

# L'Hôtellerie Restauration Campus

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

5 RUE ANTOINE BOURDELLE - 75737 PARIS CEDEX 15  
TÉL. : 01 45 48 64 64 - FAX : 01 45 48 04 23  
E-MAIL : journal@lhotellerie-restauration.fr  
ISSN 1151-2601

DANS CE NUMÉRO

INTERVIEWS

PAGES 6-14



- Christian Petitcolas
- Agnès Vaffier
- Joseph Le Gal
- Philippe François

## Orthographe

La bête noire des élèves page 16



## Le coût moyen de la rentrée

page 4

## Discipline

La vie au lycée a ses codes et ses règles page 8



## MÉTIERS

PAGES 18-21

Devenir gouvernant(e), pizzaiolo ou sommelier



Cuisine, pâtisserie, bar, service en salle, sommellerie

PAGE 30

Les concours réservés aux élèves

## À VOS PLUMES

PAGE 31

Inscrivez-vous au prochain Concours du meilleur article L'Hôtellerie Restauration



## ÉCOLES ET FORMATIONS

Toutes les nouveautés de la rentrée dans les établissements

PAGES 32-46

PAGES 22-28

Profs et élèves prennent la parole

## Un monde en mouvement

Ce supplément de *L'Hôtellerie Restauration* consacré à l'enseignement a pour objectif de vous faire partager la vie de toutes celles et ceux qui œuvrent, le plus souvent dans l'ombre, à la formation des professionnels de demain. Longtemps, mais ce n'est pas si vieux, l'école hôtelière était la voie de garage toute trouvée pour les élèves considérés comme inaptes à suivre l'enseignement général. Autant dire que, pour la plupart d'entre eux, il était difficile de parler de vocation, alors que celles et ceux qui avaient choisi la voie de la cuisine, de la salle ou de l'hébergement, avaient du mal à faire reconnaître leurs mérites. Pendant ce temps, dans des pays moins complexés que l'Hexagone, les écoles de Lausanne ou Glion, des universités comme l'américaine Cornell, s'emparaient de l'aura de l'excellence de l'enseignement professionnel au niveau mondial. Précisément, à l'heure de cette mondialisation dont il n'est plus temps de se demander si c'est un bienfait ou une malédiction, mais plus simplement de s'y adapter, l'enseignement professionnel français offre aujourd'hui de formidables opportunités à une jeunesse trop souvent confrontée à l'échec scolaire, à l'absence de formation valorisante, au chômage croissant dans des secteurs réputés plus attractifs. Avec ce supplément, vous irez à la rencontre d'un échange d'idées entre responsables au plus haut niveau de la formation en hôtellerie-restauration, des déclarations de **Christian Petitcolas**, inspecteur général de l'Éducation nationale, qui plaide pour le développement d'un enseignement supérieur hôtelier en France, au 'travail d'équilibriste' auquel doivent se plier **Agnès Vaffier**, présidente de l'Association des proviseurs de lycées hôteliers, et ses collègues pour 'ne pas perdre leur âme'. Vous aurez également l'occasion de faire plus concrètement connaissance avec la réalité quotidienne dans les lycées et écoles, le coût de la rentrée dont on ne parle jamais dans les médias alors que l'investissement peut parfois peser dans le budget familial, les exigences particulières comme l'uniforme - pas facile pour un ado habitué au jean-basket-tee-shirt de porter veste et cravate pendant les cours -, l'apprentissage des langues étrangères, les difficultés d'acquiescer une orthographe impeccable et néanmoins indispensable. Et peut-être, à l'instar des professeurs et des élèves qui ont accepté de témoigner dans nos colonnes, quelques vocations se révéleront-elles, de réceptionniste, de gouvernante, de chef de cuisine ou de sommelier. Vous partagerez les expériences de la Scuola italiana pizzaioli, qui relèvent parfois de la voltige, comme celle de l'incubation d'entreprises de l'École supérieure de cuisine française où il est aussi difficile de rentrer qu'à l'ENA ou des élèves du lycée François Rabelais d'Hérouville-Saint-Clair où le multimédia est généralisé. Sans oublier que les traditions devront toujours être respectées pour que le métier conserve son charme et son attrait : supprimer l'enseignement de la main courante au stylo sur cahier, d'accord, mais il faudra toujours réaliser un cocktail devant le client avec un shaker. Bonne lecture.

L. H.

## L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.  
Supplément *L'Hôtellerie Restauration Campus*  
à *L'Hôtellerie Restauration* n°3203  
du 16 septembre 2010

Édité par la  
SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS  
ET DE PÉRIODIQUES TECHNIQUES S.A.  
Siège : 5 rue Antoine Bourdelle  
75737 PARIS CEDEX 15  
Tél. : 01 45 48 64 64  
Fax : 01 45 48 04 23  
E-mail : journal@lhotellerie-restauration.fr

### RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION  
**Nadine Lemoine**  
E-mail : nlemoine@lhotellerie-restauration.fr

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/VINS/  
LICENCE IV/CAFÉS  
**Sylvie Soubes**  
E-mail : ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

SERVICE JURIDIQUE  
**Pascale Carbillat**  
E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO  
**Cécile Charpentier**  
E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION  
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist  
et Hugo Nicolaou

MAQUETTE  
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ  
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION  
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

## SOMMAIRE

### LE POINT SUR...

- 3 **Les écoles hôtelières** : les raisons du succès
- 4 **Le coût moyen de la rentrée** : 525 euros, mais les écarts sont importants
- 6 **Christian Petitcolas** : "Il faut développer la formation à l'université"
- 8 **La discipline** : la clé du savoir-faire
- 10 **Agnès Vaffier (Aflyht)** : "S'adapter sans perdre l'âme de l'enseignement"
- 12 **Joseph Le Gal (Anephot)** : "Je manque de liberté pour innover et anticiper"
- 14 **Philippe François (Amforth)** : "Il faut que les écoles et lycées hôteliers deviennent bilingues"
- 16 **Le stress** : le tabou est levé
- 16 **L'orthographe** : la bête noire des élèves

### ZOOM MÉTIERS

- 18 Ils ont choisi de devenir **gouvernant(e)s**
- 20 Comment devenir **pizzaiolo** ?
- 20-21 **Brevet professionnel sommellerie** : une porte ouverte sur l'emploi

### PAROLES DE PROFS

- 22-25 Ils exercent en école hôtelière ou en lycées hôteliers. En ce début d'année, ces enseignants évoquent leur quotidien mais aussi leurs espoirs, leurs attentes et leur vision du métier.

### PAROLES DÉLÈVES

- 26-28 Écoles, stages, extras, rencontres : dix futurs professionnels livrent leur regard sur leur formation.

### CONCOURS

- 30 Quel que soit votre domaine spécifique de formation, il existe de nombreuses compétitions pour vous confronter à d'autres élèves et progresser dans un climat d'émulation.
- 31 **Concours du meilleur article L'Hôtellerie Restauration** : la 7<sup>e</sup> édition est lancée. Découvrez comment vous inscrire.

### ZOOM SUR LES ÉCOLES ET FORMATIONS

- 32 • **Bruno de Monte (École Grégoire Ferrandi, Paris VI)** : "Nous travaillons à la création d'un incubateur d'entreprises"
- 33 • **Fafih** : le contrat pro monte en qualité
- 34 • **Lycée François Rabelais à Hérouville Saint-Clair (14)** • **Université d'Angers (49)**
- 35 • **École de Savignac à Souillac (24)**
- 36 • **École hôtelière de Lausanne (Suisse)** • **Écoles hôtelières de Glion et des Roches (Suisse)** • **Institut Paul Bocuse à Écully (69)**
- 37 • **Institut Vatel à Lyon (69)** • **Lycée Sainte-Anne à Saint-Nazaire (44)**
- 38 • **École hôtelière d'Avignon (84)** • **CFA de la CCI des Alpes-de-Haute-Provence (04)** • **Lycée des métiers d'hôtellerie et de tourisme d'Occitanie à Toulouse (31)**
- 39 • **École des dirigeants et des créateurs d'entreprise à Courbevoie (92)** • **CFA de Béziers ICF/EMTH (34)**
- 40 • **Prom'hôte-Ifitel Bourgogne à Chagny (71)** • **Prom'hôte à Saint-Raphaël (83)** • **Lycée des métiers Châteauneuf à Argenton-sur-Creuse (36)** • **Lycée Le Castel à Dijon (21)**
- 41 • **Lycée hôtellerie-tourisme de Chamalières (63)** • **LP/CFA Delphine Gay à Bourgneuf (23)** • **Esforma Charles Péguy à Orléans (45)**
- 42 • **CFA Charles Privat à Arles (13)** • **Lycée Notre-Dame-du-Roc à La Roche-sur-Yon (85)** • **Lycée Joseph Storck à Guebwiller (68)** • **Lycée des métiers Vauban à Auxerre (89)**
- 43 • **Lycée Raymond Mondon à Metz (57)** • **Lycée Guillaume Tirel à Paris (XIV<sup>e</sup>)** • **CFA de Ploufragan (22)**
- 44-45 • **Lycée Saint-Louis à Montargis (45)** • **Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gasogne à Talence (33)** • **École hôtelière du Périgord à Boulazac (24)** • **Lycée des métiers et de l'hôtellerie et du tourisme de Grenoble (38)** • **Lycée Louis Guilloux à Rennes (35)** • **Lycée Jean Monnet à Limoges (87)**
- 46 • **Lycée Nicolas Appert à Orvault (44)** • **Mention complémentaire sommellerie à Dunkerque et à Lille (59)** • **CFA de Ker Lann à Bruz** • **Lycée Les Portes de Chartreuse à Voreppe (38)**

Pascal Aubrée.



