

MASTER MEEF 2nd DEGRE PARCOURS HOTELIERIE-RESTAURATION - HR

	COMPETENCES		COMPOSANTES DE LA COMPETENCE													CM	TD	TP	ATELIER	TOTAL présentiel	Concours blanc	khôlles	visites	MCC 1ère session	MCC Seconde chance
	BLOC	UE	NOM DE L'UE	EC	S1	S2	ECTS	Coef	NOM DE L'EC - axes de formation																
S'INSERER CONTRIBUER	UE11	Agir au sein du service public et de la communauté éducative	EC111	2	3	5	5	s'approprier le cadre de référence et les fondements éthiques du métier connaissances du système éducatif et fondamentaux de l'école : école inclusive, citoyenneté, diversité des publics scolaires connaissances du métier d'enseignant des voies technologiques et professionnelle : conduite de classe, apprentissage et dispositifs	10	41	0	0	51	0	0	CCI	CC écrit ou oral								
			EC112	1		1	1	faire un usage responsable du numérique cadre légal, utilisation des outils et culture numérique (PIX)	0	12	6	0	18	0	0	CCI	CC écrit ou oral								
			EC113	1	1	1	1	communiquer de manière adaptée et efficace communication verbale et non verbale langue vivante	0	12	0	0	12	0	0	CCI	CC écrit ou oral								
			EC114	1	1	2	2	coopérer au sein de la communauté éducative collaboration avec les partenaires de l'école (famille, culture, entreprise, apprentissage, alternance) collaboration entre pairs (projets artistiques et culturels, ateliers, journées d'étude...)	2	19	0	0	21	0	0	CCI	CC écrit ou oral								
MAITRISER ENSEIGNER	UE12	Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique	4 options - 1 E.C par option	EC121a	8	8	16	16	développer une expertise des contenus disciplinaires OPTION CAPET sciences et technologies culinaires savoirs et savoirs faire disciplinaires en sciences et technologies culinaires didactique, épistémologie, culture et usages numériques disciplinaires en sciences et technologies culinaires interdisciplinarité, co-enseignement, plurivalence appliqués à la discipline en sciences et technologies culinaires	16	158	0	0	174	0	0	CCI	CC écrit ou oral							
				EC121b	8	8	16	16	développer une expertise des contenus disciplinaires OPTION CAPET sciences et technologies des services savoirs et savoirs faire disciplinaires en sciences et technologies des services didactique, épistémologie, culture et usages numériques disciplinaires en sciences et technologies des services interdisciplinarité, co-enseignement, plurivalence appliqués à la discipline en sciences et technologies des services	16	158	0	0	174	0	0	CCI	CC écrit ou oral							
				EC121c	8	8	16	16	développer une expertise des contenus disciplinaires OPTION CAPLP organisation et production culinaire savoirs et savoirs faire disciplinaires en organisation et production culinaire didactique, épistémologie, culture et usages numériques disciplinaires en organisation et production culinaire interdisciplinarité, co-enseignement, plurivalence appliqués à la discipline en organisation et production culinaire	16	158	0	0	174	0	0	CCI	CC écrit ou oral							
				EC121d	8	8	16	16	développer une expertise des contenus disciplinaires OPTION CAPLP service et commercialisation savoirs et savoirs faire disciplinaires en service et commercialisation didactique, épistémologie, culture et usages numériques disciplinaires en service et commercialisation interdisciplinarité, plurivalence, co-construction, co-intervention, co-animation appliquées à la discipline en service et commercialisation	16	158	0	0	174	0	0	CCI	CC écrit ou oral							
			4 options - 1 E.C par option	EC122a	1	1	2	2	maîtriser les programmes d'enseignement OPTION CAPET sciences et technologies culinaires programmes, référentiels, évaluation, certification	0	24	0	0	24	0	0	CCI	CC écrit ou oral							
				EC122b	1	1	2	2	maîtriser les programmes d'enseignement OPTION CAPET sciences et technologies des services programmes, référentiels, évaluation, certification	0	24	0	0	24	0	0	CCI	CC écrit ou oral							
