

 <p>académie Strasbourg</p> <p>RÉGION ACADÉMIQUE GRAND EST</p> <p>MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE</p>  <p>Liberté - Égalité - Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE</p>	<h2 style="text-align: center;">Filière restauration dans la voie professionnelle</h2> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contexte économique 2. Offre de formation 3. Rénovation des diplômes 4. Bilan des examens 5. Stratégie globale de formation 6. Évaluation par compétences, CCF, bulletin 7. Valorisation de la filière <ol style="list-style-type: none"> 7.1 Ouvertures européenne et à l'international 7.2 Concours 8. Formation des enseignants : PAF et groupes de travail
--	--

1 - Contexte économique

Selon les éléments mentionnés dans le contrat d'objectif territorial et l'enquête de l'OREF, la Région « Grand Est », compte 73 536 salariés qui travaillent dans l'hôtellerie, restauration, tourisme fin 2015. Ce secteur représente 5,4 % des salariés de la sphère privée contre 5,6 % au niveau national (hors Ile-de-France). Le Grand Est se place au cinquième rang des douze régions de France métropolitaine concernant le poids de l'emploi de l'hôtellerie, restauration, tourisme.

43,9 % des salariés du secteur exercent dans l'ancienne région Alsace. Précisons que près d'un salarié sur trois du secteur de l'hôtellerie, restauration, tourisme est localisé dans une commune de plus de 50 000 habitants (Strasbourg, Reims, Metz, Mulhouse, Nancy, Colmar et Troyes).

Plus de 7 salariés sur 10 rattachés à la restauration

Avec 54 220 salariés, la restauration est l'activité la plus importante en termes d'effectifs salariés et représente 73,7 % des salariés du secteur. La restauration traditionnelle emploie à elle seule plus d'un salarié sur trois. Le Grand Est affiche une surreprésentation des activités de restauration traditionnelle (37,7 %) et de restauration de type rapide (19,3 %) contre respectivement 33,7 % et 17,7 % au niveau national.

Les entreprises du secteur de l'hôtellerie, restauration, tourisme doivent faire face à des tensions sur le marché de l'emploi via d'importantes difficultés de recrutement spécifiques sur certains métiers (cuisiniers, cadres de l'hôtellerie et de la restauration...). Ces tensions reflètent un déficit d'attractivité de ces métiers qui souffrent d'une image négative (pénibilité, faible rémunération, travail à temps partiel...) et s'accompagnent d'une importante rotation de main-d'œuvre. Le secteur doit, de plus, anticiper les futurs besoins en recrutement dus à une pyramide des âges vieillissante des exploitants qui comptabilisent aujourd'hui 5 fois plus de 50 ans et plus que de moins de 30 ans.

La valorisation de ces métiers pourrait se traduire par une amélioration des conditions de travail (salaires, avantages sociaux supplémentaires, aménagement des outils de travail...), mais également par une meilleure information des opportunités offertes par le secteur (multicompetences, évolutions professionnelles, éventail de formations continues...).

La réduction du turn-over peut être envisagée à travers le développement du temps partagé (ex. : entre services à la personne et femmes de chambre), les groupements d'employeurs ou encore la mise en place ou la généralisation de modules de formation répondant aux besoins de la profession.

2. Offre de formation



L'académie de Strasbourg comporte **9 établissements** :

4 lycées publics et 2 lycées privés sous-contrat :

- lycée des métiers «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
 - lycée privé sous contrat «Sainte-Thérèse» à Oermingen

3 centres de formation d'apprentis :

CFA Joseph Storck rattaché à l'EPLLE 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	2	4
Lycées hôteliers	2		2
Centres de formation pour apprentis	1	2	3

La filière 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, en formation initiale sous statut scolaire, en apprentissage et en formation continue.

Le réseau des lycées hôteliers de l'académie de Strasbourg créé le 20 avril 2012 répond à une demande institutionnelle. L'accord-cadre de coopération entre le ministère de l'éducation nationale et les représentants des professions de l'hôtellerie et de la restauration signé le 13 février 2012 a pour objectif de travailler en étroite collaboration en vue d'assurer le rayonnement de cette filière au-delà des frontières de notre pays.

