

<http://www.inspe-versailles.fr/Production-culinaire-metiers-alimentation>

Master MEEF

Métiers de Production culinaire, des métiers de l'alimentation

- Formations - Mentions 1-2-3 -

Publication date: mardi 7 octobre 2014

Académie de Versailles - INSPÉ de l'académie de Versailles

Mention : Second degré

Parcours : Parcours Professeur des métiers de Production culinaire, des métiers de l'alimentation

Université proposant la formation : Cergy Paris Université, site d'Antony

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

Sous réserve d'accréditation

Présentation

Ce parcours a pour finalité la préparation au concours de recrutement de professeur d'organisation et de production culinaire ou de l'alimentation dans la voie technologique ou professionnelle, par le biais du CAPET ou du CAPLP ou du CAFEP. Il vise l'acquisition des compétences professionnelles en conformité avec celles de l'actuel cahier des charges de la formation des maîtres et répond également aux attendus des concours d'enseignement. Pour répondre à ces finalités, 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.



Télécharger la maquette horaire de la formation

Liens

[Les menus du restaurant L'Envol et de L'Atelier des sens à Antony](#)

Débouchés possibles

- Professeur de cuisine en lycée professionnel (concours du CAPLP)
- Professeur de cuisine en lycée technologique (concours du CAPET)
- Professeur de cuisine en lycée privé sous contrat (concours du CAFEP)
- 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

UE11 - 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 : Usage du numérique en milieu scolaire (références A du C2i2e)

UE12 - Se professionnaliser par la pratique

- EC 121 : Stage en lycée hôtelier : 1 semaine en observation, 8 journées filées en pratique accompagnée
- EC 122 : Construction d'expérience du métier et analyse des pratiques de stage dans les 2 options (lycée professionnel ou lycée technologique)

UE13 - 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 de l'organisation et production culinaire : épistémologie, savoirs fondamentaux et didactiques pour enseigner la cuisine dans les 2 options
- UEC 142 : Pratiquer une langue étrangère

UE 15 - Se préparer aux concours

- UEC 151 : Préparer la première épreuve d'admissibilité de technologie culinaire et pâtisserie dans les deux options
- UEC 152 : Préparer la seconde épreuve d'admissibilité de gestion, mercatique, économie, droit en Hôtellerie-Restaurant dans les deux options

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 de l'organisation et production culinaire : épistémologie, savoirs fondamentaux et didactiques pour enseigner la cuisine dans les 2 options
- UEC 242 : Pratiquer une langue étrangère

UE 25 - Se préparer aux concours

- UEC 251 : Préparer la première épreuve de cuisine pratique d'admission dans les 2 options
- UEC 252 : Préparer la seconde épreuve orale de professeur de cuisine pour l'admission dans les 2 options
- UEC 253 : Utiliser les TICE dans l'enseignement de la production culinaire, de l'alimentation

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 - 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 PA en milieu scolaire
- UEC 322 : Construction d'expériences du métier de professeur de cuisine et analyse des pratiques de stage (option voie technologique ou voie professionnelle)
- UEC 323 : Mémoire de stage
- 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 de l'organisation et production culinaire : épistémologie, savoirs fondamentaux et didactiques pour enseigner la production culinaire ou l'alimentation, en lien avec le stage en responsabilité ; utilisation des TICE dans l'enseignement de la cuisine (option voie technologique ou voie professionnelle)
- UEC 342 : Pratiquer une langue étrangère

Semestre 4

UE 41 - Connaissance du métier

- UEC 411 : Connaissance du métier - 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 PA en milieu scolaire
- UEC 422 : Construction d'expériences du métier de professeur de cuisine et analyse des pratiques de stage (option voie technologique ou voie professionnelle)
- UEC 423 : Mémoire de stage
- 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 de l'organisation et production culinaire : épistémologie, savoirs fondamentaux et didactiques pour enseigner la production culinaire ou l'alimentation, en lien avec le stage en responsabilité ; utilisation des TICE dans l'enseignement de la cuisine (option voie technologique ou voie professionnelle)

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

Accès de plein droit :

■ Etre titulaire : soit d'une licence **avec une expérience de la restauration incontournable** ; soit d'une licence professionnelle dans les domaines de la restauration ; soit d'une licence professionnelle de restauration gastronomique à vocation internationale ; soit d'un Bachelor ; ou MST en management hôtelier

Marche à suivre pour la reprise d'études.

Adaptation aux publics en reprise d'études, en lien avec le SCREP de l'UCP : 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 IUFM.

