

**LA FILIERE HOTELLERIE**

**LA RENOVATION DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS HOTELIERS**

***INTRODUCTION***

La rénovation des enseignements professionnels hôteliers s'inscrit dans la réforme du lycée professionnel, qui vise à valoriser l'enseignement par l'amélioration de sa qualité pédagogique.

Cette amélioration pédagogique se traduit notamment par:

- un allègement des horaires hebdomadaires moyens des élèves tout en préservant le volume global de formation (cf. les arrêtés du 25 février 2000 et les circulaires du 9 mars 2000 relatifs à l'organisation et aux horaires d'enseignement dispensés en classes de BEP et baccalauréat professionnel, parus au B.O spécial n° 2 du 9 mars 2000 ) ,
- la mise en place du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel (PPCP) et l'organisation de l'encadrement des périodes en entreprise.

Le PPCP a pour objet de favoriser les travaux en équipe et la participation conjointe des différentes disciplines dans la construction progressive de la qualification professionnelle. Son instauration illustre la volonté de renforcer la pratique pédagogique propre au lycée professionnel, qui consiste à faire acquérir des savoirs et des savoir-faire à partir d'une situation concrète, liée à des situations professionnelles.

L'encadrement pédagogique des élèves à l'occasion des périodes en entreprise (qui recouvre les différentes phases de préparation, de suivi et d'exploitation ), n'est pas en soi une nouveauté, mais il figure désormais dans le nouveau statut des professeurs de lycée professionnel, où il est pris en compte dans le service des enseignants.

Pour aider les établissements et les équipes pédagogiques à la mise en oeuvre à partir de la rentrée prochaine des PPCP et de l'encadrement des périodes en entreprise, deux circulaires précisant leurs objectifs et leurs modalités de réalisation sont parues au B.O n° 25 du 29 juin 2000 ( circulaire relative à la mise en oeuvre du PPCP dans les classes de terminale BEP et dans les classes de baccalauréat professionnel, et circulaire relative à l'encadrement des périodes en entreprise dans les formations professionnelles de niveaux V et IV des lycées).

Les recommandations pédagogiques qui suivent sont donc définies en application de ces textes. Elles portent sur les points suivants:

- l'organisation de l'enseignement de pratique professionnelle,
- les périodes de formation en entreprise,
- les modules,
- l'introduction du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel.

## ***L'ORGANISATION DE L'ENSEIGNEMENT DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE***

L'organisation de la formation prend en compte d'une part la finalité d'insertion professionnelle du baccalauréat professionnel « Restauration » et d'autre part la double finalité d'insertion et de poursuite d'études du BEP « Hôtellerie-Restauration ».

La redéfinition des horaires et la rénovation des enseignements en BEP, qu'il s'agisse du diplôme actuel ou du BEP rénové qui entrera en application à la rentrée 2001, conduisent à mettre en oeuvre de nouvelles modalités de pratique professionnelle. Celle-ci s'organise entre :

- la technologie appliquée,
- les travaux pratiques,
- les activités professionnelles de synthèse,

**La technologie appliquée** d'une durée et d'une périodicité variables est obligatoirement dissociée des travaux pratiques et des activités professionnelles de synthèse ; elle se déroule dans un local spécifique (voir guide de l'équipement), l'effectif est celui d'un groupe atelier. Chaque élève a son poste de travail et effectue une réalisation ou une prestation, cependant la production n'est pas nécessairement commercialisable.

Exemples : la cuisine raisonnée, l'étude produits, le gestuel, l'utilisation rationnelle des matériels, l'analyse sensorielle....

En baccalauréat professionnel, les thèmes de technologie appliquée sont propices à la mise en oeuvre de coanimations avec le professeur de sciences appliquées, de techniques commerciales, de langues... ; ils peuvent s'inscrire dans le cadre du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel.

**Les travaux pratiques** d'une durée de deux à quatre heures se déroulent dans la cuisine ou le restaurant d'initiation ou d'application ; ils peuvent ou non déboucher sur une commercialisation. En tout état de cause, toute production doit être utilisée.

L'élève intervient, soit partiellement, soit totalement, dans une activité définie afin d'améliorer sa technicité et d'acquérir un comportement autonome.

Les prestations sont déterminées selon les objectifs de formation et en prenant en compte le type et les critères d'évaluation. Aussi, il peut être envisagé des séances de travaux pratiques courts ( 2 heures), partagés de manière simultanée ou successive (intervention de 2 classes). En effet, l'évolution des formes de restauration impose de diversifier les modalités des travaux pratiques. Dans ce contexte, en baccalauréat professionnel, la coanimation peut également être organisée dans le cadre du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel.

