



# Masters à distance MEFHR « Métiers de l'enseignement et de la formation : hôtellerie-restauration »

Formation réservée  
aux enseignants titulaires PLP ou CAPET

**ESPE – Ecole Supérieure du professorat et de l'Éducation  
- Académie de Toulouse -  
Filière Hôtellerie Restauration Alimentation  
Halle Technologique - Toulouse**



# Masters à distance MEFHR

## « Métiers de l'enseignement et de la formation : hôtellerie-restauration »

Deux parcours :

- « Production et ingénierie culinaire (PIC) »
- « Service et accueil en hôtellerie-restauration (SAHR)»

# Objectifs scientifiques et professionnels de la formation

- Valider un master pour pouvoir accéder au concours de l'agrégation ou prétendre à une poursuite d'études vers un doctorat.
- Approfondir les champs scientifiques auxquels s'adosent les enseignements en hôtellerie-restauration.
- Approfondir les connaissances technologiques et professionnelles.
- Enrichir les pratiques de formation grâce aux enseignements en didactique disciplinaire.

# Organisation de la formation

**L'enseignement en** master MEEF-HR à distance est composé de 200 h de cours assurées soit en présentiel soit à distance et réparties en 3 unités d'enseignement (UE) :

1. Approfondissement de la culture disciplinaire avec validation par une épreuve terminale en présentiel.
2. Approfondissement de la didactique disciplinaire et connaissance du système éducatif avec validation par une épreuve terminale en présentiel.
3. Mémoire de recherche à caractère pédagogique et soutenance devant un jury.

# Organisation de la formation

Les enseignements sont organisés de la façon suivante :

- 2 semaines de cours en présentiel en octobre (du 6 au 10) et en janvier (du 2 au 6/02), du lundi après-midi au vendredi midi
- des modules de formation à distance, répartis sur **l'année universitaire (voir planning)**
- **4 journées d'évaluation au mois de juin (évaluation de l'UE et soutenance du mémoire) du 22 au 26 juin 2015 (Dates à valider ultérieurement)**
- **soit au total 3 regroupements sur Toulouse dans l'année**
  
- *NB : pour toute demande de prise en charge des frais de déplacement, contacter votre inspection et votre rectorat de rattachement.*

# Organisation de la formation

Les modules de formation à distance, sont dispensés par :

- des envois réguliers de cours sous forme de fichiers PDF, de diaporamas
- des webconférences
- des évaluations régulières permettant de se positionner sur les acquis.

**Le travail attendu pour ces UE ainsi que la réalisation d'un mémoire de recherche de niveau master** requiert un investissement important.

**Si l'étudiant veut présenter son Master MEEF-HR en une seule année, il doit se donner les moyens de réussir en disposant de suffisamment de temps de travail en dehors de sa charge d'enseignement de 18h.**

# Contenus de la formation

- Formation commune aux 2 parcours :
  - **Une unité d'enseignement** (UE) « Initiation à la recherche » de 48 heures dispensée en présentiel et à distance. **Cette UE permet d'avoir accès à la méthodologie de construction du mémoire pédagogique, de maîtriser les outils de recherche et apporte un perfectionnement en TIC.**
  - Une **unité d'enseignement** (UE) « Connaissance du système éducatif » de 14h, **dispensée à distance permettant d'approfondir la compétence** « agir en fonctionnaire de **l'État** et de façon éthique et responsable ».

# Contenus de la formation

- Formation spécifique par parcours
  - Une UE « Didactique disciplinaire » de 14 h : renforcement en didactique **disciplinaire afin de perfectionner les praxis pédagogiques mises en œuvre** dans le cadre de son enseignement professionnel, soit en production et **ingénierie culinaire (PIC), soit en techniques de service et d'accueil (SAHR): Pistes d'optimisation de l'enseignement moderne, prise en compte des nouveaux courants pédagogiques, approche par compétences, ...**
  - une UE « Culture disciplinaire » de 130 h par parcours, permettant **d'approfondir ses connaissances professionnelles et scientifiques afin d'élargir le regard posé sur les contenus à enseigner...**

# Contenus de l'UE « Culture disciplinaire » en SAHR

- Sciences et hôtellerie restauration
- Comportement du consommateur
- Management des services
- Accueil et hospitalité
- Qualité de service
- **Systèmes d'information**
- Organisation des entreprises hôtelières
- Actualisation en hébergement : Les intermédiaires en hôtellerie –restauration, le revenue management, les modes alimentaires – les différentes formules de **restauration...**
- **Actualisation en restauration : actualisation des pratiques de l'analyse sensorielle des vins, animations du restaurant, facteurs d'ambiance olfactifs et sonores, du confort de la clientèle au développement des ventes...**

# Contenus de l'UE « Culture disciplinaire » en PIC

## **Les contenus concernent la restauration commerciale et collective**

- Le cadre législatif en restauration
- HACCP, PMS, DA et traçabilité
- Les attentes alimentaires en restauration commerciale et collective
- Les courants culinaires
- Les marchés de la restauration.
- Pratiques actuelles de gestion des prestations en restauration
- Les modalités d'approvisionnement
- Les système de production et les axes d'optimisation
- Les axes d'évolution des matériels et équipements
- La démarche Qualité en restauration
- Principales missions en ingénierie
- Évolution des produits alimentaires et aptitudes à la transformation

# Organisation de la formation

## **La planification des enseignements à distance:**

- L'ensemble des envois de cours ou les webconférences sont répartis sur l'année :
- D'octobre à juin (voir planning)
- Sur une moyenne de 2 à 3 envois par mois
- De nombreux envois sont complétés par des exercices à réaliser en auto-évaluation pour vous préparer aux épreuves de validation des 2 UE.