Chaque année, une réunion est organisée. Le 3 mars 2017, elle s'est déroulée au lycée Joseph Storck de Guebwiller en présence de l'inspecteur général Michel Lugnier, de l'IA-IPR Pierre Villemain, le DAET, le DAFCO, le SAIO, les chefs d'établissement et les DDFPT. Il a été décidé d'engager une réflexion avec les différents acteurs et les professionnels pour développer l'attractivité de la filière dans laquelle les offres sont nombreuses.

Carte de formation en hôtellerie-restauration dans la voie professionnelle

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

Comparaison des effectifs apprentis, élèves - Rentrées 2015 – 2016 – 2017

Niveau	Formations	Effectifs - Apprentissage			Evolution 2015-2017	Effectifs - Statut scolaire à temps plein			Evolution 2015-2017
		2015	2016	2017		2015	2016	2017	
5	CAP Cuisine	610	580	561	-49	107	85	93	-14
	CAP Commercialisation et services	416	358	318	-98	56	70	64	8
		1026	938	879	-147	163	155	157	-6
	MC CDR	28	32	31	3	12	12	12	0
	MC Traiteur	9	10	6	-3	12	12	8	-4
	MC Employé Barman				0	12	12	12	
	MC Sommellerie	22	29	21	-1	12	12	9	-3
4		59	71	58	-1	48	48	41	-7
	BAC PRO Cuisine	29	35	42	13	328	321	314	-14
	BAC PRO CSR	37	46	58	21	264	257	263	-1
	BP Arts de la cuisine	91	73	65	-26				
	BP Arts du service et de la commercialisation	26	20	20	-6				
		183	174	185	2	592	578	577	-15
	BAC technologique					378	379	367	-11
	Mise à niveau					90	81	78	-12
						468	460	445	-23
	MC Accueil réception	9	6	7	-2	16	18	13	-3
3	MC Organisateur de réception	12	10	10	-2	8	12	11	3
		21	16	17	-4	24	30	24	0
	BTS HR 1ère année commune					150	151	127	-23
	BTS HR option A	29	27	20	-9	58	61	72	14
	BTS HR option B	71	64	62	-9	79	83	66	-13
	BTS Tourisme					63	67	69	6
BTS Responsable d'hébergement					13	16	14	1	
	100	91	82	-18	363	378	348	-15	
	Total par année	1389	1290	1221	-168	1658	1649	1592	-66
	option A : mercatique et gestion hôtelière								
	option B : art culinaire, art de la table								

Cette comparaison des effectifs de ces trois dernières années affiche un déséquilibre entre les formations en cuisine et en services aussi bien en CAP qu'en baccalauréat professionnel et une baisse d'effectifs sensible en commercialisation et services.

Ce constat nécessite de :

- mettre en oeuvre une démarche conjointe avec les professionnels afin de développer l'attractivité de la filière ;
- promouvoir la filière de la façon suivante :
 - lors des salons emplois formation, carrefour des métiers, accueil de collégiens, présentation de la filière en collèges. Cette démarche implique un travail d'équipe pour garantir l'offre de formation dans l'établissement ;
 - la participation aux concours qui permet de repérer un profil intéressant. Ces concours inscrits dans la stratégie globale de formation deviennent de réels leviers pédagogiques ;
- maintenir l'équilibre des formations entre la voie professionnelle et la voie technologique ;
- mettre l'accent sur la communication via des sites dédiés aux établissements de formation ;
- développer la démarche de l'excellence permettant à l'apprenant une insertion professionnelle réussie et ou une poursuite d'études.

3. Rénovation des diplômes

CAP Cuisine : mise en oeuvre de la rénovation en septembre 2016 - La première session se déroulera à la session 2018.

CAP Commercialisation et Services (hôtels, café, brasserie) : la rénovation s'applique à la rentrée 2017. La première session d'examen se déroulera en 2019.

La rénovation de ces deux diplômes met l'accent sur l'acquisition de la culture professionnelle du métier :

- Cuisine
- Commercialisation et Services (Hôtel, café, brasserie).

