

Analyse des contextes dans la mise en place des deux nouveaux référentiels de baccalauréat professionnel dans la filière Hôtellerie Restauration

La circulaire de rentrée 2011

Regards croisés sur les métiers de la restauration

Un contexte : la circulaire de rentrée 2011

Un objectif : « améliorer les acquis des élèves significativement et durablement à tous les niveaux de la scolarité »

- Continuité pédagogique / continuité des apprentissages
- Suivi en continu des progrès des élèves, des modalités d'évaluation permettant un réel « contrôle continu » des élèves
- Enregistrement progressif de la validation des compétences pour chaque élève
- L'évaluation comme levier de réussite des élèves, objet de travail de réflexion permanent des équipes
- Notation vs évaluation

Un contexte : la circulaire de rentrée 2011

Un objectif : « améliorer les acquis des élèves significativement et durablement à tous les niveaux de la scolarité »

- Accompagnement (éducatif / personnalisé), levier de réussite en favorisant l'acquisition et la consolidation des compétences, l'approfondissement et l'aide à la construction du projet d'orientation
- Scolarisation des élèves en situation de handicap et personnalisation des parcours de formation
- Encouragement à développer toute forme de mixité des publics (élèves, apprentis, adultes en formation)

Un contexte : la circulaire de rentrée 2011

Volet Innovation et expérimentation (« article 34 »)

CONCLUSION :

« La réussite de chaque élève repose sur l'innovation, tant pédagogique que structurelle, et sur la mesure de l'efficacité des actions engagées »

UNE CONVERGENCE vers la nécessité de suivre l'acquisition de compétences tout au long d'un parcours ...

Socle S3C (2005)

Enseignement des langues par compétences

B2i (2006), C2i

Loi sur la formation continue tout au long de la vie (novembre 2009)

Livret personnel de compétences (2010)

Référentiel du métier d'enseignant (mai 2010)

Livret de compétences expérimental (2010 – 2013)

Rénovation de la voie professionnelle (EGLS, ...), 3P6 en LP, ...

Modularisation des formations (BTS, ... - 2011)

Regards croisés sur les métiers de la Restauration

- Analyse des résultats de l'enquête menée auprès des professionnels de la Restauration, au cours de l'été 2009, dans le cadre de la 17^{ème} CPC (Christian NAVET, président de la 17^{ème} CPC)

Echantillon : 1374 réponses

Répartition :

- *Hôtels avec restaurant : 42%*
- *Restaurant traditionnel : 31%*
- *Restauration collective : 9%*
- *Restauration à thèmes : 5%*
- *Cafétéria, self-service : 2%*
- *Brasserie, Café : 9%*
- *Autres : 2%*

- Analyse de l'enquête menée par le FAFIH en 2009 sur l'avenir des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration

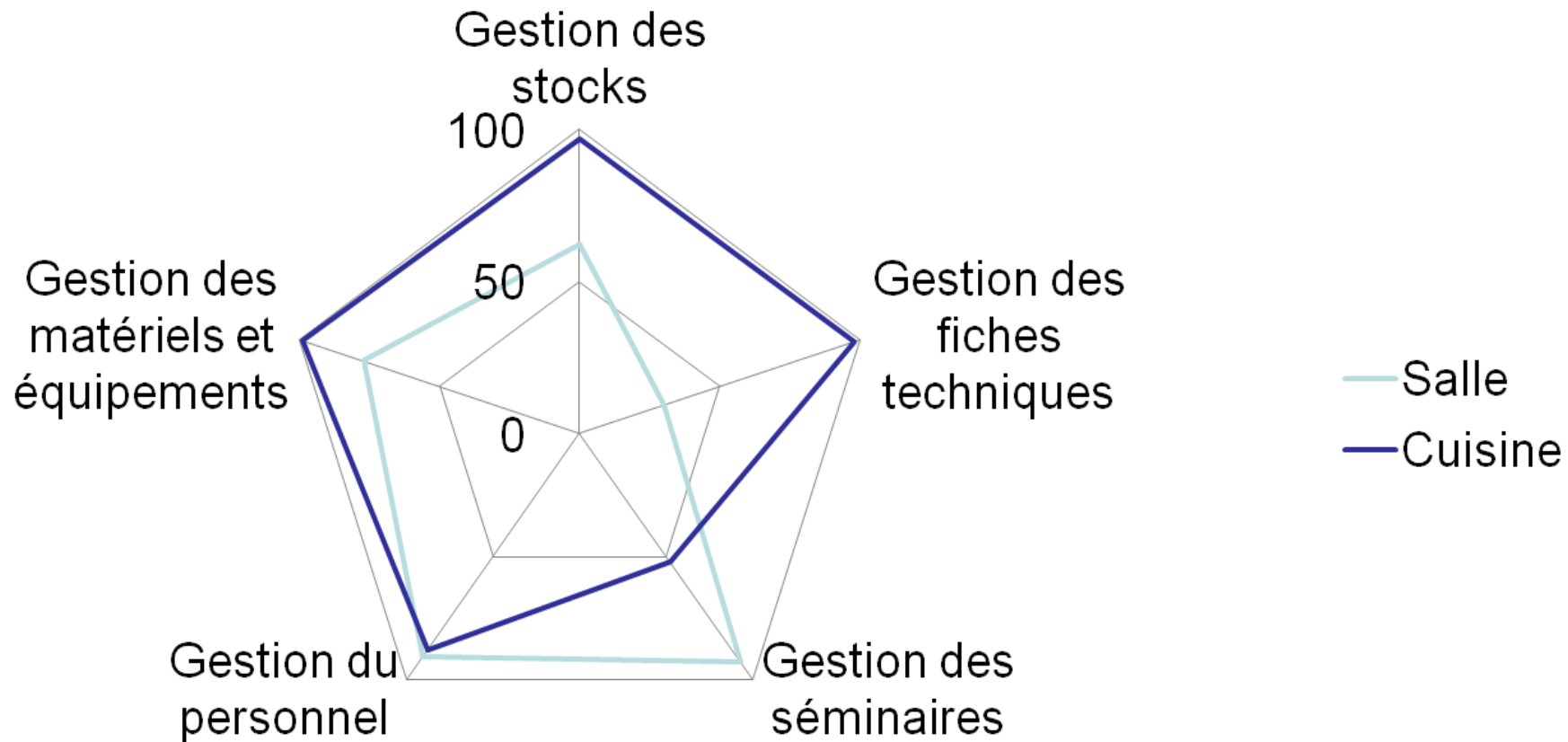
- Mission Alternance Restauration, pilotée par Régis Marcon – février 2010
Rapport de la mission Costes au Premier ministre, novembre 2007

Les défis de l'Hôtellerie Restauration

- Propositions d'actions pour l'enseignement technique, AFDET 2007

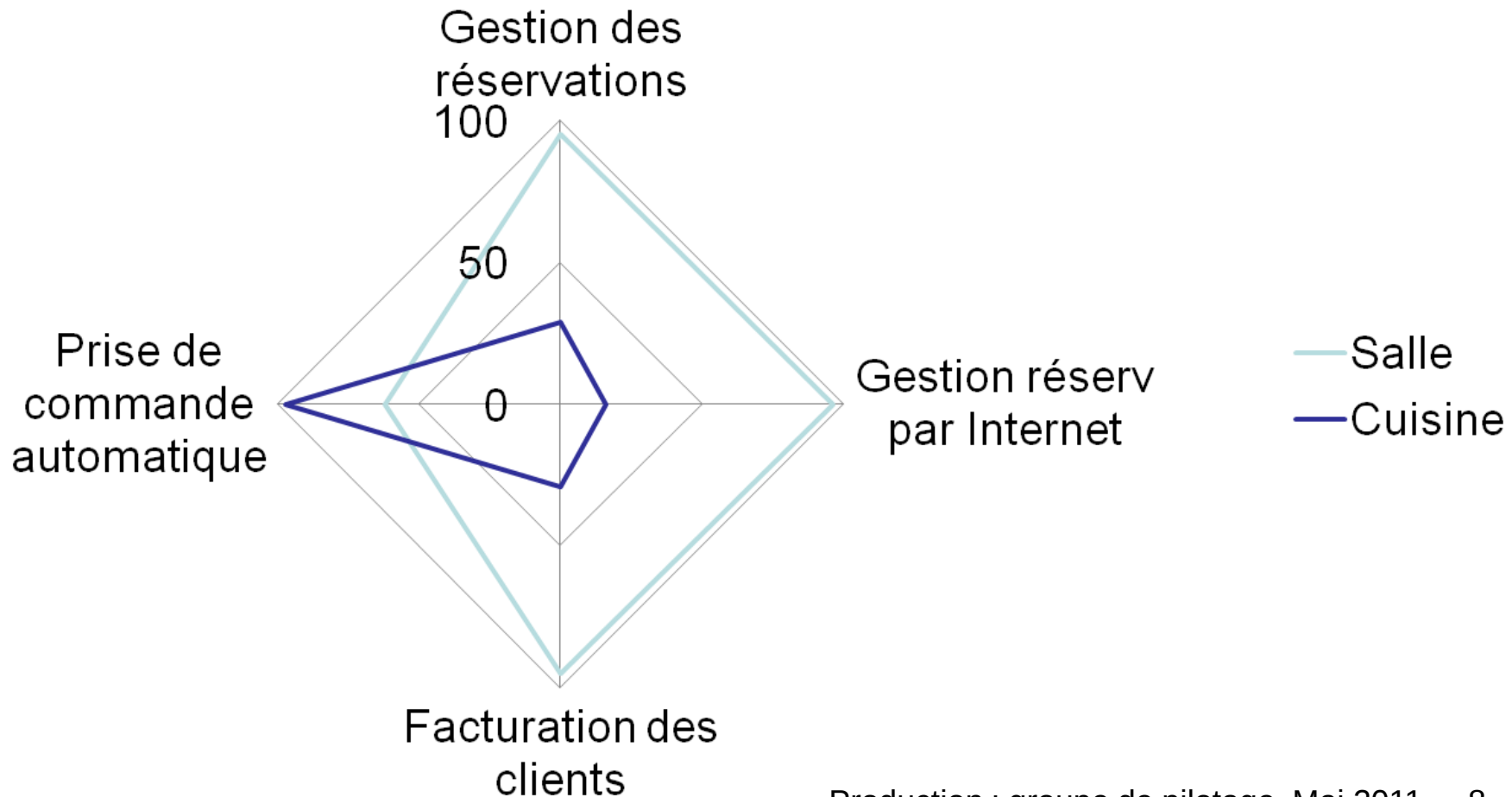
ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

Champ de compétences à privilégier :



