OFFRE de FORMATION 2025-2026

Préparations aux concours externes de l'Éducation nationale

Ces préparations assurent un minimum de 100h de préparation (écrits et oraux) et des entraînements aux épreuves du concours (écrits et oraux), aux concours de l'Education nationale 2026 (bac+5 et bac+3). Les modalités d'organisation varient selon chaque parcours *(cf tableaux ci-dessous).*

Toutes les informations concernant les tarifs et les modalités d'inscription sont disponibles sur le site web de l'Inspé à cette adresse : https://inspe.univ-toulouse.fr/accueil/scolarite/candidatures-et-inscriptions.

Préparation concours externe Type 2 : dispense de titre

Pour les candidats ayant eu une activité professionnelle leur permettant de remplir l'une des conditions spécifiques d'accès au concours externe qui dispensent de la justification d'un diplôme :

- *Consulter les conditions d'inscription* aux **CAPET** : https://www.devenirenseignant.gouv.fr/pid33988/enseigner-dans-lycee-technologique-capet.html
- Consulter les conditions d'inscription aux **CAPLP** : https://www.devenirenseignant.gouv.fr/pid33990/enseigner-dans-lycee-professionnel-caplp.html

Préparation Concours	Responsables	Public visé	Effectif prévisionnel	Seuil	Maximum	Organisation
CAPLP et CAPET Arts appliqués, Design et Métiers d'Art	Sandrine DURAND	5 ans de pratique professionnelle (en tant que cadre pour CAPET) + Bac+2 **OU** 7 ans de pratique professionnelle + diplôme niveau 4 (bac) pour CAPLP section métiers **OU** dispensé de titre	3	1	10	• Cours mutualisés avec M2. • Concours blancs et simulations orales. • Dépôt de ressources sur SCOUT.
CAPLP et CAPET Économie Gestion	Nathalie MAUMON Laure SENTOU Ilaria OLIBET Stéphanie CASTET	5 ans de pratique professionnelle (en tant que cadre pour CAPET) + Bac+2 **OU** dispensé de titre	10	1	15	• Préparation mutualisée avec les M2. • 4 concours blancs et 4 simulations orales • Dépôt de ressources asynchrones sur MOODLE
CAPLP et CAPET Hôtellerie Restauration	Dominique ALVAREZ Adrien MELENDEZ	5 ans de pratique professionnelle (en tant que cadre pour CAPET) + Bac+2 **OU** dispensé de titre	15	5	20	Préparation en distanciel : • Concours blancs et simulations orales • 2 valences : production et ingénierie culinaire / service et accueil en HR) • Formations synchrones : classes virtuelles en soirées (20h - 22h) ; suivis individualisés (zoom ou téléphone) ; études de cas, concours blancs. • Formations asynchrones : dossiers déposés sur scout, exercices à remettre ; capsules et séances interactives sur MOODLE ou IRIS ; études de cas, concours blancs.