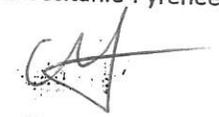


# Modalités d'évaluation des UE 2025-2026



Nadine JESSEL

13

## Hôtellerie-Restoration

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 : 17/09/2025

### Master 2

### SESSION UNIQUE

Place UE	Code UE	Libellé UE (50 caractères maxi.)				ECTS	Vgl (H)	UE non compensable	responsables UE	Compétences évaluées	Détail des Modalités d'évaluation	% des épreuves dans la moyenne	
		Code MATI	Libellé MATI (60c)	obligatoire (O) ou choix option (C)	ECTS MATI								Vol horaire MATI
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	Co-évaluation (tuteur établissement et tuteur INSPÉ) 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		D. ALVAREZ				
	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	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	Présentation orale d'un dossier	oral 100%	
	MEEA9307	Communiquer et coopérer 1				C	2	16		L. SENTOU	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 d'un dossier de synthèse	écrit 100 %
UE 0940	HTSA940T	Maîtriser une LVE 2				2	24	X	R. MAUREL				
	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 pratique en atelier professionnel	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%

SEMESTRE 9

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 : 17/09/2025

## Master 2

## SESSION UNIQUE

Place UE	Code UE	Libellé UE (60 caractères maxi.)						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)	obligatoire (O) ou choix option (C)	ECTS MATI	Vol heures MATI										
SEMESTRE 10	UE 1010	HT5A110T	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 %
		HT5A1100	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%
		HT5A1101	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. <b>UE NON COMPENSABLE</b>	écrit : 50% Oral : 50%
	UE 1020	HT5A120T	Savoirs pour construire une pratique réflexive 4							8	10	X	Directeur de mémoire			
		HT5A1200	Recherche 4						O	8	10			Compétences 3 6 7 9 10 11 14 Compétences P1 à P5	Mémoire de recherche et soutenance	écrit : 50% Oral : 50%
	UE 1050	HT5A150T	Savoirs pour enseigner l'hôtellerie / restauration 4							10	64		A. MELENDEZ D. ALVAREZ			
		HT5A1500	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%
		HT5A1501	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%
		HT5A1502	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%
		HT5A1503	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 pratique en atelier professionnel	écrit : 50% Oral : 50%
		HT5A1504	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%