

CRÉATION DU DIPLÔME DE BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

Décret n^o 86-378 du 7 mars 1986

(BO n^o 12 du 27 mars 1986)

Article premier. —Le baccalauréat technologique est un diplôme national qui sanctionne une formation technologique du second degré.

La possession du baccalauréat technologique confère le grade de bachelier. Elle atteste que ses titulaires sont aptes à exercer une activité de technicien.

Art. 2. —L'appellation de baccalauréat technologique se substitue à l'appellation de baccalauréat de technicien dans les textes réglementaires relatifs à ce diplôme.

Art. 3. —Les conditions de délivrance du baccalauréat technologique sont fixées par décret.

ENSEIGNEMENT

CRÉATION

DU BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Arrêté du 14 février 1992

(extraits)

(BO n^o 13 du 26 mars 1992)

Article premier. — Il est créé un baccalauréat technologique Hôtellerie.

Art. 2. — L'accès à la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie, s'effectue à partir d'une classe de Seconde à régime spécifique.

L'accès à la classe de Première de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie, est ouvert aux seuls élèves:

— soit, ayant suivi la classe de Seconde à régime spécifique de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie;

— soit, étant titulaires d'un diplôme de niveau V et admis à poursuivre les études dans cette section conformément aux dispositions fixées par le ministre de l'Éducation nationale.

L'accès à la classe Terminale de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie, est subordonné à accomplissement de la scolarité de Première dans cette même section.

Art. 3. — Un élève ne remplissant pas les conditions mentionnées à l'article 2 ci-dessus pour l'accès à la classe de Première de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie, peut être admis dans celle-ci par le chef d'établissement conformément aux dispositions prévues à l'article 14 du décret n^o 90-484 du 14 juin 1990 modifié, susvisé, relatif à l'orientation et à l'affectation des élèves.

Art. 4. — L'organisation, les horaires et les programmes des enseignements obligatoires et facultatifs dispensés dans les classes de Seconde, de Première et Terminales de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie, sont fixés conformément aux annexes I et II du présent arrêté.

Les enseignements obligatoires préparant au baccalauréat technologique Hôtellerie comprennent deux langues vivantes dont l'une doit être obligatoirement l'anglais.

Dans les tableaux I et II figurant en annexe I du présent arrêté, la part de l'horaire qui, le cas échéant, fait l'objet d'un enseignement par groupe d'effectif limité, est mentionnée entre parenthèses; l'utilisation au cours de l'année des contingents annuels correspondants peut être modulée en fonction de la progression pédagogique des élèves.

Art. 5. — La scolarité menant au baccalauréat technologique Hôtellerie, comporte une période de formation en entreprise d'une durée totale de 16 semaines réparties entre la classe de Seconde et la classe de Première.

Chacune de Ces deux premières années d'études est organisée de la manière suivante: 28 semaines de formation dans l'établissement scolaire et 8 semaines de formation en entreprise dont au moins 6 semaines consécutives.

Le recteur d'académie peut déroger à titre exceptionnel au calendrier de l'année scolaire fixé au niveau national, pour assurer le déroulement des enseignements des classes de Seconde et de Première conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie.

Les élèves devront obligatoirement bénéficier d'un congé au titre de leurs vacances scolaires d'été, d'une durée minimale de quatre semaines successives.

Les objectifs généraux de la période de formation en entreprise sont définis en annexe II du présent arrêté.

La période de formation en entreprise doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise qui accueille les élèves et le chef d'établissement scolaire où ces derniers sont scolarisés.

La convention doit notamment:

1° Affirmer le statut scolaire des élèves suivant la formation en entreprise.

2° Affirmer la responsabilité pédagogique de l'établissement scolaire.

3° Indiquer les modalités de couverture en matière d'accidents du travail et de responsabilité civile,

4° Préciser les objectifs et les modalités de formation (durée, calendrier, contenus, conditions d'accueil de l'élève dans l'entreprise...).