Les travaux pratiques sont un moment privilégié pour l'évaluation.

Exemples de travaux pratiques en organisation et production culinaires :

- productions spécialisées : terrine, pâtisserie, production type « brasserie »,...
- travaux préliminaires utilisés ensuite par la brigade puis commercialisés en activités professionnelles de synthèse,
- préparations techniques,

- utilisation de produits alimentaires intermédiaires,
- contrôles dans le cadre de la méthode HACCP, de la sécurité...

Exemples de travaux pratiques en service et commercialisation :

- service des petits déjeuners, service type « brasserie »,
- service du bar,
- mises en place particulières : banquets, buffets...
- travaux d'office,
- préparations techniques,
- facturation,
- cave,
- contrôles dans le cadre de la méthode HACCP, de la sécurité...

**Les activités professionnelles de synthèse** sont d'une durée de 5 heures hebdomadaires maximum.

L'objectif visé est la mise en situation professionnelle de l'élève pour le rendre apte au travail en entreprise.

La séance se déroule dans la cuisine ou le restaurant d'initiation ou d'application et débouche sur une production et un service à l'intention de clients extérieurs ou internes à l'établissement ou d'élèves, alors considérés comme clients.

A cette occasion, les élèves mobilisent un ensemble de savoir-faire, de savoirs et de savoir-être.

En situation de réalité professionnelle, prenant en compte, les objectifs de formation, les contraintes liées à la durée, aux locaux, aux matériels et à la matière d'œuvre, les élèves réalisent une production ou effectuent un service de 2 ou 3 plats, dans le cadre d'une séance de 3 à 5 heures.

La prestation débouche sur une commercialisation.

*Les repas à thème* portent soit sur un déjeuner soit sur un dîner.

Ce concept peut s'intégrer dans le cadre de la réalisation d'un projet pluridisciplinaire à caractère professionnel.

Cette nouvelle organisation entraîne des conséquences sur :

*La cuisine et le restaurant d'application*

Les convives doivent être clairement informés des contraintes liées à leur fonctionnement :

- réservation obligatoire et pouvant être limitée en fonction des objectifs pédagogiques,
- respect strict des horaires afin de permettre aux élèves de suivre normalement leurs cours.

*Le travail des élèves*

La nouvelle organisation proposée prend en compte les impératifs suivants :

- l'élève ne doit pas avoir plus de 8 heures de cours par jour (temps de vestiaire en plus) ;
- les mineurs ne doivent pas travailler après 22 heures et les élèves de moins de 16 ans après 20 heures ;
- les élèves doivent bénéficier de 12 heures consécutives de repos ; ainsi un élève terminant à 22 heures ne peut reprendre les cours que le lendemain à partir de 10 heures.

En conséquence, les élèves de seconde BEP ne doivent pas participer aux activités professionnelles de synthèse le soir.

Les élèves de terminale BEP et les élèves de Baccalauréat professionnel ne peuvent participer qu'à une seule séance d'activités professionnelles de synthèse le soir.

L'élève ayant désormais moins d'heures de cours, il doit pouvoir consacrer une part de son temps ainsi libéré à des travaux personnels, notamment en technologie. Les professeurs ont à le former à une méthode de travail personnel et à la recherche documentaire en liaison avec le centre de documentation et d'information, particulièrement dans le cadre des modules. Il faut en effet renforcer la capacité de l'élève à travailler seul.

Des propositions d'organisation horaire en classe de BEP et de baccalauréat figurent en annexe.

### ***LES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE***

Comme l'indique la circulaire n°2000-094 du 26-6-2000 parue au BO n°25 du 29 juin 2000, relative à l'encadrement des PFE, l'organisation et le suivi pédagogique des périodes de formation en entreprise sont à confier aux enseignants qui ont la classe en charge, y compris les professeurs d'éducation physique et sportive si ceux-ci souhaitent s'y associer.

Les objectifs de formation et d'évaluation influencent directement le choix des dates et l'organisation des périodes en entreprise.

L'équipe pédagogique doit adopter une stratégie pédagogique dans la gestion des périodes de formation en entreprise. Ainsi, lors d'une période, l'élève peut vivre l'activité intense d'une entreprise en été ou en hiver puis, au cours d'une autre période, lorsque le travail de l'entreprise est plus calme, bénéficier d'un encadrement plus individualisé.

Pour être significative, la deuxième évaluation doit se situer en fin de formation.

