

● L'HÔTELLERIE-RESTAURATION, VOIE D'EXCELLENCE

La France est la première destination touristique du monde, curieusement, la voie de l'hôtellerie-restauration est assez mal connue. *Économie et management* a rencontré Christian Petitcolas, inspecteur général de l'Éducation nationale chargé de l'hôtellerie-restauration. Il nous expose les multiples formations possibles et l'exigence de professionnalisation de ces métiers d'avenir, aux débouchés nombreux et prometteurs.

Entretien avec

Christian Petitcolas*

Propos recueillis par Hervé Kéradec

Quel tableau peut-on dresser de l'hôtellerie-restauration aujourd'hui ?

Le vocable « hôtellerie-restauration » vise *stricto sensu* le code 55 de la nomenclature des activités françaises (NAF) dans les hôtels, les cafés et les restaurants (HCR). Cette rubrique inclut la restauration collective, la restauration rapide et l'hôtellerie-restauration de type traditionnel, soit au total 892 000 emplois salariés en 2007 dont 605 000 dans le secteur traditionnel. Elle peut être élargie aux rubriques ne relevant pas de



l'industrie hôtelière, mais concernant l'hébergement et la restauration hors domicile (thalassothérapie, centre de remise en forme, discothèque, camping, gîte, chambre d'hôtes, ferme auberge, village vacances, auberge de jeunesse, location de résidence secondaire, résidence de tourisme, casino... voire maison de retraite, résidence médicalisées, etc.). Au total, la branche « hôtels, cafés, restaurants » pèse environ 2,4 % du PIB et 10,2 % des services marchands¹. Ces activités présentent la spécificité de lier très souvent directement la production au service, dans 175 000 établissements de taille et de nature très différentes. Le service du client, attendu ou espéré, ayant ou non réservé, arrivant seul ou en groupe, pouvant toujours annuler sa réservation, contribuant lui-même à la prestation qu'il consomme sur place, obéit au principe de « servuction », suivant lequel le client est au cœur du service produit et contribue à l'élaborer. Au sein de l'enseignement du second degré, la filière de formation scolaire

initiale préparant aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration est paradoxalement à la fois bien identifiée – par l'image de qualité donnée par les prestations et le comportement des élèves au sein d'établissements de formation spécifiques – mais aussi méconnue quant à la nature des formations souvent assimilées aux seuls enseignements de cuisine. L'offre de formations de l'Éducation nationale élaborée en 17 commissions professionnelles consultatives propose des diplômes en évolution constante et particulièrement bien adaptés à la structure des emplois (70 % aux niveaux V et inférieur, 20 % aux niveaux IV et le reste aux niveaux supérieurs) :
– quatre formations en voie technologique (bac technologique hôtellerie, BTS responsable d'hébergement, et deux BTS hôtellerie-

* Inspecteur général de l'Éducation nationale, groupe économie et gestion.

1. Direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services, *Mémento du tourisme 2009* : http://www.veilleinfotourisme.fr/1263479541343/0/fiche___article/

restauration : option mercatique et gestion hôtelière et option art culinaire, art de la table et du service). Ce bac, créé en 1992, a un triple caractère : un cursus en trois ans adossé sur une seconde spécifique, une connaissance en cuisine, en services en restauration, en hébergement et en économie et gestion dans toutes ses dimensions, et une immersion en entreprise. Le recrutement

en première année de BTS hôtellerie-restauration est original : 42 % de titulaires du bac technologique « hôtellerie », 35 % d'étudiants de mise à niveau (dont 15 % de bac STG), 14 % de bac pro restauration. La demande d'étudiants acceptant d'obtenir ce BTS en trois ans est très forte (parfois plus de dix demandes pour une place) ;
– six formations à la rentrée prochaine en voie professionnelle : les CAP

cuisine, restaurant, service en brasserie café et services hôteliers ; les bacs professionnels cuisine et commercialisation et services en restauration ;
– de multiples mentions complémentaires autorisant la professionnalisation ou la spécialisation aux niveaux V et IV (sommellerie, employé barman, employé traiteur, accueil réception, cuisiniers en desserts de restaurant) qui sont souvent le lieu d'émergence de nouveaux

LYCÉE HÔTELIER : L'EXCELLENCE AU QUOTIDIEN.