### PORTRAIT

- 47 Rencontre avec **Pascal Aubrée**. Ce professeur d'école hôtelière de Clichy-la-Garenne (92) était le héros de la série documentaire 'Les Fables de Monsieur Aubrée' sur France 3 cet été.

Chaque année, une nouvelle génération d'élèves plonge dans le bain de la rentrée. Premier trousseau à acheter et première toque à enfiler, premier contact avec la rigueur de la profession, premier stress du coup de feu... L'apprentissage des métiers de l'hôtellerie et de la restauration est affaire de grandes premières. Que couvre cette rentrée et combien coûte-t-elle ? Comment se confronter sereinement à la discipline, apprendre à gérer les tensions, comprendre la nécessité de maîtriser l'orthographe ? Élèves, enseignants et experts livrent certaines clés pour entreprendre de la meilleure façon possible cette nouvelle année scolaire.

**Christian Petitcolas**, inspecteur général de l'Éducation nationale, **Agnès Vaffier**, présidente de l'Aflyht\*, **Joseph le Gal**, président de l'Anephot\*\*, et **Philippe François**, président de l'Amforht\*\*\*, ont également accepté d'aborder les grands enjeux de la formation aux métiers de l'hôtellerie-restauration, de son adéquation avec le monde professionnel, des grands chantiers à entreprendre et des perspectives d'avenir.

\* **Aflyht** : Association française des lycées d'hôtellerie et de tourisme.

\*\* **Anephot** : Association nationale des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme.

\*\*\* **Amforht** : Association mondiale pour la formation hôtelière et touristique.

## LE POINT SUR

## Les écoles hôtelières : les raisons du succès

À chaque rentrée, les effectifs sont en hausse, surtout en cuisine. Comment s'explique ce phénomène ? Est-ce seulement parce que le secteur de l'hôtellerie-restauration embauche ? Enquête.

**P**ascal a 18 ans. Élève dans un lycée hôtelier parisien, il n'a pas choisi cette filière par hasard. "J'aime cuisiner depuis que je suis tout petit, confie-t-il. À la fin du collège, je savais déjà que je voulais en faire mon métier. Aucun membre de ma famille ne travaille dans le secteur, mais je pense que je peux réussir si je m'accroche." Lucide, il conçoit que certains de ses camarades ont peut-être choisi la même filière que la sienne pour des raisons "qui n'en sont pas" : "Ils pensent qu'ils vont trouver du boulot très vite et certains ne rêvent que de passer à la télé." Est-ce pour cela que les écoles et lycées hôteliers affichent complet ? L'explosion du marché du livre de cuisine - plus de 1 000 nouveaux titres sont publiés chaque année - associée aux émissions télévisées animées par **Cyril Lignac** ou **Julie Andrieu**, seraient-elles les raisons du succès ? "En partie oui, répond **Florence Maulin**, chef des travaux à l'école hôtelière du Périgord, à Boulazac. Les émissions de cuisine et la télé-réalité plaisent aux jeunes. Du coup, ils sont parfois un peu déçus lorsqu'ils s'aperçoivent, une fois en cours, que la télé n'est pas la réalité et que la restauration ce n'est pas que dans un palace, mais aussi dans un restaurant traditionnel, un fast-food ou une pizzeria." **Bernard Charron**, professeur de cuisine depuis 1985 au lycée Jean Drouant, à Paris (XVII<sup>e</sup>), va même plus loin : "Certains élèves reproduisent les gestes des chefs qu'ils ont vus à la télé, or, certains de ces gestes ne servent à rien dans une vraie cuisine."

### Une valeur sûre pour trouver un emploi

Du côté du lycée Alexandre Dumas, à Illkirch-Graffenstaden (67), on a une autre vision de la situation. La proviseur est catégorique : "Ce ne sont pas les émissions de cuisine à la télé qui motivent nos élèves." **Colette Bierry** mise plutôt sur la culture gastronomique de l'Alsace qui justifie, selon elle, une partie des vocations. Quant à l'argument du secteur qui embauche, "c'est celui des familles, mais pas celui des élèves". Et pourtant, c'est un fait : la filière hôtellerie-restauration, même en période de crise, reste une valeur sûre pour trouver un travail. Selon la dernière enquête annuelle de Pôle emploi sur les besoins en main-d'œuvre, le gros des projets de recrutements (39 %) concerne la vente, le tourisme et les services. Avec un tiers de tête des métiers les plus recherchés formé par les agriculteurs, les serveurs de café-restaurant et commis - Pôle emploi recense 76 556 intentions d'embauches - et les viticulteurs, arboriculteurs et cueilleurs. Parallèlement, le cabinet Jones Lang

**"Le profil de nos élèves a changé : les jeunes sont moins souples au niveau des horaires."**

Florence Maulin



"Les mentions complémentaires permettent aux élèves de se diversifier", explique Florence Maulin, chef des travaux à l'école hôtelière du Périgord.



"En sept ans, en hôtellerie, nous sommes passés de 850 à 1 000 élèves", confie Colette Bierry, proviseur du lycée Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden.



Les émissions de télévision telle celle de Cyril Lignac (photo) ne sont peut-être pas étrangères au succès des formations en cuisine.

LaSalle Hotels confirme la bonne santé du secteur hôtelier avec des niveaux d'investissements en hausse de 53 % au premier trimestre 2010.

"Ce qui donne le plus envie de venir se former chez nous ce sont les séances d'information que nous organisons chaque mercredi, de janvier à avril, pour les élèves de 3<sup>e</sup> jusqu'à la terminale", reprend Colette Bierry. Depuis sept ans, en effet, ce rendez-vous est l'occasion de recevoir quelque 120 personnes par séance, avec visite guidée du lycée Alexandre Dumas sous la houlette d'un pool d'élèves. Résultat : "En sept ans, en hôtellerie, nous sommes passés de 850 à 1 000 élèves inscrits au lycée." Avec un taux de réussite proche des 100 % aux examens et un absentéisme quasi nul : car l'implication des élèves tient aussi aux "bons professeurs mis sur les bons cours", souligne encore la proviseur d'Illkirch.

### Formations et spécialisations à tout âge

D'une manière plus générale, le succès de la filière hôtellerie-restauration tient aussi au fait que l'on peut désormais se former partout et à tout âge. C'est-à-dire aussi bien en lycée hôtelier qu'en fac, en école hôtelière et même en grande école : à titre d'exemple, l'Essec propose un MBA in Hospitality Management en deux ans, qui compte 55 élèves par promotion. Quant aux formations pour adultes, elles ont le vent en poupe. À Paris, le Greta des métiers de l'hôtellerie a dû créer deux CAP de plus et il a ainsi accueilli 24 stagiaires supplémentaires. Au total, 700 stagiaires y ont été formés en 2009. Un record. "Ajoutons à cela les mentions complémentaires, constate Florence Maulin. Elles permettent aux élèves de prolonger leur parcours et de se diversifier." Des mentions complémentaires qui reflètent les besoins du marché. Ainsi, au lycée Alexandre Dumas, les mentions complémentaires 'art de la cuisine allégée' ou encore 'gouvernante d'étage' ont la cote.

Toutefois, d'autres spécialisations sont en perte de vitesse. C'est le cas notamment des métiers liés au service en salle. "Les effectifs sont en chute libre", regrette Florence Maulin. Et cette réalité se voit non seulement à l'école hôtelière du Périgord, mais aussi dans la majorité des établissements de l'Hexagone, les petits comme les plus grands. Car le service en salle demande savoir-faire et savoir être, diplôme et diplomatie. "Or le profil de nos élèves a changé, poursuit la chef des travaux : les jeunes sont moins souples au niveau des horaires et faire respecter la discipline n'est pas toujours facile." Alors, lorsqu'**Adrien Pistolozzi**, élève à Boulazac en BEP service, décroche une médaille d'or de Meilleur apprenti de France, "c'est un réel moteur pour une classe", reconnaît Florence Maulin. Mais cela suffira-t-il à susciter d'autres vocations ? Sur ce point, la chef des travaux reste dubitative.

Anne Éveillard

## LE POINT SUR

# Le coût moyen de la rentrée : 525 euros, mais les écarts sont importants

Le prix moyen d'un trousseau n'est pas le même à Paris, Lyon ou Marseille. Il diffère également d'un lycée à l'autre. Nous avons mené l'enquête auprès d'une quinzaine d'établissements à travers l'Hexagone. Résultat : on passe du simple au double entre la Provence-Alpes-Côte d'Azur et la région Midi-Pyrénées.



de prix ? Elle tient essentiellement aux accords passés avec les fournisseurs et aux négociations, parfois après, que mènent avec eux les associations de parents d'élèves. "Le tarif le plus bas que nous avons obtenu pour une mallette de couteaux est de 127 E", confie **Philippe Landureau**, vice-président de la Fédération nationale de parents d'élèves de l'enseignement technique hôtelier et touristique (Fnapeetht). Une fédération très active, puisqu'elle consulte les principaux fournisseurs d'un trousseau tous les trois ans, "afin de les mettre régulièrement en concurrence". Un travail de titan pour parvenir aux prix les plus justes, "nos critères de sélection étant la longévité du matériel, sa qualité et sa sécurité", souligne Philippe Landureau.

