

# Le baccalauréat technologique "hôtellerie",

## bilan, enjeux et perspectives

des synthèses sur :

le bilan : page 35

les enjeux : page 66

les perspectives et propositions : page 81

Christian PETITCOLAS

IGEN

Thème du groupe : août 2004

# La série technologique "hôtellerie", bilan, enjeux et perspectives

## Table des matières

Préambule	4
Introduction	5
<b>1<sup>ère</sup> partie : le BTNH, douze ans après sa création</b>	<b>8</b>
<b>I. La perception du BTNH par les acteurs</b>	<b>8</b>
1. Au sein du système éducatif	8
a) Le silence de l'information institutionnelle	8
b) La problématique du BTNH dans les rapports	10
c) L'enquête auprès des inspecteurs et des équipes pédagogiques	13
2. Hors du système éducatif	20
<b>II Le BTNH en 2004</b>	<b>21</b>
1. Le cadrage institutionnel	21
a) L'historique des diplômes hôteliers	21
b) Les textes de référence et caractéristiques	24
2. La carte nationale des formations	29
3. Les effectifs en Terminale	30
4. Le vivier du recrutement	31
5. Le taux de réussite aux BTNH	32
6. Les possibilités de poursuites d'études	33
Ö Principales conclusions sur le bilan	35
<b>2<sup>ème</sup> partie : Les enjeux liés au BTNH</b>	<b>36</b>
<b>I. Les métiers d'aujourd'hui et de demain</b>	<b>36</b>
1. Les HCR, secteur économique important	37
2. Les HCR, une mosaïque d'entreprises	38
3. Les HCR, secteur porteur d'emplois	41
4. Le constat sur les tendances lourdes	45
<b>II. Le BTNH, tremplin pour la poursuite d'études</b>	<b>47</b>
1. Le BTNH, une voie cohérente	48
2. Le BTNH, au cœur des métiers de niveau III	49
3. Le BTNH, propédeutique vers le BTS tourisme ?	51
<b>III. Le BTNH au cœur du lycée des métiers</b>	<b>52</b>
1. Le recrutement	52
2. La carte des lycées des métiers	55
3. Des pratiques pédagogiques concrètes à faire évoluer	60
Ö Principales conclusions sur les enjeux	66

BTNH : baccalauréat technologique "hôtellerie"

## Table des matières (suite)

<b>3<sup>ème</sup> partie</b> : Propositions pour une rénovation du BTNH	67
<b>I. Le point de vue des acteurs</b>	67
<b>II. Les préalables à la rénovation</b>	72
1. Les objectifs de la rénovation	72
2. Le choix d'une architecture spécifique	73
<b>III. Les principes de la rénovation des enseignements</b>	75
<b>IV. La mise en œuvre de la conception de la rénovation</b>	78
Ö <i>Principales propositions pour rénover le BTNH</i>	81
<b>Annexes :</b>	82
Annexe n° 1 : Protocoles de l'enquête nationale	
Annexe n° 2 : Enquête nationale (questionnaire professeurs)	
Annexe n° 3 : Carte des formations hôtelières actuelles	
Annexe n° 4 : Liste des établissements de formation	
Annexe n° 5 : Carte nationale de l'implantation des formations	
Annexe n° 6 : Liste des licences professionnelles	
Annexe n° 7 : Les métiers dans un palace	
Annexe n° 8 : Statistiques sur la filière hôtellerie	

# La série technologique "hôtellerie", bilan, enjeux et perspectives

## Préambule

Dans le cadre de son programme de travail annuel, le groupe de l'Inspection générale de l'Éducation nationale d'économie et gestion, en charge du suivi de la filière de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, a pris l'initiative d'inscrire ce thème d'étude pour l'année 2003 - 2004.

### Contexte de l'étude :

Au sein de l'enseignement du second degré, la filière de formation scolaire initiale préparant aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration est paradoxalement à la fois bien identifiée par l'image de qualité donnée par les prestations et le comportement des élèves au sein d'établissements de formation spécifiques mais aussi méconnue quant à la nature des formations souvent assimilées aux seuls enseignements professionnels.

Cela est particulièrement vrai pour le baccalauréat technologique hôtellerie créé en 1993, dont l'objectif n'est pas l'insertion professionnelle mais la poursuite d'études. Un peu plus de dix ans après sa création, il est d'autant plus utile de faire le point sur ce diplôme que :

- certains représentants de la profession (chaînes hôtelières, restauration collective...) insistent sur les besoins d'un recrutement dans les postes d'encadrement en cuisine, restaurant, hébergement et gestion hôtelière soulignant, par là même, la nécessité de concilier d'une part des acquis et une connaissance de ce secteur, d'autre part la maîtrise d'une culture générale très large pour répondre à des activités valorisant savoir être, communication en langues étrangères, management d'équipes, adaptabilité permanente à la gestion d'imprévus, prises de décisions, voire enfin des aptitudes à assurer le remplacement de personnel absent ;
- ces profils d'activités s'exercent à l'échelle européenne comme le prouve le BTS responsable d'hébergement dont l'expérimentation est en cours et induisent une réflexion sur l'évolution de l'offre de formation post baccalauréat ;
- le développement actuel des licences professionnelles (annexe n° 6) pose plus généralement celui de l'avenir de ce secteur dans la recherche universitaire et donc aux voies de formation situées en amont ;
- la rénovation du baccalauréat professionnel restauration en 1998 doit être prise en considération pour confirmer le positionnement technologique du BTNH.

Cette étude a été confiée à Christian PETITCOLAS, IGEN..

# Introduction

L'analyse du bilan, des enjeux et des perspectives de la série du baccalauréat technologique "hôtellerie", met en évidence le caractère original d'une voie de formation récente.

Un champ technologique porteur

Le rapport sur la mondialisation de l'économie publié en 1993 par Jean Arthuis décrivait un scénario pessimiste des conséquences de la délocalisation des emplois qui contredisait la théorie ricardienne de la spécialisation selon l'avantage comparatif. Cette thèse est prolongée par l'étude récente de l'équipe de Patrick Artus qui révèle la difficulté des pays développés dont la France à profiter des marchés des pays émergents. Non seulement notre pays importe de plus en plus à partir de ces pays mais ne réussit pas à y développer ses exportations. Dans ce contexte, le secteur professionnel de l'hôtellerie et de la restauration peut apparaître comme riche de perspectives :

Des activités créatrices d'emplois

- il offre au niveau national une grande variété de métiers et une diversité d'établissements non délocalisables ;
- le dynamisme du tissu des entreprises nationales en France et des groupes français à l'étranger garantit des activités porteuses en France et à l'étranger dont celle de la formation auprès de grands chefs ;
- l'image actuelle de la cuisine française est un excellent ambassadeur auprès des touristes étrangers à condition de savoir s'adapter et de savoir s'exporter ;
- il peut être enfin un des moteurs économiques, ancré dans l'espace des territoires ouverts sur l'international, alimentant une partie de la demande à l'agroalimentaire, aux transports, aux bâtiments et travaux publics, aux équipementiers...

« Il faut manger pour vivre, et non vivre pour manger »  
Molière (*Harpagon acte 3 scène 1*)

De tout temps, l'hébergement et la restauration constituent deux activités placées au cœur des besoins et des attentes de tous les individus. D'abord de pure nécessité et de satisfaction individuelle, elles sont de plus en plus une caractéristique inhérente à des sociétés de déplacements des personnes induits par le développement international des affaires et des loisirs.

Une carte des formations entièrement élaborée avec les professionnels

Pour répondre à ces évolutions, les formations proposées sous l'impulsion de la 17<sup>ème</sup> commission professionnelle consultative et du groupe de l'IGEN d'économie et gestion se sont construites dans une cohérence spécifique fondée sur :

- la réponse à l'insertion rapide dans des métiers très diversifiés et en évolution permanente qui présentent, du niveau V au niveau III, la caractéristique de lier la production (cuisine) et le service (hébergement, service en restauration) aux clients situés en proximité immédiate et celle d'obéir à des valeurs sociétales de moins en moins reconnues par les générations actuelles : la courtoisie, la disponibilité, le savoir être, le respect de règles d'hygiène, l'acceptation de la mobilité... ;

- le fort partenariat entre l'école et l'entreprise, très demandeuse du niveau V de formation et soucieuse d'utiliser une main d'œuvre immédiatement opérationnelle même durant le temps de formation ;

- le choix d'élaborer une carte des formations qui privilégie la polyvalence, évite un émiettement des diplômés à chaque niveau de formation et concilie leur préparation dans les deux voies de formation initiale : scolaire et par apprentissage ;

- la conception progressive d'une culture associant, en fonction du niveau de ces diplômés, le champ scientifique (mathématiques, sciences appliquées), celui des humanités (français, langues, histoire géographie, philosophie), celui de la technologie (économie générale et touristique, économie d'entreprise, droit, gestion, mercatique) et celui des domaines professionnels (cuisine, restaurant, hébergement) pour répondre à la complexité croissante des métiers concernés sans pouvoir bénéficier, jusqu'à une date récente, des apports de la recherche universitaire longtemps parcellaire mais dont le développement actuel est un des enjeux de cette étude ;

Des savoirs pratiques à l'origine de nouveaux champs de connaissances en cours d'émergence

- la volonté, en collaboration avec les professionnels, d'anticiper, voire d'expérimenter les évolutions à l'occasion des créations ou des rénovations de diplômés entraînant souvent la réflexion et la construction des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être associés.

Un terrain toujours en cours d'expérimentation.

Pour y parvenir, l'Éducation nationale a choisi de s'appuyer sur des lycées, dont un grand nombre répondent aux critères du lycée des métiers. Les Régions s'intéressent à ce secteur professionnel porteur, créent et rénovent les lycées professionnels et technologiques de l'hôtellerie et de la restauration, dont la majorité des grands établissements ne propose que ces seules formations.

C'est dans ce cadre que ce rapport se donne l'objectif d'apprécier le caractère technologique du baccalauréat hôtellerie en s'interrogeant sur sa légitimité, sa spécificité et la pertinence de sa rénovation. Pour ce faire, il aborde successivement :

Le baccalauréat technologique hôtellerie : quelle légitimité et quel avenir ?

I. la présentation du bilan de cette série au travers de son positionnement actuel au sein de la carte des formations en hôtellerie, en restauration et en tourisme ;

II. l'étude de sa légitimité liée aux enjeux de la poursuite d'études et de l'insertion dans des métiers de niveau 3 ;

III. les perspectives et les propositions formulées en vue d'une rénovation.

Outre les données obtenues en particulier auprès des services statistiques de la DESCO, de la DPE, de la DEP et du CEREQ, ce rapport s'appuie sur une enquête exhaustive menée auprès des Inspecteurs territoriaux concernés, des chefs d'établissements, des chefs de travaux et des équipes de professeurs de tous les lycées publics et privés sous contrat préparant des élèves et des apprentis au bac technologique "hôtellerie".

La méthodologie de cette enquête menée auprès de la population totale concernée et les questionnaires correspondants sont joints en annexes n° 1 et 2.

Consultation exhaustive des 80 lycées préparant au BTNH

Chaque questionnaire adressé aux IA IPR, aux chefs d'établissement, aux chefs de travaux et aux professeurs des quatre vingt centres de formation (53 publics, 23 privés sous contrat et 2 privés hors contrat et deux CFA) préparant au BTNH visait :

- à dresser un état des lieux en matière de flux et d'orientation actuelle et future ;
- à interroger sur la filière actuelle du BTNH (objectifs, contenus du référentiel, pratiques pédagogiques, nature de la formation, conditions de sa mise en œuvre, validité des épreuves de l'examen) ;
- à poser la problématique d'une rénovation inscrite dans un scénario possible d'évolution des BTS de ce secteur (nature du ou des baccalauréat(s), architecture en nombre d'années, évolution des contenus du référentiel, modalités d'évaluation).

Un taux de retour significatif

Les retours effectués sont statistiquement représentatifs du fait des taux de réponse atteints dans des conditions particulières (caractère volontairement non directif de la procédure de consultation ; délais courts imposés par la priorité donnée au grand débat sur l'école, inégale implication des IA IPR) :

- 22 IA-IPR sur 25 ayant ou non travaillé en concertation avec les DAET (7 réponses communes) ;
- 39 équipes de direction sur les 80 concernées,
- 135 questionnaires de professeurs dont 22 en enseignements généraux concernant 55 des 80 établissements français.

Il faut remercier les inspecteurs et chefs d'établissements qui ont su faire de ces questionnaires un outil de stratégie d'animation de la filière dans leurs académies ou établissements garantissant ainsi la production de réflexions de qualité qui engagent l'avenir.

Il est en effet rare qu'une consultation exhaustive soit effectuée avant une rénovation qui n'est pas encore programmée.

## *1<sup>ère</sup> Partie : Bilan sur la série du baccalauréat technologique "hôtellerie" (BTNH)*

Ce bilan est établi en plusieurs étapes.

- Il expose d'abord la représentation des divers partenaires du système éducatif sur cette série.

Le bilan est dressé au travers de la représentation des partenaires du système éducatif puis de la réalité statistique.

**Au sein du système**, il est aisé de constater que cette série fait peu parler d'elle.

Il est rare de trouver des références dans les publications officielles. Les néophytes (professeurs de collèges, professeurs de lycées généraux, chefs d'établissements, voire CIO...) en ignorent souvent les objectifs et les contenus, la confondant régulièrement avec la voie professionnelle.

Des rapports institutionnels récents y ont fait référence. Des affirmations énoncées ou des interrogations soulevées confirment cette méconnaissance. Les points de vue ainsi exprimés constituent un point d'appui pour la réflexion.

L'enquête adressée aux équipes des lycées hôteliers questionnait les chefs d'établissements, chefs de travaux, professeurs directement concernés sur cet aspect. Il sera intéressant d'analyser leurs réponses et en particulier celles qui identifient le profil des jeunes qui s'orientent vers cette série.

**Hors du système éducatif**, les avis de parents et de professionnels fournissent un éclairage complémentaire.

- Cet état des lieux sera ensuite complété par une présentation de la réalité des effectifs, des structures pédagogiques, des caractéristiques de la formation actuelle et des tendances exprimées.

### **I. La représentation du BTNH**

#### **1. Au sein du système éducatif**

Les particularités du BTNH contribuent à en faire une voie confidentielle.

Les petits flux de cette série relativement à ceux des grandes voies générales et technologiques, le caractère professionnel de la cuisine, du restaurant et de l'hébergement mais aussi son statut particulier lié à un recrutement en fin de troisième vers une seconde spécifique peuvent justifier sa faible prise en considération dans les publications informatives, analytiques ou statistiques des services du Ministère de l'Éducation nationale.

##### **a) Le silence ou l'information très partielle des publications**

Il ne s'agit pas de développer des propos polémiques mais de dire que l'art cartésien bien français de vouloir dégager les principes généraux à partir de l'observation des grandes masses écrase souvent l'originalité des minorités porteuses de créativité et d'évolutions en les maintenant soit dans un isolement silencieux soit dans des représentations partielles voire fausses.

On pourrait multiplier les sources pour illustrer cette affirmation. Prenons quelques exemples récents.

Une filière marginale ignorée des bilans et des informations sur le système éducatif.

- À aucun moment l'excellent travail publié par la DEP dans le n° 66 d'éducation et formations de décembre 2003, ne fait allusion à la filière hôtelière alors que sur les 18 questions traitant du système éducatif, celles relatives à l'orientation en fin de troisième et en fin de terminale, celle liée aux sorties sans qualification et celle sur l'articulation avec la filière professionnelle concernent directement ce secteur. Le fait de ne pas la citer renforce la méconnaissance du lecteur mais surtout ne permet pas d'intégrer cette série comme variable utile à la résolution de certains problèmes posés, comme les sorties sans qualification par exemple. Il faut recourir à l'ouvrage "références statistiques sur les enseignements, la formation et la recherche" pour y trouver quelques statistiques.

- Le schéma du dispositif de formation français de la page 13 du rapport d'activité ministériel ne fait l'objet d'aucune exception pour mentionner l'existence des baccalauréats technologiques avec seconde spécifique.

- On peut aussi facilement observer la très grande faiblesse des données disponibles sur le site du Ministère EDUSCOL pour des personnes soucieuses de s'informer sur le BTNH.

Des approximations qui brouillent l'information utile.

- On saluera la qualité de la brochure diffusée en fin 2003 par l'ONISEP pour présenter la voie professionnelle des secteurs de l'hôtellerie – restauration et de l'alimentation. On pourra néanmoins s'interroger, pour l'hôtellerie – restauration, sur le choix qui évite d'aborder le problème de l'accès au BTS, de poser clairement le positionnement entre voies technologique et professionnelle et de fournir des informations très discutables qui peuvent tromper les lecteurs car il n'est pas pertinent :

- de placer sans commentaire dans cette voie les CAP "employé technique de collectivités" et "agent polyvalent de restauration" (par ailleurs non analysé) ;
- d'associer sans commentaire des métiers au BEP alors qu'il s'agit d'une formation basée sur une propédeutique qui privilégie la poursuite d'études en 1<sup>ère</sup> d'adaptation ou en baccalauréat professionnel ;
- de faire référence aux métiers de l'accueil et de la réception en BEP et dans certains CAP alors que ces diplômes ne concernent éventuellement que le service des étages ...

Une classification qui réduit la production culinaire à son aspect technique et la sépare de son champ d'application, l'hôtellerie restauration.

- On s'interrogera enfin sur la nomenclature des certifications qui sépare en deux rubriques distinctes les activités qui lient production et service. Ainsi la cuisine relève de la production et voisine l'agroalimentaire, alors que le service en restaurant et l'accueil en hôtel dépendent de l'hôtellerie et du tourisme. Cette subtile distinction rend souvent difficile la recherche d'information. La cuisine n'est-elle pas une des activités à part entière de l'hôtellerie - restauration prise au sens large ? Pour l'exemple, il suffit de rechercher sur le site de l'ONISEP les licences professionnelles qui concernent la cuisine (annexe n° 6).

La filière n'est perçue que dans sa dimension professionnelle dans des représentations qui ne valorisent pas ses aspects technologiques.

On comprend facilement pourquoi dans les 649 pages du miroir de l'école rédigées sous la présidence de Claude Thelot, on ne trouve pas le mot hôtellerie et on ne mentionne que deux fois la cuisine comme référence disciplinaire intéressante surtout pour les jeunes en difficulté. Il est inutile de mentionner le nombre de fois où le terme mathématiques est utilisé !

Ces manques, imprécisions, inexactitudes et difficultés induites par un secteur qui ne s'inscrit pas dans le clivage traditionnel séparant production et service, montrent combien il est difficile d'informer élèves, parents et professionnels. Certains messages brouillés ou partiels ne facilitent pas la compréhension des usagers et cela d'autant plus qu'ils concernent au contraire des domaines particuliers et plus rares pour lesquels il est essentiel de disposer d'informations adaptées.

Il est vrai que les 1.941 élèves engagés en seconde spécifique hôtellerie en 2002 pèsent peu au regard des 527.285 élèves de seconde générale et technologique.

On pourra néanmoins s'interroger sur les conséquences de leur inscription fréquente au mieux sous la rubrique "autre" en matière de connaissance d'une voie pourtant très porteuse d'orientation réussie à tous les niveaux de diplômes. Ce point méritera d'être développé dans les propositions formulées en fin de ce rapport.

#### b) La problématique de la série au travers de rapports récents

Si la filière et surtout le BTNH ne sont pas placés sous les feux de l'information, le caractère spécifique des lycées hôteliers est parfois pris en exemple.

Quatre rapports récents abordent des éléments de problématique de la série technologique hôtelière. Le premier situe celle-ci par rapport à l'ensemble des formations hôtelières, les autres en éclairent certaines spécificités relativement aux séries de la voie technologique.

- Le groupe économie et gestion a pris l'initiative de publier dans le rapport 1997 de l'IGEN **une note sur "l'évaluation du développement des enseignements hôteliers"**. Elle présente la cohérence de la carte des formations et les enjeux liés à son évolution annonçant la logique du lycée des métiers. Elle précise l'objectif et la nature du BTNH :

*« La filière technologique (du baccalauréat technologique Hôtellerie au BTS Hôtellerie-restauration) forme des professionnels très qualifiés.*

*La préparation au baccalauréat technologique affirme maintenant sa logique prioritaire de poursuite d'études en BTS. Totalement polyvalente, elle a pour objectif d'asseoir les connaissances et les savoir-faire de base et de fournir une culture générale suffisante notamment en langues vivantes, en sciences appliquées, en économie et gestion hôtelière. Les stages doivent concrétiser cette polyvalence dans les trois domaines professionnels. Cette assise technologique polyvalente et générale fournit aux titulaires du baccalauréat technologique Hôtellerie le socle indispensable pour les former ensuite en BTS à des emplois très qualifiés impliquant la maîtrise de toutes les dimensions du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. »*

Le BTNH serait un baccalauréat professionnel.

- **Le rapport de Christian Forestier** "Propositions pour une rénovation de la voie technologique au lycée" publié en juin 1999 vise à proposer une simplification de la carte des séries technologiques pour en améliorer la lisibilité et le positionnement par rapport à la voie professionnelle. Si la problématique est bien posée, les propositions visent avant tout à justifier, sans aucune démonstration, des choix appliqués à la gestion des flux vers les filières STI, STT et SMS d'une académie. La série technologique hôtellerie ne fait l'objet d'aucune analyse. Elle est simplement considérée comme professionnalisante. La 10<sup>ème</sup> proposition stipule que :

*« Reste à étudier le problème de la série hôtellerie. Cette série posera des problèmes non pas de fond mais de forme. Le baccalauréat hôtellerie (ex BT) correspond par ses contenus et sa finalité à un baccalauréat professionnel tel que nous l'avons défini, il est un diplôme professionnel et la voie de préparation aux seuls BTS correspondants. On nous objectera cependant, avec raison, que les publics actuellement accueillis dans le baccalauréat hôtellerie et dans les baccalauréats professionnels des métiers de la restauration sont des publics différents. Cette distinction doit être maintenue ; ajoutons que l'ensemble de la filière hôtellerie – restauration, qu'elle soit technologique ou professionnelle n'est pas celle qui aujourd'hui pose les problèmes les plus graves ce qui signifie qu'une rénovation de grande ampleur ne présente pas de caractère d'urgence. »*

C'est sans doute un manque d'informations, une représentation restrictive du BTNH aux aspects technicistes de la production culinaire, voire l'insertion d'un certain nombre de titulaires de ce bac dans des entreprises très demandeuses de main d'œuvre qui ont conduit l'auteur à poser la bonne question de son positionnement mais à conclure sans analyse objective à la suppression du caractère technologique de ce bac, qualificatif jamais utilisé par Christian Forestier qui préfère lui accoler le terme de "ex BT". Il convient également de signaler qu'il n'y a qu'UN baccalauréat professionnel "restauration" avec deux dominantes (organisation et production culinaire, service et commercialisation). La conclusion de son propos, selon lesquels il est urgent d'attendre, nuance le caractère péremptoire de son affirmation très dommageable de "diplôme professionnel" pour une filière qui se construit. La suite de ce rapport éclairera le lecteur sur le caractère technologique de ce BTNH en soulignant ses spécificités (80% de ses titulaires poursuivent des études) et en le situant relativement au baccalauréat professionnel.

La filière technologique hôtellerie est exemplaire mais faut-il en faire une filière d'exception ?

- **Le rapport de Bernard DECOMPS** "Une nouvelle ambition pour la voie technologique au lycée", remis le 14 juin 2001 à Jacques Lang, Ministre et à Jean Luc Mélenchon, Secrétaire d'État à l'enseignement professionnel, présente une définition des fondements de la voie technologique, affirme nettement son caractère exemplaire et suggère des propositions en matière d'amélioration de la lisibilité des diverses séries en postulant l'insuffisance de l'orientation vers STI et plus particulièrement celle des filles, idées qui restent à débattre dans le contexte de tertiarisation de l'économie des pays développés. Sans conclusion définitive, Bernard DECOMPS conforte l'intérêt de la voie technologique hôtelière en écrivant par exemple :

*« Il est facile de se rendre compte que cette filière “ non-rénovée ” se trouve paradoxalement en avance par rapport à la majorité des filières issues de la rénovation de 1994. »*

Il s'interroge toutefois sur la pertinence de certaines de ses caractéristiques. À partir des statistiques disponibles sur l'évolution des flux d'élèves et d'une réalité observable, il postule une difficulté de recrutement en classe de seconde "hôtellerie" et pose la question de la légitimité de cette spécificité et d'une nécessaire réflexion sur tout dispositif garantissant un recrutement suffisant dans cette filière.

**- Le rapport de Georges KOUKIDIS et Michel SAINT VENANT** sur "Le lycée des métiers : constats, enjeux et perspectives", publié en janvier 2002, fait une large place au caractère spécifique et exemplaire de l'hôtellerie restauration pour illustrer la cohérence du positionnement des filières technologiques et professionnelles au sein d'un même établissement ou d'un même réseau d'établissements de formation.

*« Les observations qui suivent doivent néanmoins être relativisées puisque les lycées hôteliers fonctionnent dans des conditions particulières (investissement matériel important, nombre réduit de lycées, conditions de sécurité et ateliers limitant les effectifs des groupes, contexte professionnel ...). Ces spécificités des lycées hôteliers sont directement liées aux métiers pour lesquels ils forment :*

*- Ce lycée propose aux élèves une carte scolaire qui intègre les voies professionnelles et technologiques en maintenant toutes les passerelles possibles (1ère adaptation, mentions complémentaires, FCIL, mise à niveau pour les titulaires de baccalauréats généraux et technologiques non hôteliers).*

*- Cette proximité des deux voies a imposé la conception d'une logique de formation bien articulée au niveau IV. La filière technologique se caractérise par une plurivalence concrétisée par des stages en entreprises et préparant en trois ans aux domaines de la cuisine, du restaurant et de l'hébergement tout en privilégiant l'importance de la culture technologique et générale. Elle a remplacé en 1992 les spécialités du brevet de technicien (options cuisine, restaurant et hébergement) par une seule série plurivalente. Cette évolution implique la nécessaire poursuite d'études vers des emplois d'encadrement ou de direction d'activités eux-mêmes plurivalents. Le baccalauréat professionnel fondé sur une alternance réelle de la formation se centre plus sur un des domaines de spécialités permettant une insertion immédiate centrée sur-le-champ professionnel maîtrisé à un niveau qui peut aller jusqu'à la direction d'un établissement de très petite taille.... »*

Ces rapports soulignent la spécificité de cette filière, la légitimité de la filière technologique et la nécessité de penser son évolution sans mettre en cause cette originalité.

Les lycées hôteliers sont par nature des lycées des métiers. L'homogénéité de l'activité de l'établissement visant ces métiers de production et de service éclaire l'objectif et le positionnement des voies professionnelles et technologiques. La carte des formations se justifie par sur la problématique opposant à un niveau donné l'insertion professionnelle et la poursuite d'études.

### c) Le point de vue des inspecteurs et des équipes pédagogiques

Il s'est exprimé au travers des réponses fournies par l'enquête présentée en fin d'introduction de ce rapport et dont les modalités de consultation et les questionnaires sont joints en annexes n° 1 et 2.

La première partie des questionnaires visait à dresser un état des lieux sur le diplôme actuel en matière de flux, d'orientation et de formation. Parmi les réponses, statistiquement représentatives, il est difficile d'en extraire une synthèse étant donné la richesse des informations transmises. Il faut accepter une traduction qui ne peut être que simplificatrice.

**- Les inspecteurs notent les faits suivants.**

La problématique du recrutement est posée en 1<sup>ère</sup> d'adaptation.

Les situations sont contrastées en matière d'évolution des flux. Parmi les réponses données, un tiers constate une baisse des effectifs recrutés en seconde, un tiers une stabilité et le reste une hausse. La situation démographique puis l'image de la profession sont les deux critères mis en avant pour expliquer les baisses. Ils apparaissent optimistes en percevant la possibilité d'une hausse de recrutement en seconde. Par contre, l'avis dominant d'une baisse du recrutement en 1<sup>ère</sup> d'adaptation est exprimé et justifié essentiellement par la priorité donnée à l'accès des jeunes de BEP au baccalauréat professionnel et par la baisse démographique. Dans la structure actuelle, l'avenir de la 1<sup>ère</sup> d'adaptation n'est pas assuré dans certains lycées même si cette classe s'avère toujours une voie de réussite vers le BTS.

Les spécificités du BTNH (objectifs et architecture de formation) garantissent son existence.

Ils plébiscitent les critères qui caractérisent le caractère technologique du baccalauréat actuel : l'objectif de la poursuite d'étude et en conséquence la polyvalence dans les trois valences (cuisine, restaurant, hébergement) et l'importance du socle de culture générale.

Ils soulignent tous les spécificités nécessaires des modalités de la formation : formation à la polyvalence technologique et à la culture générale sur 3 ans, recrutement en 1<sup>ère</sup> d'adaptation et la nécessité de stages en entreprises pour concrétiser les trois domaines. Par contre les réponses, sont plus partagées en ce qui concerne la nature des horaires et du référentiel de 1<sup>ère</sup> d'adaptation, la durée et l'objectif des stages. Les inspecteurs n'expriment pas clairement leur avis sur un éventuel positionnement du baccalauréat technologique en 3 ans par rapport à un baccalauréat professionnel lui-même en 3 ans. Les rares commentaires signalent que le bac professionnel en 3 ans tarirait le recrutement en 1<sup>ère</sup> d'adaptation. Rappelons que l'expérimentation du bac professionnel restauration n'est pas recommandée en raison des flux actuels et de l'excellente insertion des jeunes diplômés en niveau V.

Aucun des nombreux enseignements actuellement dispensés n'est mis en cause. L'équilibre trouvé entre les horaires est jugé pertinent à l'exception de ceux insuffisants de langues et d'économie et gestion commerciale.

Les inspecteurs notent enfin dans certains établissements la contradiction qui existe entre l'esprit technologique de ce baccalauréat créé récemment (dix sessions d'examen seulement) et le souhait des enseignant(e)s des domaines technologiques (cuisine, restaurant et hébergement) de continuer à dispenser un enseignement professionnel dans chacune des options qui existaient au brevet de technicien.

Les observations formulées par les équipes de direction (chefs d'établissements, chefs de travaux) doivent être replacées dans des contextes qui peuvent être spécifiques :

- lycées hôteliers anciens ayant connu le BT puis la création du BTNH en 93 ;
  - lycées professionnels récemment transformés en lycées technologiques avec un recrutement en seconde spécifique ;
  - lycées professionnels recrutant actuellement uniquement avec une 1<sup>ère</sup> d'adaptation ;
  - lycées confiant les enseignements professionnels du BTNH majoritairement à des professeurs de lycées professionnels ;
  - lycées hôteliers de grandes agglomérations et lycées au cœur de l'aménagement du territoire ;
  - ...
- Les cultures et les avis diffèrent.

**Les équipes de direction (39 questionnaires retournés sur 80),** principalement les chefs de travaux, relèvent les points suivants.

Le recrutement en seconde spécifique et en 1<sup>ère</sup> d'adaptation contraste singulièrement.

Parmi les réponses effectuées, 68% constatent actuellement une stabilité ou une hausse des effectifs en seconde. Ils sont 82 % à envisager cette situation pour l'avenir. L'image négative de la profession est le premier critère donné pour expliquer les baisses, viennent ensuite à égalité la situation démographique, une information non objective ou insuffisante auprès des jeunes de collèges et la carte scolaire nationale des ouvertures de cette formation. Notons que la justification des hausses est expliquée par l'action d'information menée par les équipes en amont et par la politique de revalorisation des métiers. Par contre en 1<sup>ère</sup> d'adaptation, 53% des réponses mentionnent une baisse, chiffre qui serait de 20% pour l'avenir. La baisse est d'abord justifiée par la propédeutique BEP – bac pro, puis par la concurrence entre les deux voies de formation, les sections professionnelles des autres lycées étant accusées de conserver leurs élèves et enfin par la situation démographique des bassins de certains établissements.

Plusieurs établissements mettent aussi en cause les procédures informatisées d'affectation automatique des élèves en seconde et l'absence d'entretien individuel pour informer et tester la motivation. Si le dossier de l'élève et ses vœux constituent deux critères essentiels pour son orientation, il est important qu'il soit informé des exigences de la filière hôtellerie (tenue, comportement, hygiène, position debout...).

Il convient de préciser le contexte de ces chiffres. Les places vacantes s'apprécient par rapport à des seuils maximaux impérativement limités par la structure des ateliers et par le nombre des groupes de travaux pratiques. La logique de lycée des métiers, qui caractérise beaucoup de ces établissements (même s'ils ne sont pas labellisés), permet aux équipes de direction d'arbitrer l'orientation entre les voies technologiques et professionnelles à la fois en seconde et en 1<sup>ère</sup> d'adaptation pour les élèves qui les concernent

Les critères qui caractérisent le caractère technologique du baccalauréat actuel sont plébiscités. Ils sont 92% à confirmer l'objectif de la poursuite d'étude et à souligner l'importance du socle de culture générale. 77% reconnaissent la polyvalence en cuisine, restaurant et hébergement comme un facteur nécessaire pour l'accès à des métiers d'encadrement.

100 % jugent les stages indispensables.

Les avis sont plus partagés en ce qui concerne les spécificités de cette série et les modalités de la formation. 77% se prononcent pour une polyvalence renforcée. 100% jugent les stages indispensables mais 64% seulement demandent de confirmer leur polyvalence. À l'évidence, les stages en hébergement ne sont pas organisés dans certains établissements. Sans mettre en cause l'existence de la seconde spécifique et de la 1<sup>ère</sup> d'adaptation, certains s'interrogent sur la nécessité de maintenir leurs flux dans ces classes avec d'autres dispositifs complémentaires comme l'accueil à l'issue de seconde générale et technologique.

31 des 39 établissements ont répondu sur le devenir des 3 dernières promotions de leurs titulaires de BTNH.

	BTS Hôt	MC	Autre diplôme H	Vie active	Autres BTS/DUT	Autre Université	Autre
2000- 2001	63,5	9	0,8	20,5	2,5	2	1,7
2001- 2002	63,7	8,8	0,8	19	4,5	2,5	0,8
2202- 2003	60	9,5	0,2	20,7	5,3	2,8	1,5

80 % des titulaires du BTNH poursuivent des études.

L'échantillon de 38% des établissements ayant retourné leur questionnaire et complété cette question révèle que 80% des titulaires du BTNH poursuivent des études et 20% entrent en vie active. 87,5% de ceux qui poursuivent des études restent dans le secteur de l'hôtellerie. Il pourrait être judicieux d'affiner cette analyse d'une part en demandant à chaque établissement de procéder à un suivi et d'autre part d'examiner le pourcentage d'accès dans les deux BTS tourisme.

60% des élèves de 1<sup>ère</sup> année de BTS hôtellerie restauration sont titulaires du BTNH.