RENCONTRE AVEC DOMINIQUE CANTRELLE, PROVISEUR DU LYCÉE DECRÉTOT À LOUVIERS (27)

Quelles sont les principales formations offertes par l'établissement que vous dirigez ?

Nous offrons une palette complète de formations, en commençant par le CAP cuisine et restaurant. Nous préparons aussi au baccalauréat technologique, au baccalauréat professionnel, ainsi qu'au BTS options gestion mercatique hôtelière et option arts culinaires. Nous avons également un partenariat avec l'IUT d'Évreux pour une licence professionnelle en management hôtellerie-restauration.

Qu'est-ce que les élèves attendent d'une formation en hôtellerie-restauration ?

Il nous faut répondre à la demande d'élèves qui cherchent un contact rapide avec le monde professionnel. Toutes nos formations offrent de véritables périodes de formation en entreprise. Nous constatons qu'après leur présence en entreprise, dès le premier stage, la métamorphose de nos élèves est saisissante. D'ailleurs, ils ont parfois quelques difficultés à se remettre au travail scolaire dans l'établissement, mais nos professeurs savent rendre leurs enseignements suffisamment captivants pour que tout se passe finalement très bien.

L'enseignement des métiers de l'hôtellerie-restauration a-t-il beaucoup changé ?

Il fut une époque où l'on criait beaucoup plus ! Les rapports élèves/professeurs pouvaient être assez durs. La pédagogie s'est beaucoup développée, la compétence professionnelle est importante, mais aujourd'hui on attend davantage d'un bon enseignant ; il doit mettre en place des démarches de projet, être à l'écoute de ses élèves, les responsabiliser beaucoup plus. Les compétences en gestion sont aussi devenues indispensables. Une des plus importantes évolutions dans les formations, c'est le travail sur le savoir être, les jeunes que nous formons apprennent à s'habiller de façon élégante, à s'exprimer correctement, à communiquer facilement. L'acquisition est beaucoup plus rapide que pour les autres lycéens.

Vos relations avec la profession sont-elles bonnes ?

Oui, elles sont excellentes. Nos rapports sont très fréquents avec la profession, l'hôtellerie de prestige est un petit monde où tout le monde se connaît ; un jeune performant qui est repéré, trouve très vite un emploi. Un partenariat national avec le groupe Accor offre des opportunités intéressantes pour les stages des élèves. Les liens avec les grands noms de la profession permettent à nos meilleurs élèves d'accéder aux établissements les plus réputés, et de poser les jalons d'une belle carrière.

Vous avez des élèves qui ont particulièrement réussi.

Oui bien sûr, Christophe Saintagne, chef du Plaza Athénée à Paris, a été formé ici, de même Aliou Diop, qui est cuisinier à l'Inn de Las Vegas, établissement appartenant à Alain Ducasse, ou bien Christophe Rouen qui est directeur des événements de l'hôtel Georges V à Paris...

Vos élèves participent-ils à des concours ?

Les élèves participent au concours général des métiers et à d'autres concours organisés par la profession. Ces concours permettent de se confronter à d'autres professionnels, de voir ce sur quoi progresser, de rencontrer les acteurs de la profession et ainsi d'actualiser nos connaissances. Les concours permettent de rester au niveau et de mettre en œuvre les technologies les plus modernes – comme les mixeurs actuels qui permettent de broyer jusqu'au micron – de révéler des saveurs nouvelles et d'exercer sa créativité.

L'ouverture internationale est un des axes prioritaires de votre projet d'établissement ?

