation de produits et matière d'œuvre. Elle prend appui sur l'exploitation d'un dossier.

Durée : 5 heures

Coefficient : 2

1.2 ÉPREUVE D'ANALYSE ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET MANAGÉRIALE EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

L'épreuve consiste à analyser sous la forme d'une étude de cas ou d'une suite de problèmes indépendants, les aspects économiques, juridiques et managériaux caractéristiques des entreprises d'hôtellerie et de restauration. Les dimensions environnementales, culturelles et sociales peuvent également être prises en compte.

Durée : 4 heures

Coefficient : 2

L'ADMISSION

Les deux épreuves orales d'admission comportent un entretien avec le jury qui permet d'évaluer la capacité du candidat à s'exprimer avec clarté et précision, à réfléchir aux enjeux scientifiques, didactiques, épistémologiques, culturels et sociaux que revêt l'enseignement du champ disciplinaire ou du domaine professionnel du concours, notamment dans son rapport avec les autres champs disciplinaires ou domaines professionnels.

1.3 ÉPREUVE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

L'épreuve consiste dans la réalisation d'une ou plusieurs prestations didactisées et dans l'autoévaluation de la séquence de formation proposée.

L'épreuve comporte trois phases :

Phases		Durée
1	Conception d'une séquence pédagogique qui intègre les activités de démonstration et les mises en situations professionnelles définies dans le sujet que le candidat est appelé ensuite à présenter devant le jury.	1h30
2	Réalisation en présence du jury avec, le cas échéant, un ou plusieurs élèves, des travaux réels et commentaire des pratiques mises en œuvre	4h
3	Entretien destiné à justifier les choix pédagogiques et didactiques opérés lors des phases précédentes, suivi d'un entretien d'approfondissement avec le jury	30 min (dont 10 min d'exposé)
Total		6h

L'épreuve comporte des échanges en langue anglaise.

Coefficient : 5

1.4 ÉPREUVE D'ENTRETIEN À PARTIR D'UN DOSSIER

L'épreuve consiste en l'exploitation didactique d'un contexte professionnel situé dans les champs d'activité correspondants à l'option du concours. Elle prend appui sur un dossier documentaire produit par le candidat, à partir d'une observation réalisée dans le cadre de sa formation ou dans le cadre d'une expérience professionnelle réelle.

Le sujet proposé par le jury, à partir du dossier, précise le contexte et les conditions de l'enseignement envisagé.

Au cours de son exposé, le candidat présente ses réponses au sujet et justifie les orientations qu'il privilégie. L'entretien qui suit permet au jury d'approfondir les points qu'il juge utiles. Il permet en outre d'apprécier la capacité du candidat 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, dont celles de la République.

Le dossier doit être déposé au secrétariat du jury (établissement indiqué sur la convocation à l'admission) **cinq jours francs** au moins avant le début des épreuves.

Durée de préparation : 2 heures **Durée de l'épreuve : 1 heure (exposé : trente minutes maximum ; entretien avec le jury : trente minutes maximum)**

Coefficient : 3

2. STATISTIQUES DE LA SESSION 2019

2.1 STATISTIQUES GÉNÉRALES

	CAPLP	CAFEP (privé)
Nombre de postes ouverts à la session 2018	45	5
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admissibilité	138	17
Nombre de candidats admissibles	91	10
Barre d'admissibilité	9	9,75
Nombre de candidats présents aux <u>deux</u> épreuves d'admission	76	10
Nombre de candidats admis	45	5
Barre (sur 20)	10,58	13,13

La barre d'admission 2019 est identique à celle de 2018 en CAPLP (10,58) mais pour un nombre de postes plus élevé (45 au lieu de 35).. En revanche, la barre a baissé en CAFEP (13,13 au lieu de 14,25) mais le nombre de postes a dans le même temps fortement augmenté (5 postes en 2019 et seulement 2 en 2018).

À noter que :

- les 91 admissibles du CAPLP viennent de 29 académies ; les 10 admissibles du CAFEP viennent de 5 académies ;
- 19 candidats admis sur 45 ont une expérience professionnelle d'au moins 5 ans pour le CAPLP ; 4 sur 5 pour le CAFEP ;
- en CAPLP, 31 hommes admis (sur 49 présents aux deux épreuves d'admission) et 14 femmes admises (sur 27 présentes aux deux épreuves d'admission) ; en CAFEP, 2 hommes admis (sur 5 présents) et 3 femmes admises (sur 5 présentes)
- l'année de naissance des candidats admis s'étale entre 1963 et 1997 (entre 56 et 22 ans).

L'écart relativement important entre le nombre d'admissibles et le nombre de présents à l'oral du CAPLP s'explique essentiellement par le choix des bi-admissibles au CAPET et au CAPLP de ne pas se présenter aux épreuves orales du CAPLP dès lors qu'ils avaient été déclarés admis au CAPET (les résultats de la session 2019 du CAPET dans cette option ayant été publiés avant le démarrage des épreuves d'admission du CAPLP).

2.2 STATISTIQUES DE L'ADMISSIBILITÉ

Épreuve de technologie professionnelle

Nombre de copies : **160**

Moyenne : **10,92** ; écart-type : **4,06** ; note la plus haute : **19** ; note la plus basse : **2,25**

Les données statistiques pour cette épreuve sont proches de celles constatées en 2018.

Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale

Nombre de copies : **156**

Moyenne : **8,84** ; écart-type : **3,46** ; note la plus haute : **16,75** ; note la plus basse : **0**

La moyenne a augmenté de façon significative par rapport à celle de la session 2018 (+1,37 point).

2.3 STATISTIQUES DE L'ADMISSION

Épreuve sur dossier

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	77	10
Moyenne	10,95	12,4
Ecart-type	3,33	3,75

La moyenne a progressé de 1,3 point sur 20 pour le CAPLP par rapport à celle de la session 2018. Elle a légèrement baissé en CAFEP.

Épreuve de mise en situation professionnelle

	CAPLP	CAFEP
Nombre de présents	76	10
Moyenne	11,18	13,3
Ecart-type	5,2	3,45

La moyenne est restée stable en CAPLP par rapport à celle de 2018 (mais l'écart-type est élevé ce qui indique que les prestations des candidats ont été contrastées) ; on note une légère progression en CAFEP.

