

Modalités d'évaluation des UE 2024-2025

Hôtellerie-Restauration

La Directrice de l'Inspé
Toulouse Occitanie-Pyrénées



Nadine JESSEL

Modalités votées par le conseil d'INSPE du : 25/09/2024

13

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

SESSION UNIQUE

Master 2

Place UE	Code UE	Libellé UE (60 caractères maxi.)		obligatoire (O) ou choix option (C)	ECTS MATI	Vol horaire MATI	ECTS	Vol (H)	UE non compensable	responsables UE	Compétences Evaluées	Détail des Modalités d'évaluation	% des épreuves dans la moyenne
		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		-1 oral collectif avec question individuelle (15mn) sur une étude de cas donnée et préparée (en sous-groupe interdisciplinaire) lors du TD intégratif	oral : 100%
	HTSA9100	Stage en milieu professionnel 3		O	7	0				A. MELENDEZ P. GERONY	Compétences 1 à 14 Compétences P1 à P5	Co-évaluation (tuteur établissement et tuteur INSPE) d'une séance. La non réalisation du stage entraîne la note de 0/20 à la matière au vu du caractère obligatoire du stage.	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	HTSA930T	L'innovation pédagogique et l'engagement professionnel 3a					2	16					
	MEEA9309	La voix et ses techniques pour ens., apprendre, (s')éduquer		C	2	16				C. CROZES	Compétences 1 2 5 6 7 9 10 11 12 13 14 Compétences P1 P2	Mise en situation à l'oral : lecture « animée et argumentée ». (Le sujet qui servira de base à cet oral est libre et sera choisi par l'étudiant). L'étudiant devra réinvestir les notions de techniques (posturales, respiratoires, phonatoires et de résonances) apprises lors de la formation.	oral 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 d'un dossier de synthèse	écrit 100 %
UE 0940	HTSA940T	Maîtriser une LVE 2					2	24	X	E. GOBBÉ-MEVELLEC			
	MEER9400	Anglais 2		C	2	24			X		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 PLP et CAPET	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 : 25/09/2024

Master 2

SESSION UNIQUE

Place UE	Code UE	Libellé UE (60 caractères maxi.)		obligatoire (O) ou choix option (C)	ECTS MATI	Vulgarisation MATI	ECTS	Vol (H)	Ue non compensable	responsables UE	Compétences Evaluées	Detail des Modalités d'évaluation	% des épreuves dans la moyenne
		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		-1 oral collectif avec question individuelle (15mn) sur une étude de cas donnée et préparée (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	Co-évaluation (tuteur établissement et tuteur INSPE) d'une séance. La non réalisation du stage entraîne la note de 0/20 à la matière au vu du caractère obligatoire du stage.	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				X	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%	