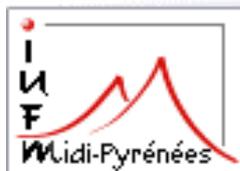


MASTER « ENSEIGNEMENT ET FORMATION EN HOTELLERIE RESTAURATION »



Institut Universitaire de Formation des Maîtres Midi-Pyrénées École interne de l'université de Toulouse II le Mirail

Siège Social : 56, avenue de l'Urss - 31076 Toulouse- ☎ 05 62 25 20 00 - ☎ 05 62 25 20 68

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

Site de formation : Département Hôtellerie Restauration Alimentation - Halle Technologique -
118, route de Narbonne - 31078 Toulouse cedex - ☎ 05.62.25.21.76 (répondeur) -
☎ 05.62.25.21.58 (fax)

yannick.masson@toulouse.iufm.fr (Production et Ingénierie Culinaire)

dominique.alvarez@toulouse.iufm.fr & paul.gerony@toulouse.iufm.fr (Services et Accueil en HR)

Vers un nouveau recrutement et une nouvelle formation des enseignants de l'éducation nationale et des cadres-formateurs dans les métiers de l'hôtellerie-restauration au sein de l'IUFM (Institut Universitaire de Formation des Maîtres de Midi-Pyrénées)-école interne de l'université de Toulouse II le Mirail.

■ VOUS SOUHAITEZ DEVENIR :

- Professeur titulaire du CAPLP Hôtellerie-Restauration, option Organisation et Production Culinaire ou option Service et Commercialisation et enseigner dans les Lycées Professionnels Hôtelières aux niveaux CAP, BEP et Baccalauréat professionnel (Technologie, travaux pratiques et activités professionnelles de synthèse).
- Professeurs titulaires du CAPET hôtellerie-restauration option Techniques de Production ou option Techniques de Services & Accueil et enseigner dans les Lycées Technologiques Hôtelières aux niveaux Baccalauréat Technologiques et BTS, en technologie, ingénierie et travaux pratiques.
- Devenir cadre-formateur en organismes de formation.

A partir de septembre 2010, le master professionnel « Enseignement et Formation en Hôtellerie-Restauration (EFHR) sera ouvert en co-responsabilité entre les deux composantes de l'Université de Toulouse II-Le Mirail : le département Hôtellerie-Restauration de l'IUFM de Midi Pyrénées et le département CETIA.

La création de ce master s'inscrit dans le contexte de la réforme instaurant le recrutement des enseignants des écoles, des collèges et des lycées professionnels et technologiques au niveau master (à Bac +5).

La réforme vise plusieurs objectifs :

- élever le niveau de qualification des personnels enseignants au moment du recrutement ;
- intégrer la formation des enseignants dans le dispositif L.M.D (licence, master, doctorat) ;
- accéder aux métiers d'enseignant en Hôtellerie restauration au sein de l'Education nationale et aux postes de cadres formateurs dans les différentes structures de formation en hôtellerie restauration (CFA, FAFIH, bureaux d'études et formation en hôtellerie-restauration en France et à l'étranger ou vers des postes de cadres opérationnels dans les entreprises du secteur) ;
- préparer les étudiants progressivement avant leur intégration dans leur milieu professionnel par le biais de stages en entreprise mais aussi par des stages d'observation, de pratique accompagnée et en responsabilité dans des classes ;

- offrir des mécanismes d'encouragement pour ceux qui se destinent à l'enseignement (des bourses au mérite, des bourses sociales, des stages en responsabilité rémunérés (env. 3000€ pour 108h) ou des aides spécifiques en cas de reconversion.
- La réforme ne modifie pas :
 - le principe de concours nationaux pour le recrutement des enseignants ;
 - le fait que les épreuves aux concours de l'enseignement privé sous contrat restent les mêmes que celles de l'enseignement public.
 - la continuité des politiques d'ouverture internationales (stage à l'étranger – programme Erasmus par exemple).
- La réforme modifie :
 - la certification de la formation des 2 années en IUFM en attribuant un Master2 (Bac+5)
 - le niveau de recrutement du concours en passant de la licence au master2 ;
 - le contenu des épreuves du concours en renforçant la dimension pédagogique dès l'admissibilité mais aussi pour l'admission ;
 - le statut des lauréats du concours qui dès leur réussite seront affectés comme enseignants stagiaires dans un établissement scolaire où ils devront assurer un service d'enseignement en bénéficiant parallèlement d'une formation d'accompagnement ;

