**Rénovation de la série Hôtellerie**

**Groupe SGS**

Contribution préparatoire aux journées du 8 et 9 septembre 2014

Après étude des notes prises lors de notre réunion du 7 juillet 2014 et du document de réforme rédigé en 2007, vous trouverez ci-dessous mes remarques et propositions sur :

* Les finalités de la série à la fin du cycle terminal
* Les finalités de la classe de seconde
* Les capacités à mettre en œuvre
* Les "questions chapeau" des thématiques des programmes

Après lecture du travail d'Augustin proposé le 30 juillet 2014, je ne peux qu'adhérer à ses réflexions qui reprennent de façon pertinente les objectifs définis lors de notre réunion du 7 juillet 2014.

Sans vouloir faire un copier/coller de son travail, je reprendrai ci-dessous les grands axes évoqués, qui me semblent moi aussi, être une base de travail pour nos réunions à venir.

**Introduction**

Si l'on prend en compte que le programme STS du baccalauréat STHR s'organise sur la notion fondamentale de servuction, il pourrait s'articuler autour des 4 axes suivants :

* Les supports physiques
* Les clients
* Les personnels en contact
* Les services (organisation interne et back-office)

**1. Finalités de la série à la fin du cycle terminal**

Objectif technologique final

Il est principalement d'orienter les élèves vers une poursuite d'étude, majoritairement dans les domaines de l'hôtellerie (BTS, licence, master) ou accessoirement dans d'autres domaines (tourisme par exemple) ou d'autres domaines de service.

Axes essentiels

* Les élèves devront acquérir des compétences et des connaissances technologiques spécifiques à la série hôtellerie. La polyvalence dans les différentes valences (cuisine, service et hébergement) est ici un axe majeur de la formation.
* Les élèves après acquisition des compétences et connaissances technologiques pour poursuivre des études supérieures seraient ensuite à même d'accéder à des emplois d'encadrement voire de direction dans les différents secteurs de l'hôtellerie-restauration en France et à l'étranger.

**2. Finalités en fin de classe de seconde**

Objectif en fin de classe de seconde

En restant sur la logique du système de servuction, l'année de seconde viserait pour les élèves à observer, analyser et définir les comportements et les attentes du client, les attitudes et la communication du personnel en contact, ainsi que les formes des supports physiques, lien concret entre les acteurs du service.

Approche spécifique à la classe de seconde

* Afin de retenir les élèves en seconde et les faire adhérer à cette formation, il serait judicieux de leur faire découvrir la grande diversité de notre profession, que ce soit en France ou à l'étranger.
* La possibilité d'étude supérieure après une formation en STHR est également un facteur de motivation non négligeable auprès des élèves.

**3. Capacités à mettre en œuvre en seconde**

* Je pense également qu'il serait intéressant de reprendre les capacités précisées par le groupe SGMH pour articuler la démarche pédagogique qui s'appuie sur la servuction et permettre ainsi d'appréhender la diversité des situations en restauration-hôtellerie , à savoir :
* Identifier
* Comparer
* Caractériser
* Classer
* Comprendre

**4. "Questions chapeau" des thématiques des programmes pour la classe de seconde**

* Quels sont les besoins et les attentes des clients?
* Quels sont les comportements du personnel en contact?
* Comment définir un produit en restauration?
* Comment assurer la réussite d'un service de restaurant?
* Quels sont les différents types d'établissement en France et à l'étranger?
* Quels sont les différents secteurs dans l'hôtellerie-restauration?
* Quels sont les évolutions en matière d'offre dans l'hôtellerie-restauration?

**Observations**

Afin d'avoir une meilleure lisibilité et une même suite dans le travail du groupe STS, j'ai conservé la présentation du travail d'Augustin pour rédiger mes différentes observations.

De nombreux points sont similaires dans l'esprit avec ceux proposés par Augustin, mais ils reflètent en ce qui me concerne les propos échangés lors de notre réunion du 7 juillet 2014 et permettront je le pense de base de travail aux réunions à venir.