

L'édito

“

La formation professionnelle est un levier puissant pour accompagner la nécessaire transformation de la filière du tourisme en région Hauts-de-France. Le campus des métiers et des qualifications d'excellence Tourisme et Innovation accompagne au quotidien les transitions qui permettront d'ancrer dans tous les différents territoires, les stratégies touristiques régionales : mémoire, mobilités douces, gastronomie, santé, développement durable, innovation, savoir-faire...

Par une analyse fine des besoins co-construite avec l'ensemble de la filière (branches professionnelles, OPCO, groupes hôteliers internationaux...), le CMQeTI facilite et encourage la montée en compétences des acteurs de la formation et des apprenants sur les champs de la durabilité comme de l'innovation. S'appuyant sur l'expertise des corps d'inspection de nos deux académies et celle des professionnels, il démontre tout l'intérêt des campus et plus généralement des dynamiques de réseau.

Je remercie l'ensemble des partenaires qui œuvrent en ce sens et l'équipe du campus pour la qualité de son travail.

Hervé Teirlynck,
Délégué de région académique à la formation professionnelle initiale et continue



“

Au Campus des Métiers et Qualifications d'excellence Tourisme et Innovation des Hauts-de-France, l'ouverture à l'international est un levier essentiel pour former les professionnels de demain. Dans un secteur en constante évolution, confronté à des enjeux globaux, il est fondamental de permettre à nos apprenants de développer une vision ouverte et interculturelle. Mobilités, partenariats européens, projets transfrontaliers : nous accompagnons activement nos membres dans ces démarches avec en première ligne Victoria votre chargée de relations internationales. Ces expériences enrichissent les parcours, stimulent l'apprentissage des langues et renforcent l'employabilité. Préparer nos jeunes à évoluer dans un monde connecté, c'est aussi contribuer à l'attractivité de nos filières et à la compétitivité de notre région. Ensemble, faisons du territoire un point de départ vers le monde.

Nicolas Lemoisson,
Directeur opérationnel du campus



Projet ALIMCARE

L'équipe du projet ALIMCARE poursuit son travail notamment sur les volets formation et sensibilisation à l'alimentation saine et durable.

Elle était tout d'abord présente à l'Université de la terre, organisée par la Fabrique d'avenir en partenariat avec l'UNESCO. Ce fut l'occasion de participer aux échanges mais aussi de découvrir des outils de sensibilisation inspirants pour le projet comme par exemple la fresque de l'obésité développée par Novo Nordisk.

Le 28 mars, dans le cadre du projet européen Food Zone Project, l'équipe a également organisé en partenariat avec Eurakom un webinaire inédit intitulé : « De l'assiette au territoire : relier santé, inclusion sociale et expériences culinaires durables ». L'événement a ainsi permis de partager quelques bonnes pratiques pour allier tourisme, inclusion et alimentation locale mais aussi de réfléchir sur les synergies possibles entre acteurs du tourisme, du social et de l'alimentation.

En avril, au lycée Privé Saint Martin d'Amiens et au Lycée Hôtelier International de Lille, ce sont deux nouvelles sessions de formation sur la cuisine végétale avec Christian Têtedoie qui ont été dispensées à 30 enseignants de la région Hauts-de-France.

Enfin, l'équipe a été mobilisée pour organiser un camp de l'innovation à Arras le 25 avril pour les jeunes du Parlement des éco-délégués du bassin artois-ternois. Ce parlement regroupe 15 établissements représentés par 37 jeunes et par 20 adultes qui travaillent cette année sur la thématique de la santé et du bien être.

Retrouvez le replay du webinaire ainsi que toutes les ressources du projet sur le compte linktree ALIMCARE (QR code ci-contre).



Contact > [Émilie Afonso / projet.alimcare@region-academique-hdf.fr](mailto:emilie.afonso@region-academique-hdf.fr)

Une thèse en tourisme co-financée

Le CMQeTI est lauréat de plusieurs appels à projets dont le PIA (Programme d'Investissement d'Avenir), soutenu par l'État dans le cadre du programme France 2030, opéré par la Caisse des Dépôts. Pauline Haultcoeur, étudiante à l'ULCO (Université du Littoral Côte d'Opale), bénéficie du financement à 50% de sa thèse, grâce à ce PIA. Nous vous proposons de vous présenter cette étudiante en tourisme et sa thèse.

- Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je suis doctorante en géographie, spécialisée dans les problématiques littorales. J'ai participé à des projets de recherche ayant pour objectif de mieux comprendre les liens entre l'homme et son environnement selon différents aspects (ex : représentations du changement climatique, des risques côtiers). J'ai un attrait pour la médiation scientifique qui permet de faire le lien entre les chercheurs et le grand public, et pour le travail de terrain, indispensable pour comprendre en profondeur le territoire étudié.

- Qu'est-ce qu'une thèse ?

Une thèse de doctorat est un travail de recherche original, mené sur au moins trois années sur un objet de recherche précis, selon une discipline. C'est une opportunité de se plonger dans l'étude d'un objet de recherche de manière approfondie, au-delà d'être une véritable expérience de vie à travers l'apprentissage de soi !

- Pouvez-vous nous parler de votre thèse ?

Le littoral est un espace où pressions naturelles et humaines s'entrechoquent : alors que les littoraux sont très attractifs, les littoraux sont très exposés aux effets du changement climatique. La thèse questionne les effets du changement climatique sur l'attractivité résidentielle de quatre villes côtières du Nord de la France : Wissant, Wimereux, Groffliers et Ault. Le défi majeur est de mettre en lumière des éléments permettant de comprendre les motivations des départs des populations, leurs représentations, leurs pratiques pour explorer l'attractivité résidentielle à travers les choix résidentiels.



La thèse est dirigée par Vincent Herbert, Professeur des Universités à l'Université du Littoral Côte d'Opale (ULCO) et par Didier Vye, Maître de Conférences - HDR à l'Université La Rochelle.

- Comment ce travail impactera la filière tourisme ?

Ce travail de recherche apportera des clés de réponse quant à l'attractivité du territoire, résidentielle mais aussi touristique. Cette étude éclairera quels éléments intrinsèques au littoral du Nord de la France (ex : risques côtiers, proximité avec la mer, conditions météorologiques) contribuent, positivement ou négativement, à l'attractivité du territoire, à travers ce qui joue sur la qualité de vie des populations.

Contact > [Géraldine Carlu / formations.cmqti@region-academique-hdf.fr](mailto:Geraldine.Carlou@region-academique-hdf.fr)



CONCOURS ARCOROC



Mercredi 23 avril se déroulait la sixième édition du concours ARCOROC au lycée La Hotoie à Amiens. Cette année, sept lycées de la région se sont présentés devant un jury d'exception : Le lycée Vauban d'Aire-sur-la-Lys, le lycée du Marquenterre de Rue, le lycée Lavoisier de Roubaix, le lycée Marguerite Yourcenar de Beuvry, le lycée Charles de Gaulle de Compiègne, le lycée La Hotoie d'Amiens et le lycée Le Corbusier de Soissons. Voici le palmarès de cette édition :

- 1^{er} prix & Prix de la meilleure tapas : Orlane Henrist et Stanislas Lejeune du Lycée Le Corbusier de Soissons
 - 2^{ème} prix & Prix du meilleur cocktail : Eléanore Burst et Melyssa Pires Tereso du Lycée Charles de Gaulle de Compiègne
 - 3^{ème} prix & Prix de la meilleure impression 3D : Océane Delsenne et Laurent Bacquet du Lycée La Hotoie à Amiens
 - Prix coup de cœur du jury : Noémie Dubar et Sacha Parent du Lycée Lavoisier de Roubaix
 - Prix du meilleur usage de l'intelligence artificielle : Noémie Dubar et Sacha Parent du Lycée Lavoisier de Roubaix
- Félicitations à eux et à tous les autres candidats pour leurs propositions toutes aussi créatives et innovantes !

Nous remercions Michel Widehem pour son accompagnement dans l'organisation du concours, les membres du jury et les partenaires. Retrouvez l'intégralité du concours sur notre chaîne YouTube.

