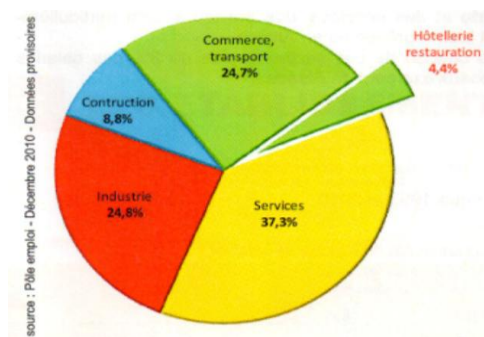




## Filière restauration

1. Environnement économique région Alsace
2. Contrat d'objectifs
3. Offre de formation
4. Rénovation de la voie professionnelle
5. Offre de formation technologique
6. Accord cadre

### 1. Environnement économique région Alsace



Avec plus de 22 500 salariés, le secteur de l'Hôtellerie Restauration est un des principaux pourvoyeurs d'emplois en Alsace. Au cours de la dernière décennie, la progression des effectifs salariés a été légèrement supérieure à celle des services marchands et sensiblement plus forte que celle de l'emploi salarié global.

On dénombre en Alsace environ 3 500 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 collective (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 (serveurs et commis de restaurant).

## 2. Contrat d'objectifs territorial

Ginette KIRCHMEYER participe annuellement aux réunions organisées dans le cadre du contrat d'objectifs territorial hôtellerie-restauration.

Les membres du comité du COT ont fixé pour 2012-2015 les nouvelles priorités :

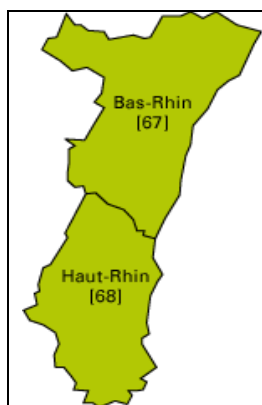
- observer et anticiper les besoins en compétences du secteur
- développer l'information sur la réalité des métiers
- favoriser l'accès aux emplois et à l'alternance
- renforcer les compétences des actifs du secteur.

Il a été décidé avec l'ensemble des acteurs de poursuivre toutes les actions de promotion tout en transmettant une image réaliste des métiers et en apportant l'information sur les différentes voies d'accès.

Pour information, la branche professionnelle a mis en place le réseau des ambassadeurs en Alsace, à savoir 33 (consulter <http://www.adejih.org/ambassadeurs-des-metiers-resultat-s1.htm>) . Cette information est renseignée dans le Web classeur afin de la rendre directement accessible aux équipes éducatives.

Le point relatif à l'enjeu de l'orientation est évoqué lors de chaque groupe de pilotage. La question de l'orientation est fondamentale et 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



Le territoire est couvert par 8 établissements,  
- 4 lycées publics et 1 privé sous-contrat.

- lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme (comprenant 1 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 Charles de Foucauld à Schiltigheim

- 3 centres de formation d'apprentis

dont l'un d'eux est public et rattaché à l'EPLE du lycée Joseph Storck, les deux autres dépendant de la profession.

	Publics	Privés	Total
Lycées Professionnels	2	1	3
Lycées Hôtelières	2		2
CFA	1	2	3

L'ensemble de la filière compte 2945 jeunes, réparti pour moitié en statut scolaire et pour moitié en apprentissage.

Il convient de préciser que l'offre de formation en apprentissage au niveau 5 est prédominante, soit 96 %. Par contre, l'apprentissage au niveau 4 ne représente que 17 % et 16% au niveau 3.