3. L'ADMISSIBILITÉ

Les sujets de la session 2019 sont disponibles sur le site du ministère « Devenir enseignant » : <http://www.devenirenseignant.gouv.fr/cid141323/sujets-rapports-des-jurys-caplp-2019.html>

3.1 RECOMMANDATIONS DU JURY RELATIVES À LA FORME

- Utiliser des encres noires dans la rédaction de vos copies. Les autres couleurs doivent être réservées pour mettre en évidence un point important, un résultat.
- Soigner l'écriture, la présentation générale de la copie et respecter les règles d'orthographe, de grammaire, de syntaxe et de ponctuation.
- Ordonner la copie. Chaque dossier doit être rédigé sur des copies séparées en respectant l'ordre des dossiers et en organisant les réponses dans l'ordre des questions du sujet.
- Utiliser une pagination appropriée de la copie (exemple : page courante/nombre total de pages). La pagination s'effectue à la fin de l'épreuve.
- Respecter les consignes de présentation attendues (exemple : tableau, note de synthèse, fiche, etc.). Privilégier aussi souvent que possible une présentation sous forme de tableau.
- Il est conseillé de bien appréhender l'énoncé afin d'apporter des réponses en adéquation avec les questions posées. Les développements doivent être clairs, complets et structurés.
- Respecter les numérotations de vos réponses en prenant appui sur la numérotation du sujet. Ne pas écrire de notes ou commentaires à l'attention des correcteurs.
- Le jury rappelle aux candidats qu'ils ne doivent en aucun cas porter un commentaire sur la forme ou sur le fond des questions posées sous peine de se voir sanctionner.

3.2 RECOMMANDATIONS DU JURY RELATIVES AU FOND

Les sujets des épreuves d'admissibilité sont construits sur la base des notions figurant dans les référentiels des diplômes professionnels en relation avec l'option choisie, y compris le BTS MHR (management en hôtellerie restauration).

Il est recommandé de :

- S'attacher à lire le sujet et les annexes dans leur intégralité afin d'analyser et d'exploiter les données dans toutes leurs dimensions. Ne pas s'éloigner du thème. Une lecture approfondie permet en outre de planifier la gestion globale du temps.
- S'entraîner à la rédaction de synthèse ou de notes de service en évitant tout type d'identification possible (ville, nom, signature, etc.).
- Utiliser impérativement le vocabulaire professionnel adapté.
- Lorsqu'une question implique un choix, le candidat doit l'effectuer et ne pas rester dans des généralités. La maîtrise de la législation en vigueur concernant l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement est recommandée.
- Suivre l'actualité dans le but d'accroître sa culture générale ainsi que sa culture professionnelle.
- Illustrer les réponses par des expériences professionnelles vécues. Consolider et actualiser ses connaissances dans les domaines suivants :
 - a. professionnels : nouveaux concepts, nouveaux produits, législation, etc.
 - b. pédagogiques : connaissance des référentiels des formations professionnelles en lien avec l'option.

3.3 COMMENTAIRES POUR L'ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

- Le sujet permet à un grand nombre de candidats de s'exprimer et d'exposer leurs connaissances technologiques et professionnelles au travers d'activités situées dans la réalité du métier de cuisinier
- Une partie du travail est à concevoir par le candidat directement sur sa copie, cela permet de vérifier de multiples compétences utiles au métier d'enseignant, notamment la capacité à rédiger, à structurer la copie, à concevoir des documents, des tableaux, des schémas
- Les dossiers sont dans l'ensemble bien traités mais ne démontrent parfois pas suffisamment la culture et la connaissance individuelle du candidat
- La qualité rédactionnelle est trop souvent négligée par les candidats, les compétences en expression écrite et en orthographe ne sont parfois pas à la hauteur des attentes du jury
- Les candidats ont une bonne maîtrise des règles d'hygiène en vigueur et possèdent pour certains de bonnes connaissances technologiques et professionnelles
- Les consignes doivent être lues avec attention afin d'éviter les hors-sujets, il est d'ailleurs précisé que pour certaines activités la plupart des éléments de réponses est donnée dans le sujet.

À partir des informations fournies et de ses connaissances, il était demandé au candidat de s'impliquer dans une logique décisionnelle et créative à caractère managérial, juridique et technologique autour de 3 missions. Le candidat doit utiliser les sources documentaires sans les paraphraser, il doit exercer son esprit synthétique.

Il est conseillé aux candidats de lire très attentivement les textes officiels pour se remémorer 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, exprimées notamment au travers des six critères d'évaluation (pertinence du choix de l'activité ; maîtrise des enjeux scientifiques, techniques, professionnels, didactiques et pédagogiques ; structuration du dossier ; prise de recul dans l'analyse de la situation exposée et de la pratique ; justification argumentée des choix pédagogiques ; qualité de l'expression, l'orthographe et la syntaxe).

L'enseignement dans les filières professionnelles doit impérativement s'ancrer dans des situations d'organisation simulées, réelles ou vécues. L'entrée par situation et contexte professionnel reste à privilégier.

Le jury tient à préciser qu'aucune corrélation ne peut être établie entre le parcours des candidats et les résultats à l'admissibilité. Les différents statuts des candidats se retrouvent parmi les candidats admissibles.

3.4 COMMENTAIRES POUR L'ÉPREUVE D'ANALYSE ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET MANAGERIALE

Le sujet porte sur un cas d'entreprise, le restaurant « La Table Dorvale », propriété du groupe « Bader vignoble », dont un des objectifs est de promouvoir les vins du domaine viticole « Bader Vignoble ».

Il s'agit de s'imprégner de l'approche progressive du cas et, grâce aux ressources documentaires, d'analyser la performance économique du restaurant « La Table Dorvale », de contribuer à la préparation du diagnostic de l'offre du restaurant et d'apporter un conseil au regard d'un projet d'ouverture d'un restaurant/boutique à Paris.

Dossier 1 - Analyse de la performance du restaurant « La Table Dorvale »

- ▶ **Objectifs** : réaliser une étude des performances de la SARL Tabdorv.
- ▶ **Supports** : les candidats disposent d'un tableau de bord partiellement renseigné à finaliser, d'informations de gestion : comptes de résultat de l'exercice 2018, extrait d'un interview du chef cuisinier du restaurant « La Table Dorvale » publié dans la presse locale.
- ▶ **Activités, observations et recommandations du jury** :

Activités demandées

Observations du jury

Copies valorisées

1.1 Rédiger une note structurée et argumentée d'une trentaine de lignes pour informer Alan Smith de l'évolution des performances de l'entreprise qu'il dirige et expliquer les raisons de cette évolution à partir du document 1 que vous aurez préalablement complété.

- Les tableaux de gestion et calculs ont été globalement bien réussis.
- L'analyse manquait trop souvent de structuration.
- De nombreuses fautes d'orthographe et de syntaxe ont été remarquées.
- Certaines copies manquent encore de lisibilité.
- Le nombre de lignes attendues a été globalement respecté.

