

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DANS LES SPÉCIALITÉS CSR et cuisine

Rapport de jury session 2025

Ce rapport est présenté par : Michel LUGNIER Inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche, président du jury

SOMMAIRE

- I. Composition du jury
- II. La session 2025 en chiffres
- III. Analyse et remarques générales
- IV. L'épreuve d'admissibilité
 - a. Épreuve écrite de culture professionnelle commune aux deux spécialités cuisine et CSR
 - b. Conception d'un dossier professionnel en centre de formation - cuisine-
 - c. Conception d'un dossier professionnel en centre de formation- Spécialité commercialisation et service en restauration-
- V. L'épreuve pratique d'admission
 - A. Cuisine
 - B. CSR
- VI. Ressources en ligne
- VII. Annexes

Préambule du directoire

Le directoire du concours tient à remercier vivement l'ensemble des membres du jury pour leur bienveillance, la qualité et le sérieux de leur travail d'évaluateur.

L'ensemble du jury remercie également très chaleureusement la direction et les équipes du Lycée Hôtelier International de Lille et du Lycée Hôtelier Jean Drouant de Paris pour la qualité de leur accueil, respectivement, lors de la correction des épreuves d'admissibilité et lors du déroulement des épreuves d'admission.

I. La composition du jury (Cf annexes 1)

Le jury, présidé par Michel LUGNIER, Inspecteur Général de L'Éducation, du Sport et de la Recherche, est constitué de professeurs de lycées professionnels publics et privés en Cuisine et en Commercialisation et Service en Restauration issus de tout le territoire national et de professionnels emblématiques des métiers de restauration. Lors de la constitution des jurys une attention particulière est apportée quant au respect de la parité.

II. La session 2025 en chiffres

Pour cette session 2025, 91 candidats se sont inscrits en cuisine et 86 en CSR, soit une baisse d'environ 37,7% par rapport à 2024 en cuisine et de 5,5 % en CSR. La communication mise en œuvre sur le concours en CSR, a permis de maintenir un nombre de candidats relativement identique.

Lors de la phase d'admissibilité (épreuve écrite de culture professionnelle ainsi que le dossier professionnel réalisé en centre de formation), le taux d'absentéisme à l'épreuve était de l'ordre de 21,98 % en cuisine et de 25,9% en CSR. La mise en œuvre du parcours différencié en terminale du baccalauréat professionnel a probablement constitué un obstacle cette année à l'engagement des élèves inscrits. Le directeur rappelle que la lecture attentive et l'analyse de la circulaire sont indispensables pour aborder ce concours.

En cuisine, les 12 candidats admis à participer à la 2nde phase d'admission représentent 9 académies et sont issus de 2 établissements privés et 7 EPLE. 6 hommes et 6 femmes comptent parmi ces finalistes. En CSR, les 12 candidats représentent 5 académies.

Pour cette session 2025, en cuisine, le jury a décerné un 1^{er}, un 2^{ème} et un 3^{ème} prix ainsi que 2 accessits et 3 mentions. Les candidats ainsi récompensés sont issus de l'enseignement public pour 7 d'entre eux.

Les chiffres relatifs à la session 2025 figurent en annexe 2 pour la cuisine et CSR.

Le jury félicite l'ensemble des candidats pour leur participation. Il souligne également l'engagement des professeurs ainsi que celui des équipes éducatives pour leur accompagnement. En effet, la participation au Concours Général des Métiers suppose un réel investissement, complémentaire des activités habituelles de formation. Il est également à souligner que cet engagement autour des élèves candidats est largement récompensé tant en termes d'image pour l'établissement et l'académie qu'en termes d'estime de soi pour les participants et leur encadrement.

III. Remarques générales

Le jury encourage vivement les professeurs à présenter, dès la rentrée scolaire, le concours aux élèves chez lesquels ils auront repéré un potentiel et une motivation à progresser. Dans la mesure du possible, ce repérage et cette présentation devront s'opérer le plus en amont possible afin de pouvoir mettre en place un accompagnement personnalisé pour les préparer à ce prestigieux concours professionnel, le seul qui soit porté par le Ministère de l'Éducation nationale.

