

## MENTION ÉDUCATION ET FORMATION

Spécialité Métiers de l'enseignement et de la formation  
dans les domaines technologiques et professionnels

**Parcours - Organisation, production culinaire en restauration  
et dans les métiers de l'alimentation**

### PRÉSENTATION GÉNÉRALE

*Ce parcours « Organisation, production culinaire en restauration et dans les métiers de l'alimentation » a pour mission de vous faire acquérir les compétences professionnelles pour :*

- *maîtriser la complexité des différentes techniques de cuisine et de pâtisserie ;*
- *maîtriser le contenu des programmes de l'enseignement technologique et professionnel ;*
- *s'adapter à la diversité des demandes de formation ;*
- *transmettre les compétences attendues par les programmes et référentiels de l'Éducation nationale ;*
- *prendre en charge une classe ou un groupe d'adultes en formation de façon autonome ;*
- *accompagner l'évolution des métiers de la restauration.*

*Ce parcours permet de :*

- *se préparer aux concours de professeur de cuisine en lycée hôtelier ;*
- *consolider sa culture disciplinaire pour maîtriser les programmes ;*
- *s'approprier une approche didactique et pédagogique ;*
- *acquérir les techniques de communication des connaissances ;*
- *mettre en œuvre des pratiques de classe grâce aux stages et en tirer tous les enseignements par une analyse réflexive ;*
- *formaliser sa réflexion par la rédaction d'écrits (travail d'écrits et recherche, mémoire) se forger une identité d'enseignant de discipline technologique et professionnelle ; connaître le système éducatif, l'enseignement et ses enjeux.*

### DÉBOUCHÉS POSSIBLES

Professeur de cuisine (CAPLP) en lycée professionnel

Professeur de cuisine (CAPET) en lycée technologique

Formateur en CFA, en GRETA

Formateur dans les organismes privés de formation professionnelle

Formateur pour les sociétés de restauration



## ÉQUIPES DE RECHERCHE D'APPUI

### Laboratoires d'appui de l'université de Cergy-Pontoise :

CRTF - Centre de Recherche Textes et Francophonie

EMA – Ecole, mutations, apprentissages

Paragraphe – Laboratoire de recherche interdisciplinaire autour d'un intérêt commun pour l'ensemble des implications de technologies de l'information

## PROGRAMME DU MASTER

### Semestre 1

- UE 1 - 50 h : **Profession et recherche sur le métier d'enseignant**
- UE 2 - 90 h : **Savoirs disciplinaires et consolidation des connaissances fondamentales en restauration**  
Gestion, comptabilité d'un système de restauration, mercatique hôtelière, Filière alimentaire et systèmes d'approvisionnement
- UE 3 - 150 h : **Savoirs disciplinaires et consolidation des techniques de cuisine et de pâtisserie**  
Outils et techniques de production culinaire et des métiers de l'alimentation  
Savoirs professionnels en lien avec le stage en entreprise
- UE 4 - 24 h : **Libre**  
Langue étrangère, Maîtrise de la langue française, TIC, Histoire des arts ...
- **Stage en entreprise : 3 semaines**

### Semestre 2

- UE 5 - 50 h : **Profession et recherche**  
Les apprentissages : connaissance des publics scolaires et des publics en formation  
Travaux de recherche : méthodologie de recueil d'information et d'analyse des données
- UE 6 - 80 h : **Savoirs disciplinaires et consolidation des connaissances fondamentales en restauration, épistémologie**  
Ingénierie de restauration, génie culinaire, sciences appliquées  
Gestion, mercatique et management hôtelier
- UE 7 - 120 h : **Savoirs disciplinaires et consolidation des techniques de cuisine et de pâtisserie**  
Outils et techniques de production culinaire et des métiers de l'alimentation  
Didactique de la discipline en lien avec le stage de pratique accompagnée
- UE 8 - 24 h : **Libre**  
Éducation au développement durable, TIC, Maîtrise de la langue française ...
- **Stage de pratique accompagnée en lycée hôtelier : 2 semaines**



## Semestre 3

- UE 9 - 30 h : **Profession et recherche**  
Enseigner, former, évaluer  
Mémoire problématisation et recherche bibliographique
- UE 10 - 80 h : **Savoirs disciplinaires dont préparation aux épreuves écrites du concours**  
Réflexion didactique et pédagogique sur les thèmes de technologie et de génie culinaire  
Gestion, comptabilité d'un système de restauration, marketing de la restauration
- UE 11 - 120 h : **Savoirs disciplinaires, Pédagogie et didactique appliquées à la discipline**  
Apprentissages, méthodes pédagogiques en lien avec les pratiques d'enseignement et de formation  
Didactique de la discipline en lien avec les pratiques d'enseignement et de formation
- UE 12 - 24h : **Libre**  
Langue étrangère, Histoire des arts, TIC, Maîtrise de la langue française ...

**Le détail du programme de ce master (horaires, coefficients, ECTS ...) est consultable et téléchargeable sur le site internet de l'IUFM : [www.versailles.iufm.fr](http://www.versailles.iufm.fr)**

**>> Chapitre « Formations dispensées » >> Rubrique « Masters » >> « Contenus »**

## Semestre 4

- UE 13 - 20 h : **Profession et recherche**  
Analyse de pratiques réflexive  
Mémoire professionnel
- UE 14 - 60 h : **Compétences professionnelles de l'enseignant**  
Métier d'enseignement et de formateur  
Méthodologie de l'épreuve pratique et didactique en cuisine
- UE 15 - 40 h : **Professionnalisation de l'enseignant**  
Méthodologie des épreuves orales  
Agir en fonctionnaire de l'état et de façon éthique et responsable : entraînement à l'oral
- UE 16 - 24 h : **Libre**  
Santé Sécurité au Travail, Langue étrangère, Maîtrise de la langue française ...
- **Stage de pratique en responsabilité en lycée hôtelier : 4 semaines**

## ADMISSION

- Une expérience de la restauration ou de l'hôtellerie est incontournable.
- Être titulaire d'un BTS hôtellerie (bac + 2) + 5 ans d'expérience
- Ou être titulaire d'une licence ou licence professionnelle en hôtellerie – restauration
- Ou être titulaire d'une maîtrise en hôtellerie
- Ou avoir cotisé 5 ans à une caisse de cadres
- Être titulaire d'un Bachelor ou MST ou Magistère en hôtellerie.



## MARCHE À SUIVRE POUR LA REPRISE D'ÉTUDES

Pour les personnes en reprise d'études non titulaires d'un diplôme requis, il est possible d'accéder à la formation par la voie de la « Validation des Acquis Personnels et Professionnels » (VAPP 85). La procédure comprend la constitution d'un dossier et d'un entretien.

### Pièces constitutives du dossier :

- C.V. ;
- Lettre de motivation ;
- Copie des diplômes ;
- Copie des certificats de travail.

## DROITS D'INSCRIPTION

Frais d'inscription à l'université de Cergy-Pontoise (tarifs standard) et frais de dossier pour VAPP (tarif particulier pour les personnes en Congé Individuels 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 master :

Jacques Lamarque - jacques.lamarque@iufm.u-cergy.fr  
tél. : 01 46 11 62 18 - Bureau OPC restauration

## ADRESSE DU LIEU DE FORMATION

### Site de formation IUFM d'Antony (92)

26, rue Léon Jouhaux  
92160 ANTONY

tél : 01 46 11 62 00 – tcp : 01 46 11 62 99

[www.versailles.iufm.fr](http://www.versailles.iufm.fr)

