

# PRÉSENTATION DE LA FORMATION MASTER À DESTINATION DES ENSEIGNANTS TITULAIRES

## *Partenariat IUFM- CETIA - CERPET*

---

### **Public envisagé**

Ce master est destiné principalement aux professeurs d'hôtellerie-restauration des lycées professionnels et d'hôtellerie-tourisme des lycées technologiques intervenants dans les sections hôtellerie-restauration dans toutes les académies de France.

### **Motivations du public identifié**

Les motivations du public identifié sont principalement la conséquence de l'élévation du niveau de diplôme requis pour les concours de professeurs des lycées professionnels et technologiques et de la masterisation mise en place depuis cette année universitaire.

Il semble que les motivations de ces enseignants pour obtenir un master sont multiples :

- valider un niveau de diplôme master face à l'arrivée progressive de néo-titulaires issus des IUFM ;
- diversifier leurs connaissances dans des champs de compétence nouveaux (cuisine collective, alimentation, management des services...);
- augmenter leur compétence en culture et didactique disciplinaire ;
- valider un master pour pouvoir accéder au concours de l'agrégation ou prétendre à une poursuite d'études vers un doctorat ;
- pouvoir prétendre à des formations destinées à des publics de licences professionnelles dans les lycées hôteliers.

### **Modalités d'inscription**

**Inscription en master EFHR IUFM** : Dès l'ouverture des intentions d'inscription, début avril, sur le site [http : //www.toulouse.iufm.fr](http://www.toulouse.iufm.fr) et jusqu'à fin août.

**Inscription CETIA** pour les autres Masters : <http://w3.cetia.univ-tlse2.fr>

L'inscription dans un de ces Masters est possible sous réserve de dispense de titre requis de M1, la titularisation PLP ou Capet n'offrant pas directement l'accès au M2.

## Formation proposée

L'université Toulouse II le Mirail, le département CETIA (Centre d'Études du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) et l'IUFM Midi Pyrénées, école interne de l'université Toulouse II le Mirail, et le centre d'études et de ressources pour les professeurs de l'enseignement technique (CERPET) proposent dès la rentrée 2011, une offre de 3 masters et 5 parcours adaptés **pour les enseignants titulaires de l'Éducation nationale** :

Le **master « Métiers de L'enseignement et de La Formation en Hôtellerie Restauration »** (EFHR) avec deux parcours : « Production et ingénierie culinaire » et « Service accueil en hôtellerie restauration ».

Inscriptions à l'IUFM pour ce master qui représentera **au moins 66 % du flux des inscrits** soit environ 20 candidats environ.

Le **master « Alimentation »**, avec deux parcours : « Management et ingénierie de la restauration collective » et « Sciences sociales appliquées à l'alimentation ».

Le **master « Management des industries du tourisme et de l'hôtellerie »**, un parcours : « Hôtellerie restauration »

Inscription dans ce master directement au CETIA-UT2

## Objectifs de la formation proposée

Les objectifs scientifiques et professionnels de ces masters sont :

- d'approfondir les champs scientifiques auxquels s'adosent les enseignements en hôtellerie-restauration.;
- d'optimiser les connaissances technologiques et professionnelles ;
- d'enrichir les théories et pratiques de formation grâce aux enseignements en didactique disciplinaire.

## Organisation de la formation

L'enseignement sur le site de l'université de Toulouse 2 ou de l'IUFM Midi-Pyrénées (suivant le master d'inscription), sera organisé de la façon suivante :

### **Un diagnostic préalable avec validation partielle sur dossier et entretien en présentiel**

Les candidats seront choisis sur les critères suivants : niveau d'études, curriculum vitæ, expériences acquises dans le monde de l'enseignement ou témoignages d'actions réalisées, productions écrites dans leurs activités, lettre de motivation, définition du projet professionnel, évolution des acquis par inscription de stages de formation continue ou professionnelle (CERPET).

À partir de l'expression de leur projet personnel et d'un bilan de compétences, une orientation d'inscription, sur un des masters, leur sera proposée.

