

Intitulé du poste : Professeur de Lycée Professionnel en Économie-Gestion – Spécialité Comptabilité, filière Hôtellerie-Restauration

Commentaire succinct : Le poste s'inscrit dans le cadre de l'identité et des ambitions du Lycée Nicolas Appert, établissement labellisé « lycées des métiers » Hôtellerie-Restauration et membre du Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme Hôtellerie Restauration Pays de la Loire. Au sein du Lycée Nicolas Appert, le/la titulaire du poste sera un.e professeure PLP Économie-Gestion — spécialité comptable — intervenant dans la filière Hôtellerie-Restauration

Discipline(s) de recrutement : Economie Gestion – gestion administration

Code discipline : P8039

Etablissement : LYCEE DES METIERS NICOLAS APPERT

Code UAI :0442183J

Date de mise en œuvre du projet d'établissement :

Date de signature du contrat d'objectifs :

Personne à contacter : Françoise VAN CAUWENBERGHE

Adresse électronique : francoise.vancauwenberghe@ac-nantes.fr

Téléphone : 02 51 78 22 00

Information présentée au conseil pédagogique du : 03 février 2026

Information présentée au conseil d'administration du : 12 février 2026

Caractère spécifique du poste :

⇒ Axe(s) du projet d'établissement et/ou du contrat d'objectifs

AXE 2 ÉDUCATIF : AGIR POUR LE BIEN-ETRE DE TOUS AVEC UN CLIMAT SCOLAIRE DE QUALITE

- *Objectif 3 Généraliser la participation des élèves à des actions d'intégration mises en place tout au long de l'année (travail en équipe, rencontres, partenariats...)*

AXE 4 COMMUNICATION : AFFIRMER ET VALORISER LA PLACE DE L'ETABLISSEMENT DANS SON ENVIRONNEMENT INSTITUTIONNEL ET PARTENARIAL

- *Objectif 3 Inclure la valorisation des actions, des compétences, de l'investissement, des progrès, des acteurs, dans les stratégies et certains actes pédagogiques (expositions internes ou externes, suivis d'actions sur les blogs...).*

⇒ Spécificité(s) et caractéristique(s) du poste

Le poste combine une dimension didactique (enseignement comptable/gestion), une dimension professionnelle (insertion, relation aux entreprises, suivi de stages/alternance), et une dimension structurante pour l'établissement (adaptation de l'offre de formation, cohérence de la filière hôtellerie-restauration).

Les particularités du poste répondent à plusieurs besoins :

- **Un renforcement de l'offre Économie-Gestion / Comptabilité** dans un contexte de filière hôtellerie-restauration, afin d'accompagner la diversification des parcours (bac pro, BTS, mentions spécialisées...). Le lycée propose actuellement de nombreuses voies (bac pro cuisine, bac pro CSR, BTS MHR, etc.) ce qui justifie la présence d'un enseignant spécialisé en gestion/comptabilité.
- **Un positionnement au cœur des projets pédagogiques et professionnels** : le lycée met en œuvre des projets variés (restauration, cuisine, restaurant d'application, production culinaire, hébergement, stages, apprentissage, partenariats). Le poste devra donc contribuer à articuler les enseignements de gestion/comptabilité avec ces réalités professionnelles concrètes.
- **Un rôle stratégique pour la préparation à l'insertion professionnelle ou à l'enseignement supérieur** : l'idée est d'assurer pour les élèves — quel que soit le niveau (bac pro, bac techno STHR, BTS) — une formation éprouvée en économie-gestion/comptabilité, indispensable dans le monde de l'hôtellerie-restauration moderne, et de répondre aux enjeux de professionnalisation du lycée.

Compétences particulières attendues de l'enseignant

Qualification : Être titulaire d'un diplôme en comptabilité-gestion

Connaissances métiers : Bonne connaissance des compétences attendues des référentiel du baccalauréat professionnel cuisine et du baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration — fonctionnement des établissements, contraintes économiques, logistique, gestion comptable d'entreprise, cycles de production, éventuellement hébergement.

Expérience professionnelle (un plus) : Une expérience réelle en entreprise (cabinet d'expertise comptable, service comptabilité, service gestion financière) ou en milieu professionnel proche.

Pédagogie adaptée aux publics professionnels : Capacité à transmettre des savoirs techniques et théoriques (comptabilité, gestion, économie) tout en les reliant à des situations réelles (exploitation, entreprise, alternance, stages). Une sensibilisation aux sciences cognitives seraient un plus afin de contribuer à l'évolution des pratiques professionnelles.

Accompagnement des parcours variés : Expérience d'enseignement auprès de publics variés : Bac Pro, Titre Professionnel, BTS, et formation adulte, y compris en centre de formation par alternance.

Accompagnement des parcours et travail en équipe : Capacité à travailler en interdisciplinarité avec les équipes d'hôtellerie restauration. Capacité à accompagner les élèves dans la construction de leur parcours.

Savoir-être professionnel : Esprit d'équipe, capacité à travailler en collaboration avec l'ensemble de l'équipe pédagogique et technique, avec les professionnels, avec les entreprises partenaires. Sens du contact, adaptabilité, rigueur, autonomie.

Ouverture à l'innovation et à l'évolution : Volonté d'intégrer des approches modernes : enseignement en alternance, gestion numérique, adaptation aux mutations du secteur (ex. développement durable, gestion d'un restaurant d'application, économie numérique).

Ouverture européenne et projets en partenariats avec les entreprises sur le territoire. Educ fi est mis en œuvre depuis plusieurs années, c'est un objet de mobilisation pour les élèves. Les élèves de STHR sont associés à ERASMUS, un engagement d'un enseignant pour les élèves de baccalauréat professionnel serait un plus pour développer leur mobilité tant sociale que géographiques.