La logique d'écriture des deux diplômes est axée sur l'acquisition des compétences professionnelles permettant aux apprenants d'acquérir une culture professionnelle en y associant le travail interdisciplinaire.

Dans le contexte de cette rénovation, l'impérieuse nécessité du travail en équipe est réaffirmée. Le législateur induit donc une transition forte de « liberté pédagogique individuelle » vers une « responsabilité collective de programmation pédagogique ».

C'est pourquoi, il appartient aux équipes pédagogiques du domaine professionnel de mettre en place une stratégie globale de formation axée sur un tableau de transversalité des enseignements : culture professionnelle métier, sciences appliquées et gestion en y intégrant le projet pluri-disciplinaire à caractère professionnel.

Le tableau de transversalité entre les enseignements de la culture professionnelle cuisine, commercialisation et services gestion et sciences appliquées permet d'afficher des points de convergences entre les disciplines. Cette transversalité apporte une cohérence à la formation et invite l'apprenant à s'engager pleinement dans l'acquisition de la culture professionnelle.

L'équipe pédagogique du domaine professionnel, professeurs d'organisation et production culinaire, services et commercialisation de gestion et de biotechnologies, construisent ensemble le parcours de formation de l'apprenant en tenant compte des contraintes d'organisation. En tant qu'experts pédagogiques, ils sont les chefs d'orchestre de la répartition des thèmes en développant la culture professionnelle du métier associée à la culture générale.

De plus, les équipes devront susciter auprès de l'élève et de l'apprenti l'envie d'apprendre, d'éveiller sa curiosité et de solliciter son implication optimale.

L'apprenant doit être acteur de sa formation au sein de l'établissement et dans l'entreprise. La méthode d'apprentissage passe par les phases clés qui sont chronologiquement : **analyser et traiter les informations, puis les restituer pour enfin les appliquer**. Par ailleurs, il convient de mettre **l'accent sur les compétences de communication** pour répondre aux exigences de la certification.

Je me permets de rappeler que des actions de formation ont été réalisées l'an dernier pour les deux diplômes. Il convient donc de s'appuyer sur les outils et supports créés lors de ces journées de formation.

Par ailleurs, 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 par une mention complémentaire du domaine culinaire.

La mise en œuvre du CAP Commercialisation et Services Hôtel – Café - Restaurant (HCR) **a eu lieu à la rentrée 2017**.

La formation se répartit avec une complémentarité école entreprise, à savoir : 55 semaines en établissement scolaire et 14 semaines en milieu professionnel.

Ce nouveau CAP entend former et qualifier des jeunes à la confluence des trois pôles hôtel-café-restaurant. Son objectif est de le rendre attractif en raison de sa grande polyvalence. Il se veut ambitieux en termes de polycompétences et il conviendra de mettre en œuvre les démarches pédagogiques permettant de former au mieux ce jeune public.

4. Bilan des examens

Résultats aux examens niveau 5 au niveau 3 – comparaison sessions 2016 - 2017

Diplômes	Session 2017				Session 2016			
	Nombre de candidats inscrits	Nombre de candidats présents	Nombre de candidats admis	% Réussite	Nombre de candidats inscrits	Nombre de candidats présents	Nombre de candidats admis	% Réussite
CAP cuisine	375	323	294	91,02%	416	386	320	82,9%
CAP Restaurant	200	194	160	82,47%	229	224	190	84,8%
CAP HR	575	517	454	87,81%	645	610	510	83,6%
BEP OPC	111	110	95	86,36%	104	103	92	89,3%
BEP CSR	81	81	62	76,54%	70	69	66	95,7%
Niveau 5	192	191	157	82,20%	174	172	158	91,9%
MC CDR	43	42	41	97,62%	40	39	39	100,0%
MC Sommellerie	39	39	39	100,00%	35	33	33	100,0%
MC Barman	12	12	12	100,00%	12	12	12	100,0%
MC Employé Traiteur	21	20	17	85,00%	20	19	18	94,7%
MC Arts de la cuisine allégée								
MC 5	115	113	109	96,46%	107	103	102	99,0%
BAC PRO Restauration								
BAC PRO Cuisine	109	109	92	84,40%	111	108	100	92,6%
BAC PRO CSR	89	89	82	92,13%	99	98	92	93,9%
Bac Techno Hôtellerie	125	125	120	96,00%	133	128	123	96,1%
BP Arts de la cuisine	37	37	37	100,00%	48	47	43	91,5%
BP Arts du service et de la commercialis	8	8	5	62,50%	10	10	10	100,0%
Niveau 4	368	368	336	91,30%	401	391	368	94,1%
MC Accueil Réception	10	10	10	100,00%	37	37	35	94,6%
MC Organisateur réception	10	10	10	100,00%	9	9	6	66,7%
MC 4	20	20	20	100,00%	46	46	41	89,1%
BTS HR option A	79	79	70	88,61%	73	71	65	91,5%
BTS HR option B	115	115	103	89,57%	113	109	99	90,8%
BTS Responsable hébergement	15	15	15	100,00%	12	12	11	91,7%
Niveau 3	209	209	188	89,95%	198	192	175	91,1%
Effectifs	1479	1418	1264	89,14%	1571	1514	1354	89,4%