L'ouverture internationale est un axe prioritaire afin de former nos élèves à la mobilité internationale. Les terminales du bac pro services partent en Angleterre, où ils passent un mois complet dans des grandes chaînes d'hôtels. Les premières années de BTS ont le choix entre l'Espagne, l'Angleterre, la Russie et l'Autriche et nous avons des projets de stage d'été en Chine... l'établissement est très ouvert sur le monde, c'est absolument nécessaire dans le contexte actuel de mondialisation et nos élèves sont preneurs !

- métiers (par exemple organisateurs de réceptions ou art de la cuisine allégée) ;
- brevets professionnels préparés par de nombreux professionnels (gouvernante, cuisinier, restaurant, barman, sommelier) ;
 - formations de l'enseignement supérieur : l'absence de formations universitaires en IUT et en première année de licence donne aux lycées préparant au BTS de ce secteur une responsabilité très grande dans la création par l'université de licences professionnelles et depuis peu de masters (Toulouse, Cergy, Metz). L'émergence d'écoles (universités) supérieures d'hôtellerie-restauration offre aux professeurs d'hôtellerie et d'économie et gestion des perspectives passionnantes pour accompagner ce développement avec l'université.

En 2008, 42 900 candidats ont passé l'un de ces diplômes (52 % par la voie scolaire, 35 % par apprentissage, 7,5 % en formation continue²). Ces flux progressent légèrement chaque année et sont contraints par les capacités d'accueil des ateliers des 57 lycées technologiques publics et 17 privés sous contrat, 142 lycées professionnels publics... soit 295 lycées et 231 CFA ouverts en métropole. Dans le contexte de la rénovation du lycée, le bac technologique demeure d'autant plus essentiel qu'il est le seul référent pour élaborer le socle des connaissances indispensables pour asseoir des poursuites d'études universitaires en plein essor.



À quels métiers cette voie de formation conduit-elle ?

La représentation de ces métiers reflète mal leur diversité. Le même métier (chef de cuisine par exemple) correspond à des niveaux de responsabilité très divers. Que d'écart entre le chef d'un restaurant étoilé dans un palace qui encadre une brigade de chefs de partie, de cuisiniers, sauciers et commis, au cuisinier seul ou avec un commis d'un établissement de restauration traditionnelle, de campagne... Chaque métier vise des postes ou des emplois dont les activités correspondent à un pôle de production bien identifié dans des établissements de natures différentes.

Le métier de réceptionniste concerne des postes ou emplois différents : adjoint de réception et chef de réception. Au-delà de cette diversité, on compte une vingtaine de métiers :

- ceux liés aux services en hébergement classés en trois catégories d'activités, celles de la direction d'hôtel, de l'accueil (concierges, réceptionnistes) et de la gestion des étages (employés d'étages, gouvernantes) ;
- ceux liés à la cuisine dans toute forme de restauration (chef

de cuisine, cuisinier, pâtissier, traiteur, commis, plongeur, etc.) ;

- ceux liés aux services en restauration (directeur de restauration, maître d'hôtel, serveur, barman, sommelier, etc.) ;
- dans les grandes structures tous les métiers de direction, de management, de gestion financière administrative et commerciale mais aussi ceux liés à la maintenance des locaux et matériels.

Ces métiers ont en commun de partager une passion : celle de faire plaisir au client. Pour répondre aux attentes d'une clientèle de plus en plus variée (affaires ou tourisme, française ou étrangère, individuelle ou en groupe...), tout le personnel de production et de service doit concourir à cet objectif et savoir prendre les initiatives pour y parvenir. À tout niveau de responsabilité, un supérieur doit savoir remplacer voir suppléer un subordonné. Ces principes sont au cœur de toute formation hôtelière. Ainsi du CAP à la licence professionnelle, la formation doit intégrer, au-delà du niveau minimum de technicité à maîtriser pour exercer

2. Source : base reflet CERREQ.

LES PÔLES RÉGIONAUX DE SCIENCE ET CULTURE ALIMENTAIRE. TROIS QUESTIONS À MARIE-DANIÈLE CAMPION, RECTEUR DE L'ACADÉMIE DE ROUEN

Qu'est-ce qu'un pôle régional de science et culture alimentaire ?

