

- 14 fiches : Valoriser les métiers et l'environnement professionnel de la filière
- dont 4 fiches détaillées en annexes 5 à 8

Côté Métiers			
Thèmes		Actions et applications éventuelles	Fiches en annexe
A	Stop aux idées reçues	Filmer son métier Présenter les métiers sous forme de mini bandes dessinées, de fiches pour lutter contre les idées reçues	
B	Projet reportage et série	Créer une série Web avec saison et épisodes, reportage Comme Netflix, télé-réalité, pour une classe ou un niveau ou un diplôme via une chaîne YouTube, TV (<i>l'amour est dans la cuisine, le piano et sa partition, passons à table, Alerte'Chef</i>)	
C	Développement d'un lien entre les différentes promotions	Communiquer avec les anciens élèves devenus professionnels Solliciter les anciens élèves pour des interventions, des évaluations Investir les réseaux sociaux Associer les élèves sortants sur les projets des classes	
D	Immersion de professeurs principaux des collèges et psyEN dans les entreprises	Organiser des soirées thématiques Déjeuner de travail et visite des entreprises avec les contenus de formation Inviter les professeurs principaux des collèges et les psyEN dans les entreprises	
E	Parcours découverte lors des séquences d'observation en entreprise pour les collégiens	Créer un parcours séquence d'observation en entreprises pour les collégiens Valoriser les stages d'observations Rendre les collégiens stagiaires actifs (en lien avec le socle commun des connaissances, compétences et de culture)	Annexe 5
F	Valorisation des métiers de la salle	Mettre en place des actions ponctuelles (techniques, connaissances produits, argumentations commerciales,) Scinder cuisine et services en salle	
G	Livret de promotion de la filière H/R	A distribuer aux futurs élèves et apprentis Diffuser auprès des professeurs principaux, des PsyEn dans les collèges et lycées (et/ou via Moodle, via site, ou folio, à intégrer dans le guide de l'ONISEP ou guide spécial CHR)	
H	Campagne promotionnelle	Promouvoir via des supports dans des espaces dédiés dans les gares, les villages, la presse régionale, les trains TER, des clips publicitaires Engager une campagne annuelle de valorisation des métiers, des centres de formation Créer une journée nationale ou académique H/R. Exemple : Opération « Déciday »	
I	Parrainage entre les professionnels et les candidats aux concours	S'associer ou proposer des concours pour repérer des talents Coordonner une équipe entre des professionnels, des enseignants et des jeunes talents	Annexe 6
J	Charte d'accueil des apprentis et stagiaires	Permettre d'accueillir correctement les apprenants, (présentation de l'entreprise, accompagnement sur les postes de travail, tutorat) Identifier par un badge le personnel en formation	Annexe 7
K	Valorisation de l'engagement des entreprises, et des salariés	Créer un label pour les entreprises qui s'engagent dans la formation en l'affichant sur la devanture, panneau « Maître Formateur » Valoriser le personnel « formateur » par l'attribution d'une distinction	Annexe 8
L	Portail d'entrée sur les métiers de l'H/R	Constituer un site Web référencé par Google, qui renvoie sur les sites par catégorie des Etablissements en fonction de leur localisation et des formations proposées	
O	Promotion des métiers de la cuisine et du service au travers de la culture dans les collèges et écoles primaires	Communiquer sur l'histoire de la cuisine, les services au fil de l'histoire, les régions, etc.... Ex : Histoire de la cuisine/restauration du passé / aujourd'hui / futur (tendance 2025 du ministère de l'agriculture) Patrimoine immatériel à l'UNESCO du repas gastronomique des Français, Cité de la gastronomie en Alsace, Ecomusée, Exposition, manifestation culturelle, théâtre, entreprises	
P	Trophée des tuteurs de stage, maître d'apprentissage	Valoriser la formation du personnel en entreprise en créant un concours réservé aux personnels encadrants en binôme avec leurs apprenants	