- Copies qui :
- présentaient l'intégralité des indicateurs et justifiaient de façon claire leurs calculs,
 - réalisaient l'analyse des performances malgré les erreurs effectuées dans le tableau de bord,
 - comportaient une structure (introduction, développement, conclusion) avec les deux périodes (progression et détérioration des indicateurs de performance).

Dossier 2 - Renouvellement de l'offre du restaurant « La Table Dorvale »

- ▶ **Objectifs** : envisager une évolution stratégique de l'offre du restaurant.
- ▶ **Supports** : pour réaliser ce travail, le candidat dispose d'informations utiles pour éclairer les choix stratégiques en cours dans le groupe Bader Vignoble et appréhender les attentes actuelles de la clientèle.
- ▶ **Activités, observations et recommandations du jury** :

Activités demandées

2.1 Caractériser l'offre de restauration actuelle de la Table Dorvale. Présenter les atouts et les faiblesses de cette offre.

Observations du jury

- La caractérisation manquait trop souvent de structure (introduction, indications claires du plan et conclusion).
- L'identification des forces et des faiblesses était trop superficielle.

Copies valorisées

- Les copies qui :
- ont présenté cinq forces et cinq faiblesses au regard des annexes fournies,
 - proposaient une présentation soignée,
 - étaient structurées, avec une orthographe et un langage adaptés.

2.2 Réaliser, dans un tableau, une analyse présentant deux avantages et deux inconvénients d'une conversion complète du restaurant au végétarisme.

- Les tableaux de présentation ont été globalement bien réussis.
- Le nombre d'avantages et d'inconvénients a été respecté.

Les copies dont le candidat a proposé une réponse structurée avec une introduction, la définition du végétarisme, et les avantages et inconvénients sous forme de tableau.

2.3 Proposer une offre alternative au végétarisme complet susceptible d'augmenter la fréquentation du restaurant et son chiffre d'affaires. Argumenter votre réponse.

- Les réponses apportées manquaient de justification et d'argumentation.

Les copies qui ont proposé une offre cohérente avec une justification adaptée et bien argumentée.

Dossier 3 - L'ouverture d'un second restaurant à Paris

- ▶ **Objectifs** : proposer une démarche mercatique argumentée et déterminer un lieu d'implantation dans le cadre de l'ouverture d'un nouveau restaurant.
- ▶ **Supports** : pour réaliser ce travail, le candidat dispose d'un ensemble de ressources documentaires permettant d'approfondir sa réflexion.
- ▶ **Activités, observations et recommandations du jury** :

Activités demandées

3.1 Présenter pour ce nouveau restaurant-boutique, une démarche mercatique pertinente en termes de produit, de prix, de communication et de distribution.

3.2 Indiquer, à partir des informations de l'annexe 9, si le prix du bien proposé dans l'annonce reproduite dans l'annexe 8 vous paraît adapté. Justifier votre réponse.

3.3 Comparer les deux annonces (annexe 8 et annexe 10) portant sur des locaux commerciaux et indiquer la solution que vous conseillerez à Alan Smith.

Observations du jury

- Les réponses apportées manquaient parfois de clarté et de cohérence au regard du nouveau concept proposé.
- Certaines copies témoignaient une absence de maîtrise dans la démarche mercatique et son analyse.

- Globalement le calcul du surcoût a été réussi.
- Peu d'argumentation construite justifiant ce surcoût.

L'analyse comparative des deux biens n'a pas été toujours bien réalisée et présentée dans sa forme.
La sélection du bien n'a pas toujours été adaptée aux besoins identifiés.

Copies valorisées

Les copies qui :

- matérialisaient et présentaient une démarche mercatique cohérente, argumentée et bien précisée,
- proposaient une structure en mettant en avant les différents points de l'analyse et les variables mercatiques.

Les copies qui mettaient en évidence un coût élevé et au moins deux arguments justifiant ce surcoût.

Les copies qui :

- ont réalisé une comparaison pertinente des deux biens d'un point de vue de la localisation, de la superficie, du matériel et du prix,
- ont correctement sélectionné le bien et dont la justification est pertinente.

4. L'ADMISSION : ANALYSE DE LA SESSION 2019

4.1 ÉPREUVE DE DOSSIER

L'épreuve permet au candidat de montrer sa capacité à :

- Transposer des situations professionnelles réelles en situations didactiques, et méthodologiques
- Communiquer avec le jury
- Connaître les contenus correspondants aux programmes et référentiels des diplômes de la voie professionnelle en hôtellerie restauration
- Se projeter dans le métier d'enseignant
- Intégrer les éléments de la culture numérique nécessaire à l'exercice du métier
- Créer du lien avec les autres disciplines
- S'inscrire dans une démarche de veille culturelle, technique et professionnelle
- Respecter les valeurs de la république et agir en fonctionnaire de l'état de façon éthique et responsable.

4.1.1 CONSEILS ET PRÉCONISATIONS CONCERNANT LE DOSSIER

Les membres du jury ont particulièrement apprécié les candidats qui ont su se différencier par une lecture attentive et une prise en compte des rapports de jurys.

Le jury tient à valoriser les dossiers qui présentent :

- une situation problème prise au cœur des métiers relevant de l'option choisie, issue du parcours du candidat et traitée dans différents contextes professionnels,
- une certaine originalité,
- une production, par le candidat, personnelle et authentique,
- **des pistes de réflexion** sur la manière d'exploiter la situation professionnelle en tant qu'enseignant,
- une forme globale agréable à lire, illustrée par des schémas, des tableaux, etc.,
- des annexes pertinentes et en lien avec le dossier.

Les membres du jury ont regretté :

- une présentation ne facilitant pas la lecture du dossier ; des annexes nombreuses et non adaptées,
- le manque de soin dans la présentation du dossier,
- des fautes d'orthographe et des erreurs de syntaxe qui interrogent quant à la capacité du candidat à exercer le métier d'enseignant,
- l'absence de problématique professionnelle
- la présence de dossiers théoriques empruntant des thématiques soit trop transversales (HACCP, développement durable, etc.), soit trop pédagogiques ne permettant pas de mettre en valeur la culture technique et professionnelle du candidat,
- le développement d'une séance ou séquence **pédagogique alors que seules des pistes pour une transposition pédagogique sont attendues**,
- une compilation de ressources diverses (y compris des dossiers de candidats des sessions antérieures) ne s'appuyant pas sur le parcours personnel et professionnel du candidat,
- l'absence de références concernant les sources.

