

## Une plateforme technique performante pour la formation des professeurs en Hôtellerie Restauration à l'IUFM Midi-Pyrénées

L'IUFM Midi-Pyrénées vient de se doter d'un complexe de 600 m<sup>2</sup> d'ateliers ultra-modernes. Ces locaux se composent d'une salle de restaurant de 40 couverts, d'un bar, d'un atelier de production comprenant économat, plonge et une cuisine de 12 postes de travail auxquels s'ajoutent une pâtisserie-glacerie de 100 m<sup>2</sup> ainsi que de 3 salles de cours, vestiaires et bureaux.

**Vue extérieure du restaurant, situé dans la nouvelle Halle Technologique de 3000m<sup>2</sup>**



**Vue du Bar**



**Mise de table en service gastronomique**



Cet outil permet à l'IUFM de former des futurs enseignants dans des conditions réalistes proches du monde professionnel dans la mesure où le restaurant est ouvert à la commercialisation à tout public, deux jours par semaine pour des services de type « brasserie » pour le déjeuner et de type gastronomique le dîner.



Ces ateliers permettent de réaliser les travaux pratiques en pâtisserie, cuisine et service, soit environ 40% du plan de la formation.

Ces enseignements sont complétés par une formation pédagogique, des cours de technologie professionnelle, de dégustation et de service des boissons, d'hébergement, de gestion et mercatique, de communication professionnelle, d'informatique.

À cela s'ajoute des périodes de formation en entreprise et en lycée d'une durée de 6 semaines.

Des matériels performants y sont implantés comprenant, entre autres, des postes de cuisson (moitié à induction, moitié au gaz), un poste de démonstration, un four vapeur Hobart, un four à cuisson basse température, 4 fours polycuiseurs Emeraude Thirode, une marmite de cuisson programmable Charvet, un four à accumulation Eurofour, un surgélateur-conservateur, des cellules de refroidissement, 2 plancha, des wok à induction, pacojet, machine sous vide, de nombreux meubles de mise en place réfrigérés, etc.

### **Vues des ateliers Cuisine**







**Vue de l'atelier de production Cuisine**

**Vues de la pâtisserie**



## **Une formation pérenne en Hôtellerie Restauration**

L'IUFM Midi-Pyrénées, devenu École Interne de l'Université de Toulouse II-Le Mirail, continue à recruter jusqu'en 2011 des candidats au professorat possédant un BTS Hôtellerie Restauration + 5 ans de pratique professionnelle ou une licence Hôtellerie Restauration.

A partir de 2011, selon toute vraisemblance, un master sera nécessaire pour passer le concours de recrutement de l'éducation nationale (soit un bac + 5).\*

**Si vous souhaitez devenir professeur de cuisine ou de service dès la rentrée de septembre 2009, vous pouvez prendre contact avec :**

[yannick.masson@toulouse.iufm.fr](mailto:yannick.masson@toulouse.iufm.fr) pour la « Production Culinaire, ou

[dominique.alvarez@toulouse.iufm.fr](mailto:dominique.alvarez@toulouse.iufm.fr) pour le « service et commercialisation »

Vous pouvez directement vous inscrire sur le site :

<http://www.toulouse.iufm.fr>

- \*Sur ce site, vous pourrez suivre l'actualité sur la nouvelle organisation des concours.