

Présentation

Ce parcours a pour finalité la formation des professeurs d'hôtellerie et restauration 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 culinaires ; CAPLP section hôtellerie et restauration, option organisation et production culinaire.

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. 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

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

Modalités

- Présentiel

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.

Admission

Pré-requis

Formation(s) requise(s)

Master 1 Bac +3, +4, +5 des domaines liés à la restauration et la production culinaire. Bac +2 des domaines liés à la restauration et la production culinaire ET relevant des conditions spécifiques d'inscription au concours ET avec demande VAPP obligatoire.

Master 2

Master 1 MEEF Sciences et technologies culinaires, organisation et production culinaire

Bac+5 des domaines liés à la restauration et la production culinaire

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

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

Candidature

Modalités de candidature

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

Renseignements

bruno.cardinale@cyu.fr

<https://inspe.ac-versailles.fr/2022/05/sciences-et-technologies-culinaires-organisation-et-production-culinaire-2/>

Bruno Cardinale

Responsable de formation
Bureau OPC - Organisation,
production culinaire -
Restauration
Tél. 01 46 11 62 18
ou bureau du service de la
scolarité d'Antony
Tél. 01 46 11 62 75

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac +5

Niveau de sortie

- BAC +5

Programme

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