

<p align="center"><b>Annexe 20 : RÉFÉRENTIEL DE FORMATION PROFESSORAT DU SECOND DEGRÉ HÔTELLERIE-RESTAURATION (CAPET)</b></p>
---

<b>Préambule général .....</b>	<b>1</b>
<b>Préambule de la discipline .....</b>	<b>3</b>
<b>1. BLOC 1 – S'APPROPRIER ET ENSEIGNER LA (OU LES) DISCIPLINE(S) SCOLAIRE(S) .....</b>	<b>4</b>
1.1. Tronc commun .....	4
1.2. Partie spécifique – spécialité « sciences et technologies culinaires » (STC) .....	5
1.3. Partie spécifique – spécialité « sciences et technologies des services en hôtellerie restauration » (STS) .....	6
<b>2. BLOC 2 – ADAPTER SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE À LA DIVERSITÉ DES ÉLÈVES ET AU CONTEXTE D'EXERCICE POUR VISER LA RÉUSSITE DE TOUS LES ÉLÈVES .....</b>	<b>8</b>
2.1. Connaître et prendre en compte la diversité des élèves .....	8
2.2. Mettre en œuvre son enseignement .....	9
2.3. Contribuer aux éducations transversales.....	10
2.4. Accompagner le parcours de l'élève .....	10
2.5. Contribuer à la qualité du climat scolaire .....	11

2.6.	Enseigner en voie professionnelle (15 à 20 % du bloc 2) .....	12
<b>3.</b>	<b>BLOC 3 – DEVENIR ACTEUR DU SERVICE PUBLIC D'ÉDUCATION .....</b>	<b>14</b>
3.1.	Inscrire son action dans les principes et valeurs de la république.....	14
3.2.	Connaître les droits et obligations du fonctionnaire dans le cadre du service public d'éducation .....	15
3.3.	Connaître le système éducatif français pour mieux y inscrire son action .....	15
3.4.	Inscrire son action dans une dynamique d'équipe et partenariale .....	16
3.5.	Construire des relations de qualité avec les familles .....	16
3.6.	Agir dans un cadre collectif pour la protection de l'enfance .....	16
<b>4.</b>	<b>BLOC 4 - S'INSCRIRE DANS UNE PERSPECTIVE DE DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL .....</b>	<b>17</b>
4.1.	S'inscrire dans une démarche de recherche pour développer ses compétences professionnelles .....	17
4.2.	S'inscrire dans un collectif professionnel.....	17
4.3.	Utiliser le numérique pour agir et se former dans un environnement professionnel.....	17

## Préambule général

Le référentiel de formation a été élaboré en cohérence avec le référentiel de compétences des métiers du professorat et de l'éducation (arrêté du 1-7-2013), qui reste la référence tout au long du parcours professionnel pour la titularisation, l'accompagnement et les rendez-vous de carrière. Le référentiel de formation, quant à lui, a pour fonction de servir d'appui à l'élaboration par les opérateurs de formation, en particulier les universités, des maquettes de formation et de définir les contenus d'enseignement. Il structure le continuum de formation des professeurs du second degré de la licence aux trois années suivant la titularisation. Il vise le développement progressif des compétences professionnelles en construisant une culture générale et professionnelle large, appuyée sur la recherche afin de former des enseignants éclairés.

Le premier cycle universitaire (licence, titre ou diplôme reconnu équivalent par le ministre chargé de l'éducation) conduit les étudiants à maîtriser, au niveau requis pour le concours, la ou les discipline(s) enseignée(s) dans le second degré. La perspective professionnelle invite les étudiants se destinant aux métiers de l'enseignement secondaire à engager une réflexion sur les missions du professeur, ses droits et ses devoirs ainsi que sur les enjeux de l'enseignement dans le second degré. Le master « Enseignement et éducation professorat du second degré » a vocation à former en deux ans les lauréats des concours de recrutement du second degré (CAPES, CAPEPS, CAPET, CAPLP). Le master vise la capacité à mobiliser des savoirs académiques et des compétences professionnelles afin d'agir de façon autonome dans la plupart des situations professionnelles, en s'intégrant dans un collectif. La formation doit répondre aux besoins des lauréats quel que soit leur parcours antérieur et proposer les adaptations nécessaires. En master, tout en poursuivant le renforcement des savoirs disciplinaires, l'enjeu principal réside dans la capacité à outiller les futurs professeurs du second degré afin qu'ils soient en mesure de concevoir des séquences d'enseignement pour faire apprendre et progresser tous les élèves et réduire les inégalités scolaires.

La voie professionnelle présente des spécificités avec le double objectif de préparer à l'insertion professionnelle immédiate et à la poursuite d'études. La formation des titulaires du CAPLP se doit d'intégrer ces dimensions. Une partie spécifique du bloc 2 « Adapter sa pratique professionnelle à la diversité des élèves au contexte d'exercice pour viser la réussite de tous les élèves » leur est consacrée pour un nombre d'heures compris entre 15 % et 20 % de l'horaire total du bloc. Cette formation spécifique ouverte à tous les lauréats des concours ayant un intérêt pour la voie professionnelle et ceux susceptibles d'enseigner en sections de techniciens supérieurs, s'inscrit dans le volume horaire du bloc 2, dans une logique de différenciation selon les parcours des étudiants. De plus, tous les lauréats du CAPLP, qu'ils se destinent à la prise en charge d'enseignements généraux ou professionnels, sont incités à réaliser un stage en entreprise dans le cadre du master. Pour les lauréats de CAPLP appelés à intervenir dans les enseignements professionnels, ce stage se déroulerait, de préférence, au sein d'une organisation du secteur professionnel en lien avec la filière de formation de l'option du concours.

Dans tous les parcours, le master prévoit des stages en établissement scolaire : dans ce cadre, l'analyse de pratiques professionnelles joue un rôle majeur dans le processus de formation. Enseigner n'est pas un métier solitaire, mais repose sur un important travail en équipe, qui implique le développement des compétences collaboratives indispensables. En outre, au cours de la formation, les lauréats réalisent un mémoire de master fondé sur le traitement scientifique d'un objet professionnel, en lien avec l'exercice du métier de professeur. Au travers de ce mémoire, ils s'approprient de manière active des résultats issus de la recherche et acquièrent une rigueur scientifique qui va de pair avec l'éthique professionnelle requise.

La formation continuée qui se déroule au cours des trois années suivant leur titularisation, conduit les professeurs du second degré à prendre pleinement leur place dans un nouveau contexte d'exercice et à répondre aux besoins de leurs élèves. Celle-ci fournit à chacun des clés pour s'engager activement dans un collectif de travail déterminant pour l'exercice du métier d'enseignant. Elle vise un développement professionnel continu et l'approfondissement des compétences et des connaissances relatives aux différents axes du référentiel. La formation continuée a pour objet d'affiner les gestes professionnels de l'enseignant et de répondre, dans un cadre individuel et collectif, aux besoins de tous les élèves dans la diversité des situations professionnelles rencontrées.