Par ailleurs, 60% des élèves recrutés à la rentrée 2003 en 1<sup>ère</sup> année de BTS hôtellerie restauration étaient titulaires du BTNH, 10% du baccalauréat professionnel, les autres étant pour l'essentiel issus des classes de mises à niveau. La situation varie très fortement d'un établissement à l'autre. Par exemple la proportion de titulaires du baccalauréat professionnel varie de 0 à 45%.

En général, les enseignements actuellement dispensés ne sont pas mis en cause. Mais le tableau ci-dessous montre le souhait d'une professionnalisation plus forte au détriment de certaines matières générales. Cette position est justifiée par l'évolution du profil des jeunes recrutés et la possibilité de les motiver par le concret des activités menées en travaux pratiques. Le renforcement des langues et du français et la conception d'enseignements généraux plus appliqués au secteur de l'hôtellerie de la seconde à la terminale sont demandés avec force.

Contenus et horaires	cuisine	restaurant	hébergement	Éco et gestion	langues	Histoire géographie	sciences
excessif	0	0	0	15	0	16	11
Adapté	69	74	77	77	31	79	76
insuffisant	31	26	23	8	69	5	13

Des freins à la mise en œuvre du caractère technologique du BTNH :

- maintien des stages d'été,
- articulation des enseignements au profit des travaux pratiques,
- les critères d'évaluation au baccalauréat...

Les chefs de travaux ne formulent aucune remarque sur l'organisation actuelle des enseignements en particulier sur la manière d'insérer les enseignements technologiques pratiques dans le bon fonctionnement de la structure. Ils ne se prononcent pas nettement sur la période de stage sachant qu'actuellement les stages d'été sont privilégiés. Ils limitent leurs observations sur l'évaluation aux seules épreuves professionnelles. La moitié défend l'esprit de la rénovation de l'épreuve intervenue en 2002. Les autres mettent en cause le principe des fiches de compte-rendu d'activités professionnelles du fait d'une part des risques de travaux non personnels des élèves et d'autre part pour leur lourdeur en hébergement ou leur caractère simplificateur en cuisine et en restaurant.

La contradiction des commentaires souvent exprimés par les chefs de travaux entre l'affirmation du caractère polyvalent et technologique de cette série et leur nostalgie d'une professionnalisation plus forte surtout en cuisine confirme l'avis des inspecteurs selon lequel il reste encore du chemin à parcourir pour réussir un bon positionnement entre les baccalauréats professionnel et technologique.

Dans leur très grande majorité, **les questionnaires ont été complétés collectivement par les professeurs** (135 questionnaires retournés par 55 établissements). Dans le contexte non directif de cette consultation, ils expriment le plus souvent des sentiments vrais.

Les périodes fastes, durant lesquelles le taux de pression par place disponible était élevé, sont terminées. Des professeurs sont désorientés par rapport au profil des jeunes moins motivés et surtout moins dociles et plus réactifs.

Les constats sur l'évolution des flux en seconde et en 1<sup>ère</sup> d'adaptation rejoignent celles des équipes de direction. Les situations diffèrent fortement d'un établissement à l'autre.

En seconde, la baisse de la qualité du recrutement est souvent justifiée par une baisse du nombre de candidat(e)s, une méconnaissance de cette filière en collèges, voire par les procédures de recrutement dans lesquelles ils ne sont pas toujours associés. Généralement, ils mentionnent que leurs implications réelles dans les actions d'information (journées portes ouvertes, salons, accueil de collégiens en mini-stage, actions concertées avec les professionnels...) sont des moyens efficaces pour garantir des flux suffisants.

En 1<sup>ère</sup> d'adaptation, on perçoit la tension née du développement du baccalauréat professionnel dans les structures dans lesquelles les effectifs de BEP sont restés inchangés.

Le questionnaire suggérait des critères pour dresser le profil moyen des jeunes accueillis. Il était demandé de fournir le pourcentage d'élèves accueillis en seconde et en 1<sup>ère</sup> d'adaptation hôtellerie qui étaient motivés, qui avaient des acquis de connaissances générales, des acquis de connaissances technologiques, des acquis en matière d'utilisation des TIC, qui adoptaient aisément un comportement professionnel et qui connaissaient la logique de la poursuite d'études. Á l'évidence, cet item a passionné certains enseignant(e)s qui ont testé ce questionnement au sein de leur classes. Pour chaque type de classe, on obtient le profil suivant.

Des élèves de seconde et de 1<sup>ère</sup> d'adaptation motivés et sachant adopter un comportement professionnel.

% des élèves de seconde spécifique	Motivation	Acquis enseignements généraux	Acquis enseignements technologiques	Acquis en TIC	Comportement et tenue	Volonté de poursuite d'études
Domaines professionnels	73	68	18	53	62	66
Économie et gestion	76	64	15	50	60	70
Enseignements généraux	76	70	11	38	56	48

% des élèves de 1 <sup>ère</sup> adaptation	Motivation	Acquis enseignements généraux	Acquis enseignements technologiques	Acquis en TIC	Comportement et tenue	Volonté de poursuite d'études
Domaines technologiques	78	58	75	54	81	79
Économie et gestion	79	58	80	62	78	86
Enseignements généraux	76	55	86	26	85	81

Cette démarche est empirique et les critères mériteraient d'être précisés. Les résultats ainsi obtenus révèlent que pour, les deux classes, les élèves sont motivés (ce qui contredit l'impression inverse exprimée individuellement par les professeurs) et adoptent un comportement professionnel souligné par tous. Le niveau des acquis généraux et technologiques apparaît cohérent au regard des parcours des jeunes concernés. On peut s'interroger sur l'hétérogénéité des perceptions des niveaux d'utilisation des TIC. Enfin si la poursuite d'études est un objectif affirmé par les jeunes de 1<sup>ère</sup> d'adaptation, il semble être plus diffus pour ceux de seconde.

Les acquis maîtrisés ou non par le titulaire du BTNH actuel devaient être qualifiés par trois mots clés.

Pour les professeurs des domaines technologiques, les termes les plus cités peuvent être résumés ainsi :

La polyvalence au cœur des acquis des titulaires du BTNH. L'autonomie et la communication des points faibles pour tous les enseignants qui se sont exprimés.

Acquis	Dans l'ordre des citations :
Les mieux maîtrisés	Polyvalence, hygiène, comportement professionnel, monde professionnel, équipe
Les moins maîtrisés	Techniques, autonomie, synthèse, communication

Pour ceux des domaines généraux :

Acquis	Dans l'ordre des citations :
Les mieux maîtrisés	Polyvalence, monde professionnel, savoir être, adaptabilité
Les moins maîtrisés	Communication écrite et orale, autonomie, synthèse

Les professeurs dans leur très grande majorité valident la logique de la poursuite d'études, la polyvalence et la nécessité de sa concrétisation durant des stages en entreprises.

Ces acquis pointent sur les spécificités d'une filière dont le cœur du champ technologique impose, outre les connaissances professionnelles et générales, des acquis en matière comportementale individuelle et collective. L'ampleur de la polyvalence et le profil de recrutement justifient aisément les faiblesses relevées (techniques professionnelles non maîtrisées, communication écrite et orale limitée). Il semble par contre que les acquis signalés répondent aux exigences de la poursuite d'études sachant que derrière le terme de polyvalence il faut lire la maîtrise des connaissances et des techniques de base.

Cette analyse est corroborée par 90% des questionnaires qui valident l'objectif de poursuite d'études et ses corollaires en terme de polyvalence et de socle de formation générale. 99% des questionnaires retournés soulignent la nécessité des stages en entreprises comme moyen de concrétisation, de motivation et de prolongement de TOUS les enseignements dispensés. Mais si on examine de plus près la notion de polyvalence, il n'y a que 70% des professeurs des domaines technologiques pour admettre la nécessité de stages dans les trois domaines considérés. Dans certains établissements, les observations des professeurs d'hébergement montrent que cette polyvalence n'est pas respectée dans leur champ professionnel. 60% des enseignants, dont une part importante du domaine général, demandent que ces stages restent sur la période de vacances scolaires pour éviter la réduction du temps de formation au lycée. Enfin la très grande majorité des réponses valide l'importance de la seconde spécifique pour étaler les progressions sur trois ans et former en outre à des compétences comportementales essentielles. Ces réponses recommandent la 1<sup>ère</sup> d'adaptation comme voie de réussite vers le BTS mais 50% s'interrogent sur la pertinence des contenus actuels depuis la rénovation du BEP et le développement du baccalauréat professionnel.

Le regret des 3 options professionnelles du BT est latent chez de nombreux professeurs de techniques professionnelles. L'un d'entre eux souhaiterait même huit heures hebdomadaires pour chacune des 3 valences...

En ce qui concerne les matières enseignées, les professeurs de cuisine et de restaurant souhaitent des enseignements généraux plus appliqués (gestion, sciences, histoire géographie). Ces mêmes professeurs regrettent l'ancien BT et aimeraient une professionnalisation plus importante de leurs enseignements au détriment de l'économie et gestion, de la philosophie et de l'histoire géographie et en conséquence des épreuves pratiques du baccalauréat plus professionnalisées. Tous les professeurs insistent sur l'importance de la valorisation des langues vivantes et sur la maîtrise du Français.

Les enseignants d'économie et gestion et des autres enseignements généraux s'accordent sur l'intérêt de l'apprentissage en 3 ans et sur la nécessité de penser les référentiels et les épreuves du baccalauréat en fonction de compétences et de connaissances générales concrétisées au sein des domaines technologiques.

Les tableaux suivants fournissent les pourcentages exprimés par les professeurs sur le caractère adapté, excessif ou insuffisant accordé à tous les enseignements actuels. Ces résultats cachent des différences entre en particulier le point de vue des professeurs de cuisine et de restaurant et ceux des autres enseignements. La proportion importante des réponses de ceux-ci déforme les résultats en leur faveur.

L'ensemble des enseignants identifie des manques en cuisine, restaurant, langues et mercatique.

Contenus et horaires	cuisine	restaurant	hébergement	maths	langues	histoire géographie
Excessif	3	1	1	11	1	15
Adapté	32	40	<b>57</b>	<b>72</b>	19	<b>69</b>
Insuffisant	<b>65</b>	<b>59</b>	42	17	<b>80</b>	16

Contenus et horaires	gestion	économie	droit	mercatique	philo	sciences
Excessif	16	14	18	15	27	0
Adapté	<b>72</b>	<b>76</b>	<b>74</b>	<b>45</b>	<b>67</b>	<b>77</b>
Insuffisant	12	10	8	<b>40</b>	6	23

De manière simplificatrice, trois types d'appréciations sur les épreuves du baccalauréat sont fournies.

- Celles qui, relevant des professeurs du domaine professionnel (cuisine, restaurant et hébergement) qui n'ont pas compris la rénovation de l'épreuve en 2002, constatent un écart important entre la formation (qu'ils dispensent) et les épreuves déprofessionnalisées et trop simplistes dans chacun des trois domaines. Ils ont la nostalgie de l'ancien BT et ne connaissent pas le baccalauréat professionnel.
- Celles des enseignants des mêmes disciplines qui, ayant compris l'esprit d'une formation technologique, défendent la nature des épreuves et proposent des aménagements.
- Celles enfin des professeurs des enseignements généraux qui acceptent le cadre des épreuves, suggèrent des actualisations des référentiels, voire des modifications des épreuves en langue et en économie et gestion.

Globalement, les résultats de cette enquête montrent que la filière technologique hôtellerie récemment créée en 1993, justifie sa raison d'être :

- L'objectif de poursuite d'études est atteint bien que l'Université n'offre aucune formation concurrente (DEUG ou DUT) aux deux options du BTS hôtellerie restauration.
- La polyvalence, qui fonde cette série, est reconnue comme un critère déterminant de cette poursuite d'études. Elle justifie, au sein des lycées hôteliers, la spécificité de la seconde et la classe de 1<sup>ère</sup> d'adaptation et le nécessaire vécu en entreprise.
- Les divergences d'intérêt exprimées par les nombreuses disciplines enseignées ne mettent pas en cause l'équilibre d'ensemble.

Il reste néanmoins à convaincre et à aider certains chefs de travaux et professeurs de cuisine et de restaurant à passer d'une préparation du brevet de technicien à celle du baccalauréat technologique. Ce challenge passe par une action forte des corps d'inspection.

## 2. Le point de vue des partenaires extérieurs

Les parents n'ont pas été interrogés. Certaines équipes de direction mentionnent que le recrutement de filles ou de fils d'hôteliers ou de restaurateurs reste relativement faible. Elles constatent chez des parents, de plus en plus d'incompréhension. Souvent pour leur confort personnel, ils passent outre les exigences acceptées par leurs enfants (horaires, stages) en justifiant leurs absences. Elles indiquent enfin qu'au-delà des occasions institutionnelles de rencontres entre les professeurs et les parents, il est aisé de proposer des moments de convivialité qui permettent aux élèves d'accueillir leurs parents et de leur montrer la pertinence de leur formation.

Le caractère technologique du BTNH est en contradiction avec les attentes de certains professionnels qui trouvent chez les stagiaires un moyen d'ajustement bon marché pour répondre à la hausse de leurs activités.

Parmi les professionnels, il convient de distinguer ceux qui embauchent des jeunes titulaires du BTS (chaînes hôtelières, restauration gastronomique...) et ont identifié la pertinence du caractère polyvalent du baccalauréat technologique et les limites du degré de professionnalisme qu'on peut attendre dans chaque domaine. Ils sont les mieux à même d'offrir des terrains de stages permettant aux jeunes de découvrir et concrétiser leurs acquis en cuisine, restaurant et hébergement. Ceux-ci sont présents durant les épreuves pratiques du baccalauréat. Les autres professionnels connaissent peu ce diplôme et le dénigrent souvent en raison de son ... absence de professionnalisme. Ceux-ci privilégient le recrutement d'apprentis ou de stagiaires de CAP ou de baccalauréats professionnels plus experts pour se former en remplaçant trop souvent des employés dans des activités au cœur du diplôme. Ces mêmes professionnels sont parfois ceux qui protestent auprès des lycées qui ne leur donnent pas comme stagiaires, des élèves de baccalauréat technologique, les seuls d'après la réglementation à pouvoir encore effectuer leurs stages pendant l'été hors du temps scolaire !

Cette situation traduit la confusion fréquente entre formation et mise en situation professionnelle réelle sans encadrement dans un secteur qui manque de main d'œuvre qualifiée et motivée.

## II). La série technologique "hôtellerie" en 2004

### 1. Le cadrage institutionnel

L'historique des formations nationales proposées dans ce secteur aide à comprendre l'originalité et la raison d'être de la série technologique "hôtellerie" créée par l'arrêté du 14 février 1992.

Cette genèse permet de comprendre le cadre réglementaire du diplôme actuel et ses éléments caractéristiques.

La présentation des principaux indicateurs (carte des formateurs, effectifs, taux de réussite) dresse un état des lieux.

À la différence de nombreuses disciplines académiques qui disposent de référents universitaires, cette série s'est élaborée en cohérence avec les seuls diplômes professionnels existants. L'apparition récente des licences professionnelles (annexe n° 6), l'intérêt porté à cette filière par des chercheurs de plus en plus nombreux dans des champs très variés (histoire, alimentation, chimie, lettres...) constituent un phénomène reconnu depuis longtemps dans d'autres pays.

#### a) L'historique des diplômes hôteliers de niveau IV et III

La création des diplômes en hôtellerie restauration a suivi une logique ascendante répondant prioritairement à l'insertion dans des métiers vivants d'entreprises de nature et de taille très diverses (hôtellerie, para-hôtellerie, restauration de toute nature). À la différence d'autres diplômes, dont le champ professionnel pouvait s'appuyer en partie sur des acquis universitaires mais aussi sur des savoirs académiques introduits au collège, ceux liés à l'hôtellerie et à la restauration, en absence de ces acquis, ont privilégié les connaissances et savoirs pratiques associés aux métiers et donc la relation avec des entreprises. En fonction du niveau de formation, la technicité, la gestuelle, l'art de bien produire et servir dans des emplois de niveau V, qui sont encore les plus nombreux, ont guidé la conception de l'architecture des diplômes.

Cela est d'autant plus vrai que l'Éducation nationale a choisi de créer des lycées spécifiques de plus en plus labellisés lycées des métiers pour reproduire au mieux au sein de leurs espaces d'application des mises en situations professionnelles réelles. Cette filiarisation, bâtie dès la sortie de la classe de troisième, a le mérite de proposer à de nombreux jeunes qui, bien souvent ne répondent pas aux critères de poursuite d'études générales, une voie performante d'insertion et de réussite.

Les formations aux autres métiers du tourisme (brevet de technicien supprimé en 1997 et brevet(s) de techniciens supérieurs) n'ont pas suivi cette logique. Répondant à des exigences organisationnelles et relationnelles d'activités effectuées dans des entreprises généralement non hôtelières (vente en agences de voyages, télébilletterie, organisation de circuits ou de manifestations touristiques, responsabilité en syndicats d'initiative ou offices du tourisme...), ces diplômes post bac ont privilégié le recrutement de jeunes ayant souvent des acquis littéraires et linguistiques et ont été implantés dans des lycées généraux et technologiques, voire hôteliers.

Le tableau de la page suivante dresse l'historique des diplômes de niveau IV et III en hôtellerie, restauration et tourisme.

« ...En effet la gastronomie est le type même d'un secteur de la connaissance qui réclame un effort pluridisciplinaire, c'est à dire une contribution concertée de toutes les disciplines que la gastronomie stimule pour être conçue en sa spécificité.

Il faut avouer que la sociologie, en tant que discipline ayant vocation à profiter de tous les savoirs des sciences humaines pour comprendre les grands modèles culturels qui nous dominent ne s'est pas aventurée, à part quelques rares exceptions, dans un domaine qui est particulièrement savant et d'une complexité que d'autres avant moi ont amplement soulignée. On notera que la gastronomie jusqu'à une date relativement récente n'avait pas droit de cité à l'université. C'était un sujet sinon méprisé du moins jugé un peu folâtre »

Marie Françoise Lanfant  
Directeur de recherche honoraire du CNRS  
Extraits du Colloque Gastronomie, cultures et sociétés  
des 13-14 octobre 2000

## Formations en hôtellerie, restauration – tourisme de niveaux IV et III

Avant la création du baccalauréat professionnel restauration en 1987, le brevet de technicien hôtellerie, rénové à plusieurs reprises, privilégiait le caractère professionnel de ses options puisqu'il a longtemps été le seul diplôme de niveau IV.

Le BTS, visant à l'origine la gestion des établissements hôteliers, a progressivement intégré une ou des spécialisations professionnelles.

Le baccalauréat technologique BTNH s'inscrit donc dans cette double tendance :

- professionnalisation de niveau IV en bac professionnel
- professionnalisation de niveau III en BTS justifiant la polyvalence du BTNH.

Diplômes	Intitulés	Créé le	Abrogé le
Brevet de technicien supérieur	Tourisme : option accueil Tourisme : option voyage	24/09/59	16/11/71
<b>Brevet de technicien</b>	<b>Hôtellerie</b>	<b>08.01.65</b>	<b>26.07.71</b>
Brevet de technicien supérieur	Gestion hôtelière	09/01/70	08/08/73
Brevet de technicien	Tourisme option A : voyage et transport de voyageurs	29.12.70	10.3.97
	Tourisme option B : information touristique	29.12.70	10.3.97
	Tourisme option C : hôtesses	29.12.70	10.3.97
<b>Brevet de technicien</b>	<b>Hôtellerie option A : cuisine, restaurant</b>	<b>26.07.71</b>	<b>26.05.86</b>
	<b>Hôtellerie option B : réception et tâches de secrétariat</b>	<b>26.07.71</b>	<b>26.05.86</b>
Brevet de technicien supérieur	Tourisme option administration et aménagement	16.11.71	15.07.82
	Tourisme option technique de production et de vente	16.11.71	15.07.82
Brevet de technicien supérieur	Gestion des hôtels et des restaurants Option gestion d'entreprises de restauration collective	08.08.73	24.07.80
	Gestion des hôtels et des restaurants Option gestion hôtelière	08.08.73	24.07.80
Brevet de technicien supérieur	Hôtellerie restauration option A : hôtellerie	24.07.80	19.08.93
	Hôtellerie restauration option B : restauration	24.07.80	19.08.93
Brevet de technicien supérieur	Tourisme option administration et aménagement	15.07.82	11.08.89
	Tourisme option technique de production et de vente	15.07.82	11.08.89
<b>Brevet de technicien</b>	<b>Hôtellerie mention A : cuisine</b>	<b>26.05.86</b>	<b>14.02.92</b>
	<b>Hôtellerie mention B : restaurant</b>	<b>26.05.86</b>	<b>14.02.92</b>
	<b>Hôtellerie mention C : hébergement</b>	<b>26.05.86</b>	<b>14.02.92</b>
<b>Baccalauréat professionnel</b>	<b>Restauration</b>	<b>27.08.87</b>	<b>29.07.98</b>
Maîtrise sciences et techniques			
Brevet de technicien supérieur	Tourisme loisirs option accueil animation professionnelle	11.08.89	06.08.2001
	Tourisme loisirs option conception communication	11.08.89	06.08.2001
<b>Baccalauréat technologique</b>	<b>Hôtellerie</b>	<b>14.02.92</b>	
Brevet de technicien supérieur	Hôtellerie restauration option A mercatique et gestion hôtelière	19.08.93	
	Hôtellerie restauration option B Art culinaire, art de la table et du service	19.08.93	
<b>Baccalauréat professionnel</b>	<b>Restauration</b>	<b>29.07.98</b>	
Licence professionnelle		09.2000	
Brevet de technicien supérieur	Tourisme option vente de produits touristiques	06.08.2001	
	Tourisme option animation gestion touristique locale	06.08.2001	

En absence d'ancrages universitaires, l'histoire des diplômes hôteliers répond à une culture de ses acteurs (professionnels, corps d'inspection, professeurs) qui doit être prise en considération lors de la création et de la rénovation des diplômes.

« Faire l'histoire de la gastronomie, c'est faire l'histoire d'une littérature »  
Pascal Ory  
Le discours gastronomique français des origines à nos jours. 1998

Il serait trop long d'analyser l'historique de l'ensemble de la carte des formations actuelles et en particulier au niveau V non repris dans le tableau précédent. Cette carte est fournie en annexe n° 3. Il est intéressant par exemple de constater que créé le 12.2.1954 le CAP cuisinier est rénové le 1.8.74 avec trois options (A cuisine classique, B : cuisine collective (grandes unités) et C : cuisine collective (petites unités) pour après une mise en conformité des épreuves en 2004 du CAP cuisine rénové en 2001 confirmer une offre plus polyvalente au niveau V visant une insertion dans toutes les formes de restauration. De même la genèse du BEP hôtellerie collectivités (option A cuisine, option B services) du 1.12.69 actuellement BEP des métiers de la restauration et de l'hôtellerie trouve son sens dans une propédeutique de poursuite d'études. La cohérence de l'évolution des diplômes s'inscrit toujours, à chaque niveau, comme un choix entre la spécialisation dans des emplois et la polyvalence vers des métiers.

Si les premières formations de femmes de chambres apparaissent dans les années vingt dans une école d'application à Strasbourg, le premier diplôme hôtelier de niveau IV préparé par l'Éducation nationale est créé en 1965. Pendant 27 ans, le brevet de technicien a mobilisé des formateurs dans une approche professionnalisante confirmée par la spécialisation progressive qui a fondé les deux rénovations de 1971 et 1986. Les professeurs, souvent recrutés au sein de la profession, ont été formés jusqu'en 1992 par l'école normale nationale d'apprentissage. En l'absence de recherches universitaires éclairant les savoirs (histoire géographique, sciences physiques et appliquées, économie et gestion hôtelière...), l'ENNA a privilégié la transmission didactique des savoir-faire et des savoir être en confortant la dimension professionnelle des professeurs, répondant ainsi aux objectifs d'insertion des diplômés de l'époque (CAP et BT).

Jusqu'en 1980, le BTS s'est d'abord construit sur des compétences de management des établissements pour répondre aux emplois d'assistant de direction, les emplois en techniques professionnelles hôtelières étant satisfaits par les CAP et BT. La création du baccalauréat professionnel restauration (1987) et la rénovation du BTS (1980 puis 1993) ont justifié le remplacement des trois options professionnelles du BT par le baccalauréat technologique hôtellerie (1992). Il ne s'agissait pas de suivre un effet de structure mais bien d'accompagner un élargissement de la gamme des métiers offerts à des niveaux de responsabilité différents et soumis à des évolutions liées à l'internationalisation de la clientèle et aux modifications économiques, juridiques et techniques de l'environnement de ce secteur.

À l'exception de quelques maîtrises très ancrées sur des lycées hôteliers, le brevet de technicien supérieur hôtellerie – restauration a longtemps été le seul diplôme post baccalauréat. Aucun IUT n'a choisi ce secteur. Cette observation ne vaut pas pour le tourisme comme le montre par exemple la diversité des formations proposées par l'ESTHUA d'Angers (études supérieures de tourisme et d'hôtellerie de l'Université d'Angers).

Si le secteur du tourisme commence à mobiliser des chercheurs, celui de l'hôtellerie et de la restauration reste encore marginalisé à l'université. Les licences professionnelles peuvent être un moyen pour le faire connaître. Leur spécificité donne un rôle déterminant au BTS hôtellerie et indirectement au BTNH.

La création en 1990 des deux IUFM nationaux (Toulouse et Versailles) a eu le mérite de faire pénétrer ce secteur à l'université.

Depuis septembre 2000, les licences professionnelles constituent un nouveau point d'ancrage d'autant plus fort que des universités généralistes (lettres, histoire géographie, sport...) se découvrent des points communs avec le secteur principalement du tourisme pour proposer aux nombreux étudiant(e)s de DEUG une voie possible d'insertion. Il faut néanmoins noter que les licences qui visent plus particulièrement le secteur de l'hôtellerie et de la restauration présentent actuellement, sous la pression des professionnels associés, trois spécificités :

- elles visent des métiers de niveau II mobilisant des responsabilités en cuisine, restauration, hébergement, agroalimentaire ;
- elles lient souvent une université et un lycée hôtelier au travers de synergies technologiques et de relations avec les professionnels ;
- étant donné le niveau de responsabilité et la nature des activités visées, le recrutement s'adresse prioritairement à des étudiant(e)s ayant des acquis dans ces domaines, puisés en grande partie dans le seul vivier des BTS hôtellerie restauration confiant ainsi à la voie technologique un rôle essentiel en amont.

#### b). Les textes de référence et les caractéristiques du diplôme

Créé par arrêté du 14 février 1992, le référentiel du baccalauréat technologique "hôtellerie" a remplacé les trois options du Brevet de technicien "hôtellerie". L'arrêté du 8 décembre 1992 précise la définition des épreuves de ce baccalauréat en les annexant au règlement général du baccalauréat technologique défini par le décret 90-822 du 10 septembre 1990. Dans ce cadre réglementaire, une modification de l'épreuve professionnelle est publiée au BOEN n° 31 du 7.9.2000 et l'arrêté du 19.04.2001 redéfinit les épreuves du second groupe.

L'introduction du référentiel stipule que :

*« 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 3<sup>ème</sup> âge. L'organisation du travail peut-être artisanale ou se rapprocher du type industriel. Le BTNH 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 BTNH 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 à 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, 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. »*

Il se distingue nettement des deux dominantes du baccalauréat professionnel restauration.

À la différence de ce bac professionnel qui vise prioritairement l'insertion, le BTNH est un baccalauréat technologique qui affiche deux objectifs :

- la poursuite d'études comme priorité ;
- la formation aux 3 valences (cuisine, restaurant, hébergement) donnant la possibilité après expérience ou professionnalisation à occuper des emplois plus généralistes dans un secteur qui ne réussit pas à recruter et à fidéliser son personnel.

Le BTNH vise la « pluricom pétence » professionnelle assise sur une culture générale importante acquise en 3 ans. Les connaissances technologiques et la maîtrise de techniques de base concernent la production culinaire, le service en restaurant et le service en hébergement (gestion des étages, accueil et réception), le bac professionnel ne reposant que sur une polyvalence en cuisine et en restaurant la 1<sup>ère</sup> année, avec affirmation d'une spécialisation dans l'une de ces deux valences selon la dominante choisie en terminale. La comparaison des horaires indicatifs de formation illustre les différences entre ces deux voies.

Des caractéristiques disciplinaires majeures en BTNH :

des horaires d'enseignements généraux plus importants, deux langues vivantes, un enseignement technologique développé en économie et gestion et trois valences professionnelles (hébergement dont l'accueil réception) ne privilégiant pas les travaux pratiques.

Matières	Baccalauréat technologique (1)			BEP (2)		Bac professionnel (2)	
	seconde	1 <sup>ère</sup>	terminale	1 <sup>ère</sup>	2 <sup>ème</sup>	1 <sup>ère</sup>	Terminale
Semaines	28	28	36			26	25
Français	3 + (1)	3		2,5 + 1,5	3 + 1,5 +	1+1,5+.5	1+1,5+.5
Histoire géo	3			+0,5	0,5	2	2
Philosophie			2				
Hist géo touristique		2	2				
Langue A	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)	2 + 1	2 + 1 + .5	1 + (2)	1+1,5+.5
Langue B	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)				
Maths	2 + (1)	2	2	1	1 + 0,5	2	2
Eco et droit	2						
Eco géné et tourist, droit		2	2				
Techn commerciales						0,5	0,5
Gestion hot		3 + (1)	3 + (1)	2,5 + 0,5	2 + 0,5	1 + 1 + ,5	0,5 + 1,5
Sc appliquées	2	2	3	2	1,5	2	2
Cuisine (1)	0,5 + (3)	0,5 + 3,5	0,5 + 3,5	3 + 10,5	3 + 9,5 +	2 + 6 +	2 + 6 +
Restaurant (1)	0,5 + (3)	0,5 + 3,5	0,5 + 3,5	+ 0,5	1,5	1,5	1,5
Héb, CP (1°)	0 + (3)	1 + (2)	1 + (2)				
Arts appliqués						2	2
Dont PPCP				66 h	112 h	78 h	75 h
Éducation esthétique				1	1		
Aide individualisée				1			
ECJS				0 + 0,5	0 + 0,5	0,5	0,5
EPS	2	2	2	2	2	3	3
	<b>32</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	30	30,5	30	30
PFE	<b>8 semaines (3 valences)</b>	<b>8 semaines (3 valences)</b>		2 à 4 semaines	4 à 6 semaines	10 semaines (2 valences)	8 semaines (2 valences)
LV fac				2	2	2	2
Atelier artisti				2	2	2	2

(1) arrêté du 8.12.1992

(2) BOEN 33 du 13.09.2001

Former aux bases de la polyvalence des métiers de niveau III impose d'articuler une mosaïque de disciplines :

- des sciences,
- des humanités,
- technologiques,
- et professionnelles.

« Pierre Gouirand, Président de l'Association Auguste Escoffier pense qu'une sociologie de la gastronomie est nécessaire comme il existe déjà une anthropologie de l'alimentation (JP Poulain), une histoire de la gastronomie (Pierre Ory) et une théorie des manières de table (Claude Lévi-Strauss). Je suis d'accord. »

Marie Françoise Lanfant  
Directeur de recherche  
honoraire du CNRS  
Extraits du Colloque  
Gastronomie, cultures et  
sociétés  
des 13-14 octobre 2000

La richesse du BTNH réside dans son caractère technologique :

- son socle de formation générale (deux langues, philosophie, économie et gestion, sciences appliquées, EPS) représente plus de 2/3 des horaires hors des périodes de stages en entreprises ;
- la polyvalence dans les TROIS valences du domaine professionnel (dont l'hébergement et la communication professionnelle) durant la formation et les stages ;
- la démarche méthodologique associée aux enseignements, travaux pratiques et stages en entreprises qui ancrent les problématiques dans le secteur, de l'étude des besoins à la production culinaire ou au service du client en restaurant ou à l'hôtel ;
- en enseignements professionnels, l'articulation de séances de technologie (transmission de savoirs en cours en classe entière), de technologie appliquée (apprentissage raisonné en groupes en dehors de la présence des clients) et de travaux pratiques (mise en situation de production ou de service pour des clients présents), le volume horaire des travaux pratiques par valence étant nettement inférieur à ceux du baccalauréat professionnel.

Cette mosaïque d'enseignements indispensables pour répondre à l'apprentissage de compétences technologiques, culturelles mais aussi relationnelles et comportementales d'une part, la nécessité de s'imprégner par des stages des spécificités de ce secteur pour garantir une orientation réussie d'autre part et enfin la demande des professionnels exprimée en 17<sup>ème</sup> CPC, justifient une formation scolaire en trois ans, commençant immédiatement après le palier d'orientation de la 3<sup>ème</sup>. Les stages en entreprises accomplis en seconde et en première technologiques doivent concrétiser cette polyvalence dans les trois domaines professionnels. Cette assise technologique polyvalente et générale fournit aux titulaires du baccalauréat technologique Hôtellerie le socle indispensable pour une professionnalisation ultérieure vers des emplois très qualifiés du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Le BTS hôtellerie restauration, rénové par arrêté du 19.08.93, débouche après une première année commune sur deux options en 2<sup>ème</sup> année : option A Mercatique et gestion hôtelière et option B Art culinaire, art de la table et du service. Cette architecture conforte la polyvalence d'une seule série du BTNH. L'encadrement et la direction de brigades, de services, voire la responsabilité d'établissements sont les métiers visés, sachant qu'un directeur doit savoir remplacer ou suppléer les personnes qu'il a sous sa responsabilité. Les stages et l'apprentissage de techniques de base dans les trois domaines professionnels sont donc essentiels.

La force de ce diplôme liée à la spécificité d'un cursus en 3 ans et à la diversité de ses champs de savoirs (scientifiques, humanités, économie et gestion, professionnel) est aussi sa faiblesse. La formation repose sur des horaires hebdomadaires lourds, sur l'absence d'espaces d'interdisciplinarité explicitement prévus, sur des contenus datant de 1992 avant la dernière rénovation du bac professionnel et des évolutions du secteur (internationalisation, évolution des services, des produits et des techniques).

Les résultats, décrits dans le précédent chapitre, de l'enquête menée auprès des inspecteurs, des équipes de direction et des professeurs sur les matières enseignées confirment cette observation :

- importance d'un apprentissage dont la progression est pensée durant un cursus de trois ans et intégrant des stages nécessaires dans les 3 domaines technologiques ;
- penser l'articulation entre les enseignements en affirmant le caractère technologique des 3 valences professionnelles et en ancrant les enseignements généraux au sein de la démarche technologique ;
- articuler des horaires de technologie, technologie appliquée et travaux pratiques en enseignements professionnels ;
- prévoir des espaces d'interdisciplinarité entre les enseignements généraux et professionnels ;
- actualiser certains champs de connaissances et certains savoir-faire et savoir-être.

