



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE

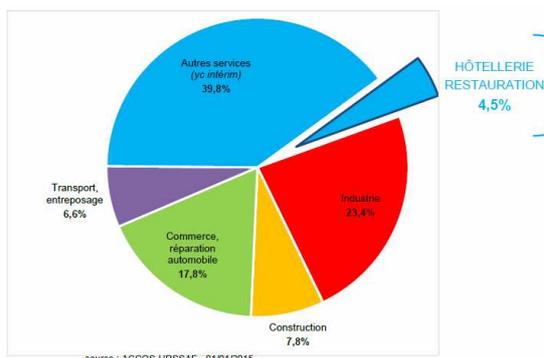


## Filière restauration dans la voie professionnelle

1. Environnement économique d'Alsace
2. Contrat d'objectifs territorial
3. Offre de formation
4. Rénovation des diplômes
5. Bilan des examens
6. Stratégie globale de formation
7. Évaluation par compétences
8. Valorisation de la filière
  - 8.1 Ouverture européenne et à l'international
  - 8.2 Concours
9. Formation des professeurs

### 1. Environnement économique région Alsace – selon l'OREF analyse sectorielle octobre 2015

Le secteur de l'hôtellerie et restauration est un secteur qui embauche. Chaque année, plus de 3 800 jeunes et adultes suivent une formation pour intégrer les établissements du secteur de l'hôtellerie et restauration de la région Alsace.



– Avec plus de 24 251 salariés, le secteur de l'Hôtellerie Restauration est un des principaux pourvoyeurs d'emplois en Alsace.

– Le territoire de Colmar, proportionnellement le plus tourné vers les activités de l'hôtellerie-restauration, enregistre les hausses d'effectifs salariés les plus importantes : une hausse de +10,0 % en 5 ans.

A l'inverse, les territoires d'Alsace du Sud et de Strasbourg, qui regroupent 60 % des salariés de l'hôtellerie-restauration en Alsace, sont ceux qui ont connu les hausses d'effectifs les plus faibles : environ +2% en 5 ans.

On dénombre en Alsace environ 3 796 établissements relevant du secteur de l'Hôtellerie Restauration. Deux tiers de ces établissements relèvent de la restauration traditionnelle (y compris la restauration de chaîne), les autres établissements relevant de l'hébergement (différentes formes d'hôtellerie, près de 650 établissements), des cafés et débits de boissons (360 établissements), et de la restauration de collectivité (230 établissements). La population salariée globale du secteur est fortement féminisée : les femmes constituent près de la moitié des salariés, et sont majoritaires dans la restauration collective et en hôtellerie. En restauration commerciale, elles occupent la plupart des emplois de salle, contrairement aux emplois de cuisine encore en majorité masculins. La pyramide des âges des effectifs du secteur est également très caractéristique : les emplois du secteur sont souvent des emplois de première insertion professionnelle, et le poids de l'alternance sous contrat de travail, avec de nombreux jeunes en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, est très important. La durée moyenne passée dans le secteur est relativement faible pour certains métiers de salle et commis de restaurant.

## 2. Contrat d'objectifs territorial

Les membres du comité du COT ont fixé pour 2013-2018 les nouvelles priorités :

- observer et anticiper les besoins en compétences du secteur,
- développer l'information sur la réalité des métiers,
- favoriser l'accès aux emplois et à l'alternance,
- renforcer les compétences des actifs du secteur.

Il a été affirmé par le contrat d'objectifs territorial la volonté :

- de rationaliser l'utilisation de l'ensemble des dispositifs et moyens de formation existants,
- d'ajuster au mieux l'offre de formation aux possibilités de l'emploi,
- de concourir à l'effort global d'élévation du niveau de qualification de la population,
- de favoriser l'insertion professionnelle et l'égalité des chances.

L'ensemble des acteurs s'engage à poursuivre toutes les actions de promotion de la filière tout en transmettant une image réaliste des métiers et en apportant l'information sur les différentes voies d'accès aux différentes instances, établissements scolaires, parents et élèves...

