

Discipline	Établissement
L1900 EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	LYCEE MONGE (CHARLEVILLE-MEZIERE)
L1000 HISTOIRE GEOGRAPHIE	LPO ETIENNE OEHMICHEN (CHÂLONS EN CHAMPAGNE)
P4500 GENIE MECANIQUE-MAINTENANCE VEHICULES	LP VAL MORE (BAR SUR SEINE)
P8510 HOTELLERIE OPT TECHNIQUES CULINAIRES	LPO JEAN MOULIN (REVIN)
P8520 HOTELLERIE OPT SERVICE ET COMMERCIALISAT	LPO JEAN MOULIN (REVIN)
L0422 ANGLAIS	CLINIQUE SOINS-ETUDES (VITRY-LE-FRANCOIS)
P8520 HOTELLERIE OPT SERVICE ET COMMERCIALISAT	LP EIFFEL (REIMS)



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

MOUVEMENT POP 2022

ACADEMIE : REIMS

Poste : Spécialité artistique DANSE

Référence: professeur d'EPS (certifié ou agrégé).

Lieu d'exercice :

Lycée Monge de Charleville Mézières

Projet d'établissement et présentation de la structure :

Etablissement accueillant 620 élèves, étudiants et apprentis :

- *Seconde, première, terminale générales et technologiques*
- *10 enseignements de spécialité et 6 options proposées*
- *Sections d'enseignement supérieur : BTS SIO, CG, NDRC*
- *Sections sportives : basket, football, option EPS (basket/escalade)*
- *Sections internationales : Abibac, euro allemand, euro italien*
- **Arts danse en enseignement de spécialité et en option**

L'enseignement artistique danse proposé en spécialité et en option permet d'atteindre l'objectif 6 du contrat d'objectifs de l'établissement : **Valoriser les talents et répondre aux aspirations des élèves par la diversité des parcours**

Missions :

- Encadrer l'enseignement de l'Art danse en option facultative et en spécialité (tous niveaux lycée).
- Conduire un projet artistique pluridisciplinaire et rendre compte de sa mise en œuvre.
- Préparer et participer aux jurys d'examen et Grand oral.

Activités principales :

- Faire le lien avec les structures culturelles, pour permettre aux élèves de bénéficier d'interventions d'artistes et de devenir spectateurs éclairés.
- Faire vivre des expériences de danse variées aux élèves.
- Impliquer les élèves dans une démarche de création.

Compétences et/ou aptitudes attendues

Prérequis professionnels

- Certification complémentaire en Arts-danse obligatoire.
- Une autre certification complémentaire artistique est un atout supplémentaire.

COMPETENCES

- Capacité à créer du lien avec les structures culturelles environnantes et à piloter des projets pédagogiques qui intègrent des partenariats hors Education nationale.
- Avoir des connaissances dans le domaine de la danse, son histoire et ses évolutions, les œuvres classiques et les scènes actuelles.
- Connaissances du cadre institutionnel et partenarial (Ministère de l'Education nationale et Ministère de la Culture).
- Mettre en place des progressions annuelles et pluriannuelles mettant en rapport l'enseignement de la danse, l'Histoire des arts et les divers courants artistiques.
- Prendre en compte la diversité des élèves sur leur niveau pratique et sur leurs appétences.
- Maîtriser les technologies numériques (photo, vidéos...).

- Avoir des compétences en matière de pratique de danse, contemporaine, classique, autre...
- Bonnes aptitudes relationnelles.
- Une expérience de partenariat avec une structure culturelle (théâtre, scène nationale, musée ou toute production artistique) est un atout supplémentaire.