				EC122c	1	1	2	2	maîtriser les programmes d'enseignement OPTION CAPLP organisation et production culinaires programmes, référentiels, évaluation, certification	0	24	0	0	24	0	0	CCI	CC écrit ou oral							
				EC122d	1	1	2	2	maîtriser les programmes d'enseignement OPTION CAPLP service et commercialisation programmes, référentiels, évaluation, certification	0	24	0	0	24	0	0	CCI	CC écrit ou oral							
	UE13	Concevoir et mettre en œuvre son enseignement au service de la réussite de toutes et tous	2 options - 1 E.C par option	EC131a	3	2	5	5	construire et développer les apprentissages des élèves en filière technologique accompagnement du parcours des élèves, prise en compte de la diversité, école inclusive connaissances des stratégies d'enseignement-apprentissage conduite et gestion de classe	4	44	0	0	48	0	0	CCI	CC écrit ou oral							
				EC131b	3	2	5	5	construire et développer les apprentissages des élèves en filière professionnelle accompagnement du parcours des élèves, prise en compte de la diversité, école inclusive connaissances des stratégies d'enseignement-apprentissage conduite et gestion de classe	4	44	0	0	48	0	0	CCI	CC écrit ou oral							
	RECHERCHER ANALYSER	UE14	Être à l'œuvre d'une démarche individuelle et collective de développement professionnel	EC141	3	3	6	6	se former par la recherche méthodologie de la recherche atelier de recherche et mémoire, ateliers expérimentaux veille scientifique et utilisation des ressources	6	12	12	9	39	0	0	CCI	CC écrit ou oral							
				EC142	1	1	2	2	développer une pratique réflexive analyse de pratique professionnelle et didactique documentée par la recherche	0	0	12	0	12	0	0	CCI	CC écrit ou oral							
METTRE EN ŒUVRE EXPERIMENTER	UE15	Construire des expériences du métier de professeur	4 options - 1 E.C par option	EC151					stage en milieu professionnel																
				EC152	2	2	4	4	savoir mobiliser les compétences visées en stage préparation et exploitation des stages en terrain éducatif pluriel : établissements, entreprises	0	0	24	0	24	0	0	CCI	CC écrit ou oral							
				EC153a	8	8	16	16	savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPET sciences et technologies culinaires renforcement des connaissances pour les épreuves du concours CAPET sciences et technologies culinaires méthodologie des épreuves disciplinaires du concours CAPET sciences et technologies culinaires méthodologie de l'épreuve d'entretien	0	120	0	0	120	20	0	CCI	CC écrit ou oral							
									savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPET sciences et technologies des services renforcement des connaissances pour les épreuves du concours CAPET sciences et technologies des services méthodologie des épreuves disciplinaires du concours CAPET sciences et technologies des services méthodologie de l'épreuve d'entretien	0	120	0	0	120	20	0	CCI	CC écrit ou oral							
				EC153c	8	8	16	16	savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPLP organisation et production culinaire renforcement des connaissances pour les épreuves du concours CAPLP organisation et production culinaire méthodologie des épreuves disciplinaires du concours CAPLP organisation et production culinaire méthodologie de l'épreuve d'entretien	0	120	0	0	120	20	0	CCI	CC écrit ou oral							
									savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPLP service et commercialisation renforcement des connaissances pour les épreuves du concours CAPLP service et commercialisation méthodologie des épreuves disciplinaires du concours CAPLP service et commercialisation méthodologie de l'épreuve d'entretien	0	120	0	0	120	20	0	CCI	CC écrit ou oral							
EC153d	8	8	16	16	savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPLP service et commercialisation renforcement des connaissances pour les épreuves du concours CAPLP service et commercialisation méthodologie des épreuves disciplinaires du concours CAPLP service et commercialisation méthodologie de l'épreuve d'entretien	0	120	0	0	120	20	0	CCI	CC écrit ou oral											