Dans le cadre des choix pédagogiques de chaque établissement, une courte séquence « d'immersion » en milieu professionnel est possible, en début de formation au BEP. Comme pour tous les séjours en entreprise, il conviendra de s'assurer de la qualité de l'entreprise d'accueil et de définir les objectifs de la séquence. Cette dernière ne se confond pas avec la période de formation en entreprise prévue dans l'arrêté relatif au diplôme

### ***LES MODULES EN SECONDE PROFESSIONNELLE***

Les secondes professionnelles ont dans leur emploi du temps une plage commune correspondant à l'horaire des modules.

#### **A- Objectifs et contenus**

En début d'année scolaire, les travaux réalisés dans les modules peuvent correspondre à des besoins identifiés par l'équipe de l'établissement, par exemple : contraintes du métier, organisation du travail, présentation des dossiers, construction du projet professionnel....

En cours d'année, les activités évoluent en fonction des besoins identifiés des élèves par les professeurs des disciplines enseignées et des résultats de l'évaluation nationale. Il s'agit d'actions pour développer des capacités transversales, mais aussi pour acquérir et approfondir des compétences sans oublier les actions de soutien.

Par exemple :

- la formation à la recherche documentaire : revues, livres, cédéroms, internet,
- le travail sur l'image, l'aisance gestuelle, corporelle et les postures,
- l'expression orale, la communication professionnelle en langue étrangère,
- la révision de connaissances mal maîtrisées,
- l'utilisation de logiciels divers,
- la recherche d'entreprises....

## **B- Organisation**

L'horaire consacré aux modules est partagé entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel.

Les élèves des différentes secondes sont répartis dans des groupes à effectifs réduits.

Les professeurs intervenant dans les modules ne sont pas obligatoirement ceux des classes concernées.

Des salles banalisées, de technologie appliquée, d'informatique, ainsi que le centre de documentation et d'information doivent être à la disposition des groupes. Le documentaliste est un partenaire essentiel de la mise en place des modules.

L'enseignant a en charge un groupe dont la composition et l'effectif varient en cours d'année selon les objectifs de l'équipe pédagogique et les besoins des élèves.

Pour la rentrée des élèves en septembre, les enseignants impliqués doivent se concerter pour définir les stratégies et les objectifs. Les professeurs principaux des secondes professionnelles coordonnent l'ensemble afin qu'un échange s'instaure entre les professeurs des disciplines enseignées et les professeurs intervenant dans les modules.

### ***LE PROJET PLURIDISCIPLINAIRE A CARACTERE PROFESSIONNEL***

La circulaire n° 2000-095 du 26-6-2000, parue au BO n°25 du 26 juin 2000 apporte des précisions relatives aux caractéristiques, aux objectifs et aux modalités d'organisation du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel dans les formations préparant au BEP et au baccalauréat professionnel.

Pour mettre en place, assurer la mise en œuvre et le suivi du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel, il est nécessaire de prévoir une plage horaire commune pour les enseignants impliqués.

Les objectifs de formation guident le choix du projet. En effet, ce dernier doit contribuer à l'acquisition et à l'approfondissement de savoirs et de savoir-faire tant généraux que professionnels.

Il existe déjà, dans les classes de baccalauréat, l'organisation de repas à thème pour lesquels l'enseignement professionnel et général sont concernés pour la préparation, le déroulement et la synthèse. Ces repas à thème peuvent être inclus dans le projet du baccalauréat professionnel et du BEP.

La coanimation à l'occasion de thèmes spécifiques peut être un axe à privilégier dans le cadre du projet.

L'organisation et la réalisation de manifestations comme la semaine du goût, la préparation et l'exploitation de visites de sites professionnels, de salons, sont également des sujets à retenir pour le projet pluridisciplinaire à caractère professionnel.

A titre d'exemples :

- les produits (aspects historique, géographique, culturel, économique, technique...),
- l'entreprise hôtelière et de son environnement,
- les matériels,
- les techniques informatiques et de communication ....

## ANNEXE I

### EXEMPLE D'ORGANISATION DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DANS LES FORMATIONS PREPARANT AU BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES HOTELIERIE RESTAURATION

L'organisation proposée ci-après est un exemple de répartition de l'horaire d'enseignement professionnel sur la totalité du cycle de formation en BEP. En fonction des choix pédagogiques des équipes, d'autres répartitions peuvent s'envisager, sous réserve de respecter le volume horaire global de formation tel que fixé par l'arrêté du 25 février 2000.

#### **Proposition d'organisation en classe de seconde BEP :**

Horaire hebdomadaire indicatif, dont la répartition variera en fonction des périodes :

- technologie : 3 h en classe entière,
- techniques de cuisine et techniques de restaurant : 10 h en groupe atelier.