CONTACT :

Pour toute question sur votre candidature :

Mme HUMBERT Marie-Noëlle, IA IPR en EPS : M-Noelle.Humbert@ac-reims.fr

Pour toute question sur le poste et ses enjeux pédagogiques :

M. CHARDIN Christian, Proviseur du lycée Monge : christian.chardin@ac-reims.fr

Mme HUMBERT Marie-Noëlle, IA IPR en EPS : M-Noelle.Humbert@ac-reims.fr



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

MOUVEMENT POP 2022

ACADEMIE : REIMS

Poste : DNL HG anglais (SPEA DNL anglais)

Référence: 1000245125

Lieu d'exercice : lycée Oehmichem, Châlons-en-Champagne

Projet d'établissement et présentation de la structure :

Lycée polyvalent, établissement Erasmus+ et labellisé lycée européen, 1200 élèves, filière générale, technologique ST2S STI2D, enseignement de DNL HG en voie générale uniquement (2nd GT, 1^{er} générale, Terminale générale).

Missions:

Enseigner en DNL et valoriser l'interculturel en collaboration avec les collègues de LV et s'intégrer dans la dynamique « lycée européen »

Compétences et/ou aptitudes attendues

Etre titulaire de la certification DNL

Adopter une démarche qui induisent d'autres formes de communication que le cours magistral

Élaborer des cours qui incorporent un décentrage culturel

Évaluer les savoirs et les savoir-faire acquis spécifiquement en cours de DNL

Préparer les élèves à l'épreuve orale spécifique de DNL

CONTACT :

Candidature : ce.dpe@ac-reims.fr

Pour toute question sur votre candidature : M. Tschens, proviseur du lycée, 03.26.69.23.00

Pour toute question sur le poste et ses enjeux pédagogiques : yannick.tschens@ac-reims.fr (Yannick Tschens)



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

MOUVEMENT POP 2022

ACADEMIE : REIMS

Poste : Génie mécanique option maintenance des véhicules

Référence:

Lieu d'exercice :

Lycée professionnel des métiers de la Maintenance des Matériels agricoles et de travaux publics

Projet d'établissement et présentation de la structure :

Le lycée professionnel du Val Moré est un lycée des métiers de la Maintenance des Matériels agricoles et de travaux publics, lycée du transport et de la maintenance des véhicules industriels.

Cet établissement a tissé de nombreux partenariats avec des entreprises qui débouchent sur des échanges techniques et pédagogiques par le biais de l'accueil des jeunes en Périodes de Formation. Elles ont comme objectif de faire acquérir aux jeunes, des compétences professionnelles par une immersion au sein des entreprises.

Cet établissement est axé sur la maintenance des matériels et des véhicules car il offre 5 des 6 options des métiers de la maintenance. Il est en recherche de professeurs spécialistes dans le domaine qui puissent faire acquérir ce savoir-faire aux jeunes afin qu'il s'insèrent professionnellement. Le recrutement de professionnels du domaine est très difficile car c'est un métier en tension.

Missions:

Professeur de lycée professionnel Génie mécanique option maintenance des véhicules

Compétences et/ou aptitudes attendues

L'enseignant recruté aura à intervenir sur la maintenance de matériels. Il n'existe pas de concours spécifique, il n'existe qu'un concours génie mécanique maintenance des véhicules qui englobe voiture, camion et matériels agricoles, travaux publics et espaces verts. Majoritairement les lauréats maîtrisent les compétences pour intervenir sur les véhicules automobiles.

Même s'il existe des similitudes avec la maintenance de véhicules, la maintenance de matériels nécessite de maîtriser des points propres aux matériels. Outre la maintenance mécanique, l'enseignant recruté aura à maîtriser :

- Les systèmes hydrauliques
- Les systèmes pneumatiques
- L'électronique
- La programmation d'automates

CONTACT :

Candidature : ce.dpe@ac-reims.fr

Pour toute question sur le poste et ses enjeux pédagogiques :

Proviseur - ce.0100004@ac-reims.fr



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

MOUVEMENT POP 2022

ACADEMIE : REIMS

**Poste : P8510 - HOTELLERIE OPT TECHNIQUES
CULINAIRES**

Référence:

Lieu d'exercice : LYCEE POLYVALENT JEAN MOULIN - REVIN

Projet d'établissement et présentation de la structure :

3 axes :

- Assurer les conditions d'un lycée accueillant,
- Faire réussir tous les élèves en reconnaissant la diversité des parcours,
- Améliorer l'attractivité du lycée.

