



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS

Liberté
Égalité
Fraternité

MOUVEMENT POP 2025

ACADEMIE : NANTES

Professeur techniques culinaires

Code discipline : P8510

Référence /Discipline : 017.51.P8510

Cuisine (Bac STHR et BTS MHR)

Cuisine (CAP -Bac Pro)

Lieu d'exercice : Lycée Sadi Carnot Jean Bertin, 25 Rue Marceau, 39400 SAUMUR

UAI : 0490055X

Projet d'établissement et présentation de la structure :

Le lycée Sadi Carnot Jean Bertin accueille environ 1280 élèves et étudiants du CAP à la licence Pro. Concernant le secteur « Ecole Hôtelière », nous avons 3 **CAP** (Pâtisserie ; Cuisine ; Service Commercialisation en Café-Accueil-Restaurant) 2 **Bac Pro** (Cuisine ; Commercialisation et Service en Restaurant), 1 Bac **Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration**, 1 classe de **Mise A Niveau**, 1 **BTS Management en Hôtellerie Restauration** (Option **A** Restaurant ; Option **B** Cuisine ; Option **C** Service-Accueil-Hébergement)

Notre projet d'établissement a identifié deux axes majeurs :

- Donner de l'ambition à nos élèves. En effet, nos élèves appartiennent pour plus de 60% d'entre eux à des familles défavorisées. Ils sont le plus souvent les premiers à pouvoir aller jusqu'au baccalauréat. Notre souhait consiste à mettre en place tous les éléments leur montrant qu'ils peuvent aller plus loin.
- La lutte contre le décrochage scolaire est une nécessité absolue, à l'heure où les familles ont de plus en plus tendance à « consommer » l'école

L'équipe compte **20** enseignants (en plus du poste à pourvoir), et est principalement constituée d'enseignants Cuisine (PLP et CAPET), Pâtisserie (PLP), Commercialisation et Service en Restaurant (PLP), Service Accueil (CAPET). L'établissement est situé dans un bassin rural à l'extrémité Est du Maine et Loire.

Le lycée est très dynamique et établit des partenariats avec 680 entreprises. (PFMP et Stages)

Le poste à pourvoir nécessite des compétences particulières

- En techniques culinaires et pâtisseries
- Une maîtrise des règles d'hygiènes (HACCP)

et de réelles capacités à travailler en équipe afin d'harmoniser les pratiques avec la cuisine.

De plus le BTS MHR et le Bac STHR, nécessitent des compétences scientifiques afin de mener des expériences en atelier.

Missions:

Enseigner en CAP cuisine, c'est transmettre des notions de cuisine afin que les élèves puissent les réemployer dans le cadre d'une mini production. L'aspect social n'est pas à négliger, cela peut être un levier pour l'avancement des élèves

Enseigner en Bac Professionnel, option OPC, c'est maîtriser les techniques de cuisine dans le but d'assurer une production pour un nombre certain de personnes.

Enseigner en Bac Technologique dans le domaine de la cuisine, c'est avant tout, être capable de mélanger l'expérimentation (scientifique) et les techniques de cuisine.

Enseigner en BTS MHR, option B, c'est être capable de maîtriser ce qui est demandé en Bac STHR et Bac Pro mais également d'être familier avec les techniques de management..

Des connaissances technologiques globales pour participer au sein de l'équipe STHR-BTS/MHR à la réflexion et à l'organisation des enseignements dispensés en pré bac.

Compétences et/ou aptitudes attendues

Le profil recherché est celui d'un enseignant ayant des connaissances en Cuisine et en Pâtisserie (mais pas uniquement, être capable de mener à bien un service client durant midi ou un soir)

Les compétences nécessaires qui sont recherchées doivent permettre la réussite des élèves et des étudiants

L'enseignant doit accepter et être capable de travailler en équipe sur tous les domaines et champs du pré CAP / BAC Pro / Bac STHR et en post bac en BTS MHR.

La DNL est recommandée, c'est-à-dire avoir une connaissance linguistique, reconnue.

CONTACT :

Pour toute question sur votre candidature : dipe4@ac-nantes.fr

[Mme Cécile MOREAU – Proviseur 02 41 53 50 00](#)

Pour toute question sur le poste et ses enjeux pédagogiques : [Contact infos sur le poste (Nom de la personne à contacter)], [Mr Christy – DDFPT](#) ; Christy.grevet@ac-nantes.fr ; 06 49 99 10 57