

Le jury précise que la session 2011 du CAPLP hôtellerie restauration option service et commercialisation se déroulera selon la nouvelle réglementation : arrêté du 28 décembre 2009 : MENH0931355A publié au JO du 6 janvier 2010.

ÉPREUVE DE PRÉSENTATION D'UNE SÉQUENCE PÉDAGOGIQUE

L'épreuve comporte trois phases :

PHASES		DURÉE
1.	<p>Conception de la séquence pédagogique</p> <p>Cette séquence pédagogique consiste à réaliser des activités de démonstration à partir de mises en situations professionnelles intégrant les aspects pédagogiques à mettre en œuvre dans le cadre de la formation.</p> <p>Les candidats disposent uniquement du matériel fourni par le centre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ un poste informatique doté de : <ul style="list-style-type: none"> ▪ la version PACKOFFICE 2007 – Access, Excel, PowerPoint, Publisher et Word, ▪ la version OPEN OFFICE – suite bureautique : texte, présentation, base de données, classeur, dessin et formule) ▪ une clé USB comprenant les référentiels de certification des diplômés 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><u>Remarques</u></p> <p>L'accès à internet n'est pas possible. Aucun vidéo projecteur n'est mis à disposition. Aucun document personnel n'est autorisé.</p> <p>La salle informatique est dotée de deux imprimantes – il est essentiel que le candidat indique en pied de page son numéro d'anonymat ainsi que la date et l'heure de réalisation des travaux.</p>	1 h 30
2.	<p>Réalisation par le candidat de la séquence</p> <p>Le candidat met en œuvre et anime la séquence pédagogique d'activités professionnelles de synthèse en présence du jury et de trois élèves. Il est chargé d'organiser la production ainsi que le dressage des plats. Il réalise la dégustation du potage avant de compléter la fiche de dégustation. Le candidat conclut sa séquence par une synthèse.</p> <p>La remise en état des locaux est effectuée durant la séquence pédagogique.</p> <p>Le candidat doit mobiliser ses 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 diplômés de la voie professionnelle tout en favorisant les apprentissages des élèves.</p>	4 h
3.	<p>Exposé devant le jury</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ exposé 10 min ▪ entretien 20 min <p>Le candidat doit dans un premier temps justifier les choix de nature pédagogique et didactique de sa séquence. Dans un deuxième temps, il répond au questionnement du jury.</p>	30 min

Sujet Zéro

Vous êtes affecté(e) dans un établissement scolaire en qualité de professeur remplaçant. Vous avez en charge une classe de terminale CAP Cuisine.

Dans le contexte de la progression du professeur remplacé, la séance du jour porte sur la réalisation des préparations suivantes pour 4 personnes :

- Minestrone
- Sole soufflée

Vous devez procéder vous-même aux démonstrations des techniques suivantes :

1. Désarêter une sole
2. Réaliser une farce mousseline

1. Conception de la séquence pédagogique 1 h 30

Contexte professionnel

Dans le cadre d'une activité professionnelle de synthèse (APS) et à partir des plats proposés, il vous est demandé de concevoir et d'animer une séquence pédagogique en présence de trois élèves de terminale CAP cuisine.

Les documents suivants sont mis à disposition sur la clé USB fournie :

- les référentiels du CAP cuisine et du bac professionnel restauration
- le panier de denrées pour les deux plats à produire (joint au sujet)
- une fiche technique complétée (jointe au sujet)
- une fiche technique vierge
- un canevas de fiche de dégustation vierge
- un canevas de fiche d'intention pédagogique

2. Réalisation par le candidat de la séquence

À partir de votre production pédagogique, des matériels et des matières d'œuvre mis à votre disposition vous devez :

- animer l'**APS**
- produire les plats
- dresser les plats pour envoi vers le service
- réaliser la dégustation du potage
- conduire une synthèse de la séquence

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

3. Exposé

3.1 Exposé 10 minutes

Vous devez :

- exposer devant le jury les choix de nature pédagogique et didactique opérés, lors du traitement de votre séquence et justifier éventuellement des choix retenus durant les mises en œuvre des situations professionnelles.

3.2 Entretien 20 minutes

Vous devez :

- apporter les éléments de réponse au jury en fonction du questionnement.

