

Je veux devenir...

Professeur.e de cuisine ou de service
dans un lycée professionnel ou technique

P13

MASTER MÉTIERS DE L'ENSEIGNEMENT, DE L'ÉDUCATION ET DE LA FORMATION

Mention **Second degré**

Parcours **Hôtellerie Restauration**



Organisation et Production Culinaire (OPC) - Services et Commercialisation (SC)
Sciences et Technologies Culinaires (STC) - Sciences et Technologie des Services (STS).

Objectifs de la formation

La formation en master MEEF HR a pour double objectif de développer les compétences didactiques, techniques et technologiques en lien avec les métiers de l'hôtellerie restauration et de préparer aux concours de l'éducation nationale.

À l'issue de ce master, l'étudiant sera capable de créer un dispositif de formation pédagogique, de concevoir des ressources intégrant les nouvelles technologies, de proposer des contenus adaptés aux publics des lycées professionnels et techniques, de positionner les élèves au centre de l'apprentissage grâce à des activités, des outils et des supports adaptés et variés. Il sera acteur au centre d'une équipe pédagogique et développera son rayonnement dans l'établissement.

Organisation de la formation

La formation s'articule autour de quatre axes d'enseignement : la culture disciplinaire, la didactique de la discipline, la professionnalisation via les stages et la recherche.

L'axe de la culture disciplinaire permet de développer une veille technologique dans les différents parcours disciplinaires, les sciences de gestion du domaine de l'hôtellerie restauration (gestion et mercatique), la culture professionnelle (théorique, didactique et pratique) et une langue vivante étrangère (anglais écrit et oral).

L'axe de la didactique de la discipline permet de développer des praxis pédagogiques en intégrant des outils numériques et d'en faire une analyse réflexive.

L'axe de la professionnalisation permet de développer la connaissance du système éducatif dans les domaines professionnels grâce aux stages et alternance dans les lycées de l'académie.

L'axe de la recherche permet de développer l'acculturation à la recherche scientifique en sciences de l'éducation et de la formation grâce à l'acquisition d'outils, de compétence et de méthodes pour la réalisation d'un mémoire à caractère pédagogique.

Conditions d'admission

L'accès à ce master MEEF hôtellerie restauration se déroule par dossier. Les prérequis nécessaires pour suivre la formation sont :

Soit être titulaire d'un BTS (ou équivalent bac + 2) et de 5 années minimum d'expériences professionnelles dans le domaine ;

Soit être titulaire d'une licence (ou équivalent bac + 3) dans le domaine de l'hôtellerie restauration

Inscriptions

Dépôt des candidatures en ligne sur la plateforme **Mon Master**

<https://www.monmaster.gouv.fr/>

du 26 février au 24 mars 2024

Contrôle des connaissances

Les évaluations et validations se déroulent conjointement par un contrôle en cours de formation et par des épreuves terminales (partiels au premier et au second semestre).



©UT2J

Lieux de formation

Formation en présentiel

Inspé Toulouse Occitanie-Pyrénées
Site Toulouse Rangueil
Halle technologique
118 route de Narbonne
31078 Toulouse cedex 4

Débouchés - Poursuite d'études

Le master MEEF hôtellerie restauration conduit aux débouchés suivants :

- Enseignant en lycée professionnel (PLP) ou en lycée technique (CAPET) ;
- Formateur en centre de formation des apprentis (CFA) ;
- Formateurs en organisme de formation.

Responsables du parcours

Dominique ALVAREZ
dominique.alvarez@univ-tlse2.fr

Adrien MÉLENDEZ
adrien.melendez@univ-tlse2.fr

Secrétariat

Adeline LABORDE HONDET
+33 (0)5 62 25 21 80
adeline.laborde-hondet@univ-tlse2.fr

Scolarité

+33 (0)5 62 25 20 09
inspe.scolarite@univ-tlse2.fr

Organisation pédagogique de la formation

Master 1

Semestre 7 : 232 h - 30 ects

Intitulé	Heures	ECTS
Stratégies d'enseignement et d'apprentissage 1	40	6
Savoirs pour construire une pratique réflexive 1	40	4
L'innovation pédagogique et l'engagement professionnel 1	16	1
Savoirs pour enseigner l'hôtellerie / restauration 1	136	19

Semestre 8 : 272 h - 30 ects

Intitulé	Heures	ECTS
Stratégies d'enseignement et d'apprentissage 2	40	8
Savoirs pour construire une pratique réflexive 2	40	4
L'innovation pédagogique et l'engagement professionnel 2a	16	2
L'innovation pédagogique et l'engagement professionnel 2b	16	1
Maîtriser une LVE 1	24	2
Savoirs pour enseigner l'hôtellerie / restauration 2	136	13

Master 2

Semestre 9 : 194 h - 30 ects

Intitulé	Heures	ECTS
Stratégies d'enseignement et d'apprentissage 3	36	10
Savoirs pour construire une pratique réflexive 3	30	4
L'innovation pédagogique et l'engagement professionnel 3a	16	2
L'innovation pédagogique et l'engagement professionnel 3b	16	1
Maîtriser une LVE 2*	24	2
Savoirs pour enseigner l'hôtellerie / restauration 3	72	11

Semestre 10 : 102 h - 30 ects

Intitulé	Heures	ECTS
Stratégies d'enseignement et d'apprentissage 4 *	28	12
Savoirs pour construire une pratique réflexive 4 *	10	8
Savoirs pour enseigner l'hôtellerie / restauration 4	64	10

* UE ou matière non compensable

Stages

Plusieurs stages sont réalisés dans différents lycées professionnels et techniques du domaine de l'hôtellerie restauration. Ces périodes de professionnalisation sont organisées : lors de la première année grâce à un stage d'observation et de pratique accompagnée de six semaines et lors de la deuxième année grâce à une alternance de six heures par semaine sur toute l'année de formation.

Mémoire de recherche

L'adossement à la recherche donne lieu à la rédaction d'un mémoire et à sa soutenance.

MAJ2023