

## FICHE DE POSTE ACADEMIE DE CRETEIL

### PROFESSEUR D'HÔTELLERIE OPTION CUISINE/SERVICE COMMERCIALISATION

Diplômes possibles d'intervention :

- CAP cuisine
- Bac professionnel cuisine
- CAP commercialisation et service en hôtel, café, restaurant
- Bac professionnel commercialisation et service en restauration

#### Missions du poste

Il s'agit d'effectuer un ou plusieurs remplacement(s) de professeur de lycée professionnel d'économie gestion option commerce-vente dans un (ou plusieurs) établissement(s) de l'enseignement secondaire public (lycée professionnel ou polyvalent) de l'académie de Créteil pour une durée déterminée.

Le professeur des lycées professionnels exerce en lycée professionnel ou polyvalent. Il forme les élèves de la voie professionnelle, scolarisés en CAP et baccalauréat professionnel. Les actions de formation sont effectuées dans les établissements d'enseignement ainsi que dans les entreprises dans lesquelles sont organisées des périodes de formation sous la responsabilité du ministre chargé de l'Éducation et dans les conditions définies par arrêté. Elles comprennent notamment l'enseignement dispensé dans l'entreprise, la préparation et l'organisation des périodes de formation en milieu professionnel, l'encadrement pédagogique des élèves durant ces périodes et leur évaluation.

Il concourt à la mission première de l'École qui est d'instruire et d'éduquer afin de conduire l'ensemble des élèves à la réussite scolaire et à l'insertion professionnelle et sociale. Il prépare les élèves à l'exercice d'une citoyenneté pleine et entière. Il transmet et fait partager à ce titre les valeurs de la République. Il promeut l'esprit de responsabilité et la recherche du bien commun, en excluant toute discrimination.

#### Activités principales

- Concevoir et mettre en œuvre des situations d'apprentissage ou d'enseignement dans un cadre pédagogique lié au métier visé, en travaillant à partir de situations professionnelles réelles ou construites ou de projets professionnels, culturels ou artistiques.
- Transmettre des connaissances disciplinaires.
- Préparer et organiser les périodes de formation en milieu professionnel.
- Concevoir et mettre en œuvre des modalités d'évaluation des acquis des élèves y compris en milieu professionnel.
- Assurer un suivi personnalisé des élèves en lien avec les familles y compris lorsqu'ils sont en entreprise et participer à leur projet d'orientation.
- Contribuer au fonctionnement de l'établissement et au travail d'équipe.
- Faire acquérir des compétences incluant des capacités, des attitudes et des savoir-faire.

#### Compétences spécifiques

- Maîtriser la langue française dans le cadre de son enseignement.
- Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique.
- Construire, mettre en œuvre et animer des situations d'enseignement et d'apprentissage prenant en compte la diversité des élèves.
- Organiser et assurer un mode de fonctionnement du groupe favorisant l'apprentissage et la socialisation des élèves.
- Évaluer les progrès et les acquisitions des élèves.
- Valider les compétences dans le cadre du contrôle en cours de formation

#### Savoirs et savoir-faire particuliers

Connaissance des spécificités de l'enseignement professionnel et des métiers auxquels les élèves sont préparés.  
Connaissance de l'environnement professionnel du secteur de la restauration.

#### Diplômes requis

BTS Hôtellerie option B + expérience professionnelle  
Master - Licence professionnelle  
Statut cadre plus de cinq ans dans le secteur de la restauration

**Type de contrat :** contrat à durée déterminée

**Lieu de travail :** académie de Créteil, département de la Seine et Marne, de la Seine Saint Denis et du val de marne

**Durée hebdomadaire de travail :** 18 heures de face à face pédagogique par semaine soit 35 heures de travail effectif

#### Pour s'informer :

- Référentiel des diplômes disponibles sur le [site du CERPEG](#)
- [Référentiel des métiers du professorat et de l'éducation](#)
- [Décret du 29 août 2016 relatif aux agents contractuels](#)