Les résultats de la session 2017 sont quasiment identiques à ceux de 2016. Les équipes pédagogiques appliquent scrupuleusement les recommandations pédagogiques dans le cadre des contrôles en cours de formation. Les commissions de relecture des sujets permettent de constater que les situations d'évaluation correspondent aux exigences de la certification.

Je tiens à remercier l'engagement des équipes pédagogiques qui assurent une formation de qualité répondant à un double objectif : celui des exigences de la profession et du référentiel.

Je les encourage à poursuivre cet investissement à nouveau au cours de cette année scolaire en vue de maintenir ces résultats qui affichent une belle performance.

5. 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 s'impose toujours dans les pratiques pédagogiques.

Elle prend appui sur la réflexion de l'équipe pédagogique des professeurs de spécialité, de gestion et de biotechnologies, ainsi que des professeurs de langues. Je constate au sein des établissements, l'investissement des équipes et du DDF pour répondre aux recommandations en vue de donner du sens aux apprentissages et de faire adhérer le public. Cette stratégie doit être évolutive et centrée sur le cœur du métier autour duquel se rallient toutes les disciplines. Elle répond ainsi aux objectifs des référentiels tout en développant une culture professionnelle à acquérir au fil du temps.

C'est pourquoi, il convient de :

- planifier les temps de formation au lycée ou au centre de formation et en entreprise et les périodes programmées dans le cadre des situations d'évaluation CCF ;
- réaliser des progressions 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 autre projet pédagogique ayant pour objectif de valoriser la filière ;
- déterminer en baccalauréats professionnels les thématiques correspondant aux modules de la culture professionnelle de la non-dominante. A cet effet, les travaux du groupe de formation mis en ligne pourront être utilisés.

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, entre autre MOODLE et en encourageant la recherche documentaire ainsi que le travail personnel pour l'acquisition d'une culture professionnelle, indispensable dans le métier. Le recours aux cartes heuristiques est également un excellent moyen de créer de l'interactivité et de développer la structuration de la pensée de l'élève ou de l'apprenti. Par ailleurs, la tablette a trouvé toute sa place dans les enseignements en hôtellerie restauration tout comme la pédagogie inversée. Il convient à chaque enseignant de s'approprier les stratégies pédagogiques en vue d'obtenir l'adhésion du groupe classe.

Selon la circulaire° 2016-053 du 29-3-201, l'organisation et l'accompagnement des PFMP doivent être renforcés. Ces périodes s'inscrivent dans le parcours de formation avec :

- une définition claire des objectifs par période ;
- une préparation en amont avec les élèves en vue de leur faciliter l'insertion professionnelle ;
- une organisation précise et l'élaboration d'un cahier de charges précisant les activités visées en adéquation avec les objectifs de formation ;
- un accompagnement continu des élèves par les enseignants. Il est conseillé d'avoir recours aux outils de communication et/ou de collaboration à distance dans le cadre du suivi en PFMP ;
- des visites permettant de réaliser selon la situation une évaluation formative ou certificative ;
- un temps d'exploitation au retour avec des temps de mutualisation.

