



# **Concours du second degré**

## **Rapport de jury**

---

**Concours : CAPLP externe et CAFEP**

**Section : Biotechnologies  
Santé-environnement**

**Session 2015**

Rapport de jury présenté par : Jean-Pascal Dumon

<b>Composition du jury</b>	<b>2</b>
<b>Avant propos</b>	<b>4</b>
<b>Statistiques</b>	<b>6</b>
<b>Epreuves d'admissibilité</b>	<b>8</b>
<b>Première épreuve</b>	<b>9</b>
<b>Deuxième épreuve</b>	<b>14</b>
<b>Epreuves d'admission</b> □	<b>18</b>
<b>Epreuve de mise en situation professionnelle</b>	<b>19</b>
<b>Epreuve d'entretien à partir d'un dossier</b>	<b>32</b>
<b>Conclusion générale</b>	<b>36</b>

# COMPOSITION DU JURY

## Président du jury

M. Jean-Pascal DUMON, Inspecteur général de l'éducation nationale

## Vice-présidents

Mme Anne DURAND inspectrice de l'éducation nationale

M. Mohamed-Ali MAMDOUH, inspecteur de l'éducation nationale

## Secrétaire général

M. Patrick AVIGNON, adjoint au chef d'établissement

## Membres

Madame ou Monsieur		qualité	académie d'exercice
ABAT	Patrice	professeur de lycée professionnel	VERSAILLES
ARNOUD	Sylvie	professeur de lycée professionnel	TOULOUSE
AUDRAS	Blandine	professeur de lycée professionnel	NANCY-METZ
AUVINET	Armel	professeur de lycée professionnel	LIMOGES
BAILLY	Catherine	professeur de lycée professionnel	ORLEAN TOURS
BANCAREL	Béatrice	professeur de lycée professionnel	CLERMONT FERRAND
BATTIN	Marie Christine	Inspecteur de l'éducation nationale	GRENOBLE
BERGAMINI	Lucie	professeur de lycée professionnel	POITIERS
BERNARD	Christine	professeur de lycée professionnel	ROUEN
BETHENCOURT	Sophie	professeur de lycée professionnel	POITIERS
BIANCHINI	Edith	professeur de lycée professionnel	AIX MARSEILLE
BIZE	Thibault	professeur de lycée professionnel	BESANCON
BOISSIMON	Sylviane	professeur de lycée professionnel	REIMS
BON	Aurore	professeur de lycée professionnel	ORLEANS TOURS
BOUCHE	Thomas	professeur de lycée professionnel	CRETEIL
BOUNEGAR	Mourad	professeur de lycée professionnel	BORDEAUX
BRACHET	Cécile	professeur de lycée professionnel	BORDEAUX
BRUN	Maryline	professeur de lycée professionnel	GRENOBLE
CANESSA	Michèle	professeur de lycée professionnel	NICE
CASTAGNE	Patrice	professeur de lycée professionnel	GRENOBLE
CLERBOUT	Loïc	professeur de lycée professionnel	AMIENS
COMPAIN	Sandrine	professeur de lycée professionnel	ORLEANS TOURS
COSTE	Laurence	professeur certifié	NICE
COURDIER	Véronique	professeur de lycée professionnel	RENNES
COURSON	Nelly	professeur de lycée professionnel	NANTES
COUSTAU	Christine	professeur de lycée professionnel	TOULOUSE
DELEMOTTE	Elisabeth	professeur de lycée professionnel	NANCY METZ
DELGENES	Jean Baptiste	professeur de lycée professionnel	NANCY METZ
DEMELLE	Marie Rose	professeur de lycée professionnel	ORLEANS TOURS
DERMY	Sylvie	professeur de lycée professionnel	AMIENS
DERRIEN	Claudine	professeur de lycée professionnel	RENNES
DICK	Christophe	professeur de lycée professionnel	LIMOGES
DOSSOU GBETE	Victor	professeur de lycée professionnel	TOULOUSE
DRUART	Sébastien	professeur de lycée professionnel	AMIENS
DUCHESNE	Irène	Inspecteur de l'éducation nationale	CRETEIL
EL HAIKALI	Bouazza	professeur de lycée professionnel	GRENOBLE
EMPRIN	Cécile	professeur de lycée professionnel	CRETEIL
FARNET	Murielle	professeur de lycée professionnel	AIX MARSEILLE
FASSY	Pascale	professeur de lycée professionnel	AIX MARSEILLE
FISCHER PELOQUIN	Karine	professeur de lycée professionnel	CLERMONT-FERRAND
FONTAINE	Michelle	professeur de lycée professionnel	AIX MARSEILLE

FOURCADE	Laure	professeur de lycée professionnel	NANTES
FRAGA	Shirley	Professeur de lycée professionnel	BORDEAUX
FRANCISCO	Véronique	professeur de lycée professionnel	ROUEN
GAUTHIER	Daniel	professeur de lycée professionnel	GRENOBLE
GENESIO	Marie-Agnès	professeur de lycée professionnel	DIJON
GOLA	Jean-Yves	professeur de lycée professionnel	AIX-MARSEILLE
GOUSSE VILDY	Sophie	professeur de lycée professionnel	VERSAILLES
GRECO	Dorothee	professeur de lycée professionnel	POITIERS
GUENEGOU	Brigitte	professeur de lycée professionnel	NANTES
GUILLAUD	Jeff	professeur de lycée professionnel	BORDEAUX
HALLEGOUET	Armelle	professeur de lycée professionnel	RENNES
HALLEGOUET	Philippe	professeur de lycée professionnel	RENNES
HENRIOT	Gwennaelle	professeur de lycée professionnel	DIJON
HERGAULT	Isabelle	Inspecteur de l'éducation nationale	CAEN
LAROSE	Nathalie	professeur de lycée professionnel	RENNES
LAVOINE	Nora	professeur de lycée professionnel	NANCY METZ
LEFEBVRE	Cindy	professeur de lycée professionnel	ROUEN
LE GENDRE	Arnaud	professeur de lycée professionnel	RENNES
LEVIEL	Bénédicte	Inspecteur de l'éducation nationale	LILLE
LIMAROLA	Catherine	professeur de lycée professionnel	PARIS
LIPOVAC	Linda	professeur de lycée professionnel	BESANCON
LOISELEUX	Florence	professeur de lycée professionnel	BORDEAUX
LONJON	Ghislaine	professeur de lycée professionnel	NICE
LUCIANI	Guillaume	professeur de lycée professionnel	AIX-MARSEILLE
MANCINI	Ludivine	professeur de lycée professionnel	REIMS
MARTINEZ	Annie	professeur de lycée professionnel	AIX MARSEILLE
MEILLER	Jacqueline	Inspecteur de l'éducation nationale	LYON
MENU	Chantal	Inspecteur de l'éducation nationale	AMIENS
MERIC	Isabelle	professeur de lycée professionnel	MONTPELLIER
MOLINIER	Lionel	professeur certifié	MONTPELLIER
MORVAN	Joëlle	Inspecteur de l'éducation nationale	CAEN
PANNETIER	Catherine	professeur certifié	VERSAILLES
PASCAL	Martine	Inspecteur de l'éducation nationale	AIX MARSEILLE
PASQUALE	Florence	professeur de lycée professionnel	NICE
PERRAS	Sandrine	professeur de lycée professionnel	CRETEIL
PEYROT	Sophie	professeur de lycée professionnel	ORLEAN TOURS
POIREAU	Benoit	professeur de lycée professionnel	NANTES
PONS PORTES	Marie Adeline	professeur de lycée professionnel	NICE
PORTERES	Valérie	professeur de lycée professionnel	TOULOUSE
POUGET	Aymeric	professeur de lycée professionnel	MONTPELLIER
RAULET	Sophie	professeur de lycée professionnel	RENNES
RELIN	Marie-Claude	professeur de lycée professionnel	DIJON
ROUMIEU BLANES	Isabelle	professeur de lycée professionnel	RENNES
RUA	Marie Odile	professeur de lycée professionnel	AIX MARSEILLE
SALADO	Morgane	professeur de lycée professionnel	POITIERS
SCHAMME	Marie-Pascale	Inspecteur de l'éducation nationale	ROUEN
SCHENBERG	Virginie	professeur de lycée professionnel	NANTES
SIMONPIETRI	Sandrine	professeur de lycée professionnel	NICE
SIOMBOING	Cécile	professeur de lycée professionnel	LILLE
TERRET	Michèle	Inspecteur de l'éducation nationale	BORDEAUX
THAUVIN	Danièle	professeur de lycée professionnel	ORLEANS TOURS
THIRAUT	Estelle	professeur de lycée professionnel	REIMS
VALLENARI	Florence	professeur certifié	TOULOUSE
VANAUTRIVE	Séverine	Inspecteur de l'éducation nationale	BESANCON
VAZ SANTIAGO	Hélène	professeur de lycée professionnel	MONTPELLIER
VAZ SANTIAGO	Jocelyn	professeur de lycée professionnel	MONTPELLIER
VIDAL	Karine	professeur de lycée professionnel	NICE
VIGNERON	Véronique	professeur certifié	CAEN

## Avant-propos

La session 2015 du CAPLP externe BSE et du CAPLP CAFEP externe BSE s'inscrit dans la cadre de la nouvelle maquette des concours du **Décret n° 2013-768 du 23 août 2013**, pour la spécialité santé environnement.

La définition des épreuves intègre le renforcement de l'évaluation des compétences professionnelles liées au métier d'enseignant :

Prise en compte d'une dimension pédagogique dès les épreuves d'admissibilité,

Approche résolument professionnelle pour les épreuves d'admission.

Les coefficients associés aux épreuves d'admission étant doubles par rapport à ceux des épreuves d'admissibilité, il est évident qu'elles occupent une place sensible pour le classement final.

L'épreuve de dossier mérite toute l'attention des futurs candidats. Le dossier présenté par le candidat doit être scientifique et relatif à une ou plusieurs activités actuellement réalisées dans un environnement professionnel. Il doit intégrer une démarche de transfert d'informations d'entreprises vers des situations potentielles d'enseignement technologique avec des élèves. Il préfigure la situation d'un enseignant qui, non confiné dans l'espace de son établissement a à cœur de garder le contact avec la réalité professionnelle, notamment l'évolution des activités en entreprises. L'épreuve sur dossier ne s'inscrit uniquement pas dans l'évaluation des connaissances scientifiques ; cependant, le candidat se doit, sur un thème scientifique qu'il a choisi, d'en dominer les notions abordées. Certains dossiers, beaucoup trop volumineux, manifestent l'absence de choix dans les notions technologiques et techniques abordées, souvent diluées au sein d'une structuration confuse. La concision est une qualité attendue d'un futur enseignant ; aussi, le jury souhaite que pour les prochaines sessions le dossier soit limité à quarante pages, annexes comprises.