La procédure comprend la constitution d'un dossier par l'intermédiaire du service de la formation continue de l'université (SCREP), 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

Droits d'inscription

Frais d'inscription à CY Cergy Paris Université 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.

Le parcours s'appuie sur différents laboratoires de CY Cergy Paris Université :

- [AGORA](#) - Centre de recherche en Lettres et en Sciences humaines et sociales ;
- [ÉMA](#) - Ecole, mutations, apprentissages ;
- [PARAGRAPHE](#) - Laboratoire de recherche interdisciplinaire autour d'un intérêt commun pour l'ensemble des implications de technologies de l'information.

Le contact pour ce master est :

[Bruno Cardinale](#)

Responsable de formation

Bureau OPC - Organisation, production culinaire - Restauration


Tél. 01 46 11 62 18

ou bureau du service de la scolarité d'Antony

Tél. 01 46 11 62 75

- **CY Antony**

 Master 1 : [Du 6 avril au 6 juillet et du 19 août au 21 septembre 2020](#)

 Master 2 - *Cursus adapté - Uniquement pour les candidats ayant échoué au concours et validé un master*

MEEF 1re année dans la même discipline : [Du 6 avril au 6 juillet et du 19 août au 21 septembre 2020](#)

- **Inscriptions aux concours de la session 2020** >> [Lire l'article](#)


Concours 2019

Résultats des étudiants de l'ESPE :


- CAPET


 Présents : 5

 Admissibles : 0

 Pourcentage admissibles / présents : 40 %

 Admis : 1

 Pourcentage admis / admissibles : 50 %

 Pourcentage admis / présents : 20 %

 Pourcentage national admis / présents : 16,7 %

- CAPLP

- Présents : 5
- Admissibles : 4
- Pourcentage admissibles / présents : 80 %
- Admis : 2
- Pourcentage admis / admissibles : 50 %
- Pourcentage admis / présents : 40 %
- Pourcentage national admis / présents : 32,6 %

Concours 2018

Résultats des étudiants de l'ESPE :

- CAPET

- Présents : 5
- Admissibles : 1
- Pourcentage admissibles / présents : 20 %
- Admis : 1
- Pourcentage admis / admissibles : 100 %
- Pourcentage admis / présents : 20 %
- Pourcentage national admis / présents : 19,4 %

- CAPLP

- Présents : 5
- Admissibles : 5
- Pourcentage admissibles / présents : 100 %
- Admis : 0
- Pourcentage admis / admissibles : 0 %
- Pourcentage admis / présents : 0 %
- Pourcentage national admis / présents : 25,9 %

Concours 2017

Résultats des étudiants de l'ESPE :

- CAPET

- Présents : 3
- Admissibles : 2
- Pourcentage admissibles / présents : 66,6 %
- Admis : 0
- Pourcentage national admis / présents : 23,08 %

- CAPLP

- Présents : 3
- Admissibles : 2
- Pourcentage admissibles / présents : 66,6 %
- Admis : 2
- Pourcentage admis / admissibles : 100 %
- Pourcentage admis / présents : 66,6 %
- Pourcentage national admis / présents : 33,61 %

Concours 2016

Résultats des étudiants de l'ESPE :

- CAPET

- Présents : 3
- Admissibles : 2
- Pourcentage admissibles / présents : 66,6 %
- Admis : 2
- Pourcentage admis / admissibles : 100 %
- Pourcentage admis / présents : 66,6 %
- Pourcentage national admis / présents : 25 %

- CAPLP

- Présents : 3
- Admissibles : 3
- Pourcentage admissibles / présents : 100 %
- Admis : 1
- Pourcentage admis / admissibles : 33,3 %
- Pourcentage admis / présents : 33,3 %
- Pourcentage national admis / présents : 32,06 %

Concours 2015

Résultats des étudiants de l'ESPE :

- CAPET

- Présents : 6
- Admissibles : 3
- Pourcentage admissibles / présents : 50 %
- Admis : 1
- Pourcentage admis / admissibles : 33,3 %
- Pourcentage admis / présents : 20 %
- Pourcentage national admis / présents : 28,57 %

- CAPLP

- Présents : 7
- Admissibles : 5
- Pourcentage admissibles / présents : 71,4 %
- Admis : 2
- Pourcentage admis / admissibles : 40 %
- Pourcentage admis / présents : 28,6 %
- Pourcentage national admis / présents : 27,13 %

■ **Master 1 :**

■ **Master 2 stagiaires, lauréats des concours :**

■ **Master 2 cursus adapté, non lauréats des concours mais ayant validé le master 1re année :**

Lieux de la formation