TOTALS MASTER 1			30	30	60	60			38	442	54	9	543	20	0										

MASTER MEEF 2nd DEGRE PARCOURS HOTELIERIE-RESTAURATION - HR

COMPETENCES	COMPOSANTES DE LA COMPETENCE																				
	BLOC	UE	NOM DE L'UE	EC	S3	S4	ECCS	Coef	NOM DE L'EC - axes de formation	CM	TD	TP	ATELIER	TOTAL présentiel	Concours blanc	khôlles	visites	MCC 1ère session	MCC 2ème session		
S'INSERER CONTRIBUTER	UE21	Agir au sein du service public et de la communauté éducative	EC211	2	2		4	4	s'approprier le cadre de référence et les fondements éthiques du métier connaissances du système éducatif et fondamentaux de l'école : école inclusive, citoyenneté, diversité des publics scolaires connaissances du métier d'enseignant des voies technologiques et professionnelle : conduite de classe, apprentissage et dispositifs	2	19	0	0	21	0	0		CCI	CC écrit ou oral		
			EC212				0	0	faire un usage responsable du numérique cadre légal, utilisation des outils et culture numérique (PIX) communiquer de manière adaptée et efficace	0	0	0	0	0	0	0		CCI	CC écrit ou oral		
			EC213	2			2	2	communication verbale et non verbale langue vivante	0	12	6	0	0	18	0	0		CCI	CC écrit ou oral	
			EC214	1	2		3	3	coopérer au sein de la communauté éducative collaboration avec les partenaires de l'école (famille, culture, entreprise, apprentissage, alternance) collaboration entre pairs (projets artistiques et culturels, ateliers, journées d'étude...)	0	24	0	0	0	24	0	0		CCI	CC écrit ou oral	
MAITRISER ENSEIGNER	UE22	Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique	4 options, -1 E.C par option	EC221a	5	2		7	7	développer une expertise des contenus disciplinaires OPTION CAPET sciences et technologies culinaires savoirs et savoirs faire disciplinaires en sciences et technologies culinaires didactique, épistémologie, culture et usages numériques disciplinaires en sciences et technologies culinaires interdisciplinarité, co-enseignement, plurivalence appliqués à la discipline en sciences et technologies culinaires	4	38	0	0	42	0	0		CCI	CC écrit ou oral	
				EC221b	5	2		7	7	développer une expertise des contenus disciplinaires OPTION CAPET sciences et technologies des services savoirs et savoirs faire disciplinaires en sciences et technologies des services didactique, épistémologie, culture et usages numériques disciplinaires en sciences et technologies des services interdisciplinarité, co-enseignement, plurivalence appliqués à la discipline en sciences et technologies des services	4	38	0	0	42	0	0		CCI	CC écrit ou oral	
				EC221c	5	2		7	7	développer une expertise des contenus disciplinaires OPTION CAPET sciences et technologies des services savoirs et savoirs faire disciplinaires en sciences et technologies des services didactique, épistémologie, culture et usages numériques disciplinaires en sciences et technologies des services interdisciplinarité, co-enseignement, plurivalence appliqués à la discipline en sciences et technologies des services	4	38	0	0	42	0	0		CCI	CC écrit ou oral	
				EC221d	5	2		7	7	développer une expertise des contenus disciplinaires OPTION CAPET service et commercialisation savoirs et savoirs faire disciplinaires en service et commercialisation didactique, épistémologie, culture et usages numériques disciplinaires en service et commercialisation interdisciplinarité, plurivalence, co-construction, co-intervention, co-animation appliquées à la discipline en service et commercialisation	4	38	0	0	42	0	0		CCI	CC écrit ou oral	
			4 options, -1 E.C par option	EC222a	1	2		3	3	maîtriser les programmes d'enseignement OPTION CAPET sciences et technologies culinaires programmes, référentiels, évaluation, certification	0	24	0	0	0	24	0	0		CCI	CC écrit ou oral
				EC222b	1	2		3	3	maîtriser les programmes d'enseignement OPTION CAPET sciences et technologies des services programmes, référentiels, évaluation, certification	0	24	0	0	0	24	0	0		CCI	CC écrit ou oral