Ce sont donc ainsi huit années de formation qui se dessinent et se structurent selon les trois niveaux suivants :

Niveau de maîtrise des compétences	Description
<b>Niveau 1</b> (colonne de gauche du référentiel) – entrée en master « Enseignement et éducation professorat du second degré »	Maîtriser les savoirs académiques attendus au concours, appréhender les enjeux de l'enseignement secondaire et engager la réflexion sur le métier.
<b>Niveau 2</b> (colonne de droite du référentiel) – fin de master « Enseignement et éducation professorat du second degré »	Mobiliser les savoirs académiques et les compétences professionnelles pour agir de façon autonome dans la plupart des situations, en s'intégrant dans un collectif.
<b>Niveau 3</b> (en fin de chaque bloc du référentiel) – Fin de formation continuée (3 <sup>e</sup> année post-titularisation)	Exercer les compétences professionnelles en répondant aux besoins de tous les élèves et en s'engageant dans un collectif de travail.

Le référentiel est organisé autour de ces trois niveaux et selon quatre blocs de compétences :

- Bloc 1 – S'approprier et enseigner la (ou les) discipline(s) scolaire(s)
- Bloc 2 – Adapter sa pratique professionnelle à la diversité des élèves et au contexte d'exercice pour viser la réussite de tous les élèves
- Bloc 3 – Devenir acteur du service public d'éducation
- Bloc 4 – S'inscrire dans une perspective de développement professionnel.

Ces blocs structurent une formation dont les axes sont complémentaires et interdépendants, s'inscrivant dans une approche globale et cohérente du métier de professeur du second degré. La mise en œuvre de la formation doit donc permettre de tisser des liens entre les différents blocs de compétences, afin de permettre aux futurs professeurs du second degré de développer une vision systémique du métier et de l'appréhender dans une visée humaniste, émancipatrice et vectrice d'égalité. Afin de tenir compte des spécificités propres à chaque discipline, le bloc 1 peut être amené à évoquer sous un angle disciplinaire les points présentés dans les trois autres blocs.

Cette construction progressive s'appuie sur des enseignements et des stages qui placent le réel des classes et des établissements scolaires au cœur de la formation. Partie structurante de la formation, les stages sont préparés, exploités et analysés à la lumière des enseignements dispensés, afin de permettre une découverte progressive du métier.

## **Préambule de la discipline**

### **Périmètre d'enseignement de la discipline**

Le parcours de formation dans la filière hôtellerie-restauration prépare les étudiants au métier d'enseignant dans la série technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie-Restauration (STHR) et dans la voie professionnelle (BTS Management en hôtellerie-restauration). Il s'adresse prioritairement aux candidats au CAPET externe dans l'une des deux options : Sciences et technologies culinaires (STC) ; Sciences et technologies des services en hôtellerie-restauration (STS).

### **Visées de la formation des enseignants dans la discipline**

Les enjeux de cette formation sont doubles. D'une part, permettre lauréat du concours une maîtrise des savoirs professionnels et scientifiques dans les domaines de la cuisine, du service, de la gestion et du management hôtelier. D'autre part, leur permettre de développer des compétences transversales : analyse, communication, posture professionnelle, travail collaboratif.

La formation des futurs enseignants vise ainsi à consolider et approfondir les contenus disciplinaires du programme de la série STHR et le référentiel du BTS MHR, à développer des compétences didactiques et pédagogiques, notamment par la mise en œuvre et l'analyse de travaux pratiques, la scénarisation pédagogique, et les mises en situation.

Une partie des enseignements de Master permet de mettre en place une veille scientifique et de faire références aux apports de la recherche dans les champs disciplinaires comme par exemple en économie et gestion hôtelière (EGH) mise en place du « revenu management », sciences de gestion et management hôtelier, servuction, parcours client ... en STS, stratégie et management des chaînes hôtelières, marketing appliqué au tourisme et à l'hôtellerie ... en STC, nutrition et sciences alimentaires, ...

### **Progressivité et repères sur l'organisation de la formation**

La formation disciplinaire est structurée autour d'un tronc commun (environ 70 % du volume du bloc) portant sur les fondements scientifiques, les enjeux professionnels, et la didactique transversale associé à un parcours spécifique selon l'option de CAPET choisie (STC ou STS), représentant environ 30 % de la formation. Dans ce parcours spécifique, la place importante du volume de formation accordée aux travaux pratiques en contact avec des clients suivis de temps d'analyse réflexive garantit le lien entre savoir-faire professionnel et posture enseignante. À cet égard, il est recommandé d'intégrer un stage de mise en situation dans une structure professionnelle partenaire, afin de diversifier les contextes observés, favoriser l'analyse de pratiques et renforcer la professionnalisation progressive. Cette structuration propose un équilibre entre exigence disciplinaire, formation didactique et mise en situation, tout en laissant une souplesse d'adaptation locale selon les profils des étudiants et les ressources proposées les sites de formation.