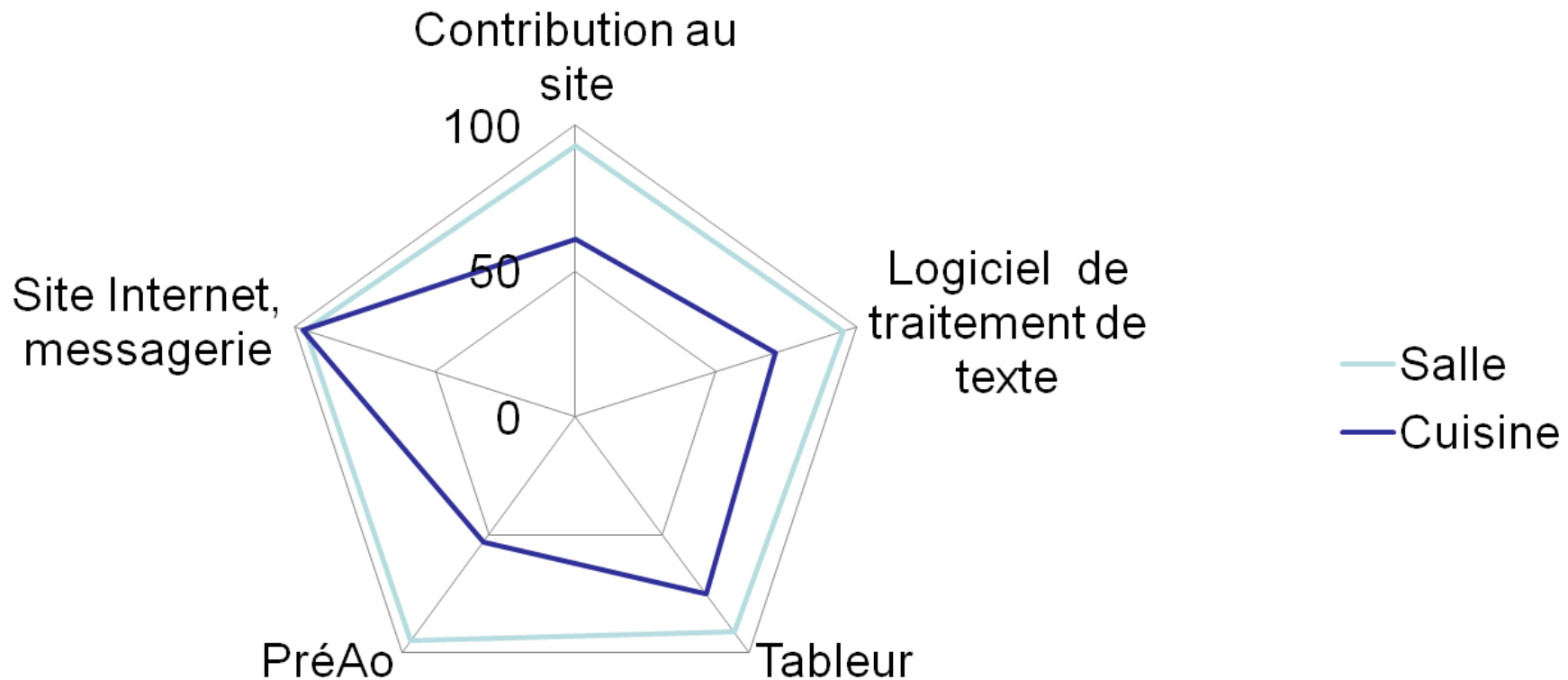
ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

Champ de compétences à privilégier :



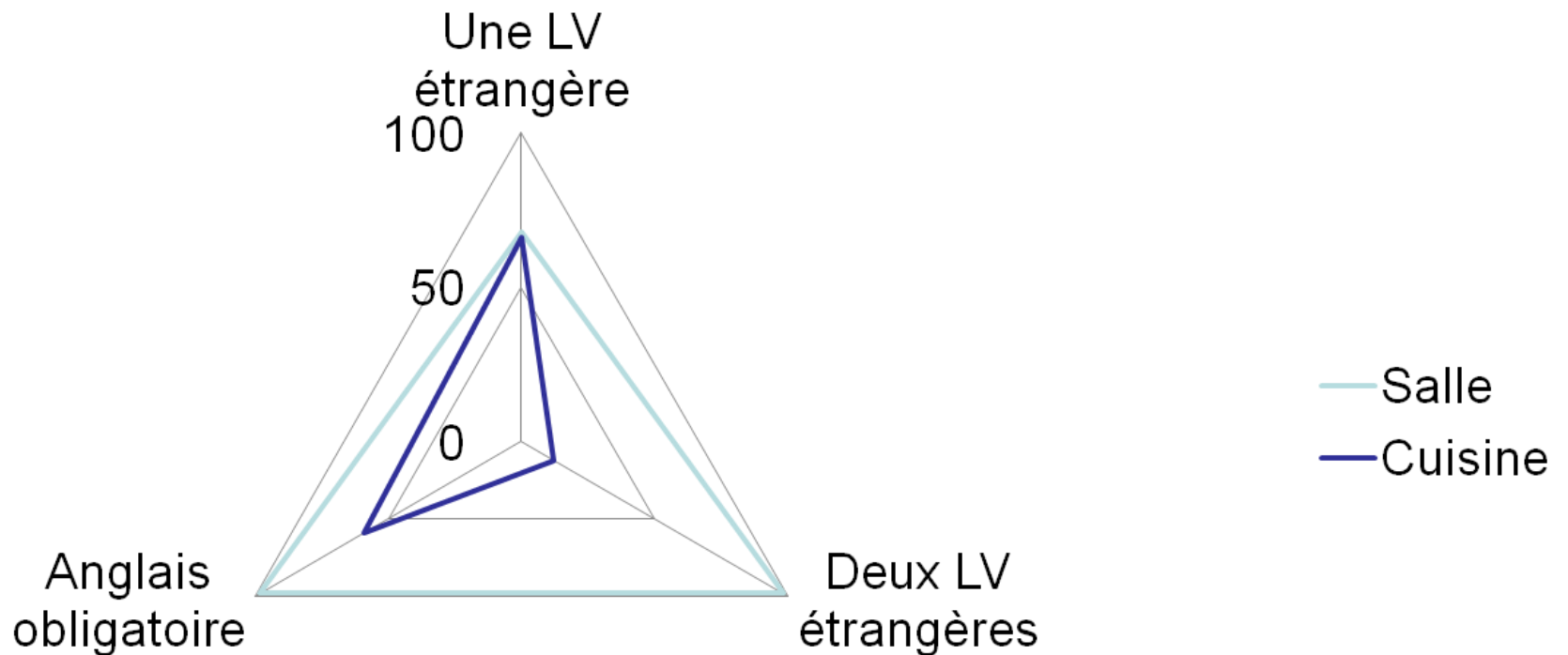
ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

Champ de compétences à privilégier :



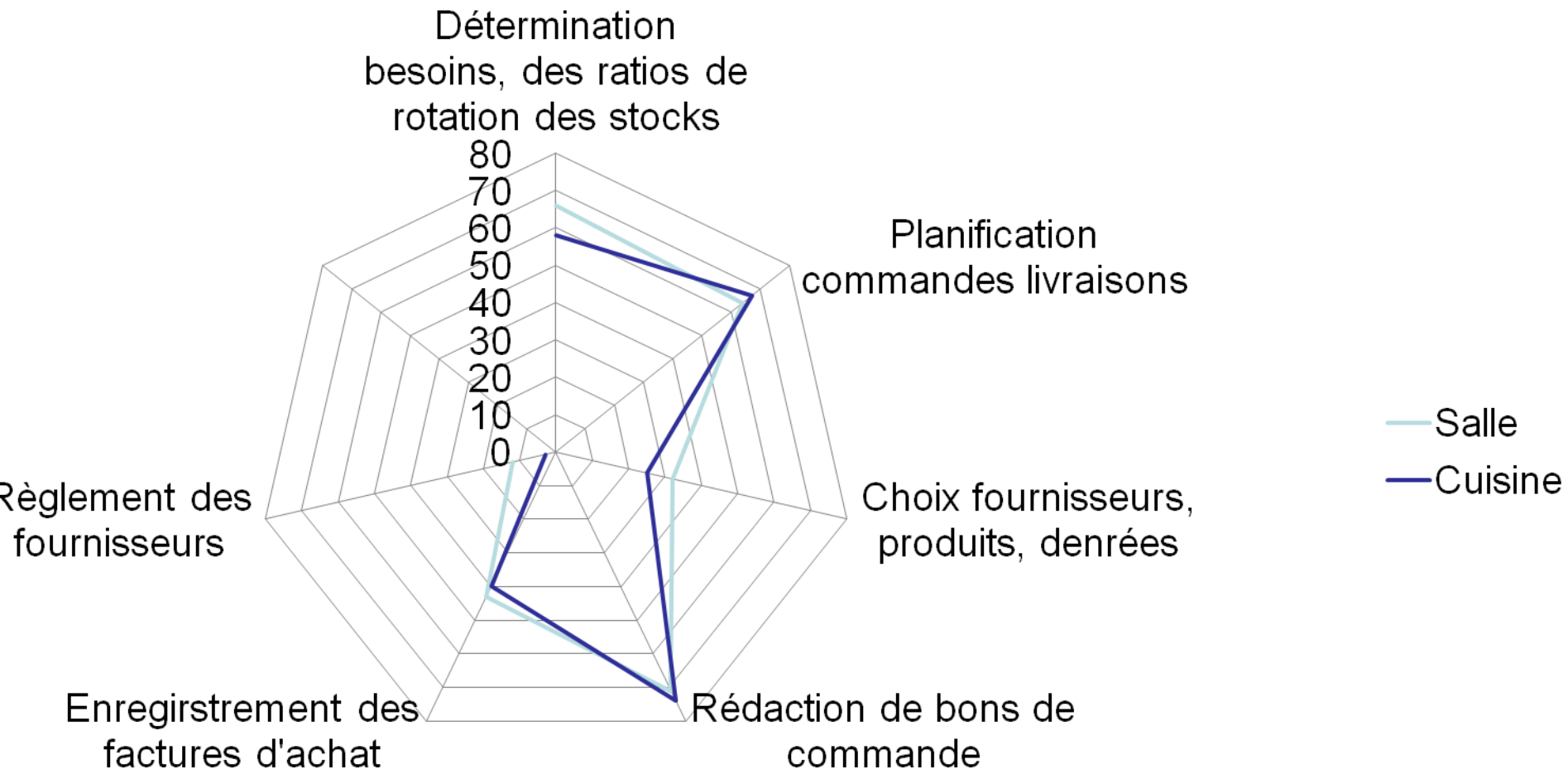
ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

Champ de compétences à privilégier :



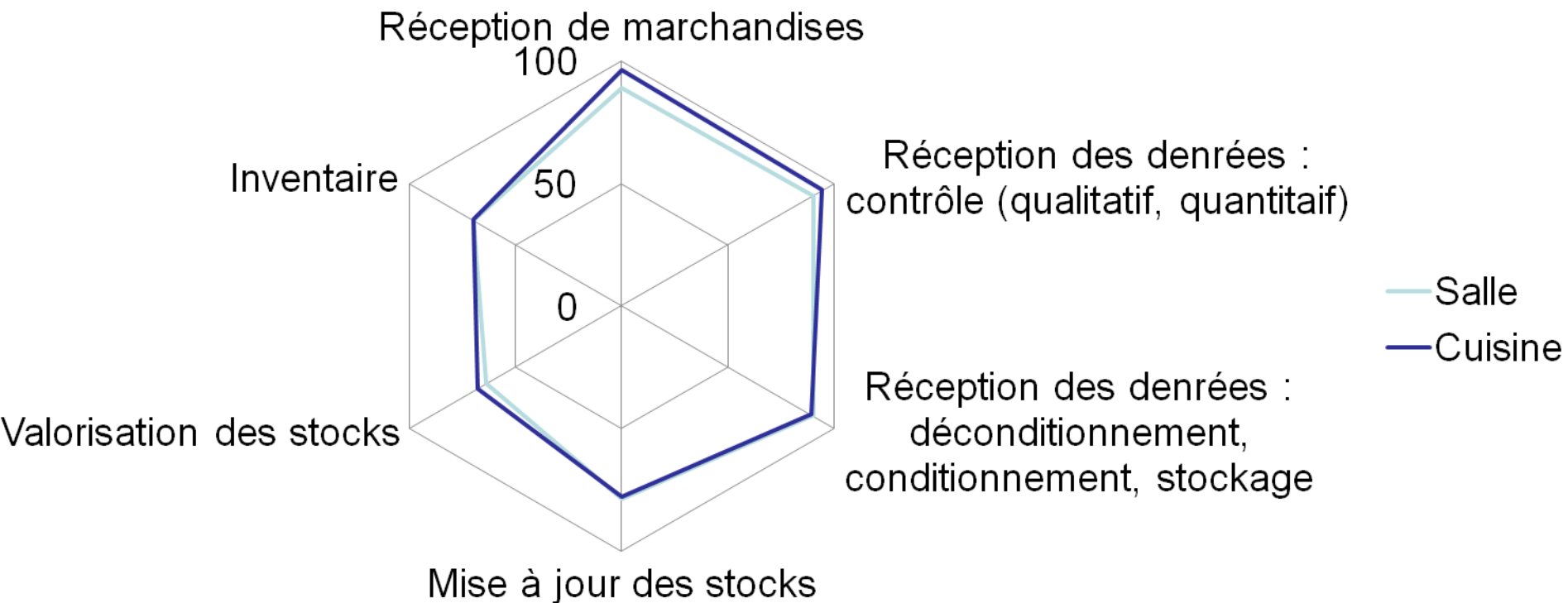
ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