Le cadre des mises en situations en présence des élèves doit être présenté de manière plus détaillée. Ces dernières doivent être structurées à partir des compétences à faire acquérir aux élèves. Elles s'inscrivent donc dans une logique de programme et de progression et non dans un inventaire d'exploitations potentielles.

Dans cette perspective, le candidat doit :

- présenter les objectifs, le principe de déroulement et les moyens didactiques à mobiliser pour une mise en applications correspondant à des objectifs pédagogiques en lien avec chaque environnement, professionnel choisi, un programme et un niveau de classe précisé ;

- indiquer, selon son point de vue, les points clefs, les difficultés prévisibles et les scénarii permettant de les lever ;

- aborder la gestion de l'hétérogénéité au sein d'une classe, l'évaluation des élèves, ...

Le dossier doit être construit et rédigé par le candidat. Tout plagiat avéré, même partiel, d'un dossier rédigé par une tierce personne fera l'objet de sanctions sévères, dont en tout premier lieu la radiation du concours.

Dans le cadre de l'épreuve de mise en situation professionnelle (MESP), le candidat est placé dans la configuration professionnelle d'un enseignant qui prépare une activité technologique incluant la mise en œuvre d'activités techniques, en conformité avec un programme donné. Il s'agit donc d'effectuer des activités dans la perspective d'un transfert d'activités technologiques en présence des élèves. Le candidat doit se préparer non seulement dans la réalisation de techniques mais également se positionner dans leur mise en œuvre, en pleine responsabilité, technique et sécuritaire, par un groupe d'élèves en phase initiale d'apprentissage.

Là encore, le jury est sensible au niveau scientifique et aux compétences didactiques et pédagogiques des candidats.

Pour cette épreuve, le candidat dispose de quatre heures pour concevoir et organiser une séquence de formation prenant appui sur les investigations et analyses effectuées au cours de travaux pratiques

proposées dans le sujet. Durant ces quatre heures, le candidat doit également préparer sa présentation devant le jury. Il convient donc de gérer opportunément l'ensemble des quatre heures. Le jury se laisse le droit de baliser les tranches horaires de travail en lien avec des contraintes matérielles certes, mais également afin de placer les candidats dans les meilleures configurations pour répondre au cahier des charges de l'épreuve.

Pour composer, chaque candidat dispose du sujet en format papier ainsi que d'une clé USB fournie par le jury, contenant les référentiels de programmes. Si le candidat peut durant une grande partie de l'épreuve utiliser un ordinateur avec un accès à internet, il n'a cependant aucun accès à des ressources personnelles. Le fait d'avoir avec soi un téléphone portable ou une clé USB autre que celle fournie par le jury pourra être sanctionné.

Lors de cette session, les candidats ont été placés dans l'utilisation des outils modernes de communication et d'un vidéoprojecteur pour la présentation au jury. Quelques clichés photographiques pris pendant le temps en plateau technique, pouvaient, au choix du candidat apporter une illustration voire un point d'appui analytique, critique, pédagogique au jury. Si ces moyens de communication sont légitimement mis à disposition, il convient de préciser que l'évaluation des candidats a gardé une focale sur le fond didactique, pédagogique, scientifique de la présentation. La qualité d'une présentation numérique peut être appréciée, il serait illusoire de miser la réussite aux épreuves d'admission sur la seule esthétique de diaporamas. Le tableau de classe reste disponible pour chaque épreuve.

Le CAPLP de Biotechnologies option Santé Environnement se caractérise par la vocation des enseignants qui en sont issus d'enseigner dans des domaines extrêmement diversifiés tels la restauration collective, l'hôtellerie restauration, l'entretien du linge, les métiers de services à l'environnement et à la personne, ... Il convient donc de faire preuve d'une relative polyvalence scientifique mais surtout, à partir de connaissances de base bien assimilées, d'une excellente aptitude à les mobiliser avec rigueur et bon sens au cœur de thématiques diversifiées.

Le CAPLP est un concours prestigieux qui impose de la part des candidats un comportement et une présentation irréprochables. Le jury reste vigilant sur ce dernier aspect et invite les candidats à avoir une tenue adaptée aux circonstances particulières d'un concours de recrutement de cadres A de la fonction publique.

Pour conclure cet avant-propos, j'espère sincèrement que ce rapport sera très utile aux futurs candidats au CAPLP et au CAFEP de biotechnologies option santé environnement.

Jean-Pascal DUMON  
Président du jury

## Statistiques

### Concours externe du CAPLP

<b>Candidats inscrits</b>	<b>651</b>
<b>Candidats présents aux deux épreuves d'admissibilité</b>	<b>324</b>
<b>Candidats admissibles</b>	<b>229</b>
<b>Nombre de postes</b>	<b>250</b>
<b>Epreuves d'admissibilité</b>	
<b>Moyenne des candidats présents</b>	<b>7,42</b>
<b>Moyenne des candidats admissibles</b>	<b>8,79</b>
<b>Moyenne du dernier candidat admissible</b>	<b>5,35</b>
<b>Moyenne la meilleure</b>	<b>15,24</b>
<b>Epreuves d'admission</b>	
<b>Présents aux épreuves d'admission</b>	<b>182</b>
<b>Moyenne des candidats présents</b>	<b>9,41</b>
<b>Moyenne des candidats admis</b>	<b>11,86</b>
<b>Moyenne la meilleure pour l'ensemble du concours</b>	<b>17,33</b>
<b>Nombre de postes pourvus</b>	<b>96</b>

## **Concours d'accès aux fonctions d'enseignement dans les établissements privés sous contrat (CAFEP)**

<b>Candidats inscrits</b>	<b>129</b>
<b>Candidats présents aux deux épreuves d'admissibilité</b>	<b>58</b>
<b>Candidats admissibles</b>	<b>23</b>
<b>Nombre de postes</b>	<b>10</b>
<b>Epreuves d'admissibilité</b>	
<b>Moyenne des candidats présents</b>	<b>6,8</b>
<b>Moyenne des candidats admissibles</b>	<b>9,37</b>
<b>Moyenne du dernier candidat admissible</b>	<b>7,23</b>
<b>Moyenne la meilleure</b>	<b>13,93</b>
<b>Epreuves d'admission</b>	
<b>Présents aux épreuves d'admission</b>	<b>22</b>
<b>Moyenne des candidats présents</b>	<b>9,05</b>
<b>Moyenne des candidats admis</b>	<b>11,97</b>
<b>Moyenne la meilleure pour l'ensemble du concours</b>	<b>13,07</b>
<b>Nombre de postes pourvus</b>	<b>10 + 3 liste compl</b>

# EPREUVES D'ADMISSIBILITE

## Première Epreuve

Durée : 5 heures  
Coefficient : 1

## Deuxième Epreuve

Durée : 5 heures  
Coefficient : 1

**Les sujets des épreuves d'admissibilité sont en ligne sur le site du Ministère :**  
[www.education.gouv.fr](http://www.education.gouv.fr)

Ils sont accessibles depuis la page « SIAC2 » : <http://www.education.gouv.fr/cid4927/sujets-des-epreuves-d-admissibilite-et-rapports-des-jurys.html>

# Première épreuve d'admissibilité

Rapport établi par Mesdames ARNOUD, AUDRAS, BANCAREL, BETHENCOURT, BOISSIMON, EMPRIN, LAROSE, PANNETIER, PERRAS, PONS, PORTERES, ROUMIEU, SALADO, SCHENBERG-FRAUDEAU, SIMONPIETRI, SIOMBOING, THAUVIN, THIRAUT, VALLENARI, VIGNERON, VILDY-GOUSSE et Messieurs BIZE, BOUCHE, DOSSOU GBETE, EL HAIKALI, LE GENDRE, GOLLA, MOLINIER, POIREAU, VAZ-SANTIAGO.

## 1. Résultats

### CAPLP

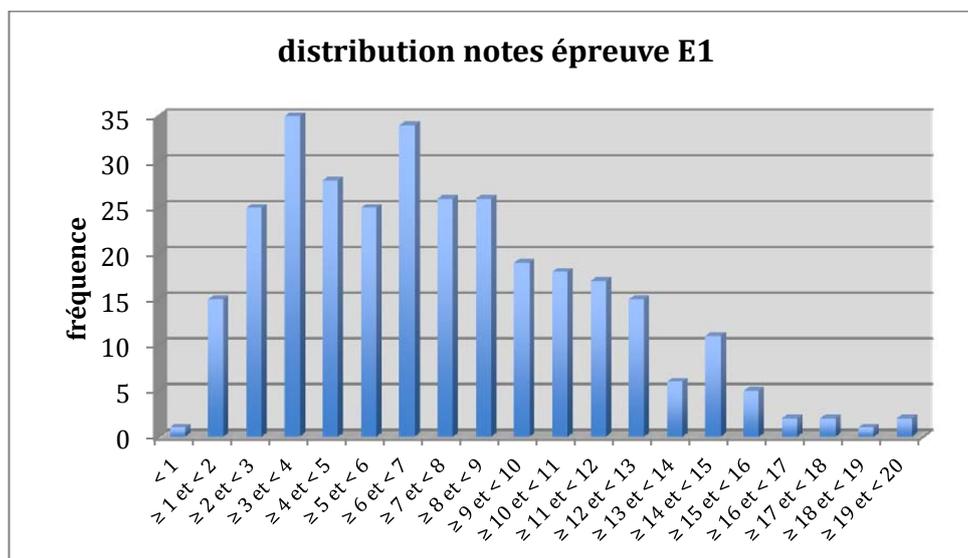
324 candidats ont composé pour cette épreuve du CAPLP.

La moyenne des notes obtenues est de 7,21 avec un écart-type de 3,574 avec :

- 19,54 comme meilleure note ;
- 0,8 comme note la plus basse.

