



**MINISTÈRES
ÉDUCATION
JEUNESSE
SPORTS
ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
RECHERCHE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

MOUVEMENT POP 2024

Académie : LYON

Poste : Biotechnologies Santé Environnement F/H

Discipline : P7200 - BIOTECHNOLOGIES SANTE-ENVIRONNEMENT(E F

Référence: 010-006-P7200

Lieu d'exercice :

Code RNE : 0011010T

Nom de l'établissement : LP du Bugey - BELLEY

Commune : Belley

Adresse : 113 Rue du 5eme Rtm 01300 Belley

Projet d'établissement :

La ville de Belley est située au cœur de la région Auvergne Rhône-Alpes dans le département de l'Ain à environ 1h de Lyon. Les lycées du Bugey de Belley regroupent deux établissements publics locaux d'enseignement (EPL), géographiquement très proches :

- Le lycée général et technologique (LGT) du Bugey, scolarise environ 640 élèves
- Le lycée professionnel (LP) du Bugey, où sont inscrits 210 élèves. Dans le champ des sciences biologiques et sciences sociales appliquées, 2 formations présentes :
- Le baccalauréat professionnel ASSP (accompagnement, soins et services à la personne) : 24 places
- Le CAP PSR (Production et Service en restaurations) : 12 places de disponibles.

Missions:

Dispenser les enseignements relevant de la responsabilité du PLP Biotechnologies Santé Environnement dans le cadre :

du référentiel du CAP PSR « Production et service en restaurations » :

- Pôle 1 : Production alimentaire
- Pôle 2 : Services en restauration

des programmes de PSE (prévention santé et environnement) en classe de CAP et Baccalauréat professionnel. Accompagner l'élève dans son parcours de formation (préparation à la poursuite d'étude ou à l'entrée dans le métier).

Compétences et/ou aptitudes attendues :

Le/ la candidat(e) devra faire preuve de connaissances liées au :

- Référentiel du CAP PSR (production service restauration)
- Programmes de PSE (prévention santé environnement)
- Dispositifs et modalités pédagogiques liés à la transformation de la voie professionnelle (co-intervention, chef d'œuvre,...)
- Réglementation et l'hygiène alimentaire appliquée en cuisine de collectivité (Paquet Hygiène/ démarche HACCP (hygiène et sécurité des aliments))

Le /la candidat(e) aura les compétences attendues en lien avec l'enseignement des techniques professionnelles spécifiques au CAP PSR (production service restauration) et plus particulièrement dans le cadre de :

- Production alimentaire (cuisine de collectivité)
- Services en restauration

Le / la candidate présentera des aptitudes à :

- Travailler en équipe disciplinaire et pédagogique
- Communiquer et travailler avec les différents partenaires de l'école

Contact :

Attention, pour valider votre candidature, vous devez candidater dans SIAM ET au travers de la démarche Colibris de l'académie de Lyon :

<https://demarches-lyon.colibris.education.gouv.fr/rh-dipe-candidature-a-un-poste-pop-2d/>

Les candidatures non réalisées dans SIAM ne seront pas prises en compte.

Pour toute question sur le poste et ses enjeux pédagogiques : ien@ac-lyon.fr, ce.0011010T@ac-lyon.fr

En cas de participation au mouvement inter académique et au mouvement POP, votre candidature au mouvement POP sera privilégiée.

En cas de candidatures multiples au mouvement POP pour lesquelles vous auriez été simultanément retenu, le poste sur lequel vous serez affecté correspondra à celui comportant le rang de vœu le plus élevé.

Toute affectation sur un poste POP entraine pour l'enseignant retenu l'obligation de rester trois ans sur le poste avant de pouvoir candidater aux mouvements inter académique, intra académique et spécifique.