La branche professionnelle a mis en place le réseau des ambassadeurs en Alsace. ([http://www.ambassadeurs-alsace.com/index.php?option=com\\_comprofiler&task=usersList&Itemid=87&limitstart=60&menu=secteur&listid=170](http://www.ambassadeurs-alsace.com/index.php?option=com_comprofiler&task=usersList&Itemid=87&limitstart=60&menu=secteur&listid=170)) La question de l'orientation est fondamentale : ce point est évoqué lors de chaque comité de pilotage. Il est essentiel de tout mettre en œuvre pour permettre à chaque jeune de construire et de réaliser son projet professionnel en fonction de ses aspirations personnelles mais également en fonction des réalités économiques du secteur.

## 3. Offre de formation



L'académie de Strasbourg comporte **8 établissements**,

**4 lycées publics et 1 privé sous-contrat :**

- lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme et CFA «Joseph Storck» à Guebwiller
- lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme « Alexandre Dumas » à Illkirch

*Ces deux établissements offrent une palette de formation du niveau 5 au niveau 3 ainsi que des mentions complémentaires.*

- lycée des métiers « Charles Pointet» à Thann
- lycée «Aristide Briand» à Schiltigheim
- lycée privé sous contrat « Charles de Foucauld » à Schiltigheim

**3 centres de formation d'apprentis :**

CFA Joseph Storck rattaché à l'EPLÉ du lycée des métiers  
CFA de l'hôtellerie à Colmar  
CEFPPA « Adrien Zeller » à Illkirch

} *dépendant de la profession*

Établissements	Publics	Privés	Total
Lycées Professionnels	2	1	3
Lycées hôteliers	2		2
Centres de formation pour apprentis	1	2	3

Le secteur de l'Hôtellerie Restauration offre de multiples voies d'entrée en formation et d'accès à la qualification du niveau 5 au niveau 3 et également à des masters.

Je rappelle l'existence du réseau des lycées hôteliers de l'académie de Strasbourg créé le 20 avril 2012 selon la demande institutionnelle. En effet, le 13 février 2012 a été signé l'accord-cadre de coopération entre le ministère de l'éducation nationale et les représentants des professions de l'hôtellerie et de la restauration. Différents axes de travail sont proposés en faveur du développement des formations à tous les niveaux.

### Carte de formation en hôtellerie-restauration dans la voie professionnelle

Niveau 5	Niveau 4
<b>CAP</b>	<b>Baccalauréats professionnels</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CAP Cuisine</li> <li>▪ CAP Restaurant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuisine</li> <li>▪ Commercialisation et services en restauration</li> </ul>
<b>Mentions complémentaires</b>	<b>Brevets professionnels</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sommellerie</li> <li>▪ Employé barman</li> <li>▪ Employé traiteur</li> <li>▪ Cuisiniers en desserts de restaurant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuisine</li> <li>▪ Restaurant</li> </ul>
	<b>Mentions complémentaires</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Accueil réception</li> <li>▪ Organisateur de réception</li> </ul>

Les effectifs de la formation initiale sont d'environ 1733 élèves dans la voie scolaire et de 1316 apprentis. Il s'agit d'un secteur porteur en termes d'insertion professionnelle.

#### 4. Rénovation des diplômes

La dernière session des brevets professionnels Cuisine et Restaurant aura lieu en 2016.

A la rentrée 2015, les référentiels des brevets professionnels **arts de la cuisine** et **arts du service et de la commercialisation** ont été mis en œuvre. Ces derniers ont été explicités aux deux centres de formation pour apprentis. Un document de liaison pour chacun des brevets sera élaboré au cours de cette année scolaire. Les candidats seront évalués à la session 2017 selon les nouvelles modalités certificatives.

Actuellement, sont en cours de rénovation les deux CAP du domaine de la restauration. La mise en œuvre de la rénovation du CAP Cuisine est prévue en 2016 en raison de la demande de la profession. La logique d'écriture se dirige vers des compétences professionnelles permettant aux apprenants de disposer du premier niveau de qualification, reconnue par les professionnels. Néanmoins, ces apprenants ont également la possibilité de s'inscrire vers une élévation de qualification par l'obtention du BP arts de la cuisine ou du baccalauréat professionnel Cuisine mais également une mention complémentaire du domaine culinaire.