Moyenne des candidats admissibles : 8,87 avec une dispersion de 3,495

< 1	1	≥ 10 et < 11	19
≥ 1 et < 2	15	≥ 11 et < 12	18
≥ 2 et < 3	25	≥ 12 et < 13	17
≥ 3 et < 4	35	≥ 13 et < 14	15
≥ 4 et < 5	28	≥ 14 et < 15	6
≥ 5 et < 6	25	≥ 15 et < 16	11
≥ 6 et < 7	34	≥ 16 et < 17	5
≥ 7 et < 8	26	≥ 17 et < 18	2
≥ 8 et < 9	26	≥ 18 et < 19	2
≥ 9 et < 10	19	≥ 19 et < 20	1



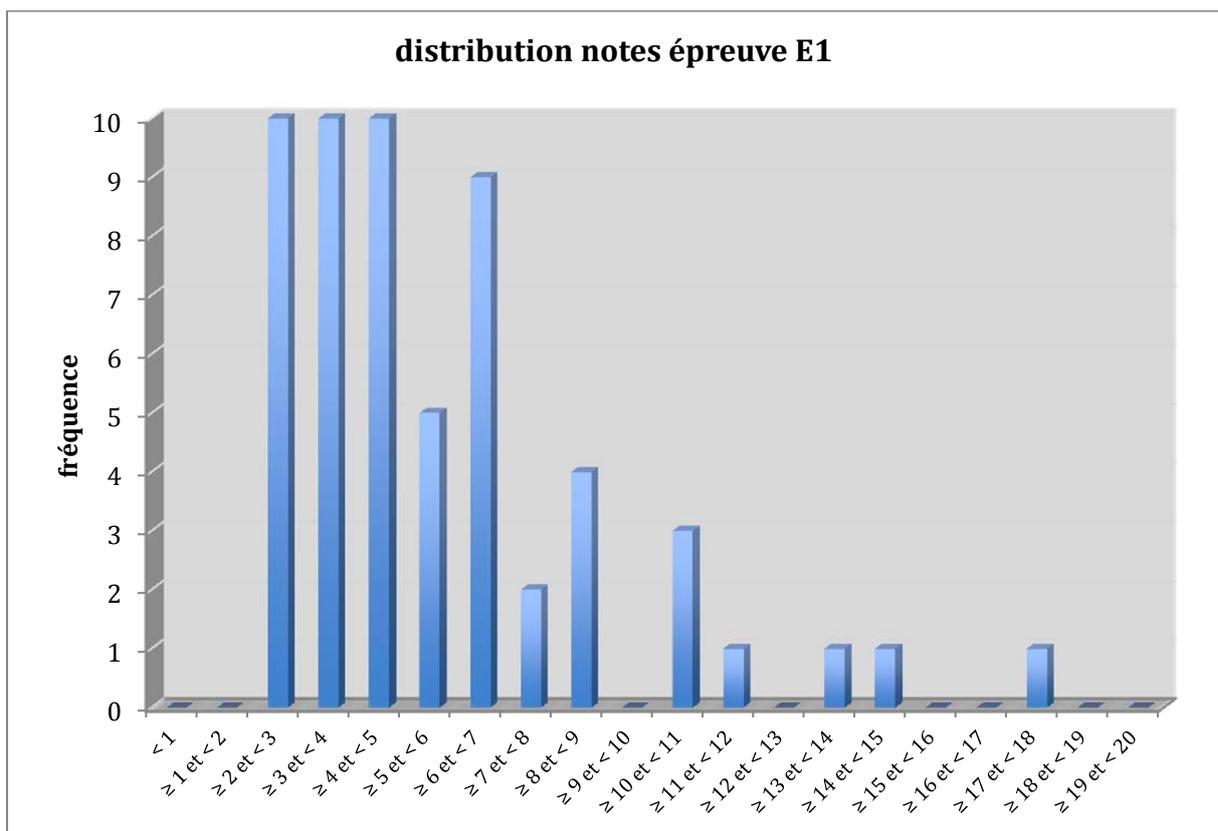
## CAPLP - CAFEP

57 candidats ont composé pour cette épreuve du CAFEP, la moyenne des notes obtenues est de 5,67. L'écart-type est de 3,134 ; avec :

- 17,50 comme meilleure note ;
- 2,1 comme note la plus basse.

Moyenne des candidats admissibles : 10,23 avec un écart type de 3,515

< 1	0	≥ 10 et < 11	3
≥ 1 et < 2	0	≥ 11 et < 12	1
≥ 2 et < 3	10	≥ 12 et < 13	0
≥ 3 et < 4	10	≥ 13 et < 14	1
≥ 4 et < 5	10	≥ 14 et < 15	1
≥ 5 et < 6	5	≥ 15 et < 16	0
≥ 6 et < 7	9	≥ 16 et < 17	0
≥ 7 et < 8	2	≥ 17 et < 18	1
≥ 8 et < 9	4	≥ 18 et < 19	0
≥ 9 et < 10	0	≥ 19 et < 20	0



## 2 - Commentaires du jury

Le jury rappelle que l'épreuve a pour objectif de vérifier que le candidat est capable de mobiliser l'ensemble de ses connaissances scientifiques et techniques, d'exploiter les documents qui lui auront été éventuellement fournis pour construire un développement structuré, argumenté dans le cadre d'un sujet de synthèse relatif aux disciplines fondamentales alimentant les champs de spécialité. Par ailleurs, les candidats doivent maîtriser les connaissances relatives au programme du concours (BOEN n° 7 du 08/07/2010).

L'épreuve permet d'évaluer la capacité du candidat à mettre en œuvre des compétences en s'appuyant sur des connaissances scientifiques et techniques, de niveau master 1 pour répondre à une « problématique » soulevée par un fait scientifique, une évolution technique, une question sociétale ou de santé publique.

**Le choix du thème** est déterminé par le programme du concours qui recouvre ceux des enseignements assurés par un PLP Biotechnologies Santé Environnement.

**Le questionnement**, articulé autour d'une problématique identifiable, sert de fil conducteur et permet au candidat des développements et des synthèses. Il conduit ce dernier à mobiliser ses connaissances dans les domaines de la biologie cellulaire, la physiologie humaine, la nutrition, la biochimie, la microbiologie, la sécurité sanitaire et l'hygiène appliqués aux enseignements assurés par le PLP Biotechnologies Santé environnement.

**Les documents** fournis peuvent être : des publications scientifiques, des résultats d'expériences, d'enquêtes, des protocoles, des textes réglementaires, des données, ...

Les questions posées permettent d'évaluer les compétences suivantes (une même compétence pouvant être évaluée par plusieurs questions) :

- La mobilisation des connaissances,
- L'exploitation et l'analyse des documents,
- La pertinence de l'argumentation,
- La qualité de la synthèse élaborée,
- Les qualités rédactionnelles et la structuration de la composition,
- La rigueur du vocabulaire scientifique utilisé.

De façon générale, le jury déplore avoir trouvé des copies :

- sans structuration : absence d'introduction, de plan, de problématique, de transition entre les questions, absence de conclusion et d'ouverture,
- dont l'écriture est illisible,
- dont l'orthographe et/ou la syntaxe rendent la lecture et la compréhension difficiles.

Une lecture fine et complète du sujet (questions et annexes) est indispensable afin d'éviter le hors sujet : la réponse doit être élaborée en fonction des termes de l'énoncé. Le jury a apprécié les copies dans lesquelles les notions abordées par le sujet ont été définies.

Le jury rappelle que la rédaction du candidat doit être exempte de toute digression qui ne fait que dévaloriser la qualité de la copie. L'enseignant est un éducateur qui agit de façon éthique et responsable.

### **Le jury fait les remarques suivantes concernant :**

#### La mobilisation des connaissances à bon escient

L'ensemble des domaines de connaissances n'est pas suffisamment maîtrisé et approfondi.

-Le jury déplore le manque de base de connaissances scientifiques :

*Exemples : Question 1 : la nature biochimique du fructose, la place du fructose dans le métabolisme, les interrelations entre les différentes voies métaboliques (assortis de schémas synthétiques et clairs),*

*Question 2 : la définition et la localisation exacte du processus athéromateux, les relations entre le fructose et le métabolisme des lipides, la formation de la plaque d'athérome...*

*Question 3 : le jury attendait les grands axes et les repères du PNNS ainsi que des connaissances actualisées en matière de conseils nutritionnels.*

-Le jury constate une confusion dans la compréhension des termes :

*Exemples : Question 1 : glucide/saccharides, molécules/atomes/cellules, digestion/voies métaboliques...*

*Question 2 : hépatocytes/entérocytes...*

*Question 3 : le saccharose étant un diholoside composé de glucose et de fructose, il convenait donc de le prendre en compte dans le calcul de l'apport en fructose dans les menus.*

Les connaissances scientifiques et techniques présentées par les candidats doivent être précises et actualisées.

#### L'exploitation et l'analyse des documents

L'exploitation ne doit pas se limiter à une retranscription linéaire ni à une paraphrase des documents. Il est attendu des candidats une organisation personnelle et cohérente des informations extraites des annexes, ainsi qu'une analyse.

Les annexes sont le support de la réflexion et le candidat doit y faire référence tout en mobilisant ses propres connaissances scientifiques. Il se les approprie et les met en relation pour présenter un développement cohérent.

*Exemple : Question 2 : pour présenter et justifier les calculs de l'apport en fructose, il convenait de prendre en compte les grammages présentés en annexe et la quantité de fructose issu du saccharose.*

#### La pertinence de l'argumentation

Le jury constate un manque général d'argumentation. Il attend une justification des constats posés qui s'appuient sur des connaissances scientifiques et techniques.

*Exemple : Question 3 : la comparaison de l'apport en fructose des deux menus devait se faire au regard de l'annexe 3 (valeur de référence et valeurs au-delà desquelles il y a des risques de pathologies).*

#### La qualité de la synthèse élaborée

Il est attendu des candidats un raisonnement logique et structuré ciblant les informations essentielles.

*Exemples : Question 2 : pour répondre à cette question, il était possible de s'appuyer sur l'annexe 1 -une alimentation trop riche en fructose augmente la triglycéridémie et le taux de cholestérol circulant-, sur l'annexe 3 -les résultats d'Aeberti : « le passage de 48 à 85 g/j de fructose augmente les marqueurs de l'inflammation »- et sur les annexes 4 et 5.*

*Il convenait de montrer les relations entre les différents éléments des annexes, la formation des plaques d'athérome et de les rattacher à la problématique du sujet.*

*Question 3 : le principe de précaution nécessitait une mise en relation de l'apport en fructose avec les pathologies présentées en annexe 3 et les normes.*

Le jury a apprécié la présence de schémas synthétiques titrés, annotés et commentés (notamment pour la question 1).

Les qualités rédactionnelles et la structuration de la copie

Une introduction et une conclusion générales sont nécessaires, elles doivent être concises et pertinentes. En introduction, le jury attend des candidats une contextualisation du sujet et une annonce claire de leur plan. La mise en évidence d'une problématique était appréciée.

Le développement doit être structuré et suivre le plan annoncé dans l'introduction. Des phrases de transition sont attendues entre les différentes parties.

La gestion du temps doit permettre de traiter de façon équilibrée toutes les parties du sujet.

**Le métier d'enseignant impose une syntaxe et une orthographe irréprochables.**

La richesse du vocabulaire utilisé

Le jury regrette que la majorité des candidats n'utilise pas un vocabulaire scientifique adapté au niveau attendu (niveau master) et utilisé à bon escient...