Contact > [Thomas Therkildsen / lelab.cmqti@region-academique-hdf.fr](mailto:Thomas.Therkildsen@lelab.cmqti@region-academique-hdf.fr)

IKIGAÏ booste aussi les CPS

Un nouveau module dédié aux Compétences Psycho-Sociales (CPS) est désormais disponible sur la plateforme IKIGAÏ. Réalisé en partenariat avec Positive Performance, HOSCO et BPI Campus, ce module s'articule sur plusieurs niveaux et parcours pédagogiques interactifs, permettant d'explorer les grandes dimensions des CPS – estime de soi, gestion du stress, communication, esprit critique, coopération... – à travers des contenus accessibles, concrets et applicables en contexte professionnel. Destiné aux apprenants, formateurs et encadrants, ce module vise à renforcer les savoir-être essentiels pour évoluer sereinement dans les environnements de travail actuels, en lien avec les enjeux de santé mentale, de performance collective et de développement personnel.

En complément, les utilisateurs d'IKIGAÏ bénéficient d'un jeu de cartes CPS spécialement conçu pour les enseignants souhaitant aborder ces notions en classe, de manière ludique et engageante avec leurs élèves. Ce jeu a d'ailleurs été présenté à 19 enseignants venus de toute la Région Hauts-de-France lors de la journée de formation sur la thématique du management organisée par Myriam Maserak et Nathalie Quibel le 2 avril.

Pour en découvrir davantage, regardez la vidéo teaser en scannant le QR code ci-contre.



Contact > Gladys Lejal et Eline Dewandeleer / ecampusht@region-academique-hdf.fr / monprojetproikigai.fr

Retour sur la Semaine des Métiers du Tourisme

Début mars se déroulait la Semaine nationale des Métiers du Tourisme. À cette occasion, le campus a organisé et participé à plusieurs événements.

Tout d'abord, Nicolas Lemoisson a animé les échanges des tables-rondes lors de l'événement de lancement régional qui s'est déroulé au Lycée Hôtelier International de Lille en présence de nombreux acteurs de la filière.

L'équipe IKIGAÏ a ensuite organisé un Job dating virtuel qui a réuni plus de 130 apprenants et professionnels du secteur de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme et de l'alimentation. Cet événement innovant a permis de faciliter la mise en relation entre candidats et recruteurs, démontrant l'efficacité des nouvelles solutions numériques dans le domaine du recrutement.

Enfin et pour clore cette semaine, nous étions présents au premier séminaire du Corps Consulaire de la Région des Hauts de France et du Corps Consulaire de Normandie qui se déroulait au Lycée Hôtelier du Touquet sur la thématique du tourisme de mémoire. Victoria Lebrun y a présenté le campus, ses projets et ses actions notamment sur les relations internationales. La journée s'est conclue à la mairie du Touquet-Paris-Plage avec Daniel Fasquelle par la signature d'une convention de partenariat sur le tourisme de mémoire entre les deux corps consulaires.



Concours international

Grâce au fonds de soutien conjoint franco-marocain du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et sa Délégation pour les collectivités territoriales et la société civile (DCTCIV), la Région Hauts-de-France et sa Direction des relations internationales a organisé le premier challenge culinaire en binôme franco-marocain en partenariat avec notre campus !

Chaque binôme participant était composé d'un élève d'un lycée hôtelier de la région et d'un élève de l'Institut Spécialisé de Technologie en Hôtellerie et Tourisme de Safi ou d'Essaouira.

Pour préparer ce challenge, les participants et leurs professeurs s'étaient rencontrés en octobre dernier au Maroc et se sont donc retrouvés du 23 au 26 avril pour le challenge. Six établissements membre du campus ont participé à ce projet : le lycée Vauban d'Aire-sur-la-Lys, le lycée Marguerite Yourcenar de Beuvry, le lycée Charles de Gaulle de Compiègne, le lycée Hôtelier International de Lille, le lycée Hôtelier du Touquet et le lycée Le Corbusier de Soissons.

