



École supérieure
du professorat
et de l'éducation
Toulouse Midi-Pyrénées



Préparations aux concours internes en hôtellerie CAPET & PLP

Année universitaire 2019 - 2020

Description du public cible

Pour se présenter aux concours internes, le candidat doit remplir les conditions générales d'accès à un emploi public (nationalité, droits civiques, aptitude physique...) et remplir plusieurs conditions particulières :

- ▶ exercer ou avoir exercé une profession spécifique
- ▶ justifier d'une durée de services publics
- ▶ détenir le diplôme requis
 - ▶ une licence ou un titre équivalent (pour le CAPET)
 - ▶ http://www.devenirenseignant.gouv.fr/pid33988/enseigner-dans-lycee-technologique-capet.html#Conditions_d_inscription_au_CAPET
 - ▶ un BTS + 5 ans d'expérience (pour le PLP).
 - ▶ http://www.devenirenseignant.gouv.fr/pid33990/enseigner-dans-lycee-professionnel-caplp.html#Conditions_d_inscription_au_CAPLP

Objectifs pédagogiques

Préparer les concours internes* en hôtellerie :

- ▶ PLP option services et commercialisation ;
- ▶ PLP option organisation et production culinaire ;
- ▶ CAPET option sciences et technologies des services en hôtellerie restauration ;
- ▶ CAPET option sciences et technologies culinaires.

Préparer les épreuves des concours internes :

- ▶ les épreuves écrites (admissibilité et dossier RAEP) ;
- ▶ les épreuves orales et pratiques (admission).

*sous réserve d'ouverture des concours mentionnés

Description du contenu

Approfondissement des compétences professionnelles :

- ▶ Scientifiques
- ▶ Techniques
- ▶ Didactiques
- ▶ Pédagogiques

Description de la forme

- ▶ Aide à l'élaboration du dossier de reconnaissance des acquis de l'expérience professionnelle (dossier RAEP) ;
- ▶ Préparation à l'épreuve orale et pratique.

Description des modalités de formation

- ▶ 85 heures de formation mixte au total (à distance et suivi individualisé) :
 - ▶ 60 heures de formation à distance (20 séances de 2 heures en classe virtuelle) pour la préparation à l'admissibilité avec suivi individualisé ;
 - ▶ 25 heures de formation pratique à distance pour la préparation à l'admission et suivi individualisé en fonction des disponibilité des candidats.

Coût de la formation

▶ Frais d'inscription à l'ESPE

- ▶ A titre indicatif, le montant des droits d'inscription est d'environ 400 Euros

▶ La DAFPEN prend en charge les coûts d'inscription des candidats de l'académie de Toulouse à condition :

- ▶ qu'ils soient inscrits sur Gaïa (consulter les dates d'inscription)
- ▶ qu'ils soient acceptés par la DAFPEN (pour toute information <http://www.ac-toulouse.fr/pid29644/espace-professionnel.html>)

▶ Pour les autres académies se renseigner auprès de chaque rectorat

Comment s'inscrire ?

- ▶ **Contacter le responsable de formation de l'ESPE :**
 - ▶ Pour les parcours « production culinaire »
 - ▶ Adrien Mélendez : adrien.melendez@univ-tlse2.fr
 - ▶ Pour les parcours « services et commercialisation »
 - ▶ Dominique Alvarez : dominique.alvarez@univ-tlse2.fr
- ▶ **Dépôt du dossier d'inscription à l'ESPE Toulouse Midi-Pyrénées à effectuer au service de la scolarité :**
 - ▶ du 1er juin au 1er juillet 2019
- ▶ **Début de la formation à partir de fin septembre 2019**