## 1. BLOC 1 – S’APPROPRIER ET ENSEIGNER LA (OU LES) DISCIPLINE(S) SCOLAIRE(S)

<b>1.1. Tronc commun</b>	
<b>Attendus à l’entrée en master</b>	<b>Attendus de fin de master</b>
<p><b>Maîtriser les savoirs disciplinaires du programme d’économie et gestion hôtelière enseignés pour l’obtention du baccalauréat technologique Sciences et Technologies de l’Hôtellerie-Restauration (STHR) et du référentiel du BTS Management en hôtellerie-restauration (MHR).</b></p> <p><b>Thématiques traitées au niveau du grade licence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre les enjeux économiques actuels et le rôle des politiques économiques de l’État. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Être capable de caractériser : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les marchés de la restauration et de l’hôtellerie en France et à l’international (acteurs, structures, déterminants, réseaux, évolutions et grandes tendances) ;</li> <li>- la stratégie suivie par l’entreprise d’hôtellerie-restauration ;</li> <li>- la gestion des ressources humaines et des compétences de l’unité pour une relation de service.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Appréhender la gestion de la relation client.</li> <li>• Percevoir la démarche d’innovation mise en œuvre lorsqu’elle existe et être en mesure de l’accompagner.</li> <li>• Mettre en œuvre et savoir interpréter des éléments d’un contrôle de gestion : fixation des prix, gestion de la demande et des capacités, contrôle de la performance (principes de base).</li> <li>• Comprendre le fonctionnement du système d’information de gestion d’une entreprise du secteur HR : technologies, procédures, règles de gestion et création de valeur.</li> <li>• Se situer dans le cadre juridique, social et économique de l’entreprise d’hôtellerie-restauration.</li> </ul> <p><b>Savoirs associés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiquer à l’écrit et à l’oral.</li> <li>• Exploiter un dossier documentaire dans la spécialité disciplinaire.</li> <li>• Gérer et animer une équipe de production de services.</li> <li>• Piloter une unité de production de services en HR.</li> <li>• Mettre en œuvre une politique commerciale afin de développer la relation client.</li> </ul>	<p><b>Consolider et approfondir les contenus disciplinaires du programme du concours nécessaires pour comprendre le cadre de son enseignement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser les éléments fondamentaux de mercatique des services, notamment servuction, parcours clients...</li> <li>• Maîtriser l’usage du numérique dans les entreprises d’hôtellerie restauration.</li> <li>• Comprendre les relations entre l’entreprise et son environnement.</li> <li>• Analyser le rôle de l’État dans la régulation économique.</li> <li>• Situer les évolutions du marché du travail et leurs impacts sur les organisations d’hôtellerie restauration.</li> <li>• Mettre en place un contrôle de gestion au sein de l’entreprise du secteur de l’hôtellerie-restauration.</li> <li>• Connaître les principes de base de l’entrepreneuriat et de la conduite de projets en hôtellerie restauration.</li> </ul> <p><b>Concevoir des situations d’enseignement, d’apprentissage (séances et séquences) adaptées aux spécificités des filières de l’hôtellerie-restauration :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir des objectifs pédagogiques précis en fonction du programme (STHR) ou du référentiel (BTS MHR).</li> <li>• Construire des séquences/séances favorisant l’acquisition des savoir-être et savoir-faire spécifiques à l’hôtellerie restauration.</li> <li>• Déterminer des modalités d’évaluation adaptées aux objectifs assignés dans les programmes et référentiels,</li> <li>• Intégrer une approche transversale par exemple avec l’économie et gestion hôtelière, les sciences et la discipline de spécialité.</li> <li>• Participer à des projets pédagogiques interdisciplinaires et notamment en formation pré-baccalauréat avec les éducations transversales, en particulier l’éducation à la vie affective, relationnelle et à la sexualité (EVARS).</li> <li>• Identifier, comparer et sélectionner les démarches pédagogiques adaptées.</li> <li>• Favoriser des pratiques actives, collaboratives et contextualisées, en lien avec les situations professionnelles.</li> </ul>

• Management opérationnel de la production de services.	• Savoir articuler dans les enseignements : apports théoriques aux élèves, mises en situation professionnelle et usage du numérique en classe.
---	--

## 1.2. Partie spécifique – spécialité « sciences et technologies culinaires » (STC)

Sciences et technologiques culinaires (STC) au niveau du grade Licence	Sciences et technologiques culinaires au niveau Master
<p><b>Maîtriser les savoirs disciplinaires du programme d'économie et gestion hôtelière enseignés pour l'obtention du baccalauréat technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie-Restauration (STHR) et du référentiel du BTS Management en hôtellerie-restauration (MHR), et plus particulièrement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser les quatre concepts de fabrication (traditionnel, traditionnel avec assemblage d'opportunité, assemblage, production)</li> <li>• Etudier la relation entre ces concepts de fabrication, les modes de distribution les plus courants (service à table, service automatisé, service comptoir, service sur le lieu de vie...), et les différentes liaisons directe et différée (liaison froide, liaison chaude, liaison mixte) et des modes de conditionnements.</li> <li>• Concevoir et réaliser des prestations de services culinaires attendues par le client</li> <li>• Évaluer et analyser la production de services culinaires</li> <li>• Communiquer avec les autres services</li> <li>• Manager tout ou partie de la production culinaire</li> <li>• Gérer et animer l'équipe de production culinaire</li> </ul> <p><b>Thématiques complémentaires traitées au niveau licence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître l'histoire et les cultures culinaires françaises et étrangères.</li> <li>• Appréhender l'évolution des concepts de production culinaires (France, internationale).</li> <li>• Savoir mettre en œuvre une démarche qualité, une démarche de développement durable appliquées à la production culinaire.</li> <li>• Comprendre le système d'information ainsi que ses liens avec la cuisine et les autres services.</li> <li>• Maîtriser les principes d'ingénierie hôtelière de base.</li> <li>• Maîtriser les techniques culinaires de base.</li> <li>• Être en mesure de développer les aspects pratiques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'une gestion des ressources humaines de l'unité et des compétences pour une relation de service ;</li> <li>- d'une gestion de la relation client ;</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Consolider et approfondir les contenus disciplinaires du programme du concours nécessaires pour délivrer un enseignement efficace :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser les techniques avancées de production culinaires ;</li> <li>• Maîtriser les techniques avancées de pâtisserie et de dessert de restaurant ;</li> <li>• Pratiquer une veille technologique.</li> </ul> <p><b>Développer des compétences didactiques dans la spécialité STC :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concevoir et mettre en œuvre des situations d'enseignement-apprentissage (séances et séquences) notamment lors des stages (définition des objectifs, des dispositifs pour faire apprendre, des modalités d'évaluation, etc.).</li> <li>• Repérer les méthodes pédagogiques adaptées aux différents objets d'enseignement.</li> <li>• Participer à des enseignements et des projets pédagogiques en interdisciplinarité.</li> <li>• Développer par son enseignement les compétences méthodologiques de la discipline : analyse de situations, mobilisation de compétences, proposition de solutions réalisables et argumentation.</li> <li>• Intégrer de façon pertinente le numérique dans la conception et la mise en œuvre des séances d'enseignement.</li> <li>• Rendre accessible son enseignement de production culinaire à tous les apprenants par la prise en compte des besoins partagés et des besoins spécifiques.</li> <li>• Concevoir des situations d'évaluation adaptées permettant de repérer et de traiter les difficultés des apprenants dans la production culinaire (grille de parcours, d'évaluation, ...).</li> <li>• Mobiliser des outils de veille informationnelle pour actualiser les contenus de son enseignement.</li> <li>• Développer par son enseignement les compétences d'argumentation, rédactionnelles ainsi que les compétences calculatoires des apprenants dans toute situation qui pourrait s'y prêter.</li> </ul>

<p>- d'une démarche d'innovation à mettre en œuvre en production culinaire (nouvelles pratiques culinaires).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en œuvre et savoir interpréter des éléments d'un contrôle de gestion : fixation des prix, calcul des coûts matières, gestion des commandes, des capacités, contrôle de la performance (principes de base).</li> </ul> <p><b>Savoirs associés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les denrées, les produits, leur transformation et leur conservation ;</li> <li>- la réglementation spécifique à la production culinaire ;</li> <li>- les matériels, les produits, les contraintes spécifiques à la production culinaire ;</li> </ul> </li> <li>• Réaliser une production culinaire en respectant les règles d'hygiène et de sécurité du consommateur.</li> </ul>	
--	--