Tous ces points nécessitent une réflexion pédagogique approfondie de l'ensemble de l'équipe pédagogique avec le soutien du DDF pour donner tout son sens aux PFMP et les rendre efficaces.

L'an dernier, le groupe de travail axé sur « **L'interdisciplinarité au service des métiers de la restauration et de l'hôtellerie** » a permis de créer une synergie avec les différents enseignements, enseignement professionnel et enseignement général, pour donner du sens aux apprentissages.

Les thèmes suivants, ont été retenus :

- 1- Journée d'accueil et semaine d'intégration
- 2- Projets pluridisciplinaires
- 3- Période de Formation en Milieu Professionnel

La mutualisation des différentes pratiques dans les lycées hôteliers de l'académie de Strasbourg a permis de constituer un guide des bonnes pratiques destiné aux enseignants pour accompagner au mieux les élèves de CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café et Restaurant vers la réussite de leurs examens et de leur insertion professionnelle et/ou poursuite d'études. Par ailleurs, je vous recommande également d'utiliser en baccalauréats Cuisine et CSR le dossier professionnel E22 qui a été actualisé en septembre 2016.

L'ensemble de ces outils est en ligne sur le site académique.

6. Évaluation par compétences et bulletin - CCF

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 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 la formation sur les apprentissages par compétences, ainsi l'évaluation en sera simplifiée. En ce qui concerne le bulletin de compétences, il est possible de maintenir les notes et l'appréciation en compétences.

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

- le 22 novembre 2017, commission destinée aux professeurs impliqués en 1^{ère} baccalauréats professionnels ;
- **le 16 avril 2018**, commission destinée aux professeurs impliqués en classe de terminale.

Ces commissions d'harmonisation et de lecture des situations d'évaluation ont pour objectifs de mutualiser les pratiques pédagogiques, les contenus de formation déterminés en adéquation avec le référentiel et selon la stratégie globale de formation.

Pour les CAP Cuisine, j'ai demandé aux équipes pédagogiques, le 14 décembre 2017, de transmettre la stratégie globale de formation, les thèmes sur lesquels ils s'appuieront pour réaliser leurs situations d'évaluations significatives. Je tiens à rappeler que les situations professionnelles s'appuient sur la transversalité des enseignements de la culture professionnelle. Elles feront l'objet d'évaluations dites significatives dans le cadre de vos enseignements respectifs. Cette démarche permettra de sélectionner celles qui seront retenues en tant qu'évaluations certificatives (notamment 4).

Je recommande aux équipes pédagogiques des CAP Commercialisation et Services de s'inscrire dans la même démarche en vue de repérer dès la 1^{ère} année les thèmes qui pourront faire l'objet d'évaluations significatives.

Ces recommandations s'appliquent pour les équipes pédagogiques des établissements habilités à pratiquer le CCF.

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 des niveaux 5 et 4 prévue le 16 février 2018.**

7. Valorisation de la filière

7.1 Ouvertures européenne et à l'international

L'ouverture internationale constitue toujours et encore un axe prioritaire en vue de former nos élèves et nos apprentis à la mobilité internationale. La maîtrise des compétences linguistiques est fortement recommandée dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. 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 pour les deux baccalauréats professionnels Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration.

En fin d'année scolaire 2017, les élèves ayant suivi le parcours de 3 ans ont pu bénéficier de la remise des attestations de compétences interculturelles, linguistiques et professionnelles. Cette manifestation a eu lieu à l'entreprise Würth à Erstein en présence de Madame la Rectrice, de nombreux institutionnels et professionnels des deux pays.

Le développement des sections européennes et des dispositifs spécifiques répond à une volonté nationale, ministérielle et académique dans une perspective de valorisation de la voie professionnelle. Un nouveau guide d'accompagnement sera transmis prochainement dans tous les établissements et mis en ligne sur le site académique. Ce nouveau guide reprend et actualise d'abord de nombreux éléments du guide d'accompagnement « Ouverture internationale dans la voie professionnelle » rédigé en 2015. Il est enrichi d'un volet didactique et pédagogique permettant aux enseignants de sections européennes, d'aborder à la fois les enjeux de l'enseignement d'une discipline en langue étrangère et les spécificités des sections européennes dans la voie professionnelle. Lors de la réunion du mois de novembre, les thèmes d'étude ont été arrêtés en présence des professeurs intervenant en sections européennes allemands et anglais.