Le jury attend des candidats qu'ils s'engagent dans ce concours en s'y préparant activement tant pour la maîtrise des compétences évaluées (cf circulaire d'organisation) que sur le plan psychologique afin d'aborder les épreuves dans les meilleures conditions et de faire de leur participation une source d'apprentissage quoiqu'il en résulte.

Il leur est ainsi demandé de se projeter dans leur futur professionnel et de résolument entrer dans une démarche de progrès qu'ils sauront argumenter et présenter avec dynamisme et conviction.

Il est également attendu une parfaite connaissance et maîtrise des techniques de base relatives aux deux métiers : Cuisinier et Maître d'Hôtel.

IV. Épreuve d'admissibilité

Le jury rappelle aux candidats que les épreuves, dans leur ensemble, visent à explorer leurs compétences dans les 3 registres que sont les connaissances (culture professionnelle), les savoir-faire (techniques) et les savoir-être (soft skills et compétences psychosociales)

a. Épreuve écrite de culture professionnelle commune aux deux spécialités : cuisine et CSR (2 heures)

- ✓ Le jury regrette :
 - une lecture quelquefois superficielle du sujet qui nuit à la bonne compréhension et à la bonne interprétation des instructions ;
 - pour certaines copies, une qualité médiocre de l'expression et de l'orthographe dans la note de synthèse. Les erreurs dans ces domaines peuvent nuire considérablement à la qualité du travail soumis et, par extension, à l'évaluation globale de celui-ci ;
 - pour la partie rédigée, un manque de structure, notamment en termes d'introduction, de développement, et de conclusion, a été constaté ;
 - un niveau de culture professionnelle quelquefois en deçà des attendus pour un élève de terminale professionnelle ;
 - des propositions en matière de concepts de restauration parfois insuffisantes, voire inexistantes ou jugées non pertinentes.
- ✓ Le jury a pu apprécier :
 - le niveau global des candidats ;
 - la capacité des candidats à savoir tirer profit des documents mis à leur disposition ;
 - des réponses rédigées structurées mettant en évidence les capacités d'analyse et de réflexion des candidats.
- ✓ Conseils aux candidats :

L'épreuve, conçue sur la base du référentiel de Baccalauréat Professionnel CSR et Cuisine, a pour objectif d'apprécier le niveau de culture professionnelle du candidat. Elle vise également à le solliciter sur le plan de l'analyse et de la réflexion. Pour la vivre sereinement, elle doit être préparée sérieusement et méthodiquement à partir :

- de fiches thématiques par produits, régions, etc...
- d'entraînements avec des Quizz, questions/réponses régulières avec l'aide du professeur, sur les sujets du moment : actualités professionnelles, alimentation et cuisine saine, durable et écoresponsable, cuisine végétale, développement durable, évolution des attentes de la clientèle etc...
- d'entraînements en temps réel sur la base du ou des sujets des années précédentes, etc...(Cf site national de la filière HR <https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?rubrique168>)
- d'une appropriation de la méthodologie : lecture intégrale, analyse et compréhension du sujet avant de commencer à le traiter.
- lorsque cela est demandé, de la conception de réponses structurées en veillant à la syntaxe et à l'orthographe.

b. Conception d'un dossier professionnel en centre de formation – Spécialité cuisine

Cette seconde partie de la phase d'admissibilité du concours consiste à réaliser un dossier, communiqué par l'académie pilote après confirmation de l'inscription du candidat, et délivré aux candidats par les DEC académiques.

Ce dossier porte sur l'étude d'un produit (Viande, poisson, fruit, légume etc.) que le candidat devra étudier en détail en créant une recette le mettant en valeur. Il devra en outre, y associer un produit marqueur, reconnu par un SIQO, issu de la région dans laquelle est scolarisé le candidat.

Le candidat doit en outre présenter un écrit professionnel, de type « lettre de motivation » pour présenter son parcours, ses projets et les raisons qui l'amènent à participer au concours.

