

Le CERPET (centre d'études et de ressources pour les professeurs de l'enseignement technique) vient de fêter son cinquantenaire lors d'une manifestation qui a réuni ses nombreux partenaires professionnels (plus de 150 entreprises) en présence de Gilles de Robien, Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.

Attaché aux Inspections générales d'économie et gestion et de sciences et techniques industrielles, il vise à rapprocher le monde économique et les enseignants en privilégiant trois axes mis en œuvre selon une logique décentralisée dans les académies :

- **Les stages courts** d'une semaine en entreprises permettent aux professeurs de s'immerger, durant la période des vacances scolaires, dans la réalité des entreprises. La contractualisation du contenu de ce séjour avec la direction de l'entreprise conduit l'enseignant à découvrir ou actualiser des connaissances, des savoir-faire et des valeurs qui pourront contextualiser son enseignement ou aider à construire les projets de cursus de ses élèves.
- **Les stages longs** d'une année scolaire permettent, au-delà de la professionnalisation de l'enseignant concerné, de contractualiser la conduite d'un projet en vue d'une mutualisation des acquis par la production de ressources académiques et nationales.
- **La découverte professionnelle** offre un espace horaire aux élèves de collèges pour les aider à définir un projet d'orientation par l'observation de métiers. Le CERPET a mis en place, en relation avec des entreprises volontaires, un dispositif d'accueil de professeurs de collèges qui, par l'observation des métiers, identifient les compétences nécessaires à leur accomplissement. Cette démarche améliorera la mesure des capacités de leurs élèves et les conseils à donner pour mieux construire leur orientation.

Jean Claude BILLIET, IGEN dirige le département économie et gestion du CERPET et Michelle MARTIN, professeure agrégée, le seconde pour animer tout le dispositif.

1. La formation tout au long de la vie, une nécessité pour tous les professeurs d'hôtellerie.

Dans un secteur qui évolue aussi rapidement, il est indispensable que TOUS les enseignants s'imposent la nécessité de se former tout au long de leur vie professionnelle.

La rénovation et la création de diplômes en 17^{ème} CPC constituent la source essentielle des modifications pédagogiques et professionnelles qu'ils doivent mettre en œuvre pour réussir à former leurs élèves, apprentis et étudiants.

Libellé du poste	Arrêté création
BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie	17/07/2001
CAP Cuisine	06/07/2004
CAP Services en brasserie café	07/08/2003
CAP Services hôteliers	01/10/2001
CAP Restaurant	11/05/2005
MC Cuisinier en desserts de restaurant (n V)	31/07/1997
MC Sommellerie (n V)	31/07/1996
MC Employé Barman (n V)	16/05/1997
MC Art de la cuisine allégée	24/03/2006
Baccalauréat technologique hôtellerie	14/02/1992 (*)
Baccalauréat professionnel restauration	29/07/1998
MC Accueil réception (n IV)	15/09/1995
MC Organisateur de réception (n IV)	09/05/2005
BTS Hôtellerie restauration option A et B	19/08/1993
BTS Responsable d'hébergement	07/08/2003

(*) rénovation annoncée

Dans les champs professionnels (cuisine, restaurant, hébergement, gestion), les évolutions justifient la formation continue. Il s'agit d'abord d'actualiser des connaissances voire de les acquérir pour former à de nouveaux métiers (art de la cuisine allégée, organisateur de réceptions). Celles-ci portent sur les produits, les techniques, les équipements et matériels, les réglementations, les modalités d'organisation, l'intégration des technologies de l'information et de la communication, les langues ... mais aussi sur l'évolution des métiers eux-mêmes. Il convient ensuite de réfléchir dans ce contexte modifié aux logiques de transferts didactiques et pédagogiques (repérage des profils des élèves, organisation des horaires, articulation des progressions, contenu des périodes de formation en entreprises...).

Dans les disciplines générales, la motivation des élèves se trouve largement développée par la mise en situation concrète des apprentissages. La connaissance des caractéristiques des métiers associés aux diplômes préparés s'avère une source pertinente pour les progressions des enseignements généraux.

Comment un enseignant de cuisine, de restaurant ou d'hébergement peut-il exiger de ses élèves d'être professionnel dans l'accomplissement des activités caractérisant le diplôme qu'ils préparent, sans lui-même avoir continué à s'immerger au cœur des entreprises ... ?