CONTENUS DE LA FORMATION :

Dés septembre 2010, le master « Enseignement et formation en hôtellerie restauration proposera sur 2 années (Master 1 puis Master 2) deux parcours :

- **un parcours « Production et Ingénierie Culinaire » (PIC);**
- **un parcours « Services et Accueil en Hôtellerie-Restauration » (SAHR).**

Les objectifs scientifiques et pédagogiques de ce master définis en partie en s'appuyant sur les épreuves du concours de recrutement sont :

- **Approfondir les champs scientifiques** auxquels s'adosseront les futurs enseignements des étudiants : les sciences de gestion, l'économie d'entreprise, le marketing, la sociologie, la physiologie sensorielle, l'ingénierie culinaire, les sciences appliquées, l'œnologie...
- **Optimiser leurs connaissances technologiques et professionnelles ainsi que leur maîtrise technique dans leur discipline : Techniques de production, Ingénierie culinaire, Techniques de services ou d'accueil, créativité....**
- **Découvrir les pratiques de formation grâce aux enseignements en didactique disciplinaire (en production et ingénierie culinaire ou service et accueil), analyse des pratiques de formation et méthodologie de construction d'actions d'enseignement, séminaire et conférences interdisciplinaires...**
- **Approfondir leur réflexion technologique, c'est-à-dire à développer un regard critique sur les techniques utilisées dans le secteur de l'hôtellerie-restauration et les pratiques de formation .Pour cela, ils seront formés à la méthodologie de recherche, à l'analyse qualitative et quantitative, aux TICE (technologies d'information et de communication en enseignement, à l'anglais....**
- **Les modalités d'accès au Master EFHR : Licence, licence professionnelle ou autre diplôme de niveau Bac+3 ou plus, en lien avec le secteur de l'Hôtellerie Restauration ou BTS+5 sous réserve de dispense de titre requis.**

■ **INSCRIPTION :**

En fonction de votre niveau d'études et de votre situation professionnelle, l'UFM Midi Pyrénées – Département Hôtellerie Restauration vous propose une formation adaptée à votre cursus, dans une Halle Technologique de 600m² de salles et d'ateliers ultra-modernes.

Année 2009-2010	Année 2010-11	Année 2011-12
Vous possédez un BTS	Vous travailler en HR pendant un an.	Vous vous inscrivez en Licence EFHR car en 2011, à l'IUFM-MP, une Licence spécifique préparera à l'accession au Master de l'Enseignement et de la Formation en HR.
Vous possédez le niveau BTS+5 années d'expérience	Vous vous inscrivez en M1 à l'IUFM-MP après une validation de votre expérience et une dispense de titre requis.	Vous passez le M2 et - soit vous passez le concours EN et êtes enseignant à la rentrée 2012 - soit, avec le M2 vous prenez un poste de cadre-formateur en HR
Vous possédez le niveau Licence	Vous vous inscrivez en M1 à l'IUFM-MP.	
Vous possédez le niveau M1	Vous vous inscrivez en M2. - soit vous passez le concours EN (épreuve d'admissibilité en Novembre 2010 et admission en juin 2011). - soit vous ne passez que le M2 en juin 2011 si vous ne souhaitez pas devenir enseignant mais cadre-formateur	- vous êtes enseignant à la rentrée 2011 ou cadre-formateur.
Vous possédez le niveau M2	Vous vous inscrivez en M2 pour acquérir un bagage pédagogique et technologique en M2 -Métier de l'enseignement et de la Formation en HR. - soit vous passez le concours EN (épreuve d'admissibilité en Novembre 2010 et admission en juin 2011). - soit vous ne passez que le M2 en juin 2011 si vous ne souhaitez pas devenir enseignant mais cadre-formateur.	
Les candidats qui ne sont pas titulaires de l'un des diplômes visés ci-dessus (exemple : candidat avec forte expérience dans un des secteurs de l'HR ou cadre de plus de 5 années, ...etc.), mais qui peuvent faire valoir une expérience professionnelle sont admis à candidater sous réserve de la validation des acquis professionnels par un jury ad hoc conformément aux dispositions du décret du 23 août 1985.		