## Deuxième épreuve d'admissibilité

Rapport établi par Mesdames, BERGAMINI, BIANCHINI, BON, BRACHET, CANESSA, COMPAIN, COSTE, COUSTAU, DELEMOTTE, DEMELLE, FARNET, FONTAINE, FRAGA, GRECO, GUENEGOU, HALLEGOUET, LEFEBVRE, LOISELEUX, PASQUALE, PEYROT, RELIN, VAZ-SANTIAGO, VIDAL.

Et Messieurs : AUVINET, BOUNEGAR, CLERBOUT, DELGENES, LUCIANI, POUGET, GUILLAUD.

### 1. Résultats

#### CAPLP

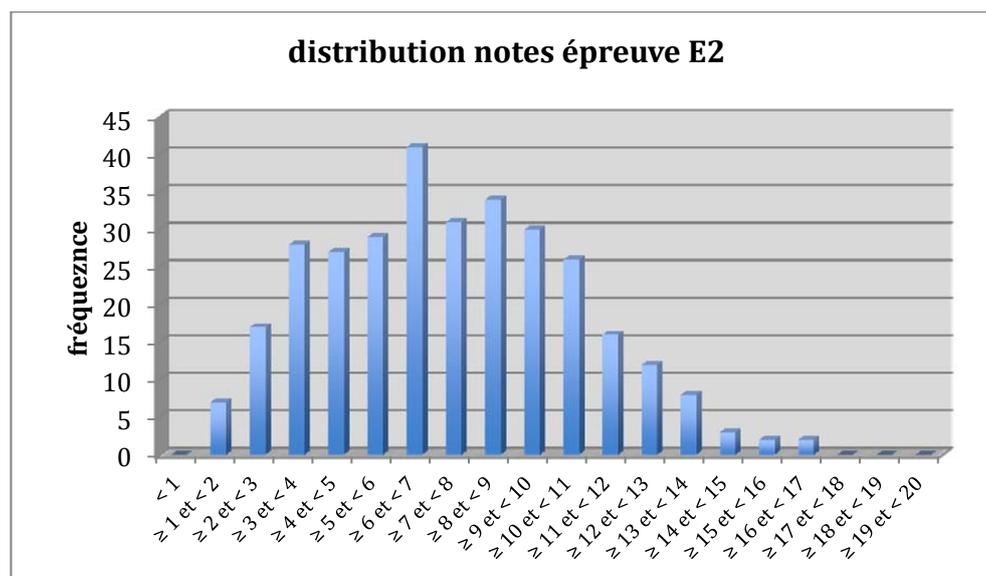
314 candidats ont composé pour cette épreuve du CAPLP.

La moyenne des notes obtenues est de 7,47. L'écart-type est de 3,143 ; avec :

- 16,40 comme meilleure note ;
- 1,64 comme note la plus basse.

Moyenne des candidats admissibles : 8,70 avec une di1persion de 2,340

< 1	0	≥ 10 et < 11	30
≥ 1 et < 2	7	≥ 11 et < 12	26
≥ 2 et < 3	17	≥ 12 et < 13	16
≥ 3 et < 4	28	≥ 13 et < 14	12
≥ 4 et < 5	27	≥ 14 et < 15	8
≥ 5 et < 6	29	≥ 15 et < 16	3
≥ 6 et < 7	41	≥ 16 et < 17	2
≥ 7 et < 8	31	≥ 17 et < 18	2
≥ 8 et < 9	34	≥ 18 et < 19	0
≥ 9 et < 10	30	≥ 19 et < 20	0



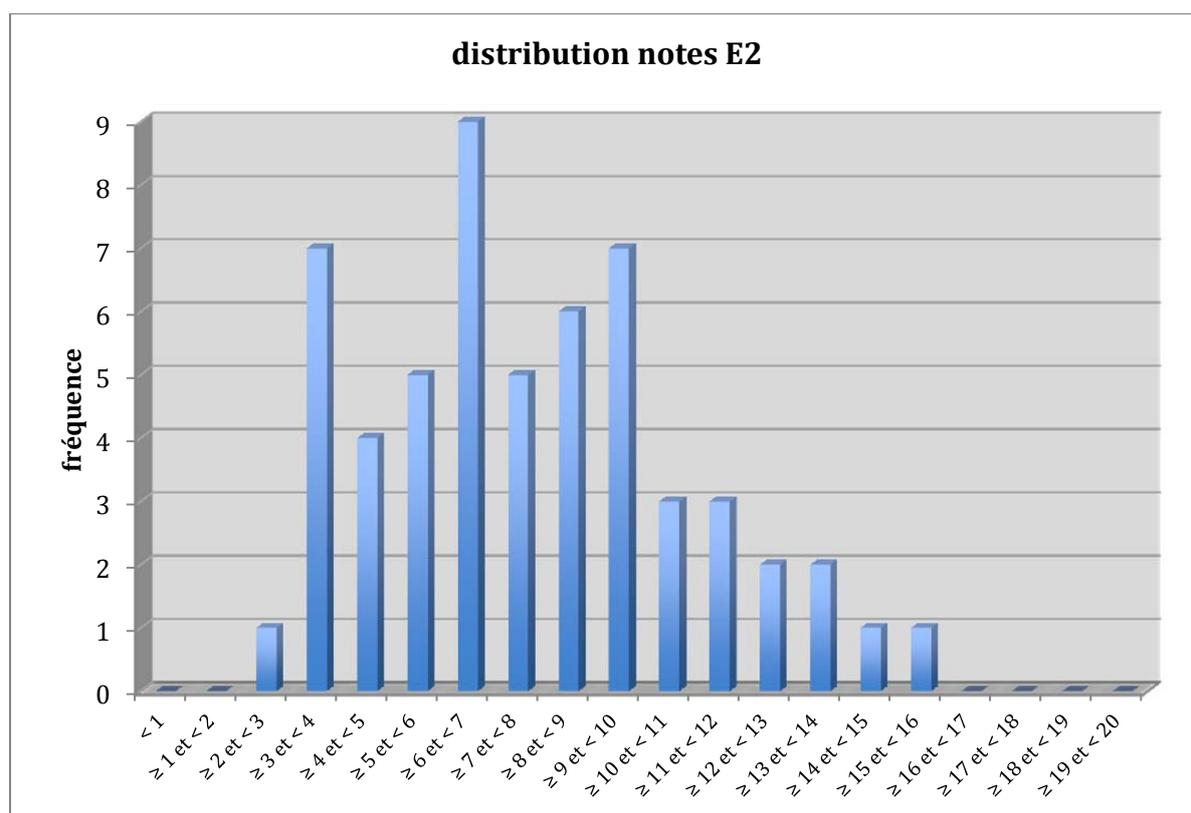
## CAPLP - CAFEP

56 candidats ont composé pour cette épreuve du CAFEP, la moyenne des notes obtenues est de 7,79. L'écart-type est de 2,397 ; avec :

- 15,34 comme meilleure note ;
- 2,97 comme note la plus basse.

Moyenne des candidats admissibles : 10,51 avec un écart type de 32,340

< 1	0	≥ 10 et < 11	3
≥ 1 et < 2	0	≥ 11 et < 12	3
≥ 2 et < 3	1	≥ 12 et < 13	2
≥ 3 et < 4	7	≥ 13 et < 14	2
≥ 4 et < 5	4	≥ 14 et < 15	1
≥ 5 et < 6	5	≥ 15 et < 16	1
≥ 6 et < 7	9	≥ 16 et < 17	0
≥ 7 et < 8	5	≥ 17 et < 18	0
≥ 8 et < 9	6	≥ 18 et < 19	0
≥ 9 et < 10	7	≥ 19 et < 20	0



## 2. Commentaires du jury

Le jury rappelle que l'épreuve a pour objectif de vérifier l'aptitude du candidat :

- à exploiter et synthétiser un ensemble documentaire ;
- à conduire une analyse critique de solutions et de documents technologiques ;
- à proposer des démarches pédagogiques en lien avec un cahier des charges donné spécifiant le cadre de l'application et qui pourra faire appel à une réflexion sur les enjeux éducatifs, économiques, éthiques, écologiques...

Par ailleurs, les candidats doivent maîtriser les connaissances relatives au programme du concours (BOEN n°7 du 08/07/2010).

Le sujet comprend un **dossier scientifique et technique** constitué de documents divers pouvant être issus du milieu professionnel.

Le questionnement conduit le candidat à exploiter ces documents pour en dégager une problématique, à analyser les données et les solutions proposées tout en mobilisant ses connaissances pour justifier et/ou argumenter ses propos.

Il amène le candidat à proposer une démarche pédagogique parmi les enseignements assurés par le PLP Biotechnologies Santé Environnement, en lien avec un cahier des charges.

### **Le jury fait les remarques suivantes concernant :**

#### La présentation d'une problématique :

Le jury constate l'absence de problématique ou une problématique trop restrictive ou la reprise des questions du sujet et/ou l'annonce du plan en guise de problématique.

La problématique doit servir de fil conducteur tout au long de la copie pour parvenir à des propositions de solutions.

#### L'exploitation et la synthèse des données :

Le choix des annexes à exploiter doit être pertinent.

*Exemple : Question 1 : annexe 6- Caractéristiques de la restauration collective, annexes 6, 7, 8- Le risque sanitaire.*

Des candidats se sont limités à recopier une partie des annexes sans exploitation, ni justification. Le sujet exige un classement des données en différents axes pour éviter les répétitions.

*Exemple : Risque sanitaire et qualité nutritionnelle.*

*Exemple : Risque sanitaire, annexe 7 (surveillance des TIAC) - Qualité nutritionnelle, annexe 5 (PNNS 3).*

Des liens sont attendus entre les données majeures des axes développés.

#### L'analyse critique de solutions et de documents technologiques :

Le jury attend du candidat qu'il présente une analyse de la situation et des documents de façon méthodique et qu'il relève et/ou propose des solutions justifiées et argumentées.

La comparaison entre les exigences réglementaires et la mise en œuvre de solutions fait partie de l'analyse critique et nécessite une conclusion argumentée.

*Exemple : Question 2 : comparer le dossier documentaire et l'étude de cas.*

L'argumentation doit faire appel non seulement aux données du dossier technique mais également à des connaissances scientifiques et techniques.

*Exemple : comparer le relevé de non-conformités et les solutions proposées.*

*Exemple d'éléments de conclusion :*

- les dispositions prises au regard de la législation ;
- la gestion des dysfonctionnements par l'entreprise ;
- la notion de responsabilisation des employés.