Rappel sur la construction du dossier

Le jury demande au candidat de noter sur la page de garde du dossier, son nom et numéro de candidat ainsi que le titre de la situation problème présentée.

Deux exemplaires sont demandés à chaque candidat. Il doit les transmettre, dans les délais annoncés, à l'établissement organisateur du concours. Ils sont à adresser à l'attention du (de la) proviseur (e).

La composition du dossier est strictement limitée à **une dizaine de pages**. **Le jury recommande un volume d'annexes n'excédant pas cinq pages**. Elles doivent apporter une réelle valeur ajoutée à la situation problème traitée. En annexe, peut être fourni **le curriculum vitae du candidat** (dans la limite d'une page).

Le dossier doit s'appuyer sur **une situation problème observée ou vécue par le candidat**, au cours de sa formation ou lors d'une expérience professionnelle.

Le choix du thème est primordial. Il doit **se référer au cœur de métier de l'option choisie** et permettre au candidat de mettre en avant des expériences significatives dans l'exercice du métier concerné. Ces expériences peuvent alors être transposées dans le cadre de l'enseignement, et valoriser sa culture professionnelle et technique. **Seules des pistes sont attendues pour la transposition pédagogique** de la situation professionnelle.

Le candidat doit montrer, dans la rédaction de son dossier, qu'il atteste des **qualités rédactionnelles** attendues pour enseigner. Une attention toute particulière doit être apportée à la présentation. Une relecture des dossiers par des tierces personnes est vivement recommandée.

En cas d'échec au concours, il est recommandé au candidat de **ne pas représenter le même dossier**.

4.1.2 CONSEILS ET PRÉCONISATIONS CONCERNANT L'ENTRETIEN

Le candidat est invité à :

- Lire attentivement le sujet proposé par le jury pour être à même d'y répondre avec pertinence.
- Structurer la présentation de l'exposé :
 - présenter son parcours professionnel
 - énoncer sa situation problème
 - répondre au sujet
- Expliciter le choix des stratégies et modalités pédagogiques mises en œuvre (exemples : co-animation, activités de projet, partenariat, visite d'entreprise, type de séquence d'enseignement, etc.).
- Faire preuve de réactivité dans le cadre d'un échange dynamique et constructif avec le jury.
- S'entraîner dans des conditions proches de l'épreuve.
- Exploiter correctement le temps de préparation en loge. C'est un temps permettant de structurer sa prestation. Il n'est pas conseillé de rédiger dans le détail le contenu de la totalité de l'intervention. Il s'agit avant tout de mettre en perspective les différents éléments, mots clefs de sa présentation ainsi que la réponse au sujet posé par le jury.
- Rencontrer différents acteurs du monde éducatif, en particulier des enseignants (lycées professionnels, CFA, etc.) et des personnels de direction lorsque le candidat n'a aucune expérience de l'enseignement. L'objectif est de s'imprégner de l'environnement scolaire et de mesurer la dimension pédagogique qui est attendue de la part d'un enseignant.
- S'appropriier les référentiels et guides d'accompagnement pour acquérir les bases théoriques nécessaires à la construction d'une argumentation pédagogique reposant sur des éléments concrets.
- Envisager dans la transposition pédagogique proposée une utilisation des outils numériques en classe

Le jury valorise les candidats qui :

- s'illustrent par une grande aisance dans la communication et les échanges avec le jury,
- font preuve d'humilité et de qualités humaines,
- sont convaincants, authentiques et dynamiques,
- **attestent d'une préparation rigoureuse de l'épreuve et d'une bonne connaissance du secteur de la restauration, du métier d'enseignant et du système éducatif,**
- démontrent des capacités d'analyse, d'écoute, de communication et d'argumentation,
- illustrent leurs réponses d'exemples professionnels précis.

Le jury regrette :

- le manque de véracité dans les faits avancés,
- une mauvaise exploitation du temps disponible pour la partie « exposé »,
- un manque de curiosité professionnelle et l'absence de veille technologique,
- une difficulté à se détacher des écrits réalisés en loge,
- un manque de projection dans le métier d'enseignant lors de l'exploitation pédagogique,
- le port d'une tenue inappropriée.

Il est recommandé de consulter les deux sites suivants :

Le site du Ministère de l'Éducation Nationale : www.education.gouv.fr

Le centre de ressources nationales en hôtellerie restauration (CRNHR) : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles>

4.2 ÉPREUVE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

L'épreuve consiste à concevoir et à présenter une séance pédagogique relative à des référentiels de diplômes préparés dans la voie professionnelle, adaptés à un niveau de formation donné (dans le contexte des enseignements assurés en lycée professionnel) et inscrits dans des progressions disciplinaires fournies ou à définir. Le sujet précise en outre, dans ce contexte, les mises en situations professionnelles que le candidat effectue devant le jury.

Les situations de travail réelles proposées visent à apprécier les aptitudes du candidat à conduire des séances mobilisant les savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques des domaines professionnels de l'option, dans le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail. Les mises en situations professionnelles réalisées en cuisine peuvent se faire en présence d'élèves n'ayant pas forcément le niveau indiqué dans le sujet.

Un exemple de sujet proposé à la session 2019 est fourni en annexe.

4.2.1 PRÉSENTATION DES PHASES DE L'ÉPREUVE ET PRÉCONISATIONS

Le candidat doit respecter l'heure de sa convocation, il dispose uniquement du matériel fourni par le centre et de son matériel personnel autorisé (liste ci-dessous) :

Exemple de mise en place poste de base par candidat :			
3 planches à découper	1 sauteuse	1 sautoir	2 poêles
6 plaques à débarrasser	2 rondeaux bas	2 rondeaux hauts	3 bahuts
3 calottes	3 culs de poule	1 louche	1 mandoline
1 pochon	1 écumoire	1 araignée	1 spatule à réduction
1 tamis	1 moulin à légume	1 chinois	1 chinois étamine
1 série de russe (4 tailles)	2 plaques à rôtir	2 plaques à pâtisserie	1 rouleau pâtisserie
1 brosse à farine			
Matériel électroportatif disponible pour 2 candidats :			
1 balance	1 mixeur plongeant	1 batteur	1 cutter
1 thermomètre électronique			
Consommable :			
Papier film	Papier sulfurisé	Papier aluminium	Papier absorbant
Plots ou pois de cuisson	Gants jetables	Poches à douille jetables	Ficelle de cuisine
3 Lavettes	3 torchons	3 verres jetables	1 bouteille d'eau
Exemple de matériel à amener par le candidat :			
1 balance	1 thermomètre sonde 1 mallette professionnelle (couteaux, ciseaux, douilles, aiguille à brider...)		1 tenue professionnelle de couleur blanche 1 toque
Matériel proscrit pour l'épreuve			
Tout matériel spécifique non cité plus haut	Les supports ou contenants de dressage Les supports de cuisson		

Avant la phase 1, le candidat muni d'une **tenue professionnelle blanche** et complète (avec torchons) sera conduit aux vestiaires. Il sera ensuite accompagné pour visiter les locaux professionnels et visualiser l'espace de travail qui lui sera dédié durant la phase pratique.

