

MOUVEMENT POP 2026

ACADEMIE : NANTES

POSTE

- **Intitulé** : Professeur de production culinaire
- **Code discipline** : L8510
- **Référence** : 017.16.L8510

Lieu d'exercice : ORVAULT

Numéro RNE : 0442094M

Nom établissement : Lycée Nicolas Appert

Adresse postale : 22, avenue de Cholière – 44700 Orvault

Projet d'établissement et présentation de la structure :

Le projet d'établissement comporte 4 axes majeurs :

- **Œuvrer pour la réussite de tous les apprenants et apprenantes** : coopération entre équipes, construction des parcours éducatifs (avenir citoyen, santé, parcours artistique et culturel, ambition scolaire). Agir pour le projet d'orientation, prévenir du décrochage scolaire.
- **Agir pour le bien-être de tous avec un climat scolaire de qualité** : améliorer le cadre de vie de la communauté scolaire, lutter contre les discriminations, les harcèlements et prévenir les conduites à risques ; généraliser la participation des élèves à des actions d'intégration mises en place tout au long de l'année.
- **Rendre visible et lisible le fonctionnement de l'établissement** : intégrer les membres de la communauté éducative au fonctionnement du Lycée Nicolas Appert, communication explicite, mobilisation des capacités d'un numérique responsable.
- **Affirmer et valoriser la place de l'établissement dans son environnement institutionnel et partenarial.**

Le lycée Nicolas APPERT est un établissement polyvalent comportant 3 secteurs : général, industriel et hôtellerie-restauration. Il est labellisé, Lycée des Métiers, E3D, EFG, niveau 1, dispose d'une équipe pHare, et adapte ses pratiques pédagogiques et éducatives à un public croissant d'élèves à besoins particuliers.

Le secteur Hôtellerie - restauration accueille des classes de Bac professionnel (cuisine et service), de Bac technologique, de certificat de spécialisation (ex mention complémentaire) dessert de restaurant, de certificat de spécialisation sommellerie sous statut scolaire et en apprentissage pour les deux certificats, de mise à niveau hôtellerie restauration et de BTS MHR option A, B, C sous statut scolaire et en apprentissage.

L'établissement est adhérent au GRETA-CFA et assure dans ce cadre des formations d'adultes de différents types : titre professionnel, formations d'entreprises, etc.

Missions:

Le professeur affecté sur ce poste doit être en mesure :

- de dispenser son enseignement à toute ou partie des classes énoncées précédemment (du Bac pro au BTS et certificat spécialisation sommellerie) afin de favoriser les transversalités au service de la cohérence des parcours et de la mixité des apprentissages au bénéfice de tous les élèves,
- de participer au suivi et à la gestion des commandes alimentaires au Lycée Nicolas Appert qui représentent 200.000 euros auprès de 15 fournisseurs pour 4 restaurants,
- de contribuer activement au développement international et à l'ouverture interculturelle de l'établissement, engagé dans un projet ERASMUS+ permettant aux élèves de partir en stage à l'étranger, les classes de bac technologique étant européennes (l'une en anglais, l'autre en espagnol). La pratique d'une de ces deux langues est requise.

Compétences et/ou aptitudes attendues :

L'enseignant doit avoir un sens relationnel développé, avoir une maîtrise des outils de communication, des outils de gestion et des coûts.

L'établissement est labellisé EFG, niveau 1, engagé dans l'école inclusive. Il est demandé d'avoir une expérience éprouvée à l'écoute active, proposer des adaptations pédagogiques agiles pour un public de plus en plus divers avec des besoins particuliers. Une sensibilité aux compétences psycho-sociale est un atout supplémentaire.

Expérience et bonne connaissance des différents types de restauration (allant du traditionnel à la collectivité en passant par la néo-restauration).

Maîtrise des techniques culinaires (Techniques de cuisson) et de l'utilisation des matériels récents.

Sens de la négociation commerciale développé et éprouvé dans des expériences précédentes.

Maîtrise des circuits courts et des produits bio est nécessaires pour intégrer dans les pratiques professionnelles au regard de notre label E3D.

Bonne connaissance des ingrédients, des process industriels pour répondre aux évolutions des besoins et des nouvelles habitudes de consommation.

Une maîtrise des deux langues, Anglais, et/ou Espagnol est requise.

CONTACT : proviseur.lna@ac-nantes.fr

Pour toute question sur votre candidature : dipe6@ac-nantes.fr

Françoise Van Cauwenberghe, proviseure : proviseur.lna@ac-nantes.fr

Xavier Cherbonnel , Directeur Délégué à la formation professionnelle et technologique : Xavier.cherbonnel@ac-nantes.fr



MINISTÈRES
ÉDUCATION
JEUNESSE
SPORTS
ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
RECHERCHE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Pour toute question sur le poste et ses enjeux pédagogiques : **Xavier Cherbonnel**, Directeur Délégué à la formation professionnelle et technologique

Xavier.cherbonnel@ac-nantes.fr