#### La proposition de pistes d'exploitations pédagogiques :

Le jury constate que les candidats ne s'appuient pas suffisamment sur le dossier : il convient d'en extraire des données pertinentes (choix précis d'annexe(s) ou d'éléments d'annexes) pour présenter une démarche pédagogique logique en respectant les limites de connaissances du référentiel (annexe 15) et le niveau attendu (niveau V CAP). L'extrait du référentiel n'était pas à traiter dans sa totalité.

Les activités élèves proposées doivent être réalistes, développées et explicitées avec des outils pertinents.

La fiche didactique n'est pas attendue.

La qualité de la rédaction, la structuration de la composition et la rigueur du vocabulaire :

Le devoir nécessite une introduction, des transitions entre les questions et une conclusion :

- l'introduction situe le sujet dans son contexte actuel, définit les termes clés, annonce une problématique et le plan ;
- la construction du devoir met en évidence les différentes questions numérotées en conservant une structure logique et ordonnée du sujet ;
- la conclusion ne doit pas se limiter à une reprise des points abordés dans le sujet mais doit proposer un élargissement avec des pistes de réflexion :

*Exemple : élargir la problématique à une autre forme de restauration hors foyer.*

Afin de faciliter la lecture, il est conseillé de :

- réaliser les tableaux de façon continue sur une même page;
- adopter une écriture soignée ;
- éviter les abréviations;
- structurer la copie (paragraphes aérés, ponctuations, ...);
- proposer des schémas accompagnés de commentaires ...

Il est attendu des **candidats une orthographe et une syntaxe irréprochables**, un vocabulaire adapté et professionnel.

Enfin, le métier d'enseignant n'autorise pas les jugements subjectifs.

# **EPREUVES D'ADMISSION**

# Epreuve de mise en situation professionnelle

**Rapport établi par** Mesdames ARNOUD, BAILLY, BERGAMINI, BERNARD, BETHENCOURT, BRUN, COURDIER, DERMY, DERRIEN, FOURCADE, FRANCISCO, GENESIO, HENRIOT, LAROSE, LIPOVAC, LONJON, MARTINEZ, MERIC, PASQUALE, RAULET, RELIN, RUA, et par Messieurs ABAT, CASTAGNÉ, CLERBOUT, DICK, DRUART, LUCIANI, HALLEGOUET, GAUTHIER

## Durée 5 h coefficient 2

Travaux pratiques : quatre heures

Exposé : trente minutes

Entretien : trente minutes

## 1 - Résultats

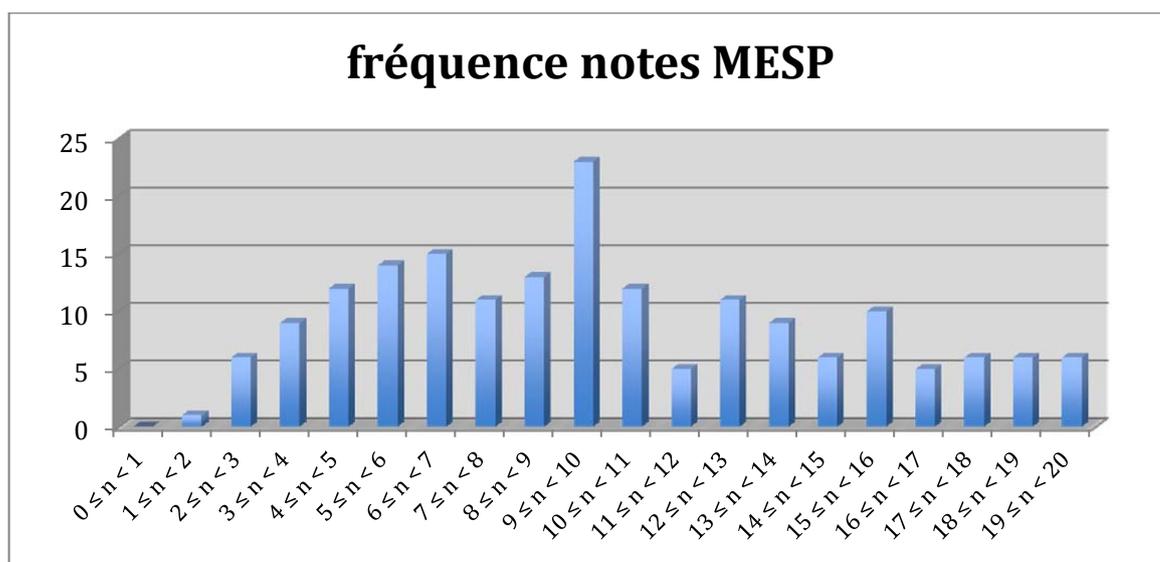
### CAPLP

Moyenne de l'épreuve : 9,87 avec une dispersion de 4,734

Note la plus haute : 20,00

Note la plus basse : 02,00

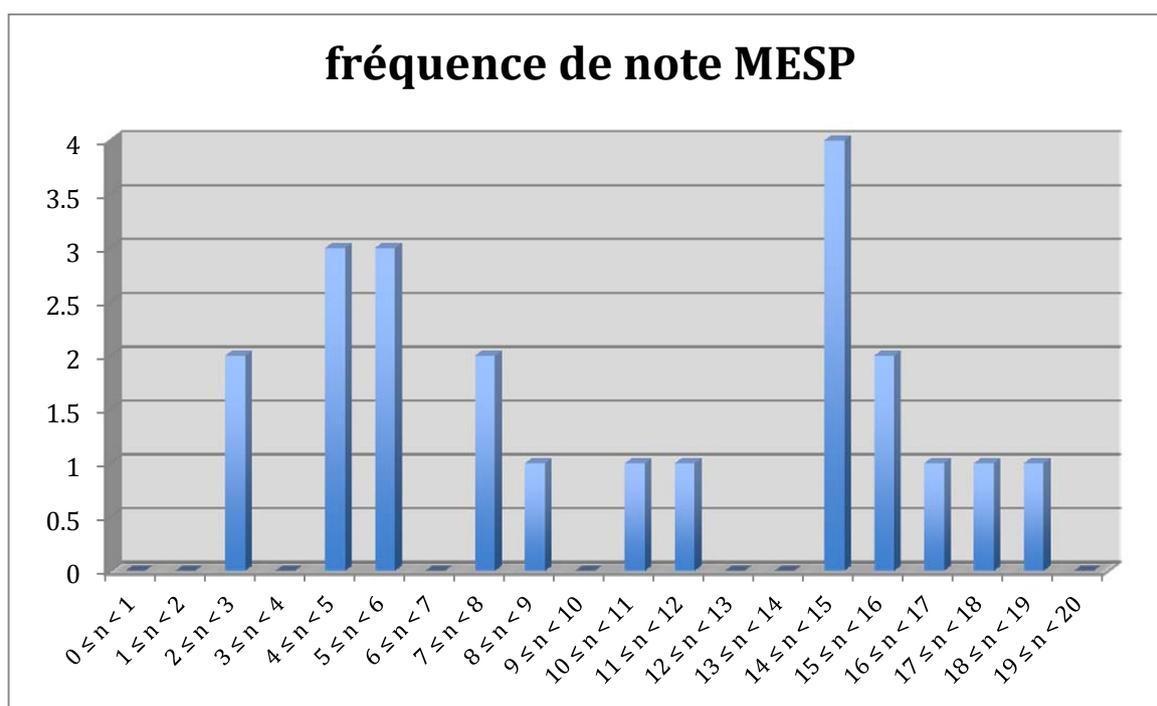
$0 \leq n < 1$	0	$10 \leq n < 11$	12
$1 \leq n < 2$	1	$11 \leq n < 12$	5
$2 \leq n < 3$	6	$12 \leq n < 13$	11
$3 \leq n < 4$	9	$13 \leq n < 14$	9
$4 \leq n < 5$	12	$14 \leq n < 15$	6
$5 \leq n < 6$	14	$15 \leq n < 16$	10
$6 \leq n < 7$	15	$16 \leq n < 17$	5
$7 \leq n < 8$	11	$17 \leq n < 18$	6
$8 \leq n < 9$	13	$18 \leq n < 19$	6
$9 \leq n < 10$	23	$19 \leq n < 20$	6



## CAPLP - CAFEP

Moyenne de l'épreuve : 9,87 avec une dispersion de 4,734  
 Note la plus haute : 20,00  
 Note la plus basse : 02,00

$0 \leq n < 1$	0	$10 \leq n < 11$	1
$1 \leq n < 2$	0	$11 \leq n < 12$	1
$2 \leq n < 3$	2	$12 \leq n < 13$	0
$3 \leq n < 4$	0	$13 \leq n < 14$	0
$4 \leq n < 5$	3	$14 \leq n < 15$	4
$5 \leq n < 6$	3	$15 \leq n < 16$	2
$6 \leq n < 7$	0	$16 \leq n < 17$	1
$7 \leq n < 8$	2	$17 \leq n < 18$	1
$8 \leq n < 9$	1	$18 \leq n < 19$	1
$9 \leq n < 10$	0	$19 \leq n < 20$	0



## 2. Exemples de sujets mobilisés pour la session 2015

### 1<sup>er</sup> exemple de sujet MESP

Vous devez concevoir et organiser une séquence de formation prenant appui sur les investigations et analyses que vous aurez effectuées au cours de travaux pratiques, pour une section de : **CAP Agent polyvalent de restauration.**

La séquence s'inscrit dans le développement de la compétence :

**C36 : Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution.**

Vous traitez : **la remise en température de préparations élaborées à l'avance et conservées en liaison froide.**

#### Préparation

Durée 4h

Pendant ce temps de préparation vous devez :

- prendre connaissance du sujet et du contexte (environnement, ressources, contraintes),
- conduire des investigations et des analyses au cours de travaux pratiques,
- remettre en état votre environnement de travail,
- concevoir et organiser une séquence de formation,
- préparer l'exposé.

#### Epreuve

Durée 1h

Exposé devant les membres du jury : 30 minutes.

Entretien avec les membres du jury : 30 minutes.

#### Vous disposez :

- Des référentiels de formation,
- De documents techniques,
- Des matériels / produits / denrées / équipements communs au secteur d'activité,
- Des denrées / matériels / produits / équipements spécifiques au sujet :  
*Purée industrielle en conserve conservée à 4°C, Soupe en brique, Rôti de porc tranché, Thermosonde, Chronomètre, Bacs gastronomes de différentes tailles.*

#### Documents annexes :

- Annexe 1 : *Extrait de l'arrêté du 21 décembre 2009.*
- Annexe 2 : *Taille et volumes des bacs gastronomes.*

Attention ce sujet comporte **3** pages : vérifier que le sujet est complet.

***Annexe 1 : Extrait de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.***

[...]

**Article Annexe IV**

**DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE**

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables aux établissements de restauration collective :

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures, sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Après refroidissement, ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

2. Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

3. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10 °C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.