- ✓ Le jury a pu apprécier :
 - des dossiers clairs et structurés ;
 - des dossiers mettant en évidence les capacités d'analyse et de réflexion des candidats
 - des schémas de dressage soignés ;
 - des profils rédigés de façon professionnelle, mettant en avant les motivations et les projets des candidats et présentant une analyse du parcours et des enseignements retenus.
- ✓ Le jury regrette :
 - des dossiers quelquefois incomplets, voire illisibles ne respectant pas la charte graphique définie dans le sujet (les dossiers doivent être rendus obligatoirement en version numérique, seul le schéma doit être réalisé à la main) ;
 - une insuffisance dans la réflexion et les propositions des candidats ;
 - une syntaxe peu rigoureuse et une orthographe ;
 - des fiches (techniques, de communication) comportant des erreurs voire incomplètes ;
 - des profils professionnels décrits de façon maladroite.

✓ Conseils aux candidats

La partie produit/fiche technique vise à explorer la capacité du candidat à imaginer et concevoir une recette en développant un raisonnement professionnel pour choisir type et mode de cuisson, garnitures, sauce, dressage etc...

La partie écrit professionnelle explore la capacité du candidat à analyser sa pratique de façon réflexive, à se projeter dans un futur professionnel et à s'inscrire dans un contexte choisi en justifiant ses choix.

Pour constituer ce dossier, les candidats doivent :

- rédiger des fiches techniques respectant la trame fournie ;
- construire un schéma montrant la réalisation dans son contenant (vaisselle, verrerie etc.), la légende devant bien apparaître ;
- tester la recette présentée afin de gagner en pertinence quant aux choix opérés ;
- traiter le produit imposé de la façon la plus approfondie possible : ce produit se retrouve systématiquement dans le panier qui compose le plat libre lors de la phase d'admission ;

Le cas échéant les professeurs de sciences appliquées et/ou d'arts appliqués pourront utilement être associés à la réflexion (règles d'hygiène, de conservation, harmonie des formes, des couleurs et des volumes...)

Pour l'écrit professionnel, le directeur conseille de se rapprocher du professeur de lettres pour que la rédaction soit fluide, tant en lecture qu'en compréhension, qu'elle soit structurée (réaliser un plan) en veillant à la syntaxe et à l'orthographe.

C. Conception d'un dossier professionnel en centre de formation - Spécialité commercialisation et service en restauration-

Pour les candidats en option CSR, le dossier à réaliser portait sur une création technique (cocktail, mise en bouche...) ainsi que sur la réalisation d'un support commercial ou d'information de la clientèle, associé à la mise en valeur d'un produit (solide ou liquide) issu de la région dans laquelle ils sont scolarisés.

Le candidat devait en outre présenter un écrit professionnel, de type « lettre de motivation » pour faire état de son parcours, ses projets et les raisons qui l'ont amené à participer au concours.

Le jury a relevé les éléments suivants :

Contenu technique et conformité aux consignes

- Lorsque la consigne mentionne une fiche technique, il est attendu un travail d'office uniquement (excluant toute cuisson longue, friture...).
- Aucune annexe ne doit être rédigée par les professeurs accompagnants.
- Plusieurs dossiers étaient incomplets, manuscrits, sans page de garde. Ils comportaient des fautes d'orthographe ou ne respectaient pas les attentes fixées.
- La justification des choix de produits était parfois superficielle.

Originalité, présentation et qualité de la production

- Les dossiers contenant des similarités trop importantes (exemples : illustrations, formulations identiques, ou très proches, fiches techniques) n'ont pas été pris en compte.
- Les présentations personnelles ont souvent révélé un manque d'originalité et le support manquait de créativité ; le lien avec le contexte n'étant pas toujours clairement établi.
- La présentation des dossiers doit faire l'objet d'un soin particulier : certains dossiers étaient difficiles à lire en raison d'une mise en page négligée. En cas d'écriture manuscrite, une attention accrue est attendue quant à la lisibilité.
- Le jury regrette le manque d'accompagnement de certains élèves par leurs professeurs référents.