## 4 regroupements

Durée	Période	Contenu
5 jours (du lundi 13 h au vendredi 12 h)	du 3 octobre au 7 octobre 2011	Mise en place du suivi individualisé, organisation de la formation à distance, création d'un tronc commun des savoirs soit disciplinaires soit didactiques par une mise à niveau des acquis et des savoirs dans le domaine de l'UE d'inscription, définition du travail de recherche
5 jours (du lundi 13 h au vendredi 12 h)	du 30 janvier au 3 février 2012	Évaluation intermédiaire des acquis, bilan du semestre, remédiations, renforcements technologiques et/ou pédagogiques dans le domaine de l'UE d'inscription, fiche intermédiaire et validation du plan des mémoires
1 jour en fin de second semestre	fin avril 2012	Évaluation de l'UE disciplinaire dans l'option du Master d'inscription (épreuve de 5 h)
1 jour en fin de second semestre	Juin 2012	Soutenance du mémoire (1 heure)

Ces journées de formation en présentiel seront placées en dehors des périodes de congés scolaires.

### Formation et suivi à distance tout au long de l'année de formation

Chaque candidat au master se verra attribué un login et mot de passe pour travailler via l'environnement numérique de travail de l'Université de Toulouse II - Le Mirail afin de communiquer avec les formateurs.

L'enseignement à distance sera proposé sous forme de cours dispensés en format numérique (diaporamas, études de cas, vidéos à télécharger, visioconférences), accompagné d'un suivi individualisé de la part de l'équipe enseignante.

Cette formation est construite sur une alternance entre savoirs et mise en situation à travers des études de cas professionnelles.

Les contenus sont déterminés en fonction du master d'inscription. (voir contenus enseignés en master « Enseignement et Formation en Hôtellerie » sur les 2 parcours).

### Soutenance d'un mémoire

L'évaluation comportera un mémoire :

- **à caractère pédagogique** pour les parcours PIC et SAHR (dossier + soutenance avec support numérique- durée 1 heure).
- **de recherche appliquée** pour les Masters SSAA, MIRC et HR (durée 1 heure)

## Composantes de la formation

La formation est articulée selon les modalités suivantes :

- une **Unité d'Enseignement (UE) obligatoire « Initiation à la recherche »** de 100 heures dispensée 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 obligatoire à choisir entre :**
  1. Une **UE « Didactique disciplinaire »** de 120 h : renforcement en didactique disciplinaire afin de perfectionner les praxis pédagogiques mises en œuvre dans le cadre de leur enseignement professionnel et technique, soit en production et Ingénierie Culinaire (PIC), soit en Service et commercialisation (SAHR)
  2. une **UE « Culture disciplinaire »** de 120 h, permettant d'optimiser ses savoirs et leurs connaissances du monde de l'Hôtellerie-Restauration afin de valoriser les contenus enseignés, à choisir sur l'un des 5 parcours proposés :
    - **Gestion et organisation des systèmes de production en restauration** : renforcement des contenus à enseigner en Techniques de production pour ceux qui s'inscrivent en master « Enseignement et formation en hôtellerie-restauration » (EFHR) option « Production et Ingénierie Culinaire » (PIC).
    - **Gestion et organisation des systèmes en hôtellerie-restauration** : renforcement des contenus à enseigner en techniques de services et d'accueil pour ceux qui s'inscrivent en master « Enseignement et formation en hôtellerie-restauration » (EFHR) option « Services et accueil en hôtellerie-restauration » (SAHR).
    - **Management et Ingénierie en Restauration collective** (MIRC) : renforcement des connaissances en organisation et gestion des systèmes en restauration collective, ingénierie et montage de projet pour ceux qui s'inscrivent en master « **Alimentation** », option « **Management et ingénierie de la restauration collective** » (MIRC).
    - **Sciences Sociales appliquées à l'Alimentation** (SSAA) : renforcement des connaissances dans le domaine des sciences sociales et la socio-anthropologie de l'alimentation » pour ceux qui s'inscrivent en master « **Alimentation** », option « **Sciences sociales appliquées à l'alimentation** » (SSAA).
    - **Hôtellerie-Restauration** (HR) : renforcement des connaissances en gestion et organisation des entreprises d'hôtellerie-restauration, pour ceux qui s'inscrivent en Master « Management des industries du tourisme et de l'hôtellerie » option « **Hôtellerie restauration** » (HR).

## Volume horaire

Le volume horaire global des enseignements est de 284 heures pour l'année.

Les enseignements seront proposés de la façon suivante :

- 64 heures dispensées en présentiel.
- 220 heures dispensées à distance (100 h Initiation recherche + 120 h UE disciplinaire ou pédagogique);
- 2 journées d'évaluation pour :
  - . l'épreuve de validation de l'UE choisie (épreuve de 5 heures).
  - . la soutenance du mémoire (1 heure).

