

Principes de constitution du groupe de rénovation

Il s'agit de la première rénovation du baccalauréat technologique hôtellerie (BTNH) créé par l'arrêté du 14 février 1992.

À cette date, le BTNH a remplacé les trois mentions (cuisine, restaurant, hébergement) du brevet de technicien hôtellerie rénové en 1986. Ce brevet de technicien, aux contenus professionnels, visait deux objectifs : celui de la poursuite d'études en BTS hôtellerie restauration et celui de l'insertion. Il s'inscrivait dans un positionnement de la voie technologique à la suite de la création du baccalauréat professionnel restauration en 1987 (rénové en 1998) qui vise l'insertion professionnelle au niveau IV. La note de service N°2000-126 du 31-8-2000 publiée au BOEN N°31 du 7 septembre 2000 a modifié l'épreuve pratique de techniques professionnelles.

La rénovation, conformément aux conclusions du rapport de l'IGEN économie et gestion sur le thème « BTNH : bilan, enjeux et perspectives » établies en particulier sur les bases d'une enquête exhaustive effectuée auprès de l'ensemble des établissements préparant ce diplôme et des inspecteurs en charge de son organisation académique, peut s'appuyer sur les principes qui suivent.

L'objectif essentiel est d'affirmer la poursuite d'études post baccalauréat :

- privilégiant celle vers deux BTS (responsable d'hébergement à référentiel commun européen, deux options du BTS hôtellerie restauration) indispensables pour former aux métiers d'encadrement dans des secteurs (hôtellerie, para-hôtellerie, toute forme de restauration) en pleine évolution et porteurs de nombreux emplois non délocalisables ;

Sachant qu'il n'existe pour l'instant aucun DEUG, ni aucun DUT directement lié à ce domaine de spécialité, orientation possible :

- vers d'autres BTS (tourisme, management des unités commerciales, comptabilité et gestion des organisations...) et DUT tertiaires en raison des contenus en économie et gestion, du fort potentiel linguistique, de compétences comportementales affirmées et de capacités d'adaptation à des cultures professionnelles nationales et internationales ;
- vers des formations universitaires économiques et juridiques ;
- vers ultérieurement des licences professionnelles qui, dans ce secteur, exigent des acquis ... et qui permet d'entrevoir un développement par le bas de formations universitaires qui recourent aux ressources enseignantes de ce secteur...

Les axes proposés reposent sur l'idée de raisonner, à moyens au plus constants, sur un renforcement du caractère technologique d'une seule série de baccalauréat (hébergement et restauration) :

- en confortant la polyvalence de quatre champs : économie et gestion, technologies culinaires, de restaurant et de toute forme d'hébergement et le poids relatif des langues vivantes ;
- en se fondant sur une seule série appuyée sur un double recrutement en troisième de collège et en première d'adaptation dans le contexte généralisé de lycées technologiques des métiers de l'hôtellerie restauration ;
- en conservant une relation à préciser avec les entreprises et une immersion dans des situations professionnalisantes pour motiver les étudiants vers la poursuite d'études en particulier vers des diplômes insérant dans des métiers d'encadrement et de direction du secteur considéré.

Le champ scientifique associé à cette rénovation pourrait être repensé en cohérence avec l'enseignement de sciences pour l'alimentation relevant du secteur STI (hygiène, sécurité, fluides, composants des aliments ...) dans une logique de physique - chimie expérimentale.

Pour atteindre l'objectif visé, la rénovation concernera essentiellement deux aspects :

Celui de la mise à jour des connaissances à maîtriser de la seconde à la terminale :

- une mise à jour des savoirs et savoir-faire dans les champs technologiques actuels (technologies culinaires, technologies de restaurant, technologies d'hébergement) ;
- une réflexion spécifique de la rénovation du champ de l'économie et gestion prenant en considération la réflexion menée pour la rénovation de la série Sciences et technologies de la gestion (management, information et communication, économie et droit, TIC) et mettant en cohérence les spécificités économiques (économie touristique), juridiques et de gestion hôtelière (importance de la mercatique par exemple) ;
- une réflexion sur le positionnement des autres enseignements généraux (culture touristique et patrimoniale, deux langues vivantes étrangères, sciences expérimentales ...).

Ces travaux justifient un dispositif articulé autour d'un groupe d'experts permanent assurant la cohérence de l'ensemble et piloté par l'IGEN et un universitaire (Jean Pierre POULAIN) et des groupes disciplinaires animés par des IA IPR (en charge du suivi académique des enseignements hôteliers) chargés d'une réflexion sur le contenu de chaque champ d'enseignement. La présence de représentants des deux IUFM nationaux et de chefs de travaux permettra une prise de recul par rapport à la nécessaire polyvalence des connaissances technologiques à maîtriser et à évaluer, à l'identification de leurs évolutions mais aussi à l'information des équipes de leurs académies respectives. Le choix des experts privilégie une représentation de l'Île de France dans un souci d'économie en matière de déplacements.

Celui des modalités de la certification renforçant la dimension technologique de ce baccalauréat:

- des épreuves technologiques dont une épreuve pratique qui pourrait faire l'objet d'un contrôle en cours de formation ;
- une ou des épreuves d'économie et gestion
- les épreuves des enseignements généraux.

Il convient aussi d'apprécier la nature de la relation à effectuer avec le secteur professionnel et la manière de certifier cette relation. Il est en effet essentiel que la grande majorité des jeunes formés dans cette filière reste dans les métiers d'encadrement et de direction des nombreuses entreprises concernées. Cela suppose non seulement des savoirs contextualisés mais également la connaissance des conditions réelles de leur mise en œuvre.

Indépendamment du travail que le groupe d'experts effectuera pour définir la certification, un membre de chaque groupe devra préciser l'objectif et les modalités des périodes de formation en entreprises.