Phase 1 - Conception de la séance pédagogique

Durée : 1h30

En entrant dans la salle de conception, chaque candidat tire au sort un numéro de poste.

Cette première phase consiste à concevoir des documents pédagogiques, didactiques et techniques sachant que sont mis à disposition du candidat :

- un poste informatique doté de la version PACKOFFICE – Excel et Word – LIBRE OFFICE – OPEN OFFICE ;
- un sujet en format papier présentant le déroulement horaire de l'épreuve, les consignes, les tâches à réaliser, la fiche technique imposée, la technique à mettre en œuvre sous l'angle de la démarche expérimentale et la fiche récapitulative de matière d'œuvre ; le sujet précise un niveau de classe, à partir duquel le candidat fonde sa démarche pédagogique.
- une clé USB comprenant des référentiels de certification des diplômes préparés dans la voie professionnelle (baccalauréat professionnel cuisine, CAP cuisine), un exemple de fiche d'intention pédagogique vierge, des exemples de fiches techniques (pour le plat libre), un exemple de fiche de dégustation, un exemple de fiche de démarche expérimentale, un document pour guider le candidat dans la réalisation du bilan de la prestation.

Remarques :

L'accès à internet n'est pas possible. Aucun vidéo projecteur n'est mis à disposition. Aucun document personnel n'est autorisé.

La salle informatique est dotée d'imprimantes en réseau – il est essentiel que le candidat indique sur les documents à tirer son numéro de poste de travail.

Le jury souligne les points positifs observés :

- la qualité d'écoute et le respect des consignes écrites ;
- le respect des consignes données à l'accueil ;
- la rédaction des documents attendus par le jury ;
- la qualité des travaux pédagogiques fournis par certains candidats ;
- la maîtrise par certains candidats de l'outil informatique ;
- la structuration des documents pédagogiques, la présentation par certains candidats d'un document supplémentaires à ceux attendus (grille d'auto-évaluation, contrat de formation...) ;
- la prise en compte du niveau de classe des élèves dans la démarche pédagogique proposée ;
- le positionnement d'objectifs par compétences en relation avec le référentiel du niveau imposé par le sujet (CAP et baccalauréat professionnel)

Le jury propose des axes d'amélioration :

- l'ensemble du sujet doit être lu avec attention afin de bien prendre en compte toutes les contraintes ;
- utilisation mieux maîtrisée du PackOffice ;
- l'impression des documents élèves nécessaires à la séance ;
- la fiche d'intention pédagogique doit être claire et structurée. La répartition des tâches entre l'élève et le professeur doit être bien définie et ordonnée dans le temps ;
- le choix du thème et les objectifs de la séance doivent être clairement définis et exprimés en terme de compétences ;
- le candidat doit faire preuve de plus de réalisme et de pragmatisme dans le découpage horaire de la fiche d'intention pédagogique ;
- des garnitures correspondants aux tendances culinaires du moment en veillant à la faisabilité des recettes ;
- le candidat doit également veiller à optimiser les denrées du panier ;
- le vocabulaire doit être professionnel et technique sur tous les documents didactiques ;

- la fiche de démarche expérimentale doit être pré-remplie ;
- l'intitulé de la recette concernant la fiche technique créative doit respecter les codes et usages professionnels ;
- les denrées sont classées par techniques et l'intitulé de chacune d'elles est noté ;
- le jury doit retrouver une réelle corrélation entre les documents écrits et la réalisation pratique ;
- un document ou une démarche d'évaluation peut être proposé en complément (tableau, quizz, auto-évaluation...), avec des critères d'évaluation précis et cohérents par rapport au niveau de classe imposé par le sujet

Le jury conseille de respecter les modalités suivantes :

- les documents remis au jury et aux élèves ne doivent pas comporter de fautes d'orthographe ou de syntaxe ;
- le temps de travail doit être optimisé afin de fournir la totalité des documents demandés (fiche technique, fiche d'intention pédagogique, document d'évaluation, fiche de démarche expérimentale) ;
- lors de l'élaboration de la fiche technique du plat libre, utiliser le maximum des produits proposés dans le panier, de manière rationnelle et optimale ;
- le candidat doit imprimer les documents au fur et à mesure de leur conception en indiquant le numéro de candidat.

Nota : tous les documents seront récupérés par le jury à la fin de l'épreuve.

Phase 2 : Réalisation de la séance pédagogique Durée : 4 h 00

Cette deuxième phase consiste à mener la séance pédagogique conçue lors de la phase 1.

Le candidat prend en charge deux élèves dans l'atelier pédagogique et leur présente la situation professionnelle dans le contexte indiqué.

Le candidat dispose d'un tableau blanc et de quatre feutres de couleur (confiés par le jury) pour animer la mise en situation de la séance. L'exploitation de ce support pédagogique est essentielle et doit être réalisée avec soin (qualité de l'écriture, orthographe, code couleur, précision de l'intention pédagogique...). Le tableau est un vecteur simple de transmission des supports pédagogiques élaborés en salle informatique (objectifs, schémas, croquis ou dessins...).

Le candidat met en œuvre et anime la séance pédagogique en présence des membres du jury et des élèves. Il est chargé d'organiser la production ainsi que le dressage des plats en respectant cette démarche. Les horaires de dressage des préparations ne sont pas imposés, ils sont laissés à la libre appréciation du candidat. **Les productions culinaires doivent être mise à disposition du jury pour dégustation.** Le jury contrôle ainsi les qualités gustatives, organoleptiques et commerciales des productions. Le candidat gère cette mise à disposition à son gré. **Les plats ne seront plus dégustés par le jury au cours des 15 dernières minutes de l'épreuve, le jury considérant que cette dernière phase doit être dédiée aux rituels de fin d'épreuve (synthèse, évaluation...) et à la remise en état du poste de travail.**

Au cours de la séance, le candidat doit mettre en œuvre une démarche expérimentale dont le thème est imposé par le sujet. L'élève doit être mis en situation de raisonnement tant dans la découverte, l'observation, puis l'analyse, afin de comprendre et déduire des règles à tirer de l'expérience.