## Les conseils régionaux mettent la main au porte-monnaie

Parallèlement, des aides existent. Elles viennent des conseils régionaux, véritables partenaires des lycées hôteliers sur le front du financement des trousseaux. En règle générale, ils interviennent à hauteur de 50 % du prix de la mallette et des deux tenues exigées. Mais certains vont plus loin. À l'image de la région Rhône-Alpes qui finance l'intégralité du trousseau. La Basse-Normandie, pour sa part, prête la mallette à couteaux et offre les tenues. Quant à la Bourgogne, elle offre la mallette. Pour percevoir ces aides, le dispositif mis en place n'a rien de sorcier. Bien au contraire. En pratique, les élèves essaient leurs tenues en juin. Ils les récupèrent dans leur lycée fin août, au plus tard début sep-

ombien coûte la rentrée dans un lycée hôtelier pour un élève de bac pro ? D'un établissement à l'autre, les tarifs varient. Parfois, d'ailleurs, dans des proportions qui n'ont rien d'anodin. C'est ce qu'ont révélé nos investigations menées auprès d'une quinzaine de lycées

à travers l'Hexagone. Ainsi, en Provence-Alpes-Côte d'Azur, avons-nous trouvé un trousseau, avec mallette à couteaux, tenue de salle et tenue de cuisine, proposé à 300 E, contre 660 E dans un lycée de la région Midi-Pyrénées. Soit le double. Ce qui change radicalement la donne.

## Un coût moyen de 400 E

En dépouillant l'ensemble des données récoltées durant notre petit tour de France, nous avons établi que le coût moyen pour un trousseau flirte le plus souvent avec les 400 E. Avec de bonnes surprises, non seulement en Provence-Alpes-Côte d'Azur, mais aussi en Rhône-Alpes et dans le Sud-Ouest, où nous avons trouvé des trousseaux à 300 E. En revanche, en Alsace, un trousseau peut s'acheter 480 E et jusqu'à 590 E en Île-de-France. L'explication de ces écarts

**"Le tarif le plus bas que nous avons obtenu pour une mallette à couteaux est de 127 E"**

Philippe Landureau, vice-président de la Fnapeetht \*

tembre. Et ce n'est qu'à la rentrée qu'ils font leur demande de bourse. Ils remplissent alors un formulaire pour obtenir la subvention du conseil régional. Puis, la somme allouée est soit remise sous forme de chèque, soit directement déduite

du coût total du trousseau. Un bémol toutefois dans ce processus : si, dans certaines régions, la bourse est accordée d'emblée, dans d'autres, elle peut dépendre des conditions de ressources de la famille de l'élève.

## Cinq nouveaux livres par an et par élève

La mallette et les tenues achetées, c'est déjà un premier pas d'effectué vers la rentrée. Mais la liste des fournitures scolaires n'en est pas terminée pour autant. Car, au trousseau, s'ajoutent les livres. Il en faut cinq nouveaux en moyenne pour une année scolaire. Et le montant de ces ouvrages est estimé à près de 100 E. Une somme qui peut facilement être divisée par deux si on a la bonne idée de racheter ces livres aux élèves de l'année précédente. Par ailleurs, en Basse-Normandie, le conseil régional rembourse 50 E sur l'achat des ouvrages et dans le Sud-Ouest, on peut bénéficier d'un 'chèque lecture' d'une valeur de 60 E. Mieux encore : les livres sont prêtés par certains lycées de Bourgogne, des Pays-de-la-Loire, d'Île-de-France et de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

## Toques et cahiers obligatoires

Dans la foulée des livres, il faut aussi penser à la toque. Pas question, en effet, de faire une rentrée sans cette coiffe à la fois pratique et emblématique. Mais, une fois encore, les prix fluctuent selon les régions et, bien sûr, la qualité de la toque. À titre d'exemple, une toque en tissu est facturée 10 E dans un lycée de Bourgogne, quand un lot

de cinq toques jetables vaut 5,50 E dans un établissement alsacien. En Rhône-Alpes, une toque peut varier de 50 centimes à 3 E selon sa hauteur et sa sérigraphie. Enfin, le cartable du futur élève est complet avec des cahiers et des crayons pour une valeur voisine d'une vingtaine d'euros.

Au total, le coût de la rentrée en lycée hôtelier atteint une moyenne de 525 E par élève - trousseau, livres et toques compris. Un montant qui peut chuter à quelque 275 E si l'on bénéficie des différentes subventions des conseils régionaux. À titre de comparaison, l'an dernier, la Confédération syndicale des familles avait estimé à 562 E le coût moyen de la rentrée d'un élève en classe de seconde dans un lycée d'enseignement général.

Hélène Binet et Victoire Malet



\* Fnapeetht : Fédération nationale de parents d'élèves de l'enseignement technique hôtelier et touristique.

## Assurance scolaire : des garanties en plus

L'assurance scolaire garantit les dommages causés par les jeunes scolarisés. Elle couvre la responsabilité civile et tout accident corporel. La plupart des contrats proposent, en outre, des garanties contre le vol, le racket ou encore un service d'assistance qui permet à l'élève malade de poursuivre sa scolarité à domicile. Pour souscrire une assurance scolaire, il suffit de s'adresser à un assureur ou d'adhérer à un contrat proposé par une association de parents d'élèves. Côté tarifs, les contrats négociés par les parents

d'élèves excèdent rarement les 7 € par an. À titre d'exemple, la Fédération nationale de parents d'élèves de l'enseignement technique hôtelier et touristique (Fnapeetht) propose un contrat - avec l'assureur GAN - à 5 E par an. Celui-ci couvre le vol et les stages de quatre mois dans le monde entier. Les tarifs pratiqués par les compagnies d'assurance, en revanche, sont un peu plus chers : chez AXA notamment, les élèves sont protégés à partir de 10 € par an. Quant à la MAE, elle innove à partir de cette rentrée 2010-2011

avec le 'contrat dommages aux biens'. Ce nouveau contrat assure le matériel utilisé et nécessaire dans certains cursus, comme ceux dispensés en lycée hôtelier. Les garanties interviennent en toutes circonstances, aussi bien au lycée qu'à la maison, sur le trajet ou en vacances. Le prix de ce contrat varie selon la valeur à neuf des biens déclarés. Ainsi, pour un trousseau d'une valeur inférieure à 500 E, la cotisation est de 12 E par an. Et pour un trousseau estimé entre 501 et 1 000 E, la cotisation annuelle passe à 21 E.

# Futurs professionnels de l'hôtellerie restauration,

pour vos **emplois**, vos **stages**, votre **apprentissage**...

**L'Hôtellerie Restauration** met à votre disposition :

**L'Espace Candidats sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

## ESPACE CANDIDATS

### Recherche rapide

Choisissez votre poste

Chef de rang

Choisissez votre région

Rhône-Alpes

plus de critères ...

Recevez les nouvelles offres par email

Déposez votre CV

Lancer  
la recherche

SERVICES  
GRATUITS

Dépôt  
de CV

Vidéos

Conseils  
CV

Interviews  
de  
recruteurs

Fiches  
Métiers

Recherche  
d'offres  
d'emploi,  
de stages...

Alertes  
par  
e-mail

**Le salon LHR EMPLOI le jeudi 10 mars 2011 à Paris**

## LHR Emploi

LE SALON EMPLOI DES PROFESSIONNELS  
de **L'Hôtellerie Restauration**

**jeudi 10 mars 2011 de 9h à 18h**

au CENTQUATRE  
104 rue d'Aubervilliers  
Paris 19<sup>ème</sup>

Entrée  
gratuite

L'occasion unique de rencontrer des professionnels,  
de découvrir les différentes opportunités du secteur  
de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme...

et pourquoi pas, de **décrocher votre premier emploi !**

[WWW.LHR-EMPLOI.FR](http://WWW.LHR-EMPLOI.FR)



## INTERVIEW DE CHRISTIAN PETITCOLAS

## “Il faut développer la formation à l'université”

L'inspecteur général de l'Éducation nationale passe en revue les grands défis de la formation initiale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Favorable au développement de l'enseignement universitaire, il mise aussi sur l'ouverture des enseignants à de nouvelles pistes pédagogiques et appelle davantage d'écoute des jeunes de la part des professionnels.

Propos recueillis par Anne Éveillard

**L'Hôtellerie Restauration :**  
En cette rentrée 2010-2011, quels sont les grands défis de la formation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ?