Orthographe et qualité rédactionnelle

- Une maîtrise de l'orthographe est indispensable ; de nombreuses fautes ont été relevées.

Supports visuels et multimédias

- L'absence de photographies ou d'illustrations a été constatée dans certains dossiers. Par ailleurs, lorsque celles-ci étaient présentes, elles ne reflétaient pas toujours fidèlement la fiche technique.
- Certains QR codes fournis étaient non valides.
- Les supports multilingues, en lien avec le contexte international, étaient peu présents ou insuffisamment développés.

Cohérence économique

- Des incohérences ont été relevées dans le calcul du coût de revient et/ou dans les prix de vente suggérés.
- Les prix de vente indiqués doivent rester cohérents avec la réalité du marché ; cela n'a pas été respecté dans plusieurs cas.

Le jury a apprécié :

- le respect du contexte ;

- le respect de la forme de la fiche technique ;
- l'originalité des propositions et des présentations (formes, couleurs, contenants) ainsi que celle des ingrédients choisis ;
- le respect de l'équilibre alimentaire et l'utilisation de produits locaux et méditerranéens en rapport avec le thème ;
- les photos personnelles ou dessins des productions des candidats.

Présentation personnelle :

Le jury a relevé les éléments suivants :

- les travaux de rédaction personnelle de certains participants n'ont visiblement pas toujours bénéficié d'une relecture par un membre du corps enseignant ce qui aurait permis d'améliorer le rendu final ;
- la structure adoptée pour certaines présentations s'est avérée trop souvent similaire à celle d'un curriculum vitae ou d'une lettre de motivation.

Le jury a apprécié :

- les présentations personnalisées et sincères ;
- la structure des présentations ;
- la mention de perspectives professionnelles concrètes.

V. L'épreuve pratique d'admission

A. CUISINE

Cette phase a pour objectif d'identifier et de sélectionner parmi les 12 finalistes un 1^{er}, un 2^{ème} et un 3^{ème} prix et, le cas échéant, un ou des accessits ainsi que des mentions pour celles et ceux qui se seront distingués lors de cette phase pratique.

- ✓ Le jury regrette :
 - le sujet n'est pas toujours été bien lu et ne respecte pas toujours les attendus en termes de techniques et de produits imposés ;
 - des techniques de base quelquefois fragiles voire non maîtrisées ;
 - une organisation de travail quelquefois brouillonne
 - le respect des normes et des règles d'hygiène ne soit pas toujours conforme.
- ✓ Le jury a pu apprécier :
 - une adaptation rapide des candidats. Le sujet final étant communiqué très tôt (avant même le déroulement de l'épreuve d'admissibilité) permet aux potentiels candidats de réfléchir à des recettes, voire de commencer les entraînements ;
 - une qualité globale satisfaisante des prestations, et une bonne gestion du temps par les candidats ;
 - un bon niveau de préparation des candidats favorisé par le fait que l'épreuve ait lieu début juin ; le temps de préparation est ainsi plus long et plus équitable pour tous les candidats ;
 - une organisation efficace et un plan de travail maintenu propre attestant d'un haut niveau de préparation et d'organisation ;
 - une maîtrise des techniques de bases conforme aux attendus du référentiel de baccalauréat professionnel Cuisine.
 - une interprétation du sujet attestant d'une réflexion et d'une analyse approfondie ;

- des productions finales, conformes aux attendus professionnels tant sur le plan organoleptique qu'artistique.

Pour préparer cette phase le jury conseille aux candidats :

- De se préparer le plus en amont possible de l'épreuve ; dans l'idéal cette préparation devra se mettre en place dès la communication du sujet (Admissibilité et admission).
- De s'entraîner progressivement, technique par technique, plat par plat, puis de complexifier progressivement jusqu'à la réalisation complète du sujet en totale autonomie dans le temps imparti.
- De respecter à la lettre le sujet communiqué : techniques imposées ; matières d'œuvre, matériel mis à disposition et autorisé ou interdit.

B. CSR

Cette phase a pour objectif d'identifier et de sélectionner, parmi les 12 finalistes, un 1er, un 2ème et un 3ème prix et, le cas échéant, un ou des accessits qui se seront distingués lors de cette phase pratique.