ORGANISATION et GESTION : gestion des approvisionnements et des stocks – NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

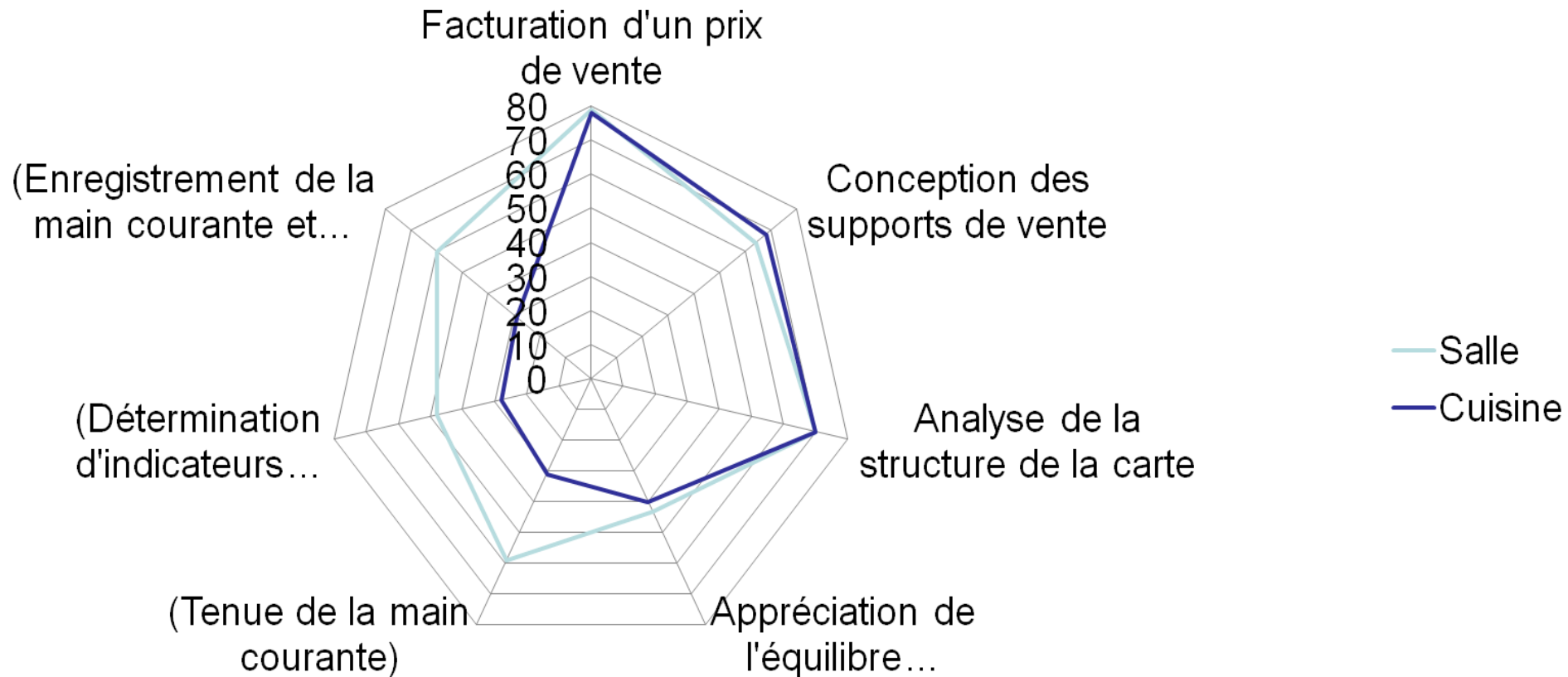
ORGANISATION et GESTION : gestion des approvisionnements et des stocks – NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

ORGANISATION et GESTION : gestion des ventes

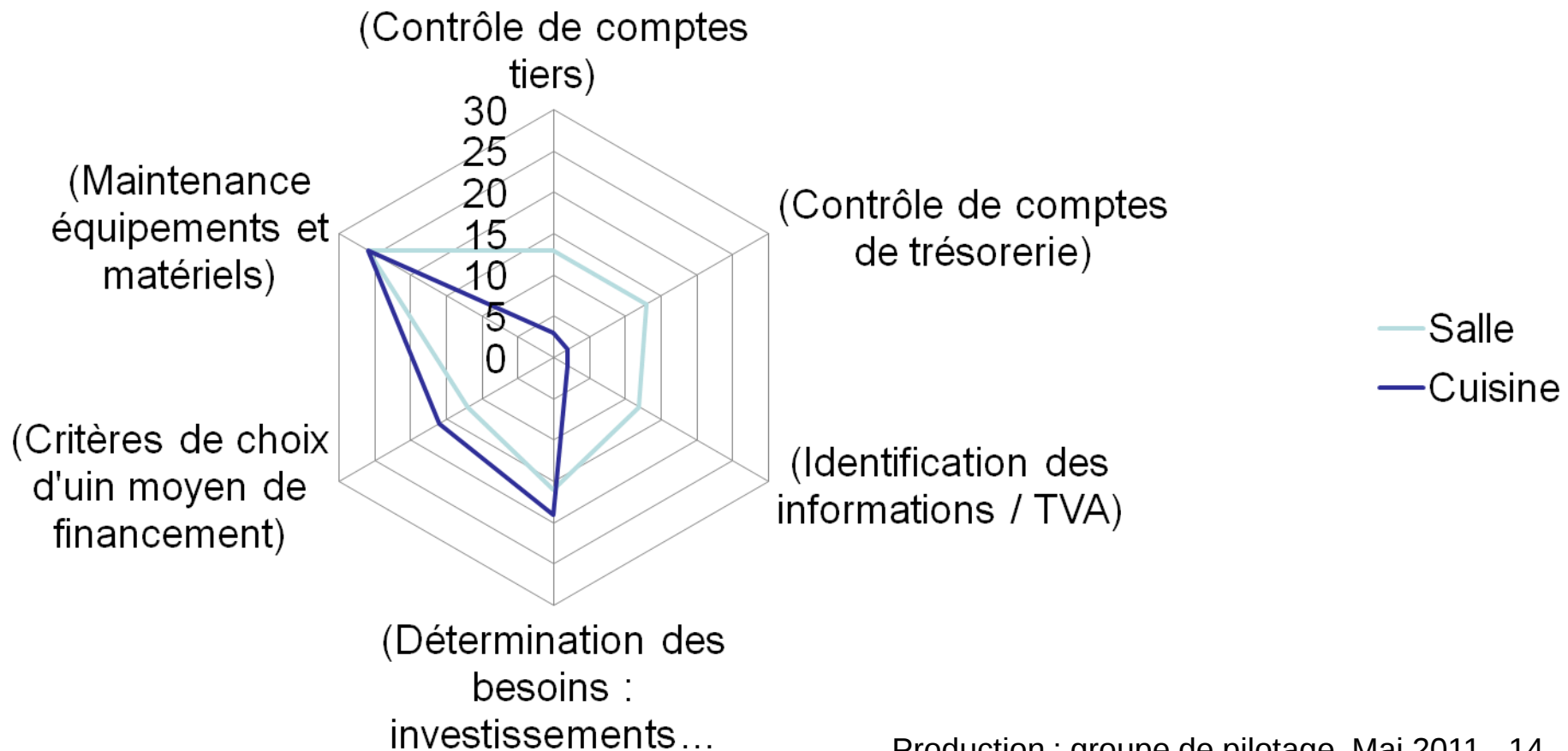
– NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

ORGANISATION et GESTION : gestion des autres opérations courantes, gestion des investissements

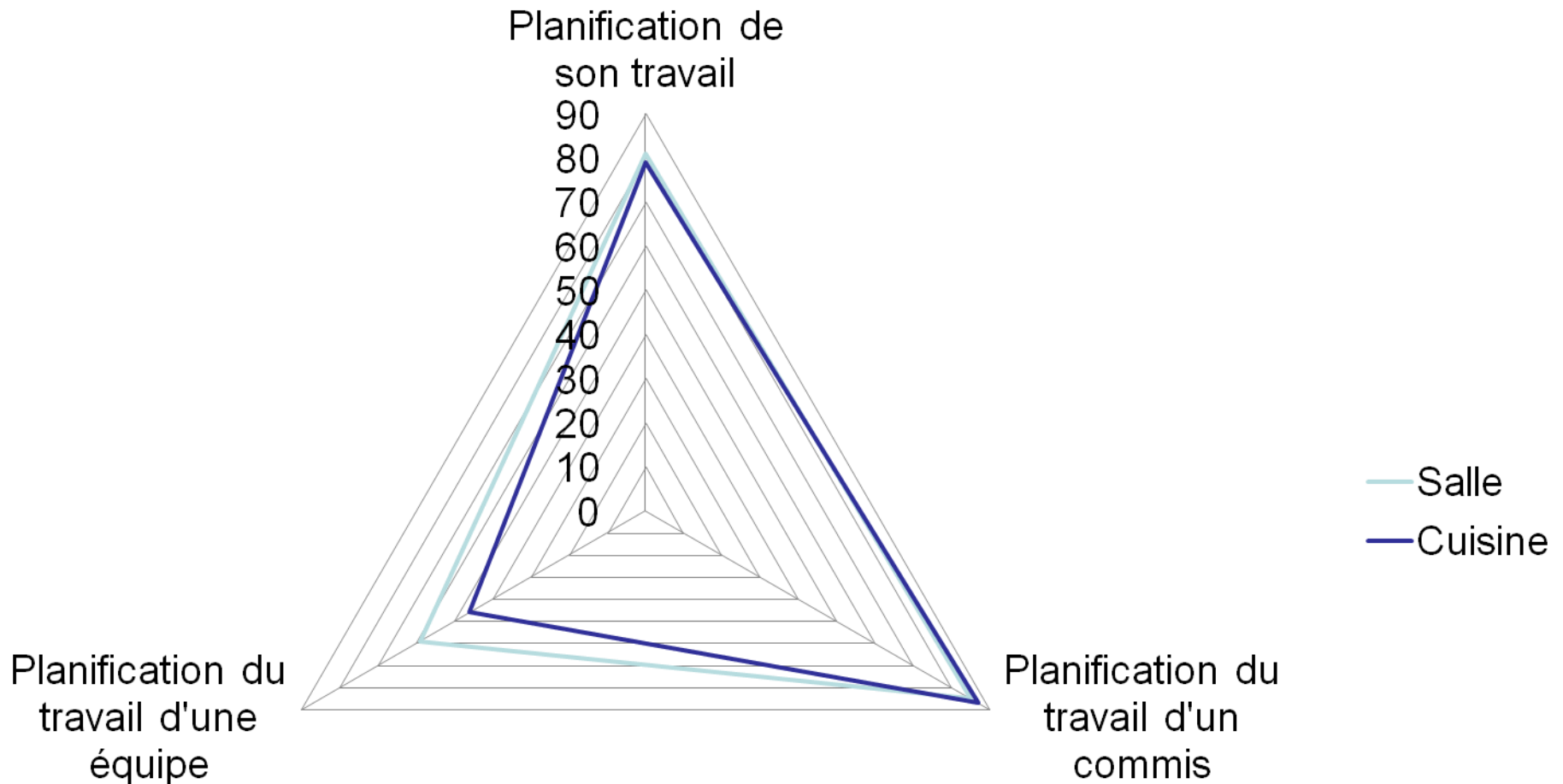
– NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