Les épreuves doivent évaluer les acquis généraux, technologiques et professionnels. Le savoir-faire et le savoir être sont au cœur du caractère technologique du BTNH.

Les épreuves du BTNH sont définies par l'arrêté du 8 décembre 1992. L'épreuve de techniques professionnelles a été modifiée par l'arrêté publié au BOEN n° 31 du 7 septembre 2000.

La grande diversité des enseignements qui caractérisent cette série pose le problème de trouver l'équilibre global entre les épreuves dont chacune devra conserver un poids suffisant pour garantir l'implication des élèves. Le choix retenu a abouti à cet équilibre :

- un tiers des coefficients concerne les trois domaines technologiques ;
- environ un tiers l'économie et gestion ;
- environ un tiers pour les autres enseignements généraux.

De plus, la modification de l'épreuve de techniques professionnelles a introduit pour chaque valence la conception durant la formation de fiches de comptes-rendus d'activités professionnelles induisant une démarche de recherche personnelle de la part des élèves. Ces fiches sont supports d'entretiens.

1 <sup>er</sup> groupe	Forme	Durée	Coefficient
Français (épreuve de 1 <sup>ère</sup> )	écrite	4h	2
	orale	20 min	1
Philosophie	écrite	4h	2
Langue vivante A et B	orale	30 min	4
Environnement du tourisme	écrite	3h	4
Gestion hôtelière et mathématiques	écrite	4h30	7
Sciences appliquées et technologies	écrite	3h	4
Techniques professionnelles	Pratique/orale	5h	8
<b>Techniques et méthodologies culinaires</b>	pratique	2h	
	entretien	15 min	
<b>Service et commercialisation</b>	oral	15 min	
	Service 4 couv	1h30	
	entretien	15 min	
<b>Hébergement, com professionnelle</b>	Mise en situation	30 min	
	entretien	15 min	
Éducation physique et sportive	CCF		1
<b>TOTAL</b>			33

Des épreuves contestées par des enseignants des domaines professionnels.

L'enquête menée auprès des inspecteurs, des équipes de direction et des professeurs sur l'évaluation révèle que c'est cet aspect qui est le plus contesté dans le BTNH actuel :

- Les professeurs d'enseignements généraux revendiquent la spécificité de la filière hôtelière et la nécessité de penser en conséquence l'évaluation. Ils insistent sur la nécessité de conserver au moins la pondération actuelle. Il convient de revoir la forme de l'épreuve de langue, qui actuellement est fondée sur l'exploitation d'un document inconnu peu motivant pour l'élève. Quelques professeurs font référence à des épreuves communes avec celles du domaine technologique (en sciences appliquées et en langues notamment).

- De nombreux professeurs d'économie et gestion sont très critiques à la fois sur les contenus actuellement évalués (techniques comptables, faiblesse de la mercatique, dimension informatique peu évaluée, champs juridiques, management...) et sur la forme des épreuves (économie et droit éclaté dans deux épreuves, lien artificiel gestion et maths).

- Les professeurs de techniques de production et de techniques de service et d'accueil peuvent être classés en deux groupes. Le 1<sup>er</sup> nostalgique de l'ancien BT rêve d'un retour à des horaires et des épreuves pratiques en contradiction avec la logique du BTNH, voire même plus professionnelles que celles du bac professionnel actuel. Le deuxième groupe maîtrise parfaitement l'esprit mais demande des aménagements des épreuves (lourdeur des fiches de comptes-rendus, coefficients des épreuves, nature et poids de l'épreuve de technologie, écarts entre la formation et le niveau d'exigence des épreuves, écart entre ce niveau et les attentes du BTS...).

- Une majorité de professeurs s'interrogent sur la raison de l'absence d'évaluation des stages en entreprises.

Les professionnels, membres de jurys, réagissent comme les professeurs : insatisfaction de ceux qui attendent de ce diplôme une insertion dans leurs établissements et interrogation des autres sur le niveau d'exigence attendu dans chaque valence.

Un compromis impossible entre la volonté d'une évaluation exhaustive des acquis dans toutes les disciplines enseignées et un poids suffisant à attribuer aux différentes matières qui contribuent à former à la polyvalence.

Ces observations révèlent la difficulté d'un positionnement technologique des savoirs en cuisine, restaurant et hébergement.

Comment trouver le compromis, dans chaque valence, entre des connaissances théoriques et un nécessaire savoir-faire pratique indispensable pour motiver les élèves, pour les former aux technicités de base et au comportement professionnel et surtout pour éviter leur sortie de ce secteur en raison de la découverte trop tardive de ses spécificités ?

La réponse à cette question invite à approfondir la réflexion sur le caractère technologique et professionnel des enseignements, la formation des enseignant(e)s et l'information des partenaires du dispositif (élèves, parents, CIO, professionnels...).

## 2. La carte nationale des formations

L'annexe n° 5 présente l'implantation des 80 établissements qui, à la rentrée 2003, proposaient cette formation. Leur liste, fournie en annexe n° 4, comprend :

- 53 lycées publics,
- 23 lycées privés sous contrat,
- 2 centres de formations d'apprentis,
- 2 établissements hors contrat.

Cette carte évolue rapidement soit par la création de nouveaux établissements (projet du lycée des saveurs, projet du lycée Raspail à Paris, projet à Roissy...), soit par l'ouverture de sections technologiques en lycées professionnels.

Terminale BTNH	1995/1996	2001/2002	2003/2004
Lycées publics	44	50	53
Lycées privés sous contrat	20	23	23
Autres	1	3	4
Lycées publics avec BTS	35	43	46
Lycées privés avec BTS	35	23	15

Le BTNH est préparé au sein de lycées spécifiques.

Les 76 lycées, dont une majorité ne proposent que des formations hôtelières, accueillent une section professionnelle et la voie technologique et pour la plupart des sections de BTS (52 préparent à l'option A, 61 à l'option B).

Notons également que 4 lycées sans filière technologique ont un BTS ! Il faut bien sûr relativiser ces chiffres par rapport aux 2608 lycées d'enseignement généraux et polyvalents et aux 1730 lycées professionnels (références statistiques de la DEP 2003).

Ce faible nombre devrait conforter le caractère non pas académique mais national de l'orientation des élèves vers cette voie de formation. Une enquête sur la composition des effectifs en fonction de leur origine géographique serait instructive pour appuyer cette affirmation.

Ce nombre paraît relativement cohérent par rapport à ceux qui dans la filière forment aux autres niveaux de formation V et IV sachant que l'essentiel de l'insertion se réalise en niveau V.

Terminale BEP (1)	1995/1996	2001/2002
Lycées publics	196	196
Lycées privés sous contrat	59	60
Apprentissage		100

Terminale professionnelle (1)	1995/1996	2001/2002
Lycées publics	108	129
Lycées privés sous contrat	36	39
Apprentissage		40

(1) nombre d'établissements de formations

### 3. Les effectifs en filière technologique hôtellerie

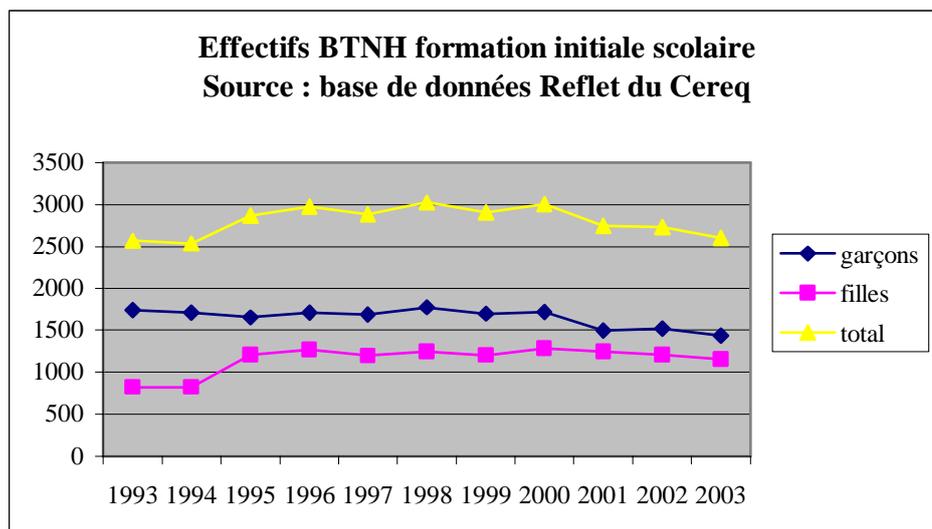
Des flux qui globalement baissent légèrement depuis 2000 pour atteindre un niveau proche de celui de 1993.

Les effectifs en terminale technologique hôtellerie évoluent depuis sa création en moyenne aux environs de 2700. Ils baissent depuis 2000.

Terminale	BTNH	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
scolaire	garçons	1746	1711	1656	1711	1684	1777	1698	1718	1497	1522	1440
	filles	825	825	1208	1265	1201	1249	1207	1290	1249	1209	1157
	total	2571	2536	2864	2976	2885	3026	2905	3008	2746	2731	2597
apprentis	garçons	0	0	36	11	22	16	10	16	15	21	33
	filles	0	0	24	23	18	25	7	29	24	19	17
	total	0	0	60	34	40	41	17	45	39	40	50
	!	2571	2536	2924	3010	2925	3067	2922	3053	2785	2771	2647

La faiblesse des effectifs en apprentissage atteste du caractère non professionnel du BTNH.

Ces effectifs concernent du fait des spécificités de cette voie presque exclusivement la formation initiale scolaire. Son caractère polyvalent permet un recrutement qui tend à s'équilibrer de manière presque paritaire entre les garçons et les filles. Cela peut constituer un moyen efficace d'accès de ces dernières aux métiers de la cuisine.



Une situation meilleure que celle d'autres filières préparant aux métiers de la production.

Comparativement aux filières technologiques industrielles qui rencontrent d'énormes difficultés à maintenir des flux dans certaines voies porteuses d'emplois, les effectifs en terminale technologique hôtellerie réussissent à se maintenir à un niveau légèrement supérieur à celui de sa création et cela en raison de la quasi-stabilité du nombre de filles. Une érosion existe depuis 2000. Cette situation est d'autant plus remarquable que le système d'orientation et l'absence d'enseignements préparant à cette voie au collège n'aident pas à faciliter un choix, qualifié parfois de prématuré en fin de troisième, et que les métiers concernés sont souvent représentés négativement dans l'esprit des jeunes et des parents. Le double recrutement en seconde spécifique et en première d'adaptation et la stratégie nationale de labellisation de lycées des métiers semblent donc particulièrement pertinentes.

Une baisse des effectifs beaucoup plus sensible en 1<sup>ère</sup> d'adaptation.

BTNH	1993	1994	1995	1998	1999	2000	2001	2002	2003
Seconde	2054	2107	1980	2130	2019	2041	1994	1941	1932
1 <sup>ère</sup> adapt	1084	1104	1127	1046	1186	1078	1020	957	898

Source : DEP

Les difficultés de recrutement existent. Rappelons que 68% des réponses à l'enquête nationale constatent actuellement une stabilité ou une hausse des effectifs en seconde et que 82 % envisagent une même situation pour l'avenir. Par contre en 1<sup>ère</sup> d'adaptation, 53% des réponses mentionnent une baisse, chiffre qui serait de 20% pour l'avenir. Ces difficultés sont amplifiées par deux réalités :

- La dégradation du nombre de candidats en seconde et en 1<sup>ère</sup> d'adaptation par place offerte donne, dans certains établissements, le sentiment d'un recrutement systématique dans une filière où les équipes attachent à juste titre beaucoup d'importance à l'évaluation de la motivation des candidat(e)s. Dans certaines académies, la suppression de la procédure d'entretien complémentaire à l'analyse des dossiers, voire l'affectation informatisée automatique des élèves démotivent certaines équipes à s'impliquer dans les actions de promotion de cette voie. L'institution ne doit pas dans ce dernier cas accuser les établissements d'effectifs insuffisants lorsqu'une part d'élèves préaffectés ne se présentent pas à la rentrée ou décrochent rapidement lorsqu'ils découvrent la rigueur qui fait l'excellence de la filière.
- Comme le montre le tableau de la page précédente, l'accroissement du nombre national d'établissements assurant cette formation est préjudiciable s'il n'est pas contrôlé. L'érosion des effectifs est d'autant plus importante qu'elle concerne plus de lycées. Cet aspect méritera d'être étudié comme un enjeu pour l'avenir.

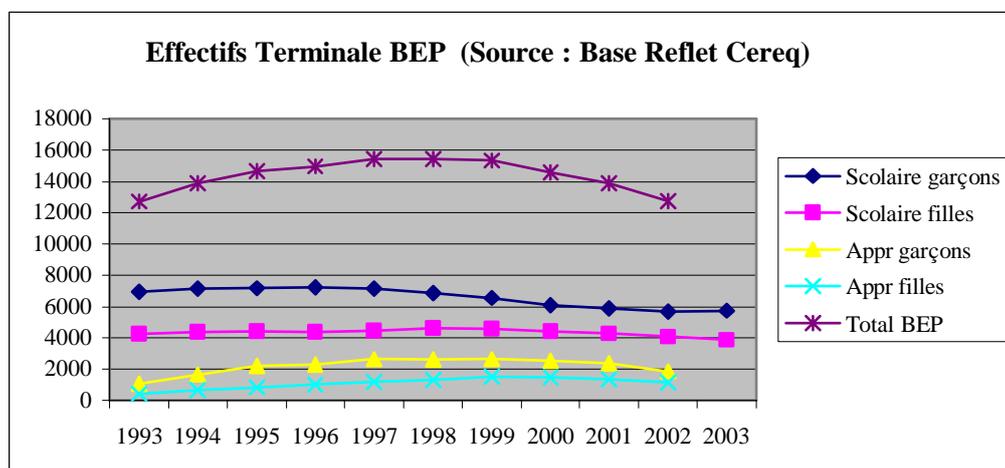
La baisse du nombre de candidat(e)s, l'augmentation du nombre de centres de formation justifient un recrutement d'autant plus difficile que ces enseignements ne sont pas présents au collège et que l'information pour l'orientation vers ce secteur n'est pas particulièrement encouragée.

#### 4. Le vivier de recrutement dans la filière

Dans un contexte de baisse des flux démographiques accédant aux lycées, la principale difficulté de recrutement se situe en 1<sup>ère</sup> d'adaptation. Les flux en BEP baissent surtout en apprentissage.

Une chute importante de recrutement en BEP depuis 1998 coïncide avec la baisse des BEP recrutés en 2000 en 1<sup>ère</sup> d'adaptation.

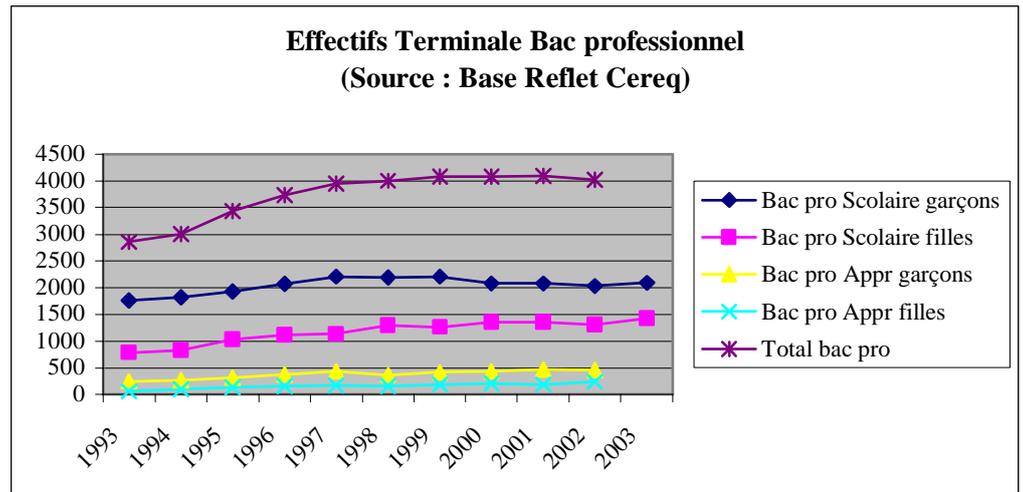
Terminale	BEP	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
scolaire	garçons	6944	7159	7191	7237	7161	6877	6579	6103	5876	5684	5734
	filles	4246	4378	4415	4383	4457	4631	4596	4433	4297	4072	3863
apprentis	garçons	1105	1667	2209	2324	2644	2606	2638	2565	2365	1859	
	filles	435	690	856	1023	1202	1322	1535	1509	1347	1142	
	total	12730	13894	14671	14967	15464	15436	15348	14610	13885	12757	



Le recrutement en baccalauréat professionnel est d'autant plus concurrentiel de l'accès à la 1<sup>ère</sup> d'adaptation que ce niveau d'insertion est de plus en plus demandé par la profession.

Comme le montre le graphique, les effectifs globaux de terminale BEP commencent à baisser à partir de 1998, ceux des terminales baccalauréat professionnel se stabilisant en formation initiale scolaire à la même période aux environs de 3400 et globalement aux environs de 4000.

Terminale	Bac pro	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
scolaire	garçons	1762	1817	1936	2070	2215	2190	2208	2077	2079	2026	2093
	filles	785	831	1037	1116	1134	1290	1262	1355	1350	1305	1424
apprentis	garçons	250	267	317	383	434	369	422	438	470	457	
	filles	58	96	140	163	172	156	185	211	192	237	
	total	2855	3011	3430	3732	3955	4005	4077	4081	4091	4025	



L'observation de l'évolution des effectifs de BEP constitue la clé du recrutement en filière technologique à la fois en seconde puisque que les lycées hôteliers y arbitrent leur recrutement dans un vivier commun mais surtout en 1<sup>ère</sup> d'adaptation du fait de la concurrence liée à la poursuite d'études en baccalauréat professionnel. Pour mesurer encore mieux cette situation, il faut aussi considérer l'évolution des rénovations des CAP, dissociés du BEP et donc ne constituant plus un vivier pour le bac professionnel.

## 5. Le taux de réussite au BTNH

Outre le niveau des exigences des connaissances et des compétences à acquérir, la motivation et l'adaptation aux spécificités de cette filière durant les trois ans de formation sont des critères déterminants pour être admis au baccalauréat. Ils justifient l'excellence du taux de réussite situé entre 80 et 90 %.

BTNH	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
présents	2349	2777	2450	3044	2941	3074	2929	3030	2770	2716
admis	1903	2269	2040	2551	2513	2728	2607	2648	2487	2399
Taux de réussite	81	82	83	84	85	89	89	87	90	88

Le BTS hôtellerie restauration constitue d'autant plus la seule voie de poursuite d'études après le BTNH que cette formation est en général présente dans le même établissement.

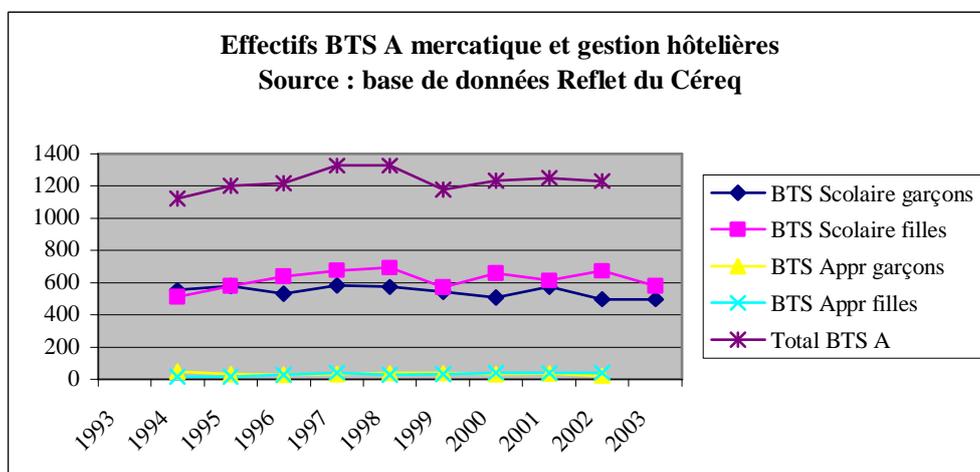
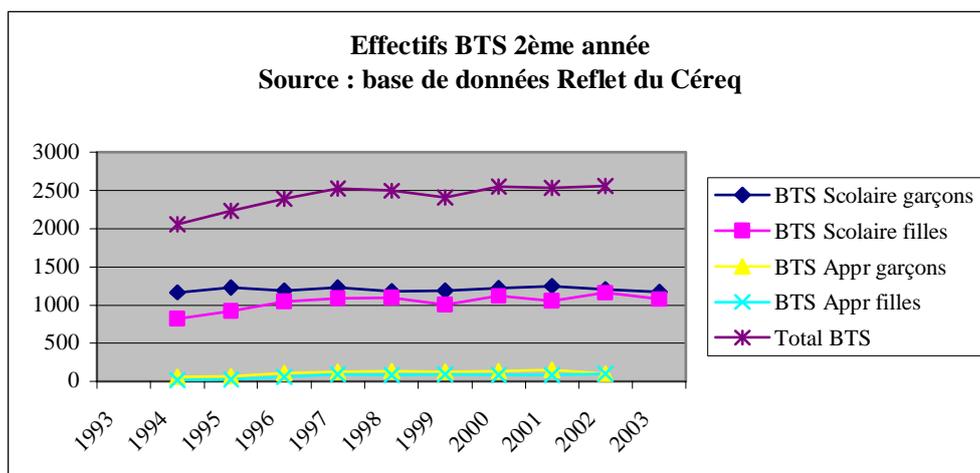
## 6. Les possibilités de poursuites d'études

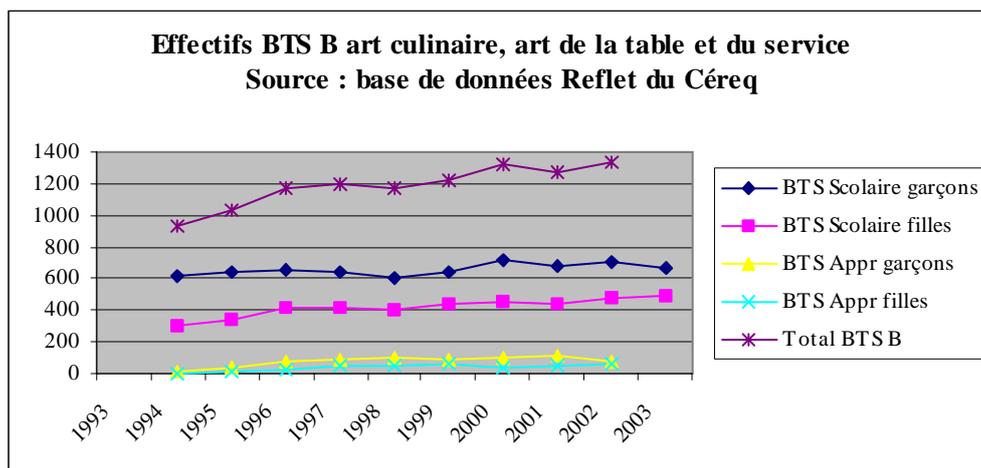
Les deux options du BTS hôtellerie restauration constituent la voie essentielle de poursuite d'études. L'évolution des flux de 2<sup>ème</sup> année donne le potentiel de poursuites d'études actuelles des jeunes s'engageant dans la filière technologique.

2 <sup>e</sup> année	BTS	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
scolaire	garçons	1166	1229	1183	1226	1182	1183	1219	1249	1210	1171
	filles	818	922	1050	1086	1097	1005	1116	1052	1156	1076
apprentis	garçons	57	63	104	123	135	127	136	145	99	
	filles	15	20	56	92	82	92	85	85	97	
	total	2056	2234	2393	2527	2496	2407	2556	2531	2562	

2400 étudiant(e)s et apprenti(e)s ont été reçus au BTNH en 2003 et ont disposé d'un potentiel de places en 2<sup>ème</sup> année sensiblement équivalent (dont 2250 au titre de la formation initiale scolaire). Ces deux options sont en général ouvertes dans tous les lycées préparant au BTS. On peut constater l'équilibre entre ces deux spécialités mais aussi une réelle mixité du public, l'option A (mercatique et gestion hôtelière) compensant le nombre légèrement moins important de filles se présentant en option B (art culinaire, art de la table et du service).

Un arbitrage bien conduit par les équipes des lycées qui tend à équilibrer la mixité des publics et les effectifs dans chaque option du BTS.





Le recrutement en classe de mise à niveau réserve des places correspondantes en 1<sup>ère</sup> année de BTS. La pression sociale et les équipes des lycées professionnels incitent des titulaires du bac professionnel à poursuivre des études. Cela réduit d'autant les possibilités de poursuite d'études des BTNH en BTS.

Si on applique les résultats de l'enquête aux données globales, 1920 titulaires du BTNH auraient poursuivi en 2004 des études dont 1680 restant dans le secteur de l'hôtellerie, 1350 en BTS ce qui justifie l'importance de mention complémentaire pour professionnaliser les autres en un an.

Si globalement le potentiel de places en BTS correspond au flux de bacheliers du BTNH, celui-ci est aussi ouvert :

- d'une part aux étudiant(e)s issus de séries de baccalauréat sans acquis en hôtellerie et admis en classes de mise à niveau ;
- d'autre part, comme le prévoit la réglementation, à des titulaires de baccalauréat professionnel restauration admis en 1<sup>ère</sup> année de BTS.

Rappelons que l'échantillon des équipes de direction ayant répondu à l'enquête révèle que 80% des titulaires du BTNH poursuivent des études dont 87,5% dans le secteur de l'hôtellerie. Par ailleurs, 60% des élèves recrutés à la rentrée 2003 en 1<sup>ère</sup> année de BTS hôtellerie restauration étaient titulaires du BTNH, 10% du baccalauréat professionnel, les autres étant pour l'essentiel issus des classes de mises à niveau.

Ces données relativisent le taux d'accès des titulaires du BTNH au BTS hôtellerie restauration. Il convient aussi de percevoir l'élargissement en cours de l'offre de formation post baccalauréat :

- les réorientations hors de l'hôtellerie à l'Université, en IUT ou dans d'autres BTS (10 % selon l'échantillon de l'enquête) ;
- l'expérimentation depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2003 de trois groupes de 10 étudiants en BTS responsable d'hébergement à Biarritz, Illkirch Graffenstaden et Saint Quentin en Yvelines, qui pour l'instant est une voie marginale ayant exclusivement recruté des bacheliers technologiques de cette série ;
- la poursuite d'études dans les deux BTS tourisme, réalité à considérer d'autant plus que, si ces formations sont disséminées, elles sont souvent ouvertes en lycées hôteliers pour bénéficier des synergies en matière de débouchés communs (accueil et réception en hôtel, organisation de manifestations par exemple), de lieux de stages et de contenus de formations (économie touristique, droit, savoir être...) ;
- le développement des licences professionnelles en hôtellerie restauration (en 2003 : 18 recensées en hôtellerie, 17 en restauration et 1 en cuisine), facteur incontestable de pénétration de ce secteur à l'Université. Contrairement aux critères de ce diplôme qui professionnalise des généralistes en un an, l'expérience impulsée par la profession vise plutôt à professionnaliser des BTS à un niveau de responsabilité supérieure en palliant ainsi l'absence de formations universitaires.

Chaque établissement a une histoire largement influencée par les politiques régionales et les actions des équipes de direction locales parfois peu à l'écoute d'intérêts nationaux qui cherchent à rationaliser l'offre de formation.

Le bilan précédent mériterait d'être approfondi par académie, voire par établissement. Les observations nationales formulées en raison d'une carte de seulement 80 centres de formation cachent une mosaïque de situations locales. La dissémination nationale des lycées hôteliers est le résultat de choix régionaux qui ne sont pas nécessairement fondés sur des critères rationnels liés aux bassins de recrutement des élèves et aux liens avec un environnement professionnel adapté. Certaines régions ont même parfois fait de l'implantation d'un tel investissement très onéreux le moyen d'une politique d'aménagement du territoire.

### **Principales conclusions sur le bilan du BTNH**

La série technologique du baccalauréat hôtellerie est une voie récente, méconnue et peu valorisée au sein du dispositif d'orientation de l'Éducation nationale.

À la différence des filières industrielles, les spécificités de cette voie (seconde spécifique, fort lien avec la profession, logique de lycée des métiers, polyvalence culturelle et technologique) ont réussi à maintenir des flux dans un contexte concurrentiel fort.

Tout le recrutement s'effectue en fin de 3<sup>ème</sup> directement en seconde spécifique et indirectement en 1<sup>ère</sup> d'adaptation. L'accueil concerne de plus en plus de jeunes peu motivés et exclus de toutes les autres voies. Si cette filière offre l'essentiel de ses emplois au niveau V, voire VI, les niveaux d'encadrement et de responsabilité justifient des poursuites d'études post baccalauréat fondées sur un socle de connaissances générales et technologiques construit en BTNH.

Les lycées des métiers de cette filière permettent aux équipes d'arbitrer l'orientation entre les voies professionnelle et technologique et ce, malgré des tensions évidentes liées à l'évolution de la carte nationale des formations, à l'implantation des établissements de formation, à la baisse démographique, à la concurrence interne et externe en matière d'orientation, à l'image négative des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. La seconde spécifique maintient le recrutement dans des lycées très souvent entièrement hôteliers.

Dans ce contexte, la difficulté du recrutement surtout en 1<sup>ère</sup> d'adaptation mérite l'examen approfondi de toutes les possibilités de conforter une voie qui atteint ses objectifs en matière de poursuite d'études et d'insertion. La logique des passerelles dans les deux sens entre les voies technologiques et professionnelles est un moyen efficace pour construire des projets personnels des élèves articulant insertion et poursuite d'études.

La richesse culturelle, technologique et professionnelle qui caractérise cette série donne des connaissances générales et technologiques mais aussi du fait de sa polyvalence professionnelle des compétences techniques, relationnelles et comportementales favorables pour s'adapter à la poursuite d'études.

## **2<sup>ème</sup> Partie : Les enjeux de la série du baccalauréat technologique "hôtellerie" (BTNH)**

### **Face à des mutations économiques et sociales profondes :**

#### **- La demande touristique évolue.**

(données extraites de "Le ruban bleu du tourisme, mais ..." Alain Faujas Le Monde du 16.04.2002)

76,5 millions de touristes étrangers accueillis en France en 2001, 62 % des Français partent aujourd'hui en vacances contre 49,2 % en 1973. EN 2000, le secteur du tourisme dégage 12,7 milliards d'euros de solde de la balance commerciale contre seulement 9,3 milliards pour l'automobile et le même montant pour l'agroalimentaire. La France est la destination mondiale préférée mais elle ne classe qu'au 4<sup>ème</sup> rang pour le chiffre d'affaires réalisé derrière les États Unis, L'Espagne et l'Italie... L'hôtellerie française a facturé 192 millions de nuitées en 2001.

Le marché mondial est en croissance mais celui de la France a atteint la maturité ...

"Nos structures d'accueil se font racheter par des sociétés des pays émetteurs de touristes car la demande évolue... Nous sommes à la fin de la 1<sup>ère</sup> génération du tourisme de masse. Les clients français et étrangers ne veulent plus apprendre à skier ou à nager, ils savent construire eux-mêmes des vacances de plus en plus courtes et ciblées..."

#### **- Les comportements de la consommation évoluent.**

(enquête 1999 du GIRA groupement interprofessionnel de la restauration et de l'agroalimentaire)

Un français consomme un repas sur 10 à l'extérieur contre 1 sur 2 pour un américain. En 1999, le marché français de la restauration hors foyer représentait 53,72 milliards d'euros pour 12,2 milliards de repas servis hors domicile. Sur 100 repas pris à l'extérieur, 55 le sont en restauration collective et 45 en restauration commerciale.

Trois principaux critères (argent, temps et plaisir) fondent le choix des consommateurs, le produit n'intervient qu'après...

#### **- Le contexte social évolue.**

La féminisation du travail, l'allongement de la scolarité, l'allongement de la durée de vie, l'accroissement du pouvoir d'achat et du temps consacré aux loisirs, la réduction du temps de travail, l'urbanisation du territoire et les peurs alimentaires sont autant d'éléments susceptibles d'influencer le développement de la restauration hors domicile. En 2000, la consommation alimentaire hors domicile représentait 25% du budget des ménages contre 11 % en 1969.

Cette observation appliquée à la restauration vaut pour l'hôtellerie.

**La réponse du dispositif de formation s'avère déterminante. Le BTNH s'inscrit dans cette approche.**

Le secteur de l'hôtellerie restauration est le fer de lance de l'activité touristique française. Elle est porteuse sur le marché intérieur. Elle pourrait, si la volonté politique suivait, le devenir sur le plan extérieur.

L'évolution des comportements et des conditions économiques, juridiques et techniques justifie une formation capable de s'adapter à des situations jamais acquises définitivement.

La voie technologique hôtelière s'inscrit dans la cohérence de la carte des formations fournie en annexe n° 3. Des enjeux majeurs caractérisent sa raison d'être, son évolution et les conditions de sa mise en œuvre.

TROIS enjeux majeurs :

- l'évolution des métiers ;
- l'évolution des compétences associées au métier de niveau III ;
- les conditions de réussite d'une carte des formations adaptées.

- Cette voie doit contribuer à la formation vers des métiers dont la nature et le niveau de responsabilité se situent au-delà de ceux satisfaits par le baccalauréat professionnel. La nature et l'évolution des métiers concernés constituent le premier enjeu.

- L'objectif prioritaire de poursuites d'études invite à penser cette série en cohérence avec les formations post baccalauréat et plus particulièrement les BTS. Le deuxième enjeu est lié à la prise en considération par la formation de l'évolution des métiers du niveau III.

- Pour atteindre cet objectif, le troisième enjeu concerne la mise en œuvre des conditions qui optimisent la carte actuelle des établissements préparant ce diplôme et donc les ressources humaines et matérielles disponibles.

## I. L'enjeu des métiers d'aujourd'hui et de demain

La 17<sup>ème</sup> CPC est le lieu de réflexion qui fonde la création et la rénovation des diplômes professionnels de l'Éducation nationale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Il n'est pas aisé de définir quels seront les métiers de demain. La description de la situation actuelle peut aider à déceler leurs caractéristiques et les tendances lourdes qui émergent.

### **1. Les hôtels, cafés et restaurants (HCR), un secteur économique en évolution permanente.**

Le secteur des HCR recouvre dans la nomenclature d'activités française des fonctions diverses visant à satisfaire des besoins hétérogènes. Bien qu'il ne soit pas aisé de posséder des statistiques actualisées et exhaustives sur ce secteur, certaines données du "mémento du tourisme 2001" édité par le Ministère du tourisme, caractérisent les trois domaines concernés :

- de la restauration commerciale, collective et rapide,
- des cafés et débits de boissons,
- et de l'activité d'hébergement.