L'établissement a été rénové, son architecture permet de travailler dans un cadre agréable favorisant un climat scolaire serein. L'établissement est équipé au niveau numérique. Chaque élève est doté par la Région Grand Est d'un ordinateur.

Les effectifs du lycée sont de 480 élèves – dont 218 en SEP. Les effectifs des classes sont inférieurs à 20 élèves

Missions :

Accompagner les élèves dans leur projet de formation et dans la réussite de leur parcours scolaire en leur donnant les connaissances, les compétences et les savoir-être nécessaires.

Contribuer, à l'échelle locale, à la valorisation des métiers de l'hôtellerie et de la restauration en partenariat avec les acteurs du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Accompagner et mobiliser les partenaires dans et pour la réalisation de leurs projets, dans le souci permanent des intérêts multilatéraux des apprenants, des institutionnels et des professionnels.

Promouvoir et mettre en œuvre des parcours d'excellence notamment en lien avec le développement de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme dans les Ardennes.

Compétences et/ou aptitudes attendues

Capacité à travailler en équipe sur des projets propres à la filière mais aussi sur des projets transversaux. Intérêt marqué pour le développement de partenariats institutionnels et économiques dans la perspective d'un meilleur ancrage des formations dans le tissu économique local.

Capacité à accompagner les élèves vers l'autonomie et favoriser l'investissement personnel. Capacité à s'adapter, à se former pour améliorer l'apprentissage des élèves.

La maîtrise d'une langue étrangère voire la détention d'une certification en DNL serait un plus pour participer à la mise en œuvre des différentes actions de mobilité internationale proposées aux élèves. L'établissement accueille des élèves présentant des besoins éducatifs particuliers, une bonne compréhension des enjeux éthiques et sociétaux de l'éducation inclusive est attendue.

CONTACT :

Candidature : ce.dpe@ac-reims.fr

Pour toute question sur le poste et ses enjeux pédagogiques :

Auprès du DDFPT (sonia.cart@ac-reims.fr)

Auprès du proviseur du lycée polyvalent : ce.0080040a@ac-reims.fr



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

MOUVEMENT POP 2022

ACADEMIE : REIMS

**Poste : P8520 HOTELLERIE OPT SERVICE ET
COMMERCIALISATION**

Référence:

Lieu d'exercice : LYCEE POLYVALENT JEAN MOULIN - REVIN

Projet d'établissement et présentation de la structure :

3 axes :

- Assurer les conditions d'un lycée accueillant,
- Faire réussir tous les élèves en reconnaissant la diversité des parcours,
- Améliorer l'attractivité du lycée.

L'établissement a été rénové, son architecture permet de travailler dans un cadre agréable favorisant un climat scolaire serein. L'établissement est équipé au niveau numérique. Chaque élève est doté par la Région Grand Est d'un ordinateur.

Les effectifs du lycée sont de 480 élèves dont 218 en SEP. Les effectifs des classes sont inférieurs à 20 élèves

Missions :

Accompagner les élèves dans leur projet de formation et dans la réussite de leur parcours scolaire en leur donnant les connaissances, les compétences et les savoir-être nécessaires.

Contribuer, à l'échelle locale, à la valorisation des métiers de l'hôtellerie et de la restauration en partenariat avec les acteurs du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Accompagner et mobiliser les partenaires dans et pour la réalisation de leurs projets, dans le souci permanent des intérêts multilatéraux des apprenants, des institutionnels et des professionnels.

Promouvoir et mettre en œuvre des parcours d'excellence notamment en lien avec le développement de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme dans les Ardennes.

