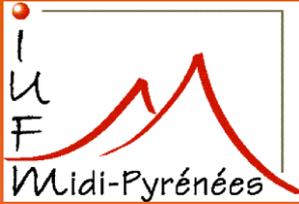




Masters à distance MEFHR « métiers de l'enseignement et de la formation : hôtellerie-restauration »

Formation réservée
aux enseignants titulaires PLP ou CAPET

**Institut Universitaire de Formation des Maîtres de Midi-Pyrénées
École interne de l'Université de Toulouse II le Mirail
Département 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 »
- « Service et accueil en hôtellerie-restauration »

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 MEFHR à distance est composé de 208 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 et en février (du lundi après-midi au vendredi midi)
- des modules de formation à distance, répartis sur l'année universitaire
- 3 journées d'évaluation au mois de juin (évaluation de l'UE et soutenance du mémoire)
- 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
- des webconférences
- des évaluations régulières participant à l'évaluation finale.

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

Les étudiants peuvent envisager de passer ce master en deux ans, en soutenant le mémoire de recherche la seconde année.

Modalités et calendrier d'inscription

- Être titulaire du PLP ou du CAPET
- Pré-recrutement à partir du 30 mars 2012
- Modalités de pré-recrutement : envoi d'un CV détaillé et d'une lettre de motivation à :

Yannick MASSON

IUFM de Midi Pyrénées - Site de Ranguel

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'IUFM Midi Pyrénées jusqu'à fin août 2012 sur le site
<http://iufm.univ-tlse2.fr/>

Contenus de la formation

- Formation commune aux 2 parcours :
 - Une unité d'enseignement (UE) « Initiation à la recherche » de 62 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 12h, 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 12 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)
 - une UE « Culture disciplinaire » de 121 h par parcours, permettant d'approfondir ses connaissances professionnelles et scientifiques afin d'élargir le regard posé sur les contenus à enseigner.

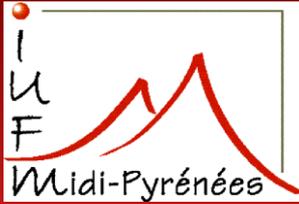
Contenus de l'UE « Culture disciplinaire » en SAHR

- Positionnement épistémologique des sciences du tourisme
- Comportement du consommateur
- Management des services
- Marketing des entreprises de services
- Systèmes d'information
- Actualisation en hébergement : e-notoriété en hôtellerie, didactique du revenue management
- 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



Contacts à l'IUFM

Institut Universitaire de Formation des Maîtres Midi-Pyrénées

École interne de l'Université de Toulouse II le Mirail

Siège Social: 56, avenue de l'URSS - 31078 Toulouse - Cedex 4

Tel 05 62 25 20 00 - Fax 05 62 25 20 68

<http://iufm.univ-tlse2.fr>

Département hôtellerie restauration alimentation

IUFM Site de Rangueil – 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 (production et ingénierie culinaire), responsable de la formation PIC
- paul.gerony@univ-tlse2.fr (services et accueil en hôtellerie-restauration) , responsable de la formation SAHR



Contacts au CERPET

**Centre d'études et de ressources pour les professeurs de
l'enseignement technologique
110 rue de Grenelle - 75357 PARIS 07**

- M. Jean-Claude BILLIET, IGEN d'économie et gestion
jean-claude.billiet@education.gouv.fr - Tél :01 55 55 30 03
- M^{me} Nicole PELLEGRIN, IA-IPR
nicole.pellegrin@education.gouv.fr - Tél :01 55 55 04 71
- Secrétariat pédagogique du CERPET
fabienne.fredoc@education.gouv.fr.

Conseils

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

- LE CERPET : 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...)