

## FICHE DE POSTE

### Professeur d'Hôtellerie option cuisine ou option service et commercialisation (voie professionnelle)

<p><b>Missions</b></p>	<p>Il s'agit d'effectuer un ou plusieurs remplacement(s) de professeur d'Hôtellerie option cuisine/service commercialisation dans un ou plusieurs établissement(s) de l'enseignement secondaire public (lycée professionnel ou polyvalent) de l'académie de Créteil pour une durée déterminée.</p> <p>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.</p> <p>Le professeur 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 transmette 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.</p>
<p><b>Activités principales</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 dans le respect des programmes nationaux.</li> <li>- Transmettre des connaissances disciplinaires.</li> <li>- Préparer et organiser les périodes de formation en milieu professionnel.</li> <li>- Concevoir et mettre en œuvre des modalités d'évaluation des acquis des élèves y compris en milieu professionnel.</li> <li>- 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.</li> <li>- Contribuer au fonctionnement de l'établissement et au travail d'équipe.</li> <li>- Faire acquérir des compétences incluant des capacités, des attitudes et des savoir-faire.</li> </ul>
<p><b>Compétences spécifiques</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser la langue française dans le cadre de son enseignement.</li> <li>- Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique.</li> <li>- Construire, mettre en œuvre et animer des situations d'enseignement et d'apprentissage prenant en compte la diversité des élèves.</li> <li>- Organiser et assurer un mode de fonctionnement du groupe favorisant l'apprentissage et la socialisation des élèves.</li> <li>- Évaluer les progrès et les acquisitions des élèves.</li> <li>- Valider les compétences dans le cadre du contrôle en cours de formation.</li> </ul>
<p><b>Savoirs et savoir faire particuliers</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des spécificités de l'enseignement professionnel et des métiers auxquels les élèves sont préparés.</li> <li>- Connaissance de l'environnement professionnel du secteur de la restauration.</li> </ul>
<p><b>Diplôme requis</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BTS Hôtellerie option B + expérience professionnelle</li> <li>- Master - Licence professionnelle</li> <li>- Statut cadre (plus de cinq ans dans le secteur de la restauration).</li> </ul>
<p><b>Pour candidater</b></p>	<p>Veillez déposer votre cv + lettre de motivation au format PDF sur le site ACLOE (<a href="https://portail.ac-creteil.fr/acloe/">https://portail.ac-creteil.fr/acloe/</a>), dans la catégorie « Enseignement professionnel toutes disciplines », dans les disciplines :</p> <p>« Hôtellerie Techniques culinaires » ;</p> <p>« Hôtellerie Techniques de service et de commercialisation ».</p>