

13

Hôtellerie-Restauration

M2 MEEF : session unique, compensation intra et inter semestres avec une note plancher de 5
sauf pour les UE non compensables : note plancher à 10

Modalités votées par le conseil d'INSPE du : **26 septembre 2023**

Master 2

SESSION UNIQUE

Place UE	Code UE	Libellé UE (60 caractères max.)		obligatoire (O) ou optionnelle (O)	ECTS MATI	Vol. Horaire MATI	ECTS	Vol. (H)	UE non compensable (N)	Responsables UE	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Coeff. pondération
		Code MATI	Libellé MATI (60c)										
UE 0910	HTSA910T		Stratégies d'enseignement et d'apprentissage 3				10	36					
	MEER9100		Culture commune professionnelle 3	O	3	24				les co responsables de l'équipe CCP et disciplinaire		-Une étude de cas à traiter en distanciel, écrit à déposer dans la boîte de dépôt du formateur	écrit : 100%
	HTSA9100		Stage en milieu professionnel 3	O	7	0				A. MELENDEZ P. GERONY	Compétences 1 à 14 Compétences P1 à P5	Visite n°1 du tuteur INSPE	écrit : 50% Oral : 50%
UE 0920	HTSA920T		Savoirs pour construire une pratique réflexive 3				4	30		Y. CINOTTI			
	HTSA9200		Recherche 3	O	4	30					Compétences 3 6 7 9 10 11 14 Compétences P1 à P5	Fiche intermédiaire du mémoire de recherche	écrit : 100%
UE 0930	HTSA930T		L'innovation pédagogique et l'engagement professionnel 3a				2	16					
	MEEA9302		Égalité des chances	C	2	16				S. MAFFRE	Compétences 1 2 5 6 7 9 10 11 12 13 14 Compétences P1 P2	Réalisation d'un écrit / visuel par groupes de 3/4 à la fin de la 2e journée de travail.	écrit 100 %
	MEEA9303		L'oral du professeur, l'oral de l'élève	C	2	16				E. DARDILL	Compétences 1 2 5 6 7 9 10 11 12 13 14 Compétences P1 P2	Présentation orale d'un dossier	oral 100%
	MEEA9307		Communiquer et coopérer 1	C	2	16				L. SENTOU	Compétences 1 2 5 6 7 9 10 11 12 13 14 Compétences P1 P2	Une évaluation sous un format écrit répondant à une question simple	écrit 100 %
UE 0931	HTSA931T		L'innovation pédagogique et l'engagement professionnel 3b				1	16		A. MELENDEZ D. ALVAREZ			
	HTSA9310		Ouverture disciplinaire 3 : projets du domaine HR	O	1	16					Compétences 1 2 5 6 7 9 10 11 12 13 14 Compétences P1 P2	CCF évaluation du travail de groupe	écrit 100 %
UE 0940	HTSA940T		Maîtriser une LVE 2				2	24	X	R. WEISSBERG			
	MEER9400		Anglais 2	C	2	24					Compétences 5 8 14 Compétences P1	-2 épreuves -Présentiel / distanciel "une activité de compréhension écrite et une activité d'expression orale (continue ou en interaction)". UE NON COMPENSABLE	50% épreuve 1 50% épreuve 2
UE 0950	HTSA950T		Savoirs pour enseigner l'hôtellerie / restauration 3				11	72		A. MELENDEZ D. ALVAREZ			
	HTSA9500		Management des entreprises d'hébergement & de restauration 3	O	2	8					Compétences 1 2 3 4 5 7 8 9 10 Compétences P1 à P5	Etude de cas de 1h00	écrit : 100%
	HTSA9501		Culture disciplinaire professionnelle 3	O	2	8					Compétences 1 2 3 4 5 7 8 9 10 Compétences P1 à P5	Etude de cas de 4h00	écrit : 100%
	HTSA9502		Perfectionnements techniques disciplinaires 3	O	2	8					Compétences 1 2 3 4 5 7 8 9 10 Compétences P1 à P5	CCF rédaction de documents professionnels	écrit : 100%
	HTSA9503		Mise en situation pratique professionnelle 3	O	2	8					Compétences 1 2 3 4 5 7 8 9 10 Compétences P1 à P5	CCF évaluation type pratique des concours	écrit : 50% Oral : 50%
	HTSA9504		Didactique et analyses des pratiques en HR 3	O	3	8					Compétences 1 2 3 4 5 7 8 9 10 Compétences P1 à P5	Construction d'une séquence 5h00	écrit : 100%

13

Hôtellerie-Restauration

M2 MEEF : session unique, compensation intra et inter semestres avec une note plancher de 5
sauf pour les UE non compensables : note plancher à 10

Modalités votées par le conseil d'INSPE du : 26 septembre 2023

Master 2

SESSION UNIQUE

Place UE	Code UE	Libellé UE (60 caractères maxi.)		obligation (O) ou choix option (C)	ECTS MATI	Vol horaire MATI	ECTS	Vol (H)	UE non compensable	Enseignant(s) UE	Compétences évaluées	Principales Modalités d'évaluation	Notes d'épreuves disciplinaires
		Code MATI	Libellé MATI (60c)										
SEMESTRE 10	UE 1010	HTSA110T	Stratégies d'enseignement et d'apprentissage 4				12	28	X				
		MEER1100	Culture commune professionnelle 4	O	3	16				les co responsables de l'équipe CCP et disciplinaire		-Un oral de groupe avec questions individuelles (15 min) préparé en sous-groupe interdisciplinaire lors du TD intégratif	Oral : 100%
		HTSA1100	Concevoir et mettre en œuvre son ens. avec le numérique	O	2	12				Les co responsables de l'équipe numérique et disciplinaire		dossier numérique déposé sur le portfolio	écrit : 100%
		HTSA1101	Stage en milieu professionnel 4	O	7	0			X	A. MELENDEZ P. GERONY	Compétences 1 à 14 Compétences P1 à P5	Visite n°2 du tuteur INSPE	écrit : 50% Oral : 50%
	UE 1020	HTSA120T	Savoirs pour construire une pratique réflexive 4				8	10	X	Y. CINOTTI			
		HTSA1200	Recherche 4	O	8	10					Compétences 3 6 7 9 10 11 14 Compétences P1 à P5	Mémoire de recherche et soutenance	écrit : 60% Oral : 40%
	UE 1050	HTSA150T	Savoirs pour enseigner l'hôtellerie / restauration 4				10	64		A. MELENDEZ D. ALVAREZ			
		HTSA1500	Management des entreprises d'hébergement & de restauration 4	O	1	8					Compétences 1 2 3 4 5 7 8 9 10 Compétences P1 à P5	Etude de cas de 1h00	écrit : 100%
		HTSA1501	Culture disciplinaire professionnelle 4	O	2	8					Compétences 1 2 3 4 5 7 8 9 10 Compétences P1 à P5	Etude de cas de 4h00	écrit : 100%
		HTSA1502	Perfectionnements techniques disciplinaires 4	O	2	4					Compétences 1 2 3 4 5 7 8 9 10 Compétences P1 à P5	CCF rédaction des documents professionnels de synthèse	écrit : 100%
HTSA1503		Mise en situation pratique professionnelle 4	O	2	4					Compétences 1 2 3 4 5 7 8 9 10 Compétences P1 à P5	CCF évaluation type pratique des concours PLP et CAPET	écrit : 50% Oral : 50%	
HTSA1504		Didactique et analyses des pratiques en HR 4	O	3	8					Compétences 1 2 3 4 5 7 8 9 10 Compétences P1 à P5	Epreuve écrite de 5h00	écrit : 100%	