Ainsi, ces thèmes permettront de développer des situations professionnelles mettant en valeur la synergie cuisine et salle. Il convient de s'inscrire dans cette logique afin de développer la communication professionnelle correspondant aux deux diplômes.

7.2 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 et rencontrer les acteurs de la profession. Ces concours doivent s'inscrire dans la stratégie globale de formation. Ainsi, il convient d'impliquer les élèves dans un projet classe ciblant des objectifs en adéquation avec les exigences des référentiels. Puis, vous serez amené(e) à repérer les candidats susceptibles de concourir. Bien évidemment, je connais votre engagement dans la démarche de préparation à ces concours qui visent l'excellence et qui permettent à vos élèves/apprentis d'être distingués. Ainsi, les concours constituent un excellent levier pour impliquer les apprenants dans la démarche d'apprentissage.

Le Concours Général des Métiers

Ce concours s'adresse aux élèves et apprentis des classes de terminale de baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration (CSR) et aux élèves et apprentis de terminale baccalauréat professionnel Cuisine.

Le Concours Général des Métiers constitue une occasion unique pour nos élèves, nos apprentis et leurs professeurs de faire valoir leur savoir-faire sous le regard d'un jury extrêmement prestigieux. Chaque année, le ministre en personne accueille les lauréats à la Sorbonne. C'est une fierté pour les élèves, les apprentis, leurs familles, les professeurs, les établissements, ... et plus généralement pour toute la filière de voir mis à l'honneur l'engagement et l'excellence de tous ces apprenants. Au-delà du résultat, c'est l'esprit d'une saine émulation qu'il faut promouvoir pour valoriser des formations qui offrent de réelles perspectives d'emploi pour les jeunes.

De nombreux concours existent dans le domaine de la production culinaire, secteur d'activités 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 leur effort et de témoigner avec fierté aux yeux de tous de l'efficacité de leur formation.

Olympiades des métiers

Les Olympiades des métiers permettent à des jeunes du monde entier de mesurer leur savoir-faire dans 49 métiers. Ce concours donne une vision globale et concrète des métiers et compétences d'aujourd'hui dans différents secteurs de l'économie. Huit secteurs sont représentés : végétal, alimentation, automobile, bâtiment travaux publics, industrie, nouvelles technologies, services et maintenance. Les Olympiades des métiers sont connues à l'étranger sous le nom de WorldSkills Competition. Elles sont organisées tous les deux ans dans un pays différent.

La coupe Georges Baptiste

Cette année scolaire, le Casino Barrière à Ribeaupillé accueillera à nouveau le concours. Les épreuves se dérouleront le **12 février 2018**. Sont amenés à concourir les élèves des lycées publics, privés et CFA hôteliers classe de terminale Bac Technologique, Professionnel, Terminale CAP et première année Brevet Professionnel. Ce concours est également un excellent tremplin pour participer au concours général des métiers.

Méto-Chapoutier

Ce concours récompense chaque année l'élite des lycées préparant à la mention complémentaire sommellerie française. Il est unique en son genre car il s'adresse uniquement à des élèves sommeliers suivant leur scolarité dans les lycées hôteliers ou CFA français. Cette année, 38 écoles ont participé sous le parrainage d'Enrico Bernardo, Meilleur Sommelier du Monde 2004.

Inventons Lait

Expérimenté dans les académies de l'Est de la France, le concours s'est étendu depuis 2015 à l'ensemble du territoire. Cette année, il a été décidé de créer 3 concours, appelés « **Classe** » **1, 2 et 3**.

2 concernent l'Education nationale et la troisième les barmen professionnels.