5° Fixer les conditions d'intervention des professeurs.

6° Fixer les modalités de la participation des professionnels à la formation des élèves.

7° Prévoir les modalités de suivi et de l'évaluation de la formation.

Art. 6. — L'organisation, les horaires et les programmes des enseignements de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie définis conformément au présent arrêté et ses annexes, entrent en application à compter:

— de l'année scolaire 1991-1992, en ce qui concerne la classe de Seconde;

— de l'année scolaire 1992-1993, en ce qui concerne la classe de Première;

— de l'année scolaire 1993-1994, en ce qui concerne la classe Terminale.

A ces dates, les classes de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie se substituent aux

classes de la section conduisant au brevet de technicien, spécialité : Hôtellerie.

Les élèves de la classe de Seconde et de la classe de Première de la section de brevet de technicien, spécialité Hôtellerie autorisés à redoubler lors de la fermeture de ces classes, sont admis respectivement en classe de Seconde et en classe de Première conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie.

Art. 7. —Le présent arrêté, au fur et à mesure de son entrée en vigueur aux dates d'application fixées ci-dessus aux articles 6 et 7. abroge toutes dispositions qui lui sont contraires.

HORAIRE DES ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES

ANNEXE I DE L' ARRÊTÉ DU 14 FEVRIER 1992

Tableau I

Enseignements	Horaire hebdomadaire		
	Seconde	Première	Terminale
Français(a)	3 + (1)	3	-
Philosophie	-	-	2
Histoire-Géographie	3	-	-
Histoire-Géographie touristique	-	2	2
Langue Vivante A (b)	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)
Langue Vivante B (b)	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)
Mathématiques (a)	2 + (1)	2	2
Économie et droit	2	-	-
Économie générale et touristique - Droit	-	2	2
Gestion hôtelière (a)	-	3 + (1)	3 + (1)
Sciences appliquées	2	2	3
Technologie et méthodes culinaires (c)	0,5 + (3)	0,5 + (3,5)	0,5 + (3,5)
Service et commercialisation (c)	0,5 + (3)	0,5 + (3,5)	0,5 + (3,5)
Techniques d' accueil, d' hébergement et communication professionnelle (c)	0 + (3)	1 + (2)	1 + (2)
Éducation physique et sportive	2	2	2
Total horaire hebdomadaire	32 h	34 h	34 h

Autres enseignements	Amplitude annuelle		
	Seconde	Première	Terminale
Activités et manifestations professionnelle. (c)	30h	30h	30h
Période de formation en entreprise	8 semaines	8 semaines	

(a) L' horaire entre parenthèses correspond à un enseignement en travaux dirigés.

(b) L' horaire entre parenthèses correspond à un enseignement en travaux pratiques.

(c) L' horaire entre parenthèses correspond à un enseignement sous la forme d' activités technologiques (enseignement par groupe d' atelier).

HORAIRE DES ENSEIGNEMENTS FACULTATIFS

Enseignements	Horaire hebdomadaire		
	Seconde	Première	Terminale
Langue vivante III (étrangère ou régionale)	3	3	3
Français	-	-	2
Éducation physique et sportive	3	3	3
Arts	3	3	3
Technologies de l'information et de la communication (atelier de pratique) (*)	-	3	3

(*) L'atelier de pratique dans le domaine des "Technologies de l'information et de la communication" est supprimé en classe de Première au terme de l'année scolaire 1995-1996 et en classe Terminale au terme de l'année scolaire 1996-1997.

HORAIRES DES PREMIÈRES D' ADAPTATION

A l' intention des élèves titulaires du BEP qui rejoignent la voie technologique, sont prévues des structures d' accueil particulières appelées classes de Premières d' adaptation. Dans ces classes les horaires de certaines matières sont renforcés ou bien allégés par rapport à la Première correspondante, en fonction des acquis en BEP.