RECRUTEMENT :

- Préinscription sur le site Internet de l'IUFM Midi-Pyrénées
- Présélection des candidats sur dossier avec diplômes, CV, expériences, certificat de travail et lettre de motivation
- Convocation des candidats présélectionnés pour un entretien d'information et de motivation

Données chiffrées :

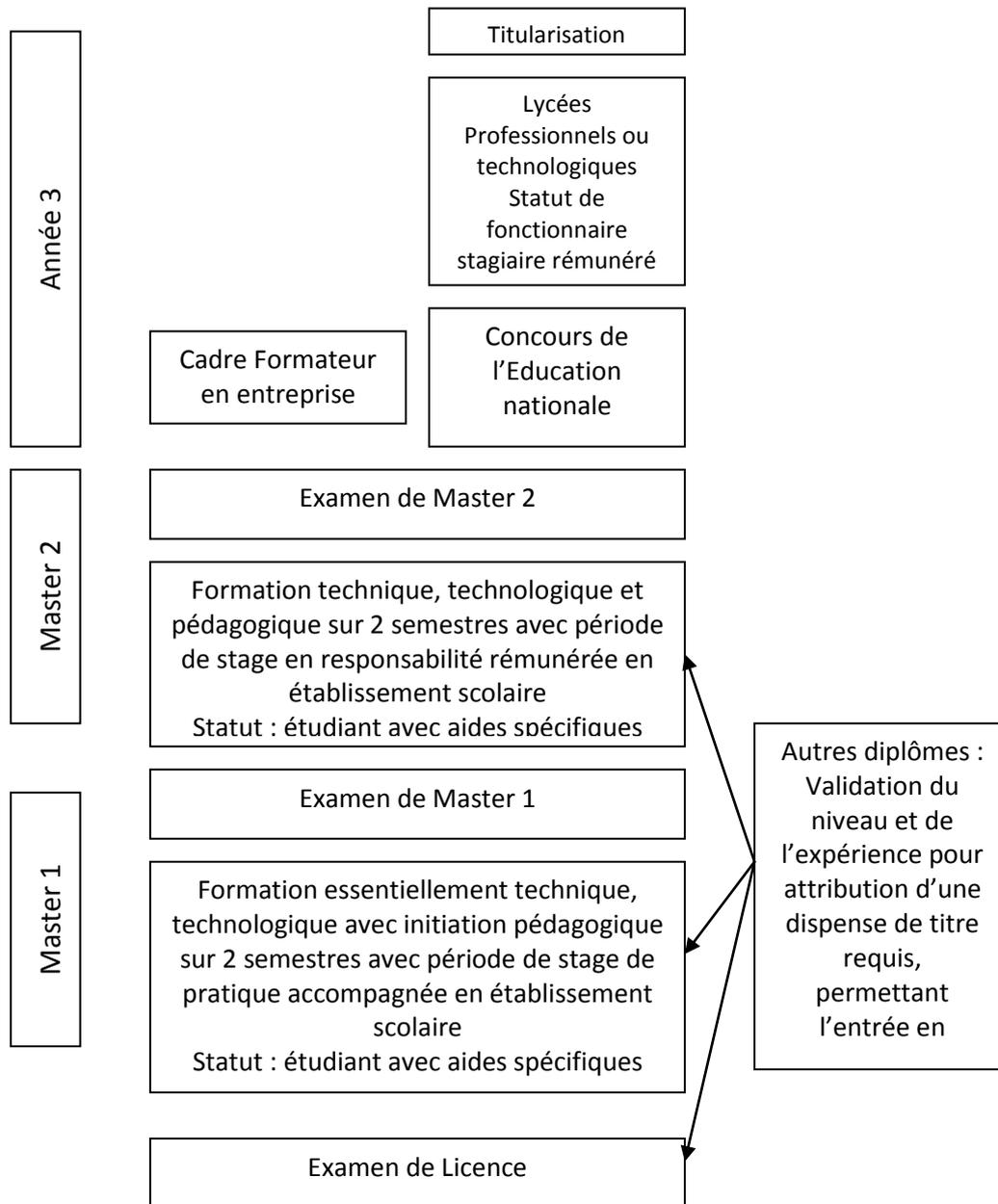
Capacité d'accueil : **24 places par parcours.**