Un pôle régional de science et culture alimentaire est un lieu unique de rencontre entre la science et la gastronomie dans un territoire. Tout est parti d'une idée très heureuse : la création en 2006, par l'Académie des sciences, de la Fondation science et culture alimentaire, dirigée par monsieur Hervé This. La région Haute-Normandie rejoint ainsi les régions qui ont déjà créé un pôle comparable, en Franche-Comté d'abord, puis à la Réunion et en Midi-Pyrénées, et d'autres régions qui suivent le même chemin.

Quels sont les objectifs d'un tel pôle ?

Il s'agit tout d'abord de renforcer l'image de la science dans le monde de la gastronomie, en montrant que, de la tradition la plus gourmande à la science la plus moderne, il n'y a pas rupture mais continuité. Pour cela nous nous appuyons sur l'artisanat, sur le monde professionnel, sur le terroir ainsi que sur le patrimoine scientifique de notre région. Nous voulons aussi contribuer au développement de la coopération internationale en matière de cuisine, en nouant des liens forts avec la recherche scientifique. Nous souhaitons développer la connaissance du monde scientifique par l'approche concrète des aliments, à travers le goût, les textures, les substances, car la chimie se trouve aussi dans les produits naturels. Enfin, dans le premier et le second degrés, mais aussi dans le supérieur, nous ferons découvrir les métiers de la gastronomie et ceux des sciences.

À quels thèmes le pôle va-t-il se consacrer dans les mois à venir ?

Il s'agit, en premier lieu, de renforcer la place du patrimoine culinaire haut-normand à travers son étude scientifique, en associant les sciences dites dures et les sciences humaines,

en valorisant l'ensemble des produits et des pratiques qui constituent le patrimoine de notre territoire et qui devront être transmis aux jeunes générations.

Le deuxième thème consiste à mettre en valeur des innovations sur tous les plans, esthétique, technique et diététique, car la cuisine est le lieu d'une évolution constante. Cette évolution des goûts et des aliments favorise l'ouverture à la jeunesse des disciplines professionnelles liées aux pratiques culinaires.

Le troisième thème est la promotion de l'ensemble des comportements alimentaires et des règles permettant d'associer plaisirs de la table et respect des principes de santé.

Des actions seront organisées au bénéfice de l'ensemble des publics scolaires et, au-delà, à l'intention de tous les publics concernés par le pôle. Au menu, pour ainsi dire, le pôle proposera des actions très variées : des cycles de conférences, des animations gastronomiques, des ateliers expérimentaux... notre académie veut, chaque fois que ce sera possible, créer des synergies entre le monde scolaire et le monde économique, en tirant parti des multiples ressources de notre région.



Marie-Danièle Campion

les activités, des valeurs (tenue professionnelle, sens de l'accueil, hygiène et propreté, interculturalité) et des capacités à s'adapter aux spécificités de ce secteur (activités saisonnières, organisation et horaires de travail, mobilité géographique, maîtrise des langues). Ces spécificités constituent à la fois une faiblesse (importante rotation du personnel) et une force (possibilité de s'insérer dans d'autres professions ou de faire jouer la concurrence pour trouver des postes en France ou à l'étranger).

Ces métiers³ permettent de se réaliser en suscitant l'imagination et la créativité évidente en cuisine et en

pâtisserie d'hôtel, mais aussi à se mettre en scène dans l'art de la table et du service... Le niveau de formation, la motivation et l'expérience autorisent une réelle promotion interne vers des postes à plus grande responsabilité. Il est aisé de consulter les emplois occupés par les jeunes quelques années après leur sortie des écoles hôtelières.

Les débouchés sont-ils nombreux ?

Les débouchés sont non seulement nombreux – 900 000 emplois directs à ce jour dont plus de 600 000 salariés – mais s'inscrivent aussi dans des perspectives de croissance confirmées par

toutes les études (CEREQ, DARES).

