

MASTER MÉTIERS DE L'ENSEIGNEMENT, DE L'ÉDUCATION ET DE LA FORMATION (MEEF) 2ND DEGRÉ PARCOURS "HÔTELLERIE RESTAURATION" OPTION PRODUCTION CULINAIRE (PC) ET OPTION SERVICE (S) (METZ)

DESCRIPTIF 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 : CAPET externe Hôtellerie Restauration options Sciences et Technologies Culinaires (HR-STC) et Sciences et Technologies des services (HR-STs) en Hôtellerie-Restauration et 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 deuxième année de Master. Plus d'informations sur les concours de l'Éducation nationale : <http://devenirenseignant.gouv.fr>

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.

INFORMATION IMPORTANTE :

Dans le cadre de la loi n°2019-791 du 26 juillet 2019 "Pour une École de la confiance", une réforme de la formation des enseignants est en cours :

- Le contenu de la formation en master MEEF présenté dans ce document connaîtra des évolutions à la rentrée 2021 mais se déroulera toujours en deux ans.
- Les étudiants réaliseront toujours des stages sur le terrain : stage d'observation et pratique accompagnée et stage en responsabilité rémunéré.
- En 2022, les épreuves des concours (organisés par le ministère de l'Éducation nationale pour l'enseignement dans le secteur public, ainsi que les concours liés à l'enseignement privé sous contrat, l'enseignement en lycée agricole...), actuellement placées à la fin de la 1^{ère} année de master, seront déplacées à la fin de la 2^{ème} année de master MEEF.

ENSEIGNEMENTS PAR SEMESTRE PARCOURS "HÔTELLERIE RESTAURATION" OPTION PRODUCTION CULINAIRE (PC) ET OPTION SERVICE (S)

Le parcours hôtellerie restauration se décompose en deux sous parcours : Production Culinaire (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.

Valable pour l'année universitaire 2020-2021

M1 SEMESTRE 7	M1 SEMESTRE 8	M2 SEMESTRE 9	M2 SEMESTRE 10
Contexte d'exercice du métier 1 30h	Contexte du métier 2 24h	Contexte du métier 3 27h	Contexte d'exercice du métier 4 30h
Pratique de langue étrangère 24h	Gestion et risques Hôtellerie Restauration 40h	Savoirs disciplinaires et élaboration d'apprentissage 1/2 21h	Pratique d'une langue étrangère (optionnelle) 24h
Droit, économie et gestion 60h	Option UE 812 (EC1 ou EC2) 20h	Compléments disciplinaires (PEPA) 24h	Certification au C2i2e (optionnelle) 6h
Option UE 712 (EC1 ou EC2) 40h	Communication et accueil 20h	Didactique professionnelle 15h	Savoirs disciplinaires et situation d'apprentissage 1/2 24h
Sciences et technologies en Hôtellerie Restauration 40h	Gestion services 30h	Numérique, apprentissage et enseignement 3/4 9h	Pratiques pédagogiques et didactique disciplinaire 2/2 9h
Didactique Générale et Disciplinaire 12h	Psychologie cognitive et sociale des apprentissages 30h	Pratiques pédagogiques et didactique professionnelle 1/2 21h	Pratiques pédagogiques et didactique disciplinaire 2/2 24h
Numérique, apprentissage et enseignement 1/4 24h	Numérique, apprentissage et enseignement 2/4 12h	Approche épistémologique des technologies 16h	Séminaire d'étude et de recherche 2/2 12h
Didactique générale et disciplinaire en Hôtellerie Restauration 12h	Didactique appliquée en Hôtellerie Restauration 24h	Séminaire d'étude et de recherche 1/2 12h	Expérience professionnelle et développement des compétences 3/3 (PEA) 12 et (PEPA) 15h
Méthodologie de la recherche universitaire 12h	Méthodologie de la recherche universitaire 2/2 12h	Expérience professionnelle et développement des compétences 2/3 (PEA) 12h	
	Expérience professionnelle et développement des compétences 1/3 24h		
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 (Novembre 2020).

EN MASTER 1^{ère} ANNÉE

Recevabilité du dossier de candidature :

Admission de droit pour les étudiants titulaires d'une licence disciplinaire du domaine concerné. Après examen du dossier par une commission pédagogique pour tous les autres cas.

Admission en M1 des candidats ayant un dossier recevable s'il n'y a pas de limitation pour capacité d'accueil ou suivant le classement des dossiers (barème) en cas d'application d'une limitation pour capacité d'accueil

EN MASTER 2^{ème} ANNÉE

Admission après avis de la commission pédagogique de la mention du master MEEF 2nd Degré.

LIEUX DE FORMATION

INSPÉ de Lorraine - Site de Metz-Montigny, 16 rue de la Victoire - 57950 Montigny-lès-Metz

CONTACTS

Responsable de la formation :

Karine DE ALMEIDA
karine.de-almeida@ac-nancy-metz.fr

Site de Metz :

Université de Lorraine
INSPÉ de Lorraine - Site de Montigny-lès-Metz