**Christian Petitcolas :** J'en recense trois. Tout d'abord, l'âge des élèves au moment de leur première formation. En effet, il existe une contradiction entre des collégiens peu matures, qui parfois ne savent pas ce qu'est un restaurant, ne connaissent que le grignotage et le fast-food, voire ignorent tout du concept de cuisine, et l'impossibilité de leur proposer des contrats d'apprentissage à cause de leur trop jeune âge. En rappelant cela, je veux faire prendre conscience que nous sommes dans une filière où 2/3 des emplois sont en niveau CAP, 20 % au niveau bac et le reste au-dessus. Nous pour-

jeune doit-il ainsi faire ses preuves pour s'insérer dans un cursus qui, a priori, a fait l'objet d'une préparation longue, ponctuée de nombreux stages ? Attention ! Je ne dis pas que la formation fait la compétence. En revanche, je suis pour qu'on reconnaisse un 'plus' au jeune qui a eu la volonté de prolonger sa formation. Enfin, il faut que le cursus de formation à l'hôtellerie-restauration se poursuive jusqu'à l'université. Aujourd'hui, celle-ci ne propose ni DUT, ni L1, ni L2 et aucun département d'université ne s'appelle 'hôtellerie-restauration'. À ce titre, je tire mon chapeau à **Hervé This** pour la démarche et la reconnaissance scientifique que cet universitaire accorde à la cuisine. Il nous prouve que la cuisine cache beaucoup de connaissances qui nécessitent des tra-

40 % d'une classe d'âge qui arrivait au niveau du bac. Aujourd'hui, on en est à 65 %. Autrefois, on avait des méthodes d'apprentissage qui étaient la récitation et le calcul mental. Maintenant, on apprend sans dictée ni calcul mental. Conséquence : les élèves en fin de 3<sup>e</sup> n'ont pas la même mémoire, or les métiers de l'hôtellerie-restauration sont des métiers de mémoire.

Aujourd'hui, les jeunes sont visuels et pas dans une logique de mémorisation d'un contenu, de connaissances, de procédures, de techniques. En revanche, ces jeunes ont une plus grande ouverture d'esprit que leurs aînés et une plus grande capacité à s'adapter, en terme de relationnel, avec des clients. Du coup, on fait évoluer tous les diplômes : en cuisine, par exemple, on demande aux élèves de commenter leurs plats, même en CAP. Au bac, ils doivent manager un commis. En BTS, on leur demande d'avoir une logique d'accueil et de suivi des clients.

Parallèlement, la cuisine, le restaurant et l'hébergement ont, eux aussi, évolué. L'équilibre alimentaire actuel n'a rien à voir avec celui d'il y a trente ans. Aujourd'hui, en une heure, on veut être servi et que ce soit très bon, léger et équilibré pour pouvoir travailler après. Alors qu'autrefois, on passait plusieurs heures à table quand on allait dans un restaurant. Autre constat : avec les familles recomposées, les jeunes savent de moins en moins ce qu'est un repas intergénérationnel autour d'une table, de quelle façon il faut se tenir, comment les plats ont été préparés... Désormais, on vit dans l'instant, on passe au supermarché, on achète un produit préparé, puis on le fait réchauffer. Un jeune qui arrive, sans acquis de ce que peuvent être gastronomie, culture et valeurs familiales, ça change la donne. Enfin, le caractère juridique que peuvent aujourd'hui revêtir les relations entre les élèves qui apprennent et les professeurs qui dispensent, modifie aussi les relations. À présent, le moindre incident fait l'objet d'un contentieux, avec souvent l'impossibilité d'élever la voix et encore moins d'élever la main. Alors qu'autrefois, j'ai le souvenir de formateurs et de professionnels hurlant sans cesse dans leur cuisine. Je ne dis pas que c'était bien. Mais, cela voulait dire que tout le monde s'alignait. Maintenant, dès qu'on se rebiffe contre un élève, ce dernier prend son sac et s'en va.

vaux de recherche. Travaux qui devraient être publiés et diffusés de façon à aider le secteur à faire mieux encore.

**Êtes-vous favorable à la création d'écoles supérieures d'hôtellerie-restauration ?**

Oui. Je préconise le développement de ce type d'écoles et des formations à l'université. Car, en hôtellerie-restauration, quelqu'un qui n'est pas capable de passer de l'encadrement à l'exécution, quand il manque de la main d'œuvre, ne fera pas long feu. Et, avec la mondialisation, tous les métiers rentrent dans cette logique. Par ailleurs, les écoles supérieures d'hôtellerie-restauration pourraient être un lieu d'étude et de recherche sur des thèmes comme l'hébergement, qui est à la fois le lieu où l'on accueille, mais aussi celui où l'on prescrit un déjeuner, un dîner... Or, au niveau des régions, il devrait y avoir systématiquement des liens entre les hôtels et les restaurants, mais aucune thèse ou recherche n'a encore pu être menée sur ce point, faute de structure de formation et de réflexion adéquate.

**Le profil des élèves de 2010 est-il différent de celui de leurs prédécesseurs ?**

Il est profondément modifié. Il y a quinze ans, il n'y avait que 30 à



**Christian Petitcolas**

estime qu'il faut "laisser du temps aux jeunes, au fil de leurs stages, pour qu'ils trouvent leurs marques et aient envie de continuer dans l'hôtellerie ou la restauration".

**Faut-il imaginer de nouvelles façons d'enseigner ?**

Oui, sans aucun doute. À ce titre, le site du Centre de ressources nationales hôtellerie-restauration ([www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr)) donne quelques pistes pédagogiques, accompagnées de fiches interactives. On explique notamment l'intérêt d'enseigner sur un même lieu la cuisine, l'anglais, l'économie-gestion, les sciences appliquées... Notre parti pris consiste à former les jeunes à partir de leurs acquis et de leurs compétences, sans transférer sur eux ce que l'on enseignait dans le passé, mais plutôt en adhérant aux besoins des professionnels d'aujourd'hui. Je crois beaucoup au rôle formateur de l'entreprise. À condition qu'il y ait

roger sur la qualité du produit, la façon de le préparer... plutôt que d'être dans le coup de feu permanent. Il s'agit donc de 'comprendre pour apprendre' et non pas de 'répéter pour faire'.

Je cite à nouveau en exemple Hervé This, qui a notamment réfléchi aux qualités nutritionnelles et chimiques des mets. Il aide ainsi les formateurs à donner les explications de ce qui se passe réellement en cuisine. C'est la voie à suivre. D'ailleurs, si l'université continue à aller dans ce sens, il y a également de nouvelles pistes pédagogiques à inventer au niveau du service. Car la salle reste un peu délaissée par rapport à la cuisine, or c'est le service qui fait vendre.

**Aujourd'hui, les élèves sont-ils suffisamment adaptés aux demandes des professionnels ?**

Un professionnel oublie souvent le parcours qu'il a réalisé... Je ne nie pas l'expérience comme facteur d'apprentissage. Mais encore faut-il laisser du temps aux jeunes, au fil de leurs stages, pour qu'ils trouvent leurs marques et aient envie de continuer dans l'hôtellerie ou la restauration. On accuse beaucoup la formation d'être à l'origine du départ de nombreux jeunes : certes, s'il y a de mauvais professeurs ou des élèves mal orientés, cela peut démotiver. Mais les professionnels devraient s'interroger aussi sur la façon dont ils fidélisent leur personnel.

**Trop de jeunes seraient-ils tentés de quitter le secteur une fois qu'ils sont formés ?**

Les chambres de commerce, qui sont les lieux d'hébergement des contrats d'apprentissage, ne donnent pas leurs statistiques sur ce point. Quoi qu'il en soit, il faudrait doubler les flux en formation, à tous les niveaux. Ne nous arrêtons pas à ceux qui s'insèrent immédiatement dans l'hôtellerie-restauration.

**“Il y a de nouvelles pistes pédagogiques à inventer : la salle reste délaissée par rapport à la cuisine, or c'est le service qui fait vendre.”**

un maître d'apprentissage pour suivre le jeune en formation. Parallèlement, les enseignants, eux aussi, doivent évoluer dans leur pratique. Certes, ils doivent parvenir aux mêmes exigences qu'avant, en terme de maîtrise de techniques et de connaissances, mais faire passer leurs messages autrement, en utilisant notamment des supports visuels et une logique de réflexion via un 'atelier expérimental'. De quoi s'agit-il ? Au lieu d'avoir une logique dite d'application, où l'on envoie les mets produits à des clients, on les diffère et on réfléchit aux techniques utilisées. Ainsi, autour d'une technique spécifique, on peut s'inter-

rie-restauration. Laissons à certains la possibilité de poursuivre de beaux parcours. Récemment, une jeune lauréate au concours général du bac technologique hôtellerie a enchaîné avec une classe préparatoire en vue d'intégrer HEC. Aujourd'hui, elle est en 3<sup>e</sup> année à HEC. Et cette jeune femme n'a pas été perdue pour l'hôtellerie-restauration, car c'est ce qui la passionne depuis toujours. Aussi va-t-elle poursuivre dans cette voie, mais auparavant elle se sera donné un bagage. Par ailleurs, je ne suis pas perturbé

### Christian Petitcolas en 5 dates

**1973 :** major de l'École normale supérieure de Cachan

**1977 :** agrégé d'économie et gestion

**1987 :** inspecteur d'académie, inspecteur pédagogique régional à Toulouse, puis à Nancy en 1992

**depuis 2002 :** inspecteur général de l'Éducation nationale à Paris

**2009 :** membre du groupe Régis Marcon



# La restauration d'émotions, plus qu'un métier, une passion !

Vivre, donner, partager l'essentiel avec les 50 000 clients qui chaque jour viennent chercher du bon temps dans nos restaurants, c'est la raison d'être de nos métiers de salle comme de cuisine. Hippopotamus, Bistro Romain, Tablapizza, Taverne de Maître Kanter, nos Brasseries, nos Concessions et d'autres enseignes demain, sont autant de concepts de restauration qui font et feront du Groupe Flo, le premier Groupe de restauration d'émotion. Partez à la découverte de ce qui fait notre fierté...

