



**ACADÉMIE
DE NORMANDIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Division des personnels enseignants
Division de l'organisation scolaire
DOS 2

Mouvement spécifique académique (SPEA)

Fiche descriptive de poste

• **Classification - libellé : AT DDFPT**

• **Nom établissement + UAI : Lycée François Rabelais | Ifs – 0142132S**

• **Date d'effet : 1^{er} septembre 2026**

• **N° de support : 151487**

• **Discipline de poste (selon nomenclature EPP) : L2001 – ASSISTANT DDFPT**

• **Profil du poste : nature de l'enseignement spécialisé**

Poste d'assistant au directeur des formations professionnelles et technologiques en lycée hôtelier

• **Compétences requises**

- **principes d'enseignement spécifiques :**

- Connaissance approfondie du cadre réglementaire de l'enseignement technologique et professionnel et plus particulièrement **des formations des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, de l'alimentation et des services.**
- Maîtrise des référentiels de diplômes et certifications de la voie professionnelle et technologique des métiers de l'hôtellerie-restauration et boulangerie-pâtisserie (CAP, baccalauréat professionnel, baccalauréat technologique, BTS, CS).
- Connaissance des modalités d'évaluation et de certification, notamment le contrôle en cours de formation (CCF).
- **Compréhension des spécificités pédagogiques liées aux plateaux techniques (restaurants et hôtel d'application, laboratoires, ateliers), intégrant les contraintes de production réelle, de sécurité et de qualité de service.**
- Prise en compte des exigences liées à l'alternance des temps de formation en établissement et en milieu professionnel (PFMP).
- Intégration des enjeux éducatifs propres aux publics accueillis (diversité des parcours, élèves à besoins éducatifs particuliers, parcours aménagés).

- **aptitudes requises au plan pédagogique :**

- Aptitude au travail en équipe et à la collaboration avec les enseignants et les personnels éducatifs.
- Aptitude à la coordination des dispositifs pédagogiques (PFMP, examens, activités de production pédagogique).
- Capacité à accompagner les équipes dans l'utilisation des outils et procédures pédagogiques.
- Rigueur, sens de l'organisation et respect de la confidentialité dans le traitement des dossiers pédagogiques.
- Capacité à rendre compte et à alerter le DDFPT sur les situations nécessitant une régulation.

- **maîtrise professionnelle ou méthodes :**

- Compétences en gestion administrative des dispositifs pédagogiques.
- **Maîtrise des procédures d'achat, d'approvisionnement et de gestion des stocks en alimentation/restauration.**
- **Connaissance des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité applicables aux établissements de formation hôtelière.**
- Maîtrise des outils numériques.

• **Diplômes (les personnels peuvent faire acte de candidature sous réserve d'être titulaire) :**

CAPLP et CAPET idéalement du domaine de l'hôtellerie-restauration

• **Expérience professionnelle (candidature soumise à une condition d'ancienneté d'exercice)**

Une expérience dans le domaine de l'hôtellerie-restauration est un avantage

• **Observations complémentaires**