Activités (nomenclature 1993)	Nombre d'entreprises		Évolu- tion en %	Chiffres d'affaires HT en millions d'euros		Évolu- tion en %
	1994	1998		1994	1998	
Restaurants, cafés restaurants	77 676	90 797	+ 17	16 130	20 450	+ 27
Cafés, débits de boissons	51 019	52 639	+3	4 210	5 300	+ 26
Hôtels, hôtels restaurants	30 949	29 828	- 3,5	10 980	13 220	+ 20
<b>TOTAL HCR</b>	159 644	<b>173 264</b>	<b>+ 8,5</b>	31 320	<b>38 970</b>	<b>+ 24</b>

Source INSEE enquête annuelle d'entreprise

Ces données n'incluent pas la restauration sociale et l'hébergement parahôtelier (plein air, gîtes, hébergement médicalisé, maisons de retraite...).

« La gastronomie est une culture qui évolue mais qui se définit par une identité spécifique »

« La cuisine est essentielle parce qu'elle ne tient rien pour acquis et repart au début, là où naît le produit le plus frais, le produit le plus cultivé ou élevé avec passion »

« Dans mes voyages, j'ai donc rencontré des produits et des techniques qui me passionnent. ... C'est de cette passion qu'est né le concept des Spoons. Où la liberté d'action rejoint le plaisir de la découverte, où je me retrouve dans l'identité des saveurs et des cuisines "zappées" à tous les coins du monde »

Alain Ducasse  
Dictionnaire amoureux de la cuisine

La cuisine gastronomique, devenue image de marque de l'identité nationale, ne représente qu'une infime partie de l'activité de restauration.

Le poids économique non négligeable de ce secteur est relativement stable. Son activité n'est pas délocalisable et repose sur des compétences qui peuvent s'importer ou s'exporter.

Secteur d'activités	Production en milliards d'euros		Évolution en %	Valeur ajoutée en milliards d'euros		Évolution en %
	1994	2000		1994	2000	
<b>TOTAL HCR</b>	49,70	62,35	+ 25	29,42	34,76	+ 18
<b>TOTAL économie</b>	1 935,04	2 472,57	+ 28	1 022,32	1 252,83	+ 22
Poids des HCR	2,6 %	<b>2,5 %</b>		2,9 %	<b>2,8 %</b>	

Source INSEE : comptes nationaux

Les HCR sont des entreprises de main d'œuvre créatrices d'emplois.

Au 31/12	1994	1999	Variation en %	2003
Emplois salariés des HCR	511 551	594 215	+ 16	<b>777565</b>
<b>Emplois intérieurs des HCR (1)</b>	742 300	849 700	+ 14,5	
Effectif intérieur moyen par entreprise	4,6	4,9		
Total emplois intérieurs économie	22 509 400	23 573 300	+ 4,7	

(1) toute personne physique ayant un emploi dans une unité de production résidente salariée ou non. Source UNEDIC

Structure des emplois dans la branche des HCR (mémento du Tourisme)

Années	Salariés	Temps partiels	Femmes	15 à 24 ans	25 à 49 ans	50 ans et plus	Ouvriers	Employés	Étrangers
1995	70,2%	19,6%	49%	15,6%	68,5%	16%	17%	41,9%	11,7%
2000	74,8%	24,4%	46,2%	15,7%	67,4%	16,9%	19,1%	43,5%	11,3%

L'évolution de la durée du travail

Durée hebdomadaire moyenne du travail de l'ensemble des salariés à temps complet	31.12.1994	31.12.2001
Ensemble des secteurs non agricoles	38,92	36,24
Commerce (J1 à J3)	39,02	36,51
Hôtels et restaurants (1)	40,55	37,89
Santé	38,98	35,95

(Source : Ministère de l'emploi et de la solidarité)

La création d'emplois s'inscrit dans un contexte spécifique (développement du salariat, saisonnalité de certaines activités, âge moyen inférieur, durée du travail plus élevée, plus forte rotation, nombre important d'exploitants individuels partant prochainement à la retraite...) qui est lui-même créateur d'emplois.

## 2. Le secteur des hôtels, des cafés et des restaurants (HCR), une mosaïque d'entreprises

Les HCR constituent un secteur économique dynamique et porteur d'emplois, dont la présentation précédente demeure trop globale pour rendre compte de la complexité et de la diversité des situations professionnelles que ce secteur renferme. Les mutations profondes et rapides doivent être appréciées au sein de structures juridiques différentes (entreprises indépendantes, chaînes volontaires, chaînes intégrées) et de formes d'activités contrastées dans le domaine de l'hébergement (hôtellerie de luxe, hôtellerie économique...) ou dans celui de la restauration (commerciale, collective, rapide, sociale...). Il n'est pas aisé de dresser un état quantitatif sur cette situation du fait de l'absence de normes. Illustrons néanmoins brièvement cette diversité.

« La création des restaurants vers 1782 dans la capitale est cependant le moment décisif de l'histoire de la gastronomie. La révolution chasse des cuisines seigneuriales les écuyers de bouche en même temps que leurs maîtres. Ceux-là vont faire fructifier le restaurant dans la cité »

Marie Françoise Lanfant.

La cuisine devient donc publique... les formes de restauration ont depuis beaucoup évolué... du service - à l'anglaise où le convive est servi,  
- à la française où il se sert,  
- à la russe ou au guéridon,

ou actuellement le client est directement servi à l'assiette ou doit se servir au buffet...

L'analyse du GIRA (Groupement professionnel de recherche en agroalimentaire données de 1999 et de 2002) permet de repérer quelques données essentielles qui caractérisent **la restauration hors domicile** et son évolution. La restauration classique demeure la principale forme de distribution et concerne la restauration collective (47 % dans l'enseignement) et la restauration commerciale. Un dossier intitulé "restauration commerciale, nouvelle donne" paru dans la revue "néorestaurant" de mai 2001 pourrait compléter cette mosaïque en détaillant les champs d'activités de la seule restauration commerciale (restauration rapide soit 39 % du marché, à thème, grills, pizzerias, brasseries, cafétérias, traditionnelle, "catering"...).

	En milliards d'euros	Café, snack	Magasins	Distribution automatique	Restauration classique		Restauration d'hôtels
					commerciale	collective	
1999	53,72	7,32	3,05	0,79	26,77	11,22	4,57
2002					31,49	15,55	

Source GIRA 1999, 2002

Pour bien caractériser ce secteur, il faut en outre prendre en considération la grande variété des tailles et des modes d'exploitation des entreprises concernées.

En milliards d'euros (1999)	Restauration commerciale		Restauration collective	
	Groupes et chaînes	Indépendants	Groupes	Indépendants
37,99	7,62	19,15	2,56	8,66
47,04	8,75	22,74	11,173 gestion dirigée	4,377 concession

Source GIRA 1999, 2002

	Restauration traditionnelle	Restauration rapide	Source
Nombre d'entreprises fin 1998	75 278	15519	INSEE
dont 30 salariés et plus	590	626	
Effectifs salariés	247 853	79439	UNEDIC
En 2000, la restauration de chaînes représentait 4,7 % des établissements de restauration commerciale mais assurait 19,6 % du chiffre d'affaires et 30,6 % des repas servis. Les 92 enseignes ont ouvert en France 361 nouvelles adresses...			

Source "La restauration commerciale" Avril 2002 Secrétariat d'État du tourisme

Selon les sources précédentes, il est intéressant de relever parmi les principales tendances attendues en matière de restauration pour la période 2000-2005 :

- une forte dynamique favorable à la croissance des prestations de restauration hors domicile cachant de sensibles disparités (fort développement de la restauration collective dans le monde de la santé et léger accroissement dans les autres domaines, progression de la restauration commerciale dans toutes ses dimensions),
- la concentration et l'internationalisation des groupes de restauration, l'accroissement du salariat,
- une diversification des groupes alimentaires vers la restauration commerciale traduisant en particulier le développement des "produits d'assemblage industriel" en cuisine,

« La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure »

Brillat Savarin  
La Physiologie du goût 1824

- un rapide renouvellement des concepts de distribution en restauration commerciale répondant à l'évolution des besoins d'une clientèle toujours plus exigeante et diversifiée en matière de qualité de prestation attendue et de temps de service,
- une intervention croissante d'acteurs extérieurs (diététiciens, commerciaux, vétérinaires, équipementiers...) et des contraintes d'hygiène et de sécurité toujours plus strictes.

Un dossier publié dans le n° spécial du journal de "l'hôtellerie" du 13 janvier 2000 s'interrogeait sur "ce que sera la restauration de demain". Simultanéité du développement des activités dans les divers canaux de distribution, segmentation de plus en plus forte du marché, fidélisation des clientèles, mise en œuvre d'équipements de plus en plus fonctionnels, recours à des nutriments agroalimentaires de qualité, tels étaient les principaux aspects à retenir pour l'avenir.

Enfin, l'ouvrage de Monsieur Jean Pierre Poulain, maître de conférence à l'Université de Toulouse Le Mirail intitulé "Manger aujourd'hui", paru aux éditions Privat, propose une analyse des attitudes, des normes et des pratiques de consommations alimentaires. Ce travail de réflexion universitaire pose les questions au cœur de ces évolutions à venir : quels modèles alimentaires ? quelles attitudes de consommation ?

Accueillir et fidéliser le client, gérer les étages mais aussi susciter des prestations annexes fonction de la nature de l'établissement, tels sont les activités exécutées, encadrées et dirigées dans les hôtels. Ceux qui assurent un service de restauration, intègrent en outre les métiers de la cuisine et de la salle.

**L'hôtellerie** concerne des activités d'hébergement très différentes :

- commerciales avec ou sans restauration (hôtellerie homologuée : hôtels ou résidences de tourisme définis par l'arrêté du 14-2-86 ou non homologuée : hôtels de préfecture, maisons meublées, chambres à louer),
- à caractère social (en milieu rural : auberges, gîtes, centres de vacances ... ou hôtellerie de plein air : campings, parcs de loisirs...).
- relatives à des centres médicalisés ou à des maisons de retraites.

L'activité commerciale peut être exploitée par des hôteliers indépendants (exploitant isolé ou adhérent à une chaîne volontaire) ou par des chaînes intégrées (filiale, franchise, mandat de gestion). Selon des données fournies par le Secrétariat d'État au tourisme, le parc d'hôtels en France au 1<sup>er</sup> janvier 2001 peut être décrit ainsi :

Hôtels homologués	0*	1*	2*	3*	4* et luxe	Total
Nombre d'hôtels	2 223	2 130	10 049	3 426	646	18 474
En %	12,1	11,5	54,4	18,5	3,5	
Nombre de chambres	60 593	40 552	282 157	158 442	47 430	589 174
En %	10,3	6,9	47,9	26,9	8	

Revue du secrétariat d'État au tourisme mars 2002

Si le principe de l'accueil et du suivi du client français ou étranger, touriste ou client d'affaires, individuel ou en groupes, des procédures de gestion des chambres sont les mêmes, les conditions de leur mise en œuvre, le degré de responsabilité et l'autonomie dans leur exécution varient très fortement d'un type d'établissement à l'autre.

Deux ans plus tard ces données ont évolué. Comme l'indique l'étude de MKG Consulting publiée dans L'Hôtellerie 2864 du 18.03.2004, les indépendants abandonnent l'hôtellerie économique aux chaînes et se maintiennent en haut de gamme.

Hôtels homologués	0*	1*	2*	3*	4* et luxe	Total
Hôtels indépendants	1923	2048	9612	3051	486	17120
Hôtels de chaîne	590	448	1146	865	229	3278
Nombre d'hôtels	2513	2496	10758	3916	715	20398
En %	12,3	12,2	52,7	19,2	3,5	
Nombre de chambres						
Indépendants	25498	33862	224124	104636	17972	406092
Chaînes	41987	29519	77203	73057	34469	256235
Nombre de chambres	67485	63381	301327	177693	52441	662327
En %	10,2	9,6	47,9	26,8	7,9	

Deux opérateurs français (Accor et ses enseignes Ibis, Mercure et formule 1 ; Louvrehôtel et ses enseignes Campanile, 1<sup>ère</sup> classe et Kyriad détiennent près de 60 % de l'offre des chaînes intégrées en France. Les chaînes volontaires cherchent à fidéliser leurs membres en les aidant à investir, s'équiper, se former, se promouvoir et commercialiser un produit ciblé et bien identifié (principale enseigne Logis de France). La part de l'hôtellerie indépendante demeure élevée. L'originalité de son identité est une des rares garanties face au risque de son affaiblissement inéluctable dans un contexte de concurrence et de mondialisation du secteur.

### 3. Les emplois dans les HCR, nombreux et spécifiques

Les HCR constituent un secteur économique dynamique et porteur d'emplois (849 700 en 1999).

Être cuisinier, serveur ou réceptionniste, c'est maîtriser des compétences à exercer dans des environnements professionnels très différents.

Emplois salariés Source Unedic.	1994	1996	1999	2003
Hôtel de tourisme avec restaurant	131 886	133 509	138 569	
Hôtel de tourisme sans restaurant	18 851	19 275	21 990	
Hôtels de préfecture	5 354	5 387	4 905	
Auberges de jeunesse et refuges	587	820	1 043	
Exploitation de terrains de camping	7 095	6 499	6 690	
Autres hébergements touristiques	30 501	30 340	29 272	
Restauration de type traditionnel	212 881	224 737	257 963	
Restauration de type rapide	60 592	67 499	85 831	
Cafés, tabacs	10 858	11 117	11 931	
Débits de boissons	25 589	26 638	29 063	
Activités thermales et de thalassothérapie	7 357	7 190	6 958	
Emplois salariés des HCR au 31/12	511 551	533 011	594 215	777565
<b>Emplois intérieurs des HCR</b>	<b>742 300</b>	<b>784 000</b>	<b>849 700</b>	

À l'exception des activités thermales, les emplois salariés progressent dans tous les domaines. La restauration (hôtels et restaurants) est le secteur le plus utilisateur de main d'œuvre. Employant près de 600 000 salariés en 1999, il convient d'y ajouter un nombre élevé d'exploitants individuels dans les nombreux établissements de petite taille.

79 métiers spécialisés peuvent être exercés dans un même palace. Ils concernent :

- l'accueil et la réception,
- la gestion des étages,
- le service dans les restaurants,
- la production dans les cuisines,
- la maintenance,
- la gestion des services et leur direction.

En hôtellerie économique, une seule personne peut être amenée à assumer toutes ces fonctions avec un niveau et qualité de prestations bien sûr en relation directe avec le prix payé par le client.

Certains postes sont tenus de jour ou de nuit.

Les jeunes formés seront d'autant plus motivés par les métiers qu'ils en connaîtront les caractéristiques et les contraintes. Les stages sont indispensables pour TOUTE formation dont celle du BTNH.

Du fait de la diversité de l'offre du secteur, la palette des métiers peut être très large dans leur nature (direction, production en cuisine et en pâtisserie, service en salle, service au bar et sommellerie, accueil et réception en hôtellerie, gestion des chambres dans les étages) mais aussi dans le degré d'autonomie et de compétences associées aux missions à accomplir (des tâches d'exécution du plongeur aux décisions prises par le Directeur général d'un palace). Le diagramme des métiers théoriquement possibles dans un palace schématisé en annexe n° 7 en illustre la dimension. Le répertoire communautaire des profils professionnels du secteur touristique édité par le CEDEFOP en 1994 recensait 13 profils en hôtellerie restauration proches de ceux énumérés en début de ce paragraphe.

N'oublions pas que ce secteur génère aussi de nombreux autres emplois (conception et maintenance des équipements et des locaux, gardiennage, entretien des espaces internes et externes, activités sous traitées...).

Ce secteur de main d'œuvre continue à créer de nombreux emplois (+ 65 700 de 1996 à 1999) :

- de tout niveau du CAP, correspondant aux emplois encore de loin les plus nombreux, à la licence professionnelle,
- dans des conditions très particulières (travail devant ou en proximité de la clientèle, conditions de travail difficiles et horaires décalés, convention collective très récente, aménagement de la réduction du temps de travail spécifique, saisonnalité...)

Plus particulièrement en hôtellerie, la saisonnalité est un facteur important de flexibilité du travail. En 1999, "37,3 % des contrats de travail proposés sont des CDI" selon le Secrétariat d'État au tourisme. L'emploi d'extra, le recours à des stagiaires souvent considérés comme des employés sont des pratiques couramment utilisées pour réduire les contraintes de ces entreprises saisonnières. La 1<sup>ère</sup> convention collective des HCR signée le 3.12.1997 entre seulement en application. Les professions se heurtent aux difficultés de mise en œuvre de l'ARTT. Ces caractéristiques des métiers de l'hôtellerie et de la restauration constituent une donnée qui ne peut pas être ignorée par la formation à dispenser aux intéressés. Ceci ne veut pas dire qu'elle ne peut pas faire évoluer des pratiques d'un autre temps.

Les données suivantes extraites d'une étude du Ministère du travail publiée dans le journal L'hôtellerie du 1<sup>er</sup> novembre 2001 éclairent bien sur les spécificités du marché actuel de l'emploi en restauration et justifient parfaitement le titre de l'article "Pénurie de main d'œuvre, pourquoi ?".

Pour les cuisiniers, + 71 % en 20 ans, 53 % sont dans la restauration collective, âge moyen de 37 ans, 59 % sont du niveau CAP et 11,5 % de niveau bac ou plus. Pour les employés et agents de maîtrise, + 22 % d'emplois salariés en 7 ans, 70 % sont dans la restauration traditionnelle, 50 % ont moins de 30 ans, population très féminine... Ces chiffres cachent des disparités entre les restaurations commerciale et collective mais révèlent la pyramide des âges, le niveau de qualification et la précarité des emplois.

En mars 2000 Caractéristiques des nouveaux embauchés	Cuisiniers		Employés et agents de maîtrise	
	Ensemble des cuisiniers	Embauche récente (- d'un an d'ancienneté)	Ensemble	Embauche récente (- d'un an d'ancienneté)
Effectifs et proportion	222 200	48 400 (22 %)	350 400	129 700 (37%)
% d'hommes	79	82	42,4	45
Âge % des moins de 30 ans	31	53	49,9	72
Âge % des 50 ans et plus	15	6	11,1	5
Âge moyen	37	31	33,2	27,9
Diplôme inférieur niveau V	29,9	23	45,2	43
Diplôme (CAP – BEP)	58,6	58	31,7	31
Diplôme égal ou sup au niveau IV	11,5	19	23,1	26
Durée du travail % à temps complet	86	80	60,4	57,1
% d'apprentis	2	3	8	13
% de précaires CDD, interim, stage	9	27	14,1	28
Salaires mensuel net moyen (CDI)	8 023	7 215	7 000	6 654
Salaires mensuel net médian (CDI)	7 500	6 300	6 392	6 000

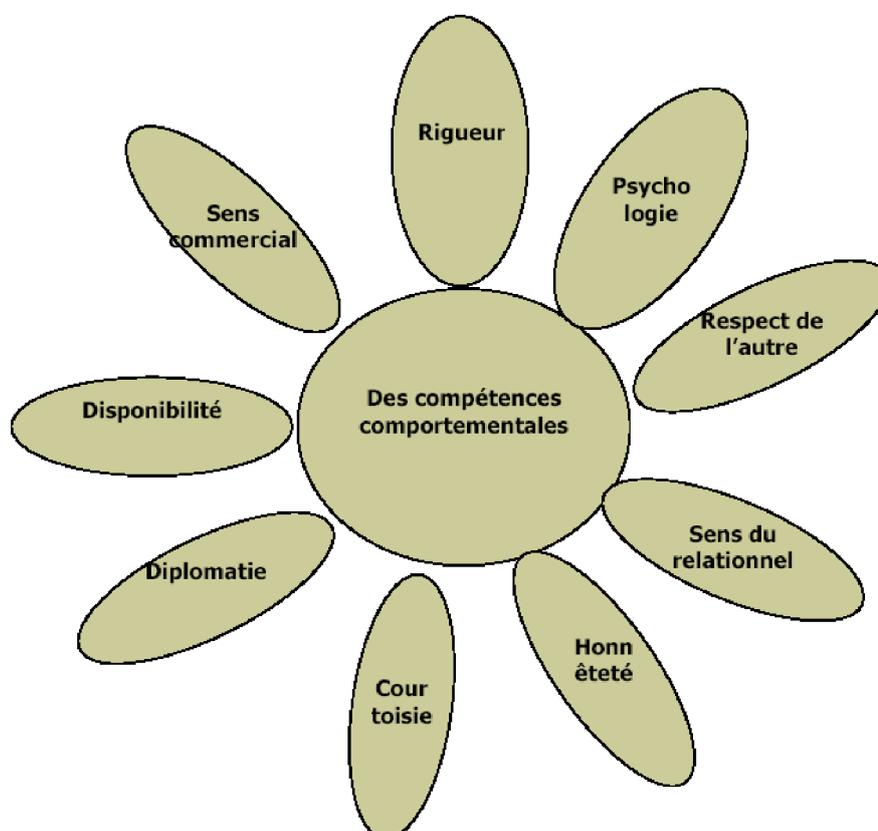
Source INSEE, enquête emploi mars 2000

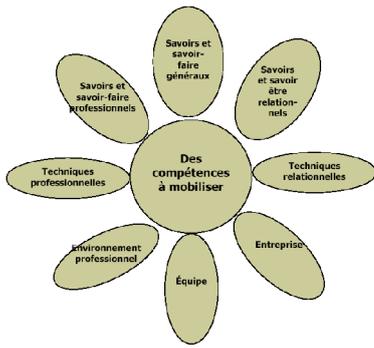
L'annexe n° 9 complète ce descriptif en précisant l'écart existant en 2003 entre les offres et les demandes d'emplois sachant que le syndicat d'employeur (Synhorcat) estime à 80.000 le déficit chronique.

Dans ce contexte et quel que soit le métier, outre les connaissances nécessaires, **le comportement professionnel, la polyvalence et la mobilité** sont trois des capacités indispensables à celui ou à celle qui doit l'exercer. Leur nature dépend des degrés de responsabilité et d'autonomie, les formations devant être adaptées en conséquence. Ainsi les métiers de niveau III visés par les BTS exigent des compétences comportementales assises sur des connaissances générales et technologiques dans tous les domaines professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

La proximité immédiate du client qui consomme un met ou observe le serveur est une caractéristique des métiers de l'hôtellerie, du commis au directeur, qui doivent savoir se comporter pour servir.

Le restaurant d'application, la chambre d'application ou les situations rencontrées en entreprises sont indispensables pour observer, comprendre et apprendre à se comporter seul ou en équipe face au client dont le profil est très divers (français ou étranger, touriste ou en activité, seul ou en groupe...).





« Le savoir-faire, au-delà du geste technique, c'est en effet la maîtrise, l'adresse et la dextérité. ... c'est surtout un ensemble de connaissances, d'expériences et de technologies acquises et accumulées par un individu capable à son tour de les transmettre et de les faire partager »

Alain Ducasse

- Le métier exercé contribue au sein de la chaîne de l'hôtellerie et de la restauration à satisfaire au mieux les attentes du client accueilli (français ou étranger). En plus de la maîtrise des techniques professionnelles et du respect des conditions d'hygiène et de sécurité par tout(e) employé(e) ou responsable, son comportement sera d'autant plus professionnel qu'il saura recevoir, écouter, suivre ... le client.

Indépendamment des savoirs de base fonction de son niveau de responsabilité, il exige des compétences professionnelles en termes de savoir-faire et de savoir-être bien identifiés. Parmi les compétences professionnelles, la maîtrise des outils informatiques et communication s'impose à tous les niveaux : recherche documentaire sur Internet, maintenance du site des hôtels, recours aux logiciels professionnels ...

- La taille et la nature des établissements déterminent le degré de polyvalence du personnel employé allant de la spécialisation très forte dans un palace à la pluri-compétence dans un hôtel économique. Par ailleurs les situations professionnelles (travail en brigade, communication entre les services, coups de feu...) imposent une capacité de dialogue et d'adaptation aux aléas fréquents tant matériels (pannes...) qu'humains (comportement des clients) et aussi l'aptitude à s'impliquer pour éventuellement remplacer ou assister des subordonnés ou des collègues absents ou occupés à d'autres tâches. Des exemples simples peuvent illustrer la nécessité d'être professionnel et polyvalent. La complémentarité entre la cuisine et la salle conduit non seulement le cuisinier à penser aux attentes de son client au moment du dressage de son assiette mais aussi au commis de service pour lui faciliter l'envoi. Comment former au mieux l'agent de maintenance à se comporter commercialement lors d'une intervention technique en présence de clients ?

- De nombreux facteurs justifient la mobilité : la saisonnalité de certaines activités, la stratégie des chaînes hôtelières de promouvoir son personnel au sein des établissements nationaux ou internationaux du groupe mais aussi une culture de la formation en apprentissage selon la logique du compagnonnage.

#### 4. Le constat sur les tendances lourdes du secteur des HCR

a) Les observations relevées en 1997 par l'IGEN d'économie et gestion dans sa note sur "l'évaluation du développement des enseignements hôteliers" se sont confirmées :

« L'évolution de la demande, sous l'impulsion d'une généralisation du travail salarié et du développement des transports, favorise le développement de la restauration collective et du tourisme de masse.

La réduction des coûts et la rapidité du service dans le respect des normes d'hygiène et de la garantie d'un confort minimum constituent des exigences de nouveaux segments de clientèle. Sans remettre en cause les besoins de l'hôtellerie traditionnelle et de la restauration gastronomique, l'hôtellerie économique et la restauration rapide (commerciale ou collective) créent de nouveaux comportements de consommation de masse.

Cette situation génère deux types de mutations :

- La concentration des entreprises standardise les services produits pour pérenniser l'homogénéité de leur qualité dans le temps et dans l'espace.

- La rationalisation de la gestion des moyens de production suscite des innovations en matière de restauration (rôle de l'industrie agroalimentaire dans l'évolution des techniques nutritives, progrès des équipements de cuisine par exemple en liaison froide). L'organisation du travail pour assurer l'activité principale n'est pas bouleversée même si de nouveaux savoir-faire peuvent apparaître. » Par contre, la mise en oeuvre de l'outil informatique et de l'approche mercatique modifient fortement la gestion des entreprises concernées.

b) La stratégie commerciale des entreprises hôtelières et de restauration doit intégrer, dans le cadre d'une mondialisation des activités des chaînes et de l'internationalisation des mouvements des clients (touristes, clients d'affaires), une logique de fidélisation d'une clientèle de plus en plus segmentée et exigeante. Les contraintes de gestion s'imposent dans un secteur à fort taux de création mais aussi de mortalité d'entreprises. Cette logique est d'autant plus pertinente qu'elle s'inscrit dans un univers indéterminé (évolution climatique, peurs alimentaires, événement de septembre 2001...) contraint par la mise en place des conditions internationales d'un développement durable.

c) Ces entreprises vont devoir privilégier la gestion de leur personnel dans un contexte de tension du marché de l'emploi. Le recrutement sera sans doute un problème crucial en raison de la concurrence et de l'environnement social (création d'emplois, ARTT, application de la convention collective, pénurie de la demande d'emplois eu égard aux contraintes imposées...). La formation continue des personnels visant leur adaptation aux nouvelles exigences du marché (plusieurs études récentes soulignent les limites de l'accueil des professionnels français) voire leur promotion, risque d'être favorisée comme moyen de les conserver au sein des établissements. Cette situation sera plus aiguë chez de nombreuses entreprises indépendantes.

Des mots clés :

Qualité

Innovation

Fidélisation des clients

Fidélisation du personnel

Formation

« L'hôtellerie, le plus beau des métiers : je t'en fous ! Au bout d'une perche ! Les mains toutes brûlées, la chemise toujours mouillée et les pieds en marmelade. »

L'apprenti  
Raymond Guérin

La VAE est un enjeu majeur pour le secteur.

Un fait récent préfigure cette évolution. Les chaînes hôtelières ont conçu depuis longtemps leur propre dispositif de formation (Académie ACCOR). L'avenant à la convention collective des HCR de 1997 signé le 22 juillet 2004 par deux syndicats d'employeurs (UMIH union des métiers de l'industrie hôtelière et le GNC groupement national des chaînes) instaure, dans le cadre d'une durée hebdomadaire de 39 heures, une sixième semaine de congés payés, supprime le SMIC hôtelier, crée un régime de prévoyance, majore de 15% les 4 premières heures supplémentaires et régit le travail de nuit.

d) L'enjeu de la formation initiale et continue s'affirme comme un vecteur fort de l'avenir de ce secteur. La loi sur la formation professionnelle du 20 septembre 2004 confie maintenant aux branches professionnelles l'obligation de répondre aux droits à la formation continue accumulés par leur personnel en raison de leur temps d'activité. Il ne s'agira plus pour les entreprises de s'acquitter d'une obligation financière mais de concevoir des plans de formation. La validation d'acquis de l'expérience fournit à ce secteur l'occasion d'encourager son personnel à faire valoir son expérience mais aussi pour obtenir les diplômes correspondants de se remettre en cause en complétant éventuellement leurs acquis. Cette démarche suppose alors une reconnaissance matérielle à inscrire dans la convention collective ... tout reste à faire.

D'après l'enquête emploi réalisée par l'INSEE auprès de l'ensemble des personnes occupées, et exploitée par le Cereq, il est aisé d'observer dans le tableau ci-dessous un niveau général inférieur des diplômes possédés par les personnes employées dans les HCR mais aussi une accélération significative de la baisse de la proportion des niveaux inférieurs bien qu'ils correspondent de très loin aux besoins les plus importants (74 % ne possèdent encore qu'un niveau V ou aucun diplôme professionnel) au profit des titulaires d'un bac ou de diplômes supérieurs.

Niveau des diplômes en %	Hôtels, cafés, restaurants		Tous secteurs	
	1994 - 1996	2000 - 2002	1994 - 1996	2000 - 2002
I et II	2	3,8	10,7	13,3
III	4,4	6,3	10,7	13,1
IV	11,2	15,2	12,4	14,8
V	34,4	34,9	30,3	29,5
VI	48,1	39,8	35,9	29,4

Le BTNH un niveau bien positionné pour préparer aux compétences attendues des métiers de niveau III.

Cette tendance, l'exigence d'une polyvalence accrue, l'internationalisation des métiers, l'importance des reprises futures d'entreprises, la rotation du personnel sont autant de raisons qui justifient le BTNH et ses poursuites d'études en BTS. Cela ne signifie aucunement qu'il faille abandonner les formations de niveau V qui satisfont encore le nombre le plus important d'emplois mais qu'il convienne de confirmer la voie technologique dans sa vocation à asseoir le recrutement post baccalauréat.

L'étude précédente est limitée aux HCR. Il faudrait l'affiner en analysant les perspectives offertes par la restauration sociale et l'hébergement dans des structures para-hôtelières.

## **II. LE BTNH, TREMPLIN POUR LA POURSUITE D'ÉTUDES**

Comme nous venons de le voir, l'enseignement hôtelier reste fondé sur la construction progressive et cohérente d'une filière professionnelle et technologique qui vise à atteindre, aux divers niveaux de formation, deux objectifs principaux :

- satisfaire à l'obligation de répondre aux besoins variés de recrutement du secteur en formant aux compétences nécessaires à l'insertion professionnelle possible du niveau 6 au niveau 1,
- fournir une formation générale et une "culture hôtelière" favorisant des capacités d'adaptation aux évolutions de la société et à celles plus spécifiques du secteur considéré.

Actuellement, le dispositif de formation vise à mettre en place une filière globale harmonisant la double complémentarité des voies technologiques et professionnelles d'une part et les modes de formation initiale (scolaire et par apprentissage) et de formation continue d'autre part. Il s'inscrit dans la logique décrite par le rapport de Bernard DECOMPS sur "une nouvelle ambition pour la voie technologique" et dans celle qui prévaut dans la démarche de labellisation de lycées des métiers.

Il propose un ensemble cohérent de formations évolutives aux métiers de la cuisine, du restaurant et de l'hébergement, articulée autour de la complémentarité des filières professionnelles et technologiques rénovées.

### **1. Le BTNH, une voie cohérente dans la carte des formations hôtelières**

L'offre de formation globale est articulée autour des deux voies professionnelles et technologiques et des nombreuses passerelles qui permettent de passer de l'une à l'autre.

La 17<sup>ème</sup> CPC veille à susciter la création et la rénovation des diplômes professionnels en validant par ses avis des référentiels d'activités définissant précisément les métiers concernés et les emplois à occuper.

- Cette démarche s'inscrit dans une forte synergie menée en collaboration avec les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration à l'échelle locale des établissements de formation, académique et nationale.

- Elle propose aux élèves, aux apprentis et aux professionnels désirant se former une carte de formation (décrite en annexe n° 3) articulant les voies technologiques et professionnelles pour leur permettre de construire des parcours personnalisés dans une approche progressive de formation professionnalisante permettant l'insertion du niveau 6 au niveau 3.

- Cette carte repose en formation initiale, continue ou par apprentissage sur des diplômes allant du niveau V (CAP-BEP) à la licence professionnelle. Elle autorise l'accès à tout niveau par des passerelles (mentions complémentaires, FCIL, mise à niveau, 1<sup>ère</sup> d'adaptation) permettant les apprentissages de base ou des approfondissements.

La cohérence de l'architecture est fondée sur des objectifs définis clairement entre le couple insertion ou poursuites d'études.

Quelle culture à quel niveau ?

« Servir est un honneur, par exemple pour l'écuyer tranchant qui coupe la viande avec un art consommé. De nombreux officiers, l'échanson, le sommelier, etc., se partagent la rude tâche de choisir le vin du maître ou de ses convives de marque, de le mélanger à de l'eau et de vérifier qu'il n'est pas empoisonné. »

« Des traités expliquent aux jeunes nobles ou aux jeunes clercs les obligations qu'entraîne le partage des récipients et des couverts. Ce sont en effet deux convives qui se partagent le plus souvent un même récipient à boire, une même écuelle ou un même tranchoir, ce morceau de pain rassis posé sur une planche qui sert d'assiette improvisée. Ne pas remettre dans le plat le mets dont on a déjà goûté, ne pas offrir à son voisin un morceau entamé, saler sa viande sur le tranchoir et non pas la tremper dans la salière, s'essuyer la bouche avant de boire au hanap, enfin ne pas repasser à son voisin une coupe de vin entamée dans laquelle on a trempé des tranches de pain : autant de préceptes de bon sens. Les règles d'hygiène sont encore plus strictes lorsqu'il ne s'agit plus seulement de manger mais de servir. »

Extrait de l'exposition sur la cuisine médiévale.

Bibliothèque nationale

**Au niveau V**, le CAP vise l'insertion dans des métiers d'exécution en cuisine, restaurant, services hôteliers (gestion des étages) et service en brasserie café par la formation en établissements et en entreprises à la maîtrise des compétences techniques associées. Rénovés en 2001, les référentiels ont été pensés en cohérence avec la filière et intègrent des exigences d'élargissement à certaines compétences : une langue vivante obligatoire, importance accordée à l'hygiène alimentaire et aux sciences appliquées en cuisine, à l'accueil et à la communication en restaurant et en hébergement, aux responsabilités de l'exploitant en café-brasserie.