## Les modalités d'évaluation et d'obtention du Master concerné

L'évaluation du master porte sur deux UE et seront réalisées en présentiel:

- Évaluation de l'unité d'enseignement (UE) obligatoire « **Initiation à la recherche** » de 100 heures dispensée à distance. Cette UE permet l'accès à la méthodologie de construction du mémoire pédagogique ou de recherche appliquée et apporte un perfectionnement en TIC. L'évaluation portera sur le mémoire et sa soutenance.
- Évaluation de l'**unité d'enseignement obligatoire de 120h** dont le choix résultera de la construction du parcours individualisé et sera fonction du master dans lequel le candidat sera inscrit.

Cette évaluation portera sur une mise en situation et un contrôle des connaissances sur une durée de 5h.

## Validation du diplôme

Le Master est acquis à l'issue des examens proposés pour les UE disciplinaires et de la soutenance du mémoire. Un minimum de 10/20 sur chacune des UE est requis, sans aucune compensation possible ni seconde session.

## Continuité des études

Les diplômes de master (Bac + 5), donne la possibilité de s'inscrire en doctorat.

## Équipe pédagogique

L'année de formation sera assurée par les enseignants-chercheurs et enseignants de l'IUFM de Toulouse et de l'université de Toulouse II le Mirail, suivant les Masters d'inscription.

## Comité pédagogique

Monsieur Jean-Claude BILLIET, IGEN d'économie gestion, Centre d'études et de ressources pour les professeurs de l'enseignement technique (CERPET), 96, boulevard Bessières 75017 PARIS 01.55.55.04.70, [jean-claude.billiet@education.gouv.fr](mailto:jean-claude.billiet@education.gouv.fr)

- Jean Pierre Poulain, PU sociologie, 19<sup>e</sup> section, Directeur du département CETIA
- Yannick MASSON, PRCE hôtellerie-tourisme option techniques de production culinaire, Responsable du département hôtellerie-restauration de l'IUFM MP et du Master Management et Ingénierie de la restauration collective (MIRC)- CETIA- UT2.
- Paul GERONY, PRCE hôtellerie-tourisme (option techniques de service et d'accueil)
- Dominique ALVAREZ, PRCE hôtellerie-tourisme (option techniques de service et d'accueil)
- Laurence Tibere, MCF sociologie, 19<sup>e</sup> section, Département CETIA
- Paul Pichon, MCF sciences de gestion – 6<sup>e</sup> section, Département CETIA
- Yves CINOTTI, PRAG économie et gestion option informatique de gestion (ex-PRCE hôtellerie tourisme option hébergement)

## **ANNEXE N°1 : Les contenus de la formation concernant les modules des masters EFHR.**

### **DIDACTIQUE de la DISCIPLINE (120h)**

#### **Contenus par Parcours « Production et Ingénierie Culinaires (PIC) » « Services Accueil en Hôtellerie-Restaurant » (SAHR)**

##### **OBJECTIFS :**

###### **Être capable de :**

- ☞ Vulgariser les différents courants de la pédagogie contemporaine
- ☞ Parfaire sa maîtrise des techniques pédagogiques
- ☞ Utiliser des outils afin de construire des séquences d'enseignement (TA, TK, TP) adaptées aux contenus des référentiels et à la diversité des publics ;
- ☞ Varier les stratégies pédagogiques
- ☞ Mettre en œuvre des techniques pédagogiques novatrices peu utilisées en situation
  
- ☞ Découvrir les principaux courants pédagogiques
- ☞ Appréhender l'évolution de la discipline
- ☞ Placer ses pratiques dans les courants pédagogiques actuels
- ☞ Développer une pédagogie de contrat et utiliser les contrats de formation
- ☞ Intégrer la notion de pédagogie différenciée
- ☞ Développer une pédagogie par objectif
- ☞ Gérer un projet dans sa classe
- ☞ Découvrir la diversité des postures, des méthodes, des techniques, et démarches pédagogiques
- ☞ Utiliser les différentes postures pour enseigner
- ☞ Identifier et utiliser les diverses méthodes de transmission du savoir
- ☞ Mettre en place une démarche déductive ou inductive
- ☞ Développer la motivation et l'implication de l'élève dans la formation
  
- ☞ Analyser les activités des formés durant les différentes séquences éducatives
- ☞ Créer des activités de groupe ou de recherche
- ☞ Faire réaliser un exposé, une enquête, un débat
- ☞ Organiser une visite professionnelle
- ☞ Optimiser la prise de notes des formés
- ☞ Réaliser des expérimentations.
  