4. La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est déterminée par l'exploitant. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation.

Pour les produits déconditionnés puis reconditionnés, la date limite de consommation ne peut excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte.

5. Les exploitants conservent des plats témoins à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0-3 °C) après la dernière présentation au consommateur.

6. Dès qu'il a connaissance de la survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement, chez au moins deux

consommateurs, le responsable de l'établissement :

- i) Invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui procèdera au diagnostic et à leur prise en charge ;
- ii) Signale sans délai cet effet indésirable inhabituel au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales ainsi qu'au directeur départemental en charge des services vétérinaires.

Afin de faciliter l'enquête des services officiels, l'exploitant tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus effectivement servis ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.

[...]

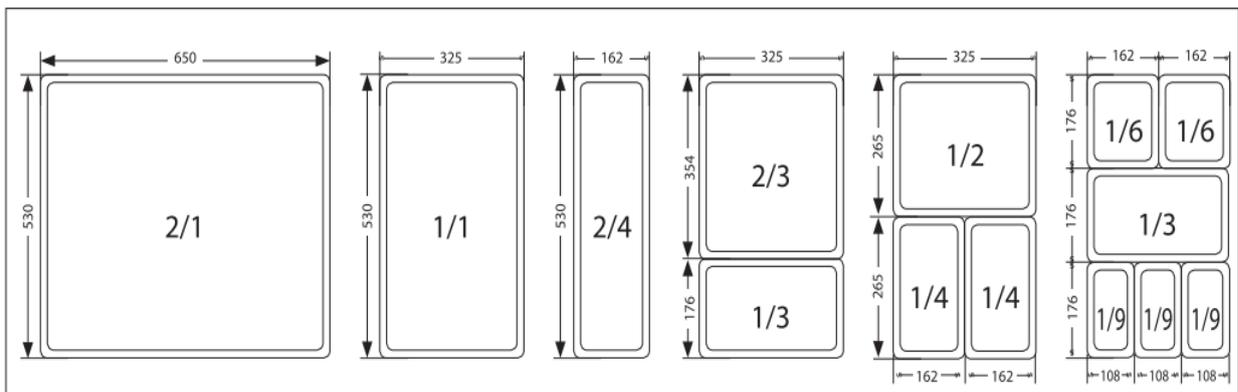
7. Les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant déjà servis au consommateur ne peuvent plus être destinés à l'alimentation humaine ou animale à l'exception de ceux qui n'ont pas été déconditionnés et qui se conservent à température ambiante.

Les excédents des plats prévus au menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain, pour autant que leur salubrité soit assurée et que soit mis en œuvre un moyen d'identification de la date de fabrication des plats correspondants.

Les dispositions du deuxième alinéa ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C, sans rupture de la chaîne du froid.

**Annexe 2 : Tailles et volumes des bacs gastronormes.**

*D'après un catalogue Bourgeat.*



Profondeur en mm	20	40	55	65	100	150	200	250
Format 1/1	3L	5.8L	8L	9L	13.5L	20L	28L	
Format 2/3		3.5L		5.5L	9L	13L	16.7L	
Format 1/3		1.6L	2.1L	2.5L	3.7L	5.7L	7.5L	10L
Format 1/2	1.25L	2.5L	3.3L	4L	6.2L	9L	12L	
Format 1/4		1.1L	1.5L	1.7L	2.5L	4L	5.2L	

## 2<sup>ème</sup> exemple de sujet MESP

Vous devez concevoir et organiser une séquence de formation prenant appui sur les investigations et analyses que vous aurez effectuées au cours de travaux pratiques, pour une section de : **Baccalauréat professionnel Hygiène propreté stérilisation.**

La séquence s'inscrit dans le développement de la compétence :

**C 43 : Mettre en œuvre des opérations de remise en état.**

Vous traitez : **les techniques de remise en état d'un revêtement textile.**

### Préparation

Durée 4h

Pendant ce temps de préparation vous devez :

- prendre connaissance du sujet et du contexte (environnement, ressources, contraintes),
- conduire des investigations et des analyses au cours de travaux pratiques,
- remettre en état votre environnement de travail,
- concevoir et organiser une séquence de formation,
- préparer l'exposé.

### Epreuve

Durée 1h

Exposé devant les membres du jury : 30 minutes.

Entretien avec les membres du jury : 30 minutes.

### Vous disposez :

- Des référentiels de formation,
- Des documents techniques,
- Des matériels / produits / équipements communs au secteur d'activité,
- Des produits / matériels / équipements spécifiques au sujet :

*Aspirateur à poussières, monobrosse vitesse standard et ses accessoires, injecteur extracteur, shampoing moquette, brosse souple pour monobrosse, brosse à main, EPI : masque de protection aérosols, détachants pour revêtements textiles, shampoing spécial injection extraction.*

### Documents annexes :

- Annexe 1 : *Extrait d'une fiche technique sur la Rotowash.*
- Annexe 2 : *Extrait d'une fiche technique sur l'autolaveuse à moquette.*
- Annexe 3 : *Le compresseur à mousse.*

Attention ce sujet comporte **3** pages : vérifier que le sujet est complet.

- Admission -

Epreuve de mise en situation professionnelle

Coefficient 2

ANNEXE 1 : Extrait fiche technique sur la Rotowash.

[www.rotowash.fr](http://www.rotowash.fr)  
**rotowash**  
l'efficacité durable

## Fiche Technique

R45  
B72

### DESCRIPTIF

Autolaveuse compacte à double brosses cylindriques multi surface.

Manche avec réservoir 5 L intégré.

Version avec distribution et récupération mécanique sans aspiration.

Pression au sol décuplée par rapport aux procédés à disques.

Brosses diamètre 110 mm largeur utile 440 mm

Légèreté, polyvalence et maniabilité.

Ni projections, ni flux d'air pour les zones à risques

### APPLICATIONS

Nettoyage de tous types de sols y compris textiles et antidérapants.

Secteurs : chambres, salles de bains, cages d'escalier, bureaux...  
ainsi que pour nettoyer sous le mobilier.



**ANNEXE 2 : Extrait fiche technique sur l'autolaveuse à moquette.**

La Taski swift 35 simplifie le nettoyage intermédiaire des moquettes. Taski swift 35 combine la technologie brosses cylindriques, le générateur à mousse et le produit de nettoyage à mousse Taski TR101. Cette combinaison unique garantit d'excellents résultats. de plus, le maniement de l'appareil s'avère très simple et la moquette sèche en un rien de temps. Rendement de 80 m2/ heure. Recommandé pour le nettoyage des moquettes en laine vierge ou contenant de la laine. Capacité réservoir 11 litres. Poids 28 kg. Garantie 1 an. Dimension: 71 x 42 x 51 cm. Longueur de câble 15 m.

*Extrait fiche technique Etablissement Legrand*



**Annexe 3 : Compresseur à mousse.**



**Diversey France**

### 3<sup>ème</sup> exemple de sujet MESP

Vous devez concevoir et organiser une séquence de formation prenant appui sur les investigations et analyses que vous aurez effectuées au cours de travaux pratiques, pour une section de : **Baccalauréat professionnel Accompagnement, soins et services à la personne, option structure.**

La séquence s'inscrit dans le développement de la compétence :

**C3.1. Assurer l'hygiène de l'environnement de la personne.**

Vous traitez : **le tri et l'acheminement du linge, des matériels et des déchets.**

#### Préparation

Durée 4h

Pendant ce temps de préparation vous devez :

- prendre connaissance du sujet et du contexte (environnement, ressources, contraintes),
- conduire des investigations et des analyses au cours de travaux pratiques,
- remettre en état votre environnement de travail,
- concevoir et organiser une séquence de formation,
- préparer l'exposé.

#### Epreuve

Durée 1h

Exposé devant les membres du jury : 30 minutes.

Entretien avec les membres du jury : 30 minutes.

#### Vous disposez :

- Des référentiels de formation,
- Des documents techniques,
- Des matériels / produits / denrées / équipements communs au secteur d'activité,
- Des denrées / matériels / produits/ équipements spécifiques au sujet :  
*Drap housse, drap 1 personne, taie d'oreiller, serviette de toilette, chemise de nuit, chemisier, tablier en coton, dessus de lit, culotte, protection adulte, chaussettes, sac pour le linge, chariot, support pour sacs de linge.*

#### Document annexe :

Annexe 1 : *Le linge en établissement de santé.*

Attention ce sujet comporte **2** pages : vérifier que le sujet est complet.

## **ANNEXE 1 : Le linge en établissement de santé.**

### Conditionnement du linge

- Le linge sale est conditionné dans des sacs
  - Spécifiques
  - De couleur permettant le tri
  - Étanches, propres, secs et en bon état
- Ces sacs sont disposés sur un chariot collecteur (nettoyé et désinfecté régulièrement)
- Ces sacs sont systématiquement fermés après remplissage (au 2/3, < 10 kg)

### Conditionnement du linge sale CONTAGIEUX

- En cas de rougeole, varicelle, zona, tuberculose, BMR .....
    - Utiliser un sac hydrosoluble, ne pas trier, le fermer dans la chambre,
    - Placer ce sac dans un sac identifié contagieux
  - En cas de gale, puces ....
    - Pour le linge supportant le lavage à plus de 60°C : utilisation d'un sac (hydrosoluble ou autre)
    - Pour le linge ne supportant pas le lavage à 60°C : traiter le linge avec un produit anti-parasitaire (toutes les surfaces)
- Enfermer le linge sans tri dans un sac étanche  
Laisser agir en fonction du produit et envoyer à la blanchisserie

### Collecte du linge sale

- Tri sur le lieu de production en fonction du linge (plat, forme...)
- Risque pour le patient
  - Supprimer tout contact du linge sale avec la peau lésée et/ou désinfectée
- Respecter la chronologie des soins: change - réfection du lit –soin ;
- Respecter les techniques de réfection du lit ;
- Risque pour le personnel.
  - Ne pas mettre en contact le linge sale avec la tenue professionnelle ;
  - Porter des gants à usage unique obligatoirement lors de présence de sang et /ou de produits biologiques.

Document issu de [http://www.rrhbn.org/attachments/039\\_g\\_linge.pdf](http://www.rrhbn.org/attachments/039_g_linge.pdf) et modifié.

## 4<sup>ème</sup> exemple de sujet MESP

Vous devez concevoir et organiser une séquence de formation prenant appui sur les investigations et analyses que vous aurez effectuées au cours de travaux pratiques, pour une section de : **CAP Assistant technique en milieux familial et collectif.**

La séquence s'inscrit dans le développement de la compétence :

**C 44 F – Entretien le logement et les espaces de vie privée (domicile privé individuel et domicile privé collectif).**

Vous traitez : **la remise en état de surfaces vitrées.**

### Préparation

Durée 4h

Pendant ce temps de préparation vous devez :

- prendre connaissance du sujet et du contexte (environnement, ressources, contraintes),
- conduire des investigations et des analyses au cours de travaux pratiques,
- remettre en état votre environnement de travail,
- concevoir et organiser une séquence de formation,
- préparer l'exposé.