**Au même niveau**, le BEP des métiers de la restauration et de l'hôtellerie rénové par l'arrêté du 17 juillet 2001 est un diplôme à double finalité, insertion professionnelle et poursuite d'études en 1<sup>ère</sup> d'adaptation ou en 1<sup>ère</sup> professionnelle. Par nature, le domaine de compétence visé est plus large que celui du CAP. Il est polyvalent dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie avec une dominante en production culinaire ou en production de services. Il prévoit un équilibre entre les enseignements spécialisés liés à la pratique des métiers concernés et les enseignements généraux (sciences appliquées, histoire géographie, une langue vivante essentielle, économie et gestion). 8 semaines de formation en entreprises sont prévues dont quatre dans la dominante.

**Au niveau IV**, le baccalauréat professionnel restauration (arrêté du 29.7.1998) vise la formation aux activités d'exécution et d'encadrement en cuisine et en service de restaurant dans les petites et moyennes structures de restauration. Cette pluricom pétence affirmée, approfondie en "organisation et production culinaire" ou en "service et commercialisation", exige des connaissances complémentaires en langue étrangère (anglais, espagnol, allemand, italien), sciences appliquées, gestion et informatique. L'implication des tuteurs professionnels dans l'animation et l'évaluation des vingt deux semaines de formation en entreprise (dont vingt semaines obligatoires) doit encore être confortée pour réussir le contrôle en cours de formation qui caractérise le baccalauréat professionnel. Le titulaire d'un baccalauréat professionnel doit en priorité valoriser ses compétences dans la vie active.

**Au même niveau**, la filière technologique s'affirme dans la logique prioritaire de poursuite d'études en BTS hôtellerie restauration dont la 1<sup>ère</sup> année est commune. Le tableau des enseignements fourni en page 24 positionne le caractère technologique de cette série relativement au baccalauréat professionnel.

- Totalement polyvalente, elle a pour objectif d'asseoir les connaissances et les savoir-faire de base en cuisine, en restaurant et en hébergement et de fournir une culture générale suffisante notamment en deux langues vivantes, en sciences appliquées, en économie et gestion hôtelière.

- Cette polyvalence dans les trois champs justifie un cursus de formation en trois ans commençant immédiatement après le palier d'orientation de la 3<sup>ème</sup> ou en deux ans à l'issue d'un recrutement en 1<sup>ère</sup> d'adaptation.

Le BTNH vise la poursuite d'études, le bac professionnel l'insertion, le brevet professionnel la validation d'acquis très professionnels après une expérience déjà vécue dans le secteur.

- Les stages en entreprises accomplis en seconde et en première technologiques concrétisent cette polyvalence dans les trois domaines professionnels, préparent objectivement les élèves au contexte spécifique de ce secteur et contribuent à les former plus particulièrement aux techniques de base dans les trois domaines, au savoir être et à la rencontre des segments de clientèle.

**Au même niveau**, les brevets professionnels sanctionnent une expérience professionnelle acquise et débouchent sur une haute qualification et une spécialisation (barman, cuisinier, restaurant, gouvernante). Ils sont acquis en général par la formation continue.

**Au niveau III**, la spécialisation du BTS hôtellerie restauration, après une première année commune en deux options. L'option A : mercatique et gestion hôtelière vise principalement des emplois d'assistant de direction et ceux liés à l'encadrement d'activités d'hébergement (services des étages ou de l'accueil réception). L'option B art culinaire, art de la table et du service approfondit les champs professionnels de la cuisine et du restaurant et forme aux activités de direction ou d'encadrement, en fonction de la taille de l'établissement, de brigades de cuisine et de restaurant. Cette spécialisation en 2<sup>ème</sup> année de BTS justifie l'existence d'une seule série technologique hôtellerie.

## **2. Le BTNH au cœur de l'évolution des métiers de niveau III en hôtellerie et restauration.**

Le BTNH doit préparer aux diplômes professionnels attestant des acquis nécessaires pour occuper des métiers de niveau III.

L'évolution des métiers et celle de l'offre de formations post bac invitent à s'interroger sur la rénovation du BTNH.

Comme le précise les résultats de l'enquête nationale, les professionnels des chaînes hôtelières et des groupes de restauration collective identifient la nécessité du BTNH pour acquérir les connaissances et la polyvalence nécessaire à une professionnalisation réalisée en BTS pour s'insérer dans des métiers d'encadrement en cuisine, restaurant et hébergement et pour poursuivre des études en licence professionnelle.

L'évolution actuelle de ces métiers décrite précédemment (internationalisation des activités et donc maîtrise de langues étrangères, renforcement de la dimension commerciale, maîtrise de nouveaux produits et de nouvelles technologies et techniques...) interpellent les diplômés actuels.

La création récente du BTS responsable d'hébergement à référentiel commun européen préfigure certaines caractéristiques des rénovations à venir et en particulier celle du BTS hôtellerie restauration.

La deuxième année de ce BTS entre en expérimentation à la rentrée 2004 dans les lycées de Biarritz, Saint Quentin en Yvelines et Illkirch Graffenstaden. Parmi les particularités marquantes de ce diplôme, relevons quelques points clés :

- la dimension européenne du diplôme visant à créer un réseau de centres de formations facilitant la circulation des étudiant(e)s dans cet espace ;
- l'importance des langues étrangères et de la dimension commerciale mises au service de la résolution de problèmes professionnels ;
- l'affirmation de la polyvalence au niveau de la responsabilité de l'encadrement ou/et de la direction des activités d'hébergement ;

- le caractère interculturel des savoirs à maîtriser pour mieux répondre aux attentes de l'autre ;
- la dynamique d'équipe pédagogique induisant des enseignements professionnels réalisés en langue étrangère et la coanimation d'enseignements généraux et professionnels ;
- le partenariat liant des entreprises de dimension européenne aux lycées expérimentaux ;
- l'évaluation des connaissances et des savoirs pratiques acquis généraux (français, langues, économie et gestion) et professionnels au sein des mêmes épreuves dans un contexte professionnel écrit, oral ou pratique. Cette approche de la certification s'inscrit entièrement dans l'esprit de la validation des acquis de l'expérience et de la formation tout au long de la vie.

Comment le BTNH peut-il mieux préparer aux métiers d'encadrement et de direction dans les divers établissements ?

- quels savoirs et savoir-faire ?
- quel niveau de culture générale ?
- quel degré de technicité ?

« Toute occasion est bonne pour améliorer l'ordinaire. Aux traditionnelles fêtes chrétiennes (Noël, Pâques, Pentecôte, Fête-Dieu) et aux fêtes familiales s'ajoutent des circonstances exceptionnelles. L'inhumation d'un roi ne se passe pas sans banquet, le sacre de son successeur encore moins : en 1328, celui de Philippe VI de Valois mobilise non seulement les poissonniers de Reims, mais aussi des marchands de Malines ou de Compiègne. Tous concourent à fournir aux cuisiniers les plats inventifs qui pourront éblouir des convives fort impressionnés par l'étiquette de la table et celle du service. »

Extraits La cuisine médiévale  
Exposition Bibliothèque  
nationale

Il est essentiel de noter deux points caractéristiques.

- La polyvalence ne porte plus sur plusieurs domaines traditionnels de l'hôtellerie restauration (cuisine, restaurant, hébergement, gestion) mais vise à élargir la maîtrise des activités du champ de l'hébergement (gestion des étages, accueil et réception) à l'ensemble des établissements hôteliers et para-hôteliers européens. En apparence, il s'agit d'une spécialisation technique. Mais dans les faits, d'une part l'extension à l'échelle européenne génère outre la maîtrise de deux langues étrangères européennes (dont l'Anglais), un apprentissage interculturel de savoirs économiques, juridiques et culturels et d'autre part la prise en considération de la para-hôtellerie (centres médicalisés, maisons de retraite, hôtellerie de plein air...) invite à développer des capacités de transfert et d'ouverture d'esprit à des contextes professionnels différents.
- Des acquis en cuisine et en restaurant sont exigés pour maîtriser l'activité de "room service" et des petits déjeuners mais aussi avoir le réflexe de susciter des prestations annexes. Il est ainsi prévu de recruter exclusivement des titulaires du baccalauréat technologique hôtellerie ou de bacheliers ayant suivi une classe de mise à niveau (article 4 de l'arrêté de création).

Actuellement, les chaînes hôtelières demandent d'étudier dans le même esprit le profil d'un BTS de cuisine européenne. Il s'agirait d'une part d'élargir la maîtrise de la cuisine française, de l'animation de brigade et de créativité culinaire à l'espace européen en approfondissant la connaissance des produits, des techniques et des habitudes de consommation, d'autre part de l'appliquer à tous les concepts de restauration gastronomique, collective, sociale, allégée, voire d'intégrer l'ingénierie et la dimension technico-commerciale des locaux et des équipements. Cette demande des professionnels pourrait être étendue au domaine de responsable de restauration et de manager d'unités hôtelières et de restauration. Le responsable de restauration pourrait diriger des brigades de restaurant dans des établissements hôteliers et para-hôteliers européens, y animer l'organisation de réceptions, voire maîtriser l'ingénierie du service. Le manager d'unités hôtelières et de restauration aurait les responsabilités d'assistant de direction voire de direction d'établissements par ses capacités d'analyse et de prises de décisions en matières économiques, sociales et financières.

Dans tous les cas, cette réflexion doit être menée au sein de la 17<sup>ème</sup> CPC avec l'ensemble des parties représentées.

« Une Université qui se respecte, devrait avoir sa chaire d'Art culinaire »

Aphorisme de Brillat Savarin

Cette stratégie renforce la nécessité d'un BTNH formant à un socle de culture générale et technologique et sensibilisant aux divers champs professionnels pour permettre soit une insertion comme aujourd'hui se réalisant en BTS soit au-delà après une licence professionnelle.

### 3. Le BTNH, propédeutique vers les BTS tourisme ?

La question mérite d'être posée. Rappelons que l'échantillon de l'enquête nationale indique que 80% des titulaires du BTNH poursuivent des études et que parmi ceux-ci 87,5% restent en hôtellerie restauration. C'est parmi les 10 % restants qu'il est possible de trouver ceux qui s'orientent vers le BTS tourisme. Cela est d'autant plus possible que certains lycées hôteliers préparent à ces diplômes.

Rappelons que le BT tourisme a été abrogé le 10 mars 1997 sans être transformé en baccalauréat technologique. Les effectifs actuels des candidats aux dernières sessions des deux BTS tourisme sont les suivants.

Ventes de produits touristiques	Scolaires			Apprentissage		
	Garçons	Filles	Total	Garçons	Filles	Total
2002	298	2198	2496	20	123	143
2003	268	2074	2342	nd	nd	Nd

Animation et gestion touristiques locales	Scolaires			Apprentissage		
	Garçons	Filles	Total	Garçons	Filles	Total
2002	224	1464	1288	15	107	122
2003	239	1397	1636	nd	nd	nd

Les emplois visés justifient-ils des flux supplémentaires ?

Il ne semble pas que ces BTS rencontrent des difficultés de recrutement à partir de l'ensemble des autres séries de baccalauréat.

Une étude de l'insertion des flux très féminins devrait être réalisée. Il conviendrait également d'étudier dans les lycées hôteliers qui offrent cette formation les raisons invoquées par les titulaires du BTNH qui se réorientent vers cette voie. Il est vrai que les places ouvertes en BTS hôtellerie ne permettent pas à tous ces bacheliers d'accéder en BTS hôtellerie (places réservées aux étudiant(e)s de mise à niveau).

Il serait enfin utile de veiller à ne pas détourner des flux préparés pour une filière, sans doute exigeante mais qui garantit l'emploi, pour les orienter vers d'autres spécialités. Cette situation est observable dans certains établissements polyvalents.

### III LE BTNH, AU CŒUR DU LYCÉE DES MÉTIERS

Face aux besoins de recrutement des entreprises, le BTNH a vocation à asseoir des apprentissages garantissant la poursuite d'études. Pour ce faire, plusieurs enjeux conditionnent la réussite de la mise en œuvre d'une série de qualité :

- celui du recrutement ;
- celui des choix d'architecture de la formation ;
- celui de son implantation au sein des lycées des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme

#### 1. Le recrutement en BTNH

##### a) La spécificité d'un recrutement direct en fin de troisième.

Malgré les difficultés rencontrées, le recrutement actuel assure un vivier qui garantit l'existence de la filière.

Des difficultés d'accès à la classe de seconde spécifique sont rencontrées par certains lycées, qui souvent ne sont pas les grands lycées hôteliers. Rappelons les principales raisons déjà mentionnées par les équipes de direction, les inspecteurs et les professeurs ayant répondu à l'enquête nationale :

- absence ou manque d'informations objectives en amont envers les collégiens non familiarisés à ces enseignements ;
- image négative de métiers aux contraintes bien identifiées (horaires, rémunérations, tenue...) ;
- procédures informatisées d'affectation ignorant les spécificités d'une voie dans laquelle des jeunes mal informés peuvent décrocher rapidement ou rejetant par exemple pour la filière technologique le principe d'un recrutement académique voir interacadémique ;
- lieux d'implantation peu cohérents au regard d'un recrutement généralement plus large que celui du bassin d'éducation ;
- concurrence entre des établissements dont le nombre continue à croître indépendamment des besoins réels.

Supprimer cette classe pour résoudre ces difficultés aggraverait le problème posé. Il est utile de revenir sur certaines spécificités de cette filière qui déterminent sa propre existence.

La diversité des champs disciplinaires concernés justifie trois ans de formation. Les professeurs des domaines généraux ayant répondu à l'enquête nationale sont les premiers à revendiquer cette particularité et à demander l'ancrage de leurs enseignements dans les champs technologiques.

L'argument du manque de maturité est souvent opposé à une telle orientation qui a toujours existé en hôtellerie et garantit le niveau des effectifs actuels. Il est étonnant que cette position ne soit pas opposée à l'orientation vers le lycée professionnel sauf à considérer que la voie technologique hôtelière ne mérite pas les mêmes lettres de noblesse que la seconde générale et technologique. Bien que de plus en plus souvent ce choix soit pris par défaut, il impose une décision réfléchie facilitée par la rupture géographique du collège au lycée.

L'enquête nationale confirme ce point de vue. Les quelques tenants de la thèse du recrutement en fin de seconde sont :

- soit quelques enseignant(e)s du domaine général nostalgiques par rapport à des jeunes qui seraient plus murs et plus motivés pour leurs enseignements ;

- soit des professeurs et des équipes de direction qui ne possèdent pas ce recrutement (filière technologique uniquement alimentée par une 1<sup>ère</sup> d'adaptation) ou qui éprouvent de réelles difficultés à recruter en BEP et en seconde spécifique et espèrent ainsi accroître les flux ;

- soit enfin des équipes qui demandent l'examen de cette troisième voie supplémentaire de recrutement pour diversifier les profils des élèves.

La filière technologique hôtelière est spécifique par son histoire, sa culture, ses objectifs et surtout sa vocation à former à des métiers de demain. Rappelons que cette série n'a que 12 ans.

La suppression de la seconde spécifique mettrait en cause l'avenir de tous les lycées hôteliers. Bien que certains de ces lycées soient aussi des lycées généraux et technologiques, les nombreux établissements spécifiques sans aucune filière d'enseignement général (L, ES, S) et technologique (STT, STI, SMS, STL) ont permis de maintenir un recrutement autorisant dans la même structure d'arbitrer l'orientation entre la voie professionnelle (CAP et BEP) et la voie technologique (seconde spécifique). Ce sont généralement ces établissements qui bénéficient d'un recrutement équilibré.

Supprimer la seconde spécifique en l'alignant sur l'esprit de la filière technologique industrielle, c'est tarir le recrutement essentiel mais aussi la logique technologique de cette série.

Elle nuirait aussi fortement à l'équilibre structurel du fonctionnement pédagogique de l'ensemble de ces lycées. La réduction tendancielle des heures d'enseignements professionnels pratiques et dans ce cas leur disparition conduiraient à supprimer les rotations d'utilisation des ateliers mais aussi le potentiel de commis que ces élèves jouent actuellement. Cette décision contribuerait à gaspiller des investissements coûteux et à faire baisser les capacités d'accueil de clients dont la convention nationale signée avec la profession recommande qu'ils soient en priorité retenus au sein de l'Éducation nationale.

Elle ne permettrait plus d'assurer une progression harmonieuse formant à la polyvalence dans les quatre champs de la cuisine, du restaurant, de l'hébergement et de la gestion hôtelière et les concrétisant en entreprises. Du fait de l'absence d'enseignements dans les domaines professionnels en collèges, la coexistence avec la 1<sup>ère</sup> d'adaptation induirait un contenu très professionnalisé en 1<sup>ère</sup> technologique en contradiction avec le caractère technologique de la série.

La proposition d'une option avec un horaire significatif en seconde générale et technologique sera examinée en 3<sup>ème</sup> partie mais seulement comme une passerelle possible pour des élèves motivés qui veulent se réorienter et qui, pour économiser des coûts, seraient ouvertes à proximité des ateliers disponibles dans les établissements hôteliers.

Les flux actuels en seconde spécifique existent. Il faut les conforter.

Leur contribution à l'équilibre des lycées hôteliers est essentielle.

Enfin et surtout retrouverait-on des effectifs équivalents à ceux existants en nombre et en parité garçons et filles ?

L'exemple de la filière STI prouve le contraire. La nature des flux massifs de la série STT vers sa composante communication au détriment des composantes comptables et informatiques peut augurer d'un futur très difficile pour un secteur dont l'image et les valeurs sont en décalage avec celles des familles.

La rupture réelle existant entre le collège et le lycée est favorable à l'examen de tous les choix possibles en matière d'orientation. Cela n'est plus vrai lorsqu'il s'agit de s'orienter en fin de seconde générale et technologique au sein du même établissement. Ce dernier aspire ses élèves dans ses propres structures ou suit les vœux d'élèves qui ont appris à se connaître pendant un an et aspirent à se retrouver ensemble l'année suivante. Il est généralement difficile de quitter une organisation pour aller dans une autre et cela d'autant plus que l'image des professions de l'hôtellerie et de la restauration est mauvaise.

Les jeunes accueillis en fin de troisième dans cette voie le seraient-ils en seconde générale et technologique ?

Le profil donné par les professeurs de l'enseignement général indique l'inverse. À l'évidence, l'orientation en fin de 3<sup>ème</sup> de jeunes aux compétences concrètes fournissent un vivier commun aux BEP et seconde technologique qui pourrait être plus important. Les équipes des lycées hôteliers savent orienter dans l'une ou l'autre voie à condition que les procédures informatisées ne s'appliquent pas dans la seule rigueur de critères automatisés n'incluant pas une motivation et des connaissances minimales (français, langues, mathématiques appliquées...) et une nécessaire information objective sur la nature des métiers visés.

Repousser d'un an cette orientation en supprimant le caractère spécifique de la formation et en particulier son approche concrète durant les stages en entreprises n'accélèrera-t-il pas le phénomène de décrochage au sein d'une seconde générale ?

### **b) La 1<sup>ère</sup> d'adaptation est une voie de réussite.**

C'est à ce niveau que les difficultés sont importantes. Parmi les raisons invoquées en page précédente, la concurrence entre et au sein des établissements de formation apparaît d'autant plus vive que des tensions existent en amont et en aval. En amont, la baisse des effectifs en BEP est réelle, la rénovation des CAP ne permet plus la poursuite d'études sauf ajustement coûteux, l'apprentissage très développé dans ce secteur, offre une solution d'indépendance financière. En aval le développement des ouvertures de sections de baccalauréat professionnel entre directement en conflit avec le recrutement en 1<sup>ère</sup> d'adaptation.

La situation n'est pas de même nature que la plupart de celle des autres voies technologiques. Les flux existent encore. La qualité des élèves reste adaptée aux exigences de cette passerelle. Dans certains lycées, un procès est fait aux professeurs de lycées professionnels de conserver leurs élèves. Les acquis de la rénovation récente du BEP des métiers de la restauration et de l'hôtellerie n'ont pas été pris en considération dans

L'enjeu est de taille pour une filière de formation qui place les passerelles au cœur de sa cohérence.

l'organisation de la 1<sup>ère</sup> d'adaptation et dans les enseignements qui y sont dispensés.

Ce dernier point conduit de très rares professeurs à souhaiter la suppression de cette passerelle actuelle. La très grande majorité la plébiscite comme une voie prouvée de réussite au BTNH puis au BTS. Il est nécessaire de l'aménager pour mieux répondre aux forces et faiblesses des jeunes accueillis en privilégiant les enseignements généraux (français, deuxième langue vivante, approche plus méthodologique...) mais aussi en différenciant les enseignements professionnels en raison d'acquis à des degrés différents et uniquement en cuisine et en restaurant.

## **2. La carte nationale des lycées des métiers préparant le BTNH**

La qualité existe dans la plupart des lycées hôteliers. Il faut la généraliser et optimiser leurs performances avant d'engager des moyens supplémentaires. Il est préférable de favoriser la complémentarité des formations existantes plutôt que d'ouvrir de nouvelles formations.

Comme le souligne le rapport de l'IGEN sur les lycées des métiers, il ne s'agit pas d'une étiquette mais bien d'une démarche de qualité attestée par des critères de labellisation et par une remise en cause permanente et pertinente pour valoriser et améliorer les indicateurs qui caractérisent ces critères. Ce rapport suggère que ce label puisse être attribué à un réseau de lycées technologiques et professionnels pour éviter une compétition stérile surtout dans la surenchère qui pourrait découler des demandes de lycées professionnels ainsi labellisés à prétendre voir ouvrir dans leurs locaux une voie technologique.

Cette situation s'applique particulièrement à la filière hôtelière puisque de 1995 à 2003, 12 établissements supplémentaires (64 en 1995) préparent au BTNH alors que les effectifs globaux ont commencé à décroître depuis 2000.

Dix lycées sur les soixante quatre premiers lycées des métiers publiés au BOEN n° 11 du 14 mars 2002 sont des lycées hôteliers. Tous les lycées hôteliers actuels disposant d'une section professionnelle ET d'une voie technologique ont vocation à devenir lycée des métiers, le réseau de lycées technologiques et professionnels situés au sein d'un ou plusieurs bassins d'éducation aussi.

Les annexes n° 4 et 5 identifient et décrivent les implantations actuelles des lycées préparant au baccalauréat technologique hôtellerie. L'évolution des flux et la finalité de cette série justifieraient que cette carte soit optimisée avant toute nouvelle ouverture.

a) Cette rationalisation de l'offre de formation présente des avantages.

- Au sein du lycée des métiers, l'arbitrage pour l'orientation voire la réorientation est facilité à tous les niveaux (seconde et BEP, 1<sup>ère</sup> d'adaptation ou bac pro...). Cette synergie vaut aussi pour toutes les procédures d'information des partenaires concernés (élèves, parents, professionnels...).

La carte des établissements publics et privés sous contrat permet une action concertée en matière d'information et de recrutement.

Des critères à définir avec les Régions et la Profession devraient fonder les évolutions de cette carte.

- Au sein du réseau de lycées professionnels et d'un lycée technologique labellisés ou non, le dialogue entre équipes de direction devrait fonder ces arbitrages dans l'intérêt des jeunes.

- Les ouvertures ou fermetures de sections doivent obéir à des critères objectifs prenant en compte les besoins de poursuite d'études et ceux d'insertion professionnelle en fonction des spécificités régionales (importance de la restauration indépendante, proximité de frontières par exemples). Le tableau du Cereq de la répartition géographique des emplois salariés est un de ces indicateurs.

12 - Hôtels, cafés, restaurants (HCR) (effectifs salariés 2001-2003)					
RÉPARTITION RÉGIONALE	Secteur				Nombre de centres de formation
	2001	2002	2003	% moyen (2001-2003)	
Alsace	25 858	26 215	26.384	3,4	2
Aquitaine	31.253	32 365	32.989	4,2	3
Auvergne	11 802	11 967	12.322	1,6	2
Basse-Normandie	13.048	13 702	13.956	1,8	3
Bourgogne	16 189	16 516	16.837	2,2	3
Bretagne	29 896	30 247	31.163	4,0	2
Centre	23 813	24 385	24.363	3,2	4
Champagne-Ardenne	11 564	11 859	12.018	1,6	1
Corse	3 481	3 813	3.865	0,5	1
Franche-Comté	9 260	9 356	9.428	1,2	1
Haute-Normandie	15 204	15 662	15.745	2,0	2
<b>Île-de-France</b>	<b>224.639</b>	<b>229 908</b>	<b>237.776</b>	<b>30,4</b>	<b>13</b>
Languedoc-Roussillon	25 236	27 132	28.054	3,5	2
Limousin	5 701	5 736	6.050	0,8	1
Lorraine	19 693	20 099	20.356	2,6	3
Midi-Pyrénées	24 889	26 376	27.314	3,5	3
Nord-Pas-de-Calais	33 227	34 243	35.034	4,5	8
Pays de la Loire	29 689	30 440	31.393	4,0	7
Picardie	13 334	14 049	14.123	1,8	3
Poitou-Charentes	14.422	14 891	14.917	1,9	2
Provence-Alpes-Côte d'Azur	<b>75 236</b>	<b>74 849</b>	<b>76.662</b>	<b>10,0</b>	<b>5</b>
<b>Rhône-Alpes</b>	<b>82 174</b>	<b>84 859</b>	<b>86.816</b>	<b>11,2</b>	<b>6</b>
<b>France métropolitaine</b>	<b>739 608</b>	<b>758 669</b>	<b>777.565</b>	<b>100,0</b>	<b>77</b>

Source : UNEDIC. Statistique France métropolitaine au 31 décembre n-1. Emploi au lieu de travail. Exploitation Céreq.

Salariés assujettis au régime des ASSEDIC (sont exclus en particulier les non salariés)

Trois Régions emploient plus de 51 % des salariés dans les HCR et financent 24 établissements hôteliers soit 31 % des établissements (hors DOM-TOM et établissements hors contrat).

Faut-il en construire d'autres ?

Cinq Régions emploient plus de 60 % des salariés...

L'optimisation du fonctionnement d'un lycée hôtelier suppose une masse critique suffisante :

- des ateliers liant cuisine, salle, hébergement et enseignements généraux ;

- des horaires et des effectifs suffisants pour une occupation hebdomadaire optimale des ateliers (midi et soir en initiation) ;

- des synergies avec d'autres formations (tourisme, alimentation) ;

- des professeurs dont la qualité est adaptée aux élèves à former.

- La lourdeur des investissements engagés lors des constructions, rénovations et maintenance impose leur optimisation. Cela est d'autant plus vrai que l'environnement juridique, social français et européen est de plus en plus contraignant et coûteux puisque la sécurité et les conditions d'hygiène sont placés au centre des activités exercées.

Les moyens matériels doivent être adaptés.

Les divers ateliers professionnels de technologie, technologie appliquée et de travaux pratiques auxquels il est indispensable d'ajouter les espaces informatiques et de communication, le laboratoire de langue, un CDI fonctionnel et doté de fonds documentaires conséquents mais aussi souvent la nécessaire capacité d'hébergement d'un internat accueillant, immobilisent des investissements initiaux d'autant plus lourds qu'il convient de les maintenir et de les faire évoluer. L'internat est une structure essentielle pour réussir l'accueil de jeunes recrutés à l'échelle académique, voire interacadémique. Il conforte les valeurs associées au secteur de l'hôtellerie (vie en collectivité, hygiène, mobilité...), résout des problèmes liés aux horaires tardifs de fin des derniers travaux pratiques et induit la création d'espaces de vie culturelle (théâtre, musique...) suscitant initiatives et implications dans des activités d'animation très utiles aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Ce dispositif, pour être optimisé, exige des effectifs suffisants (en formation initiale scolaire, en apprentissage et en formation continue) excluant l'ouverture de trop petites structures. Cela est d'autant plus vrai que le lien entre la cuisine et la salle, l'ouverture du restaurant d'application, la prise en compte des périodes de formation en entreprises durant lesquelles les élèves ne peuvent donc ni produire ni servir supposent un horaire d'enseignement correspondant suffisant calculé en fonction des exigences de chaque référentiel.

- Les synergies, liées au potentiel de formation des établissements hôteliers et aux liens noués avec la profession, justifient le regroupement au sein de ces établissements des formations aux métiers du tourisme et de l'alimentation. Il est aisé de percevoir les complémentarités existant dans les domaines de l'accueil, de la communication professionnelle et des connaissances de l'environnement économique et géographique pour le tourisme et des capacités techniques et méthodologiques (connaissances des produits, hygiène, HACCP...) pour les métiers de l'alimentation.

- La présence au sein du lycée des métiers des deux corps de professeurs (certifiés, professeurs de lycées professionnels) permet d'adapter la qualité de la formation à des publics, à des objectifs et à des contenus d'enseignements différents qui induisent la maîtrise de champs de savoirs et des pratiques pédagogiques différentes. Les PLP d'organisation et production culinaire et les PLP de service et commercialisation sont formés pour professionnaliser le plus grand nombre aux niveaux V (CAP et BEP) et IV (baccalauréat professionnel). Les certifiés de techniques de production et de techniques de service et d'accueil ont la responsabilité de former à la polyvalence de la filière technologique jusqu'au BTS. Cette proximité est source d'échanges d'expériences et de pratiques à l'avantage des jeunes en formation mais aussi des professionnels pour les aider à bien positionner les deux voies de formation.

- La richesse des ressources disponibles, la diversité des formations dispensées et l'étendue du réseau de professionnels français et étrangers associés font de cet établissement une plate-forme technologique de référence qui peut rayonner en France et à l'étranger.

#### b) La carte des formations d'un lycée technologique hôtelier

Le BTNH caractérise le lycée technologique des métiers de l'hôtellerie.

Pour bénéficier de tous les avantages présentés précédemment, la structure type d'un lycée technologique hôtelier est celle du lycée des métiers dont le BTNH est un des rouages essentiels :

- simultanéité des deux voies générales et technologiques ;
- présence de la formation initiale scolaire, par apprentissage et continue ;
- réseau tissé avec tout le secteur professionnel ;
- formations de CAP, BEP et baccalauréat professionnel d'une part, BTNH, mise à niveau et BTS d'autre part, voire dans un nombre limité de cas collaboration à une licence professionnelle sous la responsabilité de l'Université ;
- passerelles définies en cohérence avec cette structure et avec les besoins professionnels pour les mentions complémentaires et les FCIL autorisant la professionnalisation en un an.

Cette structure globale ne peut pas être généralisée.

#### c) Ces nombreux avantages peuvent aboutir à des dérives dommageables pour la filière et pour les élèves.

Les dérives sont souvent le fait des équipes des établissements.

- Il est regrettable que des équipes de direction et des professeurs de lycées professionnels, se cachant souvent derrière la prise de décision d'élus régionaux, aient vu dans la création d'un BTNH leur propre promotion au détriment de la cohérence de la filière. Trop de créations récentes de BTNH se sont réalisées au détriment des jeunes de la voie professionnelle. Dans ce cas, les meilleurs professeurs de lycées professionnels ont souvent été retirés de la voie professionnelle pour assumer les enseignements nouveaux pour lesquels ils n'ont pas été formés.

Trois conséquences négatives en découlent.

Comme le révèlent certains questionnaires de l'enquête nationale complétés dans des lycées ayant créé récemment une filière technologique, ces PLP demandent d'abord de professionnaliser la voie technologique et par là-même freinent la mise en œuvre de la polyvalence à impulser dans un esprit technologique. Notons que certains certifiés très professionnalisés adoptent la même attitude. Ensuite, il est dommageable pour les jeunes de la voie professionnelle de se voir ainsi pénalisés puisque confiés à des formateurs moins expérimentés. Enfin, on s'interrogera sur l'incidence possible de cette situation sur le nombre de postes ouverts aux divers concours de recrutement. L'étiquetage des postes devrait être vérifié lorsque des PLP occupent des horaires d'enseignements de certifiés. La cohérence veut que ce soit le support de certifié qui soit vacant et non celui du PLP sans doute occupé par un contractuel. Ce dernier poste ne peut pas justifier le recrutement au concours de PLP.

Les dérives existent mais ne sont-elles pas le reflet soit d'un manque de pilotage national soit la contrepartie d'un secteur dynamique qui suscite initiative et créativité ?

Ces propos ne visent pas à s'opposer aux possibilités d'ajuster localement et exceptionnellement certains horaires d'enseignement des PLP et des certifiés. Il est de souligner que les chevauchements doivent rester mineurs et que dans ces cas les professeurs concernés doivent être formés et s'intégrer aux progressions de leurs collègues.

- Par ailleurs, il existe des petites structures de formation hôtelières noyées au sein de lycées professionnels ou technologiques préparant à d'autres métiers que ceux de l'hôtellerie et de la restauration. Le rapport entre les coûts induits en locaux, matériels et professeurs et leurs utilisations n'est pas justifiable. La qualité des enseignements, sans mettre en cause les individus concernés, ne peut pas être équivalente à celle atteinte par le dialogue au sein d'une équipe et par les échanges avec un réseau de nombreux professionnels. Elle est contrainte par le fonctionnement du restaurant d'application dont l'orientation exclusivement commerciale génère un risque de paracommercialisme condamnable et inadapté à la formation des jeunes qui leur sont confiés.

- Des expérimentations sont menées localement sans mesurer toutes les incidences sur l'ensemble du système voire sans percevoir les risques pris pour les jeunes en formation.

Des exemples liés à la filière technologique illustrent cette situation.

L'ouverture déjà mentionnée d'une option recettes de cuisine à faible horaire en seconde générale mérite d'être auditée.

La multiplication infondée de nombreuses demandes de licences professionnelles trouve son origine dans des lycées hôteliers et des CFA. Il est vrai que les licences professionnelles peuvent, dans le contexte de recherches seulement embryonnaires, susciter un intérêt de l'Université pour ce secteur. Il reste essentiel pour les lycées d'accomplir leur métier en évitant de générer une fuite vers la poursuite d'études dans une filière dont l'insertion se réalise en priorité aux niveaux inférieurs. La qualité doit demeurer le seul critère pour fonder un nombre adapté de licences professionnelles construites avec des équipes performantes et reconnues pour leurs connaissances scientifiques et technologiques. Une multiplication incontrôlée de tels diplômes dans les domaines de la cuisine, du restaurant, de l'hébergement et de la gestion hôtelière dépréciera l'offre de formation.

- Il en va différemment de l'ouverture d'une 1<sup>ère</sup> année de BTS hôtellerie restauration au lycée de La Colline de Montpellier qui ne recrute que des baccalauréats professionnels. Le caractère expérimental de cette création avait obtenu l'accord de l'IGEN en raison de la proposition d'adaptation des horaires en fonction du public homogène accueilli dans le respect des objectifs du référentiel mais aussi par la création des postes de certifiés. Le recrutement ouvert sur toute la France sélectionne les excellents dossiers et généralise le principe prévu par l'arrêté de création du BTS.