Classe 1 s'adresse aux apprenants des lycées et CFA publics et privés sous contrat Education nationale des métiers de la restauration des niveaux :

- Brevet Technicien Supérieur *Option B* « *Art culinaire, Art de la table et du service* » ;
- Première et terminale Baccalauréat Professionnel « *Commercialisation et Service en Restauration* » ;
- Brevet Professionnel « *Art du service et commercialisation en restauration* ».

Classe 2 s'adresse aux apprenants des lycées et CFA publics et privés sous contrat Education nationale des métiers de la restauration des niveaux :

- Mention complémentaire « *Employé barman* » ;
- Brevet Professionnel « *Barman* ».

Classe 3 s'adresse aux Barmen professionnels, français officiant sur le territoire national ou à l'étranger. Ils devront être attachés à un établissement.

Ces documents sont également consultables sur le site <http://inventons-lait.fr>

La finale aura lieu le 12 avril 2018 au lycée hôtelier de Saint-Cloud.

Partenariats

Vous travaillez étroitement avec de nombreux partenaires : les professionnels et les différentes instances permettant de valoriser très largement les formations. Les opérations menées lors des salons culinaires, Foire européenne, FESTIVAS, EGAST ... mettent en lumière les compétences et le savoir-faire des apprenants. Il existe une réelle complémentarité école-entreprise dans la formation.

Par ailleurs, 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 objectif 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. 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 s'est déroulée lors des deux premières semaines de janvier 2018.

Le 12 janvier 2018 a été signé le renouvellement de la convention qui prévoit l'intégration de l'enseignement agricole.

Cette nouvelle convention met particulièrement l'accent sur :

- l'information sur les *métiers de l'élevage* et de *l'industrie de transformation du lait* par la visite d'exploitations, d'entreprises et la diffusion de supports d'information,
- la formation professionnelle des élèves et des apprentis de l'hôtellerie-restauration à travers la mise à disposition de conseillers culinaires et maîtres fromagers,
- l'éducation à l'environnement, l'éducation à la santé, au goût et aux sciences pour les élèves de cycle 1 et 2,
- la sensibilisation à l'innovation et à l'esprit d'entreprendre,
- le partage de savoir et savoir-faire entre professionnels et personnels de l'éducation nationale et de l'enseignement agricole grâce aux modules de formation dispensés par le CNIEL,
- la participation du CNIEL au campus des métiers et des qualifications agroalimentaire Grand Est.

Lors du comité de pilotage du 12 janvier 2018, en présence de la directrice du CNIEL, des chefs d'établissements et des DDF, des perspectives ont été évoquées quant à différentes actions à mettre en place. Une réflexion est notamment engagée sur un projet relatif aux yaourts « comment utiliser les yaourts en production culinaire et en services ». Ce dernier permettra aux équipes pédagogiques d'inscrire les élèves dans le cadre d'une démarche expérimentale du PPAE (pratique professionnelle en atelier expérimental). Par ailleurs, le thème des invendus en fromages a également retenu l'attention. Vous serez prochainement destinataire du compte rendu de ce comité.

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

Depuis 2003, l'Éducation nationale bénéficie de ce partenariat d'exception basé sur des relations solides avec pour objectif commun la promotion à la fois du vignoble et des différents produits. L'action menée l'an dernier dans les académies de Strasbourg, Nancy-Metz, Orléans-Tours et Caen a été validée par le président de l'Institut des Vins du Douro et de Porto (IVDP). En effet, ce projet fédérateur permet aux équipes pédagogiques interdisciplinaires à s'engager dans une démarche pédagogique expérimentale et scientifique. Le redéploiement de cette action s'effectue en avril 2018 dans les académies d'Amiens et de Lille.

Je vous invite donc à réaliser votre demande de dotation des vins de Porto et de la mallette pédagogique dès que vous serez destinataire du courrier de l'IVDP.

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. Une réflexion est à engager quant à l'évolution du concours et/ou autres actions à mettre en place pour les jeunes en formation.