### Epreuve

Durée 1h

Exposé devant les membres du jury : 30 minutes.

Entretien avec les membres du jury : 30 minutes.

### Vous disposez :

- Des référentiels de formation,
- De documents techniques,
- Des matériels / produits / équipements communs au secteur d'activité,
- Des matériels / produits / équipements spécifiques au sujet :

*Escabeau deux marches, lavettes en microfibre, raclette à vitres, mouilleur, grattoir à vitres Peau de mouton Serpillières Perche télescopique Lingettes pour vitre, détergent neutre, produit à vitres en pulvérisateur.*

Attention ce sujet comporte 1 page : vérifier que le sujet est complet.

### 3. Commentaires du jury

Le jury rappelle que l'épreuve a pour but d'évaluer, dans l'option choisie, l'aptitude du candidat à concevoir et à organiser une séquence de formation pour un objectif pédagogique imposé et un niveau de classe donné. La séquence de formation s'inscrit dans les programmes du lycée professionnel. Elle prend appui sur les investigations et les analyses effectuées par le candidat pendant les quatre heures de travaux pratiques relatifs à l'environnement pluri technique, une organisation ou une mise en œuvre d'actions.

L'épreuve dure 5 heures (préparation de l'épreuve et travaux pratiques : quatre heures ; Exposé : trente minutes ; Entretien : trente minutes).

#### 1- OBSERVATIONS ET CONSEILS AUX CANDIDATS

Pour se préparer au concours, il est conseillé :

- de se familiariser avec les référentiels des diplômes correspondant aux champs d'activités des professeurs de Biotechnologies option Santé Environnement (cf. la note aux candidats publié par le Ministère) ;
- de s'informer sur les parcours des élèves en voie professionnelle (origines, débouchés, poursuites d'études...) et sur le fonctionnement du lycée professionnel en rencontrant des enseignants et/ou visitant des locaux, ... ;
- de repérer la diversité des enseignements dispensés par le professeur de BSE et l'articulation de ceux-ci avec les autres disciplines ;
- d'assister à des séquences pédagogiques incluant des techniques professionnelles ;
- de s'approprier la démarche d'investigation.

#### 2- ATTENTES DU JURY

##### 2-1 Concernant le sujet

Le jury attend :

- une lecture du sujet dans son intégralité, permettant de lister une série d'hypothèses que le candidat expérimentera en partie ou en totalité lors de ses travaux pratiques ;
- des investigations correspondant aux compétences énoncées dans le sujet et au niveau de formation imposé ;
- une analyse des annexes éventuellement proposées dans le sujet.

##### 2-2 Concernant la démarche d'investigations

Le jury attend :

- une exploitation personnalisée des différentes sources d'informations mises à disposition ;
- une utilisation d'internet réfléchie ;
- une mise en œuvre raisonnée des pratiques d'hygiène ;
- des investigations par expérimentation avec une utilisation judicieuse des équipements, matériels, produits et denrées mis à disposition et **non la réalisation d'une technique professionnelle** ;
- une investigation s'appuyant sur les annexes, les ressources documentaires, les matériels, les produits et les équipements communs aux secteurs d'activités présents sur le plateau technique ;
- une analyse des investigations réalisées et l'exploitation de leurs résultats en vue de la conception d'une séquence pédagogique ;

Lors de cette phase préparatoire, **il est rappelé aux candidats qu'ils ne doivent pas communiquer entre eux (notamment lors des temps de transfert vers les plateaux techniques), que l'utilisation des réseaux sociaux est interdite et que le plagia de contenu est répréhensible.**

### **2-3 Concernant l'exposé**

Le jury attend :

- le maintien de l'anonymat du candidat ;
- une meilleure gestion du temps : nombreux sont les exposés trop courts ;
- un exposé structuré et soigné s'appuyant sur le résultat des investigations menées au préalable ;
- la présentation du diplôme sur lequel porte le sujet ;
- la conception d'une séquence tenant compte du niveau d'enseignement, du diplôme (et option éventuellement) indiqués dans le sujet ;
- une séquence centrée sur des compétences du référentiel incluant obligatoirement celle imposée par le sujet ;
- la maîtrise du vocabulaire pédagogique de base ;
- l'emploi d'un vocabulaire professionnel, scientifique et technique ;
- une cohérence entre investigations, séquence, séance, objectifs et compétences ;
- une formulation d'objectifs réalisables, évaluables, adaptés à la séquence et à sa durée ;
- une identification claire des savoirs associés, savoirs faire et savoirs être permettant le développement de la/les compétence(s) visée(s) ;
- une proposition d'activités élèves réalistes ;
- la maîtrise du matériel informatique et internet ;
- une présentation de supports sans faute d'orthographe ou de syntaxe.

### **2-4 Concernant l'entretien**

Le jury attend :

- une bonne qualité d'écoute et de la réactivité ;
- un échange constructif et argumentatif ;
- une posture, une attitude, une qualité d'élocution et un vocabulaire, appropriés à la fonction d'enseignant.

# Epreuve d'entretien à partir d'un dossier

Durée : 1 heure - Coefficient : 2

Exposé : 30 minutes

Entretien : 30 minutes

## 1. Résultats

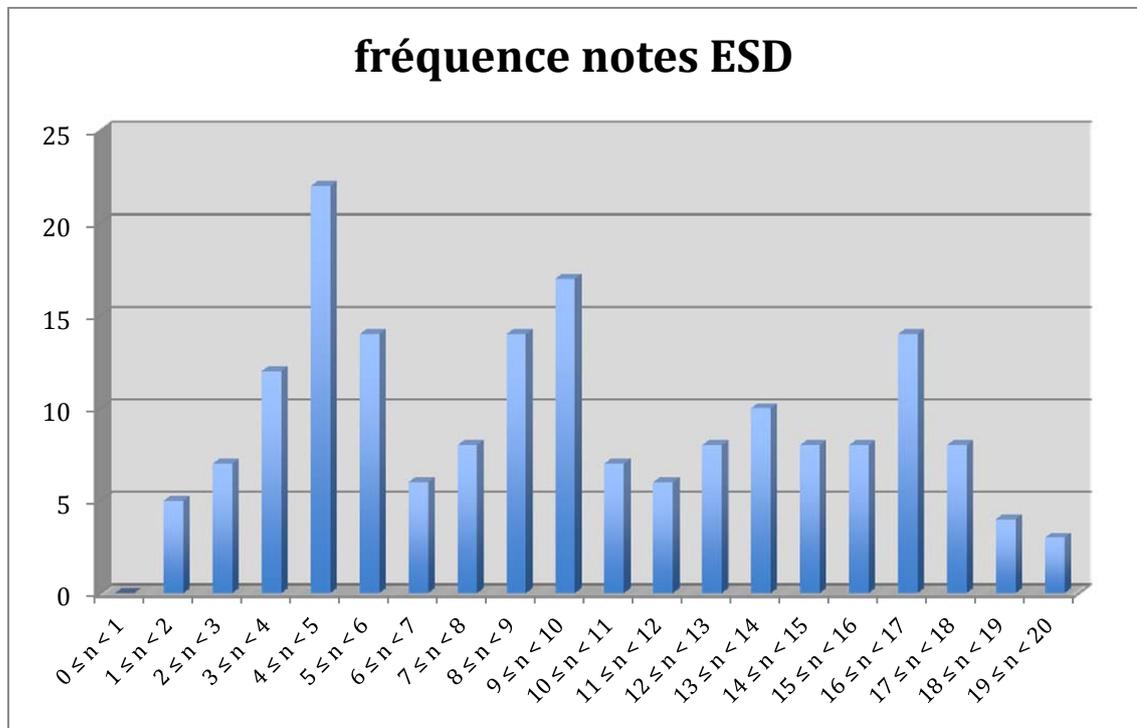
### CAPLP

Moyenne de l'épreuve : 09,70 avec une dispersion de 5,034

Note la plus haute : 19,50

Note la plus basse : 02,00

$0 \leq n < 1$	0	$10 \leq n < 11$	7
$1 \leq n < 2$	5	$11 \leq n < 12$	6
$2 \leq n < 3$	7	$12 \leq n < 13$	8
$3 \leq n < 4$	12	$13 \leq n < 14$	10
$4 \leq n < 5$	22	$14 \leq n < 15$	8
$5 \leq n < 6$	14	$15 \leq n < 16$	8
$6 \leq n < 7$	6	$16 \leq n < 17$	14
$7 \leq n < 8$	8	$17 \leq n < 18$	8
$8 \leq n < 9$	14	$18 \leq n < 19$	4
$9 \leq n < 10$	17	$19 \leq n < 20$	3