Cet aménagement est donné à titre indicatif, en tant que norme nationale, dans des tableaux figurant dans la circulaire n° 94-165 du 25 mai 1994 (partie 1.5), BO n° 22 du 2 juin 1994.

Lorsque localement d' autres priorités apparaissent, l' équipe pédagogique, sous la responsabilité du chef d' établissement, peut envisager des organisations horaires différentes à condition que celles-ci respectent l' équilibre indispensable entre formation générale et technologique.

PROPOSITIONS D' AMÉNAGEMENT HORAIRE

Série "Hôtellerie"	Horaires de Première fixés par arrêté du 17 février 1992 (a)	Horaires proposés en Première d' adaptation (b)
Français	3	4
Mathématiques	2	2 + (1 TD)
Langue Vivante A	2 + (1 TP)	2 + (1 TP)
Langue Vivante B	2 + (1 TP)	2 + (1 TP)
- pour les élèves titulaires du BEP option "cuisine":		
Technologie et méthodes culinaires	0,5 + (3,5 AT)	0,5 + (3,5 AT) (*)
- pour les élèves titulaires du BEP option "restauration"		
services et commercialisation	0,5 + (3,5 AT)	0,5 + (3,5 AT) (*)
- pour les élèves titulaires du BEP option "hébergement"		
techniques d' accueil	1 + (2 AT)	1 + (2 AT) (*)

(*) Les horaires proposés s' appliquent par quinzaine.

Remarques concernant l' ensemble des classes de première d' adaptation.

(a) Cf. arrêté du 15 septembre 1993 relatif à l' organisation et aux horaires des enseignements dans les séries SMS, STI, STL et STT (BOEN n° spécial 4 du 23 septembre 1993).

Pour le baccalauréat technologique hôtellerie, se référer à l' arrêté du 17 février 1992 (BOEN n° 12 du 25 mars 1992) portant création du baccalauréat technologique "hôtellerie"

(b) Pour les autres matières des classes de première d' adaptation, horaires sans changement par rapport à ceux définis dans les arrêtés des classes de Premières précitées.

NB:

TD : enseignement sous forme de travaux dirigés.

TP : enseignement sous forme de travaux pratiques.

AT: enseignement sous forme d' activités technologiques (en groupe d' atelier).

ALIR enseignement sous forme d' activités de laboratoire industriel et de recherche.

PARTIE 1

PRÉSENTATION DU BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE HOTELLERIE

L'hôtellerie regroupe, au sens large du terme, l'ensemble des activités qui relèvent de prestations à la clientèle dans le domaine de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement ainsi que toutes celles qui s'y greffent.

Les entreprises du secteur représentent un large éventail qui va de l'hôtel ou du restaurant traditionnel au restaurant de collectivité ou à l'hôtellerie du 3e âge. L'organisation du travail peut être artisanale ou se rapprocher du type industriel.

Le baccalauréat technologique Hôtellerie vise, dans ce cadre, à la formation de généralistes ayant vocation à poursuivre des études mais aussi dans une moindre part à s'insérer dans le monde professionnel.

Le baccalauréat technologique Hôtellerie s'inscrit dans un déroulement d'études conduisant principalement à des BTS du secteur Hôtellerie - Tourisme. Il peut rendre possible d'autres poursuites d'études supérieures ayant trait à la Gestion ou permettre la préparation d'une licence Hôtellerie - Restauration, d'une maîtrise en Sciences et techniques hôtelières...

Grâce à leur polycompétence dans le domaine professionnel (cuisine, restaurant et hébergement) et à leur formation générale et technologique (notamment dans le domaine de la gestion et de la communication), les titulaires du baccalauréat technologique auront, éventuellement après une première expérience *et/ou* les apports d'une formation continue, la possibilité de se situer à des postes intermédiaires entre l'encadrement supérieur et le personnel technique d'exécution. Ils se situent dans des postes d'assistance à l'encadrement technique.