### 1.3. Partie spécifique – spécialité « sciences et technologies des services en hôtellerie restauration » (STS)

Sciences et technologiques des services (STS) au niveau du grade Licence	Sciences et technologiques des services au niveau Master
<p><b>Maîtriser les savoirs disciplinaires du programme d'économie et gestion hôtelière enseignés pour l'obtention du baccalauréat technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie-Restauration (STHR) et du référentiel du BTS Management en hôtellerie-restauration (MHR) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser les processus de production de services dans différents contextes de restauration et d'hébergement. Identifier et prendre en compte les besoins des clients.</li> <li>• Concevoir et réaliser des prestations de service attendues par le client ;</li> <li>• Évaluer et analyser la production de service ; Communiquer avec les autres services</li> <li>• Manager tout ou partie du service en hôtellerie restauration</li> <li>• Gérer et animer l'équipe de restaurant et d'hébergement.</li> </ul> <p><b>Thématiques traitées au niveau licence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appréhender une approche interculturelle de la clientèle.</li> <li>• Connaître l'évolution des concepts français et internationaux des différents services proposés au client : réception, bar, service des étages, service au restaurant gastronomique, en brasserie et autres modes de restauration ou d'hébergement et de prestations de services en HR.</li> <li>• Savoir mettre en œuvre une politique de développement durable et une démarche de qualité.</li> </ul>	<p><b>Consolider les contenus disciplinaires du programme du concours nécessaires pour délivrer un enseignement efficace.</b></p> <p><b>Approfondir les contenus disciplinaires :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser les techniques avancées de production de services au restaurant.</li> <li>• Maîtriser les techniques avancées de production de services en hébergement.</li> <li>• Approfondir les notions de sommellerie.</li> <li>• Développer des compétences en techniques de bar.</li> <li>• Intégrer l'utilisation d'outils innovants dans la production de services.</li> </ul> <p><b>Développer des compétences didactiques dans la spécialité STS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concevoir et mettre en œuvre des situations d'enseignement-apprentissage (séances et séquences) notamment lors des stages (définition des objectifs, des dispositifs pour faire apprendre, des modalités d'évaluation, etc.).</li> <li>• Identifier et mobiliser les méthodes pédagogiques adaptées aux différents objets d'enseignement (production de services au bar, en sommellerie, au restaurant et à l'hôtel à la réception comme aux étages).</li> <li>• Participer à des enseignements et des projets pédagogiques en interdisciplinarité (activités extérieures, entrepreneuriat ...).</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pratiquer la mercatique et le management des services : théories et mises en œuvre pratiques (servuction, politique de vente ou revenu management) afin d'être en mesure de mener un management de la production de services efficace.</li> <li>• Maîtriser les principes de base de l'innovation.</li> <li>• Maîtriser les principes de base de l'ingénierie en restauration et en hébergement.</li> <li>• Comprendre le système d'information ainsi que ses liens entre le bar, le restaurant, l'hôtel et les autres services.</li> <li>• Maîtrise les techniques de service au restaurant.</li> <li>• Être en mesure de développer les aspects pratiques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'une gestion des ressources humaines de l'unité et des compétences pour une relation de service ;</li> <li>- d'une gestion de la relation client.</li> <li>- d'une démarche d'innovation à mettre en œuvre en production de services ;</li> </ul> </li> <li>• Mettre en œuvre et savoir interpréter des éléments d'un contrôle de gestion : fixation des prix, calcul des coûts de matières, gestion des commandes, des capacités, contrôle de la performance (principes de base).</li> </ul> <p><b>Savoirs associés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaissance <ul style="list-style-type: none"> <li>- des denrées, des produits, de leur transformation et de leur conservation ;</li> <li>- de la réglementation spécifique à la production de services au restaurant et à l'hôtel ;</li> <li>- des matériels, des produits, des contraintes spécifiques à la production de services au restaurant comme à l'hôtel ;</li> </ul> </li> <li>• Mise en œuvre d'une production de services en respectant les règles d'hygiène et de sécurité du client.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développer par son enseignement les compétences méthodologiques des apprenants : analyse de situations, mobilisation de compétences, proposition de solutions réalisables et argumentation.</li> <li>• Intégrer de façon pertinente le numérique dans la conception et la mise en œuvre des séances d'enseignement.</li> <li>• Rendre accessible son enseignement de production de services à tous les apprenants par la prise en compte des besoins partagés et des besoins spécifiques.</li> <li>• Concevoir des situations d'évaluation adaptées permettant de repérer et de traiter les difficultés des apprenants dans la production de services (grille de parcours, d'évaluation ...).</li> <li>• Mobiliser des outils de veille informationnelle pour actualiser les contenus de son enseignement.</li> <li>• Développer par son enseignement les compétences d'argumentation, rédactionnelles ainsi que les compétences calculatoires des apprenants dans toute situation qui pourrait s'y prêter.</li> </ul>
--	---

**Axes de développement en formation continue (fin T3)**

**Intégrer les évolutions des métiers de l'hôtellerie-restauration dans sa pratique enseignante**

- Savoir organiser une veille informationnelle et technologique efficace dans le champ de l'hôtellerie-restauration.
- Construire des situations pédagogiques intégrant l'évolution des pratiques en sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration et ses principales innovations.

**Enseigner au sein d'un collectif**

- S'inscrire dans un travail d'équipe dans toutes les dimensions de la formation des élèves et étudiants.
- Mettre en œuvre collectivement des projets en lien avec l'hôtellerie-restauration

**Prendre en compte l'environnement économique dans ses enseignements**

- Construire des situations d'apprentissage en lien avec l'environnement économique local et assurer le suivi des stages des élèves et étudiants.
- Développer des partenariats avec différentes organisations, des établissements de formation en lien avec le parcours des élèves.

**Accompagner les élèves à devenir de futurs citoyens**

- Accompagner les élèves dans la découverte des métiers, des qualifications et des parcours associés dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.
- Développer l'esprit critique afin d'outiller les élèves face à la complexité des informations qui peuvent les entourer dans le cadre de questions socialement vives.

## 2. BLOC 2 – ADAPTER SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE À LA DIVERSITÉ DES ÉLÈVES ET AU CONTEXTE D’EXERCICE POUR VISER LA RÉUSSITE DE TOUS LES ÉLÈVES

Ce bloc précise les compétences transversales nécessaires à la prise en charge de tous les élèves dans la diversité des contextes d’exercice. Pour nombre d’entre elles, les compétences du bloc 2 s’incarnent dans les contextes disciplinaires avec lesquels elles entrent en cohérence. La formation tissera ces liens étroits entre blocs 1 et 2 en articulant la connaissance des élèves, la pédagogie et la didactique des disciplines (cf. bloc 1).