- ☞ Analyser les différents supports et outils pédagogiques
- ☞ Utiliser les différents outils de transmission
- ☞ Construire et utiliser les différents supports (vidéo, diapositives, matière d'œuvre, supports professionnels, diaporama...)
  
- ☞ Définir une stratégie pédagogique
- ☞ Justifier ces choix de stratégies pédagogiques
- ☞ Comprendre le rôle et rédiger une fiche d'intentions pédagogiques.
- ☞ Construire des actions de formation

- ☞ Concrétiser les différents courants de la pédagogie contemporaine dans des séquences éducatives
- ☞ Connaître les référentiels et repères pour la formation
- ☞ Construire une progression logique dans les différents enseignements où va opérer le formateur (Programme prévisionnel de formation)
- ☞ Maîtriser les contenus techniques et technologiques
- ☞
- ☞ Construire une action éducative
- ☞ Construction de séances pédagogiques (Technologie, Technologie appliquée, travaux pratiques) adaptées aux contenus des référentiels et à la diversité des publics ;
- ☞ Maîtrise des praxis pédagogiques et des outils didactiques
- ☞ Déterminer les obstacles didactiques
- ☞ Concevoir des séquences éducatives (cours expérimentaux à partir de contraintes données)
  
- ☞ Mettre en place une action de formation :
  - ☞ interdisciplinaire (cuisine, restaurant, pâtisserie, sciences appliquées...)
  - ☞ sur un thème donné
  - ☞ auprès d'un public donné
- ☞ Conceptualiser des documents à des fins pédagogiques
- ☞ Justifier une stratégie pédagogique en accord avec la typologie des formés et le cadre des référentiels de compétences
- ☞ Justifier son savoir, son savoir-faire, son savoir être
- ☞ Justifier les supports utilisés
  
- ☞ Intégrer l'importance de la voix et du corps dans les pratiques pédagogiques.
- ☞ Appliquer des pratiques visant à optimiser les compétences vocales et gestuelles,
- ☞
- ☞ Soutenir un dossier
- ☞ Analyser les mises en situation et les praxis pédagogiques employées
- ☞ Parfaire sa maîtrise des techniques pédagogiques
- ☞ Optimiser sa maîtrise des contenus techniques et technologiques

#### **PRE-REQUIS :**

- ☞ Courants pédagogiques, vocabulaire pédagogique, Différentes séquences éducatives, principaux processus d'apprentissage).

#### **THEMES & CONTENUS :**

- ☞ Les missions de l'enseignant
- ☞ Qu'est ce qu'enseigner ?
- ☞ Épistémologie de la discipline
- ☞ Les principaux courants pédagogiques
- ☞ Les postures pédagogiques de l'enseignant
- ☞ Rendre l'élève acteur de sa formation
- ☞ Les outils de la motivation
- ☞ Les méthodes pédagogiques
- ☞ Les modes de raisonnement
- ☞ La pédagogie par objectifs
- ☞ La pédagogie différenciée
- ☞ La pédagogie de contrat

- ☞ La pédagogie de projet
- ☞ Les activités d'apprentissage
- ☞ Les outils et les supports de l'enseignant
- ☞ Les stratégies pédagogiques
- ☞ Les référentiels
- ☞ Le programme prévisionnel de formation
- ☞ La fiche d'intentions pédagogiques
- ☞ **L'évaluation**
- ☞ Construire une séance de technologie
- ☞ Construire une séance de technologie appliquée
- ☞ Les différentes séquences de technologie appliquée
- ☞ Construire une séance de travaux pratiques
- ☞ Construire une action de soutien
- ☞
- ☞ Les principes de la communication.
- ☞ La voix : conscience des processus de perception et d'émission ; techniques de la voix et du souffle ; la voix et l'émotion.
- ☞ Le corps : conscience corporelle ; attitude, postures, gestes : le langage du corps ; le corps dans la relation à l'autre.
- ☞ La communication et la confrontation.

