

JOURNÉES « CLUB Restauration et enseignements hôteliers »

Sur l'initiative de Christian Petitcolas, IGEN économie et gestion et de Philippe PUECH, Directeur commercial du Club de restauration et de Patrick Canhan, responsable de Globalecommunication, tous les inspecteurs de l'Éducation nationale en charge du suivi l'hôtellerie restauration ont été réunis les 30 mars et 1 avril 2005 à l'hôtel Bleu Marine de Monparnasse puis au Concorde Lafayette.

Ce partenariat a permis d'organiser deux réunions internes animée par Christian Petitcolas, IGEN

La première réunion (salon de l'hôtel Bleu Marine de Monparnasse) a concerné la mise en œuvre de la rénovation du CAP cuisine.

La distribution d'un document de travail sur le repère pour la formation a permis de faire le point :

- d'une part sur la genèse de la rénovation de ce diplôme qui a conduit la 17^{ème} CPC à rester maître des formations aux métiers de la cuisine en donnant une plus grande polyvalence au CAP préparant aux métiers de cuisiniers dans toutes les formes de restauration et avec toutes les gammes de produits, la haute gastronomie relevant d'un niveau de formation supérieur ;

- d'autre part sur les nouveautés et le sens à leur donner (débat terminologique à impulser auprès des professeurs, repérage des techniques au référentiel et non évaluées, nouvelles techniques et contexte matériel, mise en conformité des épreuves, périodes de formation en entreprises, valorisation d'une dimension de communication, intégration du CCF...).

Les débats ont permis de prendre en considération certaines remarques en particulier de préciser l'organisation de l'évaluation dans le cadre du CCF. Le repère sera prochainement diffuser aux inspecteurs pour permettre d'une part de faire tester les sujets zéro et les grilles dévaluation.

Le groupe a salué la qualité de ce repère coordonné par René Bourgeois IA IPR, et réalisé par les inspecteurs ou chargés de missions responsables des organisations interacadémiques des épreuves (Marie Dominique Lecoquière, Ginette Kirchmeyer, Guy Pinvidic, Hervé Beuvant), Jacques LAMARQUE, professeur et Norbert PREVOT, chef de travaux qui s'est très fortement impliqué sur ce dossier.

La deuxième réunion (salon du Concorde Lafayette) a concerné la mise en œuvre de la rénovation du CAP restaurant approuvée à l'unanimité moins une abstention par la 17^{ème} CPC.

Christian Petitcolas a rappelé le contexte de cette rénovation qui a bénéficié de peu de moyens. Une enquête a été réalisée par le Président d'alors de la 17^{ème} CPC (Christian Navet) auprès des membres de sa fédération professionnelle pour apprécier les compétences et les savoir-faire attendus par les professionnels d'un titulaire du CAP restaurant. Parmi les conclusions essentielles, ils attendent moins de technicités (découpages, flambages) mais plus de comportement et de sens commercial. Le travail de relecture du référentiel a consisté à identifier les techniques à ne plus évaluer même si elles peuvent demeurer support de formation en centre ou en entreprise, à approfondir par contre celles qui au niveau du CAP valorisent le comportement commercial. Les épreuves ont été mises en conformité dans ce sens.

René Bourgeois a présenté un document de travail sur la définition des épreuves, les modalités de l'évaluation (ponctuelle et en CCF) et sur les conditions d'organisation des périodes de formation en entreprise.

La rénovation des enseignements de restaurant est essentielle. Face à certains professeurs déconcertés par la disparition de techniques évaluées pour elles-mêmes, il convient d'engager dans les académies des groupes de réflexions pour les aider à faire évoluer leur pratique de l'évaluation adaptée à chaque niveau (épreuves ponctuelles et CCF).