Le candidat doit mobiliser des savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques du domaine professionnel. Il doit également intégrer dans sa démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail, l'ergonomie et la connaissance des diplômes de la voie professionnelle tout en favorisant les apprentissages des élèves.

Le jury souligne les points positifs observés :

- certains candidats se sont bien préparés à l'épreuve et gèrent mieux le stress ;
- le tableau est bien exploité par la plupart des candidats ;
- la qualité relationnelle avec les élèves est satisfaisante et bienveillante ;
- certains candidats ont su dynamiser la séance pédagogique et rendre attentifs les élèves ;

- certains candidats font preuve de professionnalisme dans les démonstrations techniques ;
- la phase de dégustation pédagogique est réalisée dans un cadre bien précis et au moment opportun ;
- les postes sont généralement organisés et propres ;
- les règles essentielles de tri sélectif sont respectées ;
- la remise en état des locaux est globalement satisfaisante.

La notion de « compétence » mentionnée dans le référentiel Baccalauréat professionnel cuisine et Certificat d'aptitude professionnel cuisine est abordée au cours de la séance.

Le jury propose des axes d'amélioration

- En matière d'organisation et de communication :

- le candidat est acteur de la production et doit impérativement démontrer ses compétences techniques. Il ne doit pas se contenter d'observer les élèves ;
- dès le début de la séance, le candidat doit impulser un rythme de travail dynamique aux élèves ;
- le candidat ne doit pas confondre le niveau de classe réel des élèves et celui imposé par le sujet ;
- pendant la séance, les jeunes doivent être considérés comme des « élèves » et non comme des « commis » ;
- le candidat doit impérativement respecter les contraintes horaires de l'épreuve en intégrant les différentes phases d'une démarche pédagogique (lancement et déroulement de la séance, dressage, dégustation, synthèse, évaluation et remise en état des locaux), l'ordre chronologique reste à l'appréciation du candidat ;
- il est rappelé que le candidat n'a pas de production avec un service, il est libre d'envoyer ses plats à tout moment pendant l'épreuve ;
- la prise de note par les élèves est vivement conseillée sur les supports prévus par le candidat ;
- la phase de dégustation pédagogique doit être menée de manière pertinente et doit favoriser l'échange avec les élèves ;
- le candidat doit communiquer de manière professionnelle, bannir le langage familier et être attentif à sa communication non verbale ;
- le candidat doit positionner le ton de sa voix en fonction de l'environnement et des élèves ;
- le candidat ne doit pas monopoliser les temps de paroles ;
- le candidat doit adopter une attitude permettant d'évaluer son rayonnement et son dynamisme ;
- le jury constate que le tableau est dans l'ensemble exploité, mais les repères (organisation, recettes, objectifs, ordonnancement dans le temps...) n'apparaissent pas toujours clairement. Il peut également être abondé au cours de l'épreuve avec les élèves ;
- tout problème rencontré au cours de la séance est à signaler auprès des membres du jury (denrées, matériels, élèves, ...) ;
- la synthèse de fin de séance proposée par le candidat doit permettre de démontrer ses capacités d'analyse et d'évaluation avec les élèves, elle est parfois occultée par manque de temps.

- En matière de pratique professionnelle :

- les bases techniques doivent être suffisamment maîtrisées et démontrées pendant la séance ;
- la fiche technique doit être réalisable et lisible par un apprenant (techniques, unités, températures, temps...)
- l'optimisation des produits doit être une préoccupation permanente pour le candidat ;
- l'interdisciplinarité doit être privilégiée dans l'exploitation pédagogique de la séance (technologie, sciences appliquées, gestion appliquée...). L'apport d'explications sur les phénomènes physico-chimiques est vivement conseillé lors de la démarche expérimentale ;
- le candidat doit porter une attention particulière au dressage selon les exigences professionnelles (température, netteté, propreté et créativité) ;
- le candidat doit apporter une attention particulière aux assaisonnements ;
- le candidat veille à utiliser le matériel adapté en fonction des préparations ;
- l'utilisation du matériel électromécanique doit être maîtrisée (machine sous-vide, batteur...)

- le candidat doit initier une démarche expérimentale dans sa stratégie didactique, elle ne doit pas se limiter à une simple démonstration ou un approfondissement technique ;
- le candidat doit tenir compte du niveau de formation des élèves indiqués dans le sujet pour construire sa séance et s'adapter aux deux élèves présents en cuisine ;
- Il est vivement conseillé de goûter et de vérifier l'assaisonnement de toutes les préparations.

- En matière d'hygiène et de sécurité :

- la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité doit davantage être respectée jusqu'à la fin de la séance (l'utilisation de cuillères jetables pour les dégustations est conseillée) ;
- le candidat vérifie le panier de marchandises en entrant dans la cuisine et gère les produits non sélectionnés (produits filmés et étiquetés, stockage réglementaire...) ;
- le candidat doit stocker de façon réglementaire les denrées ;
- les produits non utilisés durant la production doivent être rendu au jury ;
- le candidat apportera une attention particulière à sa tenue professionnelle, complète et conforme aux exigences de la profession ;
- le candidat doit intégrer des notions de développement durable dans ses pratiques (tri sélectif, gestion des produits et des énergies)
- le candidat est garant de la sécurité des élèves tout au long de la séance ;
- Le candidat veillera à ce que les élèves utilisent raisonnablement les ustensiles très coupants (désosseur, feuille, ...), et doit se réserver l'utilisation de mandolines japonaises (trop dangereuses par rapport aux élèves).

Phase 3 : Entretien

Durée : 30 min

Cette troisième phase d'une durée de 30 minutes se déroule en deux temps.

Dans un premier temps, un exposé de quelques minutes permet au candidat de justifier les choix pédagogiques et professionnels mis en œuvre durant la séance. Celle-ci permet également au candidat d'analyser objectivement sa prestation, tant sur le plan technique que pédagogique.

Dans un deuxième temps, il répond aux questions du jury durant 15 à 20 minutes environ. Au cours de l'entretien, les membres du jury procéderont à un échange de quelques minutes en langue anglaise.

Le jury souligne les points positifs observés :

- les candidats présentent globalement des analyses pertinentes et satisfaisantes concernant les démarches pédagogiques mises en œuvre auprès des élèves ;
- les entretiens permettent d'argumenter les choix pédagogiques.

La majorité des candidats est à l'écoute des conseils.