PANIER

Matières d'œuvre mises à disposition du candidat

Denrées	U	Quantité	P U HT	CU HT
Boucherie				
Poitrine 1/2 sel	Kg	0,100	3,81	0,38
Poissonnerie				
Merlan filet	Kg	0,250	12,30	3,08
Saumon filet Ecosse	Kg	0,250	14,50	3,63
Sole portion X 0,300	Kg	1,200	20,86	25,03
Crèmerie				
Beurre	Kg	0,130	4,74	0,62
Crème épaisse	L	0,20	3,85	0,77
Crème liquide	L	0,40	2,62	1,05
Œuf	P	3	0,20	0,60
Parmesan	Kg	0,040	8,94	0,36
Légumerie				
Basilic frais	Botte	0,125	0,76	0,10
Carotte	Kg	0,350	0,73	0,26
Céleri branche	Kg	0,200	1,70	0,34
Cerfeuil	B	0,125	0,76	0,10
Courgette	Kg	0,350	1,39	0,49
Echalote	Kg	0,050	2,35	0,12
Haricot vert extra fin	Kg	0,100	2,34	0,23
Oignon gros	Kg	0,080	0,58	0,05
Pomme de terre charlotte	Kg	0,800	1,32	1,06
Pomme de terre Bintje	Kg	0,200	0,80	0,16
Tomate	Kg	0,200	2,01	0,40
Produits surgelés				
Haricot blanc coco	Kg	0,050	4,50	0,23
Plaque feuilletée beurre	Kg	0,250	8,47	2,12
Epicerie / cave				
Huile d'olive	L	0,10	3,31	0,33
Pâte coquillette	Kg	0,050	0,93	0,05
Pignon de pin	Kg	0,020	16,24	0,32
Fumet poisson pâte	Kg	0,020	14,00	0,28
Sel fin, sel gros, poivre	Kg			PM
Vin blanc	L	0,20	1,08	0,22
			Coût total	42,33
"Mise en place et produits divers"				
Matériels spécifiques et produits de mise en place mis à disposition du candidat				
mandoline	P	1		
blender	P	1		
bol en porcelaine	P	4		

Intitulé :		<i>Sole soufflée, pommes vapeur, tagliatelles de légumes.</i>								
Descriptif :		<i>Sole désarêtée, garnie d'une farce mousseline au merlan et saumon, accompagnée d'une sauce vin blanc, de pommes vapeur et de tagliatelles de légumes.</i>								
DENRÉES PAR FAMILLE	UNITE	Quantités & phases				TOT AL	PU HT	TOT AL	N° PHASES	PRINCIPALES PHASES TECHNIQUES
		1	2	3	4					
Poissonnerie										
Merlan filet	Kg	0,250				0,250	12,30	3,08	1	Base Habiller et désarêter les soles. Réaliser le fumet de poisson Réaliser la farce mousseline de merlan et saumon. Farcir, plaquer, réserver. Cuire à court-mouillement.
Saumon filet Ecosse	Kg	0,250				0,250	14,50	3,63		
Sole portion X 0,300	Kg	1,200				1,200	20,86	25,03		
Crémerie										
Beurre	Kg	0,020	0,100		0,010	0,130	4,74	0,62	2	Sauce Réduire la cuisson, crémier, réduire et monter au beurre
Crème épaisse	L		0,20			0,20	3,85	0,77		
Crème liquide	L	0,40				0,40	2,62	1,05		
Œuf	P	2				2	0,20	0,40		
Légumerie										
Carotte	Kg			0,250		0,250	0,73	0,18	3	Garniture Éplucher et tourner les pommes vapeur. Cuire à la vapeur. Tailler à la mandoline les courgettes et carottes en tagliatelles Cuire à la vapeur.
Céleri branche	Kg			0,150		0,150	1,70	0,26		
Cerfeuil	B				0,125	0,125	0,76	0,10		
Courgette	Kg			0,250		0,250	1,39	0,35		
Échalote	Kg	0,050				0,050	2,35	0,12		
P. de terre charlotte	Kg			0,800		0,800	1,32	1,06		
Épicerie/cave										
Fumet poisson pâte	Kg	0,020				0,020	14,00	0,28	4	Finition Rectifier les assaisonnements Dresser à l'assiette
Sel fin, sel gros, poivre	Kg	PM	PM	PM				PM		
Vin blanc	L	0,02				0,02	1,08	0,02		
Nombre de portions :	Total hors taxes						36,92 €			
	Assaisonnement 2 %						0,74 €			
4	Coût total HT						37,66 €			
	Coût portion TTC						9,93 €			
Phases										
1 : éléments de base					3 : éléments de garniture					
2 : éléments de sauce					4 : éléments de finition					