## Que cache ce concept de restauration d'émotions ?

Faire plaisir dans la pure tradition de l'Aubergiste, que l'on aime retrouver pour son accueil comme pour son talent est bien plus qu'un métier, c'est une passion de tous les instants. La Force de notre Groupe est d'avoir réussi à perpétuer cet état d'esprit si particulier dans l'ensemble de ses établissements. Notre métier est un parfait équilibre entre la générosité de l'accueil et la qualité de nos assiettes, égayé d'un service vrai et franc qui s'adapte à chacun, convivial, chaleureux, décontracté ou plutôt formel. Chez nous tout est sensations et émotions ; Garantir le meilleur service et la meilleure qualité à nos clients est l'objectif de nos restaurants : nous prenons le même engagement envers l'ensemble de nos collaborateurs, pour faire de nos métiers des succès à vivre et à partager...

## Quels sont les enjeux de vos métiers en restaurants ?

Notre Groupe offre de réelles opportunités professionnelles et perspectives d'avenir pour les jeunes et ce, du CAP au master. Il suffit d'ouvrir les portes de nos restaurants pour constater que nous attachons beaucoup d'importance à la transmission de notre savoir-faire. Nous permettons chaque année à plus de

## LE GROUPE FLO EN QUELQUES CHIFFRES

170 restaurants en France  
6 200 collaborateurs  
Plus de 800 créations d'emplois par an  
Plus de 200 promotions internes

500 jeunes en alternance et/ou en stage de se préparer à leur métier de demain dans un cadre professionnel performant et motivant. Rien de tel qu'une expérience terrain pour se découvrir une vocation et un métier passionnant. Grâce à cette politique volontariste, décidément orientée vers les jeunes, 37% de nos salariés ont moins de 25 ans.

## Quelles perspectives offrez-vous à des jeunes qui ont l'ambition d'évoluer dans ce métier ?

Nous partons du principe que chacun doit avoir sa chance et trouver sa place dans nos établissements. Ainsi,

l'ensemble de nos collaborateurs bénéficient de formations internes pour les préparer aux évolutions futures. Nous avons à cœur d'élever nos collaborateurs, de les faire avancer au sein de notre Groupe, en consolidant ses acquis et en développant son savoir-faire. Aujourd'hui, pour preuve de notre volonté, 2/3 de nos directeurs et chefs sont issus directement d'une évolution interne. La richesse du Groupe et la diversité de nos enseignes nous permettent de proposer des parcours sur-mesure pour que chacun puisse se bâtir une réussite, qui tienne compte avant tout de sa personnalité, au-delà des questions de diplômes et de diversité.

**Vous êtes désormais convaincus que le Groupe Flo est un employeur d'avenir, où vocation rime avec passion, retrouvez toutes nos opportunités sur notre espace métiers**

[www.groupeflo-recrute.fr](http://www.groupeflo-recrute.fr)

## LE GROUPE FLO RECRUTE F/H

- \* Directeur d'exploitation \* Responsable adjoint
- \* Chef de cuisine \* Second de cuisine
- \* Chef de rang/Hôte de table \* Leader/Maître d'hôtel
- \* Chef de partie \* Pizzaiolo
- \* Commis de cuisine



Le Groupe Flo s'engage dans l'intégration des travailleurs handicapés. Partant du principe que seules les compétences font la différence, tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

suite de la page 6

par le fait que l'on forme des élèves qui, finalement, ne vont pas s'insérer dans l'hôtellerie. Notre mission est de donner des compétences aux jeunes et qu'ils parviennent à trouver un emploi.

### Les modes de consommation évoluent très vite. Comment doivent réagir les formateurs face à ces nouveaux comportements ?

Les professionnels qui ne tiennent pas compte des nouvelles façons de consommer ont du souci à se faire. En particulier ceux qui se disent indépendants. Ils vivent sur leur tradition et ils considèrent qu'ils sont bons. Mais ils doivent savoir écouter l'évolution des consommateurs et permettre aux jeunes en formation d'élargir au maximum la palette de possibilités qui s'offrent à eux.

### Les listes d'attente s'allongent dans les lycées pour intégrer la filière hôtellerie-restauration. Comment y faire face ?

Ce n'est pas simple. D'un côté, l'Éducation nationale est le premier budget de la nation, mais c'est aussi celui dans lequel on essaie d'économiser au maximum. De l'autre, en France, on a un esprit cartésien

## “Les professionnels qui ne tiennent pas compte des nouvelles façons de consommer ont du souci à se faire.”

et l'on applique à tous les mêmes règles. Or, il existe des filières de formation très différentes les unes des autres. Alors pourquoi vouloir imposer à tout le monde les mêmes conditions ? Quand je dis qu'en hôtellerie, il faut multiplier les flux par deux, je pense que cela est réalisable. Toutefois, cela impliquerait la création de nouvelles sections et le recrutement de nouveaux professeurs et c'est là que le bât blesse. On n'ose pas supprimer ce qui pourrait l'être et l'on hésite à innover : on préfère rester à structure constante.

### Et pourtant, le secteur embauche. Un an après la baisse de la TVA dans la restauration, l'Insee a enregistré la création de 21 700 emplois depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2009, alors que l'objectif fixé par les pouvoirs publics était de 20 000...

On aura toujours des emplois dans l'hôtellerie-restauration. Et ce d'autant que l'environnement du secteur, lui aussi, regorge de métiers, qu'ils soient liés aux produits, aux matériels ou encore à l'ingénierie. Quant aux mentions complémentaires, elles sont autant de nouveaux métiers possibles pour les jeunes en formation.

## LE POINT SUR

# La discipline : la clé du savoir-faire

Costume-cravate pour les garçons, tailleur pour les filles, tablier et tour de cou en cuisine, horaires à respecter lors des stages... La vie en lycée hôtelier a ses codes et ses règles. Comment les élèves les appréhendent-ils ? Et les professeurs, ont-ils des recettes pour convaincre les plus récalcitrants ?

Il est fier allure, devant l'entrée du lycée hôtelier Guillaume Tirel, à Paris (XIV<sup>e</sup>). Tirés à quatre épingles, les élèves s'apprêtent à rentrer en cours. **Éric**, 18 ans, confie qu'il a mis plusieurs semaines à s'habituer au costume-cravate : “Avant, je ne portais que des jeans et des tee-shirts.” Sa première paire de mocassins, il l'a “achetée pour le lycée. Dès que le week-end arrive, je la troque contre mes vieilles baskets”. “La tenue, c'est un premier pas vers la rigueur”, explique **Roland Gautun**, professeur de restaurant au lycée Hélène Boucher, au Mans (72). Certains élèves en sont convaincus d'emblée. Mais d'autres font de la résistance. “Jusqu'au jour où ils comprennent que le costume-cravate, ou le tailleur, valorise une personne et renvoie à une image très positive”, poursuit Roland Gautun. En outre, au sein d'un lycée ou d'une école, porter la même tenue que ses camarades “incite à davantage de respect et de solidarité”. Cette impression d'appartenir à un même groupe, à une même équipe, comme dans un sport collectif, “cela renforce les liens”, souligne le professeur du Mans. Ça gomme aussi les différences sociales : tout le monde est sur un pied d'égalité.”

### “Certains cherchent à simplifier les exigences à leur convenance”

“Il ne faut pas percevoir la tenue comme un uniforme, mais plutôt comme le complément d'un comportement”, nuance **Chantal Pannellier-Heurtel**, proviseur du lycée Guillaume Tirel à Paris (XIV<sup>e</sup>). Un comportement que les professeurs de lycées hôteliers veillent à rendre irréprochable. Et pour cause : une fois en poste dans un restaurant ou un hôtel, c'est ce savoir être qui va faire la différence. Reste qu'avec l'évolution de la société, le profil des élèves a changé au fil des années. Les plus motivés - c'est la majorité - s'adaptent vite et bien aux codes et règles propres à un lycée hôtelier. Mais d'autres cherchent “à simplifier et aménager les exigences à leur convenance”, constate Roland Gautun. “Ils ne savent plus ce que veut dire travailler. Ils ont grandi dans une société de loisirs et certains ont l'impression que l'on peut gagner de l'argent sans rien faire”, renchérit **Jacqueline Bonneau**, professeur d'économie et gestion au lycée Sadi Carnot, à Saumur (49). Une idée fautive contre laquelle il faut lutter. Mais la tâche n'a rien d'aisé, car les élèves se réfèrent souvent aux émissions télévisées de cuisine, où tout paraît surmontable en un rien de temps. “Du coup, ils veulent des résultats sans faire d'efforts”, regrette **Christophe Scrimali**, professeur de cuisine à Sau-



“Les élèves ont grandi dans une société de loisirs et certains ont l'impression que l'on peut gagner de l'argent sans rien faire”, constate **Jacqueline Bonneau**, professeur d'économie et gestion au lycée Sadi Carnot à Saumur.

mur. Ce qui se traduit, dans certains établissements, par une recrudescence de l'absentéisme et des conseils disciplinaires. Au lycée Hélène Boucher, Roland Gautun parle d'une hausse des absences de 7,5 % depuis 2005 “avec 21 % de cas non justifiés par un certificat médical”. Les insultes ? “C'est très rare”, poursuit-il. En revanche, les trousseaux des élèves incitent parfois au vol et on marque le coup face à des jeunes qui consomment alcool ou drogue.” S'il préfère “la prévention plutôt que la sanction”, le professeur manœuvre toutefois à la vitesse supérieure lorsque l'avertissement ne suffit pas à ramener un élève dans le droit chemin. Le panel des punitions et des sanctions est large : colle le mercredi après-midi, colle d'intérêt général - nettoyage des locaux, lavage de la vaisselle... -,

### “Il n'y a pas plus de discipline dans un lycée hôtelier que dans un lycée d'enseignement général.”

**Chantal Pannellier-Heurtel**, proviseur du lycée Guillaume Tirel à Paris

expulsion temporaire ou encore convocation en conseil de discipline... “Je ne suis pas tyrannique, j'essaie d'être juste”, dit-il. Même parti pris du côté de la capitale. À Guillaume Tirel, **Chantal Pannellier-Heurtel** n'hésite pas, elle non plus, à insister sur l'importance du savoir être. Et ce, jusqu'en dehors de l'enceinte du lycée : “De mon bureau, je vois les élèves jouer dans le square mitoyen du lycée et lorsqu'ils occupent tous les bancs, sans en laisser un seul de libre pour les habitants du quartier, je descends leur rappeler qu'ils sont dans un square public. Et je réitère lorsqu'ils occupent tous les bancs de l'abribus voisin de l'entrée du lycée.”