Synthèse de l'épreuve d'admission :

Le jury a pu apprécier un bel engagement de tous les candidats sur cette épreuve d'admission, ainsi qu'une réelle évolution des interactions avec les clients telles que préconisées dans le sujet. Enfin, la réduction de l'amplitude horaire de l'épreuve semble avoir été bénéfique pour les candidats et les jurys.

Le sujet :

✓ *Le jury a relevé les éléments suivants :*

- une lecture du sujet incomplète et parfois imparfaite ;
- un contexte professionnel décrit dans le sujet insuffisamment exploité lors de l'épreuve d'admission.

✓ *Le jury a apprécié :*

- l'engagement et l'approche professionnels mis en œuvre par les candidats sur l'ensemble de l'épreuve d'admission ;
- la prise en compte des éléments évolutifs du sujet : un seul atelier technique, mise en avant d'un produit régional, interactions avec les clients lors de la phase de service.

L'Atelier :

✓ *Le jury a relevé les éléments suivants :*

- un manque d'organisation et d'anticipation des opérations de mise en place de l'atelier technique ;
- un contexte insuffisamment exploité ;
- un décalage entre les propositions écrites lors de la phase d'admissibilité, les attendus et les éléments restitués lors de la phase pratique ;
- une présentation du candidat face au jury qui ne respecte pas toujours le cadre de l'anonymat (non-présentation de l'établissement d'origine et des enseignants accompagnants).

- Une lecture du sujet est incomplète et parfois imparfaite : le candidat doit prendre en compte toutes les phases du sujet.

✓ *Le jury a apprécié :*

- l'anticipation par les candidats de la préparation de leur équipement et petit matériel nécessaire à l'atelier ;
- la recherche innovante et approfondie des boissons régionales proposées.
- la maîtrise du geste technique liée à un bon niveau de préparation des candidats.

Le service :

✓ *Le jury a relevé les éléments suivants :*

- Les tenues professionnelles et la présentation manquent parfois de soins et de conformité aux standards de la profession (coiffure, rasage, tenue...) ;
- Le service des cocktails pour l'apéritif des clients est parfois négligé, peu dynamique, et le débarrassage trop tardif ;
- La prise en compte du contexte décrit dans le sujet doit être intégrée également lors de l'épreuve de service par les candidats ;
- Le manque de soin et de respect des règles de base du service au détriment des techniques à mettre en œuvre.

✓ *Le jury a apprécié :*

- l'investissement et l'engagement des candidats ;
- l'interaction avec les clients conforme aux préconisations du sujet.

Pour préparer cette phase le jury conseille aux candidats :

- de mettre en place une préparation technique dès la communication du sujet (admissibilité et admission) ;
- de s'entraîner aux interactions avec la clientèle au travers de mises en situation concrètes ;
- de respecter à la lettre le sujet communiqué et de le traiter en intégralité lors de la phase de préparation.

IV. Ressources en ligne

Les sujets et attendus des 2 dernières sessions (2024 et 2025) ainsi que les rapports de jury sont en ligne sur site ressources nationales en Hôtellerie – restauration : <https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

L'organisation générale du concours Général des Métiers est en ligne sur Éduscol : <https://eduscol.education.fr/1452/organisation-du-concours-general-des-metiers>

V. Annexes

Annexe 1 :

Rapport du jury CGM CSR et Cuisine Session 2025

- A. Compositions du jury Cuisine
- B. Compositions du jury CSR

Annexe 2 :

- a. Statistiques Cuisine
- b. Statistiques CSR

ANNEXE 1 :

