

MASTER MEÉF

Mention second degré

PROFESSEUR EN LYCÉE/COLLÈGE

- ▶ Formation rare en France
- ▶ Possibilité d'une partie de l'alternance à l'étranger

ÉCONOMIE & GESTION HÔTELLERIE RESTAURATION

Formation ouverte aux titulaires d'une licence ou expérience professionnelle de 5 ans

Rejoignez une école supérieure dédiée aux métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation

Bénéficiez d'un parcours universitaire post-licence structuré autour d'un diplôme national de master (4 semestres répartis en M1 et M2)

Entrez dans votre univers professionnel progressivement par un équilibre entre enseignements, stages et périodes d'alternance

Profitez d'équipes pédagogiques plurielles composées d'universitaires et de professionnels de l'éducation

Formez-vous par et à la recherche à travers différents dispositifs : conférences, séminaires, ateliers en groupe

Accédez aux concours de l'Éducation Nationale à l'issue de l'année de M1
Actualités sur education.gouv.fr

Devenez enseignant au cœur d'un univers professionnel stimulant et évolutif

- Innovations pédagogiques
- Nouveaux outils numériques
- Évolution de carrière
- Formation tout au long de la vie
- Haut niveau de qualification
- Acquisition de savoirs scientifiques, disciplinaires & didactiques
- Développement de compétences professionnelles
- Relations humaines

espe-Inf.fr

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Devenir Professeur d'hôtellerie-restauration dans les options d'organisation et production culinaire ou en service et commercialisation en restaurant dans les voies professionnelles (CAP, Bac Pro ou Technologique et mentions complémentaires, BTS, Licence Pro).

DISPOSITIF PÉDAGOGIQUE

- Une équipe enseignante de formateurs professeurs et inspecteurs expérimentée et pérenne, maîtrisant l'actualité des concours
- Des moyens numériques notamment une plateforme collaborative numérique et des outils TICe interactifs
- Des entraînements fréquents aux épreuves de concours dans les conditions réalistes
- Des dispositifs pédagogiques innovants par projets notamment en partenariat avec des acteurs extérieurs (lycées, collectivités associations...)
- Utilisation d'équipements professionnels (cuisine de restauration)

Sur base du volontariat et sous réserve de l'accord hiérarchique : intégration de quelques semaines dans un établissement européen partenaire ou accompagnement d'élèves français en stage en entreprise à l'étranger

ENSEIGNEMENTS DISCIPLINAIRES

- Préparation des épreuves écrites autour des matières principales : gestion hôtelière, préparation culinaire ou commercialisation service
- Actualisation des connaissances disciplinaires
- Préparation des épreuves orales sur les oraux en didactique et pédagogie
- Des stages en établissement scolaire : d'observation puis pratique accompagnée
- Un stage en entreprise afin de constituer le dossier support de l'épreuve orale sur dossier du concours

RECHERCHE

- Dans le domaine diversifié des métiers de l'éducation et de la formation et en lien direct avec les avancées de la recherche française et internationale
- Accès aux missions de formations d'enseignants et de cadres de l'éducation
- Écriture d'un mémoire à orientation professionnelle

LIEU DE LA FORMATION

Le master Économie Gestion parcours hôtellerie restauration est dispensé au sein de l'Université d'Artois à Arras.

RESPONSABLES DE LA FORMATION

David MARKOWSKI et Sébastien THELLIER
Contact : david.markowski@univ-artois.fr

ENSEIGNEMENTS DIDACTIQUES

- Appropriation des référentiels et programmes de l'éducation nationale concernés
- Adaptation aux spécificités de l'environnement professionnel
- Didactisation de sources professionnelles
- Innovations technologiques et numériques en sciences de gestion
- Gestion de classe
- Organisation des périodes de formations en milieu professionnel
- Construction de séquences exploitables durant le stage en alternance
- Méthodologie d'évaluations
- Montage de projets pédagogiques internes et/ou ouverts sur le monde économique et social

CONTEXTE D'EXERCICE DU MÉTIER

- Construction des 14 compétences communes à tous les enseignants du référentiel afin de fonder une dynamique de collaboration et de travail en équipe pour la réussite scolaire de tous les élèves
- Constitution progressive d'une culture professionnelle partagée d'objectifs, de valeurs, de compétences et de connaissances
- Développement des compétences d'animation d'un réseau de partenaire dans l'alternance des élèves (tuteurs de stage)

Une école supérieure de proximité

au cœur des territoires régionaux Arras - Douai - Gravelines - Outreau - Valenciennes - Villeneuve d'Ascq
et des universités publiques Université d'Artois - Université de Lille - Université du Littoral & Côte d'Opale -
Université de Valenciennes & Hainaut Cambrésis



Inscriptions espe-Inf.fr

Campus ESPE LNF - Bâtiment A direction
365 bis rue Jules Guesde - BP 50458
59658 Villeneuve d'Ascq cedex
03 20 79 86 00

