



## MASTER MÉTIERS DE L'ENSEIGNEMENT, DE L'ÉDUCATION ET DE LA FORMATION (MEEF) 2<sup>ND</sup> DEGRÉ

### PARCOURS "HÔTELLERIE RESTAURATION" OPTION PRODUCTION CULINAIRE (PC) ET OPTION SERVICE (S) (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 Culinaire (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" 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-STC) 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
Contexte d'exercice du métier 1 <b>30h</b>	Contexte du métier 2 <b>24h</b>	Contexte du métier 3 <b>27h</b>	Contexte d'exercice du métier 4 <b>30h</b>
Pratique de langue étrangère <b>24h</b>	Gestion et risques Hôtellerie Restauration <b>40h</b>	Savoirs disciplinaires et élaboration d'apprentissage 1/2 <b>21h</b>	Pratique d'une langue étrangère (optionnelle) <b>24h</b>
Droit, économie et gestion <b>60h</b>	Option UE 812 (EC1 ou EC2) <b>20h</b>	Compléments disciplinaires (PEPA) <b>24h</b>	Certification au C2i2e (optionnelle) <b>6h</b>
Option UE 712 (EC1 ou EC2) <b>40h</b>	Communication et accueil <b>20h</b>	Didactique professionnelle (PEA) <b>12h</b> et (PEPA) <b>15h</b>	Savoirs disciplinaires et situation d'apprentissage 1/2 <b>24h</b>
Sciences et technologie en Hôtellerie Restauration <b>40h</b>	Gestion services <b>30h</b>	Numérique, apprentissage et enseignement <b>9h</b>	Pratiques pédagogiques et didactique disciplinaire 2/2 <b>9h</b>
Didactique Générale et Disciplinaire <b>12h</b>	Psychologie cognitive et sociale des apprentissages <b>30h</b>	Pratiques pédagogiques et didactique professionnelle 1/2 <b>21h</b>	Pratiques pédagogiques et didactique disciplinaire 2/2 <b>24h</b>
Numérique, apprentissage et enseignement 1/4 <b>24h</b>	Numérique, apprentissage et enseignement 2/4 <b>12h</b>	Approche épistémologique des technologies <b>16h</b>	Séminaire d'étude et de recherche 2/2 <b>12h</b>
Didactique générale et disciplinaire en Hôtellerie Restauration <b>12h</b>	Didactique appliquée en Hôtellerie Restauration <b>24h</b>	Séminaire d'étude et de recherche 1/2 <b>12h</b>	Expérience professionnelle et développement des compétences 3/3 (PEA) <b>12</b> et (PEPA) <b>15h</b>
Méthodologie de la recherche universitaire <b>12h</b>	Méthodologie de la recherche universitaire 2/2 <b>12h</b>	Expérience professionnelle et développement des compétences 2/3 <b>12h</b>	
	Expérience professionnelle et développement des compétences 1/3 <b>24h</b>		
Stage massé pour un volume de <b>72h</b> par an		Pour les étudiants PEA : stage en alternance, pour les étudiants PEPA : stage de <b>8h</b> /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 2018).

### EN MASTER 1<sup>ÈRE</sup> 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<sup>ÈME</sup> ANNÉE

Admission après avis de la commission pédagogique de la mention du master MEEF 2<sup>nd</sup> Degré.

## CONTACTS

#### Responsable de la formation :

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

#### Site de Metz :

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