Ces métiers offrent des possibilités nombreuses de travailler à l'étranger et d'y diffuser les savoir-faire français en matière d'hôtellerie et de restauration. En retour les étrangers qui apprécient les talents culinaires français sont incités à venir en France pour découvrir sa gastronomie et la qualité de son hôtellerie. Il existe peu d'activités délocalisées qui génèrent une telle croissance.

3. De nombreux sites présentent ces métiers : le site du Centre de ressources nationales hôtellerie-restauration : www.hotelier-restauration.ac-versailles.fr, rubrique « Orientation » ; le site du CERPET : www.cerpet.education.gouv.fr.

NOMBRE DE POSTES À POURVOIR D'ICI 2015

	Emploi 2015	Création nette d'emploi 2005-2015	Départs de l'emploi 2005-2015	Postes à pourvoir entre 2005 et 2015
Cuisiniers	262 000	39 000	41 000	80 000
Employés, agents de maîtrise HCR	391 000	28 000	51 000	78 000
Patrons HCR	145 000	- 25 000	48 000	23 000

Source : DARES : projections BIPE 2015.

Un aspect d'apparence négative est à prendre en considération. Les spécificités de ces métiers (horaires, saisonnalité...) génèrent une rotation très forte du personnel impliquant une tension constante sur les offres d'emplois non satisfaites par du personnel qualifié. Cette rotation est d'autant plus permise que de nombreux métiers attirent des titulaires de diplômes hôteliers voisins (métiers de l'agroalimentaire, conseillers culinaires, équipementiers) ou dans le secteur commercial et de gestion financière et comptable. Le comportement professionnel et l'expérience de terrain (importance de l'alternance dans les formations hôtelières) sont très appréciés des recruteurs.

Est-ce une voie sélective ?

La réponse est à l'image de l'excellence de cette voie. Recrutant en voie professionnelle et technologique immédiatement en fin de 3^e de collège, elle capte de très rares profils désignés par les livrets scolaires comme excellents et orientés vers la seconde générale et technologique et motivés dès cet âge pour se former à la cuisine, au service en restauration ou en hébergement. En voie scolaire, l'essentiel du recrutement en CAP est

assuré par des jeunes issus des sections d'enseignement général et professionnel adapté (SEGPA), des 3^e de découverte professionnelle 6 heures et des dispositifs accueillant les jeunes en difficultés scolaires (mission générale à l'insertion, unités professionnelles d'insertion). 15 % des élèves entrant en seconde spécifique sont issus d'une seconde générale et technologique prouvant ainsi l'importance des enseignements de ce cursus en trois ans. Les passerelles sont adaptées et permettent les parcours réduisant fortement le taux de redoublement mais aussi l'existence de places vacantes. L'excellence y est appréciée au travers des deux concours généraux. Actuellement, une lauréate du concours général du bac technologique termine sa troisième année à HEC. Andrée Rosier, première femme à réussir en cuisine le concours de meilleur ouvrier de France, a été lauréate du concours général des métiers. Cette réussite l'est aussi dans les brillantes carrières professionnelles (Alain Ducasse, Régis Marcon, Michel Roth, Frédéric Anton... sont issus d'écoles hôtelières, Patrick Scicard directeur chez Lenôtre aussi). Le taux de pression pour accéder aux classes de mise à niveau pour les titulaires

de baccalauréats sans acquis dans ce secteur (donc STG) prouve l'intérêt de s'orienter vers une des filières actuelles qui garantissent non seulement l'insertion, mais aussi les poursuites d'études universitaires en fort développement.

Quelles sont les qualités attendues d'un jeune qui s'engage dans cette voie ?

