

1^{er} salon académique de la formation et de l'innovation en restauration



Lycée Paul Augier de Nice - 14 janvier 2013

Dossier de présentation



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



I. Tourisme, hôtellerie, restauration : un secteur d'activité majeur en région PACA

La région PACA est la **deuxième destination touristique nationale** derrière l'Île de France et l'allongement de la période touristique est un enjeu majeur pour la région. **Sur la Côte d'Azur, le secteur du tourisme et de l'hôtellerie restauration constitue un poids économique important, porteur d'emplois dans une grande diversité de métiers.**

- 5 564 établissements d'hôtellerie restauration emploient 23 315 salariés dans les Alpes-Maritimes
 - 4 460 établissements d'hôtellerie restauration emploient 11 687 salariés dans le Var
- (Source : Fonds national de l'Assurance Formation de l'Industrie Hôtelière (Fafih) – 2012)

Une offre de formation reconnue et étendue dans l'académie

Dans l'académie de Nice, l'offre de formation (essentiellement du CAP au BTS) couvre l'ensemble du territoire académique avec 17 lieux de formation :

- 3 lycées d'enseignement technologique (lycée polyvalent Paul Augier de Nice, lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Toulon, lycée technique et hôtelier de Monte-Carlo),
- 6 lycées professionnels (section d'enseignement professionnel- Albert Camus de Fréjus, Paul Valéry de Menton, Francis de Croisset de Grasse, Escoffier de Cagnes-sur-Mer, Golf Hôtel de Hyères, Léon Blum de Draguignan)
- 7 centres de formation à l'apprentissage (CFA)
- 1 GRETA Tourisme-Hôtellerie

Les entreprises, acteurs de la formation, accueillent en permanence un public très large d'élèves, d'étudiants et d'adultes par le biais des stages et des contrats en alternance

II. Le 1^{er} salon académique de la formation et de l'innovation en restauration

Le SAFIR (salon académique de la formation et de l'innovation en restauration) est une première grande rencontre entre les professionnels de la formation et la profession autour des métiers de l'hôtellerie, la restauration et l'alimentation.

La 1ère édition du SAFIR a été organisée le 14 janvier 2013 en présence de la rectrice de l'académie de Nice, Claire Lovisi, et a permis aux acteurs de la formation, enseignants et formateurs dans le domaine de la restauration et de l'alimentation (cuisine, service en restaurant, pâtisserie, traiteur) d'échanger sur les pratiques innovantes avec des chefs de cuisine et des responsables d'entreprises.

150 enseignants et formateurs de l'académie

Près de 200 personnes sont venues le 14 janvier au lycée Paul Augier de Nice :

- **enseignants et formateurs** des spécialités hôtellerie restauration, alimentation, (lycées hôteliers, CFA, Greta) de l'académie de Nice

- **représentants institutionnels** du Fafih, du Conseil régional PACA (responsables de missions locales), du syndicat hôtelier UMIH, de l'union pour l'entreprise des Alpes-Maritimes (UPE 06), de Pôle Emploi,
- **Des professionnels partenaires** de la formation dans l'académie : Club Méditerranée, Accor, Malongo, le centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL), le bureau national interprofessionnel du Cognac (BNIC), la Maison de la Boulangerie, les sociétés Cacao Barry, FRIMA, le restaurant gastronomique l'Aphrodite de Nice...

Safir : programme du 14 janvier 2013

- 9h – 12h30 (en permanence) : **8 ateliers sur les pratiques innovantes en matière de restauration** (cf. page suivante)
- 10h – 12h : **table ronde sur la formation tout au long de la vie, les différents dispositifs d'accès à la formation** animée par Thierry Renaux, délégué régional du FAFIH et Luigi Poma directeur des actions de l'association pour le développement de l'emploi par la formation (UPE06).
- 12h30 – 13h : **interventions de professionnels de l'hôtellerie et du tourisme - Assemblée finale** en salle « Baie des Anges » :
 - Intervention de Michael Peries, directeur d'exploitation du Novotel Monte Carlo (groupe Accor) : « Comment adapter la pratique de la restauration en fonction de l'évolution des demandes de la clientèle hébergée ? »
 - Intervention d'Olivier de Fonteneau, responsable recrutement et université des talents et Marie Talut, chargée du recrutement France du Club Méditerranée : « Les compétences attendues par le Club méditerranée face aux nouvelles exigences de nos clients »

III. 8 ateliers sur les pratiques innovantes en matière de restauration

Les enseignants et formateurs de l'académie de Nice ont bénéficié de 8 ateliers sur les pratiques innovantes en matière de restauration :

- **Atelier 1 : « parfumerie culinaire » avec CNIEL**



Le centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL) offre une démonstration gourmande et visionnaire de la parfumerie culinaire appliquée au champ laitier. En transposant la culture du parfum en gustatif, la parfumerie culinaire relève d'une approche plus intuitive que rationnelle. Propice aux échanges riches et passionnés, elle ouvre la voie à un nouveau langage créatif. Relayée depuis peu par des initiatives de chefs, étoilés ou reconnus, Anne-Sophie Pic, Claire Heitzler, Pierre Hermé... le Cniel s'inscrit dans la tendance.