Compétences et/ou aptitudes attendues

Capacité à travailler en équipe sur des projets propres à la filière mais aussi sur des projets transversaux. Intérêt marqué pour le développement de partenariats institutionnels et économiques dans la perspective d'un meilleur ancrage des formations dans le tissu économique local.

Capacité à accompagner les élèves vers l'autonomie et favoriser l'investissement personnel. Capacité à s'adapter, à se former pour améliorer l'apprentissage des élèves.

La maîtrise d'une langue étrangère voire la détention d'une certification en DNL serait un plus pour participer à la mise en œuvre des différentes actions de mobilité internationale proposées aux élèves.

L'établissement accueille des élèves présentant des besoins éducatifs particuliers, une bonne compréhension des enjeux éthiques et sociétaux de l'éducation inclusive est attendue.

CONTACT :

Candidature : ce.dpe@ac-reims.fr

Pour toute question sur le poste et ses enjeux pédagogiques :

Auprès du DDFPT (sonia.cart@ac-reims.fr)

Auprès du proviseur du lycée polyvalent : ce.0080040a@ac-reims.fr



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

MOUVEMENT POP 2022

ACADEMIE : REIMS

Poste : Anglais - Clinique Soins Etudes (Vitry-le-François)

Référence:

Lieu d'exercice :

La clinique soins-études de Vitry-Le-François est un établissement de la Fondation Santé des Etudiants de France. Il est issu d'une collaboration entre la FSEF, l'Agence Régionale de Santé Grand Est, la région Grand Est, le centre hospitalier et la Mairie de Vitry-Le-François. Elle accueille des jeunes entre 15 et 21 ans présentant des troubles psychiques. Leur prise en charge est globale alliant des soins prolongés avec la poursuite ou la reprise des études.

Projet d'établissement et présentation de la structure :

Sous la direction d'une Proviseure Adjointe du Lycée François 1er, le service des études est constitué d'une conseillère principale d'éducation, d'une secrétaire de Direction, d'enseignants du lycée support et d'enseignants référents.

Implanté dans la clinique, il constitue une annexe pédagogique du Lycée Polyvalent François 1er de Vitry-Le-François, lycée support de rattachement. L'offre pédagogique y est donc identique : voie générale, technologique et professionnelle de la seconde à la Terminale. Il dispose également d'un dispositif de rattachement scolaire pour les élèves ne pouvant pas réintégrer une classe normée à leur arrivée sur la structure.

Le projet de soins-études est alimenté par des actions communes avec le Lycée François 1er, gage d'une réintégration en milieu ordinaire réussie : immersion des élèves au Lycée (visite du lycée, cours, échanges entre pairs), partenariats artistiques et culturels, carte lycéen, adhésion à la vie lycéenne).

Missions:

Les missions des enseignants de l'annexe sont celles de tous professeurs de l'Education Nationale. Il s'agit d'assurer aux élèves la scolarisation adaptée à leurs capacités, leurs projets scolaires et professionnels et à leur état de santé, en adaptant les approches pédagogiques aux pathologies et difficultés des jeunes. Le projet scolaire est donc intimement lié au parcours thérapeutique de chaque élève ce qui demande une collaboration étroite entre les équipes pédagogiques et soignantes pour favoriser la cohérence du projet.

Compétences et/ou aptitudes attendues :

Les enseignants devront mettre en œuvre le projet scolaire défini pour chaque patient-élève : travailler avec des jeunes en grande souffrance psychique (patience, bienveillance, distance, écoute et discrétion) ; travailler en équipe pluridisciplinaire et en concertation avec les soignants ; S'adapter à une pédagogie individualisée et à des effectifs variables dans le temps ; Être disponible, à l'écoute, dynamique, capable de s'investir dans des projets innovants ou de les susciter ; Développer des outils d'évaluation adaptés et individualisés ; Favoriser et accompagner les immersions des élèves au Lycée François 1er.