Établissements	CAP	MC niv V	Total niv V	Bac Pro	BP	BTH	MC niv IV	Total niv IV	MAN	BTS	Total niv III	Total
Lycées Publics	154	58	58	450		390	22	862	87	330	417	1337
Lycées Privés	32	0	0	130		0	0	130	0	0	0	130
<b>Statut scolaire</b>	<b>186</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>580</b>	<b>0</b>	<b>390</b>	<b>22</b>	<b>992</b>	<b>87</b>	<b>330</b>	<b>417</b>	<b>1467</b>
CFA Publics	251	12	263	45	0	0	0	45	0	21	21	329
CFA Privés	924	51	975	26	99	0		125	0	49	49	1149
Apprentissage	1175	63	1238	71	99	0	0	170	0	70	70	1478
<b>Total</b>	<b>1361</b>	<b>121</b>	<b>1296</b>	<b>651</b>	<b>99</b>	<b>390</b>	<b>22</b>	<b>1162</b>	<b>87</b>	<b>400</b>	<b>487</b>	<b>2945</b>

### Perspectives :

1. Il est souhaitable de maintenir toutes les formations (voie professionnelle et voie technologique) dans le domaine de l'hôtellerie restauration.
2. Toutes les formations sont dispensées en Alsace (cf Annexe 1) à l'exception du CAP Services hôteliers et du CAP Brasserie Café. Ce dernier existait au lycée Aristide Briand et a été remplacé par un CAP Restaurant répondant davantage aux besoins. Après une étude approfondie et concertée avec la profession, une demande d'ouverture du CAP Services hôteliers a été formulée par le CFA Joseph Storck. J'ai travaillé en collaboration avec l'équipe de direction et la profession en vue d'inscrire cette formation à la rentrée 2013.
3. Pour le niveau post BAC, il serait opportun que l'académie de Strasbourg propose un parcours post-BTS par exemple en licence professionnelle et pourquoi pas un master.  
La situation est paradoxale dans la mesure où le lycée d'Illkirch disposait, en partenariat avec l'Université de Strasbourg, d'une Maîtrise de Sciences et Techniques qu'il n'a pas été possible de transformer au moment du passage au LMD. La demande scolaire existe mais ne peut être dissociée de celle visant à la constitution d'un pôle d'excellence HR sur Strasbourg. La réflexion engagée depuis trois ans peine sur le dossier de la restructuration des locaux du lycée Alexandre DUMAS par la Région notamment du fait d'une action parallèle menée par le CEFPPA (CFA de la branche).

## 4. La rénovation de l'enseignement professionnel sur l'académie de Strasbourg

### 4.1 Accompagnement de la rénovation – formation

En amont, des informations destinées aux chefs d'établissement ont permis de mieux appréhender la mise en œuvre des deux baccalauréats professionnels. L'enseignement des deux langues a été intégré dans les emplois du temps afin de répondre à un besoin des familles et des entreprises. Cette action a pu être menée grâce à la collaboration de mes deux collègues en charge des langues et à l'écoute favorable des personnels de direction. De plus, des réunions avec les chefs de travaux ont permis d'engager une réflexion quant à l'organisation pédagogique en prévoyant une articulation PPAE, TP et technologie ainsi qu'un travail en binôme mis en place ponctuellement (sciences appliquées et langue).

**En 2011-2012, un groupe recherche formation interdisciplinaire** (constitué des chefs de travaux et d'enseignants de Production culinaire, Service et Commercialisation, Sciences Appliquées, Gestion appliquée des différents EPLE) a été mis en place au niveau académique pour mieux appréhender les référentiels. Cette

réflexion a permis d'accompagner les équipes pédagogiques vers le changement : nouvelle philosophie, approche et évaluation par les compétences. Les chefs de travaux ont assuré un rôle pédagogique en termes de suivi de productions des équipes interdisciplinaires. Des réunions de proximité dans les établissements m'ont permis de suivre l'évolution.