Taux de réussite au concours CAPLP & CAPET : entre 65 & 84% suivant les années

Si vous souhaitez devenir professeur de cuisine ou de service, vous pouvez prendre contact avec : yannick.masson@toulouse.iufm.fr pour le Master EFHR, parcours « Production et Ingénierie Culinaire », ou dominique.alvarez@toulouse.iufm.fr et paul.gerony@toulouse.iufm.fr pour le parcours « Services et Accueil en HR ».

Vous pouvez aussi, directement vous inscrire sur le site de l'IUFM : <http://inscriptions.toulouse.iufm.fr/PO2010/>

■ **SCHÉMA DES ÉTUDES :**



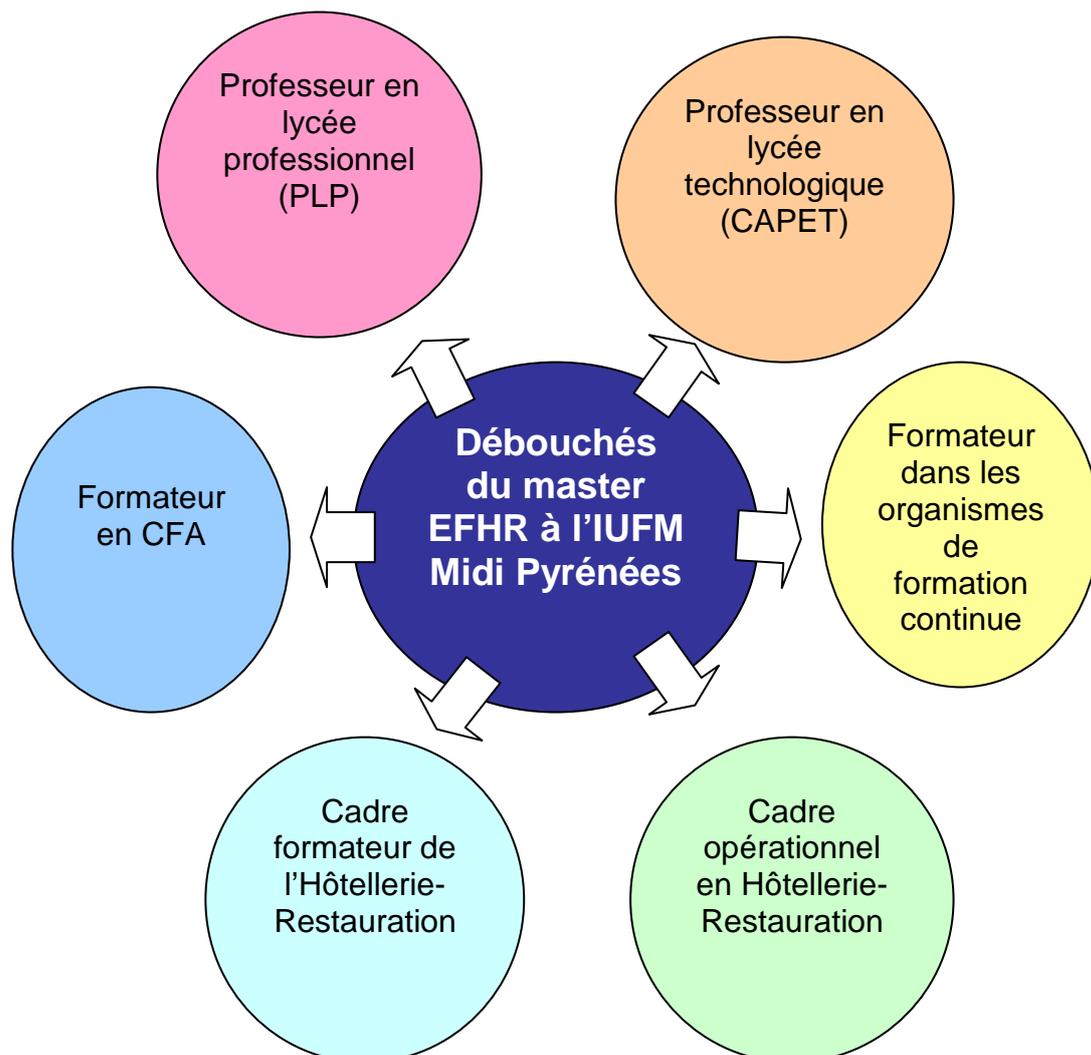
■ **CONTENUS DE FORMATION :**

La formation en master EFHR est basée sur 6 axes d'apprentissages :

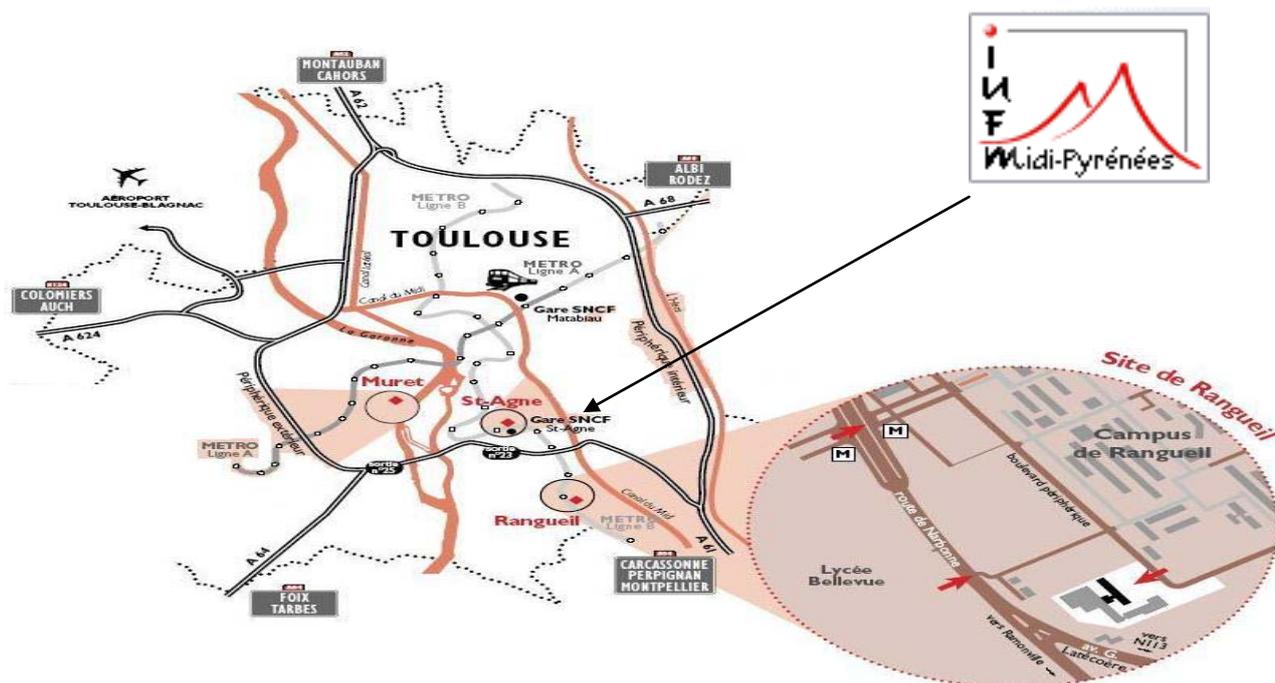
- 1) Initiation à la recherche
- 2) Culture disciplinaire
- 3) Didactique de la discipline, professionnalisation et stages
- 4) Connaissance du système éducatif
- 5) C2i2e
- 6) Langues vivantes et options