☞ <b>MODE D'EVALUATION :</b>
------------------------------

- |  |
|--|
| ☞ <b>Évaluation de l'UE : Cette évaluation portera sur la construction d'un rapport sur une problématique technologique définie par l'étudiant, en accord avec les formateurs.</b> |
|--|

☞ <b>MODALITES ORGANISATIONNELLES :</b>
---

- |   |
|---|
| ☞ <b>120h d'enseignement à distance</b>   |
| ☞ <b>Construction de la formation en une alternance d'apports pédagogiques et de mise en situation à travers des études de cas.</b>                                   |
| ☞ <b>Pour chaque précepte étudié, des actions de construction d'action éducatives seront réalisées par les étudiants afin de se mettre en situation de formation.</b> |
| ☞ <b>Les étudiants devront construire le synopsis des programmes, des actions de formation ainsi que les supports de transmissions</b>                                |

# **CULTURE DISCIPLINAIRE**

## **GESTION et ORGANISATION DES SYSTEMES DE PRODUCTION EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE (120h)**

### **Parcours PIC**

#### **Objectifs généraux :**

##### **☞ Maîtrise de la technologie culinaire professionnelle.**

- ☞ **L'étudiant doit être capable de :**
- ☞ Analyser et commenter l'évolution technologique dans les différents systèmes de production sur le plan technique, législatif et organisationnel
- ☞ Définir et analyser le fonctionnement spécifique des différents concepts de production – distribution (en restauration commerciale & collective) dans l'ensemble des sous systèmes fonctionnels (Gestion des matières d'œuvre, choix et maintenance des matériels, organisation de la main d'œuvre, performance du milieu et optimisation des méthodes).
- ☞ Justifier l'utilisation des nouveaux produits dans un cadre économique, organoleptique et en fonction de son aptitude à la transformation
- ☞ Synthétiser ces connaissances sur l'environnement professionnel et le domaine technologique afin de mettre en œuvre & gérer les prestations proposées par les différents créneaux de restauration.
- ☞ Mettre en œuvre en l'explicitant une démarche qualité dans une entreprise de restauration
- ☞ Rédiger un document de synthèse concis et pédagogique sur chaque champ de formation étudié
- ☞ Résoudre des études de cas portant sur des sujets professionnels

##### **☞ Objectifs : Maîtrise de l'ingénierie de restauration**

##### **☞ Être capable de :**

- ☞ Analyser et commenter les différents modes opératoires ainsi que les intervenants sur une opération d'ingénierie.
- ☞ Définir le cadre législatif des différentes solutions possibles
- ☞ Synthétiser ces connaissances sur l'ingénierie de restauration et les systèmes de production
- ☞ Énoncer les principes de planification et d'implantation des équipements
- ☞ Définir les besoins en surfaces, l'aménagement de locaux professionnels
- ☞ Définir pour une entreprise les besoins techniques en fluides et énergies (froid, ventilation, eau, gaz, électricité).

##### **☞ Objectifs : Maîtrise de l'Hygiène alimentaire & professionnelle**

##### **☞ Être capable de :**

- ☞ Synthétiser ces connaissances dans le domaine de l'hygiène alimentaire et de la microbiologie appliquée au domaine technologique
- ☞ Mettre en œuvre en l'explicitant une démarche HACCP dans une unité de restauration collective ou commerciale
- ☞ Justifier ou déduire les techniques culinaires à partir des propriétés physico-chimiques des constituants des aliments
- ☞ Maîtriser les réactions des produits alimentaires au cours de leurs transformations culinaires
- ☞ Rédiger un document de synthèse concis et pédagogique, support futur aux séances de technologie appliquée.

### **PRE-REQUIS :**

- ☞ Système de production niveau Licence
- ☞ Référentiel de technologie professionnelle Baccalauréat professionnel (PLP) - Référentiel BTS (CAPET)
- ☞ Technologie
- ☞ Ingénierie de restauration (CAPET)
- ☞ Hygiène Alimentaire (groupe d'aliments et propriétés physico-chimiques des nutriments)
- ☞ Sciences appliquées : le monde microbien et la physiologie bactérienne
- ☞ Techniques professionnelles : maîtriser les techniques culinaires de base

### **THEMES & CONTENUS :**

#### **Thème 1 : MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION**

##### **☞ Microbiologie alimentaire :**

- ☞ Citer les différents microbes responsables des TIAC
- ☞ Énoncer les facteurs favorisant ou inhibant la multiplication microbienne
- ☞ Énumérer les principales sources de contamination
- ☞ Définir les origines et les manifestations des TIAC