### “Accrocher les élèves aux valeurs de leur future profession”

Au-delà du seul apprentissage des matières inscrites au programme, les professeurs prennent donc de plus en plus le relais des parents quant à l'éducation de leurs enfants. “Familles recomposées obligent”, avancent certains enseignants. D'autres, plus sévères, reprochent aux parents de “baisser les bras”. Quoi qu'il en soit, Roland Gautun en est convaincu : “Une fois que les élèves les plus récalcitrants ont compris que d'avoir les mains



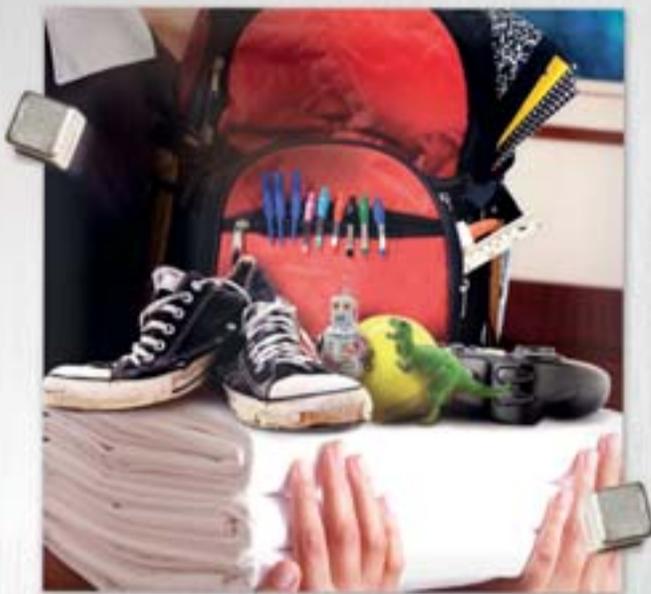
propres et les cheveux coupés ne sont pas des contraintes, c'est gagné.” Pour y parvenir, le professeur de restaurant veille à ce que l'attention de ses élèves ne se relâche pas et à les “accrocher aux valeurs de leur future profession : j'essaie d'encadrer ces jeunes avec une main de fer dans un gant de velours, c'est-à-dire sans les braquer”. **Christophe Scrimali**, pour sa part, veille également à garder le contact avec les parents tout au long de l'année. Car ceux-ci ont un rôle à jouer dans le cursus de leurs enfants. Ensemble, ils doivent échanger, dialoguer. Parce que le quotidien en lycée hôtelier métamorphose un adolescent : “Il n'y a pas plus de discipline dans un lycée hôtelier que dans un lycée d'enseignement général”, souligne **Chantal Pannellier-Heurtel**. Néanmoins, le simple fait de changer de tenue est une contrainte qui change les élèves.” Il faut donc être à l'écoute de ces jeunes, apprendre à décoder leurs attentes, à décrypter leurs appréhensions. Une mission supplémentaire pour les enseignants, qui doivent parfois s'improviser psychologue ou assistante sociale. Mais, pour cette rentrée 2010-2011, **Luc Chatel**, le ministre de l'Éducation nationale, a prévu de former les futurs professeurs, comme ceux déjà en poste, à la gestion des conflits, à la prévention de la violence et à la tenue de la classe. Le ministre souhaite, en outre, redonner du sens aux sanctions scolaires. Pour cela, une charte de bonnes pratiques doit désormais fixer les règles élémentaires de civilité et de comportement, dans la cour et dans la classe. Enfin, une enquête nationale sur la violence en établissement scolaire va être menée en partenariat avec l'Observatoire national de la délinquance et l'Observatoire international de la violence à l'école.

Anne Éveillard



“Une fois que les élèves les plus récalcitrants ont compris que d'avoir les mains propres et les cheveux coupés ne sont pas des contraintes, c'est gagné”, explique **Roland Gautun**, professeur de restaurant au lycée Hélène Boucher au Mans.

# HCR Prévoyance, la solidarité au coeur de votre métier



**Nous vous aidons à alléger vos charges de parent isolé** (Une aide financière aux parents percevant une pension alimentaire ou une prestation de substitution CAF)\*



**Nous vous aidons à rester les plus professionnels des parents**  
[Aide financière à la garde d'enfants âgés de 0 à 3 ans]\*



**Nous vous aidons à faire face aux imprévus** (Conseils et aide financière en cas de difficultés passagères)\*



**Nous vous aidons à bien démarrer dans le métier** [Aide financière aux 16-25 ans pour passer le permis auto ou le BSR]\*

Laface B / Zee Agency

## Salariés, apprentis ou saisonniers de la branche Hôtels - Cafés - Restaurants...

Au-delà de la couverture conventionnelle de prévoyance [arrêt de travail - invalidité / décès - rente de conjoint et d'éducation], HCR Prévoyance vous permet de bénéficier d'aides spécifiques liées à l'exercice de votre activité ou d'une aide sociale ponctuelle en cas de

difficultés. Cette vocation solidaire s'exprime au quotidien : elle vous donne les atouts de la mobilité, de la disponibilité et de la sérénité, indispensables dans votre métier. Avec HCR Prévoyance, la solidarité est une valeur qui permet d'avancer.

**Pour constituer un dossier ou pour tout renseignement, rendez-vous sur : [www.hcrprevoyance.fr](http://www.hcrprevoyance.fr)** ou appelez Michel Guyomard au 01 47 66 61 12

\*sous certaines conditions

PREVOYANCE  
**HCR**



**La solidarité au coeur  
de votre métier**

## INTERVIEW D'AGNÈS VAFFIER

## “S'adapter sans perdre l'âme de l'enseignement”

La présidente de l'Association française des lycées d'hôtellerie et de tourisme (Aflyht) passe en revue les défis qui s'imposent aux enseignants en cette rentrée 2010-2011. Elle évoque aussi les priorités de l'Aflyht et son prochain congrès prévu fin mars 2011.

Propos recueillis par Anne Éveillard

#### Comment s'annonce la rentrée 2010-2011 ? Le nombre d'élèves est-il en augmentation ?

Nous avons beaucoup de candidats dans la voie aussi bien professionnelle que technologique. Nous misons aussi sur une augmentation des demandes en CAP, car cela répond à un réel besoin dans la profession et parce que la rénovation de la voie professionnelle passe par la mise en valeur de ce diplôme.

#### De quelle façon expliquez-vous le succès de la filière hôtellerie-restauration ?

Tous les établissements redoublent d'efforts pour organiser des journées portes ouvertes et ça marche bien. Parallèlement, les médias influent beaucoup. Toutes les émissions sur la cuisine suscitent des vocations. Avec les risques que cela engendre, bien sûr : je pense notamment aux déçus, car le métier de cuisinier n'est pas toujours comme à la télé... Malgré cela, les

associée à ce métier est celle d'un porteur d'assiettes. Or, ce n'est pas que ça : il y a aussi toute une relation avec la clientèle et une véritable démarche commerciale. Nous réfléchissons donc à revaloriser ces métiers pour attirer davantage de jeunes.

#### Quels sont les autres défis de l'enseignement hôtelier en 2010 ?

À chaque rentrée, il faut que nous adaptions notre pédagogie aux jeunes qui arrivent, car il y a une évolution dans les comportements et dans ce que les jeunes attendent de nous et de leur vie professionnelle. Nous sommes contraints de prendre en compte ces données, tout en maintenant nos mêmes exigences.

#### En quoi le profil des élèves est-il différent à chaque rentrée ?

Nous sommes confrontés à de nouvelles éducations et de nouvelles formations de base. Les jeunes ont des attentes différentes

travail d'équilibriste. Mais nous y arrivons.

#### Les nouveaux élèves sont-ils toujours aussi motivés que leurs prédécesseurs ?

Les jeunes d'aujourd'hui zappent davantage. Si bien que s'ils se trompent d'orientation, ils sont capables d'en changer très vite. Avant, c'était moins le cas : les jeunes n'osaient pas remettre en cause leur premier choix. Ils se faisaient une raison. Même si nous pouvons regretter de former des cuisiniers qui ne restent pas dans la restauration, l'essentiel pour nous est que ces jeunes réussissent leur insertion professionnelle. Et, à ce titre, les qualités que nous développons chez les élèves et les compétences que nous leur donnons leur permettent de réussir dans les métiers de la vente, de la gestion ou encore de la communication.