- Il y aurait beaucoup à dire sur l'absence de continuité d'une politique nationale dynamisant le savoir-faire de ce secteur dans le domaine international et laissant ainsi le champ libre aux initiatives locales.

### 3. Des pratiques pédagogiques concrètes à faire évoluer

#### a) La pédagogie est ancrée dans la démarche technologique

Le niveau de formation et son objectif (insertion ou poursuite d'études), détermine le degré de professionnalisme à atteindre dans l'accomplissement de la fonction de production (cuisine) ou de service (restaurant, hébergement, gestion) et la nature des connaissances générales associées.

Les enseignements hôteliers placent au cœur de l'apprentissage la compréhension d'une part des organisations dans leur environnement technique, économique, juridique, social et culturel et d'autre part des processus qui caractérisent leur reproduction et leur développement. Cette analyse permet l'action ou sa justification selon une approche technologique qui, après observation et examen des processus, identifie leurs éléments, pose les problèmes à résoudre, liste les solutions possibles à partir de savoirs et d'outils maîtrisés, procède à des choix, prend des décisions, conçoit des plans ou programmes d'actions, met en œuvre les ressources et moyens correspondants, mesure les résultats atteints, synthétise et éventuellement ajuste les analyses et procédures précédentes en vue d'optimiser des transferts ultérieurs... Cette appropriation concrète diffère selon le niveau de formation.

Les connaissances au cœur des enseignements technologiques :

« Les médecins du Moyen Âge portent une grande attention à la nourriture, qu'ils considèrent comme un moyen non seulement de conserver la santé mais aussi de guérir les maladies. Selon une théorie héritée de la médecine grecque de l'Antiquité (Hippocrate, Galien) et transformée par les médecins arabes, les aliments sont en effet des composés de qualités premières : ils sont chauds ou froids et secs ou humides. Or, le corps humain est traversé de fluides ou "humeurs" qui combinent ces mêmes qualités premières : le sang est ainsi réputé chaud et humide, la colère (ou bile jaune) est chaude et sèche, tandis que les humeurs froides sont la mélancolie (ou bile noire), froide et sèche, et le flegme, froid et humide. Les maladies internes étant dues, pour les médecins, à l'excès d'une humeur dans le corps, il suffit, pour obtenir la guérison, de l'évacuer ou de le faire disparaître par un régime approprié. Par exemple, on administrera aux malades souffrant d'une fièvre sévère des aliments particulièrement froids, telles les cucurbitacées ou les salades – qui ne sont guère conseillées en temps ordinaire. »

Exposition sur la gastronomie médiévale

La petite entreprise, l'atelier ou le service, et la maîtrise de certains ou de tous les éléments d'un processus de production ou de service caractérisent la voie professionnelle au niveau V et IV. L'entreprise d'hôtellerie ou/et de restauration, la polyvalence des processus de production ET de service, la maîtrise de techniques de base associées à ces processus fondent la voie technologique.

Dans les deux voies,

- Le socle d'enseignement général et les enseignements professionnels sont indispensables pour former le citoyen, pour apporter les connaissances théoriques et pratiques utiles à la compréhension des processus liés à des situations professionnelles déterminées et pour fournir les capacités de les transférer à d'autres contextes.

- La relation à l'acte réel de production et de service doit être défini. Le secteur de l'hôtellerie exige de la part des élèves et étudiant(e)s la connaissance précise des conditions spécifiques de travail pour motiver un apprentissage actif et éviter une réorientation ultérieure. Comme les cuisiniers et les serveurs, les chauffeurs de taxis, les médecins et infirmières... doivent adopter un comportement professionnel dans des situations à risques en matière d'hygiène et de sécurité et assurer des horaires décalés... mais ces derniers ne connaissent ni les temps morts entre deux services, ni la saisonnalité et la nécessaire mobilité spécifiques à certaines activités de restauration. Le choix d'effectuer des périodes de formation en entreprise en voies professionnelles et technologiques (alternance, stages, missions) contribue à conforter ou à acquérir par le vécu des savoirs définis par les référentiels de formation et à asseoir le projet personnel des élèves.

La mémoire, l'expérience et la technicité sont au cœur des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Faut-il répéter pour mémoriser instinctivement et savoir reproduire ?

Faut-il comprendre pour mémoriser intellectuellement et transférer pour faire ?

C'est dans ce cadre que s'inscrit l'obligation en BTNH de répartir les 16 semaines de stages de seconde et de première entre des activités exercées au sein de la cuisine, du restaurant et de l'hébergement.

- La difficulté réside, à chaque niveau de formation, dans la façon d'atteindre l'équilibre entre la nature des connaissances générales et professionnelles à posséder et le degré de maîtrise des techniques et procédures à mettre en œuvre pour comprendre et réaliser les processus de production ou/et de service. L'immédiateté de l'action ou de la décision à prendre par le cuisinier dans la confection de son plat ou par le serveur face à son client ou par le sommelier pour conseiller un vin demande au professionnel une capacité de mémorisation énorme. Comment former à celle-ci des jeunes plus habitués au caractère éphémère de l'image zappée ? Longtemps en raison d'un marché éditorial restreint, les élèves n'ont disposé que d'un seul ouvrage de référence en cuisine de la seconde spécifique au BTS, du CAP au bac professionnel. Ce support de qualité a eu le mérite d'exister. Son caractère encyclopédique a induit des dérives puisque l'absence de progressions et de limites entre les champs de savoirs à maîtriser à chaque niveau de formation se traduit par la communication d'une masse d'informations et de connaissances que seule la répétition permet de mémoriser, privilégiant ainsi l'apprentissage par la reproduction.

#### **b) Ces pratiques s'exercent dans des contextes particuliers.**

Des contraintes pédagogique et organisationnelle se mêlent. La réussite de la filière de formation aux métiers de l'hôtellerie se fonde sur des élèves, des enseignant(e)s, des équipes de direction et des professionnels motivés et sur des lieux de formation adaptés (établissements scolaires, entreprises). L'évolution de la société et la pression sociale mettent en cause bien des exigences au cœur des pratiques actuelles de ce secteur professionnel et en particulier la durée du travail et dans une certaine mesure le travail lui-même. L'enjeu est de taille.

- L'accueil des jeunes dans ces formations et leur suivi individualisé en établissement et en entreprises deviennent des moments essentiels. Les équipes enseignantes doivent les convaincre de l'intérêt de s'adapter aux exigences professionnelles de base (attitude accueillante et d'écoute, tenue vestimentaire et corporelle irréprochable, ponctualité...) et non plus leur imposer comme par le passé. Ces adultes se doivent de leur montrer l'exemple par leur comportement individuel et collectif. Cela est d'autant plus difficile que l'enseignement s'exerce dans un cadre horaire qui se réduit pour tendre vers la normalité acceptable pour des adolescents (au maximum 8 heures journalières temps de vestiaire exclus, fin des séances à 22 heures pour les mineurs et 20 heures pour les moins de 16 ans, 12 heures de repos consécutives obligatoires, stages d'été respectant l'obligation de laisser 5 semaines consécutives de repos avant la rentrée officielle des classes). Certain(e)s enseignant(e)s doivent se remettre en cause pour comprendre d'une part qu'une technique est d'autant mieux maîtrisée que son transfert possible à d'autres recettes est lui-même compris et d'autre part pour appréhender les évolutions des métiers (nouveaux équipements, recours aux produits d'assemblage, modifications des attentes des clients...).

Les professeurs doivent adapter leurs pratiques aux profils de leurs élèves.

Les horaires d'enseignements professionnels ne peuvent pas passer en dessous d'un minimum imposé par les contraintes de production et de service.

Les horaires consacrés aux enseignements professionnels pratiques baissent en raison de la réduction du temps de travail hebdomadaire qui prend en compte le travail personnel des élèves et des évolutions des compétences attendues dans des métiers qui évoluent (technologies de l'information et de la communication, langues vivantes...). Par contre des contraintes restent inchangées. Les temps de cuisson, les matières d'œuvre des cinq gammes et leurs utilisations, la configuration des ateliers sont des impératifs à respecter. Les temps de nettoyage des postes de travail et des locaux et leur remise en place sont à inclure dans l'horaire des travaux pratiques puisqu'ils ne sont pas assumés par les agents techniques de l'établissement mais par les élèves. Ces activités sont formatrices mais leur répétition systématique est consommatrice de temps. La présence de l'élève convive ou du client réel ne permet pas d'assurer une production ou un service partiel. Un Recteur, un proviseur ou un professeur client dans un restaurant d'application accepterait-il de se voir servir uniquement l'entrée ou un menu brasserie dressé à partir de seuls produits agroalimentaires industriels (PAI) remis en température sous prétexte que la classe assurant la production serait une seconde technologique hôtellerie ?

Les lycées hôteliers fonctionnent comme des entreprises. Il faut admettre les contraintes qui en découlent. Ils doivent néanmoins rester des centres de formation.

Le lecteur doit donc avoir conscience des multiples contraintes qui s'imposent aux équipes pédagogiques. Il convient de trouver une harmonie entre des progressions et des horaires définis par les référentiels, des conditions d'ouverture à la clientèle votées en conseil d'administration et souffrant dans certains lycées de trop nombreuses exceptions et de structures pédagogiques ouvertes par les services rectoraux. La commercialisation ne doit pas se substituer à l'objectif prioritaire qu'est la formation des élèves et des étudiant(e)s. Une ouverture des restaurants d'application est excessive si elle est en contradiction avec les normes fixées par la convention passée avec la profession qui détermine le nombre maximum hebdomadaire de couverts à servir en fonction des effectifs formés, si elle se réalise au détriment des autres enseignements généraux et professionnels (initiation) ou si elle pénalise les élèves en les spécialisant dans les seules techniques mises en œuvre. Cela ne signifie pas qu'un lycée hôtelier ne doit pas savoir ponctuellement montrer son professionnalisme en répondant à des demandes non prévues dans les progressions initiales. Cette décision exceptionnelle prise avec l'accord de toutes les parties doit trouver une justification pédagogique et ses conséquences en particulier sur les autres horaires doivent être appréciées. Dans certains lycées, cette situation peut devenir la norme !

L'emploi du temps des élèves est donc un subtil dosage fondé sur les horaires du référentiel, déterminé par le fonctionnement des ateliers dépendant des menus commercialisables mais aussi conçu dans le respect des conditions d'hygiène, de sécurité et des temps de récupération des élèves (accès aux vestiaires, possibilité de prendre une douche, temps de pause après une séance de travaux pratiques réalisée en journée ou en soirée debout en cuisine ou en salle...).

L'activité pédagogique repose sur une activité réelle coûteuse en matières d'œuvre utilisées, risquée en matière d'hygiène et de sécurité et génératrice d'une obligation de résultat à savoir l'envoi de productions commercialisables.

Raisonnement le geste ou la technique pour comprendre comment bien faire et comment transférer constitue l'objectif de la technologie appliquée.

Ces limites sont autant d'occasions pour exploiter toutes les possibilités d'éviter de tomber dans des routines installées dans la reproduction à l'identique de progressions d'une année sur l'autre. Certains chefs de travaux et professeurs imaginent ainsi l'organisation concomitante en restaurant d'application et donc en cuisine, d'espaces brasserie autorisant un service rapide et d'espaces de restauration commerciale ou/et gastronomique avec ou sans carte. Cette diversité peut s'accompagner de la présence simultanée d'élèves de niveaux de classes différents les uns encadrant ou accompagnant les autres en formant ainsi au travail en équipe. Cette pédagogie induit des emplois du temps particulièrement bien organisés, une gestion planifiée des approvisionnements des matières d'œuvre et de leurs utilisations et des progressions concertées et construites par tous les enseignant(e)s concernés.

### **c) La technologie appliquée indispensable pour apprendre autrement.**

Les enseignements hôteliers placent les élèves ou les étudiant(e)s au cœur de situations professionnelles ancrant leurs progressions pédagogiques au sein de trois types d'enseignements harmonieusement articulés. Ceux de technologie (techno) dispensés en classe entière visent l'acquisition de savoirs principalement sur les produits, les techniques et les équipements. La technologie appliquée (TA) menée en atelier raisonne l'apprentissage sur les postes de travail de savoirs, savoir-faire et savoir-être indépendamment des contraintes réelles de la production ou du service devant une clientèle. La compréhension du geste ou de la technique, le travail et la connaissance du produit peuvent ainsi être examinés en vue d'en maîtriser les transferts. Ces séances impliquant des démonstrations du professeur et leur mise en œuvre par les élèves peuvent être l'occasion de découvertes, d'approfondissements ou de synthèses. Les travaux pratiques (TP) reproduisent des situations pédagogiques évaluables de production ou de prestation de service en présence de clients réels ou d'élèves convives. Le lien non exclusif mais logique voudrait qu'une séance de TA soit organisée avant et de manière entièrement indépendante d'un TP qui permettrait de vérifier l'acquis des élèves et antérieur lui-même à une séance de technologie conçue comme la synthèse des savoirs ancrés dans le concret vécu de TA et de TP.

Les matières travaillées en TA doivent pouvoir être injectées soit au self de l'établissement soit conditionnées pour être réutilisées dans le TP suivant.

Cette architecture apporte une réponse à la baisse des horaires de pratiques professionnelles et demande aux professeurs de travailler autrement. En fonction du niveau de formation, les TA sont des moments privilégiés pour découvrir ou approfondir une ou des techniques en apportant des compléments culturels, économiques, juridiques, scientifiques, historiques... utiles pour comprendre en vue de transférer.

Privilégier le comprendre pour faire au répéter pour agir fonde cette démarche. Il en est de même pour la diversification des travaux pratiques en cherchant à éviter la répétition systématique en cuisine des longues préparations préliminaires (lavages, épluchages...) et en recourant à l'ensemble des produits de gamme dans le respect des référentiels..., ou en proposant en restaurant des travaux d'office ou de salle autres que les systématiques flambages et découpages qui ne sont plus pratiqués et en remplaçant les mises en place interminables de nappage et de passage des assiettes au vinaigre par des moments d'approfondissement du comportement commercial... Il ne s'agit pas de supprimer ces techniques mais de revoir leur mise en œuvre systématique.

Les périodes de formation en entreprises (PFE) constituent des moments pour conforter des acquis mais aussi de découverte. L'entreprise oublie trop souvent que l'élève, l'étudiant ou l'apprenti est en formation et n'est pas un employé occupé à plein temps.

#### **d) La spécificité du BTNH.**

Le BTNH doit former des technologues dans les domaines professionnels et non des techniciens immédiatement opérationnels.

Le BTNH est une formation généraliste qui permet à l'élève de comprendre la polyvalence et la diversité des entreprises dans laquelle elle s'exerce. On ne peut donc pas exiger de lui qu'il soit expert dans les valences de cuisine, de restaurant, d'hébergement et de gestion hôtelière.

Les enseignements généraux (sciences appliquées, histoire géographie, deux langues, économie et gestion, mathématiques, français, philosophie, éducation physique et sportive) sont d'autant plus essentiels qu'ils concourent d'une part à l'édification du socle de connaissances et de compétences en communication écrite et orale, en savoir être, en savoirs théoriques et pratiques éclairant la compréhension et la résolution de problèmes liés à l'encadrement et à la direction d'équipes, de services ou d'entreprises et d'autre part à la formation méthodologique aidant à cette acquisition.

Après plus de 10 ans, le caractère technologique du BTNH n'est pas toujours compris.

Les enseignements professionnels (cuisine, restaurant et hébergement) s'inscrivent dans la même logique. Il s'agit donc, avec des horaires de travaux pratiques plus réduits dans chaque valence, d'articuler judicieusement les séances de TA, TP et technologie (non repérées comme telles dans le référentiel actuel) et de choisir des dates et lieux pertinents de stages pour former à des techniques de base. L'enjeu est de taille puisqu'il vise l'existence même du BTNH. L'absence de formations de tous les enseignant(e)s lors du passage du BT au BTNH, le nombre important de professeurs privilégiant la maîtrise technique souvent des anciens PLP, les attentes inadaptées des professionnels lors des stages, la nécessité de faire fonctionner les ateliers sont des faits à prendre en considération pour toute rénovation car dans bien des lycées l'esprit du baccalauréat technologique n'est pas encore compris.

Spécialiser le BTNH par 3 options en terminale (cuisine, restaurant, hébergement) met en cause la compréhension de la polyvalence, la poursuite d'études mais aussi le positionnement du BTNH par rapport au bac professionnel.

Les résultats de l'enquête nationale révèlent un nombre significatif de chefs de travaux et de professeurs nostalgiques des trois anciennes options professionnelles du BT qui feignent d'oublier l'existence du baccalauréat professionnel. Comment peuvent-ils exiger des bacheliers technologiques autant de professionnalisme que celui exprimé auparavant dans chacune des trois options du BT au travers d'épreuves plus pratiques (augmentation du nombre de plats à produire en cuisine et du nombre de couverts à servir en salle) sauf à vouloir créer en terminale trois baccalauréats professionnels et de ce fait supprimer le bac technologique ? À leur décharge, il faut comprendre qu'un responsable de direction ou d'encadrement en hôtellerie doit savoir former son personnel, voire le remplacer en cas de défaillance. Cette situation renforce l'argumentation du niveau minimum de maîtrise des techniques professionnelles à acquérir de la seconde spécifique à la 2<sup>ème</sup> année du BTS.

Il faut rechercher les fondamentaux techniques dans chaque valence et construire avec les professionnels une démarche technologique qui forme aux compétences de la polyvalence.

Cette observation est confirmée par la réaction de ces mêmes enseignant(e)s à la rénovation en 2000 de l'épreuve professionnelle. L'introduction des fiches de compte-rendu d'activités professionnelles dans les trois valences renforce le caractère technologique du BTNH. Il s'agit de susciter, durant la formation, l'autonomie, le goût de la recherche individuelle et de la curiosité pour faire une synthèse sur des acquis, concevoir des approfondissements personnels en cuisine, restaurant et hébergement et tester cette motivation durant une épreuve orale. Certains enseignant(e)s n'y voit que lourdeur et déprofessionnalisation alors que cette évolution veut permettre d'aider à développer une approche méthodologique et une prise de recul dans la construction de savoirs très nombreux entre lesquels il n'existe en général que peu de liens. Cette approche doit aider à transférer cette autonomie dans des prises d'initiatives lors de séances de travaux pratiques réalisées en application. Les professeurs doivent alors accepter les actions entreprises et les corriger si cela est nécessaire indépendamment de standards qui, surtout en restaurant, semblent être la norme procédurale spécifique à chacun des professeurs qui évaluent.

Dans ce contexte, les IA IPR concernés sont invités à analyser l'organisation pédagogique des enseignements dans les deux CFA qui préparent au BTNH et les spécificités des contrats d'apprentissage qui garantissent la polyvalence des activités accomplies dans leurs entreprises.

Toute rénovation du BTNH doit prendre en considération cette situation. Les IA IPR en charge du suivi de cette filière doivent dès maintenant organiser des formations interacadémiques pour aider certains professeurs à évoluer vers le caractère technologique du diplôme actuel.

Trois types d'enjeux liés au BTNH ont été développés.

- Ce diplôme de niveau IV vise des métiers de niveau III qui évoluent.
- Il est préparé au sein de lycées qui déterminent l'avenir de ce diplôme.
- Pour réussir, il met en œuvre des pratiques pédagogiques et des démarches d'évaluation spécifiques.

### **Principales conclusions sur les enjeux du BTNH**

Les métiers de l'hôtellerie, de la para-hôtellerie et de la restauration évoluent. Le nombre et l'avenir d'emplois non délocalisables doit retenir l'attention des décideurs politiques nationaux et régionaux.

La grande majorité des emplois correspondants se situent en niveaux V et IV et peuvent être préparés par la voie professionnelle.

L'internationalisation des clientèles, le développement des chaînes hôtelières et de la restauration collective, la diversification des concepts de restauration sont autant de caractéristiques qui incitent à former des profils d'encadrement et de direction fondés sur la polyvalence. Le BTNH trouve sa raison d'être dans la formation à un socle de culture générale et à une base professionnelle minimale approfondie et spécialisée en BTS. Cet objectif de poursuite d'études est conforté par l'émergence de recherches universitaires et la création de licences professionnelles.

La stratégie de labellisation de lycées des métiers en hôtellerie et restauration est d'autant plus pertinente qu'elle rationalisera la carte actuelle des établissements préparant au BTNH :

- en s'appuyant sur des établissements ou des réseaux confortant le recrutement harmonisé en voies professionnelles et technologiques ;
- en offrant au niveau national une carte lisible garantissant une logique d'insertion et de poursuite d'études dans des espaces géographiques cohérents ;
- en construisant des partenariats adaptés aux attentes des professionnels et des équipes pédagogiques dans le respect de chaque référentiel ;
- en respectant les conditions de réussite en BTNH (importance des enseignements généraux, polyvalence dans les trois domaines professionnels, stages en entreprises adaptées aux exigences de la polyvalence).

Il reste beaucoup à faire pour appliquer pédagogiquement l'esprit technologique du BTNH en formation et dans la mise en œuvre de la certification.

La prochaine rénovation devra en tenir compte.

### ***3<sup>ème</sup> Partie : Propositions pour une rénovation de la série du baccalauréat technologique "hôtellerie" (BTNH)***

Les conclusions précédentes montrent la difficulté de faire évoluer la culture professionnelle de certains enseignants, de certains chefs de travaux et des professionnels vers une approche technologique.

Douze sessions d'examen se sont déroulées depuis la création du BTNH, quatre depuis la modification de l'épreuve professionnelle.

L'expérimentation du BTS responsable d'hébergement, la demande de certains professionnels de faire évoluer le BTS actuel vers des profils prenant en considération l'évolution des métiers d'encadrement et de direction, l'intérêt croissant de l'Université pour ce secteur professionnel, l'évolution des connaissances associées à l'hôtellerie et à la restauration sont autant de raisons qui incitent à lancer une réflexion sur la rénovation du BTNH.

Avant d'émettre des propositions sur la teneur et les modalités de la mise en œuvre de ce chantier, une synthèse des réponses fournies à l'enquête nationale peut aider à la réflexion.

#### **I. La rénovation du BTNH vue par les équipes pédagogiques.**

Les équipes ont été interrogées sur trois problématiques complémentaires :

- Quelle architecture pour ce diplôme rénové ?

Il s'agissait après avoir défini l'objectif du diplôme en fonction des perspectives de rénovation du BTS d'arbitrer entre une affirmation de la polyvalence actuelle en une série ou un retour vers une spécialisation plus grande dans un nombre de séries à identifier.

Il convenait aussi de réfléchir aux modalités du recrutement après la 3<sup>ème</sup>, après la seconde, après le BEP.

- Quelles évolutions des contenus disciplinaires ?

Les inspecteurs et les enseignant(e)s pouvaient se prononcer sur les contenus actuellement enseignés et les pratiques pédagogiques pour repérer leurs points forts et leurs points faibles en vue de faire évoluer les champs de savoirs et de savoir-faire. Chaque questionnaire était invité à émettre un avis sur l'ensemble des disciplines enseignées.

- Quelle évolution de la certification ?

Relativement à une analyse des épreuves et des pratiques d'évaluation actuelles, le questionnaire concluait sur des pistes envisageables de certification d'un diplôme rénové.

La grande majorité se prononce pour affirmer la polyvalence pour une professionnalisation en BTS et pour une architecture renforçant une seule série de la seconde à la terminale.

**1. Les équipes de direction** plébiscitent (31 réponses sur 40) la polyvalence de la formation au service d'une poursuite d'études en BTS visant l'insertion au travers d'une spécialisation professionnelle. Néanmoins une partie de ces réponses et les opposants au principe d'une seule série voient dans le retour au BT (3 options proposées en terminale voire en première) un excellent moyen de motiver des élèves en répondant à leurs attentes de professionnalisation.

La grande majorité insiste sur la nécessité d'affirmer cette polyvalence en trois ans (recrutement en seconde spécifique), de penser l'aménagement de la 1<sup>ère</sup> d'adaptation voire de réfléchir à une nouvelle adaptation recrutant après une seconde générale et technologique.

Si le principe d'organiser des stages en entreprises dans les trois valences est unanimement admis, la période d'été est la plus souvent recommandée pour éviter de réduire le temps de formation en lycées. L'équilibre à trouver entre les diverses matières enseignées est beaucoup plus difficile à réaliser. Si tous s'accordent pour affirmer la nécessité de développer les langues vivantes et une proportion non négligeable la communication écrite, orale et commerciale, l'ajout d'horaires supplémentaires pour affirmer le caractère professionnel, scientifique, économique, juridique est en totale contradiction avec des horaires actuels largement situés au-dessus des 30 heures hebdomadaires.

Les réponses concernent essentiellement les épreuves écrites, pratiques et orales des champs professionnels. Conscient de la lourdeur de ces épreuves, beaucoup s'interrogent sur la mise en œuvre et la finalité des comptes-rendus d'activités professionnelles et certains sur l'intérêt de penser un contrôle en cours de formation pour évaluer la pratique.

**2. Les enseignant(e)s** ne sont pas unanimes.

a) Ils confirment l'architecture proposée par les équipes de direction même si des professeurs enseignant la cuisine ou le restaurant se prononcent pour la suppression du BTNH et la création de trois BT par une spécialisation en terminale voire en première et des stages spécialisés. 99 réponses sur 117 exprimées demandent une seule série polyvalente. 96 sur 113 exprimées se prononcent pour une formation en trois ans, 114 sur 117 exprimées contre la suppression de la seconde spécifique et 33 sur 105 exprimées soulignent l'intérêt de réfléchir à une possibilité d'un recrutement supplémentaire à l'issue d'une seconde générale et technologique aménagée, 117 sur 123 exprimées pour la nécessité de la 1<sup>ère</sup> d'adaptation. Certaines réponses se prononcent à la fois pour conserver une seule série de BTNH (hôtellerie, hôtellerie et restauration, sciences et technologies hôtelières...) mais aussi en faveur d'options en terminale (76 sur 117 exprimées s'opposent à un retour au BT par la création de ces options). Seconde spécifique, 1<sup>ère</sup> d'adaptation et stages en entreprises constituent trois caractéristiques à valider dans un BTNH rénové. Cette analyse pourrait être approfondie pour examiner le lien entre la nature des réponses (retour au BT par exemple) et la nature des structures des établissements, en particulier au travers des avis émis par des enseignant(e)s de lycées professionnels actuels ne recrutant qu'à partir d'une 1<sup>ère</sup> d'adaptation ou ceux des enseignant(e)s plus âgés.

Si on considère la grande majorité des réponses favorables à une seule série, toutes les réponses convergent vers la nécessité de concevoir des stages réellement polyvalents dans les trois champs (cuisine, hébergement, restaurant) voire de les étendre aux langues vivantes (stages à l'étranger obligatoires, référence pour un dossier rédigé en partie en langues...) et à l'économie et gestion. Par contre la majorité des enseignant(e)s du domaine général et un nombre significatif de ceux des domaines professionnels se prononcent pour des stages d'été.

Les professeurs souhaitent peu de bouleversements, et voir affirmé la mise en œuvre du caractère technologique du BTNH rénové.

b) Interrogés sur la part respective des enseignements et sur les pratiques pédagogiques correspondantes, les tendances suivantes se dégagent :

- La quasi-unanimité des réponses invite à repenser le poids des langues au travers de coanimation, de l'importance des horaires dédoublés, de stages à l'étranger allant pour certains enseignants jusqu'à généraliser les sections européennes en BTNH.

- Une très grande majorité insiste sur la nécessité de la communication écrite et orale voire sur le prolongement de l'enseignement du Français en terminale.

- Tous les enseignant(e)s soulignent l'importance des champs professionnels pour ancrer leurs enseignements. Ceux des domaines professionnels regrettent souvent le caractère insuffisamment appliqué des sciences appliquées, de l'histoire géographie et de la gestion. Certains critiquent la faiblesse de l'horaire de technologie et souhaitent un développement des technologies appliquées.

- On constate un positionnement difficile et des conflits de territoires entre cuisine, restaurant, hébergement d'une part et économie et gestion d'autre part. Les premiers jugent souvent les horaires des seconds excessifs et susceptibles de transfert pour professionnaliser leurs enseignements.

- Les réponses relatives au souhait de généralisation de l'utilisation des technologies de l'information et de la communication (TIC dépendent des équipements des lycées, de la culture d'origine (LP ou lycée) et des matières enseignées, l'hébergement et la gestion étant les plus concernés.

Peu de réponses construites ont été apportées au questionnaire qui invitait les enseignant(e)s à s'interroger sur l'évolution des contenus et des pratiques en enseignements théoriques et appliqués (concepts et savoir-faire désuets, connaissances nouvelles). Elles se résument souvent à un renvoi au référentiel et à une demande de moyens supplémentaires (horaires, dédoublement, coanimation, TIC...). Parmi les réponses structurées, retenons quelques idées :

Les professeurs de cuisine n'identifient aucun concept désuet. La limite des horaires de pratiques détermine les choix pédagogiques pour traiter le référentiel. Ils sont nombreux à vouloir aborder les types de cuisine (collective, sociale...) et à intégrer les nouvelles technologies. Ils considèrent que les contenus actuels de technologie sont trop ambitieux. Ils plébiscitent un travail en commun mené avec leurs collègues de sciences appliquées. Certains sont convaincus de l'importance de l'approche scientifique impulsée par Hervé This pour susciter chez l'élève la curiosité et le désir de s'interroger pour comprendre et transférer. Ils notent souvent l'intérêt des arts appliqués.

Le débat sur l'actualisation des techniques professionnelles passionne les professeurs concernés.

Les professeurs d'hébergement soulignent le caractère dépassé de certaines technologies (télex, minitel...) et reprennent à leur compte des évolutions introduites dans le BTS responsable de l'hébergement (importance des langues, co-animation, para-hôtellerie par exemple). Ils sont convaincus de leurs responsabilités en matière de communication professionnelle, de formation aux logiciels professionnels et insistent sur la nécessité de compléments d'enseignement du Français.

C'est en restaurant que le débat est le plus marqué. Une minorité met en cause le caractère excessif donné à certaines techniques peu utilisées dans la profession (découpages, flambages, certaines préparations d'office, nature de la mise en place...). Tous sont d'accord pour affirmer la nécessité d'une évolution vers une dimension commerciale et la mise en situation dans divers concepts de restauration (gastronomique, collective, à thème, rapide, sociale). Certains soulignent également l'ambition excessive du programme actuel de technologie et en particulier celui qui concerne la connaissance des boissons. D'autres mentionnent l'intérêt de sensibiliser les élèves à la connaissance de produits et boissons d'autres pays.

Tous les professeurs d'enseignement professionnels favorables à la polyvalence confirment l'importance de stages à organiser dans chaque valence pour une durée globale de 12 à 16 semaines. Certains suggèrent la possibilité d'autres découpages autorisant par exemple l'immersion en début de seconde.

Les professeurs d'enseignements généraux et technologiques souhaitent renforcer l'ancrage de leurs enseignements dans le concret professionnel.

Les professeurs d'économie et gestion sont globalement satisfaits des contenus actuels. Ils indiquent comme désuets les développements comptables et principalement ceux attachés à l'inventaire. Ils posent le problème de la progression à concevoir sur 5 ans et plus particulièrement son intégration en seconde et une importance plus grande à donner à la mercatique et à l'économie d'entreprise. Ils soulignent l'insuffisance des compétences méthodologiques des élèves. En droit, certains souhaiteraient des contenus encore plus appliqués aux domaines de l'hôtellerie par exemple en matière de droit social et de certains aspects du droit des sociétés (entreprises en difficultés). En économie générale, les développements sur la monnaie et les balances de paiement sont souvent cités comme inappropriés. Ils plébiscitent l'introduction du management appliqué à l'hôtellerie à concevoir à partir du référentiel de la série Sciences et technologies de gestion. Dans le cadre des horaires des élèves, ils considèrent que l'introduction des TIC impose un horaire de dédoublement plus important. Certains professeurs revendiquent la possibilité de confier des activités de gestion aux élèves durant leurs stages en entreprises et dans le domaine commercial de disposer d'horaires de coanimation avec les professeurs de restaurant et d'hébergement.

La grande majorité des professeurs de l'enseignement général qui se sont exprimés revendiquent l'importance d'un référentiel spécifique depuis la seconde. Ils sont demandeurs de plus d'horaires dédoublés, d'utilisations des TIC et de travaux transversaux à mener avec les professeurs des domaines professionnels. Ils sont peu à vivre difficilement la priorité donnée parfois par les élèves à des activités professionnelles au détriment de leurs horaires.

Les occasions de mener des projets communs par exemple par l'organisation de soirées à thèmes, le suivi des élèves en stages, la conception d'échanges avec des écoles étrangères constituent des moments privilégiés pour développer la transversalité mais aussi la méthodologie du travail individuel ou en équipe. L'enseignement économique et juridique et les mises en situations professionnelles (application en lycée, stages en entreprises) concrétisent des problèmes d'éducation civique, juridique et sociale. Ces deux spécificités justifient sans doute l'absence de référence aux travaux personnels encadrés et à l'ECJS.

Les professeurs interpellent  
la certification actuelle

c) En matière d'évaluation, les professeurs des domaines professionnels souhaitent souvent revenir à la définition initiale de l'épreuve professionnelle avant sa modification de 2000 et à des coefficients plus élevés. Une majorité souhaite des précisions sur les finalités des fiches de comptes-rendus d'activités professionnelles et demande qu'une réflexion soit engagée pour harmoniser les pratiques dans les établissements. Ils sont nombreux à vouloir valoriser les stages par une évaluation à définir. Ils soulignent enfin l'écart entre l'ambition de la formation et la faiblesse des exigences des épreuves.

En économie et gestion, de nombreux enseignant(e)s dressent le même constat sur cet écart. Ils mettent en cause l'émiettement actuel des épreuves. Ils sont désireux d'évoluer vers une logique d'études de cas qui intègre, la gestion et le droit. Certains posent la problématique d'une évaluation pratique en informatique.

Les autres enseignant(e)s des domaines généraux mentionnent en langue vivante le caractère pénalisant et peu motivant pour les élèves d'une interrogation à partir de documents inconnus, en mathématiques le caractère peu rationnel d'une épreuve dont le coefficient privilégie la gestion, en histoire et géographie le caractère intéressant mais lourd et peu valorisé des thèmes à traiter.

## **II. Les arbitrages préalables à une rénovation du BTNH.**

Les observations qui précèdent révèlent au travers des idées qui émergent une réelle progression de la réflexion des enseignant(e)s pour réussir le BTNH. L'hétérogénéité des profils de recrutement, une influence certaine des travaux menés dans les deux IUFM (Toulouse et Versailles) auprès des jeunes professeurs et l'expression des besoins contradictoires d'une profession hétérogène justifient cette évolution.