Nota: Les élèves doivent être sensibilisés aux problèmes ayant trait à l'hygiène, la sécurité et la prévention des accidents du travail qui font partie intégrante de la formation. Certaines rubriques du programme d'enseignement traitent explicitement de ce sujet. Il n'est pas à exclure la possibilité d'aborder ce type de problèmes à tous les niveaux disciplinaires. En tout état de cause chaque enseignant qui envisage d'évoquer Ces problèmes peut se référer à une liste de thèmes relatifs à l'hygiène, la sécurité et la prévention des accidents du travail qui fait l'objet de la quatrième partie de la présente Annexe II.

ORGANISATION DE L' ANNÉE SCOLAIRE ET OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE LA FORMATION EN ENTREPRISE

La scolarité hôtelière dans chacune des deux premières années d' études (Seconde, Première), comporte une période de 28 semaines dans l'établissement scolaire et une période de formation en entreprise de 8 semaines dont au moins 6 consécutives. Ces périodes effectuées à plein temps dans des entreprises d' hôtellerie ou de restauration publiques ou privées, sont obligatoires au même titre que les périodes scolaires. Les dates, lieux et modalités de la formation en entreprise seront arrêtées par le chef d' établissement compte tenu des possibilités de l' environnement professionnel.

Les périodes de formation en entreprise font partie intégrante de l' année scolaire et sont placées sous le contrôle pédagogique de l' école. Elles visent à compléter les savoirs et savoir-faire acquis durant la formation en lycée. Elles permettent de découvrir l'entreprise hôtelière et de restauration dans toutes ses composantes et de s' insérer dans une équipe de professionnels et dans le cadre des contraintes réelles du métier (temps, installations ..).

Elles doivent se dérouler au moins dans deux services différents (sur les trois possibles cuisine, restaurant et hébergement) et se dérouler au moins une fois dans un établissement ayant un service d' hébergement.

Pour chaque période, l' élève rédigera un rapport de quatre à cinq pages sur son expérience. Il est remis un certificat à l' élève à l' issue de chaque période.

Certificats et rapports seront remis au chef d' établissement.

Le caractère pédagogique et formateur de la période d' application en entreprise ainsi conçue, donnera à la formation hôtelière sa pleine dimension professionnelle et facilitera l' insertion dans le métier.

Les modalités pratiques du déroulement de la formation en entreprise (hébergement éventuel, repas, horaires, congés, indemnités couverture sociale, responsabilité civile, obligation des parties, etc...) feront l' objet d' un contrat engageant le chef d' entreprise et le responsable légal du stagiaire.

Dans l' hypothèse où la durée de la période de formation en entreprise est égale ou supérieure à six semaines pendant la période estivale, les élèves devront obligatoirement bénéficier d' un congé d' une durée minimale de quatre semaines successives au titre de leurs vacances scolaires d' été.

RÈGLEMENT D'EXAMEN
DU BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE
(Liste des épreuves, leur forme, durée et coefficient)

Arrêté du 10 septembre 1990

(BO n° 35 du 27 septembre 1990)

modifié par arrêté du 17 septembre 1991

(BO n° 37 du 24 octobre 1991)

Article premier. – Le baccalauréat technologique est délivré aux candidats qui subissent avec succès les épreuves d'un examen défini par le décret n° 90-822 du 10 septembre 1990 et par le présent arrêté et ses annexes.

Art. 2. – Des annexes au présent arrêté fixent la liste, la nature, la durée et le coefficient des épreuves de l'examen pour chaque série et section du baccalauréat technologique.

Art. 3. – En ce qui concerne les épreuves de contrôle, les candidats font connaître au vu des notes obtenues aux épreuves du premier groupe les disciplines sur lesquelles ils désirent être interrogés. La liste de ces disciplines figure aux annexes du présent arrêté.

