

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

Master MEEF

# Métiers de l'Hôtellerie - Restauration

- Formations - Mentions 1-2-3 -

Publication date: mardi 7 octobre 2014

---

Académie de Versailles - INSPÉ de l'académie de Versailles

---

**Mention : Second degré**

**Parcours : Professeur des métiers de l'Hôtellerie - Restauration**

**Université proposant la formation : CY 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 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 hôtelière et compétences opérationnelles de la restauration, 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 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'INSPÉ, 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'INSPÉ : 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 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.

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 CY Cergy Paris Université :

- [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.

Le contact pour ce master est :

[Bruno Morlet](#)

*Responsable de formation*

Bureau hôtellerie

Tél. 01 46 11 62 62 - 06 62 88 69 85

- **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 : 16
- Admissibles : 2
- Pourcentage admissibles / présents : 12,5 %
- Admis : 1
- Pourcentage admis / admissibles : 50 %
- Pourcentage admis / présents : 6,2 %
- Pourcentage national admis / présents : 7,3 %

- **CAPLP**

- Présents : 15
- Admissibles : 10
- Pourcentage admissibles / présents : 66,6 %
- Admis : 6
- Pourcentage admis / admissibles : 60 %
- Pourcentage admis / présents : 40 %
- Pourcentage national admis / présents : 16 %

### 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 :**

■ **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