A. Membres du jury Cuisine :

Fonction jury	NOM Prénom	Fonction professionnelle	Adresse professionnelle
Président du concours	LUGNIER Michel	IGESR économie-gestion	IGESR - Paris
Vice-Président Cuisine	FELIX Jean-Michel	IEN économie-gestion	Rectorat de Lille
Parrain du concours	TETEDOIE Christian	Meilleur Ouvrier de France Cuisine 1996	
Coordinateur cuisine	CHIREZ Stéphane	PLP Production Culinaire	Lycée Hôtelier International de Lille – LILLE (59)
Coordinateur cuisine	CORMERAIS Luc	PLP Production Culinaire	Lycée Hôtelier International de Lille – LILLE (59)
Membre de jury	IRAGNE Bastian	PLP Production Culinaire	Lycée Jean Chaptal - AMBOISE
Membre de jury	JOUANNEAU Alexis	PLP Production Culinaire	Lycée professionnel Albert-Bayet – TOURS (37)
Membre de jury	BURETTE Amandine	PLP Production Culinaire	Lycée Hôtelier International de Lille – LILLE (59)
Membre de jury	DUFOUR Marianne	PLP Production Culinaire	Lycée Lavoisier – ROUBAIX (59)
Membre de jury	CORDELET Estelle	PLP Production culinaire	Lycée professionnel Albert-Bayet – TOURS (37)
Membre de jury	JOUHAUD Jean-Luc	PLP Production culinaire	Lycée Professionnel Jean Monnet – LIMOGES (87)
Membre de jury	GOUSSEAU Lorène	PLP Production culinaire	Lycée Flora Tristan – LA FERTE MACE (61)
Membre de jury	LHEMERY DIAS Frédérique	PLP Production culinaire	Lycée René Auffray – CLICHY (92)
Membre de jury	CANDELIER Hervé	PLP Production culinaire	Lycée Marguerite Yourcenar – BEUVRY (62)
Membre de jury	Grégoire GUILLAUME	PLP Production culinaire	Lycée Notre Dame de la Providence – ORCHIES (37)
Membre de jury	BAUJUAUX Alexandra	PLP Production culinaire	Lycée privé Albert de Mun – PARIS (75)
Membre de jury	VINS Kévin	PLP Production culinaire	Lycée Lavoisier – ROUBAIX (59)
Membre de jury	LOR Philippe	Président Disciples d'Escoffier Hauts de France	
Membre de jury	FONTAINE Luc	Société Bonduelle – Directeur de l'éducation à la cuisine végétale	
Membre de jury	CAGNON Margaux	Cheffe traiteur « Pic et Gram »	
Membre de jury	RENARD Sébastien	Maison Renard à Béthune – ½ finaliste Top Chef saison 2022	
Membre de jury	MASSE Jackie OK	Chef de cuisine Hôtel Restaurant La Terrasse - Fort Mahon (80)	
Membre de jury	GERMON Marie-Jo	Cheffe de cuisine - Ministère des outre-mer	

B. Membres du jury CSR :

- 15 professionnels et 21 enseignants

Fonction du jury	NOM PRENOM	Fonction professionnelle	Adresse professionnelle
Président du concours	LUGNIER Michel	Inspecteur général	IGESR Paris
Vice-Président Commercialisation et Services en Restauration	LAPEYRE Jean-Luc	IEN économie- gestion	Rectorat d'Orléans-Tours
Parrain du concours	GREGORY Yoann	Directeur Général	EPISODES FOGO Paris
Membre de jury	ANCHER Jean-Marie	Professionnel	Restaurant Taillevent Paris
Membre de jury	BERNARD Lena	Gagnante CGM CSR 2024 et MAF 2024	Hôtel le Bristol Paris
Membre de jury	BINET Hélène	Journaliste	UN ŒIL EN SALLE Paris
Membre de jury	COURTIADE Denis	Directeur de restaurant	Restaurant Plaza Athénée Paris
Membre de jury	DAVOINE Christophe	MOF BARMAN 2015	Chef d'entreprise MALORD SPIRIT Chauffry
Membre de jury	DESSERPRIX Joseph	Directeur de restaurant MOF 2023	Restaurant La Scène Paris
Membre de jury	GUENAUD Stéphane	Argentier	Palais de l'Élysée Paris
Membre de jury	JEANVOINE Elsa	Marraine 2024 et MOF	Le Gabriel Bordeaux
Membre de jury	JUMERT Vincent	Professionnel - Ministère des armées	École militaire - Groupement de soutien base de défense - Service évènementiel Paris
Membre de jury	LANGUILLE Franck	1° Maitre d'Hôtel	Assemblée Nationale Paris
Membre de jury	LAPASSET Edouard	Hôtel Manager	Mandarin Oriental Paris
Membre de jury	MERLO Denis	Champion du Monde Worldskills 2024 SR	HOTEL LE CRILLON Paris
Membre de jury	SHEER Michel	Professionnel MOF	Ribeauvillé
Membre de jury	WERMER Dylan	Champion du Monde Worldskills 2022 SR	Asnières Sur Seine
Membre de jury / secrétaire	ARGOUD Pierre	Enseignant	Lycée Hôtelier Brioude
Membre de jury	BALZEAU Florian	Enseignant	Lycée professionnel Châteauneuf Argenton sur Creuse
Membre de jury	BOURGINE Franck	Enseignant et MOF	Lycée polyvalent Sébastien Vauban Air sur la Lys
Coordinateur épreuve finale	BRUN Johan	Enseignant	Lycée Jean Drouant Paris
Membre de jury	CASTIER Christine	Enseignante	Lycée Professionnel Valere Mathe Les sables d'Olonne
Membre de jury	CAVAILLES Sébastien	Enseignant et MOF	Lycée professionnel Vauban Auxerre