Le CAP « Restaurant » sera entièrement revisité : la démarche engagée consiste à regrouper les 3 CAP Restaurant, Services Hôteliers et Services en Café Brasserie. La réflexion s'engage vers l'identification des éléments communs aux trois CAP tout en sériant les points spécifiques.

## 5. Bilan des examens

	Session 2015				Session 2014		
	Nombre de candidats inscrits	Nombre de candidats présents	Nombre de candidats admis	% Réussite	Nombre de candidats présents	Nombre de candidats admis	% Réussite
CAP cuisine	472	372	299	80,38%	395	306	77,47%
CAP Restaurant	212	204	163	79,90%	212	174	82,08%
<b>Moyenne CAP HR</b>	<b>684</b>	<b>576</b>	<b>462</b>	<b>80,21%</b>	<b>607</b>	<b>480</b>	<b>79,08%</b>
BEP OPC	101	101	86	85,15%	107	75	70,09%
BEP CSR	90	90	80	88,89%	74	52	70,27%
<b>Moyenne BEP</b>	<b>191</b>	<b>191</b>	<b>166</b>	<b>86,91%</b>	<b>181</b>	<b>127</b>	<b>70,17%</b>
MCCDR	46	45	40	88,89%	46	44	95,65%
MC Sommellerie	39	38	34	89,47%	35	33	94,29%
MC Barman	16	16	16	100,00%	17	17	100,00%
MC Employé Traiteur	20	20	20	100,00%	19	18	94,74%
MC Accueil Réception	45	43	40	93,02%	48	37	77,08%
MC Organisateur réception	12	12	12	100,00%	13	11	84,62%
MC Arts de la cuisine allégée					8	8	100,00%
<b>Moyenne MC</b>	<b>178</b>	<b>174</b>	<b>162</b>	<b>93,10%</b>	<b>186</b>	<b>168</b>	<b>90,32%</b>
BAC PRO Restauration							
BAC PRO Cuisine	123	119	104	87,39%	179	171	95,53%
BAC PRO CSR	99	99	90	90,91%	151	145	96,03%
Bac Techno	121	119	114	95,80%	122	118	96,72%
BP Cuisine	27	27	25	92,59%	33	28	84,85%
BP Restaurant	11	11	10	90,91%	14	13	92,86%
<b>Moyenne niveau IV</b>	<b>381</b>	<b>375</b>	<b>343</b>	<b>91,47%</b>	<b>499</b>	<b>475</b>	<b>95,19%</b>
BTS HR option A	68	67	60	89,55%	75	69	92,00%
BTS HR option B	102	101	86	85,15%	117	107	91,45%
BTS Responsable hébergement	12	12	12	100,00%	15	14	93,33%
<b>Moyenne BTS</b>	<b>182</b>	<b>180</b>	<b>158</b>	<b>87,78%</b>	<b>207</b>	<b>190</b>	<b>91,79%</b>
<b>Tous BTS</b>							
<b>Total</b>	<b>1434</b>	<b>1316</b>	<b>1133</b>		<b>1473</b>	<b>1250</b>	

## 6. Stratégie globale de formation

La démarche de la stratégie globale de formation sur un parcours de trois ans ou de deux ans selon le diplôme est à privilégier. Elle s'appuie sur la réflexion de l'équipe pédagogique. Depuis la rénovation des deux baccalauréats professionnels, elle a pris sa place au sein des organisations pédagogiques. Elle se doit d'être évolutive et centrée sur le cœur du métier autour duquel se rallie l'ensemble des disciplines. Elle répond ainsi aux objectifs des référentiels tout en développant une culture professionnelle au fil du temps.

C'est pourquoi, il convient de :

- planifier à la fois les temps de formation au lycée ou centre de formation et en entreprise et les périodes du CCF,
- réaliser des progressions formalisées disciplinaires et interdisciplinaires à partir d'une analyse détaillée du référentiel ainsi que des programmes. Il est judicieux d'intégrer les exigences de chaque discipline, les parties transversales, la validation des compétences du B2I, les interventions des partenaires ainsi que les préparations aux concours et tout projet pédagogique ayant pour objectif la valorisation de la filière,
- déterminer les thématiques correspondant aux modules de la culture professionnelle de la non-dominante. Un groupe de formation action a engagé une réflexion sur cette thématique et restituera les travaux en fin d'année scolaire.