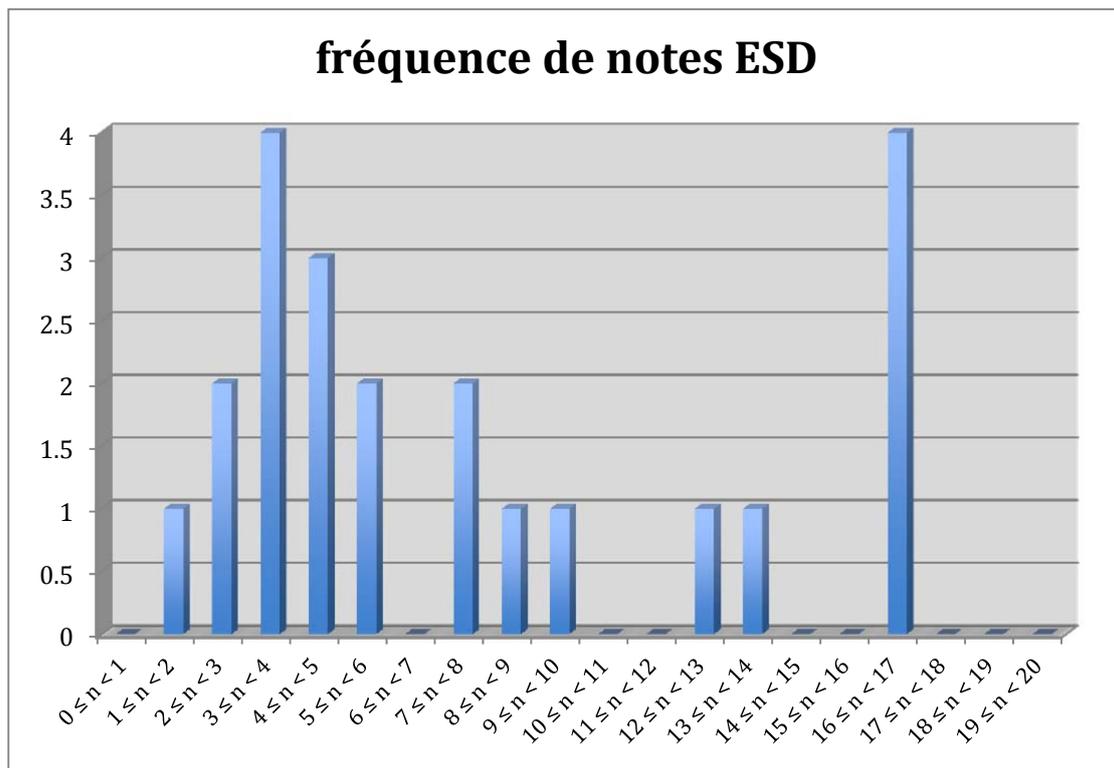
## CAPLP - CAFEP

Moyenne de l'épreuve : 07,83 avec une dispersion de 5,307

Note la plus haute : 17,00

Note la plus basse : 02,93

$0 \leq n < 1$	0	$10 \leq n < 11$	0
$1 \leq n < 2$	1	$11 \leq n < 12$	0
$2 \leq n < 3$	2	$12 \leq n < 13$	1
$3 \leq n < 4$	4	$13 \leq n < 14$	1
$4 \leq n < 5$	3	$14 \leq n < 15$	0
$5 \leq n < 6$	2	$15 \leq n < 16$	0
$6 \leq n < 7$	0	$16 \leq n < 17$	4
$7 \leq n < 8$	2	$17 \leq n < 18$	0
$8 \leq n < 9$	1	$18 \leq n < 19$	0
$9 \leq n < 10$	1	$19 \leq n < 20$	0



## 2. Commentaires du jury

Le candidat est invité à constituer un dossier ne dépassant pas quarante pages, annexes comprises. Ce dossier comprend d'une part, des données **scientifiques** et **technologiques** qui peuvent être mobilisées dans le cadre des enseignements dispensés et d'autre part, des exploitations pédagogiques envisagées. Les données, analysées et structurées, s'ancrent dans la réalité professionnelle (entreprises, collectivités, structures, associations ...) et/ou sur des faits de société ou d'actualité (santé, environnement, consommation ...).

*Le dossier doit être construit et rédigé par le candidat. Tout plagiat avéré, même partiel, d'un dossier rédigé par une tierce personne fera l'objet de sanctions sévères, dont en tout premier lieu la radiation du concours.*

*Ce dossier doit être anonyme et ne porter aucune mention indiquant l'académie ou l'ESPE d'origine.*

Le jury rappelle que l'épreuve a pour objectif de vérifier l'aptitude du candidat à :

- rechercher les supports de son enseignement dans la réalité de l'environnement professionnel des champs de la spécialité du professeur de lycée professionnel en Biotechnologies Santé-Environnement (BSE) ;
- faire une analyse scientifique et technologique des supports qu'il a choisis ;
- extraire de l'étude présentée des exploitations pertinentes pour les enseignements relevant de la responsabilité du PLP BSE.

Le jury attend du candidat :

- un questionnement ou une investigation ou une problématique, authentique et réaliste, justifiant le choix de l'étude ;
- une analyse cohérente, conduite d'une façon méthodique et aboutie ;
- des données scientifiques et/ou technologiques, pertinentes, actualisées et au niveau du concours présenté, dont la fiabilité a été vérifiée ;
- l'indication de toutes les sources documentaires conformément à la réglementation en vigueur ;
- une ou des exploitations pédagogiques en lien direct avec la partie scientifique et technologique montrant l'utilisation de ces données à des fins d'apprentissage. Ces exploitations doivent s'inscrire dans le cadre des référentiels ou programmes de formation en lycée professionnel.

### **Commentaires relatifs à la soutenance**

Une soutenance de trente minutes doit permettre au candidat de présenter les éléments scientifiques et technologiques abordés et de proposer une séance choisie dans le cadre des programmes de lycée professionnel.

Le jury attend du candidat :

- un exposé qui ne se limite pas à une paraphrase du dossier ni à une lecture systématique, des notes rédigées ou des diapositives projetées ;
- une présentation claire, structurée et équilibrée, dans les trente minutes consacrées à l'exposé ;
- une expression orale de qualité et l'utilisation d'un vocabulaire rigoureux ;
- une attitude appropriée attestant d'une posture au regard de l'exercice du métier ;

- une présentation s'appuyant sur un support rigoureusement conçu en amont (*les outils de communication mis à la disposition du candidat: vidéo projecteur, ordinateur, tableau, ...*);
- une partie scientifique et technologique au niveau du concours précisant l'origine des ressources documentaires ;
- une justification du choix des supports scientifiques et technologiques et leur analyse ;
- un lien entre la présentation des éléments scientifiques et technologiques et les pistes d'exploitation pédagogique ;
- une proposition de séance pédagogique prévoyant les éléments nécessaires à son organisation et à son déroulement ;
- un réinvestissement pertinent de supports scientifiques et technologiques présentés lors de l'exposé ou dans le dossier, dans la séance pédagogique ;
- des éléments scientifiques et technologiques issus du dossier à adapter au niveau de la séance proposée.

### **Commentaires relatifs à l'entretien**

L'entretien permet de vérifier :

- la maîtrise des connaissances scientifiques et technologiques au service de la construction d'enseignement ;
- la réflexion pédagogique (démarche pédagogique et construction de séance) en lien avec les référentiels et documents d'accompagnement ;
- l'appropriation de l'environnement professionnel d'un professeur de lycée professionnel ;
- la posture en tant que cadre du système éducatif notamment dans le respect et la transmission des valeurs de la République ;
- la représentation du métier d'enseignant en lycée professionnel ;
- les compétences d'expression et de communication.

Le jury a apprécié :

- des connaissances maîtrisées au niveau MASTER ;
- la rigueur et la concision dans les réponses apportées ;
- la pertinence et le réalisme de l'exploitation pédagogique au regard du référentiel, du public d'élèves, des ressources et des contraintes matérielles ;
- l'aptitude à faire preuve d'esprit critique sur ses propositions pédagogiques ;
- la connaissance et l'exploitation des référentiels et des documents ressources nationaux du champ des PLP BSE ;
- la connaissance des orientations de la politique éducative du ministère et des valeurs qui portent le système éducatif dont celles de la République ;
- la connaissance du lycée professionnel et des missions et compétences du professeur ;
- l'aptitude à analyser une situation pouvant être rencontrée dans l'exercice du métier d'enseignant et à adopter une posture adéquate ;
- la capacité d'adaptation face au questionnement et l'ouverture d'esprit ;
- la capacité d'écoute et de réactivité, l'aptitude à prendre du recul ;
- la maîtrise de la langue française en utilisant un langage clair et adapté ;
- une posture physique et une tenue vestimentaire adéquates.

## CONCLUSION GENERALE

Cette deuxième session des concours rénovés se caractérise par l'introduction de la dimension pédagogique, sous des formes différentes, dans chacune des épreuves, qu'elles soient d'admissibilité ou d'admission.

Comme pour les concours des sessions précédentes, l'exigence d'une maîtrise des savoirs essentiels liés à la discipline est nécessaire.

L'est également la capacité à transmettre ces savoirs de façon claire, rigoureuse, adaptée au public visé que constituent les élèves.

La préparation d'un enseignement exige de recourir à des sources, données, informations sous leurs diverses formes, que l'enseignant doit ensuite utiliser en les transformant, en apprêtant leur présentation, en les explicitant, en les articulant avec d'autres afin de les rendre accessibles, intéressantes visant un ou des objectifs de formation spécifiés. C'est ce travail qui est demandé aux candidats dans la seconde épreuve d'admissibilité – travail sur des supports d'enseignements – et dans la première épreuve d'admission – travail de conception de supports d'enseignement. Ce travail de conception et d'utilisation de supports requiert bien sur une pratique technique mais surtout une réflexion sur l'utilisation des investigations menées, des techniques abordées, des difficultés rencontrées lors de leur réalisation, de la transposition qui pourra être menée pour les élèves en réponse aux objectifs visés, de ce qu'elle nécessitera comme stratégie pédagogique.

Enfin, puisqu'il s'agit d'un enseignement professionnel, qui se fonde sur une confrontation avec le réel, un permanent aller-retour entre l'approche du réel pour comprendre, expliquer et apprendre et l'utilisation du savoir pour analyser ou faire, la présentation d'un dossier construit à partir d'une réalité du champ de la santé et de l'environnement dans leur dimension biotechnologique, exploité pour un enseignement spécifié, complète l'approche des compétences requises pour un futur enseignant en lycée professionnel en biotechnologies santé environnement.

Bien sûr il ne peut être exigé des candidats une totale connaissance des objectifs pédagogiques de chacun des référentiels, ni qu'ils aient acquis dans leur formation une complète maîtrise des démarches, des méthodes pédagogiques mais tout du moins peut-on attendre des candidats qu'ils se soient mis en position d'enseigner, qu'ils aient pu s'interroger sur la façon dont peut se concevoir une stratégie pédagogique, afin de répondre aux besoins de formation. Et cela va au-delà de l'approche disciplinaire et doit conduire le futur enseignant à s'intéresser à tout ce qui va contribuer à la construction des compétences des élèves.

Se familiariser avec le lycée, rencontrer des enseignants de biotechnologies santé environnement mais aussi des équipes pédagogiques, suivre des séances de formation dans différents niveaux d'enseignement est assurément un moyen d'appréhender la posture de l'enseignant et les exigences du métier.

Le jury félicite les candidats admis au CAPLP et au CAFEP. Le jury a apprécié les prestations de ces candidats qu'il se réjouit de compter bientôt comme futurs collègues.

**Le jury tient à remercier Monsieur le Proviseur et Madame la chef de travaux du lycée du parc Saint Jean à Toulon, Monsieur le proviseur et Monsieur le proviseur adjoint, Madame la chef de travaux, Madame la gestionnaire du lycée Louis Guilloux de Rennes, les équipes d'accueil et de maintenance, les équipes de restauration pour l'accueil et l'aide efficace apportés lors des épreuves d'admissibilité et d'admission. Le jury remercie également les enseignants du lycée Louis Guilloux qui ont encadré les épreuves d'admission et ont contribué à ce que les candidats soient dans les meilleures conditions. Le jury tient enfin et tout particulièrement à remercier Madame la gestionnaire du CAPLP biotechnologies santé environnement pour son efficacité et son dévouement.**