

PARCOURS

Professeur des lycées professionnels et technologiques

Professeur des métiers de production culinaire, des métiers de l'alimentation

2018
2019

MASTER MEEF Métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation
Mention Second degré

Modalités de la formation : présentiel

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.

Concours préparés

CAPLP : certificat d'aptitude au professorat en lycée professionnel.

CAPET : certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement technique.

CAFEP : certificat d'aptitude aux fonctions d'enseignement dans les établissements privés sous contrat du 2nd degré.

Équipes de recherche d'appui

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.

Présentation générale

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.

Programme du master

Master 1

UE : unité d'enseignement - EC : élément constitutif

→ 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 Usage du numérique en milieu scolaire (références A du C2i2e)

UE 12 • 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)

UE 13 • Se professionnaliser par la recherche

UEC 131 S'initier à la recherche 1

UE 14 • Se professionnaliser par l'acquisition de connaissances

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

Conditions d'admission

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

Accès de plein droit :

- être titulaire :
- soit d'une licence **mais 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 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

- C.V.
- Lettre de motivation
- Copie des diplômes
- Copie des certificats de travail
- Copie de la carte d'identité

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.

Contact

Responsable du parcours

Jacques Lamarque - jacques.lamarque@u-cergy.fr
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

Adresse du lieu de formation

Université de Cergy-Pontoise
Site de formation d'Antony
26 rue Léon Jouhaux
92160 Antony
Tél. 01 46 11 62 00 - Fax 01 46 11 62 99

→ 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.

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 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 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)