Cette stratégie doit également prévoir l'intégration de parcours personnalisés (élèves et apprentis issus de passerelles, élèves et apprentis devant valider des compétences non acquises du socle commun) et permettre à ceux qui ont du potentiel à les préparer à une poursuite d'études.

Il est essentiel de diversifier les stratégies pédagogiques en alternant travail guidé, travail individuel, collectif et travail en groupes tout en favorisant le recours aux technologies de l'information et de la communication et en encourageant la recherche documentaire ainsi que le travail personnel en vue de l'acquisition d'une culture professionnelle, indispensable dans le métier.

## 7. Évaluation par compétences et bulletin

Tous les référentiels de la filière et toutes les grilles de CCF sont libellés en termes de compétences à atteindre. Celles-ci doivent être portées à la connaissance des apprenants en les faisant également participer à leur propre évaluation. Ainsi, ils sont en capacité de mesurer leurs axes de progrès et de s'impliquer pleinement dans la formation. En amont, il convient d'axer les apprentissages par compétences, ainsi l'évaluation en sera simplifiée.

Comme l'an dernier, seront organisées des commissions pour les baccalauréats professionnels quant aux situations d'évaluation :

- Le 18 janvier 2016, commission destinée aux professeurs impliqués en 1<sup>ère</sup> baccalauréats professionnels.
- Le 9 mars 2016, commission destinée aux professeurs impliqués en classe de terminale.

En fin d'année scolaire, seront également prévues les commissions finales pour les CAP et les baccalauréats professionnels. Les dates seront programmées lors de la prochaine réunion d'organisation des diplômes de niveaux 5 et 4 prévue le 2 mars 2016.

Ces commissions d'harmonisation apportent tout le crédit au CCF et permettent d'éviter toutes formes de dérives. De plus, elles permettent aux enseignants de mutualiser leurs pratiques pédagogiques. La présence des conseillers de l'enseignement technologique renforce le lien avec la profession. Ainsi, ils prennent la mesure des exigences de la certification en fonction des diplômes.

Par ailleurs, je vous rappelle la commande institutionnelle relative à la mise en place du bulletin de compétences. La réflexion a déjà été bien engagée dans l'ensemble des établissements. Actuellement, le groupe de réflexion « GFA synergie cuisine et salle » intègre cette dimension pour définir les compétences incontournables dans le domaine professionnel en adéquation avec le parcours de formation.

## 8. Valorisation de la filière

### 8.1 Ouverture européenne et à l'international

L'ouverture internationale constitue un des axes prioritaires en vue de former nos élèves et nos apprentis à la mobilité internationale. Les compétences linguistiques sont fortement recommandées dans les métiers de l'hôtellerie restauration. Ainsi, quasiment l'ensemble des établissements s'est engagé dans cette démarche permettant de préparer les apprenants à la mobilité qui nécessite à la fois la maîtrise des compétences interculturelles, professionnelles et linguistiques. Deux établissements sont également engagés dans le dispositif Azubi-Bacpro.

Le développement des sections européennes et des dispositifs répond à une volonté nationale ministérielle et académique dans une perspective de valorisation de la voie professionnelle. Le guide d'accompagnement transmis dans tous les établissements et mis en ligne sur le site académique prend appui sur les textes de référence et apporte les recommandations d'ordres administratif, financier et pédagogique.

### 8.2 Concours

La participation des élèves et des apprentis à des concours leur permet de se confronter à la compétition et ainsi se voir progresser, se surpasser, rencontrer les acteurs de la profession. Ces concours doivent s'inscrire dans la progression pédagogique. Ainsi, ils visent un niveau de formation précis et ciblent également des objectifs en adéquation avec les exigences des référentiels. Les concours constituent un excellent levier pour impliquer les apprenants dans la démarche d'apprentissage visant l'excellence.

