

ESPE de l'académie de Versailles

<http://www.espe-versailles.fr/Accueil-service-hotellerie>

Master MEEF

Métiers de l'Hôtellerie - Restauration

- Formations - Mentions 1-2-3 -

Date de mise en ligne : mardi 7 octobre 2014

Description :

CAPET / CAPLP

Académie de Versailles - ESPE de l'académie de Versailles

Mention : Second degré

Parcours : Professeur des métiers de l'Hôtellerie - Restauration

Université proposant la formation : Université de Cergy-Pontoise, site d'Antony

- [Présentation](#)
- [Enseignements](#)
- [Admissions](#)
- [Laboratoires](#)
- [Contacts](#)
- [Candidater](#)
- [Concours](#)
- [Dates de rentrée](#)

Présentation

Ce parcours a pour finalité la formation des professeurs des métiers de l'hôtellerie restauration, et leur préparation au concours de recrutement de l'éducation nationale dans la voie technologique : CAPET Sciences et techniques de l'hôtellerie restauration ou professionnelle : CAPLP Hôtellerie commercialisation et service. Il vise l'acquisition des compétences professionnelles en conformité avec celles de l'actuel cahier des charges de la formation des maîtres et répond aux attendus des concours d'enseignement. Les objectifs pédagogiques de cette spécialité recoupent donc quatre grands domaines complémentaires :

- Culture disciplinaire du domaine enseigné : culture générale et connaissance du monde de l'entreprise et consolidation pour les étudiants en conversion professionnelle.
- Didactique et pédagogie des disciplines enseignées.
- Approche d'un état de la recherche du métier d'enseignant dans les voies technologiques et professionnelles.
- Aspects sociaux et cognitifs des pratiques de formation.

`<dl class='spip_document_1619 spip_documents spip_documents_left' style='float:left;'> `



`Télécharger la fiche de présentation 2017 - 2018 <dl class='spip_document_1250 spip_documents spip_documents_left' style='float:left;'> `

Télécharger la maquette horaire de la formation

Débouchés possibles

- Professeur de restaurant en lycée professionnel (concours du CAPLP)

- Professeur de sciences et techniques de l'hôtellerie restauration en lycée technologique (concours du CAPET)
- Professeur dans l'enseignement privé sous contrat ou non
- Formateur en CFA, en GRETA
- Formateur dans les organismes privés de formation professionnelle
- Formateur pour les Centres de formation interne de société de restauration

Programme du Master 1

Semestre 1

UE 11 - Connaître le contexte d'exercice du métier

UEC 111 : Connaissance du métier de professeur de la voie technologique et de la voie professionnelle

UEC 112 : C2I2e domaine A - enseignement à distance

UE 12 - Se professionnaliser par la pratique

EC 121 : Stage en lycée hôtelier : 1 semaine en observation, 8 lundis en pratique accompagnée

EC 122 : Construction d'expérience du métier et analyse des pratiques de stage

Option 1 : voie technologique - Option 2 : voie professionnelle

UE 13 - Se professionnaliser par la recherche

UEC 131 : S'initier à la recherche 1

UE 14 - Se professionnaliser par l'acquisition de connaissance

UEC 141 : Maîtriser sa discipline : savoirs fondamentaux et didactiques pour enseigner l'hôtellerie restauration

Option 1 : voie technologique - Option 2 : voie professionnelle

UEC 142 : Pratiquer une langue étrangère

UE 15 - Se préparer aux concours

UEC 151 : Préparer la première épreuve d'admissibilité de sciences et techniques de l'hôtellerie restauration

Option 1 : voie technologique - Option 2 : voie professionnelle

UEC 152 : Préparer la seconde épreuve d'admissibilité de Gestion, Mercatique, économie, droit en Hôtellerie-Restauration

Option 1 : voie technologique - Option 2 : voie professionnelle

Semestre 2

UE 21 - Connaissance du métier

EC 211 : Connaissance du métier de professeur de la voie technologique et de la voie professionnelle

UE 22 - Se professionnaliser par la pratique

UEC 221 : Stage en milieu professionnel de 3 semaines

UE 23 - Se professionnaliser par la recherche

UEC 231 : S'initier à la recherche 2

UE 24 - Se professionnaliser par l'acquisition de connaissances

UEC 241 : Maîtriser sa discipline : savoirs fondamentaux et didactiques pour enseigner l'hôtellerie restauration