Membre de jury	DEFLANDRE FOUQUET Karine	Enseignante	Lycée Professionnel Savary Ferry Arras
Membre de jury	FOURNIS Emmanuel	Enseignant	Lycée polyvalent François Rabelais Dugny
Membre de jury	ICHARD Nathalie	Enseignante	Lycée des Métiers Raymond Corta Aurillac
Membre de jury	LECOMTE Mélanie	Enseignante	Lycée Paul Augier Nice
Membre de jury	NADIRAS Clémence	Enseignante	Lycée polyvalent Camille Claudel Mantes la ville
Membre de jury	RICHARD Josselin	Enseignant	Lycée La Hotoie Amiens
Membre de jury	SEBIRE Armelle	Enseignante	Lycée professionnel François Came Saint-Girons
Membre de jury	STENGEL Kilien	Enseignant	Université de Tours
Membre de jury	THILLIEZ Manuel	Enseignant	Lycée professionnel Antonin Carême Savigny-le-Temple
Membre de jury	VANNIER Hélène	Enseignante	Lycée professionnel Funay- Hélène Boucher Le Mans
Membre de jury	WOJNAROWICZ Synthia	Enseignante	Lycée polyvalent Pardailhan Auch

ANNEXES 2 :

A. CUISINE

a. Épreuve d'admissibilité Cuisine :

Nbre d'inscrits	Nbre d'absents	% H/F	Origine scolaire	Moyenne culture pro	Moyenne dossier pro	Moyenne admissibilité	Seuil admissibilité
91	71	F : 42,85% H : 57,15%	Public : 81,21% Privé sous contrat : 8,79%	13,31	9,82	10,98	15,33

b. Épreuve d'admission Cuisine :

Nbre de candidats	Nbre d'absents	% H/F	Origine scolaire	Moyenne épreuve d'admission	Seuil admission
12	0	F : 50 % H : 50 %	Public : 83,33% Privé sous contrat : 16,66%	15,12	Podium : 16 Accessits : 15,5 Mention : 14,5

B. CSR

a. Épreuve d'admissibilité CSR :

Nbre d'inscrits	Nbre d'absents	% H/F	Origine scolaire	Moyenne culture pro	Moyenne dossier pro	Moyenne admissibilité	Seuil admissibilité
86	24	F : 43,02% H : 56,98%	Public : 93% Privé sous contrat : 7%	14.38	16.13	11,04	14.00

b. Épreuve d'admission CSR :

Nbre de candidats	Nbre d'absents	% H/F	Origine scolaire	Moyenne épreuve d'admission	Seuil admission
11	1	F : 54.54 H : 45.45	Public : % 100% Privé sous contrat : %	12,99	Podium : 15,33 Accessits : 14 Mentions : //