Il ne s'agit pas seulement de celles qui s'inscrivent dans une tradition la plus proche de techniques transmises par répétition dans l'esprit des années passées. Les techniques de référence demeurent mais l'évolution de leurs conditions de réalisation (nouveaux matériels, réglementation nationale et européenne, évolution des comportements de consommation, clientèle étrangère, réduction de la disponibilité de certains produits, concepts de restauration et d'hébergement...) exigent une adaptation permanente. Le BTS responsable d'hébergement a intégré l'évolution et la diversité des métiers concernés en hôtellerie et en para-hôtellerie. La rénovation du CAP cuisine, tout en maintenant l'apprentissage de toutes les techniques de restauration commerciale indépendante, a élargi son champ d'insertion en intégrant le travail de tous les produits utilisés par la très grande majorité de professionnels et des techniques correspondantes mais aussi en enrichissant la nécessaire compétence relationnelle du cuisinier au sein de sa brigade ou avec des clients. Le CAP restaurant rénové a accentué la maîtrise du comportement commercial et de techniques actuellement mises en œuvre. Les mentions complémentaires art de la cuisine allégée et organisateurs de réception préparent à de nouveaux métiers ... mais préfigurent des possibilités d'enrichir les offres de toute la restauration commerciale.

2. Le CERPET, au service de la formation continue des enseignants.

Depuis plusieurs années, les professeurs enseignant en lycées professionnels et technologiques hôteliers bénéficient d'actions organisées par le CERPET et définies actuellement sous la responsabilité de Christian PETITCOLAS, IGEN.

Le catalogue des **stages courts** ne cesse de s'étoffer.

Les stages courts (une semaine au moins) sont réalisés généralement sur les périodes de vacances (juillet – août). Définis en étroite collaboration avec le CERPET, ils font l'objet d'une convention directement négociée préalablement entre le professeur et la Direction de l'établissement qui l'accueille. Selon le cas, cette approche permet de répondre à des attentes d'observation, d'analyse mais aussi de professionnalisation au sein des ateliers de l'entreprise. La richesse des acquis de l'expérience vécue est rapportée pour guider le choix des professeurs les années suivantes. Michelle MARTIN (michelle.martin@education.gouv.fr) suit de très près le choix des terrains de stages, leur déroulement et les synthèses produites. Elle est à l'écoute de toute demande ou suggestions des professeurs et des entreprises pour améliorer l'offre de formation.

Le site du CERPET : <http://www.cerpet.education.gouv.fr/>

(les informations suivantes sont extraites du site du CERPET au 26.10.2006)

PÉRIODE D'INSCRIPTION : du mardi 2 janvier au dimanche 28 janvier 2007

Qui peut s'inscrire ?

Tous les enseignants des disciplines tertiaire (dont hôtellerie – restauration) et industrielle des lycées technologiques et professionnels, les formateurs dans les GRETA. Le dispositif est également ouvert aux professeurs des IUFM, des IUT ainsi qu'aux professeurs de l'enseignement privé sous contrat (sous réserve de prise en charge des frais de déplacement par leurs administrations respectives).

Quel préalable à toute inscription ?

Tout professeur qui s'inscrit **s'engage à prendre connaissance du dispositif d'inscription**, et à respecter la procédure. Les stages proposés par le CERPET mobilisent des cadres de haut niveau dans les entreprises partenaires, les demandes de professeurs étant de plus en plus nombreuses, il est donc indispensable par respect pour tous, que les candidats aient conscience de l'obligation qui leur est faite de répondre positivement à la sélection de leur candidature. **Aucune absence n'est admise sauf cas de force majeure.**

Comment s'inscrire ?

