

Baccalauréats professionnels en hôtellerie – restauration. *Cible : inspecteurs de l'éducation nationale information et orientation, conseillers d'orientation psychologue, professeurs principaux ...*

Deux baccalauréats professionnels dans le secteur de l'hôtellerie – restauration en septembre 2011.

Dès la rentrée de septembre 2011, le baccalauréat professionnel "Cuisine" et le baccalauréat professionnel "Commercialisation et Services en Restauration" remplaceront le baccalauréat professionnel "restauration".

Un cursus en 3 ans pour chaque nouveau baccalauréat créé.

La mise en œuvre de ces deux nouveaux baccalauréats professionnels entraîne des modifications :

- Le cursus de formation au BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie (dominante production culinaire ou production de services) disparaît.
- Le cursus de formation et le diplôme du baccalauréat professionnel restauration (domaine organisation et production culinaire ou service et commercialisation) sont supprimés.
- Deux baccalauréats professionnels spécifiques ("cuisine" et "commercialisation et services en restauration") sont créés et préparés chacun selon un cursus de TROIS ans.

De plus, une certification de niveau V valide l'acquisition de compétences professionnelles intermédiaires : il s'agit du BEP « restauration », option « cuisine » ou « commercialisation et services en restauration ». Les élèves sous statut scolaire sont dans l'obligation de le présenter, mais pas de l'obtenir, au cours de leur formation au baccalauréat professionnel, selon des modalités précisées dans l'arrêté de chaque diplôme.

Une orientation choisie de manière positive.

Deux secondes professionnelles différentes accueillent les élèves issus du collège.

- La seconde professionnelle du baccalauréat « Cuisine » initie un parcours pour former aux métiers de la cuisine exercés dans tous les domaines de la restauration (collective, de chaîne, brasserie, traditionnelle, gastronomique...).
- La seconde professionnelle du baccalauréat « Commercialisation et Services en Restauration » initie un parcours pour former aux métiers de la vente, de la commercialisation et des services à la clientèle dans les mêmes domaines de la restauration (collective, de chaîne, brasserie, traditionnelle, gastronomique...).

Ces deux familles de métiers complémentaires car appartenant à la même chaîne de valeur visent à participer ou à développer une activité économique rentable dont la caractéristique commune est la satisfaction du client accueilli.

L'élève de collège doit saisir les possibilités offertes en amont de la voie professionnelle, et notamment dans le cadre du parcours de découverte des métiers et des formations initié en collège pour consolider son projet professionnel.

Un dispositif durant les premiers mois (un trimestre au maximum) de seconde professionnelle pourrait être exceptionnellement mis en place pour confirmer des aptitudes et des motivations des élèves ainsi accueillis et autoriser une passerelle d'un baccalauréat professionnel à l'autre.

Le cursus de formation scolaire présente des atouts indéniables.

Conçus à partir de cinq pôles d'activités professionnelles, ces diplômes visent l'acquisition de compétences bien identifiées auxquelles sont associés des savoirs. Cette logique ancre les apprentissages de ces savoirs sur la compétence professionnelle. Elle donne tout son sens à l'organisation de modules d'enseignements liant ceux de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée mais également ceux d'enseignement général. Inscrit au cœur de ce dispositif, le « livret de compétences » constitue l'outil de valorisation progressive de la professionnalisation.

Si la spécialisation dans l'exercice d'une des deux familles de métiers caractérise chaque diplôme, les deux référentiels sont fondés sur un champ professionnel commun (l'hôtellerie-restauration) et se situent à deux étapes successives de la même chaîne de valeur. Les trois derniers pôles d'activités professionnelles des deux référentiels sont identiques :

- Pôle 3 : animation et gestion d'équipe en restauration,
- Pôle 4 : gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration,
- et pôle 5 : démarche qualité en restauration.

L'alternance entre le centre de formation et les entreprises mobilise des situations professionnelles complémentaires porteuses de l'ensemble des activités décrites par chaque référentiel.

Des atouts considérables dans le contexte de la mondialisation.

