

MEEF second degré : Sciences, technologies, service et commercialisation en hôtellerie et restauration

Présentation

Ce parcours a pour finalité la formation des professeurs d'hôtellerie et restauration en service et commercialisation, de la voie technologique ou professionnelle. Il vise l'acquisition des compétences professionnelles en conformité avec l'actuel cahier des charges de la formation aux métiers du professorat et de l'éducation et répond également aux attendus des concours d'enseignement : CAPET section hôtellerie et restauration option sciences et technologies des services en hôtellerie restauration ; CAPLP section hôtellerie et restauration, option service et commercialisation.

Pour répondre à ces finalités, les objectifs pédagogiques de la formation visent à l'acquisition progressive de quatre grands blocs de compétences :

- S'insérer et contribuer au sein du service public et de la communauté éducative.
- Maîtriser et enseigner les savoirs disciplinaires, leur didactique, leur mise en œuvre pédagogique au service de la réussite de toutes et tous.
- Rechercher et analyser : formation à la recherche et développement d'une pratique réflexive.
- Mettre en œuvre et expérimenter : construction d'expériences du métier de professeurs

En master 1, les étudiants bénéficient d'un stage d'observation et pratique accompagnée en établissement scolaire, d'une durée de 6 semaines (3x2). Ils effectuent également un stage en entreprise de 2 semaines.

En master 2, les étudiants peuvent être recrutés par le rectorat en qualité d'alternant. Ils sont alors placés en responsabilité devant élève, avec un temps de service correspondant à un tiers de l'obligation réglementaire de service annuelle, c'est-à-dire 6 heures par semaine, pour lequel ils sont rétribués. Les étudiants qui ne réalisent pas une alternance, effectuent un stage d'observation et pratique accompagné de 324 heures sur l'année, pour lequel ils reçoivent une gratification.

Enjeux

Pour répondre à ces finalités, les objectifs pédagogiques de la formation visent à l'acquisition progressive de quatre grands blocs de compétences :

- . S'insérer et contribuer au sein du service public et de la communauté éducative.
- . Maîtriser et enseigner les savoirs disciplinaires, leur didactique, leur mise en œuvre pédagogique au service de la réussite de toutes et tous.
- . Rechercher et analyser : formation à la recherche et développement d'une pratique réflexive.
- . Mettre en œuvre et expérimenter : construction d'expériences du métier de professeurs.

Les étudiants bénéficient en M1 et en M2 de périodes de stage en établissements scolaires et effectue un stage en entreprise en M1.

Site devenir enseignant.gouv.fr, page réforme de la formation initiale des professeurs en INSPE : [ici](#)

Durée de la formation

- 2 années

Lieu(x) de la formation

- Site d'Antony

Public

Niveau(x) de recrutement

- Baccalauréat général

Stage(s)

Oui, obligatoires

Langues d'enseignement

- Français

Rythme

- Temps plein

Modalités

- Présentiel

Admission

Pré-requis

Formation(s) requise(s)

Master 1

Bac +3, +4, +5 des domaines liés à la restauration en service et commercialisation.

Bac +2 des domaines liés à la restauration en service et commercialisation ET relevant des conditions spécifiques d'inscription au concours ET avec demande VAPP obligatoire.

Master 2

Master 1 MEEF Service et commercialisation en hôtellerie-restauration

Bac+5 des domaines liés à la restauration en service et commercialisation

Bac+4 des domaines liés à la restauration en service et commercialisation ET relevant des conditions spécifiques d'inscription au concours.

Bac+3 des domaines liés à la restauration en service et commercialisation ET relevant des conditions spécifiques d'inscription au concours ET avec demande VAP obligatoire.

Candidature

Modalités de candidature

- Candidature >>> cliquez [ICI](#)

Renseignements

bruno.morlet@cyu.fr

<https://inspe.ac-versailles.fr/2022/05/sciences-technologies-service-et-commercialisation-en-hotelierie-et-restauration-stshr-sc/>

Bruno Morlet
Responsable de formation
Bureau hôtellerie
Tél. 01 46 11 62 62 - 06 62 88 69 85

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac +5

Niveau de sortie

- BAC +5

Programme

Les deux années du master s'organisent autour de 20 unités d'enseignement (UE) réparties sur quatre semestres. A chaque semestre, les cinq unités suivantes sont dispensées et validées selon une progressivité.

UE

. Agir au sein du service public et de la communauté éducative

S1 45h - S2 57h - S3 42h - S4 21h

. Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique

S1 96h - S2 102h - S3 42h - S4 24h

. Concevoir et mettre en œuvre son enseignement au service de la réussite de toutes et tous - S1 24h - S2 24h - S3 24h - S4 12h

. Être acteur d'une démarche individuelle et collective de développement professionnel - S1 24h - S2 27h - S3 39h - S4 21h

. Construire des expériences du métier de professeur

S1 72h - S2 72h - S3 52h - S4 36h