<b>2.1. Connaître et prendre en compte la diversité des élèves</b>	
<b>Attendus à l’entrée en master</b>	<b>Attendus en fin de master</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les principales caractéristiques du développement de l’adolescent.</li>   <li>• Connaître les enjeux de l’école pour tous.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Acquérir les principaux repères sur le développement de l’adolescent.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les différentes dimensions de l’apprentissage des élèves (cognitive, langagière, sociale, affective et motrice).</li> <li>- Prendre en compte dans sa pratique les caractéristiques sociales et culturelles de l’adolescence.</li> </ul> </li> <li>• <b>Prendre en compte les facteurs d’inégalité scolaire dans sa pratique afin de réduire leurs effets et favoriser la réussite de tous les élèves.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en œuvre une pédagogie égalitaire pour faire réussir chaque élève.</li> <li>- Lutter contre tous les types de stéréotypes, notamment les stéréotypes de genre.</li> <li>- Proposer des activités encourageant une ambition forte pour tous les élèves indépendamment de leurs origines socioculturelles et de leur genre.</li> </ul> </li> <li>• <b>Évaluer les besoins des élèves pour mieux y répondre et rendre effective l’école pour tous.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendre en compte les enjeux linguistiques de tout enseignement et valoriser la diversité linguistique et culturelle au service de la réussite de tous les élèves.</li> <li>- Favoriser les apprentissages de tous les élèves en rendant les enseignements accessibles à tous (conception universelle des apprentissages). <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre et mobiliser les principes de l’école pour tous (accessibilité / compensation).</li> <li>- Comprendre les enjeux de la différenciation pédagogique et en connaître les principales modalités.</li> <li>- Concevoir son enseignement en prenant en compte les besoins éducatifs particuliers des élèves : identifier les processus cognitifs clés, repérer les difficultés d’apprentissage, concevoir des adaptations pédagogiques.</li> </ul> </li> <li>- Travailler en équipe pluriprofessionnelle (enseignant référent, accompagnant des élèves en situation de handicap (AESH), coordonnateurs d’unité localisée pour l’inclusion scolaire ou ULIS, personnels de santé et de service social, psychologue de</li> </ul> </li> </ul>

l'éducation nationale, conseiller principal d'éducation et assistants d'éducation) et contribuer à l'élaboration et au suivi des projets personnalisés.

## 2.2. Mettre en œuvre son enseignement

- Disposer de premiers repères sur les processus d'apprentissage des élèves et sur la relation entre apprentissages et enseignement.
- Connaître les principaux enjeux de l'évaluation des acquis des élèves.

- **Savoir comment les élèves apprennent et de quelle façon en tenir compte dans son enseignement.**
  - Connaître les différentes fonctions cognitives des élèves, leurs relations et leur rôle dans les apprentissages (métacognition, mémorisation, motivation, impact des émotions dans les apprentissages, fonctionnement de l'attention, charge cognitive).
  - Identifier quelques stratégies pédagogiques et didactiques qui permettent de répondre aux difficultés et aux obstacles d'apprentissage dans le cadre des programmes ou référentiels scolaires.
- **Concevoir et mettre en œuvre les démarches d'enseignement dans des situations d'apprentissage variées, en tenant compte des besoins des élèves.**
  - Planifier, organiser et structurer les apprentissages (séquence, séance, programmation, progression, évaluations).
  - Apprendre aux élèves à utiliser des stratégies d'apprentissage.
- **Identifier en quoi sa (ou ses) discipline(s) contribue(nt) à développer des connaissances et des compétences partagées avec plusieurs disciplines dans une perspective de transversalité et de culture commune.**
- **Concevoir et utiliser des évaluations au service de la réussite de tous les élèves.**
  - Élaborer et utiliser des évaluations au service des apprentissages et des progrès des élèves.
  - Connaître, pratiquer et expliciter les diverses formes d'évaluation des acquis des élèves.
  - Interpréter des résultats des évaluations des élèves pour réguler l'enseignement et les apprentissages.
  - Réfléchir aux impacts de l'évaluation sur la motivation, l'engagement et la confiance en soi des élèves.
  - Prendre en compte l'impact potentiel des stéréotypes, notamment culturels, sociaux et de genre, dans les pratiques d'évaluation.
- **Préparer les élèves aux examens dans la diversité de leurs modalités et dans le respect des définitions d'épreuves.**
- **Analyser sa pratique dans une démarche réflexive de régulation et de développement professionnel.**
  - Analyser de manière réflexive une situation d'enseignement vécue.
  - Repérer et comprendre les réussites, les marges de progrès d'une pratique et formuler des pistes d'ajustement.

### 2.3. Contribuer aux éducations transversales

- **Prendre conscience du rôle éducatif du professeur.**

- **Intégrer les éducations transversales dans le quotidien de la classe.**

- Connaître les parcours éducatifs et les éducations transversales et leurs finalités : éducation à la citoyenneté, éducation à l'orientation, éducation à la santé, éducation artistique et culturelle (EAC), éducation à la vie affective, relationnelle et à la sexualité (EVARS), éducation aux médias et à l'information (EMI), éducation au développement durable (EDD), éducation à la défense et à la sécurité globales, etc.
- Comprendre que les enseignements contribuent aux différents parcours éducatifs ; comprendre que ces parcours participent au socle commun de connaissances et de compétences.
- S'appuyer sur les besoins identifiés afin de mettre en œuvre les parcours éducatifs en s'inscrivant dans des partenariats avec des acteurs du territoire.
- Comprendre les enjeux du développement du pouvoir d'agir des élèves fondé sur l'engagement citoyen.

- **Enseigner le programme d'éducation à la vie affective, relationnelle et à la sexualité (EVARS) en l'articulant avec les différents enseignements et les éducations transversales.**

*Pour les professeurs documentalistes :*

*Contribuer par leur expertise à l'ouverture de l'établissement scolaire sur l'environnement éducatif, culturel et professionnel, local et régional voire national et international.*

### 2.4. Accompagner le parcours de l'élève

- Connaître les différentes voies de formation (générale, technologique et professionnelle), leurs spécificités et leurs enjeux.

- Comprendre les grands enjeux de l'orientation.

- Connaître les principaux facteurs de décrochage scolaire.

- **Accompagner les élèves pour qu'ils s'engagent dans un travail personnel.**

- **Contribuer à la fluidité du parcours scolaire au service de la réussite des élèves.**

- Comprendre le rôle du conseil pédagogique, du conseil école-collège, notamment dans l'organisation de la continuité des apprentissages et le suivi des transitions scolaires.
- Connaître et réfléchir à son rôle et à son positionnement professionnel lors des conseils de classe.
- Comprendre les objectifs et le fonctionnement de ces instances.
- Accompagner le choix des élèves (voies, séries ou spécialités et options) au service de leur projet professionnel ou d'orientation.
- Contribuer à préparer les élèves aux transitions école-collège, collège-lycée et lycée-enseignement supérieur.

