

Enseignant(e) en management Hôtelier et Restauration (H/F)

La Grande école de la gastronomie et de l'hôtellerie de luxe, l'école FERRANDI Paris a ouvert un nouveau campus à Rennes, porté par la CCI Ille et Vilaine. Pour renforcer ses équipes, elle recrute un(e) enseignant(e) en management hôtelier et restauration en CDI à Temps plein à compter de mi-août.

L'Enseignant(e) contribue à la formation et à l'insertion professionnelle des étudiants en leur enseignant, selon ses compétences, une ou plusieurs matières spécialisées et en suivant leur formation (stage) en entreprise.

Enseignement:

- préparation des enseignements et progressions pédagogiques des enseignements qu'il (elle) doit dispenser
- ajustement de la pédagogie en fonction des étudiants et parcours en entreprise
- connaissance et respect des référentiels des différentes formations
- veille à l'adéquation entre les enseignements dispensés et les attendus du diplôme préparé
- veille à la gestion des groupes confiés tout en faisant preuve d'autorité et en ayant un comportement exemplaire.

Evaluation :

- participation aux entretiens de sélection des étudiants
- élaboration, correction des travaux personnels - évaluation des acquisitions et progressions des étudiants

Suivi des étudiants

- accompagnement et suivi des étudiants lors de leurs périodes de stages en entreprises

L'Enseignant(e) est l'ambassadeur de la marque Ferrandi à l'extérieur. Il/elle adopte une démarche commerciale de prospection et d'information dans le cadre de toutes ses visites d'entreprises. Il/elle transmet les Informations pertinentes obtenues aux services concernés. Il/elle est sollicité(e) par le responsable du campus Ferrandi Rennes pour participer à des actions de promotion telles que Journées portes-ouvertes, Salons, actions promotionnelles, etc..

Rejoignez-nous! CDI 40h/semaine avec RTT - Salaire : Mensuel de 2800 Euros sur 13 mois

Profil souhaité

Expérience : 5 ans [Cette expérience est indispensable](#)

Savoirs et savoir-faire

- Techniques pédagogiques [Cette compétence est indispensable](#)
- Réglementation des diplômes et certifications
- Hôtellerie, restauration [Cette compétence est indispensable](#)
- Outils bureautiques
- Préparer les cours et établir la progression pédagogique [Cette compétence est indispensable](#)
- Évaluer les connaissances des élèves [Cette compétence est indispensable](#)
- Préparer et organiser des actions de formation d'élèves en entreprise (périodes, conditions, évaluations, ...) [Cette compétence est indispensable](#)
- Proposer des travaux et des exercices pratiques aux élèves [Cette compétence est indispensable](#)
- Enseigner les savoirs professionnels et les techniques [Cette compétence est indispensable](#)
- Assurer les relations avec des entreprises et des collectivités

Savoir-être professionnels : Réactivité – Sens de l'organisation – Travail en équipe.

Langue : Anglais

Informations complémentaires : Qualification : Agent de maîtrise - Secteur d'activité : Formation continue d'adultes

Contact : CV et Lettre de motivation à efequet@fac-metiers.fr