Que dire des qualités des jeunes issus de SEGPA, qui n'avaient souvent jamais fréquenté un restaurant ou un hôtel, avant d'y réussir de superbes parcours ? Éloignés des valeurs académiques du système scolaire, ils se sont découverts le potentiel de réussir à satisfaire des clients (les nourrir, les accueillir, les héberger...) selon le respect de règles d'hygiène et d'éthique dans un univers de loisirs où certaines tentations peuvent être grandes. Parmi les maîtres mots qui résument des qualités à acquérir, il y a : le sens de l'autre qu'il soit français ou étranger, la motivation pour se dépasser, un degré d'autonomie pour faire face à l'imprévu, le goût de se cultiver... Tout ceci n'est possible qu'avec des savoirs qui fondent l'action (la maîtrise du geste technique dans un environnement matériel défini par le concept d'hôtellerie et de restauration, la connaissance indispensable pour exercer les activités et en particulier celle qui fonde l'argumentation à développer auprès de la clientèle). Les enseignements hôteliers présentent à tous les niveaux une très grande diversité de champs disciplinaires :

- l'économie et gestion au centre du management, de la très petite unité à la chaîne hôtelière internationale, de la connaissance de leurs

- aspects juridiques, économiques, touristiques, financiers, comptables et de la compréhension des systèmes d'information mis en œuvre ;
- le français et les langues étrangères appliquées au service de la connaissance des cultures des clients à accueillir et de leur prise en charge pour les satisfaire ;
 - les sciences mathématiques et appliquées pour explorer les produits, les caractéristiques de leurs transformations, les dimensions sensorielles et tous les aspects liés au développement durable qui interpellent ce secteur ;
 - les arts appliqués pour leur contribution à l'élaboration des mets et plats fabriqués et servis et à tous les aspects de l'animation des espaces (salle de restaurant, chambres...) ;
 - l'histoire et la géographie au service de la compréhension du temps et de l'espace qui ont fait et font la culture gastronomique française ;
 - l'architecture au travers de la spécificité des établissements

à concevoir et souvent à rénover ;

- la dimension technologique et professionnelle des champs de l'hôtellerie-restauration (cuisine, restaurant, hébergement) inexistant à l'université (Toulouse excepté) pourra aisément, sans coût supplémentaire, être traitée par un conventionnement avec les lycées hôteliers (principaux interlocuteurs actuels des universités qui ont ouvert des licences professionnelles mais sont également liés aux professionnels du secteur et aux fournisseurs agroalimentaire, matériels et fournitures...).

Peut-on parler d'excellence française en matière d'hôtellerie-restauration ?

La reconnaissance récente au patrimoine mondial de l'Unesco du repas gastronomique des Français, la force de groupes internationaux d'hébergement (ACCOR) ou de restauration collective (Sodexo, Sogeres...) et l'action des chefs étoilés sont autant d'atouts pour la caractériser. Si la France demeure la première destination touristique mondiale, l'hôtellerie et la

GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE

L'idée est de dépasser la cuisine de reproduction, de faire autre chose que des recettes inventées par Brillat-Savarin (1755-1826). La gastronomie moléculaire se donne le droit d'innover à partir des technologies nouvelles. Hervé This, physico-chimiste, est le co-créateur avec Nicholas Kurti de cette discipline scientifique qui offre un nouveau regard sur la cuisine. On cherche à comprendre les caractéristiques scientifiques des aliments, de leur assemblage et de leur cuisson.

D'un point de vue pédagogique, la gastronomie moléculaire permet d'exercer la créativité des élèves et les conduit à plus d'exigence par rapport à eux-mêmes, à plus de précision dans la mesure des aliments et dans le respect des procédures culinaires. Ces dernières les obligent à prendre de la distance par rapport à leur action. Ils mettent en œuvre une démarche de projet, depuis la conception et la création, puis la réalisation, jusqu'à la critique des solutions retenues.

Il importe que le résultat soit beau, mais aussi qu'il soit bon.

restauration y contribuent pour une part importante. Nombreux sont les pays à envier le dispositif de formation français. Il est fréquemment sollicité par l'étranger au niveau du ministère (par exemple au travers des échanges récents avec le Canada pour étudier des équivalences possibles) ou dans la multiplication des liens avec les établissements de formation.