#### Le milieu professionnel évolue-t-il aussi très vite ?

Oui. Les attentes des professionnels ne sont pas forcément les mêmes d'une année sur l'autre, car les goûts et les envies des consommateurs changent rapidement. Une nouvelle fois, nous avons une adéquation à trouver entre ce que nous sommes obligés d'enseigner et ce que les professionnels attendent. D'un côté, nos enseignants s'appuient sur un référentiel vis-à-vis duquel ils n'ont que peu de liberté ; de l'autre, nous devons arriver à former nos jeunes qui vont partir en stage.

#### Comment parvenez-vous à concilier les deux ?



Agnès Vaffier

constate : “Les jeunes d'aujourd'hui zappent davantage. Si bien que s'ils se trompent d'orientation, ils sont capables d'en changer très vite.”

Notre rôle est de donner des bases. Ensuite, c'est au jeune de les adapter, de s'améliorer et de répondre à la demande du professionnel. Les référentiels sont plutôt bien conçus, même si nous ne pouvons pas répondre à toutes les typologies de restauration. Ajoutons à cela notre capacité à repérer les stages les plus adéquats au projet professionnel de chaque jeune. Car, nos enseignants sont de bons conseils : ils savent guider les élèves.

#### Les professeurs sont-ils suffisamment en contact avec les professionnels ?

Nos enseignants restent très liés au milieu professionnel. Même si, parfois, nous pouvons regretter que certains n'aient pas une connaissance suffisante du monde de l'entreprise. Malgré cela, les contacts avec la profession sont nombreux, notamment par le biais des jurys de professionnels qui viennent dans les lycées pour évaluer les jeunes, et également

par les stages et autres visites en entreprises.

#### Quel est le calendrier de l'Aflyht pour cette nouvelle année scolaire ?

Nous nous réunissons toutes les six semaines et notre calendrier pour l'année 2010-2011 s'articule autour de plusieurs objectifs. En premier lieu, l'organisation de notre prochain congrès, qui aura lieu à Marseille fin mars 2011.

Par ailleurs, cette année, nous souhaitons développer notre site internet pour en faire un véritable outil de communication. Dans le même temps, nous allons actualiser notre Livre blanc des lycées hôteliers et de tourisme, qui fait état de toutes les spécificités de nos établissements.

Enfin, nous voulons accroître notre implication vis-à-vis du tourisme, car ce secteur est en voie de rénovation et, sur ce sujet, nous sommes confrontés à une grosse attente de la part des lycées.

#### Agnès Vaffier en 5 dates

- 1986** : nommée chef d'établissement, successivement dans deux collèges de l'Ain
- 1994** : à sa demande, elle est affectée comme proviseur du lycée hôtelier François Rabelais de Dardilly (69)
- 2001** : élue présidente de l'Association française des lycées de l'Hôtellerie et du Tourisme (Aflyht).
- 2005** : affectée comme proviseur du lycée de l'hôtellerie-restauration et des métiers d'art du Gué-à-Tresmes (77).
- 2009** : mutation à Marseille comme proviseur du lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, auquel est annexé un CFA.

### “À chaque rentrée, il faut que nous adaptions notre pédagogie aux jeunes qui arrivent.”

médias ont un rôle positif, en particulier auprès des parents en leur offrant une image différente et valorisée du cuisinier. Ce serait bien d'imaginer des émissions de télé de ce type pour mettre en avant le service en salle...

#### Le service en salle est-il le laissé-pour-compte du secteur ?

Nous avons du mal à recruter dans les CAP service. Car l'image

de leurs prédécesseurs : ils souhaitent que nous soyons opérationnels et réactifs face à ce qu'ils veulent et ce qu'ils ne veulent pas. Dans le même temps, nous évoluons dans un cadre qui nous oblige à garder certaines de nos valeurs - comme la tenue, le comportement, le savoir-être - : il faut donc que nous nous adaptions sans perdre l'âme de l'enseignement. Ce n'est pas toujours facile, c'est un

## Lycée hôtelier de Marseille : les anciens de Bonneveine sortent du rang

Le lycée hôtelier de Marseille, que dirige Agnès Vaffier, manquait d'une association qui rassemble ses anciens élèves. C'est chose faite depuis quelques mois. Avec de prestigieux parrains...

Après une très longue période d'absence, l'association des anciens élèves de l'école hôtelière de Marseille Bonneveine sort de l'ombre. L'idée est partie des responsables du lycée et de quelques professeurs. Elle a été reprise au vol par trois jeunes professionnels :

**Muriel Marmillot** (présidente), 36 ans, consultante (Groom Conseil et formation), **Éric Rabazzani** (trésorier), 28 ans, second de **Christian Ernst** (Le Moment), 1<sup>er</sup> prix des Étoiles de Mougins en 2007, et **Yannick Aragno** (secrétaire), 30 ans, adjoint de direction au Duminy-Vendôme à Paris.

Quelques mois après avoir créé l'association, ils ont rassemblé une cinquantaine d'adhérents, lancé un site avec trombinoscope, offres et demandes



d'emploi, newsletter. Ils ne comptent pas s'arrêter là. “Tout reste à faire, monter des commissions, organiser des réunions thématiques, des rencontres conviviales, valoriser les parcours professionnels, faire parler de Marseille, du lycée et de nos métiers et, surtout, faire jouer l'effet réseau.”

Le bureau de l'association (de g. à d.) : **Éric Rabazzani, Muriel Marmillot et Yannick Aragno.**

Les jeunes gens ont été contactés par **Maurice Alexis**, chef cuisinier à l'Élysée. Muriel et Yannick insistent : “Il a trouvé que l'idée était géniale, nous a reçu chez lui pour parler de son parcours et nous a mis en contact avec **Jean-Louis Nomicos**, chef chez Lasserre.” Les deux anciens ont accepté de parrainer l'association. Pour Muriel, “c'est un grand honneur et le signe qu'avec un CAP ou un BEP, il est possible de gravir les marches et de réussir une vie professionnelle extraordinaire.”

Dominique Fonsèque-Nathan

#### ASSOCIATION DES ANCIENS ÉLÈVES DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE MARSEILLE

114 AVENUE ANDRÉ ZENATTI · 13008 MARSEILLE

TÉL. : 06 13 07 46 96

WWW.ANCIENS-EHM.ORG



# Les Chefs en Or

CONCOURS TRANSGOURMET



**Prêt à tutoyer  
les sommets ?**

**Osez l'épreuve !**

**Dès le 30 septembre 2010  
sur [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)**

**Découvrez les thèmes des  
sélections Chefs et Apprentis  
du concours culinaire  
Les Chefs en Or 2011.**

Concours gratuit et sans obligation d'achat ouvert à tous les cuisiniers en activité  
et aux apprentis en CFA tous niveaux confondus.  
Retrouvez toutes les infos sur les éditions précédentes sur notre site internet.

partenaires officiels



**TRANSGOURMET**

Engagé à vos côtés

## INTERVIEW DE JOSEPH LE GAL

## “Je manque de liberté pour innover et anticiper”

Le président de l'Association nationale des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme (Anephot) revient sur la cohabitation entre élèves et enseignants à l'heure d'internet et des restrictions budgétaires, et détaille le calendrier 2010-2011 de son association.

Propos recueillis par Anne Éveillard

### Selon vous, quels sont les nouveaux défis de l'enseignement dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration ?

Il s'agit avant tout de répondre aux attentes des professionnels et préparer les jeunes au monde du travail ainsi qu'aux métiers de demain. Toutefois, nous ne pourrions relever ces défis qu'avec les moyens que l'on nous donne. Et, mon seul regret lorsque je quitterai l'enseignement, sera de ne pas avoir eu suffisamment de liberté pour innover et anticiper. En effet, à chaque fois que je fais une demande particulière dans le cadre de l'innovation, j'essuie un refus.

### Comment expliquez-vous ce climat si frileux ?

La politique menée par le Gouvernement va dans le sens de la réduction des heures de cours et de la diminution des budgets, mais elle ne prend pas suffisamment en compte les réalités de terrain et les besoins spécifiques de chacun. Aujourd'hui, certaines personnes utilisent trop la machine à calculer alors qu'elles feraient mieux d'aller se frotter un peu plus au terrain.

*“Je m'aperçois que lorsque les jeunes ont des points de repère, il les respectent.”*

### Pourquoi cela vous inquiète plus particulièrement aujourd'hui ?

Parce que, d'un côté, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration souffre d'un manque de personnel. Et, de l'autre, les jeunes sont plus nombreux qu'hier à vouloir travailler dans ces domaines. Or, malgré cela, on ne peut pas augmenter la capacité d'accueil des lycées hôteliers. Ainsi, dans l'établissement que je dirige à Saint-Nazaire, ai-je une liste d'attente pour le bac pro en trois ans. C'est absurde.

### Comment expliquez-vous cet engouement des jeunes pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration ?

Les émissions de cuisine à la télévision y ont contribué. Mais ce n'est pas tout. L'image de la profession a également changé avec l'arrivée des 35 heures et la baisse de la TVA.