ORGANISATION et GESTION : gestion du personnel, animation

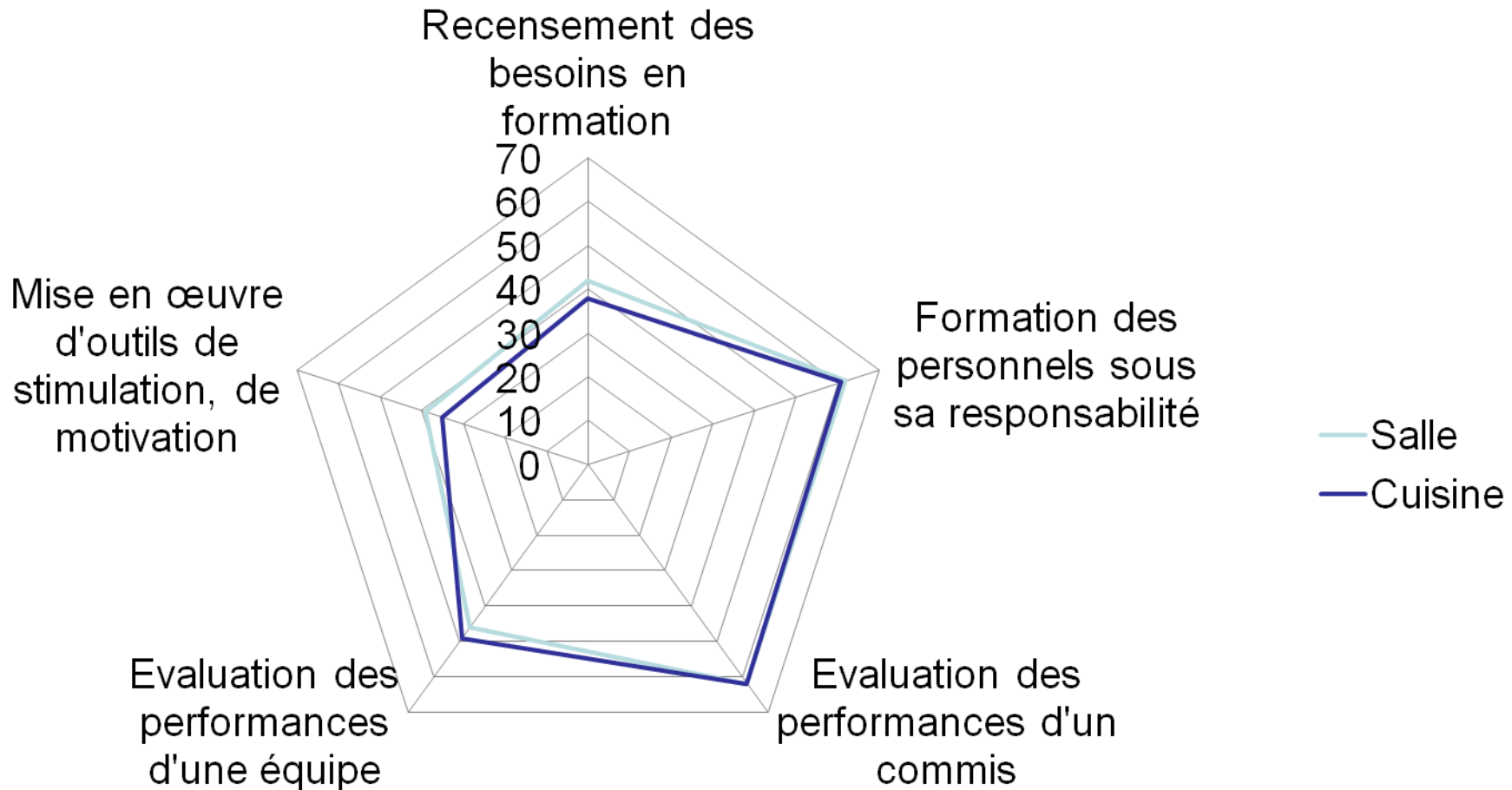
– NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

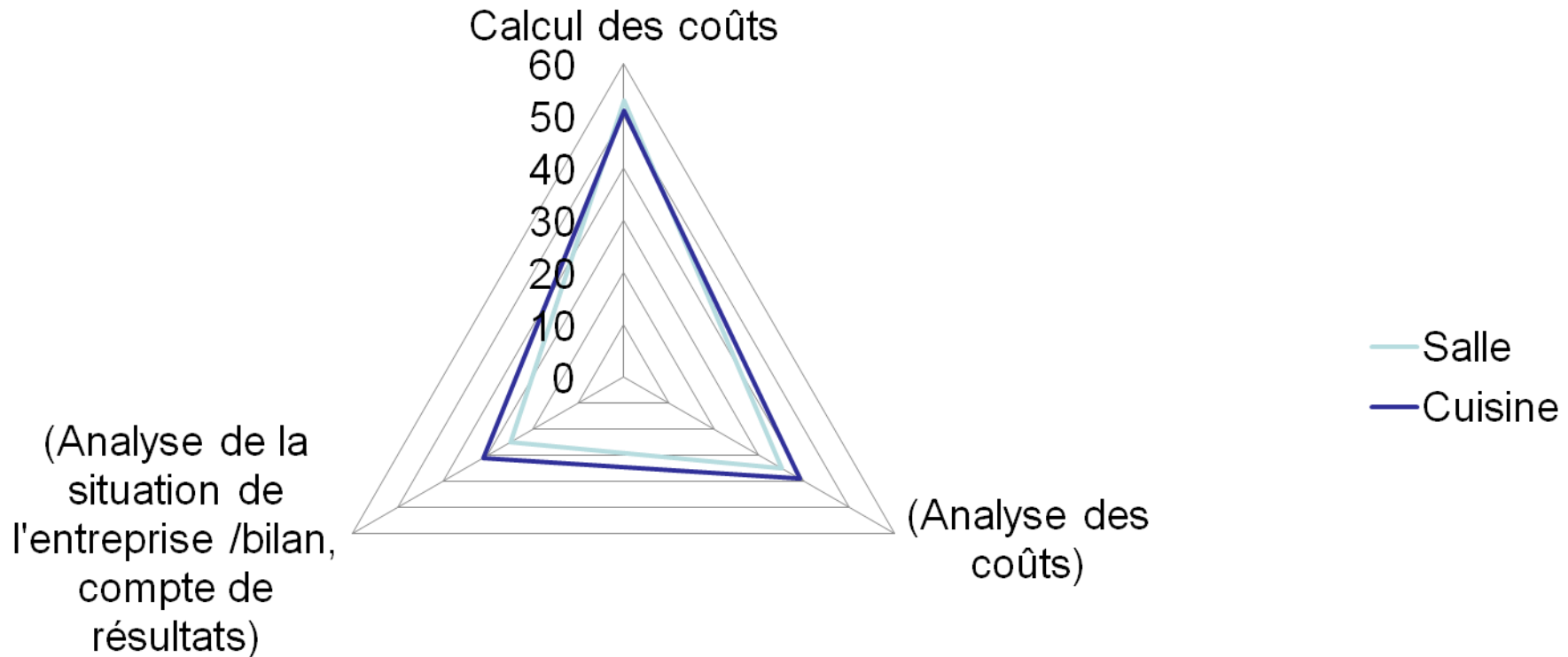
ORGANISATION et GESTION : gestion du personnel, animation

– NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



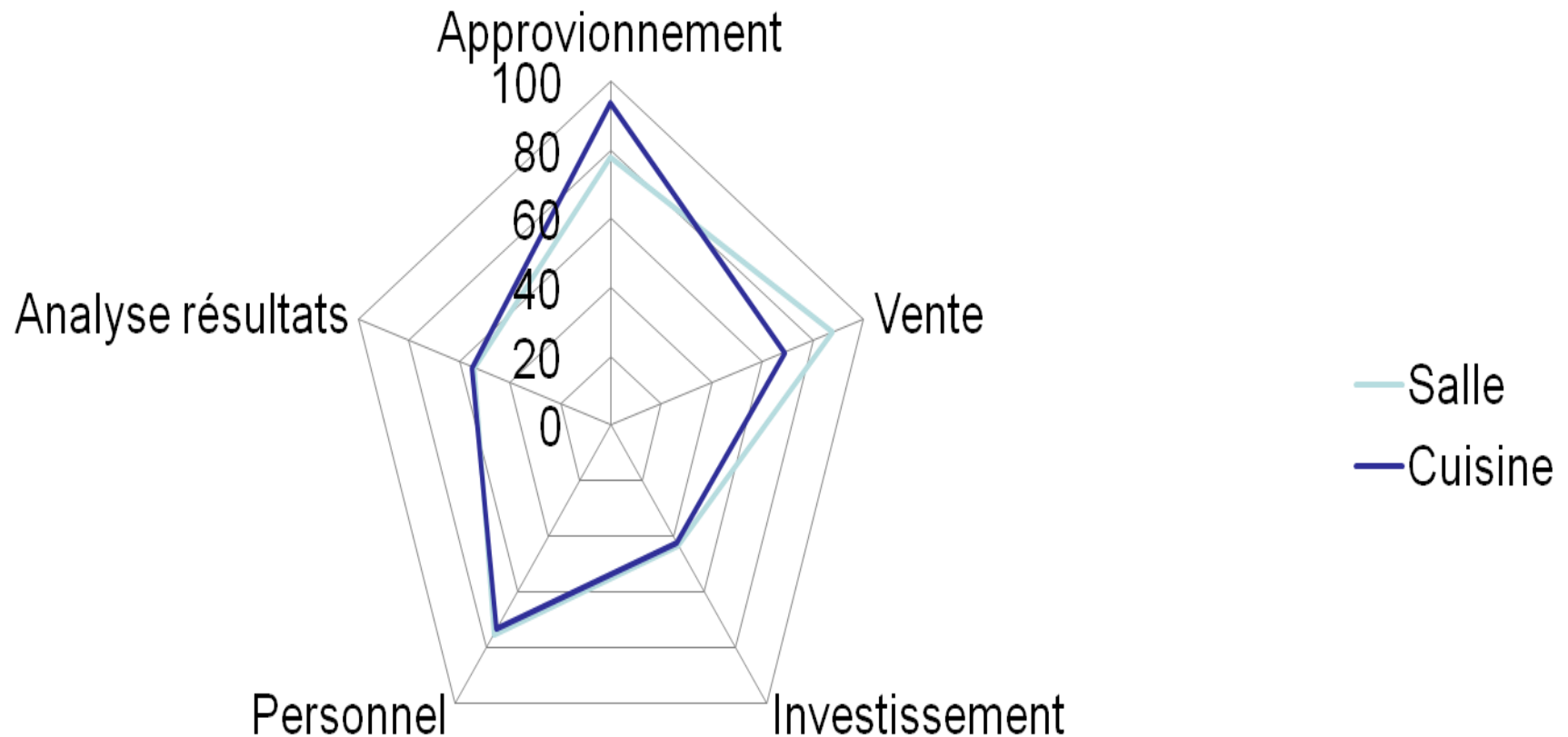
ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

ORGANISATION et GESTION : analyse des résultats de l'entreprise – NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