# Evaluation des UE de la formation

- Chacune des trois unités d'enseignement est affectée de 20 crédits ECTS.
- Durant les regroupements de janvier et juin, deux épreuves de 5 heures sont prévues selon les modalités ci-dessous.
- Une moyenne globale de 10 est minimale pour obtenir la validation des UE

Date	Unité d'enseignement	Durée	Crédits ECTS
2 février 2015	Didactique disciplinaire et connaissance du système éducatif	2 heures	7
	Culture disciplinaire	3 heures	7
22 juin 2015	Didactique disciplinaire et connaissance du système éducatif	2 heures	13
	Culture disciplinaire	3 heures	13

# Le mémoire

- La rédaction d'un mémoire de recherche à **caractère pédagogique** et sa soutenance devant un jury constitue la troisième épreuve d'évaluation de ce Master :
- Une **note inférieure à 10 ne permet pas l'obtention du Master**
- Pour son élaboration (sur 1 ou 2 ans), vous serez suivi par un maître de mémoire.
- **L'évaluation portera sur :**
- le respect de la méthodologie de recherche (qualité de la démarche, qualité et diversité des sources, pertinence de la recherche, clarté de la **démonstration, esprit critique...**)
- sa forme (expression et syntaxe, respect des règles rédactionnelles et **d'organisation du document, ...**)
- et sa soutenance publique de **20 min avec appui d'un support numérique, suivie de 30 min d'argumentation ou questions/réponses (Maîtrise du vocabulaire, qualité du support informatique, structure de la soutenance, qualité de l'argumentation...)**

# Le mémoire : calendrier

- **L'élaboration du mémoire comportera les étapes suivantes :**
- détermination du thème de mémoire au plus tard le : 3/11/2014 ;
- détermination du maître de mémoire le : 17/11/2014 ;
- suivi par le maître de mémoire à distance ;
- remise de la fiche intermédiaire du mémoire : 9/01/2015 ;
- dépôts des versions papier et numériques du mémoire le : 8/06/2015.
- Les soutenances des mémoires se dérouleront :
- du 23 au 26 juin 2013 (dates à confirmer ultérieurement).

- **ESPE – École Supérieure du professorat et de l'Éducation  
- Académie de Toulouse -**
  - **Filière Hôtellerie Restauration Alimentation  
Halle Technologique - Toulouse**

**Siège Social:** 56, avenue de l'URSS - 31078 Toulouse - Cedex 4  
Tel 05 62 25 20 00 - Fax 05 62 25 20 68  
<http://espe.univ-toulouse.fr/>

### **Filière hôtellerie restauration alimentation**

ESPE Hôtellerie Restauration – Halle technologique  
118, route de Narbonne - 31078 Toulouse Cedex 04  
05 62 25 21 76 (répondeur) – 05 62 25 21 58 (fax)

### **Contacts :**

- [yannick.masson@univ-tlse2.fr](mailto:yannick.masson@univ-tlse2.fr) (production et ingénierie culinaire), responsable de la formation PIC
- [paul.gerony@univ-tlse2.fr](mailto:paul.gerony@univ-tlse2.fr) (services et accueil en hôtellerie-restauration) , responsable de la formation SAHR



# Contacts au CERPEP

**Centre d'études et de Recherches  
sur les Partenariats avec les Entreprises et les Professions  
110 rue de Grenelle - 75357 PARIS 07**

- M. Jean-Claude BILLIET, IGEN d'économie et gestion  
[jean-claude.billiet@education.gouv.fr](mailto:jean-claude.billiet@education.gouv.fr)
- Secrétariat pédagogique du CERPEP  
[fabienne.fredoc@education.gouv.fr](mailto:fabienne.fredoc@education.gouv.fr) - Tél :01 55 55 30 03

# Modalités et calendrier d'inscription

- Être titulaire du PLP ou du CAPET
- Pré-recrutement à partir du 7 avril 2014
- Modalités de pré-recrutement : **envoi d'un CV détaillé et d'une lettre de motivation** à :

*Yannick MASSON*

*ESPE Hôtellerie Restauration- Site de Rangueil  
118, route de Narbonne – 31078 Toulouse cedex 04*

- Commission de sélection : fin mai
- Recrutement administratif des sélectionnés en juin.
- Recrutement de 15 étudiants par parcours
- **Inscription à l' ESPE –Académie de Toulouse jusqu'à fin août 2014 sur le site**  
<http://espe.univ-toulouse.fr/>



# Conseils

Parallèlement à votre demande d'inscription, vous devez avertir, de préférence :

- LE CERPEP : c'est lui qui gère les modalités administratives et les lettres de convocation,
- votre **inspecteur** pour l'**informer de votre** souhait,
- votre chef d'établissement pour définir vos modalités organisationnelles et éventuellement rechercher une aide au financement (CIF, DIF...).