Cette année scolaire, deux groupes action formation – GAF ont été initiés en vue de répondre aux besoins repérés :

1. Démarches - outils pédagogiques et d'évaluation (aide à l'auto-évaluation, sujets « zéro » pour les deux baccalauréats professionnels
2. Synergie restauration- vente. Dans le cadre de la mise en œuvre du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration, il s'agit d'intégrer et de valoriser la commercialisation, pivot de la formation. A cet effet, les enseignants doivent maîtriser les stratégies et techniques commerciales associées aux différents contextes de restauration. Cette action repose sur un travail en binôme professeurs de vente et de spécialité. L'atelier expérimental est un espace privilégié pour mettre en œuvre les compétences et connaissances des autres disciplines (technologie restaurant, maîtrise de la langue de communication professionnelle et langue étrangère..).

Un espace de travail partagé permet de mutualiser les ressources et une liste de diffusion facilite les échanges. De plus, dans le cadre du PAF, deux journées de formation sont programmées dans le cadre de la rénovation de ces deux diplômes. Par ailleurs, les formations d'initiative locale répondent également aux besoins repérés auprès de vos équipes.

**Des réunions d'équipe** sont organisées au sein de chaque établissement en début et fin d'année scolaire.

Dans le cadre de la politique de communication, le site économie gestion avec un volet spécifique pour l'hôtellerie restauration répond aux attentes des enseignants.

#### **4.2 – Deux baccalauréats, une orientation dès l'entrée en formation**

Le choix de l'orientation vers l'un des deux baccalauréats professionnels se fait dès l'entrée en seconde. A ce jour, dans la formation professionnelle en statut scolaire, 186 élèves en BAC PRO CSR et 189 en BAC PRO Cuisine. Il est essentiel de travailler sur l'équilibre de ces deux formations, d'autant plus que des besoins existent au niveau du marché de l'emploi. Néanmoins, il est important que le travail engagé l'an dernier sur la représentation des métiers de salle se poursuive avec les professionnels dont les conseillers d'enseignement technologique.

Les réorientations entre les deux baccalauréats sont réalisées à la marge et gérées au cas par cas.

#### **4.3 – La mise en place d'un module de « Culture professionnelle » en classe de seconde professionnelle**

Afin de permettre aux élèves d'avoir une approche de la culture professionnelle de la non dominante, les pratiques professionnelles en atelier expérimental (PPAE), à raison de 2 h, voire 3 h sont inscrites dans l'organisation pédagogique lors du 1<sup>er</sup> semestre de la classe de seconde. Cette approche permet notamment de sensibiliser le jeune à l'autre métier pour favoriser la synergie des équipes et enrichir la culture professionnelle de façon à renforcer certaines compétences. Un bilan en fin d'année scolaire 2010-2011 avec les chefs de travaux et le groupe de recherche formation a permis de constater l'effet positif produit et de ce fait la reconduction pour les élèves de classe de seconde professionnelle à la rentrée 2012.

#### **4.4 – Les passerelles CAP/Bac Pro**

Tous les EPLE proposent parallèlement des formations de niveaux V et IV. Cette organisation facilite les réorientations en classe de seconde et les passerelles à l'issue du CAP.

#### **4.5 – Une approche par compétences**

Les enseignants ont été sensibilisés au cours des réunions d'équipe à l'approche par compétences et ont montré un intérêt réel pour la démarche.

Cependant, le plus gros frein à l'évolution des pratiques reste les modalités de la certification qui ne s'appuie pas sur le suivi des niveaux de maîtrise des compétences observés tout au long du cursus de formation. Les enseignants réfractaires s'interrogent en conséquence sur la nécessité d'établir un livret de suivi de compétences qui n'est pas pris en compte pour la certification.

#### **4.6 – Une organisation académique de l'alternance sous statut scolaire**

Depuis la mise en œuvre des deux baccalauréats professionnels, il a été décidé de limiter la durée de PMFP en seconde professionnelle, à 4 semaines, au regard du manque de maturité des élèves entrant en formation. D'autre part, la période proposée se réalise en mai ou en juin afin d'éviter l'érosion de certains jeunes vers l'apprentissage.

#### **4.7 - L'ouverture internationale et la mobilité**

L'ouverture internationale constitue un des axes prioritaires dans le cadre de la formation de nos élèves et nos apprentis. Les sections européennes existent dans tous les lycées hôteliers et apportent une réelle plus-value pour le passeport de l'emploi.