La notion de période utilisée dans le tableau ci-après ne correspond pas nécessairement à un trimestre.

Pour rappel il convient de s'assurer que la somme des horaires des différentes périodes est conforme au volume horaire annuel défini dans l'arrêté du 25 février 2000.

*TP : travaux pratiques, APS : activités professionnelles de synthèse*

	Technologie	Tech. appliquée	TP et/ou APS
<b>PERIODE 1</b> Début d'année scolaire	1,30 h SC 1,30 h OPC	2 h SC 2 h OPC	3 h SC 3 h OPC
<b>PERIODE 2</b> Milieu d'année scolaire	1,30 h SC 1,30 h OPC	1 h SC (1) 1 h OPC (1)	4 h SC 4 h OPC
<b>PERIODE 3</b> Fin d'année scolaire	1,30 h SC 1,30 h OPC	0 0	5 h SC 5 h OPC

#### **Proposition d'organisation en classe de terminale BEP :**

Horaire hebdomadaire indicatif :

- technologie : 3 h en classe entière,
- techniques de cuisine et techniques de restaurant : 10 h en groupe atelier.

	Technologie	Tech. appliquée	TP et APS
<b>Dominante OPC</b>	1 h SC	2 h SC	7 h OPC (2)
	2 h OPC	1 h OPC (1)	
<b>Dominante SC</b>	2 h SC	1 h SC (1)	7 h SC (2)
	1 h OPC	2 h OPC	

(1) de préférence 2 h par quinzaine

(2) il est souhaitable que la séance d'APS n'excède pas 5 h ; en revanche, elle peut être inférieure à cet horaire ; par exemple : TP de 4 h et un APS de 3 h (formule brasserie ou restauration rapide), sachant qu'il est préférable qu'une séance d'APS avec commercialisation soit assurée chaque semaine.

#### Remarque :

Les heures de TA, TP et APS doivent être exclusivement consacrées aux travaux professionnels. Par conséquent l'organisation des ateliers, la mise en place du matériel, des denrées et des produits, doivent être réalisées par le professeur en dehors de l'horaire réservé au face à face élève (il s'agit d'une partie du temps consacré à la préparation du cours).

## ANNEXE II

### EXEMPLE D'ORGANISATION DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DANS LES FORMATIONS PREPARANT AU BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

L'organisation proposée ci-après est un exemple de répartition de l'horaire d'enseignement professionnel sur la totalité du cycle de formation en baccalauréat professionnel. En fonction des choix pédagogiques des équipes, d'autres répartitions peuvent s'envisager, sous réserve de respecter le volume horaire global de formation tel que fixé par l'arrêté du 25 février 2000.

#### **Proposition d'organisation en classe de première professionnelle :**

Horaire hebdomadaire indicatif :

- technologie : 2 h en classe entière,
- techniques de cuisine et techniques de restaurant (TA, TP, APS) : 6 h 30 en groupe atelier.

TP : travaux pratiques,

APS : activités professionnelles de synthèse

1 <sup>re</sup> professionnelle	Technologie	Technologie Appliquée(*)	TP et APS(*)
	1 h SC	1 h SC (1)	2 h 15 OPC (2)
	1 h OPC	1 h OPC (1)	2 h 15 SC (2)

#### **Proposition d'organisation en classe de terminale Baccalauréat professionnel :**

Horaire hebdomadaire indicatif :

- technologie 2 h en classe entière,
- selon l'approfondissement choisi : techniques de cuisine ou techniques de restaurant (TA, APS) 6 h 30 en groupe atelier.

APS : activités professionnelles de synthèse

Terminale Baccalauréat professionnel	Technologie	Technologie appliquée(*)	APS(*)
Approfondissement SC	1 h SC 1 h OPC	1 h 30 SC (3)	5 h SC
Approfondissement OPC	1 h OPC 1 h SC	1 h 30 OPC(3)	5 h OPC

(\*) Heures de coanimation incluses dans l'horaire du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel :

En 1<sup>re</sup> professionnelle,

- 11 heures annuelles par groupe d'atelier, SC/Techniques commerciales,
- 11 heures annuelles par groupe d'atelier, OPC/Sciences appliquées.

En terminale baccalauréat professionnel,

- 13 heures annuelles pour le groupe approfondissement OPC, OPC/Sciences appliquées
- 13 heures annuelles pour le groupe approfondissement SC, SC/Techniques commerciales

(1) de préférence 2 h par quinzaine

(2) de préférence 4 h 30 par quinzaine

(3) de préférence 3 h par quinzaine