

DU PREPARATION AU CONCOURS D'HOTELLERIE ET RESTAURATION

professorat de l'enseignement technique
professorat de l'enseignement professionnel

CAPET Option Sciences et Technologie Culinaire ; Option sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration
CAPLP Option Organisation et Production Culinaire ; Option service et commercialisation

MODULE	Code	Intitulé	ECTS	Coef	CM	TD	Heures étudiants	Concours blancs	Nombre Khôlles	MCC session 1	MCC 2nde chance		
Total module 1			30	30	2	152	154	60	12				
MODULE 1	121	a ou b selon concours	s'approprier le cadre de référence et les fondements éthiques du métier		4	4	2	19	21		CCI	CT écrit ou oral	
			122a développer une expertise des contenus disciplinaires - CAPET		7	7		28	28		CCI	CT écrit ou oral	
			122b développer une expertise des contenus disciplinaires - CAPLP		7	7		28	28		CCI	CT écrit ou oral	
			123a maîtriser les programmes et stratégies d'enseignement - CAPET		7	7		35	35		CCI	CT écrit ou oral	
			123b maîtriser les programmes et stratégies d'enseignement - CAPLP		7	7		35	35		CCI	CT écrit ou oral	
			124a mobiliser les compétences visées au concours - CAPET		12	12		70	70	30	6	CCI	CT écrit ou oral
			124b mobiliser les compétences visées au concours - CAPLP		12	12		70	70	30	6	CCI	CT écrit ou oral
Total module 1			30	30	2	152	154	30	6				

Total maquette heures étudiants	30	30	2	152	190		
Total maquette HETD			3	285	288	60	12
dont mutualisation entre DU techno pro HETD (à multiplier par 2 groupes)			3	19	22		
dont mutualisation avec M2 du parcours OPTION CAPET HETD				133	70	30	6
dont mutualisation avec M2 du parcours OPTION CAPLP HETD				133	70	30	6
Total mutualisations HETD					162	60	12
% de mutualisations					56%	100%	100%
Total maquette après mutualisations HETD					126	0	0

78,13%