

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

2- Deux
nouveaux
baccalauréats
professionnels

3- Des outils à
mettre en œuvre

4- Question de
GRH

5- Autres leviers

Entre transition et ruptures

PRÉPARATION DE LA RENTRÉE 2011

Réussir la rénovation de la voie professionnelle dans la filière Hôtellerie Restauration

2011

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

2- Deux
nouveaux
baccalauréats
professionnels

3- Des outils à
mettre en œuvre

4- Question de
GRH

5- Autres leviers

Propos liminaire

Le diaporama présente un ensemble de démarches, de pistes et d'outils proposé à titre indicatif, de nature à engager la réflexion

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

2- Deux nouveaux baccalauréats professionnels

3- Des outils, des démarches à mettre en œuvre

4- Question de GRH

5- Autres leviers

Les enjeux

Mieux articuler l'ensemble des voies d'accès à la qualification : voie scolaire, apprentissage, formation continue, ...

L'offre de formation en question :

Un débat sur la cohérence de l'offre de formation et sur l'équilibre à trouver dans l'ouverture des deux baccalauréats professionnels

Réflexion académique

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

2- Deux nouveaux baccalauréats professionnels

3- Des outils, des démarches à mettre en œuvre

4- Question de GRH

5- Autres leviers

Une circulaire en appui de la démarche :

Lycées - mise en réseau

NOR : MENE1102785C

circulaire n° 2011-021 du 18-2-2011

MEN - DGESCO A2-1

Convention académique au sein d'un réseau d'établissements et de centres de formation (objet : articulation des formations voie scolaire, voie de l'apprentissage et formation continue) en partenariat avec les représentants de la profession et les organismes professionnels

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

**2- Deux
nouveaux
baccalauréats
professionnels**

3- Des outils,
des démarches
à mettre en
œuvre

4- Question de
GRH

5- Autres leviers

La rénovation du baccalauréat professionnel restauration

La création de deux baccalauréats professionnels, pour
une mise en œuvre à la rentrée 2011

Baccalauréat professionnel cuisine

CPC le 26 janvier 2011

CSL le 10 mars 2011

CSE le 17 mars 2011

Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration

CPC le 26 avril 2011

CSE le 12 mai 2011

Publication des arrêtés courant juin 2011

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

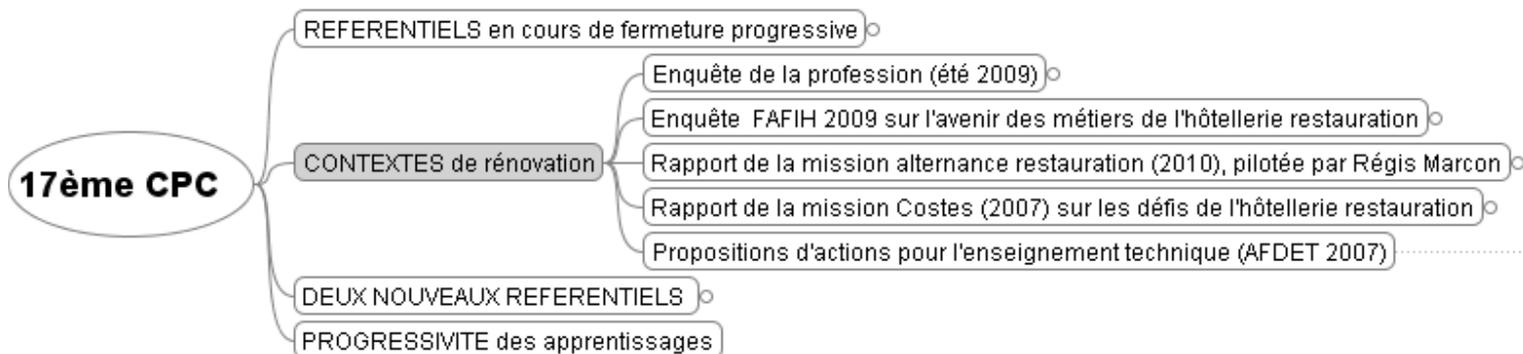
2- Deux nouveaux baccalauréats professionnels

3- Des outils, des démarches à mettre en œuvre

4- Question de GRH

5- Autres leviers

Les éléments de contexte



Cf diaporama « Contextes professionnels » et/ou carte conceptuelle (à disposition sur le CRN HR)

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

2- Deux nouveaux baccalauréats professionnels

3- Des outils, des démarches à mettre en œuvre

4- Question de GRH

5- Autres leviers

Deux nouveaux baccalauréats professionnels

Baccalauréat professionnel cuisine

un parcours de formation aux métiers de la cuisine exercés dans tous les domaines de la restauration (collective, de chaîne, brasserie, traditionnelle, gastronomique...).

Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration

un parcours de formation aux métiers de la commercialisation et des services à la clientèle dans les mêmes domaines de la restauration

Un objectif commun : la satisfaction de la clientèle

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

2- Deux nouveaux baccalauréats professionnels

3- Des outils, des démarches à mettre en œuvre

4- Question de GRH

5- Autres leviers

Cinq pôles dans les référentiels d'activités professionnelles

Cinq pôles d'activités professionnelles dans les référentiels de certification

2 spécifiques



n° 1 Organisation et production culinaire

n° 2 Communication et commercialisation en restauration

n° 1 Communication, démarche commerciale et relation clientèle

n° 2 Organisation et services en restauration



3 communs

n° 3 Animation et gestion d'équipe en restauration



n° 4 Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration



n° 5 Démarche qualité en restauration

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

**2- Deux
nouveaux
baccalauréats
professionnels**

3- Des outils,
des démarches
à mettre en
œuvre

4- Question de
GRH

5- Autres leviers

Les spécificités des deux référentiels

Un format de rédaction **unique**

Un objectif de **professionnalisation**

Des contenus prenant en compte un contexte en **évolution permanente**

Une certification influençant **les pratiques pédagogiques**

Un diplôme **intermédiaire**

Exemple



COMPÉTENCES DU POLE D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES N°4 : GESTION D'EXPLOITATION EN RESTAURATION

C4-4. ANALYSER les ventes

COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration</i>	CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C4-4.4 Gérer les invendus	Statistiques de ventes Statistiques de fréquentation Prévisions de ventes Ratio des invendus Technologies de l'infomation et de la communication	Optimisation de la connaissance de la clientèle et de ses habitudes de consommation Optimisation des prévisions de fréquentation Atteinte des ratios objectifs Optimisation des denrées non vendues
SAVOIRS ASSOCIÉS	<i>Limites de connaissances</i>	
L'analyse d'indicateurs relatifs aux invendus (<i>Gestion appliquée</i>)	<i>Le calcul régulier du ratio des invendus L'analyse de ce ratio et l'identification d'actions à mener pour limiter le risque</i>	
La gestion des invendus (<i>Technologie</i>)	<i>Le recensement des « bonnes pratiques » dans l'utilisation des denrées non vendues</i>	
La gestion des invendus (<i>Sciences appliquées</i>)	<i>L'identification de la réglementation relative aux invendus</i>	

SOMMAIRE

Introduction

Un changement du cadre de référence qui induit une évolution des pratiques pédagogiques accompagnée par le corps d'inspection.

1- Panorama

2- Deux nouveaux baccalauréats professionnels

3- Des outils, des démarches à mettre en œuvre

4- Question de GRH

5- Autres leviers

D'une logique de formation centrée sur les savoirs ... à une logique de formation centrée sur les compétences

dans la continuité de l'Ecole du « socle commun »
cf *rapport du Haut Conseil de l'Education - octobre 2010*

pour le renforcement de la
professionnalisation des apprenants

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

2- Deux nouveaux baccalauréats professionnels

3- Des outils, des démarches à mettre en œuvre

3- Question de GRH

4- Autres leviers

LA NÉCESSITÉ DE METTRE EN PLACE un outil de suivi par compétence,

dans une logique de continuité des apprentissages (du collège .. à la voie professionnelle ... à l'entreprise)



LIVRET PERSONNEL DE COMPETENCES
outil de certification des compétences du socle au collège, au lycée (DP6, classes de 2^{nde} temps de stabilisation du socle)



LIVRET DE COMPETENCES
outil de valorisation essentielle des compétences scolaires et extrascolaires



LIVRET DE COMPETENCES EXPERIMENTAL
en expérimentation depuis 2010 (outil webclassseur)



LIVRET DE COMPETENCES inscrit comme un axe prioritaire des travaux des groupes de la mission Alternance (Régis Marcon)



LIVRET DE COMPETENCES outil de l'alternance dans les deux référentiels de baccalauréat professionnel



PASSEPORT ORIENTATION et FORMATION
outil de valorisation des compétences professionnelles acquises par le salarié tout au long de la vie



Une RÉFORME au cœur d'autres réformes : de l'opportunité de penser « livret de compétences » ...

