

PALIER	BLOC DE COMPETENCES	UE	COMPOSANTE DE LA COMPETENCE - intitulé UE	EC	Intitulé EC - axes de formation	S1	S2	ECTS	Coef	CM	TD	TP	Atelier	Heures étudiants	Concours blancs	Nombre Khôlles	Nombre visite	Mutualisation				
Master 1																						
PALIER 1	C1	S'INSERER CONTRIBUER	UE11	Agir au sein du service public et de la communauté éducative	EC111	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	2	3	5	5	10	41	0	0	51	0	0					
						connaissances du métier d'enseignant des voies technologique et professionnelle, conduite de classe, apprentissage et dispositifs																
						faire un usage responsable du numérique	1		1	1	0	12	6	0	18	0	0					
	EC112	cadre légal, utilisation des outils et culture numérique (PIX)																				
		communiquer de manière adaptée et efficace																				
		communication verbale et non verbale	1		1	1	0	12	0	0	12	0	0									
		langue vivante																				
	EC113	coopérer au sein de la communauté éducative																				
		collaboration avec les partenaires de l'école (famille, culture, entreprise, apprentissage, alternance)	1	1	2	2	2	19	0	0	21	0	0									
		collaboration entre pairs (projets artistiques et culturels, ateliers, journées d'étude...)																				
		Total UE11	4	5	9	9	12	84	6	0	102	0	0									
	C2	MAITRISE ENSEIGNER	UE12	Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique	2 options - 1 EC par option	EC121a	développer une expertise des contenus disciplinaires Option CAPET Sciences et Technologies Culinaires (STC)															
							savoirs et savoirs faire disciplinaires en sciences et technologies culinaires et pâtisserie	8	8	16	16	16	158	0	0	174	0	0				
							didactique, épistémologie, culture et usages numériques en sciences et technologies culinaires															
interdisciplinarité, bivalence, langue vivante appliquée aux sciences et technologies culinaires																						
développer une expertise des contenus disciplinaires Option CAPLP Organisation et Production Culinaires (OPC)																						
savoirs et savoirs faire en organisation et production culinaires et pâtisserie							8	8	16	16	16	158	0	0	174	0	0					
EC122a		didactique, épistémologie, culture et usages numériques en organisation et production culinaires et à la pâtisserie																				
		interdisciplinarité, bivalence, langue vivante appliquée à l'organisation et production culinaires et à la pâtisserie																				
		maîtriser les programmes d'enseignement Option CAPET Sciences et Technologies Culinaires (STC)	1	1	2	2	0	24	0	0	24	0	0									
		programmes, référentiels, évaluation, certification																				
EC122b	maîtriser les programmes d'enseignement Option CAPLP Organisation et Production Culinaires (OPC)	1	1	2	2	0	24	0	0	24	0	0										
	programmes, référentiels, évaluation, certification																					
	Total UE12	9	9	18	18	32	364	0	0	198	0	0										
C3	RECHERCHER ANALYSER	UE13	Concevoir et mettre en œuvre son enseignement au service de la réussite de toutes et tous	2 options - 1 EC par option	EC131a	construire et développer les apprentissages des élèves en filière technologique : sciences et technologies culinaires, ingénierie																
						accompagnement du parcours des élèves, prise en compte de la diversité, école inclusive	3	2	5	5	4	44	0	0	48	0	0					
						connaissances des stratégies d'enseignement-apprentissage en sciences et technologies culinaires et ingénierie																
						conduite et gestion de classe																
EC131b	construire et développer les apprentissages des élèves en filière professionnelle : organisation et production culinaire et pâtisserie																					
	accompagnement du parcours des élèves, prise en compte de la diversité, école inclusive	3	2	5	5	4	44	0	0	48	0	0										
	connaissances des stratégies d'enseignement-apprentissage en technologie et ateliers professionnels																					
	conduite et gestion de classe																					
Total UE13	3	2	5	5	8	88	0	0	48	0	0											
C4	METTRE EN ŒUVRE EXPERIMENTER	UE14	Être acteur d'une démarche individuelle et collective de développement professionnel	2 options - 1 EC par option	EC141	se former par la recherche																
						méthodologie de la recherche	3	3	6	6	6	12	12	9	39	0	0					
						atelier de recherche et mémoire, ateliers expérimentaux																
						veille scientifique et utilisation des ressources																
EC142	développer une pratique réflexive	1	1	2	2	0	12	0	0	12	0	0										
	analyse de pratique professionnelle et didactique documentée par la recherche																					
	Total UE14	4	4	8	8	6	12	24	9	51	0	0										
C4	METTRE EN ŒUVRE EXPERIMENTER	UE15	Construire des expériences du métier de professeur	2 options - 1 EC par option	EC151	stage en milieu professionnel																
						savoir mobiliser les compétences visées en stage	2	2	4	4	0	0	24	0	24	0	0					
						préparation et exploitation des stages en terrain éducatif pluriel : établissements, entreprises																
						savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPET STC																
						renforcement des connaissances pour les épreuves de concours en sciences et technologies culinaires	8	8	16	16	0	120	0	0	120	20	0					
						méthodologie des épreuves de concours en technologies culinaires																
EC153a	méthodologie de l'épreuve d'entretien																					
	savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPLP OPC																					
	renforcement des connaissances pour les épreuves de concours : organisation et production culinaires	8	8	16	16	0	120	0	0	120	20	2										
	méthodologie des épreuves d'organisation et production culinaires																					
EC153b	méthodologie de l'épreuve d'entretien																					
	Total UE15	10	10	20	20	0	240	24	0	144	40	2										

		Master 2										30	30	60	60	14	387	71	13	313	40	0	0						
PALIER 2	C1	S'INSERER CONTRIBUER	UE21	Agir au sein du service public et de la communauté éducative	EC211	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	2	2	4	4	2	19	0	0	21	0	0												
						connaissances du métier d'enseignant des voies technologique et professionnelle, conduite de classe, apprentissage et dispositifs																							
						faire un usage responsable du numérique			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
					EC212	communiquer de manière adaptée et efficace																							
					EC213	communication verbale et non verbale	2		2	2	0	12	6	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
					EC214	langue vivante																							
						coopérer au sein de la communauté éducative																							
						collaboration avec les partenaires de l'école (famille, culture, entreprise, apprentissage, alternance)	1	2	3	3	0	24	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
						collaboration entre pairs (projets artistiques et culturels, ateliers, journées d'étude...)																							