##### **☞ La législation actuelle en restauration :**

- ☞ Énoncer l'évolution de la réglementation et le cadre législatif actuel pour chaque concept de restauration.
- ☞ Citer les principales étapes de mise en conformité hygiène dans le cadre des nouvelles directives.
- ☞ Expliciter, développer et mettre en œuvre une démarche HACCP en restauration.
- ☞ Développer la méthodologie d'obtention de l'agrément sanitaire en restauration collective

##### **☞ La lutte anti – microbienne :**

- ☞ Expliciter les dangers de contamination par secteurs fonctionnels
- ☞ Justifier les points critiques et les procédures à maîtriser pour une salubrité hygiénique
- ☞ Énumérer les contrôles à réaliser & leurs périodicités
- ☞ Donner dans chaque cas, la référence législative

#### **Thème 2 : HISTORIQUE & ÉVOLUTION DES COURANTS CULINAIRES.**

- ☞ Présenter un bref historique de la cuisine française de la préhistoire à nos jours.
- ☞ Expliciter l'évolution globale de la cuisine et les caractéristiques des courants de la cuisine actuelle en précisant les spécificités de :
  - ☞ La cuisine du terroir
  - ☞ La nouvelle cuisine
  - ☞ La cuisine spectacle
  - ☞ La cuisine allégée
  - ☞ Le vagabondage alimentaire
  - ☞ La «World Cuisine », la Fusion-Food
  - ☞ Le Snacking et La Finger-Food
  - ☞ la Slow-Food
  - ☞ Le Néo-constructivisme...

### **Thème 3 : L'ÉVOLUTION DU MARCHÉ DE LA RESTAURATION COMMERCIALE.**

- ☞ Appréhender le marché économique de la restauration commerciale en France et classifier les différents segments de la restauration commerciale (de la restauration traditionnelle à la ferroviaire).
- ☞ Analyser les concepts sur le plan marketing : image, produits, clientèles...
- ☞ Énumérer et expliquer les atouts et contraintes spécifiques à chaque créneau et préciser l'évolution prospective des différents créneaux
- ☞ Citer les concepts de restauration avec les spécificités, le marché et l'évolution, les enseignes représentatives et leurs caractéristiques.
- ☞ Expliquer les réactions de la restauration indépendante face à la montée des chaînes de restauration
- ☞ Énumérer et illustrer les clés de réussite de la RAT.

### **Thème 4 : L'ÉVOLUTION DU MARCHÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE.**

- ☞ Appréhender le marché économique de la restauration collective en France.
- ☞ Préciser les spécificités technologiques et législatives de la restauration hospitalière, d'entreprise, scolaire et universitaire et les tendances d'évolution
- ☞ Différencier la restauration concédée de l'autogérée
- ☞ Donner une approche des contraintes fonctionnelles et financières pour chaque créneau de la restauration collective à clientèle captive.
- ☞ Les différents modes de distribution :
- ☞ Énumérer en les classifiant, les modes de distribution et de commercialisation de prestations en restauration : vente au comptoir, traditionnelle, en selfs (linéaire, Scramble, Food-court.)
- ☞ Préciser leurs fonctionnements à partir d'un schéma identifiant le concept.

### **Thème 5 : LES PROCEDURES D'APPROVISIONNEMENT ET LA GESTION DES FLUX DE MATIERES**

- ☞ Citer les différentes sources et modalités d'approvisionnements utilisées en restauration
- ☞ Donner les spécificités des différentes filières d'approvisionnements
- ☞ Visiter un M.I. N et expliciter son mode de fonctionnement
- ☞ Expliquer comment rédiger un cahier des charges et définir les besoins d'une unité
- ☞ Schématiser les flux de matières et des documents de gestion utilisés.

### **Thème 6 : L'ÉLABORATION DES PRESTATIONS**

- ☞ Définir le cadre réglementaire sur l'affichage des prestations
- ☞ Définir les prestations standard actuelles par segment de restauration
- ☞ Concevoir et rédiger « cartes et menus » en tenant compte des règles de composition et de construction
- ☞ Construire des prestations spécifiques pour différentes circonstances, qui s'inscrivent dans le contemporain
- ☞ Énumérer les règles de fixation des prix.
- ☞ Citer et expliciter les différents indicateurs de gestion
- ☞ Préciser les spécificités et le cadre législatif d'un traiteur et ses principaux schémas de fonctionnement.
- ☞ Concevoir l'organisation d'une manifestation en traiteur
- ☞ Concevoir des buffets, cocktails ou brunches en énumérant les règles d'organisation.

