Institut national supérieur du professorat et de l'éducation
Académie de Versailles

# D.U.
# Préparation au concours de sciences et technologies culinaires, organisation et production culinaire (STC/OPC)

Modalité de la formation : à distance avec 10 journées de regroupement sur site

## Présentation générale

**Les objectifs**
Préparer aux épreuves d'amissibilité et d'admission des concours de recrutement d'enseignants section hôtellerie-restauration, option STC/OPC : épreuve écrite disciplinaire ; épreuve écrite disciplinaire appliquée ; épreuve de leçon ; épreuve d'entretien.

**Les concours concernés**
CAPET hôtellerie-restauration option sciences et technologie culinaire STC
CAPLP hôtellerie-restauration option organisation et production culinaire OPC

**Les conditions d'admission**
- Les titulaires d'un Master MEEF2 STC/OPC

Les candidats relevant de :
- La reconversion professionnelle
  - CAPLP sections professionnelles : justifier d'un titre ou diplôme à BAC+2, +3, +4 **ET** avoir accompli 5 années de pratique professionnelle ou d'enseignement de cette pratique.
  - CAPLP et CAPET justifier de 5 années de pratique professionnelle effectuée en qualité de cadre.
- La reprise d'études : interruption des études depuis au moins 2 ans
  - CAPLP et CAPET : justifier d'un titre ou diplôme à BAC+5 **ET** d'une expérience de l'enseignement et/ou de la formation dans le champ disciplinaire.
- La dispense de diplôme
  - CAPLP et CAPET : fonctionnaire titulaire dans un corps de personnels enseignants ou d'éducation ; maître contractuel des établissements d'enseignement privés sous contrat admis définitivement à une échelle de rémunération ; mère ou père d'au moins trois enfants ; sportif de haut niveau.

**Le déroulement de la préparation**
La formation s'organise sur une journée fixe par semaine, le mercredi. Elle est dispensée à distance. Il est prévu 10 journées de regroupement sur site en présentiel au cours de la formation. Des modules complémentaires optionnels seront proposés le mardi. L'organisation régulière de concours blancs ponctue la formation.
La préparation aux épreuves de concours nécessite une présence régulière en formation et un travail personnel conséquent.

## Programme

- S'approprier le cadre de référence et les fondements éthiques du métier : 21 heures
- Développer une expertise des contenus disciplinaires : 28 heures
- Maitriser les programmes et les stratégies d'enseignement : 35 heures
- Mobiliser les compétences visées au concours : 70 heures + 36 heures de concours blancs

## Contact

Responsable de formation : Bruno CARDINALE

## Adresses des lieux de formation

INSPÉ de l'académie de Versailles
CY Cergy Paris Université, site Antony

26 avenue Léon Jouhaux
92160 ANTONY
Tél : 01 46 11 62 00