Art. 4. Les candidats ont à choisir pour l'épreuve obligatoire de langue vivante entre les langues vivantes énumérées ci-après: allemand, anglais, arabe littéral, chinois, danois, espagnol, grec moderne, hébreu moderne, italien, japonais, néerlandais, polonais, portugais et russe.

Un arrêté ministériel détermine les académies où peuvent être subies les épreuves d'arabe littéral, chinois, danois, grec moderne, hébreu moderne, japonais, néerlandais, polonais, portugais et russe.

Art. 5. (modifié). – Peuvent faire l'objet d'une interrogation facultative les langues énumérées ci-après: allemand, amharique, anglais, arabe dialectal, arabe littéral, arménien, berbère, bulgare, cambodgien, chinois, danois, espagnol, finnois, grec moderne, hébreu moderne, hongrois, islandais, italien, japonais, laotien, malgache, néerlandais, norvégien, persan, polonais, portugais, roumain, russe, serbo-croate, suédois, tchèque, turc, vietnamien, langues régionales d'Alsace, basque, breton, catalan, Corse, Gallo, mosellan, occitan, tahitien, tamoul.

L'interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent.

Art. 6. – Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la session 1991.

Arrêté du 8 décembre 1992

(BO n^o6 du 11 février 1993)
modifié par arrêté du 6 janvier 1995

(BO n^o5 du 2 février 1995)
et par arrêté du 17 février 1995

(BO n^o11 du 16 mars 1995)

Article premier. —Les annexes de l'arrêté du 10 septembre 1990 susvisé sont complétées par l'annexe du présent arrêté qui fixe la liste, la nature, la durée et le coefficient des épreuves de l'examen pour la délivrance du baccalauréat technologique, série Hôtellerie.

Art. 2. —Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la session 1994.

ANNEXE

Premier groupe d'épreuves	Forme	Durée	Coef.
1. Français (Épreuves anticipées)	écrite	4 h	2
	orale	20 min	1
2. Philosophie	écrite	4 h	2
3. Langues vivantes (A + B) (*)	orale	30 min	4
4. Environnement du tourisme	écrite	3 h	4
5. Gestion hôtelière et mathématiques	écrite	4 h 30 min	7
6. Sciences appliquées et technologies	écrite	3 h	4
7. Techniques professionnelles	pratique et orale	5 h	8
8. Éducation physique et sportive	CCF (**)		1
			33

(*) L'une des deux langues vivantes doit être obligatoirement l'anglais.

(**) CCF = Contrôle en cours de formation pour les candidats des établissements publics et privés sous contrat. Pour les autres candidats: épreuve ponctuelle.

Épreuves orales de contrôle du second groupe	Durée (*)	Coef.
Les candidats peuvent choisir comme épreuves de contrôle, 2 épreuves prises dans la liste définie ci-après:		
— Français	20 min	1
— Philosophie	20 min	2
— Environnement du tourisme	30 min	4
— Gestion hôtelière et mathématiques	40 min	7
— Sciences appliquées et technologies	20 min	4

(*) Pour les épreuves orales, la durée de préparation sera égale à la durée de l'épreuve.

Épreuve facultative	Durée
Une épreuve au choix du candidat parmi les quatre matières suivantes:	
3 ^e langue vivante	20 min
ou	
Éducation physique et sportive	CCF
ou	
Technologies de l'information et de la communication (*)	CCF
ou	
Pratique artistique et histoire des arts (arts plastiques ou cinéma et audiovisuel ou musique ou théâtre (**))	30 min

Avertissement:

Les épreuves de "Technologies de l'information et de la communication" et de "Pratique artistique et Histoire des arts" seront organisées uniquement pour les sessions 1996 et 1997. Une nouvelle épreuve artistique à compter de la session 1998 sera définie prochainement.

Dès la session 1996 il sera possible de présenter une langue régionale au titre de l'épreuve facultative de S~ langue vivante.