### **Thème 7 : L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL**

- ☞ Énumérer les apports conseillés en alimentation, et citer les règles de l'équilibre nutritionnel
- ☞ Présenter les transformations par la chaleur et les propriétés physico-chimiques des Protéines – Glucides - Amidons - Lipides
- ☞ Expliquer le phénomène de la digestion.

- ☞ Concevoir des menus en restauration collective en élaborant un plan alimentaire et en respectant les critères de construction
- ☞ Définir la gestion des PAI

### **Thème 8 : LES SCHEMAS D'ORGANISATION ET LES CONCEPTS DE PRODUCTION DES UNITES DE RESTAURATION**

- ☞ Définir un système de restauration
- ☞ Citer et expliciter les différents schémas organisationnels en fonction de la typologie des produits d'entrée.
- ☞ Énumérer les conséquences de ces choix
- ☞ Schématiser les différents concepts de production en flux tendu et différé.
- ☞ Préciser comment la restauration s'adapte à l'offre IAA
- ☞ Expliquer l'origine, la définition, et les principes et conséquences de la cuisine d'assemblage
- ☞ Analyser les répercussions et perspectives de la cuisine d'assemblage
- ☞ Définir les règles d'implantation d'une cuisine professionnelle
- ☞ Implanter une unité de restauration en fonction de diverses contraintes.
- ☞ Citer les particularités d'implantation, les circuits, l'organisation générale, les matériels spécifiques nécessaires au fonctionnement d'une unité fonctionnant en liaison froide.
- ☞ Justifier un choix de concept de production et une organisation de fonctionnement.
- ☞ Estimer les besoins en surface, en matériels.
- ☞ Définir la productivité et analyser les écarts potentiels par la recherche d'amélioration des procédures
- ☞ Visiter et analyser l'implantation d'au moins 2 cuisines centrales

### **Thème 9 : LES EQUIPEMENTS ET MATERIELS**

- ☞ Appréhender le marché des équipementiers
- ☞ Préciser les critères d'évolution des matériels par familles : Normalisation, sécurité et ergonomie...
- ☞ Expliquer les principes de fonctionnement, les évolutions, les critères de choix des matériels et leurs principales utilisations
- ☞ Énumérer les critères de choix et les performances : Justifier les besoins en matériels par concept en tenant compte des notions de rendement.
- ☞ Concevoir une politique de maintenance, d'entretien et de sécurité

### **Thème 10 : DEVELOPPER UNE DEMARCHE DE QUALITE GLOBALE**

- ☞ Définir l'historique et le vocabulaire de la qualité
- ☞ Définir la démarche de la qualité systémique
- ☞ Concevoir un plan d'amélioration qualité
- ☞ Préciser les normes et le rôle de la certification
- ☞ Préciser la différence entre certification «produit » et la certification «entreprise ».
- ☞ Organiser la mise en place d'une démarche qualité globale en restauration collective fonctionnant à partir d'une cuisine centrale desservant des cuisines satellites en liaison froide.

### **Thème 11 : LES FILIERES PRODUITS**

- ☞ Citer les critères de choix, la législation, la diversification, les caractéristiques technologiques et nutritionnelles des familles suivantes de produits:
- ☞ 1-Les œufs & ovo produits
- ☞ 2-Les légumes frais, appertisés & surgelés
- ☞ 3-Les produits carnés
- ☞ 4-Les produits de la mer
- ☞ 5-Les produits pâtisseries
- ☞ 6-Les plats cuisinés & les auxiliaires culinaires

- ☞ Classifier les produits alimentaires par famille, gammes ou degré d'élaboration, par mode de conservation.
- ☞ Énumérer les produits labellisés et préciser la réglementation en vigueur (IGP, AOP...)