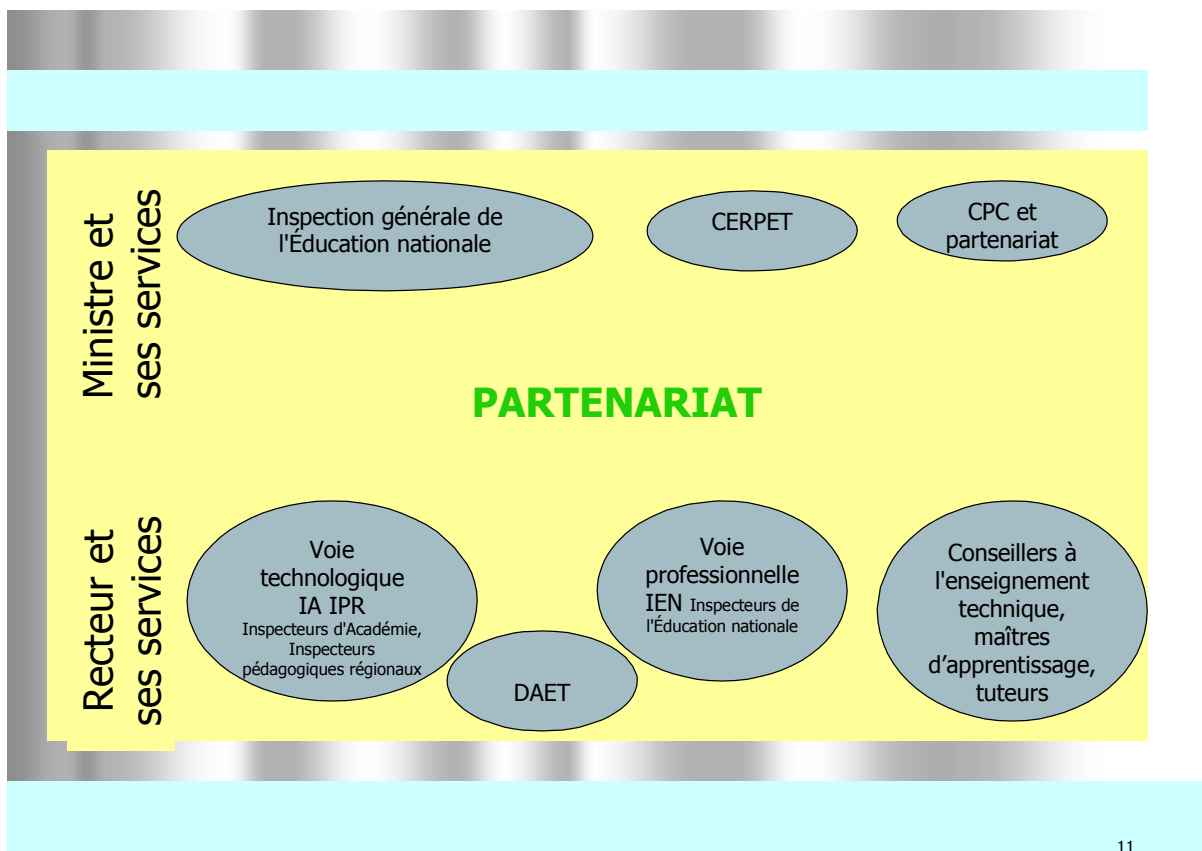


Tous les inspecteurs sont invités à réfléchir sur le contenu du repère pour la formation à partir du référentiel de formation (qui demeure un document de travail tant que l'arrêté de rénovation n'est pas paru), du repère prochainement diffusé pour le CAP cuisine et de l'ancien repère. Dans ce contexte, il peut-être judicieux de concevoir un lexique terminologique sur les produits et les techniques concernées, d'approfondir les modalités des périodes de formation en entreprises et d'élaborer des projets d'épreuves zéro et des grilles d'évaluation correspondantes. Les inspecteurs sont invités à adresser leurs contributions à René Bourgeois en début du premier trimestre 2005/2006 pour fournir du contenu à la réunion des inspecteurs en charge des conceptions interacadémiques des sujets.