CONTACT :

Candidature : ce.dpe@ac-reims.fr

Pour toute question sur votre candidature : proviseur - ce.0512182v@ac-reims.fr

Pour toute question sur le poste et ses enjeux pédagogiques : proviseur - ce.0512182v@ac-reims.fr



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

MOUVEMENT POP 2022

ACADEMIE : REIMS

**Poste : Hôtellerie Option services et commercialisation,
compétences particulières : Patrimoine & Gestion du
poste fromages en restauration gastronomique**

Référence : P8520

Lieu d'exercice : Lycée des Métiers de l'hôtellerie restauration et de l'alimentation

Lycée Gustave EIFFEL

Projet d'établissement et présentation de la structure :

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'AUTOMOBILE, DE LA RESTAURATION ET DE L'ALIMENTATION.

Établissement à taille humaine qui accueille 600 élèves, dont 130 internes. Il offre une grande diversité de formations professionnelles dans un espace vaste et verdoyant qui s'étend sur 7 hectares.

Un climat positif règne au sein de l'établissement où chaque individualité peut trouver facilement sa place, sous réserve de tenir compte des règles de vie en collectivité.

L'équipe de direction et l'ensemble des personnels, équipes enseignantes et d'éducation en premier lieu, se mobilisent pour accueillir chaque élève entrant et faciliter son intégration positive. Une attention bienveillante est apportée à chacun d'entre eux, tout au long de son parcours de formation au sein de l'établissement, selon un rythme et niveau d'exigence adaptés à chacun.

L'objectif est de permettre à chaque jeune de se construire positivement et prendre confiance en son potentiel, pour le mener vers la réussite au diplôme et l'obtention d'une qualification professionnelle.

Aider nos élèves à devenir des citoyens de demain responsables, ouverts aux autres et à la culture, aptes à s'insérer de façon positive dans la vie professionnelle et sociale, tel est notre but.

Missions :

L'enseignant aura à former des jeunes titulaires d'un diplôme de l'hôtellerie restauration, de l'alimentation, de la vente et du tourisme de compléter leurs compétences professionnelles, tout en développant leur esprit culturel, créatif et en approfondissant la connaissance des produits et du patrimoine régional. Sur le territoire champ-ardennais, cette formation permet, soit de s'insérer dans des établissements haut de gamme, bars à fromage, et/ou de s'orienter vers des magasins qui mettent en valeur les produits d'origine laitière et fromagère. De part la situation locale en champagne, terroir reconnu mondialement pour la production de ses vins, cette formation assure une compétence complémentaire sur les accords avec vins et vins de champagne.

Les apprenants auront également des atouts supplémentaires pour valoriser leurs compétences dans les arts culinaires et arts de la table.

Les jeunes deviendront experts dans la connaissance et la valorisation des produits locaux et pourront devenir de véritables ambassadeurs de la région et de son terroir, savoirs indispensables pour l'œnotourisme, fer de lance du patrimoine champenois.

Remarque : Cette demande de poste avec exigences particulières est nécessaire pour la continuité de la FCIL (crémier, fromager, territoire, arts culinaires, vins, vins de champagne et bières). En cas de fermeture de cette formation, ce poste retrouve sa définition initiale P8520.

Compétences et/ou aptitudes attendues

- Gérer le poste crémier-fromager en restauration, crèmerie et Magasin.
- Notions de patrimoine champardennais
- Maitrise technique de la découpe des fromages
- Maitrise oeno-viti et l'œnotourisme
- Expérience significative en « restauration étoilé ». Tenue d'un poste de sommelier/fromager et maître d'hôtel
- Capacité d'adaptation
- Flexibilité et sens du service
- Créativité

CONTACT :

Candidature : ce.dpe@ac-reims.fr

Pour toute question sur le poste et ses enjeux pédagogiques :

Michel Darcq DDFPT ou Adrien Depaix Adjoint DDFPT par téléphone au 03.26.65.00 ou par mail : Michel.Darcq@ac-reims.fr ou Adrien.Depaix@ac-reims.fr