						Total UE21	5	4	9	9	2	55	6	0	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
		C2	MAITRISER ENSEIGNER	UE22	Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique	2 options - 1 EC par option	EC221a	développer une expertise des contenus disciplinaires Option CAPET Sciences et Technologies Culinaires (STC)																					
	savoirs et savoirs faire disciplinaires en sciences et technologies culinaires et pâtisserie							5	2	7	7	4	38	0	0	42	0	0	0										
									EC221b	didactique, épistémologie, culture et usages numériques en sciences et technologies culinaires																			
										développer une expertise des contenus disciplinaires Option CAPLP Organisation et Production Culinaires (OPC)																			
										savoirs et savoirs faire en organisation et production culinaires et pâtisserie	5	2	7	7	4	38	0	0	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
										didactique, épistémologie, culture et usages numériques en organisation et production culinaires et à la pâtisserie																			
										interdisciplinarité, bivalence, langue vivante appliquée aux sciences et technologies culinaires																			
										EC222a	maîtriser les programmes d'enseignement Option CAPET Sciences et Technologies Culinaires (STC)	1	2	3	3	0	24	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
										programmes, référentiels, évaluation, certification																			
									EC222b	maîtriser les programmes d'enseignement Option CAPLP Organisation et Production Culinaires (OPC)	1	2	3	3	0	24	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
					programmes, référentiels, évaluation, certification																								
					Total UE22	6	4	10	10	8	124	0	0	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
	C3	RECHERCHER ANALYSER	UE23	Concevoir et mettre en œuvre son enseignement au service de la réussite de toutes et tous	2 options - 1 EC par option	EC231a	construire et développer les apprentissages des élèves en filière technologique : sciences et technologies culinaires, ingénierie																						
accompagnement du parcours des élèves, prise en compte de la diversité, école inclusive							3	3	6	6	2	34	0	0	36	0	0	0											
									EC231b	construire et développer les apprentissages des élèves en filière professionnelle : organisation et production culinaire et pâtisserie																			
									accompagnement du parcours des élèves, prise en compte de la diversité, école inclusive	3	3	6	6	2	34	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0			
						connaissances des stratégies d'enseignement-apprentissage en technologie et ateliers professionnels																							
						conduite et gestion de classe																							
					Total UE23	3	3	6	6	4	68	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
	C4	METTRE EN ŒUVRE EXPERIMENTER	UE24	Etre acteur d'une démarche individuelle et collective de développement professionnel	EC241	se former par la recherche																							
méthodologie de la recherche						6	8	14	14	0	0	23	13	36	0	0	0												
										atelier de recherche et mémoire, ateliers expérimentaux																			
										veille scientifique et utilisation des ressources																			
					C242	développer une pratique réflexive	-2	2	4	4	0	0	24	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0						
						analyse de pratique professionnelle et didactique documentée par la recherche																							
					Total UE24	8	10	18	18	0	0	47	13	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
	C4	METTRE EN ŒUVRE EXPERIMENTER	UE25	Construire des expériences du métier de professeur	2 options - 1 EC par option	EC251	stage en milieu professionnel																						
savoir mobiliser les compétences visées en stage							3	4	7	7	0	0	18	0	18	0	0	2											
										EC252	préparation et exploitation des stages en terrain éducatif pluriel : établissements, entreprises																		
											savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPET STC																		
											renforcement des connaissances pour les épreuves de concours en sciences et technologies culinaires	5	5	10	10	0	70	0	0	70	20	4	0	0	0	0	0		
											méthodologie des épreuves de sciences et technologies culinaires																		
							EC253b	renforcement des connaissances pour les épreuves de concours : organisation et production culinaires	5	5	10	10	0	70	0	0	70	20	4	0	0	0	0						
							méthodologie de l'épreuve d'entretien																						
							savoir mobiliser les compétences visées au concours OPTION CAPLP OPC																						
							renforcement des connaissances pour les épreuves de concours : organisation et production culinaires																						
							méthodologie des épreuves d'organisation et production culinaires																						
							méthodologie de l'épreuve d'entretien																						
					Total UE25	8	9	17	17	0	140	18	0	88	40	8	2	0	0	0	0	0	0						