Il faut saluer l'engagement des professeurs de discipline non linguistique et de langue pour préparer au mieux les apprenants à la mobilité : clé de la réussite professionnelle. Néanmoins, il convient de souligner la difficulté pour programmer la période de formation en entreprise à l'étranger en raison du manque de maturité de l'élève. A cet effet, la programmation d'une période en classe de terminale répondrait mieux aux besoins. Il convient de s'assurer auprès des établissements de restauration de la possibilité de valider les objectifs de formation. Il serait nécessaire d'harmoniser ces pratiques au niveau national.

### **5. L'offre de formation technologique**

#### **5.1 Pré-baccalauréat**

Deux lycées technologiques présentent la voie professionnelle et la voie technologique sur le même site : Alexandre DUMAS à Illkirch et Joseph STORCK à Guebwiller. Seul le lycée A. Dumas offre des classes de MAN (8 groupes de 12 !) et, devrait logiquement se développer vers une formation post-BTS.

Un rééquilibrage récent a été entrepris pour réaffirmer la voie technologique dès la classe de seconde (une classe de seconde supplémentaire a été créée en 2008) afin de mettre fin à l'augmentation constante des effectifs de MAN. L'établissement présente actuellement au baccalauréat technologique autour de 120 candidats pour 132 places en BTS HR et 12 places en BTS RH. L'offre de poursuites d'études est donc très (trop) sélective.

La question de la poursuite d'études évoquée lors des réunions du réseau des lycées hôteliers pour les meilleurs bacheliers professionnels est à privilégier lorsque les conditions sont réunies : pouvoir repérer par le biais d'évaluations diagnostiques les élèves en capacité de le faire et ensuite, proposer, dans le cadre de l'accompagnement personnalisé, des modules spécifiques.

L'idéal serait certainement de favoriser les changements de voie (de la voie pro vers la voie techno et inversement) en fin de seconde pour amener le plus grand nombre d'élèves au mieux de leurs compétences (plus d'élèves en voie techno et plus d'élèves en voie pro dans l'optique d'une insertion professionnelle).

## 5.2 Post-baccalauréat

La capacité de formation en BTS HR + RH est un peu juste dans l'académie de Strasbourg même si elle est répartie sur les deux lycées technologiques (l'un offrant la solution de l'apprentissage dans son CFA).

L'absence, actuellement, de possibilité de poursuites d'études dans le secteur après l'obtention du BTS est pénalisante. Une réflexion est en cours pour créer une licence professionnelle et devrait permettre de pallier ce manque à moyen terme.

## 6. L'accord-cadre dans l'académie de Strasbourg

Depuis le 20 avril 2012, le réseau des lycées hôteliers a été créé en présence de Jean-Louis Chauvineau, DAET. Différents axes de travail ont été programmés permettant de répondre à l'accord cadre. Ainsi, nous pourrions proposer des pistes de travail dans le cadre de l'évolution de l'offre de formation en Alsace. Il conviendra bien évidemment de poursuivre la réflexion engagée quant à la valorisation des métiers de salle et ceci en collaboration avec la branche professionnelle ainsi qu'avec les conseillers de l'enseignement technologique.

Des rencontres avec les représentants de la profession s'effectuent annuellement pour travailler sur l'équilibre des voies de formation. Un point particulier a été souligné, lors de la dernière réunion, quant à la mise en place des deux baccalauréats professionnels. Les groupements professionnels des hôteliers – restaurateurs du Bas-Rhin et du Haut-Rhin étaient favorables à l'ouverture à la rentrée 2012 des formations en 1<sup>ère</sup> et terminale professionnelles du baccalauréat professionnel cuisine et commercialisation et services en restauration, accessibles aux jeunes titulaires d'un CAP cuisine ou d'un CAP restaurant. Il a été convenu de se rencontrer régulièrement pour suivre la mise en place de ces formations.