







Annexe 4 – Les portes ouvertes des établissements



Fiche côté « Formation »

Réorganisation des dates des portes ouvertes des établissements scolaires	Elaborer un programme « Portes ouvertes », une campagne publicitaire en concertation. Etablir un mode de communication ciblé et redondant dans le cadre du réseau des établissements de formation H/R.
	Faire une opération participative pour les parents ou représentant légal d'élèves et les futurs élèves en complément des journées portes ouvertes.
<p>QUI ? En étroite collaboration avec la direction de l'établissement, les professeurs d'enseignement professionnel hôtellerie-restauration</p> <p>AVEC QUI ? Les collégiens accompagnés de leurs parents (volontaires ou ciblés par les professeurs principaux ou Psyen). Les élèves en réorientation et leurs parents (lycéens, apprentis). Groupe limité en fonction des capacités et moyens mobilisés par l'établissement.</p> <p>OÙ ? Les lycées professionnels, Centres de formations pour apprentis. Dans les ateliers professionnels (cuisine, offices, bar et salle de restaurant, hôtellerie)</p> <p>QUAND ? Période à partir du mois de janvier, avant les choix d'orientation.</p> <p>QUOI ? Faire des ateliers pratiques et rendre les participants acteur de cette initiation.</p> <p>COMMENT ? Proposer un cycle de rotation sur différents ateliers (cuisine, salle, bar, hôtellerie) avec à la clé une dégustation ou un repas avec la production réalisée.</p> <p>Encadrement profs de spécialité et des élèves en formation (CAP, BAC Pro, Mentions) Promouvoir l'opération sur le site internet, réseaux sociaux. Créer une possibilité de réservation avec un nombre restreint. Prévoir une matinée, journée banalisée</p> <p>POURQUOI ? Essayer de fidéliser les parents et les jeunes à l'établissement afin d'éviter la fuite vers d'autres établissements et les conforter dans leur choix professionnel et d'orientation. Informers directement les parents et apporter une réponse concrète à leurs interrogations.</p> <p>APRES ? Au terme de cette opération, on sollicitera les participants sur cette expérience (questionnaire de satisfaction, interview...). Permettre la diffusion de ces informations et d'en faire des statistiques.</p>	

Autres activités possibles :

	Intégrer les collégiens et leurs parents lors de séances pratiques (cuisine, salle, hébergement...)
	Inviter les parents à déguster la production ou à manger au restaurant du lycée lors de l'immersion de leur enfant.
	L'élève en immersion produit ou sert pour ses parents.
	Mettre en place un référent (enseignant) d'accueil et de renseignement dans l'établissement
	Permettre aux parents d'élèves et collégiens de pouvoir visiter le lycée et se renseigner sur les formations par rendez- vous (permanence, créneaux, repas restaurant pédagogique)

Mise en œuvre, faisabilité, conseils

Banaliser une demi-journée ou une journée pour des enseignants et des élèves.	Communiquer auprès des collèges environnants et par voie de presse, Onisep, site internet de l'établissement.
Modifier les emplois du temps des élèves, prévenir les enseignants	Questionnaire de satisfaction
Prévoir des tenues professionnelles pour les participants.	Possibilité d'inviter des anciens élèves pour témoigner
Participation financière au choix des établissements.	Intervention de l'équipe de Direction
Approbation par le Conseil d'Administration d'un tarif préférentiel aux restaurants pédagogique d'initiation ou d'application pour les parents et leur enfant souhaitant faire une immersion.	