Félicitations aux 12 participants qui repartent tous gagnants, chaque binôme ayant remporté un ou plusieurs prix spéciaux.

Le campus est heureux d'avoir accompagné les équipes de la région et ses établissements membres dans l'organisation de ce challenge culinaire !

Contact > Victoria Lebrun / relations.internationales.cmqtj@region-academique-hdf.fr

Agenda

4 avril

Organisation et participation à l'événement CHOP' TON JOB au collège Albert Camus à Outreau.

23 avril

Organisation du concours ARCOROC au Lycée La Hotoie à Amiens.

23 avril

Présentation de l'action CHOP' TON JOB à l'événement dédié à la relation école-entreprise coorganisé par le Clubster école-entreprise et la Région académique Hauts-de-France.

du 23 au 26 avril

Organisation en partenariat avec la région Hauts-de-France du challenge culinaire franco-marocain à Safi et Marrakech.

24 et 25 avril

Formations "Cuisine végétale" pour 30 enseignants avec Christian Têtedoie au Lycée Privé Saint-Martin d'Amiens et au Lycée Hôtelier International de Lille.

24 avril

Conférence ALIMCARE au Trophée de l'excellence en boulangerie pâtisserie à Trith-Saint-Léger.

25 avril

Organisation d'un camp de l'innovation ALIMCARE à Arras pour les jeunes du Parlement des éco-délégués du bassin artois-ternois.

19 mai

Accueil des élèves du projet Les Vélos de Boris pour une visite d'un établissement hôtelier et une découverte du campus et du LAB.

27 mai

Participation à l'événement «Le rendez-vous des talents» à destination de collégiens à Nœux-les-Mines.

du 26 au 28 mai

Organisation et accueil du séminaire du Réseau Thématique National.

Séminaire RTN

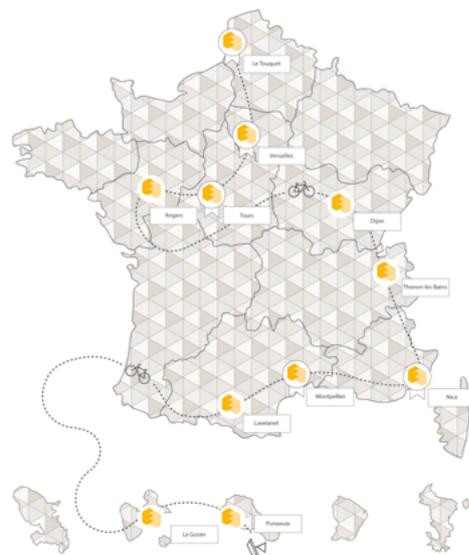
Du 26 au 28 mai, le campus accueillera le séminaire du Réseau Thématique National des Campus des Métiers et des Qualifications Tourisme et Gastronomie.

En France, première destination touristique mondiale, 12 CMQ portent sur les métiers et formations de l'hospitalité. La mise en réseau de ces derniers au sein d'un Réseau Thématique National (RTN) répond à la nécessité d'apporter des réponses concrètes et adaptées aux enjeux touristiques de demain : recrutement, augmentation des flux touristiques, innovations technologiques, développement durable...

Le RTN Tourisme et Gastronomie a engagé un plan d'action articulé autour de 5 objectifs : répondre aux besoins du secteur, développer le rayonnement international, déployer le projet DEFFINUM (plateforme IKIGAÏ), travailler avec les universités et le Réseau des écoles universitaires de Tourisme et enfin collaborer avec les OPCO et les autres financeurs.

Ce séminaire sera notamment l'occasion d'échanger sur les projets des CMQ présents mais aussi de préparer l'édition 2026 de la Semaine des métiers du tourisme ou encore d'évoquer l'évaluation externe des CMQ avec la DGESCO.

Contact > Nicolas Lemoisson / docmqti@region-academique-hdf.fr



Ce bulletin est réalisé par Lucie Cugnet avec l'aide de toute l'équipe du campus !



CMQeTI - Avenue du Château, 62520 Le Touquet Paris-Plage
campustourismeinnovation.fr
03 21 05 04 00 - cmqti@region-academique-hdf.fr