Option 1 : voie technologique - Option 2 : voie professionnelle

UEC 242 : Pratiquer une langue étrangère

UE 25 - Se préparer aux concours

UEC 251 : Préparer la première épreuve d'admission

UEC 252 : Préparer la seconde épreuve orale d'admission

UEC 253 : Utiliser les TIC dans l'enseignement de l'hôtellerie-restauration

Les stages servent d'entrée dans le métier d'enseignant, et de première expérience. Ce sont des supports pour l'apprentissage initial du métier de professeur

Programme du Master 2

Formation en alternance : 2 jours de formation pédagogique à l'ÉSPÉ, mi-temps en responsabilité d'une classe dans un lycée hôtelier.

Semestre 3

UE 31 - Connaître le contexte d'exercice du métier

UEC 311 : Connaissance du métier de professeur - 2

UEC 312 : Connaissance du métier de professeur de la voie technologique et de la voie professionnelle

UE 32 - Se professionnaliser par la pratique

UEC 321 : Stage en responsabilité ou pratique accompagnée en milieu scolaire

UEC 322 : Construction d'expériences du métier de professeur et analyse des pratiques de stage

Option 1 : voie technologique - Option 2 : voie professionnelle

UEC 323 : Mémoire de stage ou écrit scientifique de nature réflexive

UEC 324 : Analyser ses pratiques d'enseignement

UE 33 - Se professionnaliser par la recherche

UEC 331 : Utiliser les apports de la recherche pour analyser la pratique professionnelle

UE 34 - Se professionnaliser par l'acquisition de connaissances

UEC 341 : Maîtriser sa discipline des sciences et techniques de l'hôtellerie restauration : épistémologie, savoirs fondamentaux et didactiques pour enseigner, en lien avec le stage en responsabilité, utilisation des TICE

Option 1 : voie technologique - Option 2 : voie professionnelle

UEC 342 : Pratiquer une langue étrangère

Semestre 4

UE 41 - Connaissance du métier

UEC 411 : Connaissance du métier de professeur - 3

UEC 412 : Connaissance du métier de professeur de la voie technologique et de la voie professionnelle en lien avec la recherche

UE 42 - Se professionnaliser par la pratique

UEC 421 : Stage en responsabilité ou pratique accompagnée en milieu scolaire

UEC 422 : Construction d'expériences du métier de professeur et analyse des pratiques de stage

Option 1 : voie technologique - Option 2 : voie professionnelle

UEC 423 : Mémoire de stage ou écrit scientifique de nature réflexive

UEC 424 : Analyser ses pratiques d'enseignement

UE 43 - Se professionnaliser par la recherche

UEC 431 : Utiliser les apports de la recherche pour analyser sa pratique professionnelle

UE 44 - Se professionnaliser par l'acquisition de connaissances

UEC 441 : Maîtriser sa discipline Accueil service commercialisation : épistémologie, savoirs fondamentaux et didactiques pour enseigner, en lien avec le stage en responsabilité, utilisation des TICE

Option 1 : voie technologique - Option 2 : voie professionnelle

Master 1 - Critères principaux de choix : types de licences recommandées, EC/UE examinées prioritairement, expérience

. Une expérience de la restauration est incontournable

. Être titulaire : d'un BTS hôtellerie (Bac + 2) + 5 ans d'expérience, ou d'une licence ou d'une licence professionnelle en hôtellerie - restauration, ou une maîtrise en hôtellerie, ou avoir cotisé 5 ans à une caisse de cadres

. Être titulaire d'un Bachelor ou d'un MST ou Magistère en hôtellerie

Marche à suivre pour la reprise d'études.

Adaptation aux publics en reprise d'études, en lien avec la scolarité de l'ÉSPÉ : par VAPP - Validation des acquis personnels et professionnels permettant une dispense des diplômes requis et VES - Validation des études supérieures pour les professeurs titulaires ayant suivi une formation de l'ex-IUFM.

La procédure comprend la constitution d'un dossier et d'un entretien avec le coordonnateur de la formation.

Pièces constitutives du dossier

- CV
- Lettre de motivation
- Copie des diplômes
- Copie des certificats de travail
- Copie de la carte d'identité
- Copie de la carte d'étudiant

Droits d'inscription

Frais d'inscription à l'université de Cergy-Pontoise et frais de dossier pour VAPP (tarif particulier pour les personnes en Congé individuel de formation - CIF.)