Le jury propose des axes d'amélioration :

- le candidat doit mener un exposé de manière structurée en choisissant des arguments pertinents en respectant le temps imparti et en prenant des notes au besoin ;
- le candidat doit commencer son exposé par une analyse objective de sa prestation et de celle des élèves ;
- les remédiations pédagogiques et professionnelles doivent être proposées à la fois sur les points négatifs et positifs de la séance ;
- le candidat doit prendre du recul sur sa prestation, proposer des remédiations et des axes d'amélioration. Il doit être à l'écoute des conseils formulés par le jury ;
- le candidat doit s'exprimer sur l'ensemble de sa séance pédagogique et ne doit pas se focaliser sur la production ;

- l'ensemble des champs professionnels (référentiel, période de formation en entreprise, évaluation...) peut être exploité par les membres du jury. Le candidat doit donc connaître les termes pédagogiques (objectif général, objectif opérationnel, compétences, prérequis...);
- la notion de coût (ratio, coût matière, prix de vente...) peut également être abordée au cours de l'entretien;
- le candidat doit maîtriser les bases de langue anglaise notamment sur le vocabulaire professionnel.

Le jury conseille de respecter les modalités suivantes :

- la maîtrise des compétences de communication (verbales, non verbales) concourt à la réussite de l'entretien;
- l'écoute des conseils formulés par les membres du jury;
- une attitude favorable à l'échange et à la communication doit être adoptée. Le candidat doit également se tenir informé des évolutions culturelles et technologiques du secteur de la restauration;
- il est vivement conseillé d'utiliser la fiche « bilan de la prestation » comme support de l'entretien.

4.2.2 SYNTHÈSE

La réussite au concours passe par une préparation personnelle aux différentes étapes de l'épreuve. Les membres du jury constatent que certains candidats se contentent de réaliser des préparations simples sans réellement démontrer l'ensemble de leurs capacités techniques et créatives.

La volonté du candidat à devenir enseignant se traduit par :

- une capacité d'écoute, d'analyse et d'auto-évaluation;
- une connaissance des élèves et des processus d'apprentissage;
- une prise en compte de la diversité des élèves;
- une maîtrise des techniques de base de la cuisine et de la pâtisserie;
- une capacité d'organisation de son travail et celle de ses élèves;
- une capacité à partager des connaissances;
- des compétences en communication et animation;
- un savoir-être conforme aux exigences de la profession;
- une veille technologique permettant l'actualisation des savoirs et compétences à transmettre.

Il est important de rappeler que l'enseignant reste un référent pour l'élève. La qualité de l'échange entre le professeur et l'élève est primordiale pour la transmission des savoirs.

ANNEXE

SUJET DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE SESSION 2019

CONCOURS CAPLP EXTERNESection  **Hôtellerie - Restauration**Option **Organisation et Production Culinaire**

Épreuve d'admission		
Epreuve de mise en situation professionnelle		
Durée : 6 h 00		

Première phase	Conception	1 h 30
Deuxième phase	Réalisation	4 h 00
Troisième phase	Exposé et entretien	0 h 30 maximum

Le candidat est informé que le sujet doit être restitué au jury en fin d'épreuve lors de la phase d'entretien

CONSIGNES POUR LES CANDIDATS

Le jury précise que cette session du CAPLP hôtellerie restauration option organisation et production culinaire se déroulera selon la nouvelle réglementation : arrêté du 19 avril 2013 : MENH1310122A publié au JORF n°0099 du 27 avril 2013.

Epreuve de mise en situation professionnelle - coefficient 5

L'épreuve, d'une durée totale de 6 h, comporte trois phases :

PHASES		DURÉE
1	<p>Conception de la séance pédagogique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le candidat prépare, organise et anticipe la séance pédagogique qui consiste à produire des préparations culinaires et à réaliser des activités de démonstration et d'expérimentation. Il prévoit des mises en situations professionnelles intégrant les aspects pédagogiques à mettre en œuvre dans le cadre de la formation. • Il organise son travail et celui des élèves, il prévoit les denrées et le matériel, il prévoit les conditions d'une mise en situation pédagogique et didactique (démonstrations, interactions, explications, expérimentations, évaluations, bilans, synthèse...) <p>Le candidats dispose uniquement du matériel fourni par le centre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un poste informatique doté d'une version du pack Microsoft Office et/ou des logiciel • une clé USB comprenant les principaux référentiels des diplômes préparés dans la voie professionnelle, un canevas de fiche d'intention pédagogique, un canevas de fiche technique, un canevas de fiche de dégustation et tout autre document utile pour le traitement du sujet. <p>Remarques L'accès à internet n'est pas possible. Aucun vidéo projecteur n'est mis à disposition. Aucun document personnel n'est autorisé. La salle informatique est dotée de deux imprimantes – il est essentiel que le candidat indique en pied de page ou en entête son numéro de poste ainsi que la date et l'heure</p>	1 h 30
2	<p>Réalisation dans un contexte donné (diplôme, classe) en présence du Jury</p> <p>Le candidat met en œuvre et anime la séance pédagogique d'activités professionnelles de synthèse en présence d'élève(s). Il est chargé d'organiser, de réaliser et de dresser la production. Il doit mobiliser ses savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques du domaine professionnel en intégrant dans sa 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. Il réalise et anime une séance de dégustation et conclut par une synthèse.</p> <p>La remise en état des locaux est effectuée durant la séquence pédagogique.</p>	4 h 00
3	<p>Exposé et entretien devant le jury</p> <p>→ exposé : 10 min maximum</p> <p>→ entretien : 20 min maximum</p> <p>Le candidat doit justifier les choix de nature pédagogique et didactique de la séance pédagogique et des mises en situations professionnelles. Dans un deuxième temps, il répond au questionnement du jury (une partie de l'entretien peut s'effectuer en langue anglaise).</p>	30 min max

Sujet**8****session****2019****CONCOURS EXTERNE****Phase de conception :**

Vous êtes affecté(e) dans un établissement scolaire en qualité de remplaçant(e). Vous avez en charge une classe de :

Première baccalauréat professionnel

Dans le cadre de la progression du professeur remplacé, la séance du jour porte sur la réalisation des préparations suivantes :

- **Ballotine de pintade, lentille verte, pomme fondante et sauce suprême**
- **Bavarois de légume(s), une sauce d'accompagnement, une julienne de légume(s) cru(s) (pour 6 couverts)**

1 - Dans le déroulement de la séance, vous devez impérativement procéder vous-même à la démonstration technique suivante :

➔ **Désosser une volaille**

2 - Vous devez également procéder à une démonstration technique en mettant en œuvre une démarche expérimentale portant sur :

➔ **L'utilisation des gélifiants**

Vous disposez de :

- un panier de denrées pour les deux plats,
- une fiche de dégustation vierge,
- une fiche technique complète et imposée,
- une fiche technique créative à compléter,
- une fiche d'intention pédagogique à compléter,
- une fiche de démarche expérimentale,
- des référentiels de CAP CUISINE et BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL.

