

Nature des épreuves du concours externe du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement technique (CAPET)

Note du 5 octobre 1993

SECTION HOTELLERIE - TOURISME

OPTION TECHNIQUES DE PRODUCTION OPTION TECHNIQUES DE SERVICE ET D'ACCUEIL OPTION TOURISME

Epreuves d'admissibilité

1. PREMIERE EPREUVE : TECHNOLOGIE

Pour les options Techniques de production et Techniques de service et d'accueil :

L'épreuve fait appel à des connaissances d'ordre général d'organisation, de technologie, de techniques d'utilisation.

Elle peut porter, par exemple :

- pour l'option Techniques de production : sur la technologie de cuisine ou de pâtisserie, sur la gestion de la production, la programmation du travail, la connaissance des matériels nouveaux, l'évolution des processus de fabrication, sur les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène, sur l'ingénierie et la maintenance...
- pour l'option Techniques de service et d'accueil : sur la technologie de spécialité, l'œnologie et les crus des vins, les systèmes de distribution (leurs agencements et équipements), le contrôle de restauration, l'accueil, la vente, la facturation, tant dans le domaine de la restauration que dans celui de l'hébergement.

Pour l'option Tourisme :

L'épreuve peut consister en une contraction de texte ou une analyse de documents portant sur les attraits touristiques d'un pays ou d'une région, sur son équipement et leur exploitation. Elle permet de vérifier que le candidat est apte à lire rapidement un document, à en dégager les idées essentielles, à construire un plan, à rédiger correctement. L'exercice peut être suivi de questions faisant appel à des connaissances générales dans les domaines de la géographie et de l'histoire.

2. DEUXIEME EPREUVE

Option Techniques de production et option Techniques de service et d'accueil :

Elle porte sur l'économie, l'organisation et la gestion d'une entreprise hôtelière.

Le sujet, comportant éventuellement une documentation, permet de juger la culture du candidat ainsi que l'étendue de ses connaissances dans les domaines de l'économie, de l'organisation et de la gestion d'une entreprise hôtelière. Il permet aussi d'apprécier ses qualités intellectuelles à travers la clarté et la rigueur du travail présenté et la qualité de l'expression écrite.

L'épreuve peut, par exemple, prendre la forme d'une contraction de texte suivie de questions ou de l'étude de situations pratiques faisant appel à des connaissances dans les domaines de l'économie, de l'organisation, du traitement de l'information et de la gestion d'une entreprise hôtelière.

Option Tourisme :

Elle porte sur l'économie, l'organisation et la gestion d'une entreprise de tourisme.

Le sujet, comportant éventuellement une documentation, permet de juger la culture du candidat ainsi que l'étendue de ses connaissances dans les domaines de l'économie, de l'organisation, du traitement de l'information et de la gestion d'une entreprise du secteur du tourisme. Il permet aussi d'apprécier ses qualités intellectuelles à travers la clarté et la rigueur du travail présenté.

Epreuves d'admission

1. EPREUVE TECHNIQUE DANS L'OPTION DU CONCOURS

Cette épreuve consiste essentiellement en un travail réel mettant en œuvre les techniques des disciplines correspondant à l'option. Elle doit permettre de tester la valeur professionnelle du candidat et ses capacités de synthèse, d'organisation et de créativité. Elle peut prendre, par exemple, la forme :

Pour l'option Techniques de production : de la conception, de l'organisation et de la réalisation méthodiques de préparations imposées mettant en œuvre des techniques différentes soit dans le domaine de la cuisine, soit dans celui de la pâtisserie.

L'épreuve peut aussi comporter la réalisation de fiches techniques, des diverses pièces comptables nécessaires tant à la commande qu'à la détermination des coûts de revient et elle prendra en compte les connaissances en sciences appliquées à l'alimentation et le respect des règles d'hygiène.

Pour l'option Techniques de service et d'accueil : de travaux réels d'hébergement et/ou de restauration :

- en hébergement : prestations de service hôtelier incluant les techniques de réception et d'étages, les relations commerciales internes et externes, le contrôle des ventes et la facturation ;
- en restauration : prestations de service de restaurant au sens le plus large incluant l'organisation (évaluation des besoins en personnel, denrées et boissons) la mise en place, les préparations, les finitions, le service effectif d'un repas complet ou de manifestations particulières (lunch, banquet, cocktail ...), le service du bar, le contrôle des ventes et la facturation.

Dans les deux valences de l'option, l'épreuve peut aussi comporter des exercices de simulation de situations professionnelles réelles, une utilisation de l'outil informatique appliqué au secteur ainsi qu'une séquence en langue étrangère choisie par le candidat au moment de l'inscription au concours entre l'anglais, l'allemand, l'espagnol et l'italien.

Pour l'option Tourisme : d'une étude concrète mettant en œuvre les techniques de l'ensemble des disciplines du tourisme. Elle peut consister en l'élaboration d'un forfait, la construction d'un itinéraire et la rédaction de son commentaire, l'étude d'un projet d'aménagement. Elle doit permettre d'apprécier les connaissances techniques du candidat et ses capacités de synthèse et d'organisation.

En outre, l'épreuve pourra faire appel à l'utilisation de l'outil informatique appliqué au secteur et comporter une séquence orale en langue étrangère choisie par le candidat au moment de l'inscription au concours entre l'anglais, l'allemand, l'espagnol et l'italien.

2. EPREUVE SUR DOSSIER

L'épreuve consiste dans la présentation par le candidat du dossier qu'il a préparé et qu'il met à la disposition du jury lors de l'épreuve.

Cette présentation est suivie d'un entretien.

L'épreuve vise à vérifier l'aptitude du candidat à :

- présenter son dossier au moyen d'un exposé structuré ;
- analyser une situation en liaison avec l'enseignement de la spécialité relevant de l'option du concours ;

- proposer l'utilisation de moyens d'enseignement adaptés, notamment informatiques, télématiques, audiovisuels ;
- identifier des problèmes d'enseignement, préciser des conditions de réussite pour un public visé.

Le dossier (de vingt pages au maximum) est réalisé à partir d'une situation empruntée à l'entreprise ou à partir de l'expérience professionnelle du candidat et doit préciser son mode d'exploitation dans l'enseignement de la discipline, en fonction de la spécialité choisie au concours (définition des objectifs, des contenus visés, des types d'activités, prolongements pluridisciplinaires éventuels).

Le jury apprécie les qualités d'analyse du candidat, sa capacité à communiquer, la rigueur et la structure de l'exposé, la pertinence des réponses aux questions posées, la perception de l'enseignement dans la spécialité (ses finalités, ses contenus, son évolution).