#### Le concours général des métiers

Depuis 1995, **ce concours est à privilégier** pour le baccalauréat professionnel des deux spécialités du concours général des métiers (organisation et production culinaire, service et commercialisation). Il convient de présenter UN ou DEUX très bons élèves par établissement pour valoriser toute une filière. Ce concours est un passeport pour la poursuite d'études et pour l'insertion professionnelle.

Les pré-inscriptions des établissements non encore inscrits et les inscriptions des candidats s'effectuent en ligne sur l'application CGweb et se dérouleront du **mardi 1er décembre 2015** au **mardi 05 janvier 2016**, date impérative de clôture des inscriptions.

De nombreux concours existent dans le domaine de la production culinaire, domaine qui est largement médiatisé. Je sais à quel point vous y êtes attaché(e) pour permettre à vos apprenants d'exceller dans leurs prestations. Cependant, il convient également de mettre en exergue les métiers de service qui doivent reconquérir leurs lettres de noblesse. Un travail de réflexion est en cours avec un groupe d'enseignants et des professionnels. Véritable levier d'ambition, ces concours permettent aux candidats de développer leur goût du travail bien fait, d'affirmer leur personnalité, leur passion, leur esprit d'initiative, de progresser dans leurs

compétences, d'obtenir la juste récompense de leurs efforts et de témoigner avec fierté aux yeux de tous de l'efficacité de leur formation.

### **Le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » est organisé par la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France.**

Afin de redynamiser le concours et de revaloriser les métiers de salle, le concours MAF Restaurant, Arts de la table et du service se déroulera, en **2016, à Strasbourg, durant le salon EGAST**. Les candidats évolueront, en partie, devant un public et un jury de professionnels régionaux, de professeurs et de Meilleurs Ouvriers de France.

### **La coupe Georges Baptiste**

Ce concours existe depuis 1961. Il est destiné aux professionnels de la restauration et aux jeunes en Écoles Hôtelières et des Centres de Formations Professionnelles. Cette année scolaire, de nouvelles démarches ont été entreprises pour installer le concours au Casino Barrière de Ribeauvillé. Les épreuves se dérouleront le **4 mars 2016**. Sont amenés à concourir les élèves des lycées publics, privés et CFA hôteliers classe de terminale Baccalauréats Technologique et Professionnel, Terminale CAP et première année Brevet Professionnel.

### **Le concours « Inventons Lait »**

Expérimenté dans les académies de l'Est de la France, il est aujourd'hui étendu à l'ensemble du territoire. Il est destiné aux élèves et étudiants de BTS hôtellerie-restauration, baccalauréat professionnel Commercialisation et Service en Restauration (1ère et terminale) et Brevet Professionnel « Arts du service et de la commercialisation au restaurant sous statut scolaire des lycées hôteliers publics et privés sous contrat et en formation par apprentissage dans les CFA. Les informations relatives aux inscriptions ont été transmises dans chaque établissement en date du 18 novembre 2015.

### **Le concours de recettes « Jeunes Talents et Produits de Qualité », organisé par Alsace Qualité**

Ce concours se déroulera le **26 avril 2016**. Il a pour objectifs de promouvoir les produits alsaciens sous le signe de la qualité et de mettre en exergue le talent des élèves et des apprentis. Ces derniers doivent composer un menu pour huit personnes autour de trois produits alsaciens de qualité. La particularité de ce concours consiste à réaliser un travail d'équipe entre cuisiniers et personnels de service.

## **Partenariats**

Nombreux sont les partenaires dans le domaine de l'hôtellerie restauration. Sur le terrain, vous travaillez étroitement avec les professionnels et les différentes instances permettant de valoriser très largement les formations. Les opérations menées lors des salons culinaires, EGAST, FESTIVAS et la participation aux Olympiades des Métiers mettent en lumière les compétences et le savoir-faire des apprenants. En somme, cette complémentarité école-entreprise est implicite.