Phase de production :

Vous devez en présence d'élève(s) :

- mettre en œuvre et animer la séance, conduire le travail des élèves,
- réaliser des préparations culinaires,
- dresser les préparations culinaires au moment opportun en fonction de votre organisation,
- réaliser et animer une dégustation,
- conduire une synthèse de la séance.

La remise en état des locaux est comprise dans la séance.

Phase d'entretien :

Consécutivement à la phase de réalisation, l'épreuve se déroulera en tenue professionnelle.

Le candidat doit justifier ses choix pédagogiques et didactiques (10 minutes maximum) .

Dans un deuxième temps (20 minutes maximum), il répond au questionnement du jury (une partie de l'entretien s'effectue en langue anglaise).

FICHE TECHNIQUE IMPOSÉE			SUJET n°	8
INTITULÉ			Nombre de couvert(s) :	6
Ballotine de pintade, lentille verte, pomme fondante et sauce suprême				
DENRÉES	Unité	Quantité	TECHNIQUES	
Farce mousseline			Réaliser la farce mousseline	
crème liquide 35 % MG	Litre	0,40	Assaisonner et réserver	
ciboulette	Botte	0,25		
œuf blanc pasteurisé	Litre	0,06	Réaliser la ballotine	
persil plat	Botte	0,125	Désosser la pintade	
piment d'Espelette	PM		Farcir et rouler la ballotine dans un torchon	
poulet filet	Kg	0,600		
Ballotine de pintade			Marquer le fond blanc de volaille	
bouquet garni	Pièce	1	Tailler la garniture aromatique	
carotte	Kg	0,100	Marquer le fond avec la carcasse	
céleri branche	Kg	0,050	Farcir et rouler la ballotine dans un torchon	
oignon gros	Kg	0,150		
pintade fermière PAC	Kg	1,200	Pocher la ballotine	
poireau	Kg	0,100		
torchon	Pièce	1		
Garnitures			Cuire les lentilles	
beurre doux	Kg	0,080		
carotte	Kg	0,100	Tourner les pommes fondantes	
fond blanc de veau PAI	Kg	0,050	Braisier à blanc	
lentille verte du Puy bio	Kg	0,150		
oignon gros	Kg	0,150		
pomme de terre BF15	Kg	1,200		
porc poitrine demi-sel	Kg	0,100		
Sauce suprême			Réaliser la sauce	
beurre doux	Kg	0,060		
crème liquide 35 % MG	Litre	0,20	Dresser	
farine type 45	Kg	0,060		
fond blanc de volaille	PM			
Assaisonnement				
sel fin	PM			
poivre blanc	PM			

SUJET n°				8	
FICHE DE MATIÈRE D'OEUVRE					
CONCOURS CAPLP EXTERNE					
DENRÉES	Unité	Quantité	Coût Unitaire	Montant total HT	
Viandes - Charcuteries - Abats - Volailles					
pintade fermière PAC (pièce de 1,200 Kg)	Kg	1,200	7,50 €	9,00 €	
porc poitrine demi-sel	Kg	0,100	4,75 €	0,48 €	
poulet filet	Kg	0,600	6,50 €	3,90 €	
Produits laitiers - Ovoproduits					
beurre doux	Kg	0,500	7,40 €	3,70 €	
crème liquide 35 % MG	Litre	2	3,10 €	6,20 €	
feuille de brick	Pièce	2	0,10 €	0,20 €	
œuf blanc pasteurisé	Litre	0,06	3,70 €	0,22 €	
œuf frais	Pièce	6	0,15 €	0,90 €	
Produits surgelés-PAI					
asperge verte	Kg	0,500	4,50 €	2,25 €	
carotte purée	Kg	0,250	1,20 €	0,30 €	
petit pois extra fin surgelé	Kg	0,300	5,00 €	1,50 €	
Légumes - Fruits - Herbes					
asperge blanche	Kg	0,500	9,10 €	4,55 €	
basilic	Botte	0,25	1,00 €	0,25 €	
betterave chioggia	Kg	0,150	3,50 €	0,53 €	
carotte	Kg	0,600	1,10 €	0,66 €	
céleri branche	Kg	0,200	1,60 €	0,32 €	
céleri rave	Kg	0,400	1,20 €	0,48 €	
ciboulette	Botte	0,50	1,00 €	0,50 €	
coriandre	Botte	0,25	1,00 €	0,25 €	
échalote	Kg	0,100	3,50 €	0,35 €	
germe de légume alfafa	Kg	0,100	27,00 €	2,70 €	
oignon gros	Kg	0,500	1,00 €	0,50 €	
persil plat	Botte	0,25	1,00 €	0,25 €	
poireau	Kg	0,200	1,90 €	0,38 €	
pomme de terre BF 15	Kg	1,200	1,80 €	2,16 €	
radis noir	Kg	0,250	1,20 €	0,30 €	
Produits d'épicerie					
agar agar	Kg	0,010	127,00 €	1,27 €	
crème de vinaigre balsamique	Litre	0,10	7,50 €	0,75 €	
farine type 45	Kg	0,100	1,00 €	0,10 €	
fond blanc de veau déshydraté	Kg	0,050	17,05 €	0,85 €	
gélatine feuille Bloom 200	Kg	0,020	36,80 €	0,74 €	
huile d'arachide	Litre	0,15	3,71 €	0,56 €	
huile de noix	Litre	0,10	8,25 €	0,83 €	
huile d'olive	Litre	0,10	4,25 €	0,43 €	
lentille verte du Puy bio	Kg	0,150	4,40 €	0,66 €	
sésame graine	Kg	0,050	11,50 €	0,58 €	
tabasco	PM				
vinaigre de riz	Litre	0,10	3,00 €	0,30 €	
vinaigre de Xérès	Litre	0,10	6,00 €	0,60 €	
Mise en place centre d'examen-Produits divers					
curcuma, piment d'Espelette	PM				
fond blanc de volaille	Litre	1,50	1,50 €	2,25 €	
sel fin et gros, poivre blanc moulu	PM				
thym, laurier en sachet	PM				
cercle à entremets inox Ø 7 cm	Pièce	8			
torchon en tissus (60 X 40)	Pièce	1			
Participation assaisonnement & petites fournitures diverses 5%				2,64 €	
				55,36 €	

5-fiche matière d'oeuvre