



École supérieure  
du professorat  
et de l'éducation  
Toulouse Midi-Pyrénées

UNIVERSITAIRE  
ANNÉE **13**  
**14**

*Je veux enseigner*  
**Je veux enseigner**  
**en Hôtellerie-Restaurant**  
*Production et ingénierie culinaire*

## **Parcours : Hôtellerie-Restaurant : Organisation et Production culinaires (CAPLP)**

### **MEEF mention 2<sup>nd</sup> degré**

#### **Objectifs de la formation**

Le parcours proposé a une double visée, préparer aux concours de la fonction publique, et assurer une formation professionnelle. Il s'agit de permettre aux étudiants de développer une base de connaissances pluridisciplinaires et d'acquérir les éléments fondamentaux théoriques, empiriques et pratiques, relatifs aux disciplines enseignées à l'école et au système éducatif.

La formation est conçue dans une logique intégrée faisant dialoguer les aspects disciplinaires, didactiques, professionnels en lien avec la dimension recherche. Les objectifs professionnels du master visent l'acquisition par les étudiants des compétences professionnelles du référentiel commun aux professeurs et personnels d'éducation et du référentiel propre aux enseignants. Des enseignements théoriques et pratiques articulés avec des stages d'observation, de pratique accompagnée et éventuellement en responsabilité (M2 admis) assurent une formation en alternance.

Les compétences visées sont celles du référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation.

#### **Conditions d'admission**

**Pour le M1 :**

- Les titulaires d'un BTS en hôtellerie-restauration + expérience significative d'au moins 5 années ou équivalence,
- Les étudiants ayant suivi un enseignement supérieur et validé de Licence, (de préférence en HR)
- Des professionnels de la cuisine ou du service ou de l'hébergement, cadre depuis au moins 5 années,
- Après validation de leurs études, expériences professionnelles ou acquis personnels, des personnes engagées ou non dans la vie professionnelle.

**Pour le M2 :** les titulaires du M1 ci-dessus, d'une maîtrise ou d'un M1 pro du domaine Hôtellerie-Restauration

*Remarque : Les candidats qui ne sont pas titulaires de l'un des diplômes justifiant l'admission, mais qui peuvent faire valoir une expérience professionnelle sont admis à candidater sous réserve de la validation des acquis professionnels par un jury ad hoc conformément aux dispositions du décret du 23 août 1985*

#### **Contrôle des connaissances**

L'évaluation de l'étudiant s'appuiera sur le référentiel de compétences professionnelles défini dans les nouveaux textes (Référentiel de compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation, Référentiel de compétences des professeurs, Compétences spécifiques à la conseillère principale ou au conseiller principal d'éducation).

Les modalités d'évaluation par UE sont affichées 1 mois après la rentrée universitaire dans le respect de la Charte du contrôle des connaissances.

<http://espe.univ-toulouse.fr/>

# Organisation de la formation

## Lieux de Formation

- ESPE Toulouse Midi-Pyrénées

Site Toulouse Rangueil  
118 route de Narbonne  
31078 Toulouse Cedex 4

### Responsable du parcours

Yannick MASSON

### . Secrétariat :

Tel. : +33 (0)5 61 25 21 80  
Télécopie : +33 (0)5 61 25 21 58  
Courriel : veronique.gouaze@univ-tlse2.fr

### . Scolarité :

Tel. : +33 (0)5 62 25 20 09  
Télécopie : +33 (0)5 62 25 20 68  
Courriel : espe.scolarité@univ-tlse2.fr

# Organisation pédagogique de la formation

## Année 1

### Semestre 7 : 273 h - 30 ects

Intitulé	Heures	ECTS
Le professeur dans son établissement	12	2
Méthodologie recherche-informatique	21	3
Langues vivantes I	24	3
C2i2e - Compétences A	12	2
Sciences de gestion	58	7
Culture disciplinaire I - Tronc commun STC-OPC	62	5
Culture disciplinaire I - PLP OPC	34	3
Didactique disciplinaire - Tronc commun STC-OPC	36	3
Didactique disciplinaire - PLP OPC	14	2

### Semestre 8 : 242 h - 30 ects

Intitulé	Heures	ECTS
Le professeur et ses élèves	24	3
Méthodologie recherche	18	3
Culture disciplinaire 2 - Tronc commun STC-OPC	62	6
Culture disciplinaire 2 - PLP-OPC	30	4
Opérationnalisation des stages SOPA et PFE (STC-OPC)	16	3
Didactique disciplinaire en HR - Tronc commun STC-OPC	40	4
Didactique disciplinaire en HR - PLP OPC	16	2
Analyse des pratiques - PLP OPC	24	3
C2i2e - Compétences B (STC-OPC)	12	2

## Année 2

### Semestre 9 : 182 h - 30 ects

Intitulé	Heures	ECTS
Le professeur et le groupe classe	24	2
C2i2e – Compétences B	12	1
Méthodologie Recherche	21	4
Culture disciplinaire – PLP-PIC	20	3
LVI	24	3
Suivi de la pratique professionnelle PLP-PIC	1	6
Didactique disciplinaire en HR- PLP-PIC	44	6
Analyse des pratiques – PLP-PIC	28	4
Intégration des outils numériques	8	1

### Semestre 10 : 78 h - 30 ects

Intitulé	Heures	ECTS
Le professeur dans l'équipe pédagogique et éducative	24	2
C2i2e – Compétences B	12	1
Mémoire et soutenance	1	10
Culture disciplinaire PLP-PIC	10	2
Suivi de la pratique professionnelle PLP-PIC	1	10
Analyse des pratiques PLP-PIC	24	4
Intégration des outils numériques dans l'enseignement	6	1

# Inscriptions

Inscription SAGA courant avril 2014 <https://saga.ac-toulouse.fr/>

Rmq : L'inscription aux concours de recrutement s'effectue directement sur le site du Ministère de l'éducation nationale.

Pour en savoir plus et vous inscrire à la prochaine session des concours, consultez régulièrement le site du Ministère de l'Éducation nationale [www.education.gouv.fr](http://www.education.gouv.fr)

## Débouchés - Poursuite d'études

- Enseignant spécialisé (2CASH)
- Enseignant à l'étranger
- Inspecteur de l'éducation nationale (IEN)
- Chef d'établissement
- Autres concours de la fonction publique