- 1) L'initiation à la recherche (100h) contribue à l'acquisition d'outils et méthodes permettant l'évolution des compétences et se traduira en synthèse, par la réalisation de deux mémoires durant la formation Master.
- 2) La culture disciplinaire (425h) concoure à l'acquisition d'apports théoriques scientifiques, de compléments technologiques et à l'optimisation de la maîtrise technique (Mise en situation en ateliers).
- 3) La didactique de la discipline, la professionnalisation (250h), et les stages permettent d'acquérir les bases pédagogiques et didactiques afin de maîtriser les mises en situation d'enseignement.
- 4) La connaissance du système éducatif (100h) permettra l'intégration optimale dans le monde de l'éducation nationale ou de la formation.
- 5) Le C2i2e (50h) contribue à l'intégration des TICE dans les pratiques pédagogiques.
- 6) La langue vivante (50h) permettra la lecture informée et critique des travaux scientifiques et l'ouverture internationale. Options (50h)

- **DÉBUT DES COURS** : Début septembre pour les nouveaux inscrits en M2 - Début octobre pour les M1 (dates à confirmer) sur le site de la Halle technologique de l'IUFM, site de Rangueil à Toulouse.
- **DEBOUCHES** :



■ **SITE DE LA HALLE TECHNOLOGIQUE : Campus de Rangueil, 118, route de Narbonne, 31078 Toulouse cedex**



■ **LE CONCOURS DE RECRUTEMENT EDUCATION NATIONALE**

Le programme paraît chaque année au Bulletin Officiel de l'Education Nationale, avant la fin juillet de l'année précédant le concours.

Pour toute information relative au concours : <http://www.education.gouv.fr/siac/siac2>

Le programme du concours est celui du brevet de technicien supérieur et des diplômes universitaires de technologie en hôtellerie-restauration, traités au niveau licence.

ATTENTION INSCRIPTION AUX CONCOURS POUR LA SESSION 2010-2011 : entre le 10 mai et le 18 juin 2010

■ **LES ÉPREUVES D'ADMISSIBILITÉ (ECRITS)**

Elles ont lieu en novembre de l'année Master 2.

Elles se déroulent sous forme d'écrits.

ADMISSIBILITE	EPREUVES		Coef	Durée
	Épreuve de Technologie professionnelle : Étude de cas faisant l'objet d'une réflexion didactique et pédagogique. (Dont supports en anglais en CAPET)	PLP	4	5H
	CAPET	3	5H	
Épreuve d'étude économique, juridique et de management des entreprises en HR : Étude de cas	PLP	2	5H	
	CAPET	3	5H	

■ **LES ÉPREUVES D'ADMISSION (ORAUX ET ÉPREUVES PRATIQUES)**

Elles ont lieu en mai de l'année Master 2.

Épreuve pratique technique et pédagogique

Épreuve sur dossier (à caractère pédagogique et sur entretien)

ADMISSION	EPREUVES		Coef	Durée	
	Conception des séquences pédagogiques et des supports : 1H30 en PLP & 2H en CAPET		PLP	3	6H
	Réalisation pratique de techniques : 4H & 3H30 en CAPET				
	Exposé sur les pratiques pédagogiques : 10' + Entretien : 20' avec évaluation de l'anglais		CAPET	3	6H
	Épreuve sur dossier en 2 parties :		PLP	3	1H
Soutenance d'un dossier pédagogique : 20'+ Entretien avec Jury 20'					
Interrogation «Agir en fonctionnaire de l'état de façon éthique et responsable» (Cf: BO 19/12/06)- 10'		CAPET	3	1H	

■ **DAVANTAGE D'INFORMATION**

Vous pouvez contacter le Coordonnateur **de préférence par courrier électronique** :

Production et Ingénierie Culinaire	Service et Accueil en Hôtellerie Restauration
yannick.masson@toulouse.iufm.fr	dominique.alvarez@toulouse.iufm.fr paul.gerony@toulouse.iufm.fr

IUFM MIDI-PYRÉNÉES
DEPARTEMENT HOTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION
Unité Pédagogique Sciences et Technologies
 118, route de Narbonne
 31078 TOULOUSE cedex 04
 05 62 25 21.76