



MASTER MÉTIERS DE L'ENSEIGNEMENT, DE L'ÉDUCATION ET DE LA FORMATION (MEEF) 2ND DEGRÉ

PARCOURS "HÔTELLERIE RESTAURATION" (METZ)

DESRIPTIF PÉDAGOGIQUE

La formation vise l'acquisition des compétences nécessaires à l'exercice des métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation. Elle prépare aussi aux épreuves du concours de recrutement d'enseignants du CAPET externe Hôtellerie Restauration options Sciences et Technologies Culinaires (HR-STC) et Sciences et Technologies des services (HR-STS) en Hôtellerie-Restauration et du CAPLP externe Hôtellerie Restauration options Organisation et Production Culinaires (HR-OPC) et Services et Commercialisation (HR-SC). Elle est assurée par des équipes pédagogiques associant personnels des établissements d'enseignement supérieur, de l'Académie et des professionnels intervenant en milieu scolaire.

Ce master propose 5 blocs de compétences :

- Disciplinaire
- Didactique
- Recherche
- Contexte d'exercice du métier
- Mise en situation professionnelle.

Le bloc "contexte d'exercice du métier" est commun aux différents parcours de la mention second degré. L'étudiant suit également un enseignement en langue et une formation au et par le numérique.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Il s'agit de former de futurs professeurs aptes à enseigner les Sciences et Technologies de l'Hôtellerie-Restauration. Ils exerceront leurs missions dans des établissements publics et privés d'enseignement secondaire (lycées) et dans des lycées professionnels.

ORGANISATION DU DIPLÔME

La formation se déroule sur deux années universitaires (M1, M2). Elle articule des apprentissages théoriques et pratiques avec des stages d'observation et de pratique accompagnée durant la première année de master.

Les épreuves du concours se déroulent durant le second semestre de la première année deux épreuves écrites d'admissibilité (mars-avril) et deux épreuves orales d'admission (juin-juillet). Les étudiants admis au concours et ayant validé la première année de master bénéficient, au cours de la seconde année, d'une formation alternée : celle-ci se déroule à mi-temps en situation professionnelle dans un établissement d'Enseignement secondaire et, pour l'autre partie, à l'Université. Ils ont le statut d'Étudiants-Fonctionnaires-Stagiaires.

PUBLICS VISÉS

- Formation initiale : étudiants titulaires d'une licence dans le domaine de l'hôtellerie restauration ou d'un BTS hôtellerie, avec une expérience professionnelle de 5 années (CAPLP).
- Formation continue : professionnels de la cuisine ou des services, cadres depuis au moins 5 ans.

ENSEIGNEMENTS PAR SEMESTRE PARCOURS "HÔTELLERIE RESTAURATION "

Le parcours hôtellerie restauration se décompose en deux sous parcours : Production Culinnaire (HR PC) orienté vers le CAPET (HR-STC) et le CAPLP (HR-OPC), Services (HR S) orienté vers le CAPET (HR-STs) et le CAPLP (HR-SC). Ces deux parcours possèdent un tronc commun (HR).

Volume d'enseignement en M1 pour tous les étudiants et en M2 pour les Étudiants-Fonctionnaires-Stagiaires. Pour les étudiants n'ayant pas obtenu les concours, un parcours de formation est proposé en M2 pour finaliser le master.

M1 SEMESTRE 7	M1 SEMESTRE 8	M2 SEMESTRE 9	M2 SEMESTRE 10
Connaissance du système éducatif et des publics scolaires 30h	Connaissance du système éducatif et des publics scolaires 24h	Agir au sein de la communauté éducative - Adaptation de l'action éducative 30h	Les défis de l'école - Analyse de problématiques éducatives 30h
Préparation à la certification en langue vivante étrangère 24h	Gestion des risques 40h	PC/S : Savoirs disciplinaires et élaboration de situations d'apprentissage dans la discipline 24h	PC/S : Savoirs disciplinaires et élaboration de situations d'apprentissage dans la discipline 24h
Droit, économie, gestion 60h	Sciences et technologies culinaires 20h (HR PC) des services 20h (HR S)	Compléments disciplinaires (PEPA) 24h	Compléments disciplinaires (PEPA) 24h
Sciences et technologies culinaires 40h (HR PC) des services 40h (HR S)	Communication et accueil 20h	Compléments disciplinaires (PEPA) 24h	Compléments disciplinaires (PEPA) 24h
	Gestion Cuisine 30h (HR PC) Services 30h (HR S)	Didactique professionnelle 20h	Pratiques pédagogiques et didactique disciplinaire 30h
Sciences expérimentales alimentation, nutrition, hygiène 30h	Didactique disciplinaire HR PC 24h HR S 24h	Numérique, apprentissage et enseignement 9h	Séminaire d'étude et de recherche 12h
Didactique disciplinaire 24h	Psychologie cognitive et sociale des apprentissages 30h	PC/S : Pratiques pédagogiques et didactique professionnelle 20h	Expérience professionnelle en alternance et développement de compétences 15h
Numérique, apprentissage et enseignement 24h	Numérique, apprentissage et enseignement 12h	Approche épistémologique des technologies 24h	Numérique, apprentissage et enseignement 9h
Méthodologie de la recherche universitaire 12h	Méthodologie de la recherche universitaire 12h	Module de pré-rentree (Option) 12h	Langue étrangère (Optionnelle) 24h
PSC1 (Option) 12h	Expérience professionnelle en alternance 24h	Séminaire d'étude et de recherche 13h	Préparation au C2i2e (Option) 8h
/	Prévention des Risques liées à l'Activité Physique 12h	Expérience professionnelle en alternance et développement de compétences 15h	
/		Préparation de l'attestation à enseigner la santé et la sécurité au travail (Option) 12h	
Stage massé pour un volume de 72h par an		Pour les étudiants PEA : stage en alternance, pour les étudiants PEPA : stage de 8h/semaine sur 11 semaines à l'année	

CONDITIONS D'ACCÈS

Ces conditions d'accès sont valables selon les textes officiels en vigueur au moment où nous imprimons ce document. (Nov. 2016)

En master 1^{ère} année : admission de plein droit pour les licences du domaine de l'hôtellerie restauration. Admission après évaluation du dossier pour les autres diplômes.

En master 2^{ème} année : admission après avis de la commission pédagogique de la mention du master MEEF 2nd degré.

LIEUX DE FORMATION

ESPE de Lorraine - Site de Metz-Montigny – 16 rue de la Victoire 57950 Montigny-les-Metz

Lycée Raymond Mondon – 2 Boulevard de la Défense 57070 Metz

ADRESSES ET CONTACTS

Responsables de la formation : Daniel DUDZINSKI – daniel.dudzinski@univ-lorraine.fr et