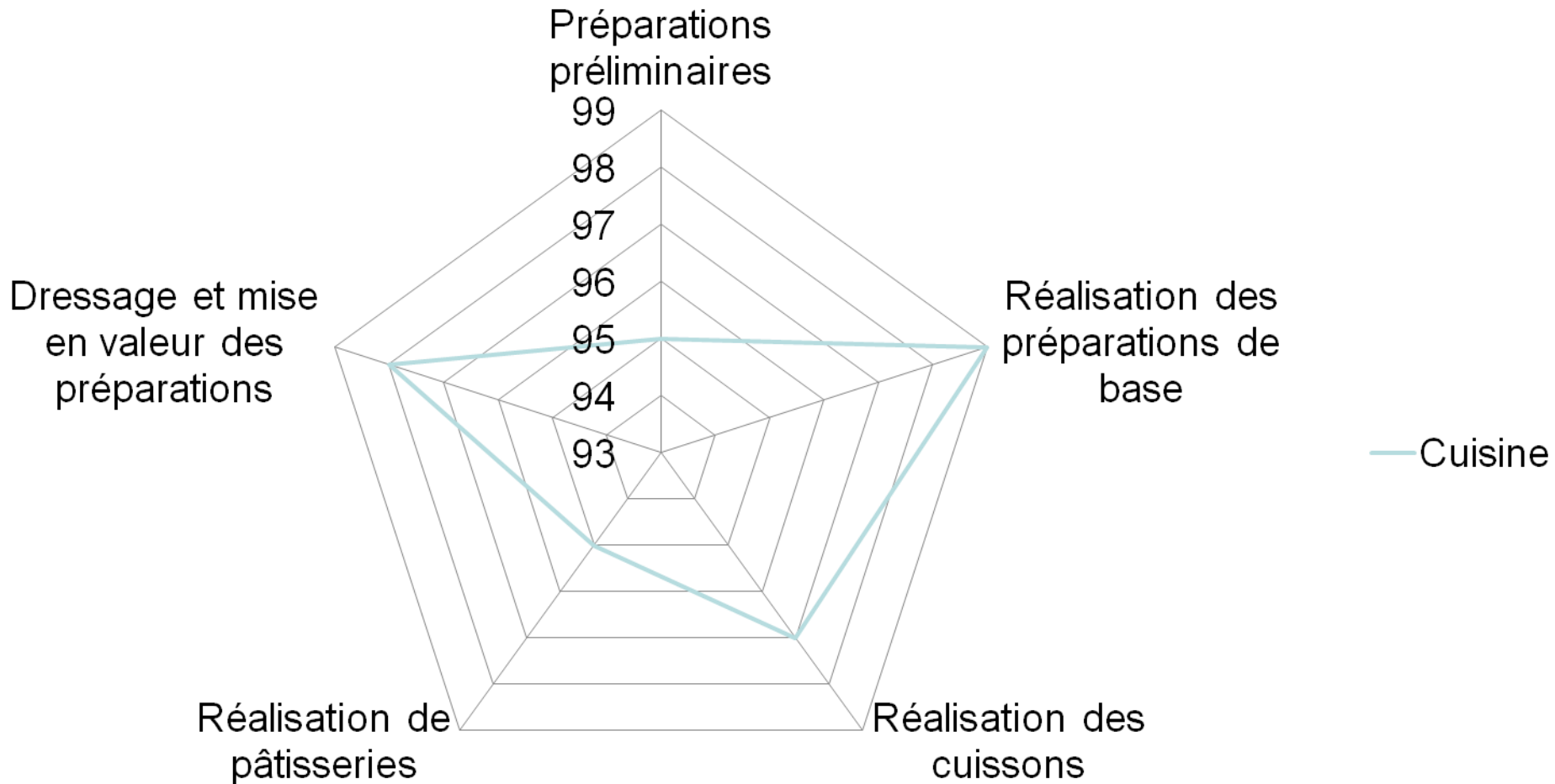
Elargissement des compétences par dominante dans la fonction
ORGANISATION et GESTION



ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

PRODUCTION : Production culinaire

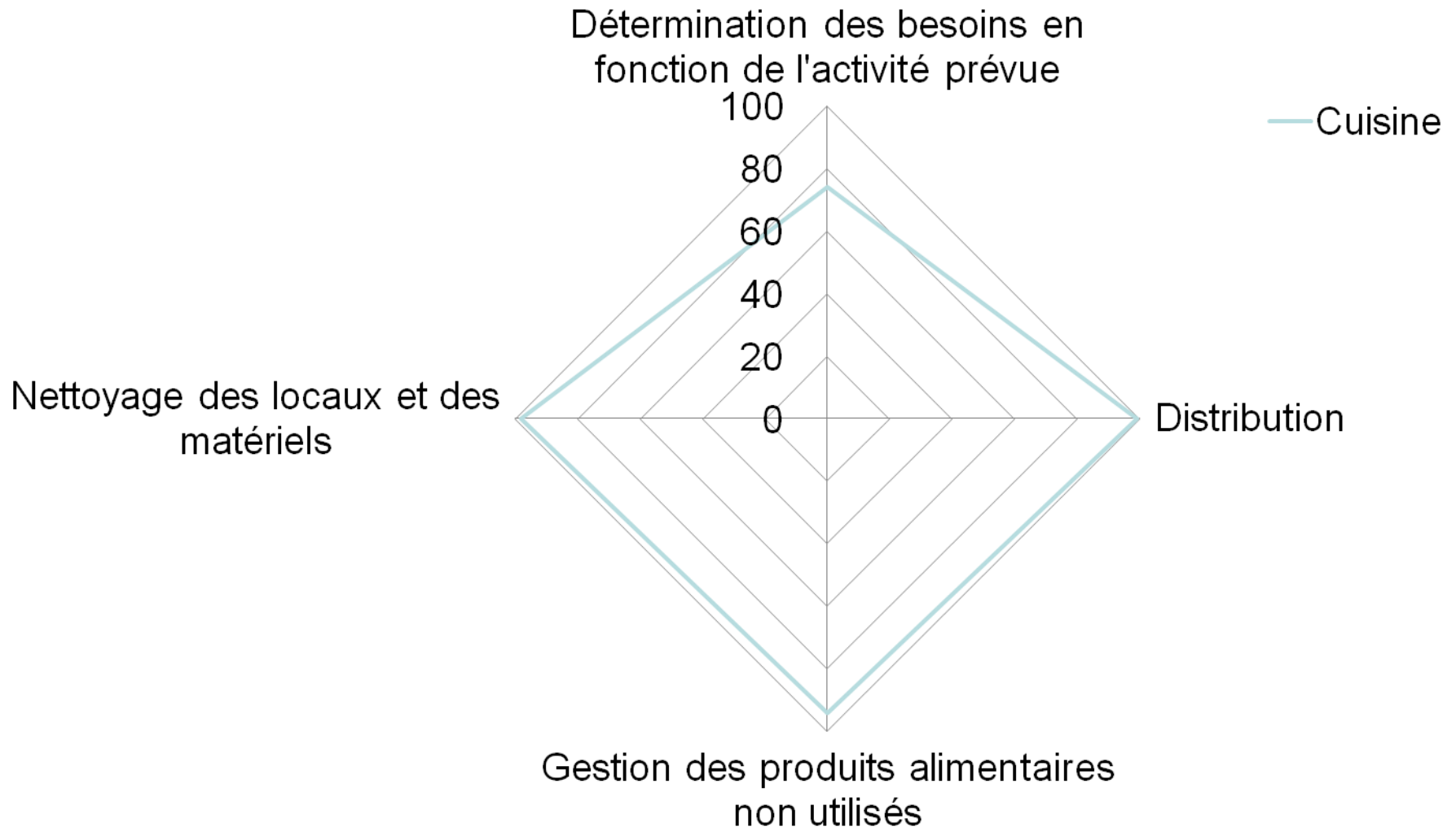
– NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