- **Favoriser l'implication des familles dans une perspective de coéducation dans le respect du cadre réglementaire et institutionnel.**

- Connaître les droits et les obligations des familles et des professeurs dans le cadre scolaire au service de la réussite des élèves.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coopérer avec les familles pour construire un parcours adapté aux aspirations et aux aptitudes des élèves.</li> <li>- Communiquer avec les élèves et leur famille, de façon explicite et adaptée notamment sur la progression des apprentissages et les projets pédagogiques.</li> <li>- Favoriser la participation des familles à la scolarité de leur enfant et à la vie de l'établissement à travers les différentes instances.</li> <li>• <b>Intégrer les compétences à s'orienter dans le cadre des enseignements.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Approfondir la connaissance des trois voies d'enseignement (générale, professionnelle et technologique) et de leurs spécificités.</li> <li>- Développer activement les compétences des élèves à s'orienter.</li> <li>- Connaître les missions d'un professeur principal.</li> </ul> </li> <li>• <b>Prévenir le décrochage scolaire.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en œuvre des gestes professionnels qui favorisent la persévérance scolaire dans le cadre de son enseignement, de la vie de classe et de l'établissement.</li> <li>- Connaître l'existence des dispositifs de lutte contre le décrochage scolaire en collège comme au lycée (dont la voie professionnelle) et les interlocuteurs à mobiliser.</li> <li>- Mettre en œuvre des stratégies qui permettent le retour en classe des élèves décrocheurs.</li> </ul> </li> </ul>
<b>2.5. Contribuer à la qualité du climat scolaire</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître des facteurs favorables à l'installation d'un cadre propice aux apprentissages.</li> <li>• Connaître les différentes formes de violence à l'École et leurs conséquences (discriminations, harcèlement, violences physiques et psychologiques, etc.) et l'importance d'assurer la sécurité et le bien-être des élèves à l'École.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Choisir les modalités d'organisation de la classe favorables à l'engagement de tous les élèves dans les apprentissages.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir reconnaître et prendre en compte les émotions des élèves et les sources de tension.</li> <li>- Savoir mobiliser les principes de gestion de classe en faveur d'un climat de classe serein.</li> <li>- Savoir mobiliser ses connaissances sur les compétences psychosociales (CPS) et les fonctions cognitives des élèves pour favoriser leur implication dans les apprentissages en classe.</li> </ul> </li> <li>• <b>Assurer la sécurité et le bien-être des élèves.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévenir et traiter les situations de violence, de sexisme, de discrimination et de harcèlement en s'appuyant le cas échéant sur un protocole partagé et des ressources collectives.</li> <li>- Gérer les conflits en mobilisant les interlocuteurs pertinents.</li> <li>- Mobiliser des modalités d'organisation de la classe et d'activités renforçant l'estime de soi, le sentiment d'appartenance et le respect mutuel.</li> <li>- Mettre en œuvre une pratique d'évaluation favorisant un climat serein d'apprentissage et préservant l'estime de soi.</li> <li>- Inscrire son action dans le cadre d'une école promotrice de santé.</li> </ul> </li> </ul>

## 2.6. Enseigner en voie professionnelle (15 à 20 % du bloc 2)

*Cette formation spécifique destinée aux PLP est ouverte à tous les lauréats susceptibles d'enseigner en sections de techniciens supérieurs. Elle s'inscrit dans le volume horaire du bloc 2, dans une logique de différenciation selon les parcours.*

### **1. Connaître et prendre en compte les spécificités de la voie professionnelle.**

- Connaître les missions spécifiques liées à la voie professionnelle, notamment les poursuites d'études, l'insertion professionnelle et les évolutions du monde professionnel.
- Connaître le parcours des élèves et des apprentis de la voie professionnelle.
- Connaître la structuration des référentiels des diplômes professionnels.

### **2. Mettre en œuvre son enseignement en lien avec les différentes configurations d'alternance (public scolaire, mixité de public et ou de parcours).**

- **Inscrire son enseignement dans le cadre spécifique de la voie professionnelle.**
  - Connaître les conditions de construction de la compétence professionnelle.
  - Concevoir des situations d'enseignement s'inscrivant dans un contexte professionnel.
  - Concevoir des séquences pédagogiques incluant l'usage d'un plateau technique.
  - Collaborer avec un collègue dans le cadre des différents dispositifs de la voie professionnelle, notamment la co-intervention.
  - Développer des pratiques collaboratives entre élèves privilégiant une pédagogie de projet.
- **Intégrer la spécificité de l'alternance au cœur des enseignements.**
  - Planifier et organiser les enseignements avec un groupe homogène d'élèves ou en mixité de public dans un contexte d'alternance (périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) ou apprentissage).
  - Mettre en œuvre la continuité des enseignements en intégrant les périodes de PFMP, stages ou d'apprentissage.

### **3. Accompagner le parcours de l'élève en voie professionnelle.**

- **Maîtriser le parcours des élèves et apprentis en voie professionnelle.**
  - Connaître les débouchés professionnels.
  - Contribuer à développer les relations école-entreprises en lien avec le bureau des entreprises.
  - Connaître les principes réglementaires de l'apprentissage.
- **Accompagner les élèves dans leurs alternances (PFMP, stages, apprentissage).**
  - Accompagner les élèves dans la recherche de PFMP, de stages ou d'apprentissage.
  - Accompagner et suivre les PFMP et stages.
  - Instaurer une relation avec les tuteurs des élèves et des apprentis.

- Évaluer et vérifier la progression de l'élève, de l'apprenti dans l'acquisition des compétences.

### **Axes de développement fin T3**

#### **Connaître et prendre en compte la diversité des élèves.**

- S'inscrire dans une dynamique professionnelle à l'échelle de l'établissement permettant la prise en compte de la diversité des élèves et la réduction des inégalités.
- Rendre son enseignement accessible à tous en prenant en compte les besoins partagés et particuliers des élèves, en prenant appui sur la réflexion collective de l'équipe éducative et des ressources institutionnelles.

#### **Mettre en œuvre son enseignement.**

- Expérimenter, adapter, évaluer et réguler les démarches d'enseignement, au sein d'un collectif de travail, en mobilisant les apports de la recherche et l'analyse de pratiques.
- Exploiter de façon collective des évaluations dont les évaluations nationales au service des apprentissages des élèves et de la réflexion pédagogique de l'établissement.
- Initier des séquences qui prennent en compte l'interdisciplinarité pour aider les élèves à donner du sens et à faire des liens entre les disciplines.
- Expérimenter différents aménagements de la salle de classe, différents temps d'apprentissages (différentes formes scolaires) et analyser les impacts sur la réussite des élèves.

#### **Accompagner le parcours de l'élève.**

- S'impliquer activement dans un collectif professionnel pour favoriser les transitions inter cycles dans une perspective de continuité des apprentissages.
- Accompagner les élèves dans la construction de leur parcours d'orientation en prenant appui sur le collectif d'établissement et les partenaires du territoire.
- Collaborer avec les partenaires de l'établissement dans le cadre des éducations transversales.
- S'impliquer pour mettre en œuvre des projets éducatifs progressifs et collectifs au sein d'un établissement et valoriser les projets, notamment par la démarche de labellisation.
- Favoriser la connaissance du milieu économique et développer la relation École-entreprise dans le cadre de partenariats.
- Agir de façon individuelle et collective pour prévenir les situations de décrochage scolaire.