Pour les salariés, il est possible de faire valoir leur droit individuel de formation auprès de leur employeur afin de financer la formation par le FONGECIF.

Les demandeurs d'emploi inscrits au Pôle emploi peuvent demander à leur conseiller de s'inscrire à cette formation diplômante sous le statut de la formation continue.

Le parcours s'appuie sur différents laboratoires de l'université de Cergy-Pontoise :

- [AGORA](#) - Centre de recherche en Lettres et en Sciences humaines et sociales ;

- [ÉMA](#) - École, mutations, apprentissages ;
- [PARAGRAPHE](#) - Laboratoire de recherche interdisciplinaire autour d'un intérêt commun pour l'ensemble des implications de technologies de l'information.

Pour cette formation, le contact est le responsable du parcours :

[Bruno Morlet](#)

Bureau hôtellerie

Tél. 01 46 11 62 62 - 06 62 88 69 85

- **UCP Antony**



Master 1 : [Du 30 avril au 6 juillet 2018 et du 25 août au 30 septembre 2018](#)



Master 2 *Cursus adapté* - Uniquement pour les candidats ayant échoué au concours et validé un master MEEF 1re année dans la même discipline : [Du 30 avril au 6 juillet 2018](#)



Master 2 *pour les reçus aux concours 2018* : les modalités d'inscription seront données lors de la journée d'accueil institutionnel de la fin août.

- **Inscriptions aux concours de la session 2019** >> [Lire l'article](#)

Concours 2018

Résultats des étudiants de l'ESPE :

- **CAPET**



Présents : 14



Admissibles : 7



Pourcentage admissibles / présents : 50 %



Admis : 1



Pourcentage admis / admissibles : 14,3 %



Pourcentage admis / présents : 7,1 %



Pourcentage national admis / présents : 11,1 %

- **CAPLP**



Présents : 14



Admissibles : 9



Pourcentage admissibles / présents : 64,3 %



Admis : 6



Pourcentage admis / admissibles : 66,6 %



Pourcentage admis / présents : 42,85 %



Pourcentage national admis / présents : 16,4 %

Concours 2017

Résultats des étudiants de l'ESPE :

- **CAPET**

- Présents : 8
- Admissibles : 5
- Pourcentage admissibles / présents : 62,5 %
- Admis : 3
- Pourcentage admis / admissibles : 60 %
- Pourcentage admis / présents : 37,5 %
- Pourcentage national admis / présents : 16,67 %

- CAPLP

- Présents : 8
- Admissibles : 8
- Pourcentage admissibles / présents : 100 %
- Admis : 2
- Pourcentage admis / admissibles : 25 %
- Pourcentage admis / présents : 25 %
- Pourcentage national admis / présents : 21,51 %

Concours 2016

Résultats des étudiants de l'ESPE :

- CAPET

- Présents : 11
- Admissibles : 7
- Pourcentage admissibles / présents : 63,6 %
- Admis : 5
- Pourcentage admis / admissibles : 71,4 %
- Pourcentage admis / présents : 45,4 %
- Pourcentage national admis / présents : 19,72 %

- CAPLP

- Présents : 11
- Admissibles : 9
- Pourcentage admissibles / présents : 81,8 %
- Admis : 3
- Pourcentage admis / admissibles : 33,3 %
- Pourcentage admis / présents : 27,2 %
- Pourcentage national admis / présents : 21,86 %

Concours 2015








Résultats des étudiants de l'ESPE :

- CAPET


- Présents : 15
- Admissibles : 9
- Pourcentage admissibles / présents : 60 %
- Admis : 3
- Pourcentage admis / admissibles : 33,3 %
- Pourcentage admis / présents : 20 %

Pourcentage national admis / présents : 20,31 %

- CAPLP

-  Présents : 15
-  Admissibles : 12
-  Pourcentage admissibles / présents : 80 %
-  Admis : 6
-  Pourcentage admis / admissibles : 50 %
-  Pourcentage admis / présents : 40 %
-  Pourcentage national admis / présents : 17,86 %

 **Master 1** : Lundi 3 septembre 2018 - 9h - Université Cergy-Pontoise - Site d'Antony - Amphithéâtre.

 **Master 2 stagiaires, lauréats des concours** : Lundi 27 août 2018 - Université Paris Nanterre - Bâtiment F,

Simone Veil - 9h

Lieux de la formation