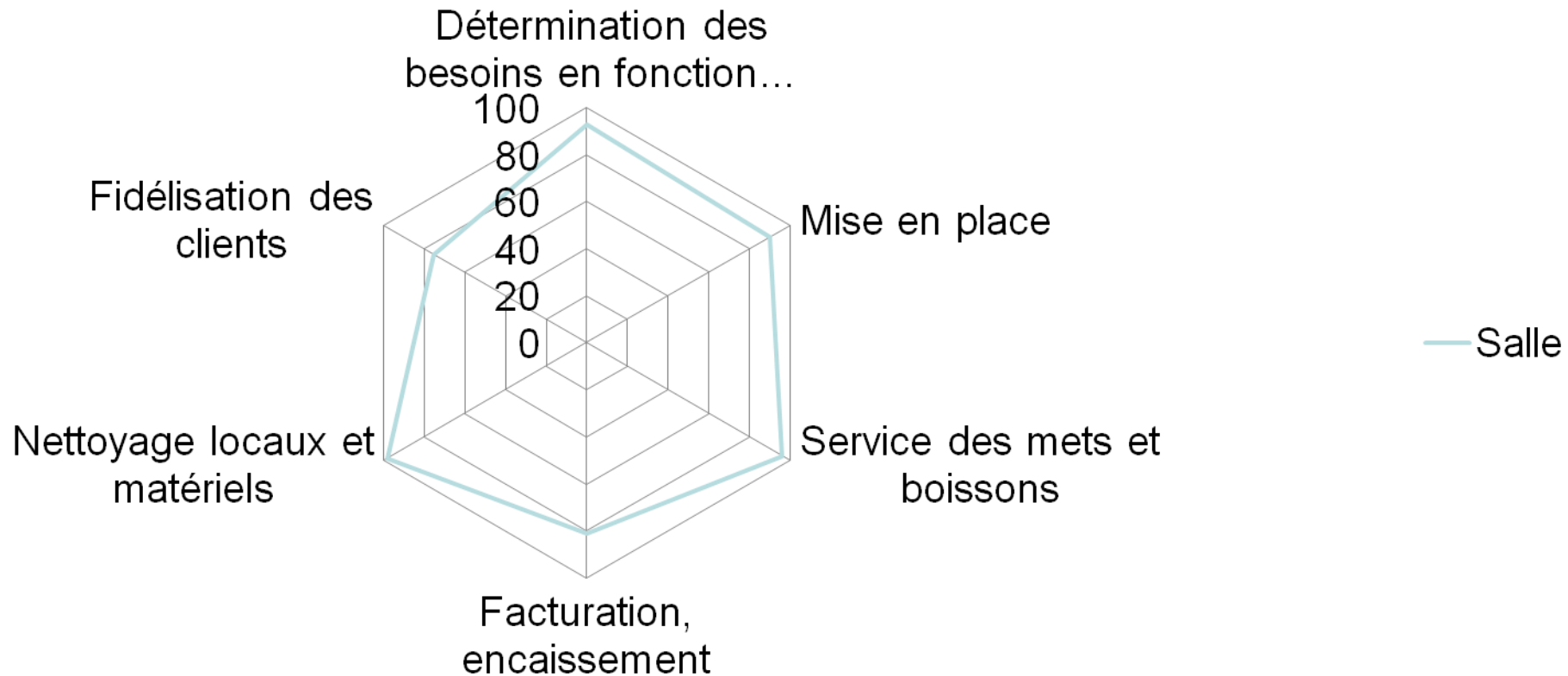
PRODUCTION : Production culinaire

– NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



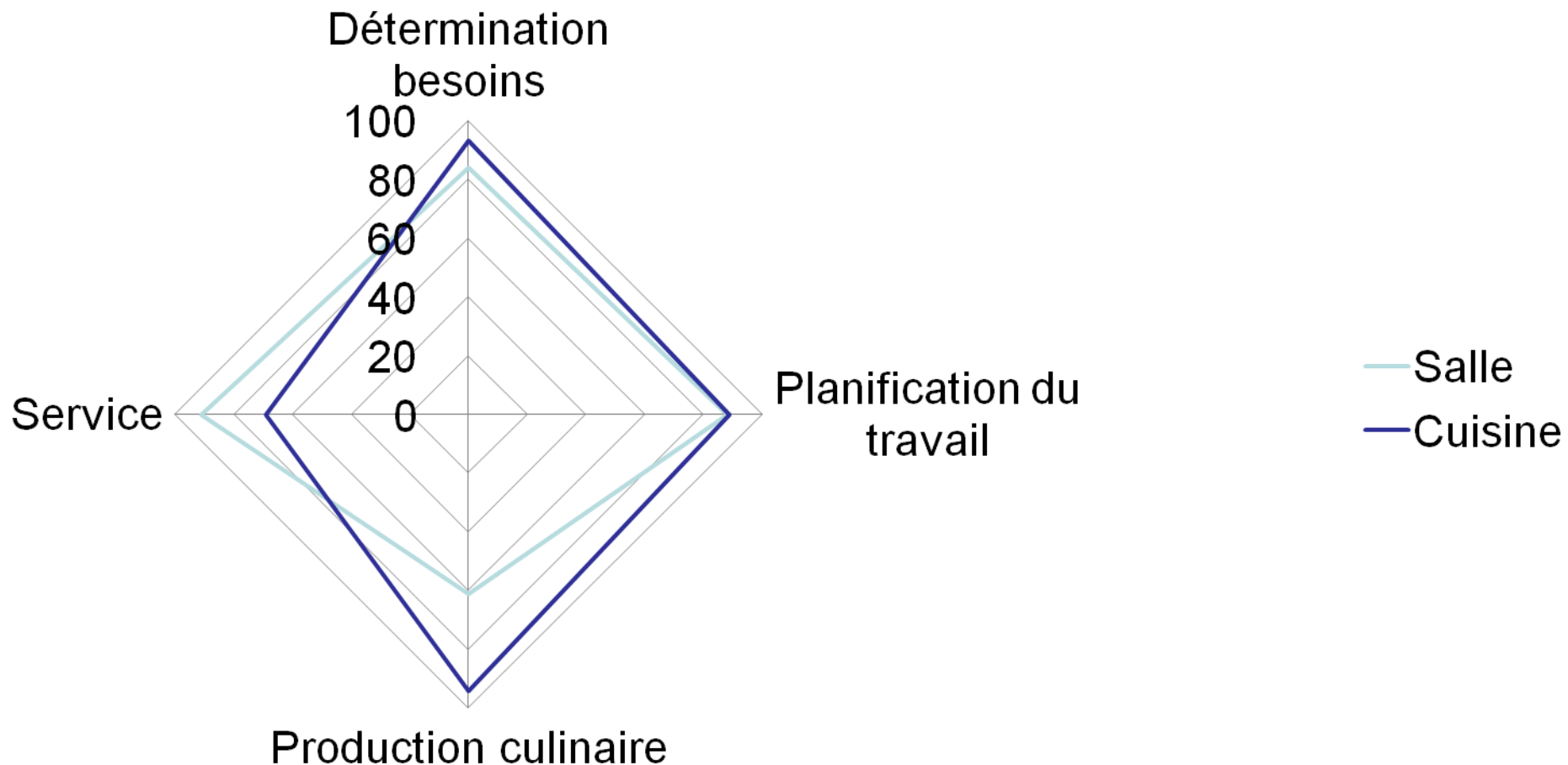
ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

PRODUCTION : Production du service en restauration
– NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

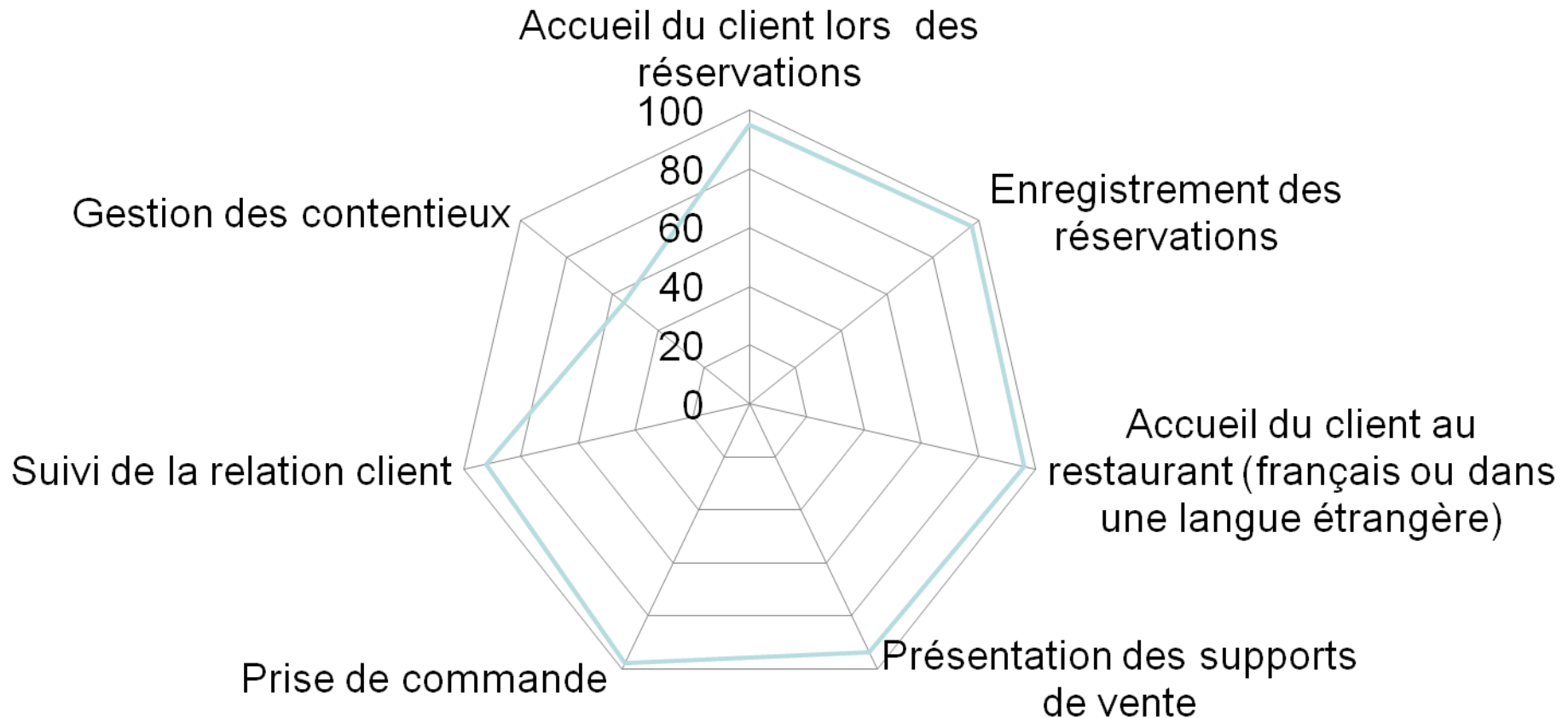
Elargissement des compétences par dominante dans la fonction
PRODUCTION



ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

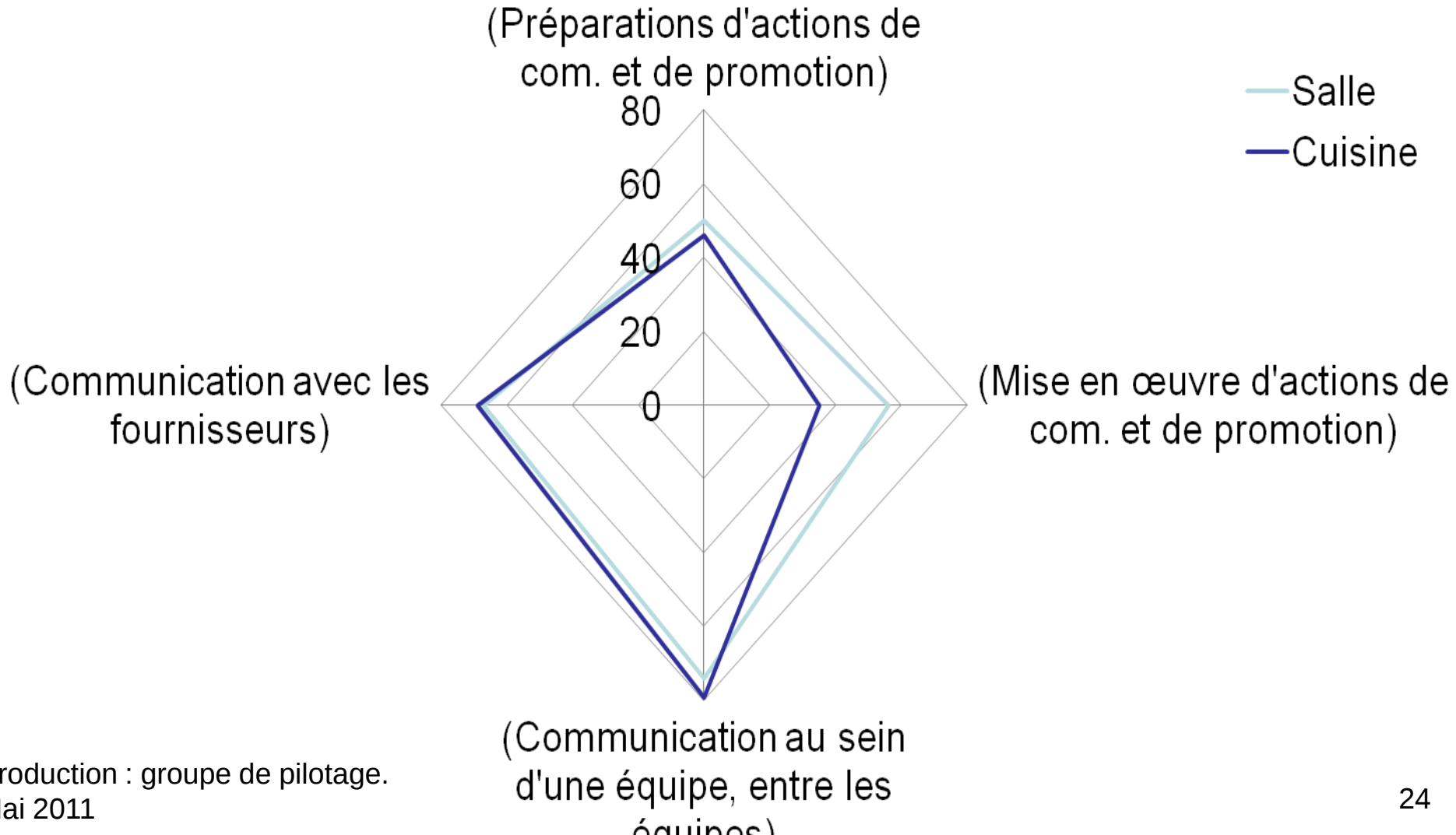
COMMUNICATION et COMMERCIALISATION

– NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU en salle



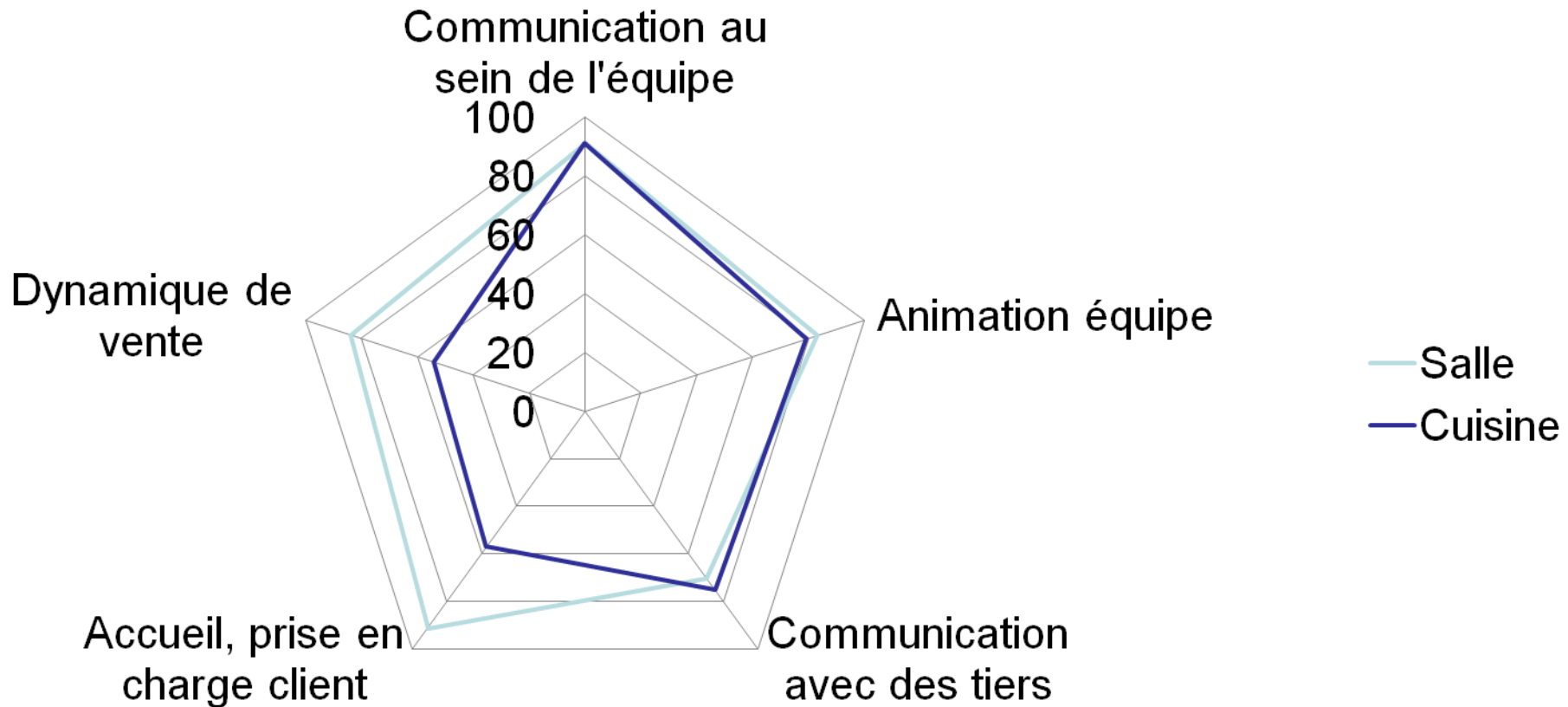
ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

COMMUNICATION et COMMERCIALISATION – NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



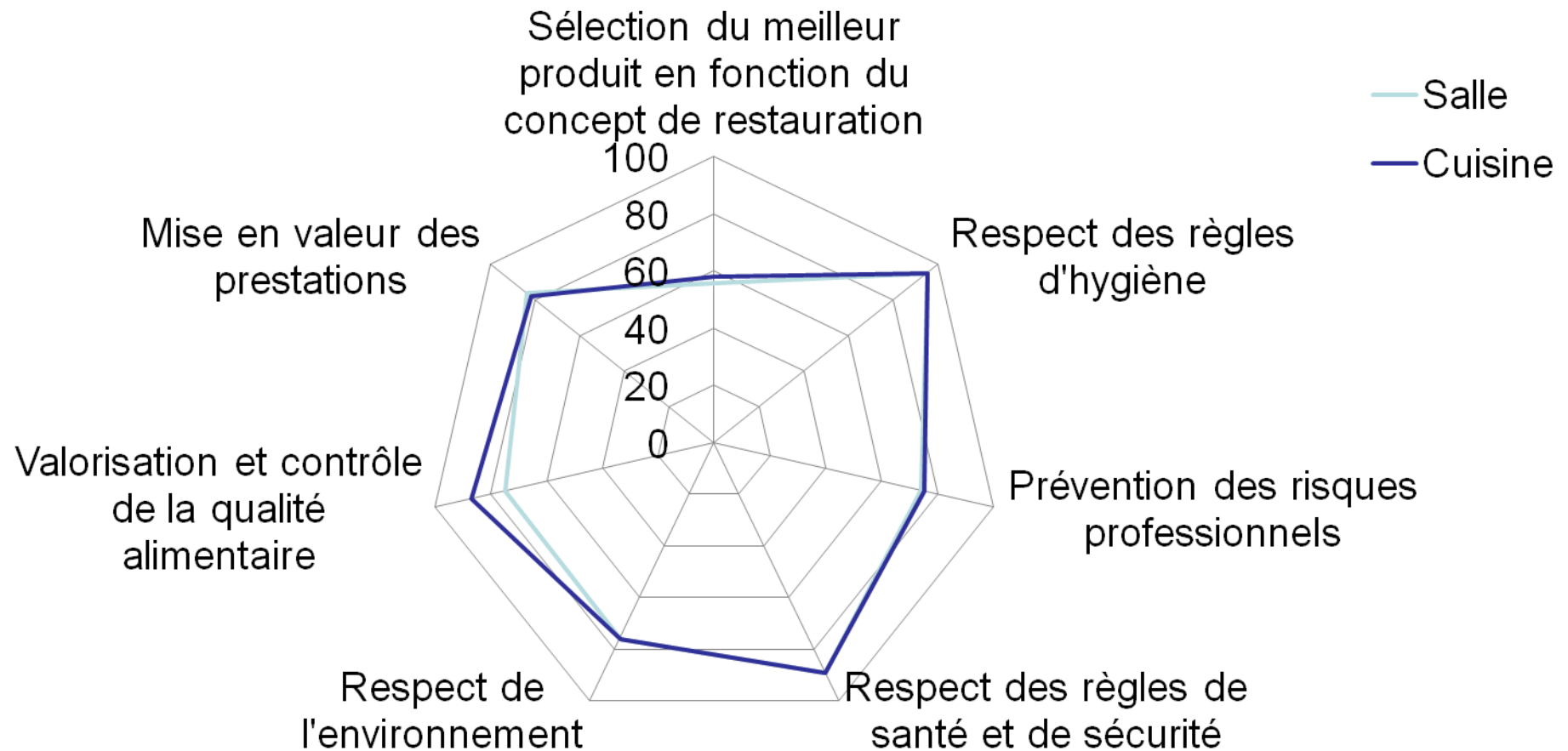
ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

Elargissement des compétences par dominante dans la fonction
COMMUNICATION et commercialisation



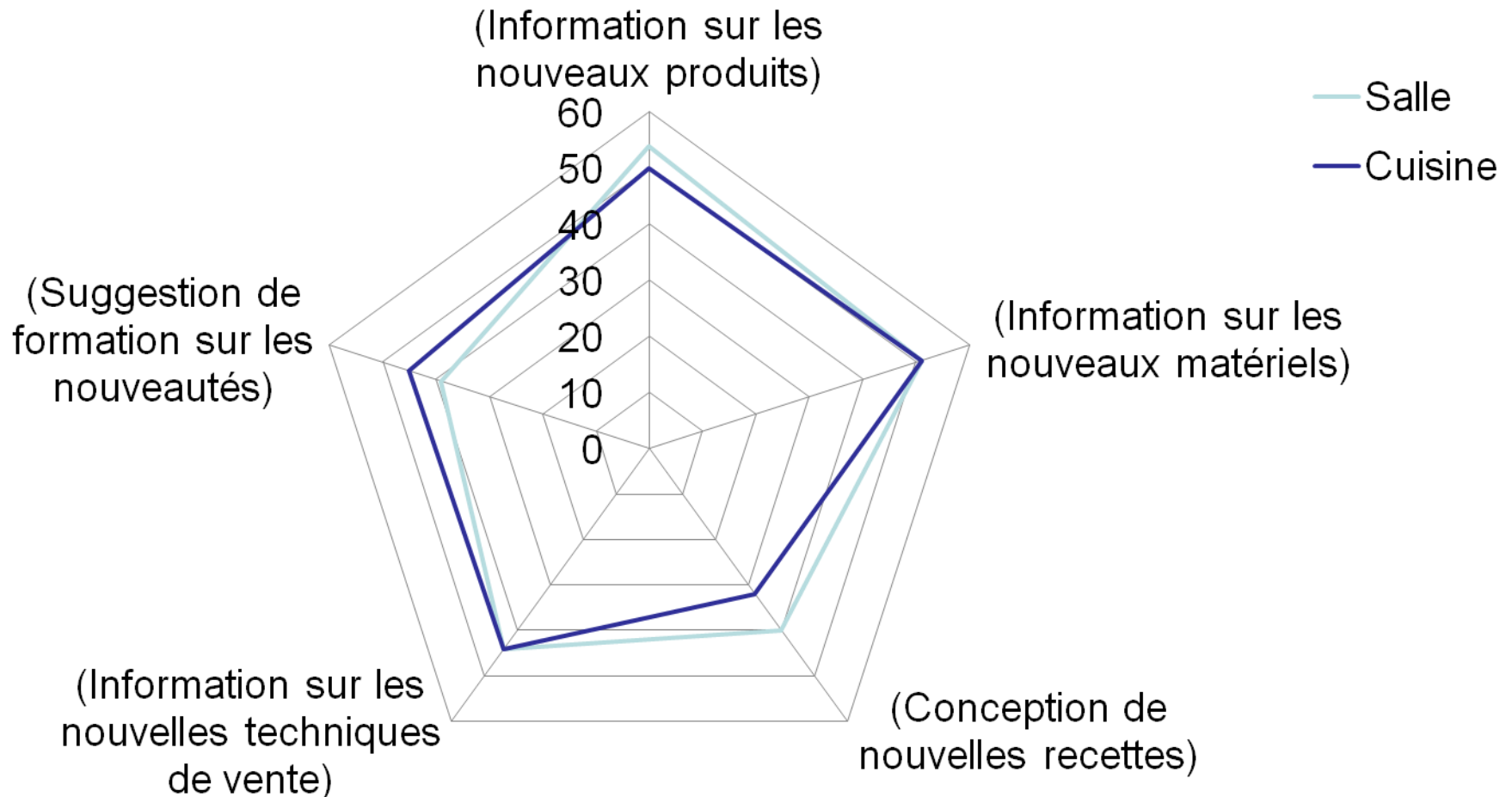
ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

QUALITE – NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



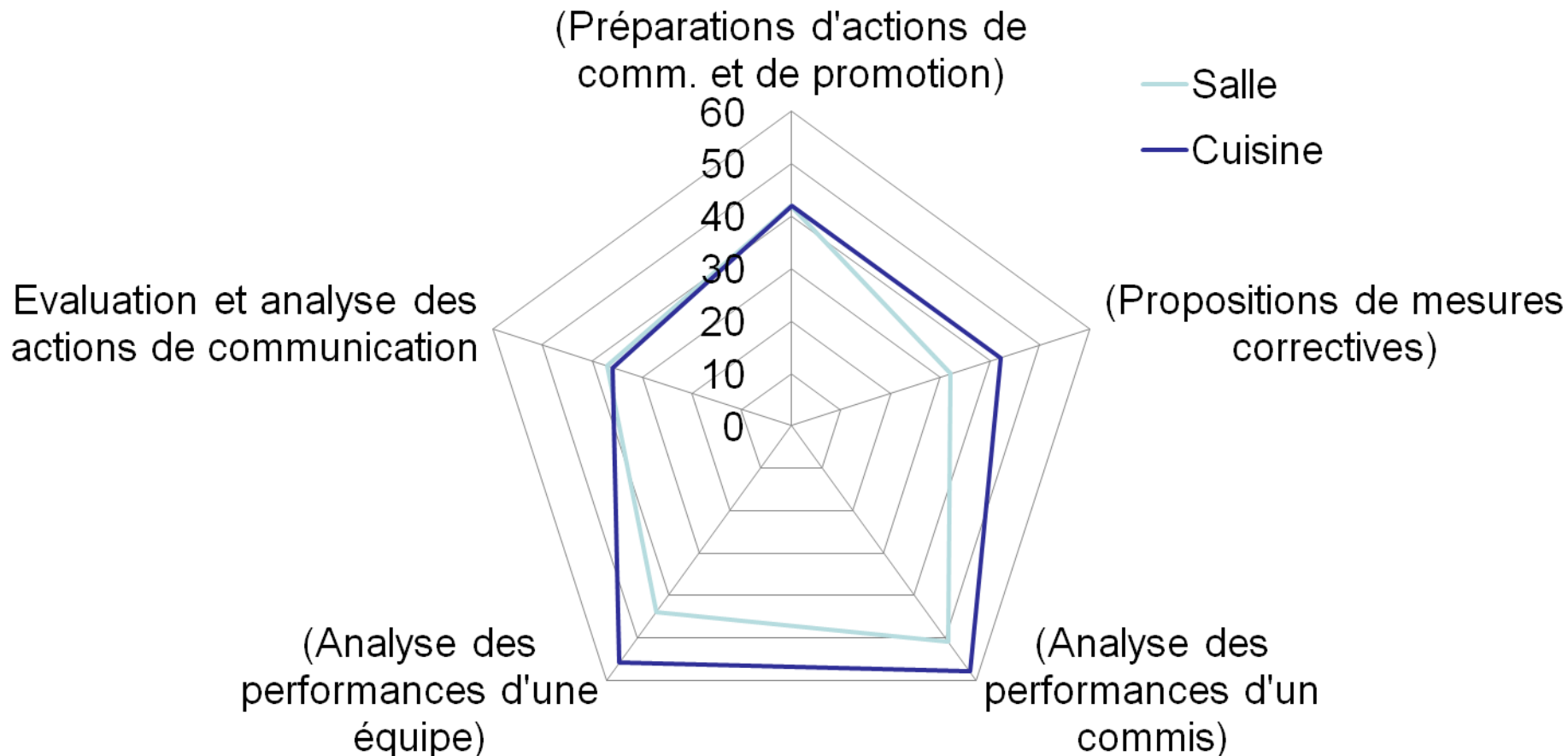
ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