Néanmoins, je tiens à rappeler que l'académie de Strasbourg a signé une lettre d'intention en 2005 avec le Bade Wurtemberg. C'est dans ce cadre que sont organisés annuellement des séminaires de formation « Promotion Partenariats », ayant pour objectifs de travailler en tandem sur un projet pédagogique. Existente également de nombreuses conventions de partenariats avec notamment les East Meadlands, la Finlande, la Norvège, le Portugal, l'Espagne,.... Vous trouverez toutes les informations à l'adresse suivante :

<https://www.ac-strasbourg.fr/pedagogie/dareic/politique-et-partenariats/les-partenariats/>

### **Le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL)**

Ce partenariat fidèle existe dans l'académie depuis 1998, il a été renouvelé en 2014. Les actions de formation proposées par le CNIEL sont multiples et concernent aussi bien le premier degré que le second degré. L'ensemble des établissements hôteliers et centres de formation bénéficient, chaque année, de la tournée des conseillers culinaires et maîtres fromagers. Cette action se déroulera à nouveau durant les deux premières semaines de janvier 2016.

### **L'Institut des Vins du Douro et de Porto (IVDP)**

Depuis 2003, l'Éducation nationale bénéficie d'un partenariat d'exception avec l'Institut des Vins du Douro et de Porto (IVDP) basé sur des relations solides avec pour objectif commun la promotion à la fois du vignoble et des différents produits. Cette année, l'académie a été mobilisée pour mettre en place une action de formation ayant pour objectif le redéploiement au niveau national. Les 24 et 25 novembre 2015, un grand nombre de professeurs de cuisine et de service et commercialisation ont participé à cette formation, animée par un expert du Portugal pour la partie connaissances et axée également sur la mise en œuvre d'ateliers expérimentaux. Le produit Porto a permis de créer une véritable synergie entre cuisine et service.

### **Alsace-Qualité**

Le développement des relations et des actions entre l'académie de Strasbourg et Alsace Qualité intervient dans le cadre d'une convention de partenariat. Des conventions locales, entre Alsace Qualité et les établissements de l'académie, peuvent être contractualisées et dans ce cas le comité de pilotage en est tenu informé.

### **Formation des enseignants : PAF et GFA**

Cette année scolaire, des actions de formation ont été ciblées sur la connaissance des produits et les démarches pédagogiques :

- ... Les vins de Porto
- ... Les fromages
- ... La tablette numérique au service de la pédagogie
- ... Les ateliers d'expression.

Après deux sessions d'examen 2013 et 2014, un point d'étape a été réalisé pour les baccalauréats professionnels. La culture professionnelle de la non-dominante en seconde professionnelle reste à développer et les compétences techniques doivent être renforcées. Un groupe de formation action travaille sur la thématique : « synergie cuisine et salle ». De plus, il convient d'intégrer les contraintes de la non-dominante pour une bonne organisation et communication entre les services. Cette démarche développera ainsi les compétences de l'apprenant en termes de commercialisation. A cet effet, un travail conjoint salle/cuisine contribuera à renforcer la dimension professionnelle complémentaire indispensable à leur formation tout en maintenant les exigences de la professionnalisation.

Les objectifs visés consistent à :

- ... Intégrer dans la progression des ateliers permettant aux apprenants de mesurer toute l'importance du travail réalisé dans la valence opposée ;
- ... Acquérir les connaissances nécessaires dans le cadre de la commercialisation (termes culinaires) ;
- ... Faciliter l'intégration dans le monde de l'entreprise.

La restitution des travaux sera présentée, comme l'an dernier, en plénière au mois de juin/juillet 2016. Je vous rappelle que toutes les activités liées aux précédents GAF sont en ligne sur le site académique.

Je vous invite à consulter régulièrement le site académique ainsi que le site national. Vous y trouverez des données institutionnelles et réglementaires, des ressources pédagogiques ainsi que les supports des GFA. Mais au-delà c'est aussi un lieu de consultation de ressources très diverses et un lien d'échange de pratiques liées à l'enseignement des disciplines.

C'est également pour moi, l'occasion de vous rappeler **le 30<sup>ème</sup> anniversaire du baccalauréat professionnel**. Je sais que vous saurez mettre en lumière toutes les actions et innovations permettant de valoriser cette formation destinée à une insertion professionnelle et permettant également une poursuite d'études.

Je reste disponible pour répondre à toutes vos questions mais aussi écouter vos suggestions et remarques améliorant ainsi le service offert des jeunes de la filière passionnante de l'hôtellerie et de la restauration.