Le chemin qui reste à parcourir pour mettre en œuvre l'esprit qui fonde le BTNH actuel incite à proposer une rénovation qui s'inscrit dans sa continuité.

Aucune rénovation du BTNH ne peut être engagée sans avoir au préalable défini ses objectifs et les principes de son architecture spécifique ou non puis présenté des pistes de réflexion sur l'évolution des enseignements.

La suite de ce rapport énonce des propositions dont l'argumentation a été débattue lors de l'examen des enjeux développés en partie précédente.

### **1. Les objectifs d'une rénovation du BTNH**

Proposition n° 1 : fonder les principes de la rénovation sur l'affirmation du caractère technologique d'une seule série de baccalauréat qui serait caractérisée par :

- l'importance du socle de formation générale ;
- la polyvalence des quatre domaines professionnels : cuisine, hébergement, et gestion hôtelière ;
- le nécessaire lien à définir avec la profession en particulier durant les stages.

Ce bac qui pourrait être intitulé « Bac technologies et gestion en hôtellerie et restauration » viserait prioritairement la poursuite d'études.

Proposition n° 2 : lancer au sein de la 17<sup>ème</sup> CPC un groupe de réflexion pour identifier les emplois de niveau III et par la même identifier les fondements d'une rénovation du BTS hôtellerie restauration qui pourrait être orientée après une première année commune et parallèlement au BTS responsable d'hébergement vers :

- une spécialisation en deuxième année en cuisine, restaurant et gestion pour maîtriser l'encadrement d'équipes ou la direction de services dans les grands établissements voire la direction d'établissements de taille inférieure ;
- au sein de chaque spécialité une polyvalence dans les domaines d'activités concernés (échelle européenne, concepts de restauration, ingénierie, dimension technico-commerciale...).

Polyvalence de la seconde à la terminale. L'étude des enjeux a justifié l'importance de la seconde spécifique et l'impossibilité de revenir au BT.

Il est essentiel d'associer la profession.

## 2. Le choix d'une architecture spécifique du BTNH

« Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit »

Brillat Savarin  
Dans Méditations de la gastronomie

Cette maxime vaut pour le convive comme pour l'élève !

Pour garantir un recrutement suffisant dans une voie porteuse d'emplois mais dont les spécificités pour s'y impliquer exigent de se former en outre à des compétences comportementales à exercer dans un environnement qu'il faut connaître, trois moyens sont mobilisables :

Proposition n° 3 : confirmer une seconde spécifique technologies et gestion hôtelière avec trois objectifs :

- accueillir à l'issue du collège des jeunes motivés par ce projet personnel ;
- progresser en 3 ans pour former à la polyvalence culturelle et technologique intégrant une connaissance théorique et pratique de la diversité de l'hôtellerie, para-hôtellerie et de la restauration ;
- privilégier l'appropriation méthodologique des connaissances et des savoirs pratiques.

Proposition n° 4 : maintenir la 1<sup>ère</sup> d'adaptation pour accueillir des titulaires du BEP en encourageant les établissements à optimiser leur capacité d'accueil des jeunes de BEP voire en les développant en raison des besoins croissants en baccalauréat professionnel, les BEP pouvant aussi s'insérer après une période d'adaptation au sein des entreprises qui les embaucheraient.

L'excellence du travail accompli dans les voies technologiques et professionnelles hôtelières se mesure par la qualité des valeurs culturelles, sociales et comportementales qu'elles transmettent mais aussi par la certitude de pouvoir s'insérer. L'enjeu du recrutement est essentiel. Trois publics peuvent se retrouver mêlés au sein des mêmes structures car ils recherchent à la fois une insertion mais aussi des formations concrètes pour y parvenir :

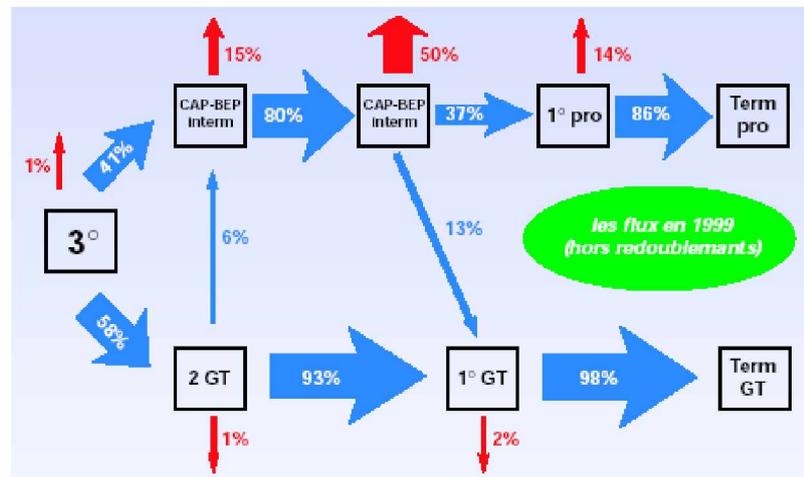
- le public de l'orientation scolaire normale,
- les récurrents qui, après un parcours scolaire réussi ou non, ont découvert tardivement ou sont désireux donc motivés pour se former aux métiers de ce secteur professionnel ;
- celui de publics en difficulté rejetés par les normes académiques d'un système éducatif qui privilégie la seule démarche intellectuelle abstraite par rapport à l'approche technologique décrite précédemment ou professionnelle qui exploite l'expérience et le vécu comme source d'apprentissage.

Il ne s'agit pas d'assimiler cette filière à celle de la relégation. Sa réussite repose sur la motivation des jeunes qui s'y engagent. Il faut tout faire pour susciter des orientations positives par une information objective. C'est aussi un gage d'excellence que de savoir répondre aux attentes de jeunes en difficultés. Les procédures de RECAP (récapitulation des acquis professionnels) mises en place par Georges Robert GAFNER, initiateur du FAFIH et ancien responsable de la formation à l'UMIH, permettent de remotiver des jeunes sortis sans qualification en repérant leur potentiel et en leur redonnant confiance.

La revue n° 66 d'Éducation et formations mentionne que 60000 jeunes sortent actuellement sans qualification et identifient en rouge pour l'année 1999 les flux concernés. Ceux-ci pourraient être une cible privilégiée pour le recrutement en voie professionnelle.

**Graphique 4 – Flux d'élèves dans le second cycle de l'enseignement secondaire (toutes voies de formation confondues : éducation nationale, agriculture, apprentissage) en 1999**

Par ses possibilités d'insertion au niveau V, la filière peut largement contribuer à motiver des jeunes sans qualification et arbitrer ensuite l'orientation entre BEP et seconde spécifique.



L'avantage de la seconde spécifique réside pour les lycées hôteliers dans la possibilité de disposer d'un vivier commun pour informer et orienter des élèves en seconde et en BEP. Cela autorise aussi de penser à des procédures de réorientation dans les deux sens. Cette action impose au niveau académique une affectation des élèves non informatisée mais fondée sur une information objective et directe auprès des jeunes concernés.

Toute expérimentation optimisant l'utilisation des moyens de la filière mérite d'être étudiée. Une 1<sup>ère</sup> d'adaptation à l'issue d'une seconde générale et technologique entre dans ce cas de figure.

Proposition n° 5 : Réfléchir à une 1<sup>ère</sup> d'adaptation expérimentale qui pourrait être construite après une seconde générale et technologique dans le même esprit que celui qui définit le programme de classes de mise à niveau et prépare à la polyvalence dans les trois domaines professionnels. Il convient de faire une proposition qui optimise les chances de réussite dans des conditions de coûts contrôlés mais surtout de pédagogie adaptée à la réglementation et à l'esprit de la polyvalence technologique. Une expérimentation d'un tel dispositif mériterait d'être étudiée avant d'être validée et généralisée.

Proposition n° 6 : Conserver une seule série de la seconde à la terminale. La spécialisation de la terminale en trois options cuisine, restaurant et hébergement outre le problème posé par le sort à réserver à la gestion hôtelière au sens large conduirait à revenir à l'ancien Brevet de technicien qui s'écarterait de la logique de poursuite d'études fondée sur une spécialisation plus ou moins forte dans ces domaines professionnels.

### III. Les principes de la rénovation des enseignements du BTNH.

La confirmation d'une seule série préparée en 3 ans (seconde spécifique) ou 2 ans (1<sup>ère</sup> adaptation) et des critères caractérisant le caractère technologique de ce baccalauréat est un préalable qui détermine les principes généraux fondant la rénovation des contenus.

Il faut de plus noter qu'au-delà des trois ans actuellement dispensés, l'horaire hebdomadaire de l'ordre de 34 heures obligatoires par semaine devra être réduit. Cette baisse sera encore amplifiée si toute ou partie de la durée à définir des stages en entreprises est imputée sur le temps scolaire. Cela va générer des arbitrages difficiles à la fois dans les contenus disciplinaires et dans l'évolution des esprits de professeurs non encore acquis à la démarche technologique. La diversité des champs disciplinaires concernés impose un subtil dosage qui lie théorie et pratique.

Quatre domaines de compétences à acquérir grâce à des disciplines dont les contenus et les méthodes doivent se construire en cohérence.



Proposition n° 7 : Il faut définir la polyvalence technologique :

- en identifiant le degré de maîtrise et la nature des techniques et procédures de base à mettre en œuvre au lycée et en entreprise dans les champs de la cuisine, du restaurant, de l'hébergement et de la gestion, leur approfondissement et leur professionnalisation définitive se réalisant en BTS ;
- en délimitant le champ des connaissances pour chaque valence professionnelle (cadre national, établissements concernés, connaissances des produits...) et en privilégiant une approche raisonnée de leur apprentissage (technologie appliquée, articulation des progressions, synergie entre lycées et entreprises, mixité des travaux pratiques avec d'autres niveaux de classes en travaux pratiques...) par rapport à celle fondée sur la répétition consommatrice d'horaires ;

- en poursuivant l'actualisation des contenus d'enseignements, en évitant l'exhaustivité, en intégrant les temps des stages comme des moments de formation, l'élève n'étant pas un employé et en favorisant l'apprentissage méthodologique (en cuisine : aborder les divers modes de restauration et organiser les progressions en utilisant les produits adaptés en conséquence ; en restaurant : ne plus évaluer les flambages et découpages en salle pour privilégier le comportement commercial en français et en langue étrangère, limiter les connaissances en sommellerie française mais sensibiliser à quelques produits étrangers ; en hébergement : éviter de reproduire au lycée toutes les techniques acquises en CAP services hôteliers pour se consacrer à l'apprentissage méthodologique et au sens de l'adaptation au client en français et en langues étrangères ;

- en économie et gestion hôtelière, en affirmant dans la logique de professionnalisation en BTS trois objectifs : l'un est culturel pour former le citoyen aux aspects économique, juridiques et sociaux ; le second est technologique au service de la compréhension des organisations et des processus qui les font fonctionner et le dernier éclaire les acquis professionnels par des concepts qui précisent leurs dimensions comptables, financières, administratives et commerciales. Les travaux menés pour la rénovation de la série Sciences et technologies de la gestion constituent un point de référence en particulier pour le management hôtelier.

Proposition n° 8 : Il faut définir la polyvalence générale :

- en précisant le statut et les objectifs culturels et technologiques de toutes les matières générales enseignées ;

- en leur assignant une mission en termes d'acquis de connaissances et de formation méthodologique valorisant les liens entre les divers enseignements.

Il convient de privilégier l'intégration des enseignements généraux et professionnels en un tout cohérent. Quel que soit le niveau de formation, le développement de capacités d'adaptation prône le recours à une certaine forme de polyvalence au détriment d'un niveau excessif de technicité. Les contraintes juridiques (obligation de résultat, hygiène ...), l'évolution des techniques, les outils de communication et la dimension commerciale imposent une formation pluridisciplinaire aux métiers de la cuisine. En ce qui concerne les métiers du service, sans négliger la maîtrise des techniques professionnelles, il convient d'ouvrir les enseignements hôteliers aux réalités de l'emploi (importance du relationnel, connaissance de langues étrangères, comportement commercial, utilisation des outils informatique et de communication...).

Proposition n° 9 : Il faut donner un statut à la relation à l'entreprise :

- en définissant les objectifs des stages en France ou à l'étranger au travers des missions de formation de l'entreprise pour découvrir, approfondir, voire professionnaliser des acquis de la polyvalence en cuisine, restaurant, hébergement et gestion ;

« L'émergence de la gastronomie au 17<sup>ème</sup> siècle et son développement en France apparaissent comme le résultat d'un contexte social résultant : de l'autonomisation de la pensée gastronomique par rapport à la pensée savante, de la dynamique sociale de la distinction, de la recherche du goût comme axe de développement de la créativité culinaire, et enfin de l'éthique catholique. »

Jean Pierre Poulain Extraits du Colloque Gastronomie, cultures et sociétés des 13-14 octobre 2000

- en délimitant avec les professionnels le champ des activités, des services et des types d'établissements susceptibles d'accueillir des élèves ;
- en systématisant dans le respect de la réglementation (note de service 96-241 du 15.10.1996 parue au BOEN n° 38 du 24.10.1996 qui définit la convention type des périodes de formation en entreprise, circulaire sur la convention type sur les périodes de formation en milieu professionnel à l'étranger pour les élèves des formations professionnelles de niveau V et IV parue dans l'encart au BOEN 44 du 27.11.2003) l'organisation d'une partie importante de ces stages sur le temps scolaire, ce qui autorisera un meilleur encadrement dans l'entreprise et évitera de confier à ces stagiaires une activité d'employé tout en permettant une prolongation éventuelle par un contrat de travail durant l'été ;
- en réfléchissant à la façon d'utiliser ces moments privilégiés en entreprises comme supports d'évaluation pour les épreuves du bac.

Proposition n° 10 : réfléchir à la possibilité de formations en apprentissage.

Le BTNH a vocation à la poursuite d'études en BTS, niveau d'insertion. Par nature, la rénovation du BTNH affirmera son caractère technologique en 3 ans. Cet objectif est contradictoire avec une logique d'apprentissage qui confie à l'entreprise pour une durée maximale de deux ans un rôle majeur de formatrice au travers de l'activité de salarié accomplie par l'apprenti. Préparer le BTNH en apprentissage pose le problème de la durée de formation, des acquis des apprentis recrutés et du type d'entreprise d'accueil susceptible d'offrir une polyvalence technologique des activités à mener. Les conditions actuelles de fonctionnement des sections en apprentissage devraient faire l'objet d'une étude approfondie.

Proposition n° 11 : définir des modalités de certification qui affirme le caractère technologique des diverses épreuves en trouvant un compromis entre les nombreuses matières enseignées.

#### **IV. la mise en œuvre de la conception de la rénovation du BTNH.**

Au sein du système éducatif, l'enseignement hôtelier est un grain de sable. La rénovation du BTNH peut être un moyen de le sortir de sa marginalisation et de valoriser sa spécificité.

Proposition n° 12 : prévoir un dispositif de rénovation qui articule harmonieusement la logique du conseil national des programmes et les spécificités d'un secteur fortement influencé par des professionnels impliqués au sein de la 17<sup>ème</sup> CPC.

Créer des groupes d'experts disciplinaires.

Proposition n° 13 : en liaison avec le groupe de réflexion sur le BTS suggéré en proposition n° 2, mettre en place des groupes disciplinaires constitués d'experts (professeurs, inspecteurs et professionnels) et éventuellement d'universitaires dans les champs suivants :

- cuisine
- restaurant
- hébergement
- management et gestion hôtelière
- économie générale, touristique et droit
- management commercial hôtelier
- sciences appliquées
- autres champs généraux : histoire géographie, français, mathématique, mathématiques, philosophie, EPS

Dans chaque discipline, il conviendra de s'approprier la réflexion menée par le groupe d'identification des profils d'activités de niveau III, de définir la nature de la polyvalence qui caractérisera le BTNH rénové, de s'inscrire dans une conception des référentiels en fonction des spécificités qui auront été au préalable validées (seconde spécifique, 1<sup>ère</sup> d'adaptation après le BEP, 1<sup>ère</sup> d'adaptation après une seconde générale, stages en entreprises).

Proposition n° 14 : saisir l'occasion de la rénovation du BTNH pour informer les partenaires du système éducatif sur le projet ainsi défini et son impact sur la carte des formations.

Recommander les conditions d'évolution de la carte des formations.

a). Une note de cadrage pourrait être adressée aux Recteurs et aux responsables des Régions pour les informer sur les conditions de la réussite d'une filière de formation à des métiers nationaux et étrangers porteurs et sur les recommandations préconisées pour mettre en place une carte nationale cohérente.

Conformément aux recommandations formulées dans le rapport de l'IGEN sur le lycée des métiers, il ne serait pas pertinent que certains lycées professionnels hôteliers saisissent l'occasion de la rénovation pour demander la voie technologique et le BTS. La carte nationale montre qu'il est d'abord pertinent de remplir les structures existantes plutôt que d'en surajouter de nouvelles. Au prix de coûts supplémentaires pour les budgets de l'Éducation nationale et des Régions, toute nouvelle implantation contribuerait à accroître la tension sur les recrutements et nuirait à la qualité nécessaire de la voie professionnelle.

Le coût induit (ateliers d'initiation, ateliers d'application, laboratoires de langues, laboratoire de sciences, laboratoires informatiques, fonds documentaire du CDI, internat...) devraient faire réfléchir les élus et les équipes pédagogiques porteuses de projets de création. On se reportera utilement à l'édition de septembre 1997 du guide des équipements. On s'interrogera sur les projets régionaux en cours (Région Île de France) et sur les procédures de recrutement prévues pour optimiser le remplissage des divisions ouvertes dans tous les établissements situés à proximité.

Il est pertinent de prévoir les passerelles pour les titulaires du BTNH non retenus en BTS et éviter sous prétexte d'économie budgétaire, les décisions de fermetures des mentions complémentaires, lorsqu'elles sont remplies.

Informers les élèves et les parents.

b). En partenariat avec la profession, des supports d'informations pourraient être rédigés pour informer les professeurs de collèges, les élèves, les parents et les centres d'information et d'orientation en vue de favoriser une orientation positive vers les métiers de l'hôtellerie et de la restauration fondée sur une présentation objective du positionnement des deux voies technologiques et professionnelles.

Ces actions se multiplient dans les Académies souvent en ordre dispersé. La convention nationale, signée avec le groupe ACCOR et reprise localement par le groupe Louvrehôtel ou les sections régionales de l'UMIH, implique fortement les partenaires professionnels dans cette mission d'information et d'orientation.

Former les professeurs.

c). En associant les IUFM et des professionnels, il sera indispensable d'organiser des actions nationales de formation de tous les professeurs à la dimension technologique du BTNH rénové.

Il apparaît utile de prolonger des actions actuelles :

- séminaires organisés par Alain Ducasse formation visant à percevoir l'évolution des métiers de la cuisine gastronomique et des autres concepts de restauration pour identifier les compétences et techniques associées à privilégier selon les divers niveaux de formation ;
- formations nationales réalisées par un partenariat IGEN, IUFM de Versailles et Nestlé-Davigel pour constituer un réseau de formateurs académiques en cuisine sur la logique de la technologie appliquée qui sera exposée aux journées du campus culinaire organisées les 24 et 25 janvier à Lyon dans le cadre du SIRHA ;
- formations nationales réalisées par un partenariat IGEN, IUFM de Toulouse et le centre du sucre (CEDUS) pour constituer un réseau de formateurs académiques en pâtisserie sur la logique de la technologie appliquée.

d). En collaboration avec les corps d'inspection il convient aussi d'engager une forte action d'information, auprès des chefs d'établissement, des chefs de travaux et des professionnels sur leurs contributions respectives à la réussite de cette rénovation.

Créer un site national en hôtellerie restauration.

e) L'ensemble des actions précédentes pourrait être rationalisé.

La rénovation du BTNH pourrait fournir l'occasion de créer un site national en hôtellerie et restauration. La dispersion des lycées justifie cette mise à disposition d'un espace d'informations et de dialogue entre l'ensemble des partenaires concernés.

Proposition n° 15 : évaluer des actions en cours qui sont concernées par la rénovation du BTNH

a) L'expérimentation menée au lycée de La Colline de Nîmes, d'A Dumas d'Ilkirch Graffenstaden... pour accueillir dans une 1<sup>ère</sup> année de BTS aménagée des titulaires de baccalauréat professionnel restauration qui s'orienteront vers l'option B en 2<sup>ème</sup> année devra être audité. Il conviendra d'apprécier si son caractère opérationnel est transférable après la rénovation du BTNH et du BTS.

b) On s'interrogera sur la pertinence des contrats d'apprentissage et des moyens utilisés en CFA pour former en trois ans en vue d'un diplôme qui n'est pas professionnel et qui exige des activités dans trois valences. La question est identique pour les établissements hors contrats si leur financement était appuyé sur des contrats de qualification, remplacés par des contrats de professionnalisation dans la nouvelle législation sur la formation professionnelle. Les corps d'inspection territoriaux devront étudier ces situations au profit des apprentis et des jeunes concernés.

Proposition n° 16 : penser la dimension internationale de la rénovation du BTNH

« Dans la problématique du tourisme international que j'approfondis, d'autres arguments plaident en faveur d'une ouverture vers l'extérieur de la gastronomie née en France, d'où son ressourcement continuél grâce au dépaysement que les déplacements permettent. »

Marie Françoise Lanfant  
Directeur de recherche  
honoraire en sociologie du  
CNRS

Bien que la voie technologique caractérise le dispositif de formation français, il serait pertinent de commencer avec la rénovation du BTNH une phase de communication vers l'étranger.

La possibilité de stages à l'étranger constitue le premier axe de réflexion en vue d'élaborer des supports de cadrage à destination des tuteurs ou maîtres d'apprentissage et des chefs d'entreprises.

L'introduction de ce diplôme dans la nomenclature de la commission nationale de certification des diplômes peut y contribuer.

La traduction des supports en langue anglaise, voire allemande, espagnole et italienne pourrait servir de base à toutes les opérations d'ingénierie pédagogique effectuées, en l'absence d'une réelle stratégie ministérielle nationale, à l'initiative des lycées et CFA hôteliers.

Dans une filière de formation élaborée jusqu'à présent en réponse aux besoins de la profession et qui est en cours de construction universitaire, le BTNH apparaît comme un élément de charpente stratégique pour associer les divers partenaires concernés (voie professionnelle, voie technologique, professionnels, universitaires) dans une réflexion qui renforce le caractère technologique de cette série.

### **Principales propositions pour réussir la rénovation du BTNH**

Ces propositions sont énoncées dans la troisième partie de ce rapport.

Elles pourraient se résumer ainsi. Il est essentiel de saisir l'occasion de cette rénovation pour dynamiser cette voie de formation au sein du système éducatif puisqu'elle est le véhicule d'emplois de demain mais aussi de valeurs qui les caractérisent (polyvalence et aptitudes à agir et à décider, compétences comportementales, mobilité géographique et intellectuelle).

Il convient de réunir les équipes (chefs de travaux, professeurs, inspecteurs), les professionnels et des universitaires concernés pour penser cette rénovation. Le lien entre des lycées hôteliers et l'Université pourrait être un moyen de faire progresser la recherche.

Parmi les propositions essentielles formulées :

- Ce rapport argumente la nécessité d'affirmer la polyvalence d'une seule série dont le caractère technologique n'est pas encore compris. La spécialisation est à définir dans des cursus post baccalauréat à approfondir mais dont des pistes sont données dans ce rapport.

- Étant donné les moyens humains (très réduits à l'université à l'exception des deux IUFM) et matériels nécessaires, les lycées des métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont des supports à optimiser. La spécificité de leur structure et de cette filière impose un recrutement spécifique pour le BTNH : seconde spécifique, 1<sup>ère</sup> d'adaptation pour des BEP voire après une seconde générale et technologique.

- La valorisation de cette voie porteuse d'emplois passe par une information objective de l'ensemble des éléments du système éducatif.

- La rénovation du BTNH fournit l'occasion de penser un centre de ressources nationales en hôtellerie et restauration d'autant plus pertinent que les établissements concernés sont répartis sur toute la France et qu'ils multiplient des liens avec des écoles étrangères. Un site national constituerait un excellent fédérateur d'initiatives locales pour une voie de formation à dimension internationale.

Le baccalauréat technologique hôtellerie constitue le passeport pour une poursuite d'études réussies vers des métiers d'encadrement et de direction exercés au sein de l'hôtellerie restauration dont la dimension interculturelle peut se résumer par ces quelques citations :

« Dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es »

Brillat Savarin

« L'identification d'un peuple, d'un groupe d'individus, d'une culture à une identité, donc à des normes culinaires, semble un des aspects les plus constants des civilisations.

Les Anglais désignent les Français sous le nom de froggies, mangeurs de grenouilles et les Allemands sous celui de Krants, mangeurs de choucroute. Il n'est pas rare d'entendre chez nous parler des rosbifs pour les Anglais et de macaronis pour les Italiens. Remarquons au passage que les Anglais n'aiment ni la choucroute ni les grenouilles alors que les Français apprécient macaronis et rosbif... »

Jean Philippe Derenne

Professeur à l'hôpital de La Pitié – Salpêtrière de Paris

« C'est l'étonnement qui inspire les voyageurs. Tous les hommes mangent : la simplicité de cette loi transculturelle est immédiatement rapportée au constat de la pluralité des cultures. En effet, la différence des pratiques du goût et des interdits alimentaires apparaît rapidement dès que l'on compare diverses sociétés. Par curiosité pré-ethnographique, les voyageurs se plaisent à marquer les bizarreries culinaires, les postures corporelles de l'homme qui mange, les manières de table, essayant de circonscrire les curiosités gastronomiques, les saveurs étranges, les mélanges incongrus. »

Jean Pierre Martinon

Encyclopedia Universalis Extrait du thème : gastronomie

Protocole de l'enquête effectuée  
auprès des équipes de tous les établissements préparant le bac technologique hôtellerie

Objectif :

Il s'agit de recueillir auprès des partenaires vivant la mise en œuvre du BTNH leur représentation :

- de la situation actuelle en identifiant les points forts et les points faibles en matière d'objectifs du diplôme, d'orientation, de formation et de contenus ;
- d'identifier des tendances relatives à l'évolution des flux et des profils recrutés en seconde et en 1<sup>ère</sup> d'adaptation ;
- de suggérer en cohérence avec la rénovation des brevets de techniciens supérieurs le repérage de l'évolution des champs de connaissances, le degré de pertinence et la nature d'une future rénovation du BTNH

Méthodologie :

Quatre cibles étaient visées par trois questionnaires complémentaires :

Un premier questionnaire a été adressé :

- aux délégués académiques à l'enseignement technique
- aux 25 IA IPR en charge du suivi du BTNH ;

Un second questionnaire a été transmis aux 80 équipes de direction concernées (chefs d'établissements et chefs de travaux).

Le dernier questionnaire a été envoyé aux professeurs enseignant d'une part les domaines technologiques (cuisine, restaurant et hébergement) et d'autre part l'économie et gestion.

Une version papier a été transmise à chaque Recteur pour l'informer de cette consultation. Une version électronique des trois questionnaires a été adressée aux IA IPR en vue d'une diffusion dans l'ensemble des centres de formation.

Désireux de recueillir des avis vrais dans un secteur qui place souvent le respect de la hiérarchie comme une priorité, des consignes avaient été données aux IA IPR sous forme de suggestions pour gérer les questionnaires des professeurs et pour éviter des procédures systématiques génératrices de réponses standardisées. Parmi ces consignes, il était suggéré :

- d'animer des réunions pour bien préciser le contexte de l'enquête lancée en dehors de toute programmation d'une rénovation et pour favoriser la réflexion d'équipes disciplinaires voire transversales ;
- d'associer tous les professeurs de la filière technologique dont ceux n'intervenant qu'en BTS ;
- d'accepter toutes les réponses individuelles ;
- de suggérer aux chefs d'établissements d'associer les professeurs de l'enseignement général bien que certaines questions puissent ne pas les concerner.
- de retourner par voie électronique les questionnaires complétés et d'exploiter localement ces documents avec les professeurs.

## Protocole de l'enquête effectuée

Observation :

Pour éviter de solliciter ces partenaires durant le Grand débat sur l'école, cette consultation a été retardée, réduisant de ce fait leurs délais de réponse.

Le caractère non directif de l'animation a révélé des implications très différentes des IA IPR dont trois se sont contentés de transmettre avec beaucoup de retard les documents et n'ont pas perçu l'enjeu stratégique que cette consultation pouvait constituer pour eux.

Questionnaires complétés retournés :

- 7 DAET en collaboration avec les IA IPR
- 22 IA IPR sur les 25 concernés
- 39 équipes de direction sur les 80 consultées
- 135 questionnaires professeurs dont 22 d'enseignements généraux concernant 55 des 80 établissements français.

Les questionnaires professeurs ont dans leur très grande majorité été complétés collectivement, ce travail collectif ayant été dans certains lycées réalisé de manière transversale.

Équipes associées	Champs disciplinaires
Cuisine	45
Restaurant	44
Hébergement	41
Économie et gestion (économie droit)	31
Économie et gestion (gestion)	32
Économie et gestion (mercatique)	28
Mathématiques appliquées	16
Autres enseignements généraux	24

**L'enseignement en filière technologique hôtelière**  
**Bilan, enjeux et perspectives**  
(thème 2004 du rapport de l'Inspection générale d'économie et gestion)  
**Enquête nationale (une réponse par équipe pédagogique)**

Créé par l'arrêté du 14.02.1992, le baccalauréat technologique hôtellerie entrainé en application en classe de seconde technologique hôtellerie et se substituait aux trois spécialités du brevet de technicien hôtelier (cuisine, hébergement, restaurant). Le poids important des enseignements généraux et la polyvalence technologique dans les trois domaines professionnels ont fondé cette rénovation justifiant la poursuite d'études en BTS.

En filière professionnelle, les CAP (cuisine actuellement en cours mise en conformité avec la réglementation, restaurant et services hôteliers), rénovés par l'arrêté du 1.10.2001, préparent l'insertion dans les champs professionnels correspondants. Le BEP des métiers de la restauration et de l'hôtellerie rénové par arrêté du 17.07.2001 s'inscrit dans une logique privilégiant la poursuite d'études en baccalauréat professionnel ou en 1<sup>ère</sup> d'adaptation. Le baccalauréat professionnel restauration rénové par l'arrêté du 29.07.1998 avec deux approfondissements (cuisine et restaurant) et sa valence inverse vise prioritairement l'insertion professionnelle.

Dans ce contexte de la filière professionnelle rénovée, il nous semble utile de nous interroger et de vous interroger sur les forces et les faiblesses et sur la pertinence de la filière technologique au travers de son bilan, de ses enjeux et de son devenir, thème du rapport 2004 de l'IGEN économie et gestion.

**A. Votre constat :**

**A1Ü Votre appréciation sur le recrutement actuel en BTNH en seconde et 1<sup>ère</sup> d'adaptation**

A11Ü Observation des effectifs réels

A12Ü L'observation des profils accueillis au départ (proposer un % et compléter éventuellement) :

A13Ü L'implication des professeurs dans le recrutement et dans les modalités de ce recrutement

**A2Ü Votre appréciation sur les objectifs actuels de la filière technologique**

A21 Ü Son positionnement par rapport à la voie professionnelle

A22Ü La réalité de la poursuite d'études (forces et faiblesses des acquis)

**A3Ü Votre appréciation sur la formation actuelle du baccalauréat technologique hôtellerie**

A31Ü Son contenu : La polyvalence au regard de la logique de poursuite d'études en BTS  
(poids des enseignements)

A32Ü L'articulation de votre enseignement en trois ans avec une seconde spécifique

A33Ü Son organisation : 16 semaines de stages en fin de seconde et en fin de 1<sup>ère</sup> se justifient-elles ?

34Ü Son contenu disciplinaire : énoncer les concepts essentiels qui caractérisent actuellement votre champ d'enseignement à ce niveau de formation

A35Ü Son contenu disciplinaire : énoncer les savoir-faire et savoir-être essentiels qui caractérisent votre champ d'enseignement à ce niveau de formation

A36Ü Son évaluation : vos commentaires sur la perception que vous avez des épreuves actuelles qui évaluent les acquis de vos enseignements

Questionnaire adressé aux professeurs enseignant en filière technologique (baccalauréat, BTS)

**À retourner complété pour le 13 mars 2004 à christian.petitcolas@education.gouv.fr**

## B. Vers une rénovation de la filière baccalauréat technologique hôtellerie

**L'objectif de cette filière : affirmer plus fortement la poursuite d'études en construisant le socle de connaissances générales et technologiques et en intégrant un vécu des contextes professionnels de l'hôtellerie et de la restauration**

### **Préambule : vers une évolution des BTS**

Le BTS actuel repose sur une polyvalence professionnelle (gestion et hébergement, restaurant en option A ; cuisine et restaurant en option B) et un socle culturel commun (économie gestion, LV).

L'expérimentation en cours du BTS responsable de l'hébergement à référentiel commun européen (Arrêté du 30 août 2003) peut préfigurer une évolution des formations hôtelières post-bac :

- dimension européenne intégrée dans le champ professionnel et poids plus important des LVE :

Connaître et utiliser des produits et techniques professionnelles européennes

Assurer des enseignements professionnels en LVE...

- champ des établissements élargi à la para-hôtellerie (hôpital, maison de retraite...)

- évaluation dans la logique de la VAE renforçant le caractère professionnel des épreuves.

La rénovation du BTS hôtellerie pourrait viser un enrichissement des connaissances et compétences de chaque valence professionnelle, un accroissement de la polyvalence culturelle (langue, connaissances des produits européens...) et un élargissement de la nature des entreprises concernées.

Dans ce contexte, les BTS pourraient viser l'insertion dans des métiers d'encadrement dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration mais aussi permettre la poursuite d'études en licence professionnelle

Après une maîtrise des champs professionnels (hébergement, restaurant, cuisine), on pourrait imaginer à titre d'exemples les profils professionnels d'activités moins polyvalents mais insérables dans tous les établissements :

- manager d'unités hôtelières européennes dans les emplois d'assistant de direction ou de direction dans les moyennes et petites unités

- cuisinier européen de haut niveau

- responsable de services de restauration.

### **B4Ü Résumer par quelques mots votre perception d'une filière technologique rénovée**

B41Ü Une ou plusieurs terminales technologiques en hôtellerie restauration ?

<b>B41</b>	<b>VERS</b>	<b>une seule spécialité de terminale</b>	<b>plusieurs spécialités de terminale</b>		
	<b>Une ou plusieurs ? :</b>	☒	☒	☒	☒ ...