- 1 - **Consulter** les propositions de stages dans le domaine Économie et gestion.
- 2 - **Sélectionner 3 stages** en relation directe avec l'enseignement assuré. De façon exceptionnelle, il est possible de sélectionner un ou deux stages, à condition d'en préciser la raison.
- 3 - **Ne pas prendre d'engagement personnel** pendant la période des stages demandés avant d'avoir consulté la rubrique "Candidatures retenues" ou contacté le CERPET.
- 4 - **Remplir complètement** la fiche d'inscription en ligne pour toutes les académies (informations personnelles, informations concernant l'établissement). Motiver clairement la demande.
- 5 - **Consulter régulièrement** le site rubrique "Candidatures retenues" à partir d'avril 2005 pour prendre connaissance des affectations sans attendre la réception des convocations.
- 6 - **Prendre impérativement contact avec le CERPET** pour tout problème rencontré, notamment en cas de convocations aux examens et concours, durant la période des stages ; le CERPET se charge de trouver des solutions avec les inspecteurs territoriaux concernés afin que stages et examens puissent se dérouler dans les meilleures conditions.

Qui convoque ?

- le CERPET fait parvenir des convocations aux enseignants sous couvert de leur chef d'établissement ;
- les Rectorats établissent des ordres de mission couvrant les indemnités de séjour et les frais de transport, à partir des listes communiquées par le CERPET.

Le CERPET demande aux candidats de ne pas contacter directement les entreprises

Le groupe ACCOR propose des stages pour les enseignants de cuisine, restaurant, hébergement et gestion. Une vingtaine de professeurs en bénéficie chaque année. Ils s'immergent dans les différentes marques du groupe et plus particulièrement dans les SOFITEL et MERCURE, les stages en IBIS restent l'exception. La demande est très forte de la part des professeurs d'économie et gestion (ils occupent 75 % des stages).

Deux des stages ont eu lieu à l'étranger (un en Allemagne DORTMUND, un en Grande Bretagne LEEDS).

Le nombre de places offertes chez ACCOR est toujours supérieur à la demande des enseignants. **On pourra vivement regretter le manque des inscriptions des professeurs du domaine professionnel (cuisine, restaurant, hébergement).** Il est dommage de ne pas saisir cette occasion de professionnalisation au moment où certains reprochent à des jeunes professeurs nommés de manquer d'expérience professionnelle ou à d'autres enseignants de reproduire un apprentissage de plus en plus éloigné des réalités professionnelles. L'excellence des formations Ducasse a prouvé que l'essentiel des emplois se trouvait en dehors de la haute gastronomie, qui si elle constitue le fleuron de la cuisine française, n'en demeure pas moins un très faible employeur.

La France possède aussi une grande expertise nationale et internationale en restauration collective. Ce domaine d'activités offre des terrains de formation riches pour l'apprentissage de procédures d'approvisionnement et d'utilisations des produits, d'application des normes HACCP, d'organisation du travail dans des concepts très variés (restauration d'entreprise, club, Lido...). La SODEXHO a pour la première fois accueilli 3 professeurs en 2006. En 2007, des propositions mieux adaptées et clairement décrites (une vingtaine de stages possibles) seront offertes aux professeurs des spécialités professionnelles et à ceux d'économie et gestion.

Depuis la création de la MC art de la cuisine allégée, LARS TRAITEUR répond au besoin de formation des professeurs engagés dans la réussite de cette MC (1 prof en 2005, 2 en 2006, proposition 3 places en 2007).

Des professeurs de pâtisserie ont aussi bénéficié de stages chez Arnaud, meilleur ouvrier de France exerçant à Cordes.

Pour 2007, de nouveaux stages sont proposés à RUNGIS aux professeurs d'économie et gestion enseignant en hôtellerie sur les thèmes du "Rôle essentiel des marchés de gros, des outils et méthodes dans les achats, de la logistique, de la gestion des stocks".

Toute entreprise désireuse d'accueillir des professeurs en formation peut contacter Michelle MARTIN.

Aucun stage long d'un an n'a pour l'instant été suivi en hôtellerie restauration.

Généralement après une période d'immersion dans les différents services, le professeur participe à la vie de l'entreprise à partir de thèmes sélectionnés en cohérence avec les référentiels de formation en vue de produire des ressources mises en ligne sur le site du CERPET qui permettront une mutualisation des acquis de l'expérience vécue.

Pour la rentrée 2007, la demande d'un professeur qui souhaite faire un stage long chez ACCOR à Manchester est en cours d'étude. S'inscrire dans la logique d'une professionnalisation des enseignements hôteliers en langue étrangère répond aux objectifs de tous les référentiels. Il reste à négocier avec le Recteur de l'Académie concernée l'obtention de l'équivalent pour un an du poste de ce professeur, qui reste payé par l'Éducation nationale.

