

# MASTER

## MENTION ÉDUCATION ET FORMATION

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

Parcours - Accueil, service et commercialisation  
dans le secteur de l'hôtellerie

### PRÉSENTATION GÉNÉRALE

*Ce parcours « Accueil, service et commercialisation dans le secteur de l'hôtellerie » a pour mission de vous faire acquérir les compétences professionnelles pour :*

- maîtriser la complexité des différents métiers de service dans l'hôtellerie ;
- 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 restaurant 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 restaurant (CAPLP)  
en lycée professionnel
- Professeur d'accueil et service (CAPET)  
en lycée technologique
- Formateur en CFA, en GRETA
- Formateur dans les organismes privés  
de formation professionnelle
- Formateur pour les groupes hôteliers



## 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 – Consolidation des connaissances fondamentales en restaurant et hébergement**  
Gestion, mercatique et management hôtelier
- **UE 3 - 150 h – Pratique et technique d'accueil, service et commercialisation en restauration**  
Atelier expérimental professionnel  
Sciences appliquées à la restauration
- **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'informations et d'analyse des données
- **UE 6 - 80 h – Savoirs disciplinaires et consolidation des connaissances fondamentales en restauration et hôtellerie, épistémologie**  
Technologie d'accueil, de service et commercialisation, en restauration, en Hébergement et sciences appliquées

Management, mercatique et gestion hôtelière

- **UE 7 - 120 h – Pratique et technique**  
Travaux pratiques d'accueil, de service, et de commercialisation  
Atelier expérimental sur les techniques de service, d'accueil et de commercialisation au restaurant
- **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 – Préparation aux épreuves écrites du concours**  
Réflexion didactique et pédagogique sur les thèmes technologiques de restauration, et d'hébergement  
Gestion, mercatique et management hôtelier
- **UE 11 - 120 h – Pédagogie et didactique appliquées à la discipline**  
Apprentissages, méthodes pédagogiques en lien avec le restaurant, l'hébergement  
Préparation, et exploitation du stage en responsabilité dans une classe



- **UE 12 - 24h – Libre**  
Langue étrangère, histoire des arts, TIC, maîtrise de la langue française ...

#### 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 restauration et hébergement

- **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 du MOF maître d'hôtel, du service, et des arts de la table + 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.

**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 »**



## 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 :**

Bruno Morlet - [bruno.morlet@iufm.u-cergy.fr](mailto:bruno.morlet@iufm.u-cergy.fr) - tél. : 01 46 11 62 62 - Bureau hôtellerie

## 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)

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