Europa Park -

Le bilan de l'expérimentation des élèves du domaine de l'hôtellerie restauration qui ont effectué une PFMP en 2015-2016 s'est avéré très positif, elle s'est poursuivie, avec succès, en 2016-2017. Ainsi, il a été décidé de signer une convention de partenariat entre Europa Park et l'académie de Strasbourg. Cette manifestation a eu lieu le 11 octobre 2017 en présence de Madame la Rectrice et le directeur Monsieur Mack ainsi que de nombreux représentants des établissements, proviseurs, DDF, professeurs et élèves du domaine de l'hôtellerie-restauration. EUROPA-PARK s'engage à poursuivre notamment les actions existantes de collaboration à la formation professionnelle dans les secteurs de l'hôtellerie - restauration, de l'alimentation, des services, de la logistique et du secteur industriel :

- l'accueil d'élèves de lycées et/ou d'apprentis en formation dans l'entreprise dans le respect des disponibilités d'accueil, des référentiels des formations professionnelles (CAP, Baccalauréat Professionnel, BTS) et des objectifs de formation négociés avec les équipes pédagogiques ;
- la formation d'apprentis dans le cadre de l'apprentissage transfrontalier ;
- l'intervention d'experts auprès du public scolaire et des apprentis, sous la coordination du corps d'inspection ;
- la participation des élèves ou apprentis aux formations linguistiques existantes au sein de l'entreprise.

Cette convention prévoit par ailleurs l'accueil de collégiens qui, dans le cadre d'un séjour de découverte des métiers, peuvent se faire une idée plus précise de certains métiers.

Pôle Science & Culture Alimentaire d'Alsace

Des travaux sont engagés depuis l'an dernier pour la mise en place du pôle Science et Culture Alimentaire d'Alsace. Cette collaboration offre une belle opportunité aux établissements des secteurs de l'hôtellerie restauration, du tourisme et de l'alimentation pour s'inscrire dans une démarche d'expérimentation de l'alchimie entre sciences et gastronomie. Cette action culturelle intégrant à la fois culture scientifique, technologique et technique, est porteuse d'identité et contribue au « vivre ensemble » en cette période marquée par des événements d'intolérance. Elle sera également un excellent vecteur de dynamisation et de valorisation de la filière pour tous les niveaux de formation des élèves/des étudiants/des apprentis. Je mobilise donc les établissements hôteliers de l'académie constitués en réseau depuis 2012 ainsi que les centres de formation à coopérer dans des actions conjointes alliant le monde des sciences, de l'alimentation et des professionnels.

8. Formation des enseignants : PAF et groupes de travail

Cette année scolaire, la formation est axée sur des actions alliant pédagogie et connaissances scientifiques :

- les fromages ;
- la tablette numérique au service de la pédagogie ;
- la rénovation des CAP Cuisine et Commercialisation et Services ;
- la culture professionnelle en hôtellerie restauration.

Le groupe de travail qui se réunira 5 fois dans l'année scolaire a pour mission d'élaborer des ressources pédagogiques en vue de mieux appréhender la communication notamment les entretiens d'explicitation avec les élèves/apprentis. Le thème développé est : **«L'expression orale au cœur de la formation en hôtellerie restauration (HR)» - Du geste professionnel à la conceptualisation et à la formalisation en HR.**

J'organiserai également différentes réunions au sein des établissements qui me permettront de suivre la mise en œuvre de la rénovation des CAP avec les équipes pédagogiques et les DDF.

Je rappelle l'importance de la culture professionnelle de la non-dominante en seconde professionnelle. En effet, ce point est essentiel pour assurer une bonne organisation et communication entre les services. Cette démarche développe ainsi les compétences de l'apprenant en termes de commercialisation. Le travail conjoint salle/cuisine (niveaux 5 et 4) contribue donc à renforcer la professionnalisation.

Tous ces travaux sont en ligne sur le site académique. Je tiens à remercier les coordonnateurs des groupes de travail pour leur engagement et leur investissement dans ces activités.

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 lieu d'échanges de pratiques liées à l'enseignement des disciplines.

Je profite de ce message pour remercier les conseillers des équipes de direction et pédagogiques, les directeurs délégués aux formations (DDF) qui vous accompagnent notamment dans :

- l'organisation, la préparation, le suivi et l'exploitation des PFMP,
- les CCF,
- la conduite des projets et de l'articulation des enseignements.

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