Veille et développement – NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



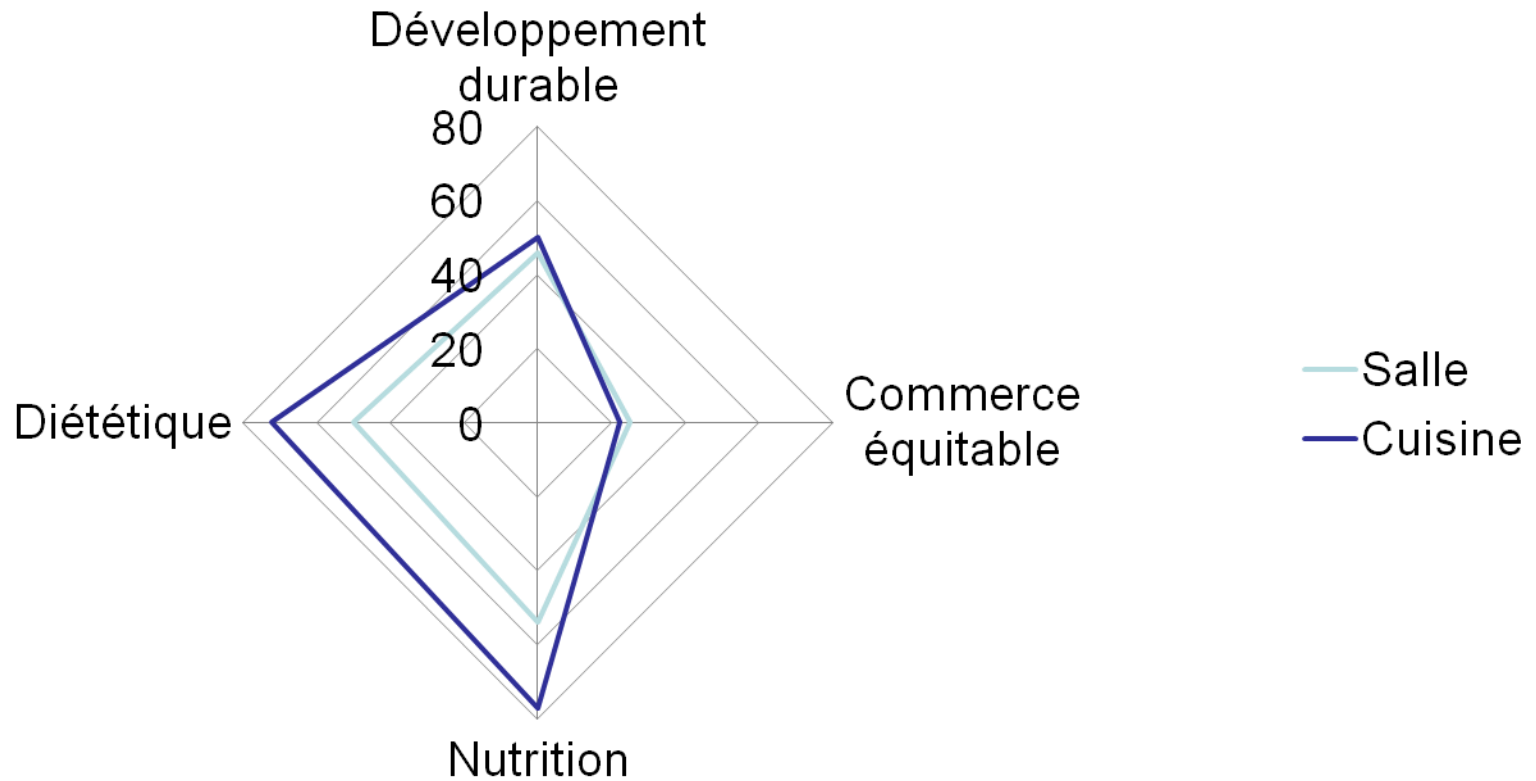
ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

Veille et développement – NIVEAU D'AUTONOMIE ATTENDU



ENQUETE dans le cadre de la 17^{ème} CPC

Elargissement des connaissances souhaité :



Enquête du FAFIH (2009)

Les points de vigilance :

- **gagner en réactivité de la part des entreprises** (dans le temps, dans l'offre : capacité des établissements à s'adapter aux multiples besoins des clients, tout en étant rentable).
- **s'ouvrir à de nouveaux secteurs professionnels porteurs** : brasserie – café, la cuisine « de santé » (thalassothérapie, ...) **Dans ce cadre, investir le champ de la santé et du bien être** (santé, sécurité, hygiène, environnement, développement durable, ...) pour répondre aux nouveaux besoins de la clientèle (informations, actions, bio...) dans un contexte où la notion de QE (Quotient Emotionnel) prend tout son sens.
- **s'emparer des nouvelles technologies** (sur les produits, sur les techniques, sur les outils et matériels, ...) pour optimiser les systèmes
- **questionner l'offre et trouver des points de convergence** (pour créer du sens)

Enquête du FAFIH (2009)

- **anticiper sur le besoin de personnels qualifiés** (notamment cuisinier et employés agents de maîtrise HCR), mais également de futurs repreneurs d'entreprises . De nouvelles compétences en matière de gestion des systèmes et des ressources humaines (organisation du travail, productivité et rentabilité, stratégies marketing produit /service, évaluation et optimisation des systèmes, yield management), et une plus grande ouverture culturelle (former à l'interculturalité)
- **promouvoir la mobilité** (et notamment européenne)
- **développer la « multicompétence » dans la formation** (sans déqualification), la propension à la mobilité « intra-sectorielle »
- **investir la formation continue du personnel** pour assurer sa promotion (démarche de valorisation des compétences, en établissement de formation et en entreprise, petite et grande), l'accompagner dans son parcours professionnel et le fidéliser

Enquête du FAFIH (2009)

- **faire reconnaître la valeur ajoutée du « service » à la personne :**
« un service est une activité économique qui crée de la valeur et fournit des avantages aux consommateurs à un moment donné et en un lieu donné pour apporter le changement désiré en faveur du bénéficiaire du service » (def Lovelock, « Marketing des services »))

Quelques pistes : chercher à définir la notion de « service » dans une approche professionnelle (cf marketing des services), élargir la notion de service à l'ensemble des professions du secteur (objet : création de valeur ... satisfaction du client).

Mission Alternance Restauration pilotée par Régis Marcon (février 2010)

Extrait

F. De nouveaux enjeux en matière de formation

(...) 2. Réactivité

*Les parcours de formation doivent être aussi **plus réactifs** afin de mieux prendre en compte et plus rapidement l'évolution de la demande (savoir-être, accueil, langues, place croissante des nouvelles technologies, montée en puissance de nouvelles formules type sandwicheries) et, donc, de mieux répondre aux besoins des entreprises.*

Les compétences requises doivent être renouvelées. Les emplois ne sont plus uniquement centrés sur les techniques de production ou de service, mais mobilisent des compétences transversales d'animation, de gestion, de relations humaines, commerciales ou encore de marketing. Par ailleurs, le développement d'activités multiples se traduit par un besoin accru de pluricompetences à côté d'emplois spécialisés.

Il est essentiel que les procédures en cours de révision de certains diplômes puissent prendre en considération ces nouvelles exigences.

Mission Alternance Restauration pilotée par Régis Marcon (février 2010)

Extrait

F. De nouveaux enjeux en matière de formation

(...) 2. Réactivité

(...)

Il s'agit aussi, au niveau des contenus de formation, de faire en sorte que les pratiques culinaires, trop conventionnelles et académiques, s'adaptent davantage aux besoins réels d'une clientèle à la recherche d'une cuisine plus simple, plus inventive et plus vivante. (reprise du Rapport Costes, novembre 2007)

3. Ouverture

*(...) la productivité est nettement plus faible dans la restauration que dans l'hôtellerie. **Une réflexion importante est à mener autour de la création d'activités à plus forte valeur ajoutée.** Il convient aussi de prendre en compte le fait que l'ensemble des métiers de la restauration deviennent de plus en plus complexes, que cela porte sur l'évolution des aspects techniques, commerciaux ou sur l'emploi progressifs des nouvelles technologies de l'information et de la communication. Les besoins au niveau des compétences managériales et de celles liées à l'usage des nouvelles technologies devraient ainsi s'accroître (...).*

Contexte

- Rapport de la mission Costes au Premier ministre, novembre 2007

*Les défis de l'Hôtellerie Restauration**

- Propositions d'actions pour l'enseignement technique, AFDET 2007

Proposition en terme de méthode (extrait) :

- *Clarifier le système de diplômes existants. La volonté d'individualiser les formations a démultiplié les filières et les diplômes au détriment de la lisibilité des cursus. Il s'agit de mieux expliquer les spécificités, voire de fusionner certaines formations dans la mesure où les professionnels ne font pas nécessairement la différence entre les compétences des diplômes. La rénovation de la formation doit viser à élargir la base des niveaux de formation (CAP et bac professionnel) : il faut rendre ces cursus attractifs par un grand degré de nouveauté et d'ouverture sur le monde professionnel, afin que les jeunes n'éprouvent pas le besoin d'aller en BTS.*
- *Les établissements doivent offrir la possibilité de se former tout au long de la vie, en ouvrant leurs cursus à différentes générations et en intégrant la procédure de la VAE pour les personnes en reconversion professionnelle et les demandeurs d'emploi.*
- *Développer les possibilités d'alternance dans toutes les filières de formation*
- *Reconnaître par un portfolio les acquis de la formation : ce document pourrait être reconnu ultérieurement comme un outil de positionnement pour accéder à une formation professionnelle (...) cela implique une approche de l'évaluation davantage centrée sur les compétences acquises que sur les insuffisances constatées (Propositions d'actions pour l'enseignement technique, AFDET 2007).*

Contexte

- Rapport de la mission Costes au Premier ministre, novembre 2007

Les défis de l'Hôtellerie Restauration

- Proposition en terme de contenu (extrait) :

- *Adapter la formation à l'environnement international (développer les périodes de formation à l'étranger*

- *Enrichir le contenu des formations en y intégrant de la transdisciplinarité : marketing, arts, design, ..., par exemple en faisant intervenir des professionnels de ces secteurs dans les enseignements*

- *Intégrer d'autres apprentissages qui développent la créativité et permettent aux jeunes professionnels d'évoluer*

- Proposition en terme de structure (extrait) :

La création d'un Institut de recherche de l'hôtellerie Restauration . L'innovation et la prospective sont essentielles à la réussite d'un secteur, mais les établissements de formation et les professionnels manquent d'outils pour y accéder.