

# MASTER MEEF SECOND DEGRÉ - MÉTIERS DE PRODUCTION CULINAIRE, DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

## RÉSUMÉ DE LA FORMATION

**Type de diplôme :** Master (LMD)

**Domaine ministériel :** Sciences humaines et sociales

**Mention :** Métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation

**Spécialité :** Professeur en lycées professionnels et technologiques

## Présentation

Ce parcours a pour finalité la préparation au concours de recrutement de professeur d'organisation et de production culinaire ou de l'alimentation dans la voie technologique ou professionnelle, par le biais du CAPET ou du CAPLP ou du CAFEP. Il vise l'acquisition des compétences professionnelles en conformité avec celles de l'actuel cahier des charges de la formation des maîtres et répond également aux attendus des concours d'enseignement. Pour répondre à ces finalités, les objectifs pédagogiques de cette spécialité recoupent donc quatre grands domaines complémentaires :

- **Culture disciplinaire** du domaine enseigné : culture générale et connaissance du monde de l'entreprise et consolidation pour les étudiants en conversion professionnelle.

- **Didactique et pédagogie** des disciplines enseignées.

- Approche d'un état de la **recherche** du métier d'enseignant dans **les voies technologiques et professionnelles**.

- Aspects sociaux et cognitifs des **pratiques de formation**.

## Savoir faire et compétences

N°	Compétences	Thèmes
----	-------------	--------

### PLUS D'INFOS

**Crédits ECTS :** 120

**Durée :** 2

**Niveau d'étude :** BAC +5

**Public concerné**

\* Formation initiale

\* Formation continue

**Nature de la formation :**

Diplôme national de l'enseignement supérieur

1	Agir de façon éthique et responsable au sein des structures de formation et des entreprises partenaires	éthique
2	Maitriser la langue française et les langages technique, professionnel et pédagogique pour enseigner et pour communiquer	communication
3	Maitriser sa discipline : avoir une culture générale, technologique et professionnelle actualisée	Disciplines du LP ou LT: santé-social, organisation et production culinaire hôtellerie-accueil, biotechnologies, vente, communication-organisation, arts appliqués, lettres-histoire, maths-sciences-physiques. Liens école/entreprise  Culture générale
4	Concevoir et mettre en œuvre son enseignement pour répondre aux exigences de ses élèves et des situations professionnelles	didactique
5	Organiser le travail de la classe et des groupes de travail avec des publics	pédagogie

	spécifiques de lycées professionnels ou technologiques	
6	Prendre en compte la diversité des élèves et des interlocuteurs du monde de l'entreprise	s'adapter
7	Évaluer et accompagner les élèves dans le cadre de leur projet professionnel	Accompagnement professionnel
8	Maîtriser les technologies de l'information et de la communication pour former et enseigner	TIC
9	Travailler en équipe de formation et coopérer avec les parents et les partenaires des entreprises industrielles, artisanales ou de service	gestion de projet éducatif
10	Utiliser les apports de la recherche dans les domaines technologiques et professionnels pour actualiser sa pratique d'enseignant	veille pédagogique

## Informations supplémentaires

Le parcours s'appuie sur différents laboratoires de l'université de Cergy-Pontoise :

- **AGORA** - Centre de recherche en Lettres et en Sciences humaines et sociales ;
- **ÉMA** - Ecole, mutations, apprentissages ;
- **Paragraphe** - Laboratoire de recherche interdisciplinaire autour d'un intérêt commun pour l'ensemble des implications de technologies de l'information.

## Contenu de la formation

### Candidatures ESPÉ - Rentrée 2019

Sur le site de l'ÉSPÉ de l'académie de Versailles : [www.espe-versailles.fr](http://www.espe-versailles.fr) - Rubrique "Candidatures Rentrée 2019" accessible depuis la page d'accueil du site.

## Conditions d'accès

**Master 1 - Critères principaux de choix : types de licences recommandées, EC/UE examinées prioritairement, expérience**

**Accès de plein droit :**

- Etre titulaire : soit d'une licence **avec une expérience de la restauration incontournable** ; soit d'une licence professionnelle dans les domaines de la restauration ; soit d'une licence professionnelle de restauration gastronomique à vocation internationale ; soit d'un Bachelor ; ou MST en management hôtelier

**Marche à suivre pour la reprise d'études**

Adaptation aux publics en reprise d'études par **VAPP**, Validation des acquis personnels et professionnels permettant une dispense des diplômes requis et **VES**, Validation des études supérieures pour les professeurs titulaires ayant suivi une formation IUFM.

La procédure comprend la constitution d'un dossier par l'intermédiaire du service de la formation continue de l'université et d'un entretien avec le coordonnateur de la formation.

**Pièces constitutives du dossier**

- CV
- Lettre de motivation
- Copie des diplômes
- Copie des certificats de travail
- Copie de la carte d'identité

**Droits d'inscription**

Frais d'inscription à l'université de Cergy-Pontoise et frais de dossier pour VAPP (tarif particulier pour les personnes en Congé individuel de formation - CIF).

Pour les salariés, il est possible de faire valoir leur droit individuel de formation auprès de leur employeur afin de financer la formation par le FONGECIF.

## Insertion professionnelle

- Professeur de cuisine en lycée professionnel (concours du CAPLP)
- Professeur de cuisine en lycée technologique (concours du CAPET)
- Professeur de cuisine en lycée privé sous contrat (concours du CAFEP)
- Formateur en CFA, en GRETA
- Formateur dans les organismes privés de formation professionnelle
- Formateur pour les Centres de formation interne de société de restauration

Secteur(s) d'activité (santé, énergie, transport...)	Enseignement, éducation, formation
Métier(s)	professeur de lycée professionnel, professeur de lycée technologique, responsable de formation en GRETA, reponsable de formation en entreprise

## Composante

ÉSPÉ de l'académie de Versailles

## Lieu(x) de la formation

Antony Jouhaux

**Responsable(s)**

Lamarque Jacques

jacques.lamarque@u-cergy.fr