				EC222c	1	2		3	3	maîtriser les programmes d'enseignement OPTION CAPET organisation et production culinaires programmes, référentiels, évaluation, certification	0	24	0	0	0	24	0	0		CCI	CC écrit ou oral
				EC222d	1	2		3	3	maîtriser les programmes d'enseignement OPTION CAPET service et commercialisation programmes, référentiels, évaluation, certification	0	24	0	0	0	24	0	0		CCI	CC écrit ou oral
	UE23	Concevoir et mettre en œuvre son enseignement au service de la réussite de toutes et tous	2 options, -1 E.C par option	EC231a	3	3		6	6	construire et développer les apprentissages des élèves en filière technologique accompagnement du parcours des élèves, prise en compte de la diversité, école inclusive connaissances des stratégies d'enseignement-apprentissage conduite et gestion de classe	2	34	0	0	36	0	0		CCI	CC écrit ou oral	
				EC231b	3	3		6	6	construire et développer les apprentissages des élèves en filière professionnelle accompagnement du parcours des élèves, prise en compte de la diversité, école inclusive connaissances des stratégies d'enseignement-apprentissage conduite et gestion de classe	2	34	0	0	36	0	0		CCI	CC écrit ou oral	
	RECHERCHER ANALYSER	UE24	Être acteur d'une démarche individuelle et collective de développement professionnel	EC241	6	8		14	14	se former par la recherche méthodologie de la recherche atelier de recherche et mémoire, ateliers expérimentaux veille scientifique et utilisation des ressources	0	0	23	13	36	0	0		CCI	CC écrit ou oral	
					EC242	2	2		4	4	développer une pratique réflexive analyse de pratique professionnelle et didactique documentée par la recherche	0	0	24	0	24	0	0		CCI	CC écrit ou oral
METTRE EN ŒUVRE EXPERIMENTER	UE25	Construire des expériences du métier de professeur	4 options, -1 E.C par option	EC251					stage en milieu professionnel												
				EC252	3	4		7	7	savoir mobiliser les compétences visées en stage préparation et exploitation des stages en terrain éducatif pluriel : établissements, entreprises	0	0	18	0	18	0	0	2	CCI	CC écrit ou oral	
				EC253a	5	5		10	10	savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPET sciences et technologies culinaires renforcement des connaissances pour les épreuves du concours CAPET sciences et technologies culinaires méthodologie des épreuves disciplinaires du concours CAPET sciences et technologies culinaires méthodologie de l'épreuve d'entretien	0	70	0	0	70	10	4,5		CCI	CC écrit ou oral	
										savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPET sciences et technologies des services renforcement des connaissances pour les épreuves du concours CAPET sciences et technologies des services méthodologie des épreuves disciplinaires du concours CAPET sciences et technologies des services méthodologie de l'épreuve d'entretien	0	70	0	0	70	10	4,5		CCI	CC écrit ou oral	
				EC253c	5	5		10	10	savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPET organisation et production culinaire renforcement des connaissances pour les épreuves du concours CAPET organisation et production culinaire méthodologie des épreuves disciplinaires du concours CAPET organisation et production culinaire méthodologie de l'épreuve d'entretien	0	70	0	0	70	10	4,5		CCI	CC écrit ou oral	
										savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPET service et commercialisation renforcement des connaissances pour les épreuves du concours CAPET service et commercialisation méthodologie des épreuves disciplinaires du concours CAPET service et commercialisation méthodologie de l'épreuve d'entretien	0	70	0	0	70	10	4,5		CCI	CC écrit ou oral	
EC253d	5	5		10	10	savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPET service et commercialisation renforcement des connaissances pour les épreuves du concours CAPET service et commercialisation méthodologie des épreuves disciplinaires du concours CAPET service et commercialisation méthodologie de l'épreuve d'entretien	0	70	0	0	70	10	4,5		CCI	CC écrit ou oral					
TOTAUX MASTER 2										8	221	71	13	313	10	4,5	2				