LOI relative à l'orientation et à la formation tout au long de la vie
n°2009 -1437 du 24 novembre 2009



FORMATION PROFESSIONNELLE TOUT AU LONG DE LA VIE

FORMATION PROFESSIONNELLE TOUT AU LONG DE LA VIE

FORMATION INITIALE

statut scolaire / apprentissage

Du collègeà la voie technologique
ou professionnelle

**SOCLE
COMMUN** de
connaissances
et de
compétences

**PARCOURS de
professionnalisation**

BTn - BTS - ...

BAC PRO

CAP

INSERTION PROFESSIONNELLE

FORMATION CONTINUE

tout au long de la vie

Dans la continuité du Socle ...

*aptitude à actualiser ses connaissances
et ses compétences (art. 2)*

*droit à l'information et à l'orientation
professionnelle (article 3)*

PROGRESSION d'au moins un niveau
de qualification professionnelle au
cours de vie professionnelle

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

2- Deux
nouveaux
baccalauréats
professionnels

3- Des outils,
des démarches
à mettre en
œuvre

4- Question de
GRH

5- Autres leviers

UNE LOGIQUE D'ACCOMPAGNEMENT DE L'APPRENANT

Des objectifs communs pour une même finalité :
aucune sortie sans qualification professionnelle

Valoriser toutes les compétences

Le **rendre acteur**

Être le **vecteur d'une complémentarité nouvelle**

Servir de **base d'orientation** et de base de
« passerelles »

Donner du sens aux apprentissages

UNE STRATÉGIE GLOBALE DE FORMATION PARTAGÉE

un travail d'équipe

PROGRESSION PAR COMPETENCES BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE												
PROPOSITION CURSUS 3 ANS					2nde professionnelle		1ère professionnelle		Tle professionnelle		CT compétence transversale	
PÔLE	COMPETENCE	COMPÉTENCE OPÉRATIONNELLE		Etablissement	Entreprise	Etablis- sement	PFMP	Etablis- sement	PFMP	Etablis- sement	PFMP	
Organisation et production culinaire	C1 la f	PROGRESSION PAR COMPETENCES BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION										
PROPOSITION CURSUS 3 ANS					2nde professionnelle		1ère professionnelle		Tle professionnelle		CT compétence transversale	
PÔLE	COMPETENCE	COMPÉTENCE OPÉRATIONNELLE		Etablissement	Entreprise	Etablis- sement	PFMP	Etablis- sement	PFMP	Etablis- sement	PFMP	
Organisation et production culinaire	C1 la f	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons	1						1		
Organisation et production culinaire	C1 la f	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements	1		1						
Organisation et production culinaire	C1 la f	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement			1		1					
Organisation et production culinaire	C1 la f	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement				1	1					
Organisation et production culinaire	C1 la f	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	C4-2.3 Stocker les produits			1	1					

Répartition des compétences entre l'établissement de formation et l'entreprise

Répartition des compétences sur l'ensemble du cursus

La répartition des compétences selon des périodes variables

Exemple

	SEPTEMBRE			OCTOBRE				NOVEMBRE				DECEMBRE				JANVIER				FEVRIER				MARS				AVRIL				MAI							
ANNEE	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
2nde prof.	1																																						

SOMMAIRE

UNE ENTRÉE PAR LES COMPÉTENCES

PROGRESSION PAR COMPÉTENCES BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

PROPOSITION CURSUS 3 ANS

COMPÉTENCE	COMPÉTENCE OPÉRATIONNELLE	Etablissement	2nde professionnelle			1ère professionnelle		Tle professionnelle	
			Entreprise	Etablis- sement	PFMP	Etablis- sement	PFMP	Etablis- sement	PFMP
2-2 Gérer le service	C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service	1				1			
2-2 Gérer le service	C2-2.3 Optimiser le service							1	
2-3 Servir des mets et des boissons	C2-3.1 Servir des mets	1	1	1	1	1	1	1	1
2-3 Servir des mets et des boissons	C2-3.3 Servir des boissons	1	1	1	1	1	1	1	1
3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels								
3-1 Animer une équipe	C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service	1	1			1	1		
3-1 Animer une équipe	C3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation	1						1	