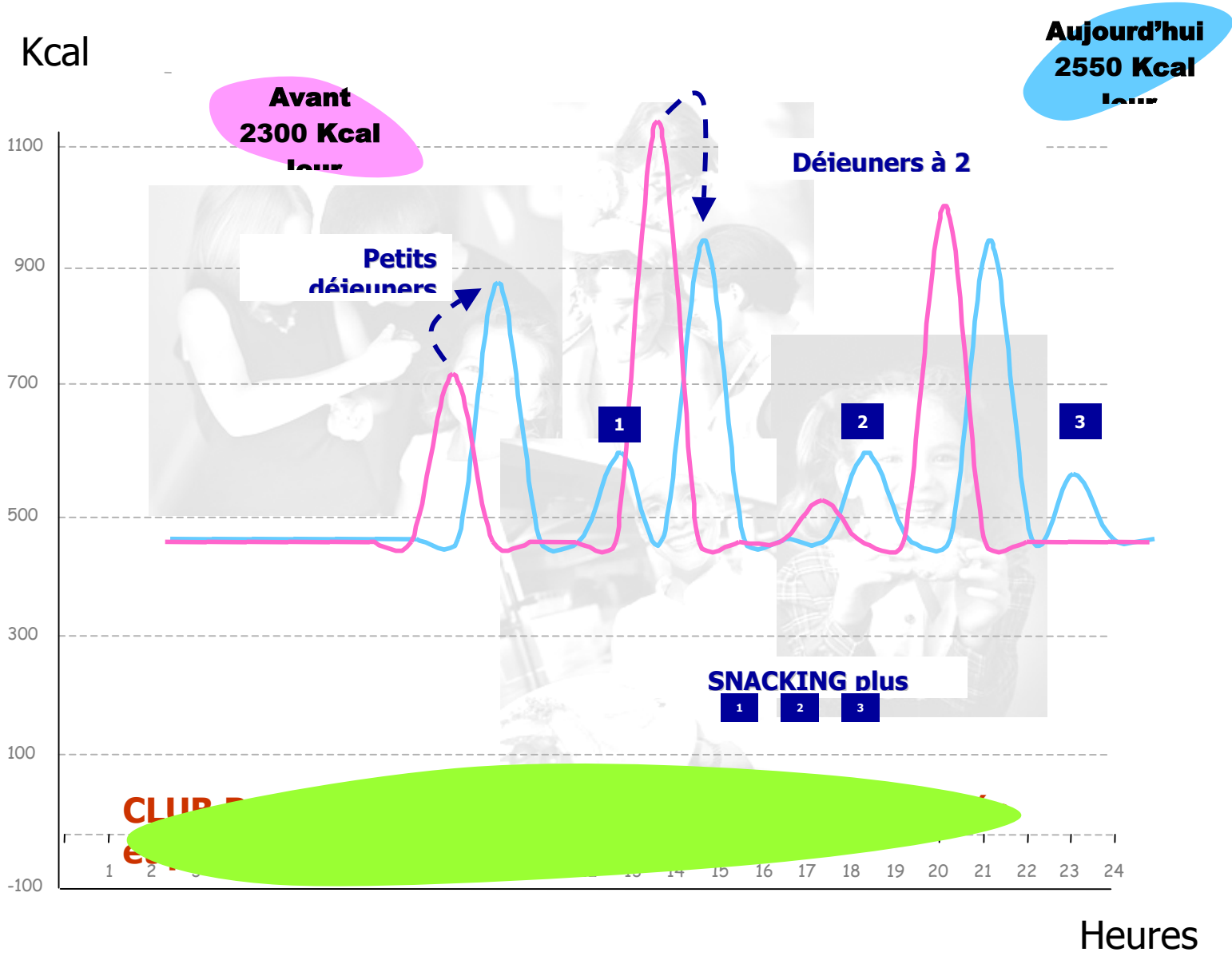
Le lancement du partenariat du Club de restauration et des lycées hôteliers.

Les inspecteurs de l'Éducation nationale en charge du suivi des enseignements hôteliers et leurs collègues inspecteurs pédagogiques régionaux de l'Île de France ont été accueillis dans un salon de l'hôtel Bleu Marine de Montparnasse par Philippe PUECH et Clotilde BEAUME du Club de Restauration (branche épicerie de Danone) et Patrick Canhan de Globalecommunication.

Christian PETITCOLAS, IGEN a d'abord présenté le contexte du partenariat en décrivant les particularités d'une filière de formation ancrée au cœur du service public d'éducation et de sa double finalité de former des citoyens aptes à s'insérer dans la société.



Philippe PUECH a présenté les caractéristiques de Club Restauration et une enquête intéressante sur l'évolution des goûts des consommateurs en matière de restauration pour conclure sur sa volonté, au travers de ce séminaire, de s'engager dans un partenariat à long terme avec la filière hôtelière de l'Éducation nationale.



Clotilde BEAUME a complété cette intervention en brossant les grandes lignes de la gamme des produits Jean Ducourtieux, premier producteur mondial de « prêt à garnir ».

Patrick Pegoraro, IEN à Lyon et Dominique Crepet, consultant ont montré un cédérom conçu par une équipe de professeurs de l'académie de Lyon qui intègre les prêts à garnir dans la logique des technologies appliquées. Cette initiative est d'autant plus intéressante qu'elle illustre des pistes possibles de recours aux produits industriels intermédiaires prévus dans les référentiels.



Les inspecteurs sont invités à remettre ce cédérom sur les prêts à garnir en mains propres aux professeurs référents qu'ils désigneront. Ces professeurs pourront s'engager dans une phase d'expérimentation. Il serait judicieux d'impliquer des professeurs de cuisine mais aussi de restaurant pour :

- mettre en œuvre les technologies appliquées proposées,
 - analyser points forts et faibles du support,
 - suggérer des pistes d'améliorations possibles
- ou/et d'utilisation du support Suggestions de TA en cuisine ou/et en restaurant à partir des supports vierges existants ou à améliorer...

La réunion de travail réalisée à l'hôtel Concorde Lafayette s'est achevée par une visite des lieux et plus particulièrement de certains concepts de chambres et de restauration aux vues imprenables sur la capitale ...



Et encore merci aux représentants de Club de restauration pour cette initiative d'un partenariat naissant qui devra s'intégrer dans le respect du principe de fidélité que l'Éducation nationale applique à l'ensemble de ses partenaires impliqués au service des jeunes en formation.

Christian Petitcolas IGEN