#### **Contribuer à la qualité du climat scolaire.**

- Contribuer à une réflexion collective visant à ouvrir l'établissement aux familles.
- Contribuer au projet de climat scolaire à l'échelle de l'établissement en s'inscrivant dans une dynamique collective et pluri catégorielle.
- S'inscrire dans le collectif d'équipe de l'établissement pour prévenir les situations de harcèlement ou de violence à l'école ou en dehors de l'école, accompagner les élèves et agir en cohérence avec la vie scolaire.

### 3. BLOC 3 – DEVENIR ACTEUR DU SERVICE PUBLIC D'ÉDUCATION

Ce bloc précise les compétences transversales nécessaires à l'exercice du métier, dans le cadre des valeurs de la République et du service public d'éducation. Une connaissance solide du système éducatif français permet de mieux y inscrire son action, au sein d'une communauté professionnelle, dans une dynamique d'équipe et partenariale, notamment avec les familles. Il s'agit aussi de préparer les enseignants à agir dans un cadre collectif pour la protection de l'enfance. La formation tissera des liens étroits entre ce bloc et les trois autres dans une perspective de prise en charge globale de l'élève.

<b>3.1. Inscrire son action dans les principes et valeurs de la république</b>	
<b>Attendus à l'entrée en master</b>	<b>Attendus en fin de master</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>S'approprier les principes et les valeurs de la République et leur lien avec l'École.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les principes de la vie démocratique ainsi que les valeurs de la République et de l'École et leur caractère universel.</li> <li>- Comprendre en quoi et pourquoi la France est une République « indivisible, laïque démocratique et sociale ».</li> <li>- Avoir des connaissances sur les inégalités et en particulier celles entre les filles et les garçons, les femmes et les hommes à l'École et dans la société.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Transmettre et faire vivre les principes et les valeurs de la République dans le cadre scolaire.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contribuer à promouvoir l'engagement des élèves et leur participation à la vie de l'établissement pour faire vivre les principes et valeurs de la République et le respect d'autrui.</li> <li>- Concevoir et mettre en œuvre son enseignement dans le cadre d'une pédagogie égalitaire.</li> <li>- Faire vivre la valeur de liberté en favorisant une école émancipatrice et la construction d'un esprit critique.</li> <li>- Faire vivre la fraternité au sein de l'établissement en favorisant le vivre ensemble.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Connaître le principe de laïcité et en comprendre les enjeux dans un contexte scolaire.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tenir compte des enjeux de la laïcité à l'École pour la conception et la mise en œuvre de son enseignement.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre les dimensions juridiques, historiques, philosophiques de la laïcité et les contextes de son application.</li> <li>- S'approprier la Charte de la laïcité à l'école et la faire partager aux élèves.</li> <li>- Identifier les personnes ressources et les dispositifs d'accompagnement à l'enseignement de la laïcité.</li> <li>- Concevoir et mettre en œuvre individuellement et collectivement des actions pour aider les élèves à développer leur esprit critique, à savoir argumenter et à distinguer les savoirs des opinions ou des croyances.</li> <li>- Mettre en œuvre une pédagogie de la laïcité afin de saisir les situations d'enseignement ou de vie scolaire comme des opportunités pour expliquer aux élèves le sens, la valeur et les règles du principe de laïcité.</li> </ul> </li> <li>• <b>Repérer les phénomènes de contestation des savoirs et d'atteinte à la laïcité et aux valeurs de la République et apprendre à y réagir.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tenir compte des principes de la Charte pour l'éducation à la culture et à la citoyenneté numériques, de la Charte de l'éducation artistique et culturelle ainsi que de la Charte de l'égalité filles-garçons pour la conception et la mise en œuvre de son enseignement.</b></li> </ul>

### 3.2. Connaître les droits et obligations du fonctionnaire dans le cadre du service public d'éducation

<ul style="list-style-type: none"><li>• Connaître les droits et obligations des fonctionnaires.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Tenir compte du cadre juridique et déontologique en vigueur dans l'exercice de ses missions.</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Respecter les droits et obligations des fonctionnaires, en tant qu'agent du service public d'éducation.</li><li>- Appréhender la hiérarchie des normes et les différentes sources de droit pour référer son action au code de l'éducation et au code général de la fonction publique.</li><li>- Comprendre la déontologie professionnelle des agents du service public.</li><li>- Adapter sa posture professionnelle et prendre des décisions éclairées en intégrant les dimensions éthiques et déontologiques du métier.</li><li>- Exercer sa liberté pédagogique telle que définie dans le code de l'éducation.</li></ul></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Connaître les enjeux de la transition écologique et du développement soutenable.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Tenir compte des enjeux de la transition écologique dans l'exercice de ses missions.</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendre l'impact écologique de son action individuelle et collective dans l'exercice du métier d'enseignant.</li><li>- Identifier des leviers d'action possibles pour des solutions soutenables à l'échelle de la classe et de l'établissement.</li><li>- Comprendre les enjeux de l'engagement des élèves en matière de transition écologique.</li></ul></li></ul>

### 3.3. Connaître le système éducatif français pour mieux y inscrire son action

<ul style="list-style-type: none"><li>• Connaître le système éducatif français (organisation, principes).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Connaître le système éducatif français (approches historique, sociologique, philosophique et juridique) et le situer par rapport aux systèmes éducatifs européens, notamment par la connaissance des évaluations internationales.</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Connaître le fonctionnement des établissements scolaires.</li><li>- Connaître l'ensemble des dispositifs de démocratie scolaire.</li></ul></li><li>• <b>Se situer dans son environnement professionnel.</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Situer l'établissement dans son contexte local (collectivités, services déconcentrés, etc.).</li></ul></li><li>• <b>Connaître les évaluations menées à différentes échelles (nationales et internationales) pour relier leurs résultats aux politiques éducatives.</b></li><li>• <b>Connaître et comprendre les enjeux des politiques éducatives en faveur de l'égalité des chances (éducation prioritaire, prise en compte de la ruralité et de la politique de la ville).</b></li></ul>
---	--