### **B5Ü Quelles structures possibles ?**

**B51Ü baccalauréat technologique en 3 ans, une spécialité rénovée avec une polyvalence affirmée**

**B52Ü baccalauréat technologique en 3 ans, des spécialités liées aux domaines professionnels**

**B53Ü baccalauréat technologique en 2 ans, une spécialité ou des spécialités**

**B54Ü Vos suggestions quant à l'architecture (nombre d'années, nombre de spécialités)**

**B6Ü Quel accès à la filière ?**

**B61Ü Conserver une seconde spécifique**

**B62Ü Accès direct en 1<sup>ère</sup> technologique dans une architecture prévoyant une seconde spécifique**

**Ü Accès direct en 1<sup>ère</sup> technologique sans seconde spécifique**

**B64Ü Conserver, modifier ou supprimer une 1<sup>ère</sup> d'adaptation à l'issue d'un BEP**

**B65Ü Remarques et suggestions**

### **B7Ü Rénovation du contenu des champs disciplinaires en économie et gestion et hôtellerie**

**Souligner et mettre en gras votre champ :**

<b>A</b> Cuisine	<b>B</b> Restaurant	<b>C</b> Hébergement et communication professionnelle	<b>D</b> Économie générale et touristique	<b>E</b> Économie d'entreprise	<b>F</b> Droit	<b>G</b> Management (cf rénovation STT)	<b>H</b> Gestion hôtelière	<b>J</b> Mathématique s appliquées	<b>I</b> Mercatique	<b>K</b> autre :
---------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	--------------------------------------	-------------------	--------------------------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------------	------------------------	------------------

**B71Ü Quels concepts désuets, quels nouveaux concepts à étudier dans votre champ ?**

**B72Ü Quelle démarche technologique mettre en œuvre dans votre champ disciplinaire ?**

**B73Ü Vos commentaires et suggestions sur la rénovation du contenu de votre champ disciplinaire ?**

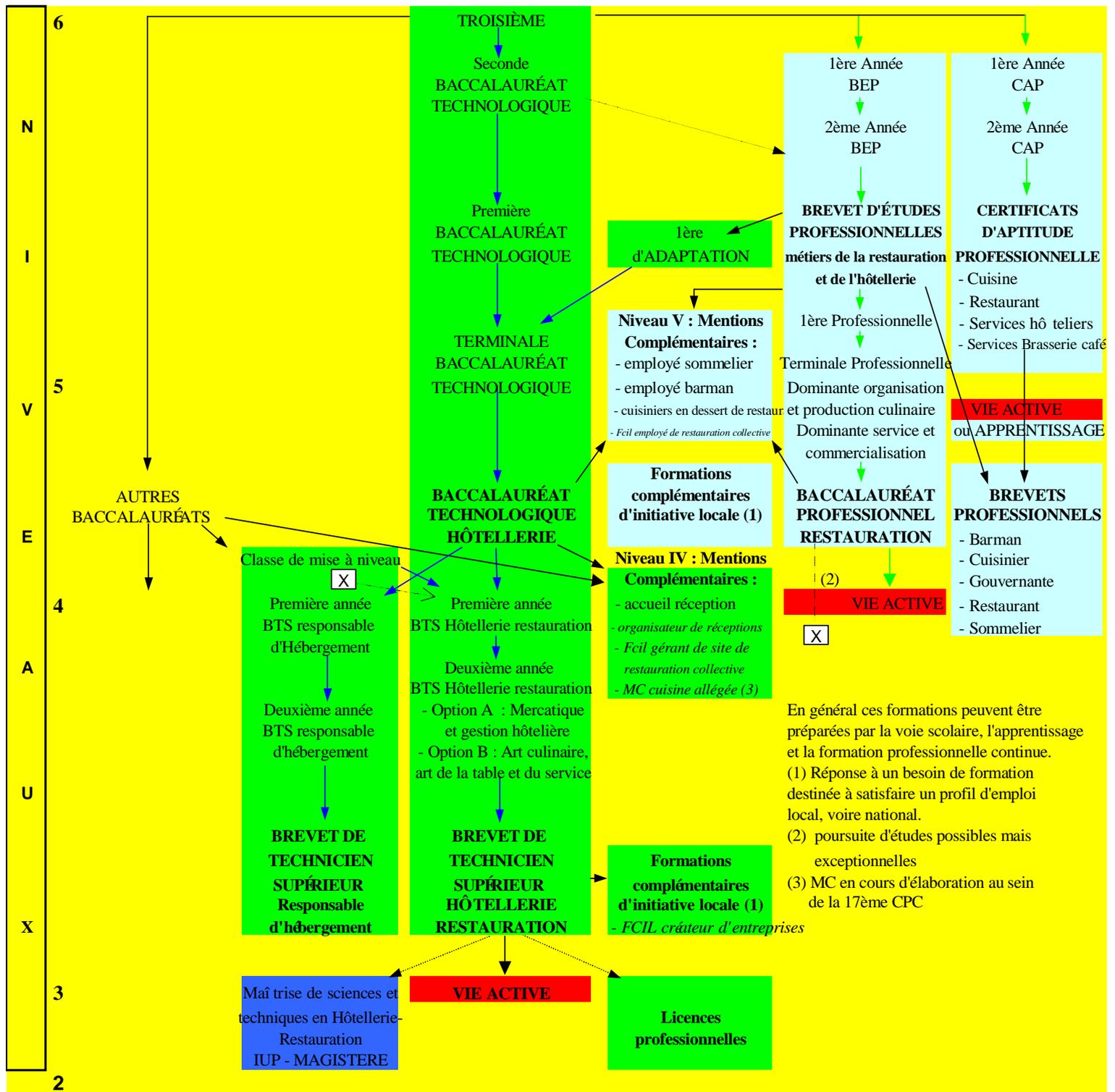
**B74Ü Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, technologie, technologie appliquée... dans votre champ**

**B8Ü Quelles évolutions des épreuves liées aux évolutions de contenus ?**

Questionnaire adressé aux professeurs enseignant en filière technologique (baccalauréat, BTS)

**À retourner complété pour le 13 mars 2004 à christian.petitcolas@education.gouv.fr**

Annexe n° 5 : carte des formations relevant de la 17<sup>ème</sup> CPC



en vert : filière technologique  
 en bleu clair : filière professionnelle  
 caractères rouges : diplômes en cours de création ou de rénovation

## Annexe n° 4 : Les établissements de formation au BTNH en 2004

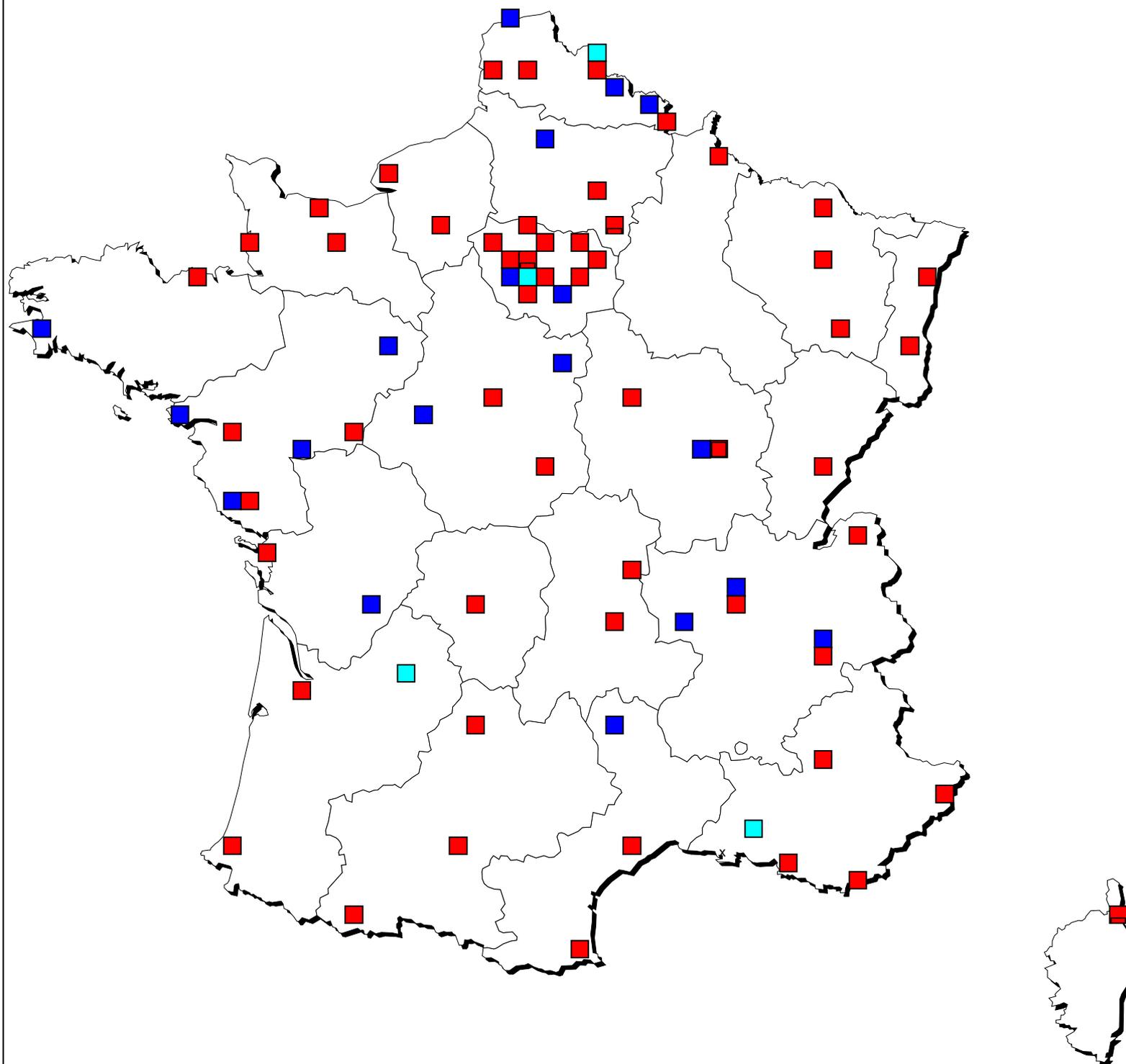
ANNEE SCOLAIRE 2003-2004			2NDE TECHNO		1ADAP TECHNO		1ERE TECHNO		TERM TECHNO		Total
EFFECTIFS DES ETABLISSEMENTS DU SECOND DEGRE PUBLICS ET PRIVES			HOTELLERIE		HOTELLERIE		HOTELLERIE		HOTELLERIE		Total
France Source : DEP			FEMININ	MASCULIN	FEMININ	MASCULIN	FEMININ	MASCULIN	FEMININ	MASCULIN	Total
ALPES-DE-HTE-PROVENCE	PAUL ARENE	SISTERON	6	10	2	3	8	8	6	12	55
BOUCHES-DU-RHONE	HOTELIER REGIONAL	MARSEILLE	16	25	2	6	15	33	18	35	150
VAUCLUSE	ECOLE HOTELIERE D AVIGNON	AVIGNON					9	16	9	10	44
AISNE	SAINT JOSEPH	CHATEAU-THIERRY	7	4			2	10	5	11	39
AISNE	HOTELIER	SOISSONS	11	11	3	4	11	8	10	14	72
SOMME	SAINT MARTIN	AMIENS	7	13			1	8	7	15	51
JURA	HYACINTHE FRIANT	POLIGNY	19	21	12	15	18	18	28	41	172
DORDOGNE	CCI	BOULAZAC	8	7			7	9	9	5	45
GIRONDE	HOTEL.TOURISME GASCOGNE	TALENCE	32	28	14	11	23	36	42	41	227
PYRENEES-ATLANTIQUES	HOTELIER TOURISME	BIARRITZ	13	26	9	6	21	20	33	29	157
CALVADOS	NOTRE DAME DE NAZARETH	DOUVRES-LA-DELIVRANDE	3	4			1	9		6	23
CALVADOS	FRANCOIS RABELAIS	HEROUVILLE-ST-CLAIR	6	11	6	9	12	12	12	9	77
MANCHE	MAURICE MARLAND	GRANVILLE	12	11	6	9	11	11	13	23	96
ALLIER	VALERY LARBAUD	CUSSET			9	4			7	8	28
PUY-DE-DOME	-	CHAMALIERES	13	35	5	3	23	16	31	32	158
HAUTE-CORSE	SCAMARONI	BASTIA	8	13	2	9	6	7	6	10	61
SEINE-ET-MARNE	SAINTE GENEVIEVE	MEAUX	7	4			3	8		9	31
SEINE-ET-MARNE	DU GUE A TRESMES	CONGIS-SUR-THEROUANNE	8	9			7	10	7	8	49
SEINE-ET-MARNE	ANTONIN CAREME	SAVIGNY-LE-TEMPLE	5	7			9	7	6	9	43
SEINE-SAINT-DENIS	FRANCOIS RABELAIS	DUGNY	10	10			4	7	10	13	54
SEINE-SAINT-DENIS	ECOLE HOTELIERE ECOFIH	BOBIGNY								1	1
VAL-DE-MARNE	MONTALEAU	SUCY-EN-BRIE	4	14	1		6	9			34
COTE D'OR	LE CASTEL	DIJON	8	10	7	6	10	11	10	11	73
COTE D'OR	SAINT BENIGNE	DIJON	7	8	12	10	13	12	18	21	101
YONNE	VAUBAN	AUXERRE	8	8			8	6	9	5	44
ISERE	HOTELIER LESDIGUIERES	GRENOBLE	10	20	13	12	12	14	21	31	133
ISERE	LES PORTES DE CHARTREUSE	VOREPPE	7	7			7	6	11	7	45
HAUTE SAVOIE	SAVOIE LEMAN	THONON-LES-BAINS	26	30	6	5	19	28	37	44	195
GUADELOUPE	HOTELIER DU GOSIER	LE GOSIER	13	9							22
NORD	JESSE DE FOREST	AVESNES-SUR-HELPE	7	17	9	7	6	14	15	36	111
NORD	-	LILLE			14	16			12	11	53
NORD	SAINTE JEANNE D'ARC	AULNOYE-AYMERIES	5	10	8	18	7	9	16	14	87
NORD	NOTRE-DAME DE LA PROVIDENCE	ORCHIES	8	16			4	17	1	15	61
NORD	INSTITUT DE GESTION HOTELIERE	TOURCOING	7	8			4	7	1	3	30
PAS-DE-CALAIS	SAINT PIERRE	CALAIS		4	3	13			5	7	32
PAS-DE-CALAIS	HOTELIER	LE TOUQUET-PARIS-PLAGE	10	34	12	29	16	31	31	58	221
PAS-DE-CALAIS	MARGUERITE YOURCENAR	BEUVRY	12	15	14	12	9	20	18	22	122
HAUTE-VIENNE	HOTELIER JEAN MONNET	LIMOGES	13	10	4	3	7	8	16	12	73
LOIRE	LE RENOUVEAU	ST-GENEST-LERPT					6	7	10	7	30

## Annexe n° 4 : Les établissements de formation au BTNH en 2004 (suite et fin)

ANNEE SCOLAIRE 2003-2004			2NDE TECHNO		1ADAP TECHNO		1ERE TECHNO		TERM TECHNO		Total
EFFECTIFS DES ETABLISSEMENTS DU SECOND DEGRE PUBLICS ET PRIVES			HOTELLERIE		HOTELLERIE		HOTELLERIE		HOTELLERIE		Total
France	Source : DEP		FEMININ	MASCULIN	FEMININ	MASCULIN	FEMININ	MASCULIN	FEMININ	MASCULIN	Total
RHONE	FRANCOIS RABELAIS	DARDILLY	22	17	3	4	14	23	23	30	136
RHONE	JEHANNE DE France	LYON			4	12			8	7	31
LOZERE	HOTELIER SACRE-France	ST-CHELY-D'APCHER	11	22	6	9	14	16	13	15	106
PYRENEES-ORIENTALES	MOULIN A VENT	PERPIGNAN	11	8	4	15	8	10	21	23	100
MEURTHE-ET-MOSELLE	STANISLAS	VILLERS-LES-NANCY	6	12	9	8	11	17	17	27	107
MOSELLE	HOT RAYM. MONDON	METZ	18	27	3		22	31	25	23	149
VOSGES	HOTELIER	GERARDMER	6	13	6	6	5	6	12	18	72
LOIRE-ATLANTIQUE	HOTELIER STE ANNE	SAINT-NAZAIRE	6	11	4	3	6	8	9	15	62
LOIRE-ATLANTIQUE	NICOLAS APPERT	ORVAULT	12	34	10	10	24	16	37	27	170
MAINE-ET-LOIRE	SADI CARNOT	SAUMUR			2	8			3	6	19
MAINE-ET-LOIRE	JEANNE DELANOUE	CHOLET	5	5			8	5	6	6	35
SARTHE	STE CATHERINE	LE MANS	6	7	3	10	5	8	9	14	62
VENDEE	EDOUARD BRANLY	LA ROCHE-SUR-YON	10	9			9	10	11	10	59
VENDEE	NOTRE DAME DU ROC	LA ROCHE-SUR-YON	5	6	1	1	3	5	2	8	31
ALPES-MARITIMES	HOT TOU-PAUL AUGIER	NICE	24	39	6	10	23	26	29	37	194
VAR	HOT ET TOURISME TPM	TOULON	22	28	5	12	25	21	34	32	179
CHER	JACQUES France	BOURGES	12	17	2	4	9	7	13	10	74
INDRE-ET-LOIRE	FONTIVILLE	VEIGNE	2	2			13	12	15	6	50
LOIRET	SAINT LOUIS	MONTARGIS	7	11			3	13	5	19	58
LOIR-ET-CHER	HOTEL ET TOURISME VAL DE LOIRE	BLOIS	12	34	4	3	19	23	25	32	152
PARIS	JEAN DROUANT	PARIS	35	39	6	6	25	40	33	49	233
PARIS	ALBERT DE MUN	PARIS	8	9			11	15	10	8	61
PARIS	HOTELLERIE	PARIS	7	1	10	8	6	10	9	12	63
	EPMT	PARIS	15		20				40		75
CHARENTE	SAINT JOSEPH L'AMANDIER	SAINT-YRIEIX-SUR-CHARENTE	3	2			3	6	2	6	22
CHARENTE-MARITIME	HOTELIER	LA ROCHELLE	31	39	15	9	21	41	42	42	240
POLYNESIE FRANCAISE	LYCEE TECHNIQUE D'HOTELLERIE	PIRAE	15	13	14	5	17	9	28	11	112
ARDENNES	-	BAZEILLES	16	18	9	5	10	17	16	21	112
FINISTERE	LE PARACLET	QUIMPER	7	11	5	8	4	6	19	22	82
ILLE-ET-VILAINE	HOTELIER	DINARD	18	17	10	19	14	18	21	37	154
REUNION	HOTELIER LA RENAISSANCE	SAINT-PAUL	14	15	2	2	17	7	11	5	73
EURE	JEAN-BAPTISTE DECRETOT	LOUVIERS	13	10	8	14	11	12	12	23	103
SEINE MARITIME	JULES LECESNE	LE HAVRE			20	11			10	12	53
BAS-RHIN	ALEXANDRE DUMAS	ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN	35	30	6	10	26	27	45	38	217
HAUT-RHIN	JOSEPH STORCK	GUEBWILLER	14	13	6	5	17	8	17	18	98
HAUTE-GARONNE	HOT ET TOURISME	TOULOUSE	36	48	4	15	40	46	48	59	296
LOT	HOTELIER QUERCY-PERIGORD	SOUILLAC			7	18			14	8	47
HAUTES-PYRENEES	DE L'ARROUZA	LOURDES	5	6	7	5	2	2	8	6	41
ESSONNE	ST PIERRE	BRUNOY	7	5			9	20	11	20	72
HAUTS-DE-SEINE	AUFFRAY	CLICHY	6	11	8	10	10	13	10	17	85
YVELINES	HOT et TOURISME	GUYANCOURT	31	25	11	10	20	30	23	32	182
			849	1083	413	485	809	1036	1236	1456	7367

Carte nationale des établissements

**préparant au baccalauréat technologie hôtellerie**



## Annexe n° 6

### Licence professionnelle : Hôtellerie

1. Hôtellerie et tourisme option accueil, hôtellerie, tourisme  
Avignon : Faculté des sciences et langages appliqués
2. Hôtellerie et tourisme option management de produits de restauration  
Saint Denis : IUT de Saint-Denis
3. Hôtellerie et tourisme option gestion touristique et hôtelière  
Longuenesse : Centre universitaire Descartes
4. Management des organisations option hôtellerie et tourisme  
Boulogne sur Mer : Centre universitaire Saint-Louis  
Lille : Faculté libre des sciences économiques
5. Hôtellerie et tourisme option gestion hôtelière  
Lyon 08 ! Institut d'administration des entreprises - Lyon 3
6. Hôtellerie et tourisme option management des activités hôtelières  
Metz : UFR études supérieures de management
7. Hôtellerie et tourisme option accueil, réception, hôtellerie-restauration  
La Roche sur Ton : Centre universitaire départemental - antenne Université de Nantes
8. Hôtellerie et tourisme option concepteur animateur en écotourisme  
Angers : IUP Ingénierie transport , hôtellerie , tourisme et loisirs
9. Management des organisations option hôtellerie et tourisme  
Nice : IUT de Nice Côte d'Azur - Site de Cannes
10. Hôtellerie et tourisme option management d'une unité de restauration à thème  
Tours : IUT de Tours
11. Hôtellerie et tourisme option hôtellerie  
Paris 05 : Institut de recherche et d'études supérieures de tourisme
12. Hôtellerie et tourisme option management international en hôtellerie et restauration  
Paris 16 : UFR d'économie appliquée
13. Hôtellerie et tourisme option concepteur animateur en écotourisme  
Poitiers : Lycée privé les Feuillants
14. Hôtellerie et tourisme option gestion touristique et hôtelière  
La Rochelle : Sup de Co ESTPA - Ecole Supérieure de Tourisme de Plein Air
15. Hôtellerie et tourisme option assistant aux fonctions de management du tourisme et de l'hôtellerie internationale  
Guyancourt : UFR des sciences sociales et des humanités de St-Quentin-en-Yvelines
16. Hôtellerie et tourisme option gestion internationale du tourisme et du patrimoine  
Cergy Pontoise : UFR de langues
17. Hôtellerie et tourisme option management européen de produits touristiques  
Malakoff : UFR de Droit

## **Annexe n° 6 (suite)**

### **Licence professionnelle : Restauration**

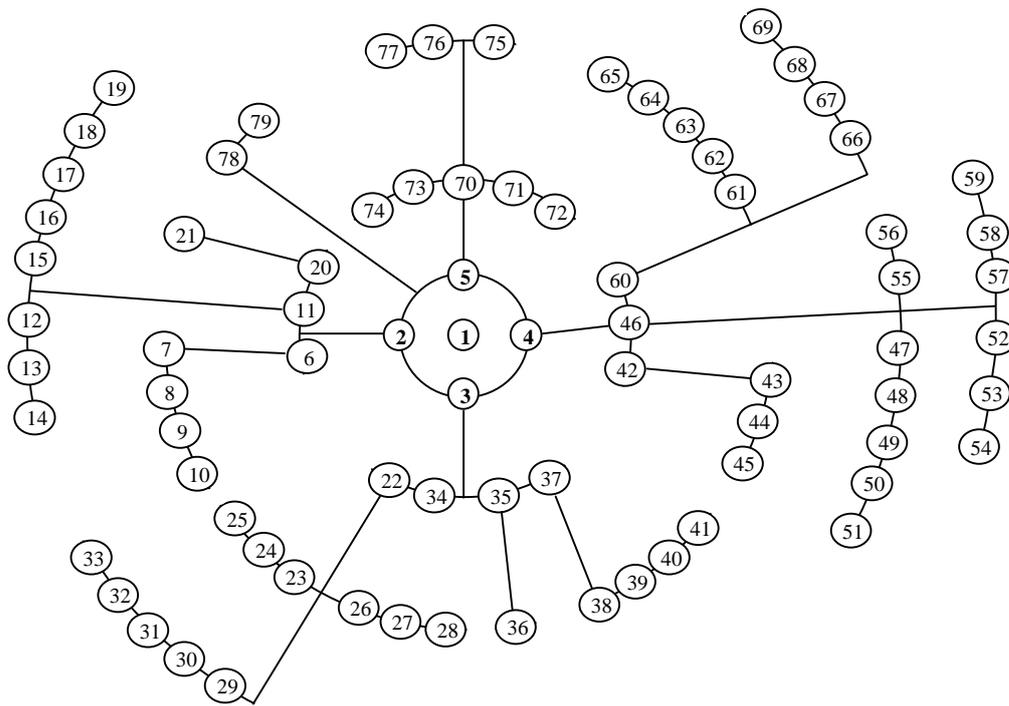
1. Hôtellerie et tourisme option accueil, hôtellerie, tourisme  
Avignon : Faculté des sciences et langages appliqués
2. Hôtellerie et tourisme option conception et gestion de projets touristiques (valorisation des ressources touristiques)  
Marseille : Faculté de droit et d'économie appliquée
3. Hôtellerie et tourisme option management des établissements de loisir  
Marne la Vallée : Institut francilien d'ingénierie des services
4. Hôtellerie et tourisme option management de produits de restauration  
Saint Denis : IUT de Saint-Denis
5. Management des organisations option hôtellerie et tourisme  
Boulogne sur Mer : Centre universitaire Saint-Louis  
Lille : Faculté libre des sciences économiques
6. Hôtellerie et tourisme option gestion hôtelière  
Lyon 08 ! Institut d'administration des entreprises - Lyon 3
7. Hôtellerie et tourisme option restauration  
Angers : IUP Ingénierie transport , hôtellerie , tourisme et loisirs
8. Management des organisations option hôtellerie et tourisme  
Cannes : IUT de Nice Côte d'Azur - Site de Cannes
9. Hôtellerie et tourisme option management d'une unité de restauration à thème  
Tours : IUT de Tours
10. Hôtellerie et tourisme option management international en hôtellerie et restauration  
Paris 16 : UFR d'économie appliquée

### **Licence professionnelle : Cuisine**

Industrie agro-alimentaire, alimentation option développement, recherches en arts culinaires industrialisés (DRACI)  
Rennes : UFR Sciences - Sciences de la vie et de l'environnement

## Annexe n° 7 : Une galaxie de fonctions et métiers,

exemple de l'organigramme d'un grand hôtel (organigramme extrait d'un article de Néo-restauration n°51)



- |                                     |                                     |                             |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1-Directeur d'hôtel                 | 28-Caissier main-courantier         | 54-Commis snack             |
| 2-Directeur hébergement             | 29-Comptable                        | 55-Responsable room-service |
| 3-Directeur administratif           | 30-Aide comptable                   | 56-Serveur room-service     |
| 4-Directeur restauration            | 31-Secrétaire comptable             | 57-Chef barman              |
| 5-Directeur entretien               | 32-Secrétaire service comptable     | 58-Barman                   |
| 6-Gouvernante générale              | 33-Caissier général                 | 59-Commis de bar            |
| 7-Gouvernante générale adjointe     | 34-Responsable des achats           | 60-Chef de cuisine          |
| 8-Gouvernante d'étage               | 35-Chef du personnel                | 61-Second                   |
| 9-Femmes de chambre                 | 36-Secrétaire service personnel     | 62-Chef de partie           |
| 10-Équipier                         | 37-Contrôleur nourriture et boisson | 63-Premier commis           |
| 11-Chef de réception                | 38-Aide contrôleur N&B              | 64-Deuxième commis          |
| 12-Responsable réservation          | 39-Chef économiste                  | 65-Apprentis                |
| 13-Employé réservation              | 40-Économiste-caviste               | 66-Steward                  |
| 14-Employé planning                 | 41-Magasinier                       | 67-Officier                 |
| 15-Sous-chef réception              | 42-Directeur des banquets           | 68-Plongeur batterie        |
| 16-Chef de brigade                  | 43-Premier maître d'hôtel           | 69-Plongeur vaisselle       |
| 17-Premier réceptionnaire           | 44-Maître d'hôtel                   | 70-Chef d'entretien         |
| 18-Réceptionnaire                   | 45-Secrétaire banquets              | 71-Responsable sécurité     |
| 19-Secrétaire réception             | 46-Directeur des restaurants        | 72-Agent sécurité           |
| 20-Assistant commercial             | 47-Premier maître d'hôtel           | 73-Technicien               |
| 21-Secrétaire assistant commercial  | 48-Maître d'hôtel                   | 74-Ouvrier qualifié         |
| 22-Chef comptable                   | 49-Chef de rang                     | 75-Magasinier entretien     |
| 23-Contrôleur des recettes          | 50-Commis                           | 76-Ouvrier qualifié         |
| 24-Contrôleur de nuit               | 51-Apprentis                        | 77-Manutentionnaire         |
| 25-Aide comptable                   | 52-Responsable snack                | 78-Secrétaire de direction  |
| 26-Chef caissier main courantier    | 53-Serveurs snack                   | 79-Secrétaire               |
| 27-Chef caissier main cour. Adjoint |                                     |                             |



CAP	Effectifs en 2001/2002				
	Total	Garçons	Filles	Public	Privé
Cuisine 1 <sup>ère</sup> année (1)	1129	679	450	925	204
Cuisine 2 <sup>ème</sup> année	776	443	333	616	160
Restaurant 1 <sup>ère</sup> année (1)	640	253	387	545	95
Restaurant 2 <sup>ème</sup> année	373	137	236	309	64
Hébergement 1 <sup>ère</sup> année (1)	363	64	299	304	59
Hébergement 2 <sup>ème</sup> année	150	20	130	137	13
Café brasserie 1 <sup>ère</sup> année	187	94	93	171	16
Café brasserie 2 <sup>ème</sup> année	135	58	77	135	

(1) Diplômes rénovés en octobre 2001 figurent sous les anciens libellés.

Mentions complémentaires	Effectifs en 2001/2002				
	Total	Garçons	Filles	Public	Privé
Accueil réception	241	46	195	205	36
Cuisinier en desserts de restaurant	413	297	116	351	62
Employé barman	248	164	84	235	13
Sommellerie	275	164	111	229	46

Certificats d'aptitude professionnels	Effectifs en 2001/2002			
	Total	Garçons	Filles	Nombre de formations
Cuisine 1 <sup>ère</sup> année et 2 <sup>ème</sup> année (1)	12819	10263	2556	157
Restaurant 1 <sup>ère</sup> année et 2 <sup>ème</sup> année (1)	7848	3052	4796	149
Hébergement 1 <sup>ère</sup> année et 2 <sup>ème</sup> année (1)	197	22	175	24
Café brasserie 1 <sup>ère</sup> année et 2 <sup>ème</sup> année	1450	823	627	57

(1) Diplômes rénovés en octobre 2001 figurent sous les anciens libellés.

Brevet d'études professionnelles et baccalauréat professionnel	Effectifs en 2001/2002			
	Total	Garçons	Filles	Nombre de formations
BEP des métiers de la restauration et de l'hôtellerie	8030	5019	3011	100
Baccalauréat professionnel restauration	1444	998	446	40

Voie technologique	Effectifs en 2001/2002			
	Total	Garçons	Filles	Nombre de formations
Bac technologique hôtellerie	75	29	46	2
Classe de mise à niveau	28	13	15	1
BTS option mercatique et gestion hôtelière	158	70	88	5
BTS option art culinaire, art de la table et du service	316	212	104	12

Mentions complémentaires	Effectifs en 2001/2002			
	Total	Garçons	Filles	Nombre de formations
Accueil réception	77	7	70	10
Cuisinier en desserts de restaurant	260	212	48	32
Employé barman	85	65	20	9
Sommellerie	132	80	52	16

Brevets professionnels – Brevet de maîtrise	Effectifs en 2001/2002			
	Total	Garçons	Filles	Nombre de formations
BP Cuisinier	909	897	12	63
BP Barman	10	10		1
BP Gouvernante	19	4	15	4
BP Restaurant	678	281	397	43
BM cuisine	8	7	1	2

Annexe n° 9 :Néo-restauration n° 396 mars 2003, néo-restauration supplément n° 404 12.2003

25000 emplois créés par an et 80000 emplois en déficit chronique  
 (Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers, traiteurs SYNHORCAT)  
 environ 50 % des effectifs quittent chaque année la profession  
 Nouvel état d'esprit : droit à l'équilibre entre vie privée et vie professionnelle  
 Image négative : conditions de travail, rémunérations...  
 Métiers de la restauration collective méconnus par les jeunes  
 Manque de CAP par rapport aux besoins du marché et forte présence des BEP et BTS

Remèdes :

Se rapprocher de l'enseignement par des partenariats avec les lycées

Communiquer sur l'entreprise et les métiers

Renforcer la présence sur les événements

Offrir des avantages financiers et des conditions de travail satisfaisantes (RTT, repos, intéressement...)

Ouvrir des possibilités d'évolution de carrières

O/D de l'hôtellerie – restauration passées par l'ANPE en 2002 : 298714 offres (56% E<10) pour 174331 demandes

	Postes proposés			Postes demandés	
	Total 2001	Total 2002		2001	2002
Employé d'étage	31935	29656	9,8 %	8006	9359
Employé du hall	724	914		378	343
Réceptionniste	11876	11138		6321	6274
Gouvernante d'établissement hôtelier	976	1174		1027	952
Conciergerie d'hôtel	44	65		112	90
Chef de réception	733	947		463	410
Directeur d'hébergement	1064	1071		2559	2240
Exploitant d'hôtel	63	78		335	291
Aide de cuisine	40271	38554	11,8 %	20021	21048
Cuisinier	78283	78174	24 %	20544	20544
Employé polyvalent de restauration	53958	51561	15,8 %	9243	8864
Serveur en restauration	85523	83533	25,7 %	19703	20486
Sommelier	404	416		252	224
Barman	6935	6440		7005	7305
Chef de cuisine	3459	3759		2532	2454
Maître d'hôtel	1438	2068		2361	2279
Responsable de restauration de collectivité	1540	1703		1521	1466
Directeur de restaurant	1812	2139		2832	2488
Exploitant de restaurant	468	612		1437	1129
Employé de café, bar-brasserie	10150	10640		5849	6350
Exploitant de café, bar-brasserie	222	201		1517	1254

Offres d'emploi ANPE par type de contrat	2002		Offres par régions	48,87 % dans 3 régions
CDI	118992	39,8 %	Ile de France	63729
CDD	117217	39,2 %	PACA	28750
Saisonnier	60817	20,4 %	Rhône Alpes	28678
Intermittent, mission, autres	1688	0,6 %	Bretagne	14982

Les demandeurs d'emploi : qui sont-ils ?

	- 25 ans	25 / 49 ans	+ 50 ans	TOTAL		
Aide de cuisine	4029	13374	2815	20218		
Cuisinier	6452	12648	2071	21171		
Employé polyvalent de restauration	2173	6164	927	9264		
Serveur en restauration	7744	11465	1250	20459		
Sommelier	78	182	12	273		
Barman	1847	4925	543	7315	Avant 1991	Après
Chef de cuisine	56	2103	483	2642	2744€	1829 à 1982
Maître d'hôtel	167	1871	382	2420		
Responsable rest de collectivité	47	1107	378	1532		
Directeur de restaurant	99	2140	535	2774		
Exploitant de restaurant	53	1114	240	1407		