

**ORGANISATION  
DES ÉTABLISSEMENTS**NOR : MEN19502483N  
RLR : 520-1NOTE DE SERVICE N°95-249  
DU 7-11-1995MEN  
DLC B3**Conditions de fonctionnement  
des restaurants d'application des  
établissements de formation  
hôtelière relevant de l'EN**

*Texte adressé aux recteurs d'académie ; au directeur  
de l'académie de Paris ; délégués académiques aux en-  
seignements techniques*

■ Un restaurant d'application fonctionnant dans le cadre d'un établissement de formation hôtelière ne saurait être en aucune manière assimilé à un établissement commercial de restauration ou d'hôtellerie.

Ses objectifs sont exclusivement pédagogiques et visent à :

- former l'élève aux attitudes et aux comportements professionnels par le contact avec une clientèle réelle,
- l'initier à tous les aspects d'un service en grandeur réelle,
- présenter et vendre des produits que les ateliers doivent fabriquer pour assurer la formation des élèves,
- rapprocher le système éducatif des réalités économiques et professionnelles et rapprocher la profession des nécessités et de la réalité de la formation.

La séance de travaux pratiques est un acte pédagogique et, à ce titre, il faut impérativement mettre un certain nombre de clients en face des élèves, seul gage d'enseignement pratique de qualité.

Ces objectifs entraînent des règles de fonctionnement qui différencient nettement un restaurant d'application d'une entreprise de restauration commerciale :

**1 - Ouverture**

Il conviendra de se référer aux périodes scolaires et aux emplois du temps annuels des professeurs et des élèves.

Les restaurants d'application seront fermés le samedi, le dimanche toute la journée ainsi que les jours fériés.

**2 - Affichage**

Les menus présentés aux clients dans le restaurant d'application devront mentionner les précisions suivantes :

“Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés”.

**3 - Publicité**

L'établissement de formation s'interdit toute forme de publicité extérieure ou visible de l'extérieur (enseigne, etc...) pour son ou ses restaurants d'application.

**4 - Politique tarifaire**

L'établissement s'attachera à mettre en œuvre des prix de repas conformes aux objectifs strictement pédagogiques et ne s'éloignant pas trop des prix moyens pratiqués par la profession au plan local afin de ne pas créer les conditions d'une concurrence déloyale.

**5 - Menus**

Ils doivent s'inscrire naturellement dans le cadre des programmes scolaires et de la progression pédagogique propre à l'autonomie de chaque enseignant.

**6 - Nombre de couverts**

En formation initiale, le nombre moyen de repas servis chaque semaine sera calculé sur la base du nombre total d'élèves relevant de l'hôtellerie (tous niveaux confondus) multiplié par un coefficient compris entre 1,0 et 1,8 (pour tenir compte des spécificités locales) sur la base de 30 semaines ouvrées.

Dans la mesure du possible, la clientèle sera composée pour moitié et en moyenne par des personnes liées au monde de l'éducation (en-

seignants, personnels administratifs, parents d'élèves...) et à celui de la profession.

Les élèves sont accueillis au restaurant d'initiation pédagogique et exceptionnellement au restaurant d'application.

### **7 - Banquets**

L'organisation de banquets faisant partie intégrante du contenu pédagogique, il pourra être organisé en plus jusqu'à six banquets par an, pour des organisations associatives liées au monde de l'éducation (association de parents d'élèves, d'anciens élèves, de personnels du rectorat, etc...).

### **8 - Manifestations extérieures**

Concernant l'organisation de manifestations extérieures, l'appui logistique du lycée se fera exclusivement au bénéfice et sous la responsabilité d'une entreprise de la profession (inscrite au répertoire de métiers ou au registre de commerce).

Chaque manifestation fera l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise. Un professeur sera désigné pour accompagner les élèves, à raison d'un pour douze élèves.

Les autres prestations extérieures ne seront admises qu'à la demande des autorités de tutelle.

### **9 - Extras**

Il est rappelé que la pratique des extras est étrangère au service d'enseignement. En aucun cas, le chef d'établissement et encore moins les professeurs ne pourront sur ce point engager la responsabilité de l'établissement de formation. Une commission composée à parité de deux à quatre représentants des établissements scolaires (lycées professionnels et lycées technologiques) et de deux à quatre représentants des milieux professionnels désignés par leurs organisations professionnelles régionales représentatives sera mise en place sous votre responsabilité. Elle sera notamment chargée de vous donner un avis sur la fixation du coefficient permettant la détermination du nombre de couverts servis dans les établissements de formation de l'académie.

Sous votre autorité, la commission aura également pour rôle de réguler et d'harmoniser les rapports entre la profession et les établissements de formation.

Pour le ministre de l'éducation nationale,  
de l'enseignement supérieur, de la recherche  
et de l'insertion professionnelle  
et par délégation,

Le directeur des lycées et collèges  
Alain BOISSINOT