Les jeunes ont-ils des chances de réussir une carrière à l'étranger ?

La tradition culinaire française et sa capacité d'intégrer les évolutions puisées dans ses terroirs et dans ceux des autres cultures du monde constituent un excellent passeport pour



l'exporter et l'adapter à l'étranger. Les exemples de Ducasse, Bocuse, des frères Pourcel peuvent motiver des plus jeunes à tenter l'expérience.

Les référentiels des niveaux IV et III recommandent des stages ou des périodes de formation dans le monde professionnel à l'étranger, celui du BTS responsable d'hébergement en impose vingt semaines dans un pays européen.

Il suffit pour le constater de lire les coordonnées d'exercice des anciens élèves d'écoles hôtelières (Paris, Strasbourg, Thonon, Toulouse, Grenoble...) sur les sites de leurs associations d'anciens élèves.

De nouvelles formations sont-elles attendues ?

En raison de la spécificité de ce secteur (70 % des emplois en niveau V), la généralisation du cursus du bac professionnel en trois ans a été repoussée au 1^{er} septembre 2011 dans l'attente de la conception des deux nouveaux bacs professionnels : « cuisine » et « commercialisation et services en restauration ». Ces deux bacs professionnels vont se substituer au BEP et au bac professionnel restauration. L'enjeu est de taille pour des métiers en forte tension. La révision générale des politiques publiques restreint les ouvertures des mentions complémentaires récemment créées pour former à de nouveaux métiers (art de la cuisine allégée, organisateurs de

réception) voire induit des fermetures (accueil réception) en contradiction avec les besoins économiques et le nombre de jeunes susceptibles de s'y inscrire.

Dans le contexte de la rénovation de la voie technologique en lycée, il est indispensable de rénover le bac technologique hôtellerie en conservant son originalité (cursus en trois ans, ancrage des apprentissages dans le concret des entreprises et des activités d'application, démarche expérimentale pour préparer à l'enseignement supérieur). Ce diplôme permet l'acquisition d'un socle de connaissances transdisciplinaires – humanités, scientifiques, économie et gestion, champs technologiques – pour asseoir les seules formations post-bac, les BTS et les licences professionnelles.

Que pouvez-vous souhaiter à cette filière de formation ?

Isolés au cœur d'un système qui gère surtout les grands flux, 85 000 élèves et apprentis préparent un diplôme en hôtellerie et restauration. Trop souvent assimilée au seul CAP cuisine d'un autre âge, cette filière évolue à grands pas : intégration des évolutions matérielles et réglementaires, des comportements de consommation, pénétrée par l'application des principes du développement durable et du commerce équitable... Le temps est venu de penser cette filière par le haut en

incitant le développement de plateformes universitaires (écoles supérieures d'hôtellerie-restauration) créées en partenariat avec quelques grands lycées hôteliers. Il serait aberrant de voir les universités chinoises ou brésiliennes lancer la recherche de leurs étudiants sur la gastronomie française. Le risque existe... La mission Régis Marcon, dans le contexte de l'engagement de la profession à la suite de la réduction du taux de TVA, provoque une réflexion de tous les professionnels pour engager une réelle valorisation de la formation des deux voies de formation scolaire ou en alternance (professionnalisation, apprentissage) conforme aux injonctions présidentielles à travers l'actualisation de la convention collective qui date de 1997. Parmi les principales dispositions : consacrer des moyens à la formation des maîtres d'apprentissage ou des tuteurs de stagiaire, refuser des stages où l'élève ou l'apprenti n'est qu'un employé comme un autre, donner du sens aux formations dispensées en centre et en entreprise. La filière hôtellerie-restauration possède de réels atouts pour l'avenir et devrait, dans un pays mondialement reconnu pour sa culture culinaire, devenir un fer de lance économique. Elle peut être l'excellent moyen d'une orientation positive vers des métiers captivants où chacun peut s'épanouir et exercer de vraies responsabilités. ●