



**ACADÉMIE
DE NANCY-METZ**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

FICHE DE POSTE
ENSEIGNANT EN HOTELLERIE-RESTAURATION
OPTION ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Missions	<p>Il s'agit d'effectuer un ou plusieurs remplacement(s) de professeur(s) de en hotellerie restauration dans un ou plusieurs établissement(s) de l'enseignement secondaire public (collège ou lycée général et technologique) de l'académie de Nancy-Metz pour une durée déterminée. Les professeurs et les personnels d'éducation concourent 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. Ils préparent les élèves à l'exercice d'une citoyenneté pleine et entière. Ils transmettent et font partager à ce titre les valeurs de la République. Ils promeuvent l'esprit de responsabilité et la recherche du bien commun, en excluant toute discrimination. Les personnels ont un devoir de stricte neutralité politique et religieuse. Les périodes de stage, le cas échéant, font partie intégrante de la formation des jeunes. Leur suivi relève des missions du professeur.</p>
Activités principales	<ul style="list-style-type: none">- Concevoir et mettre en œuvre des situations d'apprentissage ou d'enseignement dans le cadre des programmes nationaux.- Faire acquérir les connaissances et les compétences disciplinaires en mettant en œuvre des démarches expérimentales authentiques.- Concevoir et mettre en œuvre des modalités d'évaluation des compétences acquises des élèves.- Assurer un suivi personnalisé des élèves en lien avec les familles et participer à leur projet d'orientation.- Contribuer au fonctionnement de l'établissement et au travail d'équipe.
Compétences spécifiques	<ul style="list-style-type: none">- Maîtriser les savoirs disciplinaires et leur didactique.- Maîtriser la langue française dans le cadre de son enseignement.- 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.
Savoirs et savoir-faire particuliers	<ul style="list-style-type: none">- Avoir de solides connaissances théoriques et pratiques en production culinaire.
Diplôme requis	BAC + 2 minimum
Pour candidater	Veuillez déposer vos documents de candidature sur le site ACLOE (https://portail.ac-nancy-metz.fr/acloe)