Les deux référentiels de formation ont pour ambition de développer une professionnalisation des apprenants, soit dans les métiers de la cuisine, soit dans ceux de la commercialisation et des services en restauration, conforme aux attentes des entreprises dans leur plus grande diversité. La maîtrise des techniques de base au cœur des deux métiers concernés, l'acquisition de valeurs attachées à la vie en société (hygiène, comportement professionnel, adaptation à la mobilité et aux horaires de travail, le sens de l'autre...), la prise en considération des évolutions (développement durable, ouverture aux besoins et à la culture de clients français et étrangers, usage des technologies de l'information et de la communication...) sont des passeports pour l'avenir des titulaires de ces diplômes, en France mais également dans le monde entier.

Les perspectives offertes après l'obtention d'un de ces diplômes sont diversifiées :

- prioritairement, en raison du nombre d'emplois l'exercice d'une activité salariée en entreprise en France ou à l'étranger, l'expérience ainsi acquise pouvant être aisément validée au niveau supérieur de diplôme par le dispositif de la VAE ;
- la poursuite d'études en mention complémentaire pour approfondir un domaine de spécialité ;
- enfin, pour celles et ceux qui en ont le potentiel, la poursuite d'études au niveau supérieur en brevet de technicien supérieur en hôtellerie – restauration.

Les principaux débouchés de ces deux baccalauréats professionnels.

Toutes les études montrent **la dynamique du secteur de la restauration et ses fortes** perspectives d'insertion professionnelle pour les jeunes diplômés.

Le titulaire du baccalauréat professionnel «cuisine» peut ainsi, en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, occuper les postes de :

- premier commis,
- chef de partie ou adjoint au chef de cuisine,
- chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production.

Le titulaire du baccalauréat professionnel «commercialisation et services en restauration», peut occuper les postes de :

- chef de rang,
- maître d'hôtel,
- adjoint au directeur de restaurant.

Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiqué, qu'il relève de la restauration commerciale ou de la restauration collective.

Avec de l'expérience, ouvrir sa propre entreprise peut devenir une réalité.

Ces baccalauréats s'adressent à toutes celles et ceux qui aiment se mettre au service des autres.

Ces baccalauréats concernent les filles et les garçons, passionnés ou qui ne demandent qu'à l'être, curieux, faisant preuve d'initiatives et ayant soif d'autonomie et de créativité, attirés par des métiers d'action dans lesquels les valeurs humaines (esprit d'équipe, solidarité) et le comportement « responsable » occupent une place importante.

Les élèves aimant le dialogue, la communication et notamment en langue(s) vivante(s) étrangère(s), attirés par des métiers de vente, de contact et de représentation, d'animation et de gestion d'équipe, et cultivant le goût et le savoir être porteront davantage leur choix sur le baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration. Le nouveau baccalauréat forme des professionnels aptes à répondre efficacement aux attentes des clients, et notamment étrangers et à intégrer les nouvelles technologies dans leur travail au quotidien.

Les élèves attirés par le geste et la technique, par des démarches (de type scientifique) nécessitant ordre, rigueur et précision s'intéresseront plus particulièrement au baccalauréat professionnel cuisine. Il ne s'agit pas seulement d'imiter les grands chefs mais bien de produire des mets pour satisfaire les attentes de tout client, de restauration commerciale dans sa pleine diversité ou collective.

Remarque : si les bacs professionnels en trois ans visent **l'acquisition de compétences exercées dans les divers champs de la restauration à un niveau de responsabilité plus élevé** (gestion des approvisionnements et d'exploitation, animation et gestion d'équipe), les formations aux CAP comme le CAP cuisine, le CAP restaurant et le CAP services en brasserie café gardent toute leur place dans les offres de formation post-3e pour préparer en deux ans à des activités d'exécution en cuisine, en restaurant ou en services en brasserie café. Des passerelles devraient permettre à celles et ceux qui en ont les compétences et l'appétence de rejoindre le cursus « baccalauréat professionnel ». De même, après quelques années d'expérience réussie, les titulaires de ces diplômes de niveau V pourront postuler à l'acquisition du baccalauréat professionnel par validation des acquis de l'expérience.