3. Le CERPET, au service de la recherche et des partenariats en hôtellerie restauration.

À l'exception des stages Ducasse et de certains stages résidentiels assumés par l'Académie Accor (parcours du cuisinier, innovations en hébergement, le service en restauration) et financés par la DGESCO dans le cadre de la convention signée avec le groupe Accor, l'ensemble des autres réunions nationales pour les inspecteurs, les chefs de travaux et les professeurs sont organisées par le CERPET.

Sans être exhaustif, il est possible d'identifier plusieurs types.

Depuis quelques années, le CERPET finance et organise des réunions d'inspecteurs et de professeurs qui, bénévolement à l'aide des contributions académiques lorsqu'elles existent, contribuent à élaborer les repères pour la formation aidant à la mise en œuvre des diplômes rénovés ou créés. Il en est ainsi des repères pour la formation en CAP cuisine et restaurant. Prochainement seront disponibles ceux de la MC art de la cuisine allégée, du CAP boucher (métiers de l'alimentation). Des groupes vont se constituer pour concevoir ceux de la MC organisateur de réceptions et du CAP pâtissier (métiers de l'alimentation).

En partenariat avec des professionnels, le CERPET convoque chefs de travaux et professeurs à des séminaires de formation visant la constitution de réseaux académiques de formateurs et à leur animation au travers de sites Internet.

Rappelons ici le rôle du CIDIL pour les formations à l'analyse sensorielle et son site <http://www.cliclait.fr/>. Le partenariat avec Nestlé et Davigel a permis de créer le réseau initial des 96 formateurs à la technologie expérimentale animé au travers du site : <http://www.campus-culinaire.com> par Dominique Behague, formateur à l'IUFM de Versailles. Il faut espérer que dans peu de temps ce réseau retrouvera une dynamique essentielle pour approfondir les enseignements de cuisine et s'enrichira de la dimension du service en restauration. La formation longue de professeurs de pâtisserie assurée par le CEDUS a conduit à l'élaboration d'un réseau de professeurs enseignant la pâtisserie <http://www.extrasucre.org>. L'impulsion remarquable et continue assurée par Denis HERRERO, formateur à l'IUFM de Toulouse, contribue au dialogue entre les acteurs de la formation.

Toujours en partenariat avec des professionnels, le CERPET convoque les membres de groupes nationaux de réflexion. Le groupe sur "les vins de Porto" a, au-delà du recensement des activités pédagogiques pratiquées au sein des lycées, conçu une mallette pédagogique visant à construire les connaissances sur la richesse de la gamme de ce produit européen mais aussi une démarche méthodologique autour de la valorisation du service en restauration (connaissance du produit, argumentation commerciale, art du service ...). Grâce au partenariat avec Carte d'Or, le DVD "Glaces et sorbets" sera présenté au SIRHA 2007 à l'ensemble des inspecteurs. Il a été conçu pour des utilisations par les enseignants en hôtellerie restauration et par ceux des métiers de l'alimentation. Il s'attache à fournir une approche transversale (professionnelle, commerciale, en sciences et en arts appliqués). Le travail interdisciplinaire mené pour valoriser les fruits et légumes s'inscrivait dans cette logique. La réunion nationale à Rungis de professeurs d'économie et gestion sur le thème des outils de gestion utilisés en restauration commerciale préfigure des travaux d'approfondissement ...

Les développements précédents ne se veulent pas exhaustifs. Ils placent le CERPET au cœur de la formation continuée indispensable des enseignants et de leur professionnalisation nécessaire au sein des entreprises.

Chaque professeur doit se sentir concerné.

En lien avec le site du CRNHR (centre de ressources nationales en hôtellerie restauration), celui du CERPET se doit d'être consulté régulièrement pour y découvrir l'information sur des dossiers d'actualité (découverte professionnelle, apprentissage junior...) et saisir les occasions offertes pour se former.

Rappel sur les inscriptions aux stages courts : du **mardi 2 janvier au dimanche 28 janvier 2007**

Sur le site du CERPET : <http://www.cerpet.education.gouv.fr/>

« Le beaucoup savoir apporte l'occasion de plus douter » Essais de Michel de Montaigne

Christian PETITCOLAS
IGEN économie et gestion