- **Atelier 2 : « accord mets et café » avec la société Malongo**

Le café, en tant que tel peut se proposer comme un produit s'accordant parfaitement avec de nombreux mets, cet atelier propose de découvrir ou redécouvrir comment parvenir à conseiller le client en fonction de son menu, de son plat et de son dessert.

- **Atelier 3 : « les nouveautés du chocolat » avec la société Caco Barry**

Présentation des dernières nouveautés de ce chocolatier professionnel, nouveaux produits à l'usage du cuisinier et du restaurateur, à porter à la connaissance des élèves.

- **Atelier 4 : « les accords mets-pain » avec la maison de la boulangerie**

Dans cet atelier, des boulangers professionnels montrent comment fabriquer du et des pains spéciaux dans des équipements « standard » de restauration (une pâtisserie), l'approche mets et pains sera aussi évoquée.

- **Atelier 5 : « cuisson haute technologie » avec la société Frima**

La société Frima développe depuis longtemps des appareils de cuisson à hautes performances. Le « Variocookingcenter » sera présenté : cet appareil très polyvalent permet de pocher, sauter, frire avec 40 % d'énergie en moins sur une surface très réduite.

- **Atelier 6 : « pêche et environnement » avec Seaweb.**

Les ressources halieutiques ne sont pas illimitées. Par la projection du film "L'Océan en voie d'épuisement" (28 minutes) et une intervention-débat, cet atelier permet aux enseignants de d'expliquer aux apprentis, étudiants, stagiaires et aux clients des restaurants d'application les enjeux liés à la modification de l'environnement et à la pression de la pêche et d'intégrer cette démarche dans la formation des jeunes avec des supports pédagogiques.

- **Atelier 7 : « analyse sensorielle du Cognac » avec le BNIC**

Le bureau national interprofessionnel du Cognac (BNIC) propose un atelier sur le Cognac, son élaboration (eau de vie de vin blanc, double distillation, vieillissement prolongé sous bois de chêne, assemblage) et ses modes de consommation (apéritifs, cocktails, digestifs...)

- **Atelier 8 : « démonstration de cuisine moléculaire » avec le chef David Faure**



La cuisine moléculaire peut paraître étrange et élitiste, David Faure propose une version accessible du concept afin que chacun puisse le transférer dans son enseignement pour faire connaître cette approche moderne de la pratique de la restauration (intéresse à la fois le service et la cuisine).

IV. Renforcer l'attractivité des métiers de l'hôtellerie et du tourisme auprès des jeunes de l'académie

Renforcer l'attractivité des métiers de l'hôtellerie et du tourisme auprès des jeunes est une priorité pour l'académie de Nice et ses partenaires.

En 2012, l'académie de Nice et les principaux acteurs de l'hôtellerie et du tourisme ont renforcé leur partenariat pour les 5 prochaines années. Les jeunes en formation sont les premiers bénéficiaires de ce partenariat école entreprise puisqu'ils sont assurés d'un enseignement de qualité dont les contenus sont en permanence actualisés et donc en phase avec les exigences de la profession.

Mieux valoriser la filière hôtellerie restauration alimentation grâce au partenariat étroit avec le monde professionnel

Les conventions et relations de partenariat sont nombreuses dans l'académie de Nice. Elles sont d'abord signées et mises en œuvre au niveau de chaque établissement (lycée, CFA, Greta) dans leur environnement proche, notamment pour l'accueil des jeunes en entreprise. Des conventions académiques (animées par la cellule école entreprise) sont également développées avec pour objectif l'information sur les métiers, l'orientation, la formation et l'insertion professionnelle. Des conventions ont ainsi été signées avec Accor, Club méditerranée (en cours), Malongo ou le Cniel (industrie du lait). Enfin, des rapprochements sont régulièrement effectués dans le cadre des groupes filières ou du comité économie emploi de l'académie de Nice.

Au final, ces partenariats permettent de mieux informer sur les métiers, d'accueillir et de former des personnels de l'éducation nationale, de proposer aux élèves des stages en entreprises et des contrats en alternance, etc. Les formations suivies par les enseignants de l'académie profitent directement à leurs élèves, ce qui favorise leur insertion et leur professionnalisation.

Organisation de Safir

Le 1er salon Safir a été organisé par la délégation académique à la formation professionnelle, initiale et continue (Monsieur Jean-Claude Thuret, DAFPIC) avec l'appui du Greta Tourisme Hôtellerie et de son président Francis Kolb, et de la cellule école entreprise (évènementiel et lien avec le monde professionnel). L'approche pédagogique a été menée par les inspecteurs d'économie-gestion (Marie-Paule Collet, Patrick Demeusoy, Stéphane Dzyga) en lien avec les chefs de travaux.

Les élèves de première année en BTS Tourisme ont réalisé l'accueil et la communication sur le site du Lycée Paul Augier.

Le montage des différentes interventions et des ateliers a été rendu possible grâce aux liens étroits entre l'académie de Nice et les différents partenaires de monde économique, de la formation et de l'insertion : le Fafih (l'organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs), l'union pour l'entreprise des Alpes-Maritimes (UPE 06), le Club Méditerranée, Accor, Malongo, le centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL), le bureau national interprofessionnel du Cognac (BNIC), la Maison de la Boulangerie, les sociétés Cacao Barry, FRIMA, SEAWEB, le restaurant gastronomique l'Aphrodite de Nice...