

Fiche de poste

Professeur(e) d'HOTELLERIE Option Cuisine ou Service et Commercialisation

Missions	<p>Il s'agit d'effectuer un ou plusieurs remplacement(s) de professeur(s) 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 Paris pour une durée déterminée.</p> <p>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.</p>
Activités principales	<ul style="list-style-type: none"> - Les obligations de service exigibles des agents contractuels pour exercer des fonctions d'enseignement sont les mêmes que celles définies pour les agents titulaires exerçant les dites fonctions - Concevoir et mettre en œuvre des situations d'apprentissage ou d'enseignement dans le cadre des programmes nationaux - Transmettre des connaissances disciplinaires - Concevoir et mettre en œuvre des modalités d'évaluation des acquis des élèves - Assurer un suivi personnalisé des élèves en lien avec les familles et participer à leur projet d'orientation - Faire acquérir des compétences incluant des capacités, des attitudes et des savoir-faire
Compétences spécifiques	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Organiser et assurer un mode de fonctionnement du groupe favorisant l'apprentissage et la socialisation des élèves - Evaluer les progrès et les acquisitions des élèves
Savoirs et savoirs faire particuliers	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
Diplôme requis	<ul style="list-style-type: none"> - BTS Hôtellerie option B + expérience professionnelle - Master - Licence professionnelle - - Statut cadre (plus de cinq ans dans le secteur de la restauration).
Pour candidater	<p>Veillez déposer votre dossier de candidature selon la procédure suivante : CV, lettre de motivation et diplômes au format pdf. à déposer sur l'application Acloé :</p> <p>https://bv.ac-paris.fr/acloe/do/candidat</p> <p>Consultez tous les programmes sur : eduscol.education.fr</p>