### **Thème 12 : Gastronomie moléculaire**

- ☞ Mettre en place une démarche expérimentale visant à tester les préceptes livrés dans une recette
- ☞ Appréhender les principales réactions physico-chimiques incluses dans les procédés culinaires courants
- ☞ Faire la part entre sciences, art et technique culinaires
- ☞ Mesurer les enjeux de l'"innovation" en cuisine
- ☞ Comment la gastronomie moléculaire, branche scientifique de la gastronomie, permet :
- ☞ de rationaliser et faire évoluer les techniques culinaires en décortiquant les phénomènes physico-chimiques à l'œuvre en cuisine ?
- ☞ de favoriser l'innovation culinaire en alimentant l'imaginaire des cuisiniers ?
- ☞ Mots clés: science, technique, invention, gastronomie moléculaire, cuisine moléculaire, texture, gel/mousse/émulsion, cuisson, goût.

☞ <b>MODE D'ÉVALUATION :</b>
------------------------------

- |  |
|--|
| ☞ <b>Évaluation de l'UE : Cette évaluation portera sur la construction d'un rapport sur une problématique technologique définie par l'étudiant, en accord avec les formateurs.</b> |
|--|

☞ <b>MODALITES ORGANISATIONNELLES :</b>
---

- |  |
|--|
| ☞ <b>120h d'enseignement à distance</b>  |
| ☞ <b>Construction de la formation en une alternance d'apports scientifiques et technologiques et de mise en situation à travers des études de cas.</b> |

# Parcours «Services et Accueil en Hôtellerie-Restauration (SAHR)»

## CULTURE DISCIPLINAIRE

### GESTION et ORGANISATION DES SYSTEMES DE DISTRIBUTION EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE (120h)

#### Objectifs généraux :

- ☞ **Maîtrise de la technologie restaurant et hébergement professionnelle.**
- ☞ **L'étudiant doit être capable de :**
- ☞ Concevoir, organiser, réaliser, commercialiser et contrôler un système de distribution en restauration
- ☞ Concevoir, organiser, mettre en place un système d'exploitation en hébergement.

#### ☞ **PRE-REQUIS :**

- ☞ Système de distribution niveau Licence
- ☞ Référentiel de technologie professionnelle Baccalauréat professionnel (PLP) - Référentiel BTS (CAPET)
- ☞ Technologie
- ☞ Analyse sensorielle (CAPET)
- ☞ Hébergement (CAPET)

#### ☞ **THEMES & CONTENUS :**

##### **RESTAURANT :**

- ☞ Concevoir les supports commerciaux
- ☞ Organiser les carcasses
- ☞ Prévoir la matière (apéritif, vins, boissons chaudes, biscuits salés apéritifs, pain,...) nécessaire à une manifestation
- ☞ Respecter la législation du secteur
- ☞ Ouvrir un débit de boissons
- ☞ Prévoir et organiser le personnel nécessaire à une manifestation
- ☞ Cibler la clientèle et répondre à ses attentes
- ☞ Respecter les normes d'hygiène et de sécurité
- ☞ Concevoir un concept de restauration
- ☞ Choisir la vaisselle
- ☞ Prévoir une décoration florale
- ☞ Respecter les règles de savoir vivre et le protocole
- ☞ Gérer les facteurs d'ambiance
- ☞ Sélectionner et commercialiser les fromages
- ☞ Animer le restaurant par les techniques

- ☞ Déguster les vins pour mieux les vendre
- ☞ Valoriser les signes de qualité des vins face à la clientèle
- ☞ Maîtriser les types de vins pour mieux les servir au restaurant
- ☞ Valoriser les produits labellisés et les signes de qualité
- ☞ Organiser une soirée à thème autour de la cuisine des régions françaises et européennes
- ☞ Sélectionner et commercialiser les produits du bar
- ☞ Sélectionner et valoriser les produits labellisés en respectant les saisons

#### **HEBERGEMENT :**

- ☞ Connaissance générale de l'hôtellerie
- ☞ La conception du produit hôtelier
- ☞ La mise en place d'un système d'exploitation
- ☞ La commercialisation d'un établissement hôtelier
- ☞ Le contrôle et le suivi de l'activité

☞ <b>MODE D'EVALUATION :</b>
------------------------------

- |  |
|--|
| ☞ <b>Évaluation de l'UE : Cette évaluation portera sur la construction d'un rapport sur une problématique technologique définie par l'étudiant, en accord avec les formateurs.</b> |
|--|

☞ <b>MODALITES ORGANISATIONNELLES :</b>
---

- |  |
|--|
| ☞ <b>120h d'enseignement à distance</b>  |
| ☞ <b>Construction de la formation en une alternance d'apports scientifiques et technologiques et de mise en situation à travers des études de cas.</b> |