Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
Raymond MONDON
Metz

Année scolaire 2005/2006

Regards sur le croisement de référentiels dans les sections hôtellerie restauration

Réalisées à l'issue du travail de restitution du séminaire de Tours sur les nouvelles tendances culinaires, nous vous proposons quelques réflexions sur une approche interdisciplinaire à mettre en place en dehors des **P**rojets **P**luridisciplinaires à **C**aractère **P**rofessionnel.

Ces réflexions nécessitent :

- Une prise en compte de l'interdisciplinarité lors des conseils d'enseignement,
- un échange des progressions découlant des stratégies globales de formation,
- un contact permanent avec les professeurs d'enseignement général (les échanges de supports de cours en donnent l'opportunité)
- une meilleure connaissance du travail de l'autre afin de donner du sens aux pratiques pédagogiques.

Cependant, elles ne sont que des exemples. Elles peuvent, néanmoins, servir de pistes de réflexions aux collègues qui tiennent à la cohérence de l'enseignement professionnel et technologique.