UNE LOGIQUE DE LECTURE VERTICALE

UNE LOGIQUE DE LECTURE HORIZONTALE

Introduction

1- Panorama

2- Deux nouveaux baccalauréats professionnels

3- Des outils, des démarches à mettre en œuvre

4- Question de GRH

5- Autres leviers

LECTURE HORIZONTALE pour des situations professionnelles variées couvrant un ensemble de compétences professionnelles et des degrés de performance progressifs

LECTURE VERTICALE pour des situations professionnelles identiques couvrant un ensemble de compétences professionnelles et des degrés de performance à un instant t

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

2- Deux nouveaux baccalauréats professionnels

3- Des outils, des démarches à mettre en œuvre

4- Question de GRH

5- Autres leviers

EXEMPLE de document partagé pour une période donnée

ANNÉE	<input type="checkbox"/> 2nde	<input type="checkbox"/> 1ère	<input type="checkbox"/> Tle		
PÉRIODE	<input type="checkbox"/> P1	<input type="checkbox"/> P2	<input type="checkbox"/> P3	<input type="checkbox"/> P4	<input type="checkbox"/> P5
PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLE	<input type="checkbox"/> POLE 1	<input type="checkbox"/> POLE 2	<input type="checkbox"/> POLE 3	<input type="checkbox"/> POLE 4	<input type="checkbox"/> POLE 5
COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	CONDITIONS		CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE		
SAVOIRS ASSOCIÉS			CONTENU ET NOTIONS		
PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLE	<input type="checkbox"/> POLE 1	<input type="checkbox"/> POLE 2	<input type="checkbox"/> POLE 3	<input type="checkbox"/> POLE 4	<input type="checkbox"/> POLE 5
COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	CONDITIONS		CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE		

Des **situations professionnelles** à initier
pour mettre en œuvre les compétences visées

SOMMAIRE

Des organisations à encourager pour faciliter l'évolution des pratiques

Introduction

Les emplois du temps : des temps disciplinaires ET des temps partagés, des temps d'appropriation

1- Panorama

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Des enseignements disciplinaires

De l'accompagnement personnalisé

Des espaces temps modulables (pratiques collaboratives, études de cas globales, médiation pédagogique, ...)

2- Deux nouveaux baccalauréats professionnels

3- Des outils, des démarches à mettre en œuvre

4- Question de GRH

5- Autres leviers

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

2- Deux nouveaux baccalauréats professionnels

3- Des outils, des démarches à mettre en œuvre

3- Question de GRH

4- Autres leviers

LES PFMP : L'ENCADREMENT DE L'ÉLÈVE, les MODALITES

Rappel du statut des PLP

L'encadrement d'un élève est comptabilisé dans le service du professeur pour **deux** heures par semaine dans la limite de **trois semaines** par séquence de stage (une séquence = 4 semaines maxi)

Si le nombre d'élèves suivi, conduit un professeur à dépasser ses obligations hebdomadaires de service, il percevra des HSE

Dans le cas contraire, son service sera complété: soutien, aide individualisée ...

SOMMAIRE

Des outils pour mettre en œuvre les **situations professionnelles**

Introduction

1- Panorama

2- Deux
nouveaux
baccalauréats
professionnels

3- Des outils,
des démarches
à mettre en
œuvre

3- Question de
GRH

4- Des leviers

Une « suppothèque », bibliothèque de supports professionnels pour travailler par compétences
en partenariat avec les professionnels

Des supports :

- présentant un caractère professionnel et représentatif de la diversité des concepts de restauration
- à usage autorisé (portant la mention « à usage pédagogique exclusif »)

SOMMAIRE

Des dispositifs pour faciliter l'évolution des pratiques

Introduction

1- Panorama

2- Deux nouveaux baccalauréats professionnels

3- Des outils, des démarches à mettre en œuvre

3- Question de GRH

4- Autres leviers

L'accompagnement personnalisé, au cœur de la réussite de la rénovation de la voie professionnelle

Un enjeu : ne pas dissocier projet de l'élève, construction des apprentissages et personnalisation des parcours

Cf le guide d'accompagnement pédagogique disponible sur le site du CRN HR

SOMMAIRE

Introduction

1- Panorama

2- Deux
nouveaux
baccalauréats
professionnels

3- Des outils,
des démarches
à mettre en
œuvre

3- Question de
GRH

**4- Autres
leviers**

Agir en amont de la voie professionnelle

-Mieux communiquer sur l'offre de formation en
Hôtellerie Restauration (cf document de présentation)

-Agir sur les commissions d'affectation, en
valorisant les parcours et les potentiels de chacun

- « Ouvrir » les établissements