<b>3.4. Inscrire son action dans une dynamique d'équipe et partenariale</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre la place du professeur dans le cadre d'enjeux éducatifs portés de façon partenariale.</li> <li>• Identifier le rôle de l'équipe de vie scolaire et comprendre sa complémentarité avec celle de l'équipe pédagogique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mettre en œuvre des actions dans une dynamique d'équipe pour répondre aux enjeux éducatifs en identifiant les personnes ressources et les partenaires à mobiliser.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coopérer avec le conseiller principal d'éducation (CPE) et l'équipe de vie scolaire.</li> <li>- Connaître le rôle des associations éducatives agréées et complémentaires de l'enseignement.</li> <li>- Situer son action dans le cadre de dispositifs partenariaux existant sur son territoire.</li> </ul> </li> <li>• <b>Connaître le rôle des acteurs économiques d'un territoire pour contribuer à l'éducation à l'orientation.</b></li> </ul>
<b>3.5. Construire des relations de qualité avec les familles</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier la nécessité de coopérer avec les familles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre la notion de coéducation pour coopérer avec les familles.</li> <li>• Créer, entretenir et pérenniser une relation de confiance avec les familles en tenant compte de leur diversité.</li> <li>• Coopérer avec le CPE et l'équipe de vie scolaire pour favoriser les échanges avec les familles.</li> </ul>
<b>3.6. Agir dans un cadre collectif pour la protection de l'enfance</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appréhender la responsabilité du professeur dans la protection des enfants et des adolescents.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les droits des enfants et les textes qui les définissent.</li> <li>• Connaître les principes de la protection de l'enfance et ses acteurs.</li> <li>• Contribuer à identifier tout signe de comportement à risque et participer à sa résolution en rendant compte et en faisant appel aux personnels en charge de cette problématique.</li> <li>• Identifier toute forme d'exclusion, de harcèlement ou de discrimination, ainsi que tout signe pouvant traduire des situations de grande difficulté sociale, de maltraitance ou de violences (notamment sexistes et sexuelles).</li> <li>• Connaître l'obligation de signalement et les procédures de saisine des autorités compétentes.</li> </ul>
<p><b>Axes de développement fin T3</b></p> <p><b>Inscrire son action dans les principes et valeurs de la république.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contribuer activement à une culture d'établissement fondée sur les valeurs de la République, en mobilisant l'ensemble des temps et espaces éducatifs pour les transmettre collectivement.</li> <li>• Contribuer, dans une démarche collective, à l'éducation à la citoyenneté des élèves.</li> <li>• Faire vivre collectivement le principe de laïcité, notamment en réagissant de manière concertée et adaptée à toute contestation des savoirs et à toute atteinte à ce principe.</li> <li>• Participer à une culture numérique partagée au sein de l'établissement en s'engageant dans des pratiques responsables et en contribuant au parcours de formation des élèves dans une logique collective.</li> </ul> <p><b>Connaître les droits et obligations du fonctionnaire dans le cadre du service public d'éducation.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire preuve d'exemplarité dans le respect des règles déontologiques et contribuer, par l'échange de pratiques et la collaboration, à une culture commune et éthique.</li> </ul> <p><b>Inscrire son action dans une dynamique d'équipe et partenariale.</b></p>	

- Participer activement aux dynamiques collectives d'établissement pour intégrer les enjeux écologiques à l'action pédagogique, dans le cadre du parcours de formation des élèves.
  - Contribuer à la dynamique institutionnelle et collective en participant aux instances, projets et évaluations de l'établissement, et en y assumant des responsabilités.
- Construire des relations de qualité avec les familles.**
- Encourager la participation des familles à la vie de l'établissement et au suivi de la scolarité de leur enfant.
- Agir dans un cadre collectif pour la protection de l'enfance.**
- S'engager dans des actions de prévention et de lutte contre les violences, notamment sexistes et sexuelles.

#### 4. BLOC 4 - S'INSCRIRE DANS UNE PERSPECTIVE DE DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL

Ce bloc vise à engager une dynamique de développement professionnel continu fondé notamment sur l'analyse réflexive et les résultats de la recherche. La réalisation d'un mémoire de master permet d'enclencher cette dynamique en conduisant une étude scientifique sur un objet professionnel en lien avec l'exercice du métier de professeur. Ce bloc vise également le développement des compétences collaboratives indispensables à tout enseignant pour s'engager activement dans un collectif professionnel. Enfin, un usage réfléchi des outils numériques contribue à la professionnalisation de l'enseignant. La formation tissera des liens étroits entre ce bloc et les trois autres.

<b>4.1. S'inscrire dans une démarche de recherche pour développer ses compétences professionnelles</b>	
<b>Attendus à l'entrée en master</b>	<b>Attendus en fin de master</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Découvrir que la construction des connaissances s'appuie sur des travaux de recherche qui les font évoluer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>S'engager dans une démarche de recherche pour réaliser un mémoire de master en lien avec l'exercice du métier.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exploiter des résultats scientifiques pour interroger, enrichir et faire évoluer sa pratique professionnelle.</li> <li>- S'acculturer aux méthodologies de la recherche.</li> <li>- Construire une problématique et élaborer un protocole de recherche permettant de la traiter scientifiquement.</li> <li>- Savoir utiliser des outils de recherche bibliographique.</li> </ul> </li> </ul>
<b>4.2. S'inscrire dans un collectif professionnel</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construire des compétences nécessaires au travail en équipe : compétences psychosociales, organisationnelles, méthodologiques, conduite de projets, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participer à la conception collective de séquences, de ressources et d'outils.</li> <li>• Tester, évaluer et réguler collectivement des démarches et des outils.</li> </ul>
<b>4.3. Utiliser le numérique pour agir et se former dans un environnement professionnel</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Construire et développer les compétences numériques de l'étudiant dans le cadre de référence des compétences numériques (CRCN).</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser des outils numériques pour apprendre, collaborer, communiquer et sécuriser ses usages.</li> <li>- Connaître les grands principes juridiques et éthiques inhérents à l'utilisation des technologies numériques.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mettre en œuvre des usages participatifs et favoriser l'engagement avec le numérique en classe au service des situations d'enseignement et d'apprentissage.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'approprier le cadre de référence des compétences numériques pour l'éducation (CRCN édu).</li> <li>- Maîtriser le cadre juridique, les principes éthiques et les principes de sécurité du numérique au service des enseignements et des apprentissages.</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les potentialités des équipements, des ressources et des services numériques pour diversifier, différencier et évaluer son enseignement et les apprentissages.</li> <li>- Avoir conscience des potentialités, des risques et des limites des usages du numérique au service des apprentissages.</li> <li>- Utiliser le numérique à des fins de collaboration entre professionnels.</li> <li>- Développer une approche technique, pédagogique et critique de l'usage de l'IA dans un cadre scolaire.</li> </ul>
<p><b>Axes de développement fin T3</b></p> <p><b>S'inscrire dans une démarche de recherche pour développer ses compétences professionnelles.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'appuyer sur une veille institutionnelle, professionnelle et scientifique pour entrer dans une dynamique d'autoformation.</li> </ul> <p><b>S'inscrire dans un collectif professionnel.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborer à un collectif de travail visant le développement professionnel continu de chacun (actions de formation en situation de travail, recherches collaboratives, etc.)</li> </ul> <p><b>Utiliser le numérique pour agir et se former dans un environnement professionnel.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire évoluer sa pratique pédagogique numérique : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Au regard des apports de la recherche, de l'évolution des technologies et du cadre juridique pour mieux accompagner les élèves dans leur parcours.</li> <li>- En mobilisant les outils et les ressources de formation.</li> </ul> </li> </ul>	