### Le profil des élèves a-t-il changé au fil des années ?

Dans les années 1980, les jeunes se

passionnaient plus qu'aujourd'hui pour le monde de l'hôtellerie et de la restauration. Ils me sollicitaient pendant la récréation pour parler du métier, évoquer leur avenir, échanger leurs expériences... Aujourd'hui, à peine la sonnerie retentit, tous les élèves rentrent chez eux. C'est la tendance du moment. En revanche, je retrouve toujours cette envie de donner un peu de soi et un peu de temps. À titre d'exemple, les jeunes s'impliquent dans toutes les opérations à but humanitaire que nous organisons à Saint-Nazaire. Et c'est en les voyant se mobiliser de la sorte que je garde espoir quant à leur motivation : je crois à ces jeunes qui, avec leurs compétences, assureront demain l'avenir de la profession.

### Les élèves d'aujourd'hui seraient-ils plus réfractaires à la discipline du lycée hôtelier ?

Je ne pense pas. La preuve : je n'ai organisé aucun conseil de discipline durant l'année 2009-2010. C'est une première dans ma carrière. Il faut dire que j'ai établi un règlement précis au sein de mon établissement et j'insiste pour qu'il soit appliqué à la lettre par les élèves. Or, je m'aperçois que lorsque les jeunes ont des points de repère, ils les respectent. Quant aux quelques élèves qui

contournent le règlement - il y a toujours des réfractaires -, je privilégie le conseil de médiation au conseil de discipline. Nous avons des jeunes qui viennent de tous les horizons. Ils ont donc des défauts, des qualités et nous allons faire en sorte de développer leurs qualités, sans les braquer, mais plutôt en les accompagnant durant leur cursus scolaire.

### Que préconisez-vous pour aller au-devant des jeunes qui souhaitent s'inscrire dans un lycée hôtelier ?

Je suis favorable aux réunions d'information qui impliquent toute l'équipe pédagogique d'un établissement. Par ailleurs, je prône également le déplacement des élèves et des professeurs dans les collèges, les lycées, les salons et autres forums. Quant aux journées portes ouvertes dans un lycée hôtelier, elles sont une occasion unique de rencontrer les familles tout en confiant l'organisation de leur accueil aux élèves de l'établissement. Enfin, dans chaque dossier d'inscription, nous demandons aux jeunes une lettre de motivation. Alors oui, certains vont dire que cette lettre peut être rédigée par les parents : je ne suis pas certain que ce soit souvent le cas, au regard du nombre de fautes d'orthographe recensées dans ces courriers.

### Comment expliquez-vous cette orthographe défaillante ?

La faute aux SMS ! Et je crains que cela n'aille qu'en empirant. D'ailleurs, sur ce point, je pense que c'est aux professeurs de sensibiliser les élèves et de leur rappeler l'importance de l'orthographe dans la rédaction d'un C.V. ou d'une lettre de motivation.

### Dans un tel contexte de mutations et de changements, les professeurs doivent-ils adapter leur façon d'enseigner ?

Oui. Et ce d'autant que l'outil informatique engendre des changements de comportement et de fonctionnement. Les enseignants doivent s'adapter aux outils d'aujourd'hui. Le professeur qui ne modifie pas ses cours a tort. Il ne doit pas perdre de vue que les élèves d'aujourd'hui utilisent l'outil informatique comme les élèves d'hier écrivaient à la plume.

### Les enseignants parviennent-ils toujours à garder un contact régulier avec les professionnels ?

Chez certains professeurs, nous pouvons regretter le manque de



Joseph Le Gal

“Les enseignants ne doivent pas perdre de vue que les élèves d'aujourd'hui utilisent l'outil informatique comme les élèves d'hier écrivaient à la plume”.

te et dynamique de ce qui les attend : c'est le moteur de leur motivation. Ils veulent savoir comment cela se passe sur le terrain.

### Quel est le calendrier de l'Anephot pour cette année scolaire 2010-2011 ?

Notre congrès national aura lieu à Cambrai les 24 et 25 novembre prochains. Une soixantaine d'établissements seront alors représentés. Par ailleurs, je veille à être présent dans la majorité des manifestations organisées par les professionnels : les hôteliers comme les restaurateurs doivent comprendre que nous sommes à leurs côtés. Je le fais également à titre personnel, car j'ai besoin d'aller sur le terrain voir ce qui se fait en cuisine. Selon moi, c'est une condition sine qua non pour former des jeunes qui n'iront pas au Pôle emploi demain.

### Quelles sont vos relations avec l'Aflyht ?

Nous sommes comme des partenaires. Je vais main dans la main avec ma collègue du public, Agnès Vaffier, dans des réunions et autres congrès. C'est un bel exemple de collaboration entre public et privé. Il faut dire que nous travaillons avec le même objectif : l'intérêt des jeunes et de la profession.

*“Les jeunes ont besoin d'avoir une vision juste et dynamique de ce qui les attends : c'est le moteur de leur motivation.”*



APRÈS LE SUCCÈS DE LA PREMIÈRE ÉDITION

# LES INSCRIPTIONS AU 2<sup>E</sup> TROPHÉE JEAN ROUGIÉ SONT OUVERTES !

Date limite d'inscription le jeudi 2 décembre 2010

C'est parti ! Le Trophée Jean Rougié du foie gras et de la truffe est lancé. Après le succès de la première édition, la ville de Sarlat, la maison du foie gras Rougié et l'entreprise Pebeyre renouvellent l'opération. Elle se tiendra le samedi 15 janvier 2011 lors de la Fête de la Truffe à Sarlat.

Organisé par l'Académie Culinaire du foie gras et de la truffe, institution fondée en 2009 à l'initiative de la ville de Sarlat, la maison du foie gras Rougié et Pebeyre, le Trophée Jean Rougié du foie gras et de la truffe met en avant ces deux produits emblématiques du Périgord. L'événement aura lieu le samedi 15 janvier 2011 lors de la Fête de la Truffe à Sarlat.

Ouvert exclusivement aux jeunes talents de la cuisine française, soit aux élèves inscrits en terminale bac professionnel option cuisine, soit aux étudiants de BTS et aux CFA de toute la France (18 ans révolu le jour de l'épreuve), ce concours est dirigé par **Jean-Luc Danjou**, Meilleur Ouvrier de France et directeur technique de l'École du foie gras Rougié. Il encourage la création autour du foie gras et de la truffe, deux produits qui font partie du patrimoine gastronomique du Périgord. Les huit finalistes seront sélectionnés sur dossier, sur le thème d'une recette

froide à base d'escalopes de foie gras préparées en compression, garnies ou accompagnées de truffe noire du Périgord.

### Régis Marcon, président du Jury

Les candidats retenus s'affronteront lors de l'épreuve finale qui se déroulera sur scène, devant le public, dans des box, à l'image du Bocuse d'Or dont Rougié est un partenaire privilégié. Ils disposeront de deux heures le matin pour réaliser leur compression et d'une heure et demie l'après-midi pour composer une recette à base d'escalopes de foie gras servies chaudes avec un panier imposé dont la composition ne sera connue que le jour de l'épreuve. À ce titre, l'élève disposera d'un quart d'heure avec son professeur pour choisir les ingrédients et mettre au point la recette. Le but étant, nouveauté de cette année, de mettre en avant le binôme élève/professeur. Chaque duo aura ensuite dix minutes pour dresser et présenter ses deux plats au jury. Faisant suite à Michel

Trama, c'est **Régis Marcon**, le chef triple étoilé *Michelin* et Bocuse d'Or 1995, qui présidera le jury cette année. celui-ci sera composé d'une douzaine de grands chefs dont **François Adamski**, Bocuse d'Or 2001 et chef du Gabriel à Bordeaux, **Serge Vieira**, Bocuse d'Or 2005 et chef du Couffour à Chaudes-Aigues, **Vincent Arnould**, Meilleur Ouvrier de France, chef du Vieux Logis à Trémolat, **Maxime Lebrun**, chef du Grand Bleu à Sarlat ou **Vincent Lucas**, chef d'Étincelles à Sainte-Sabine-Born. Les candidats seront évalués sur la technique, la présentation, la dégustation, l'hygiène... ■



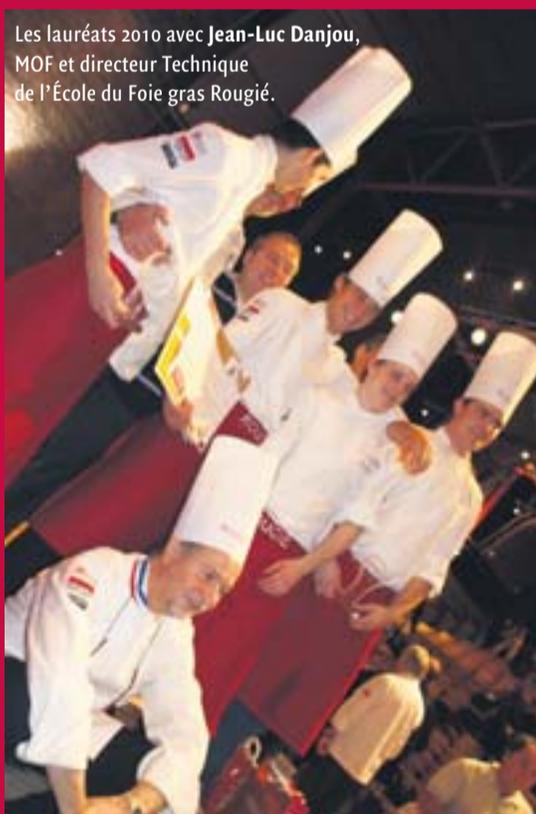
**RÉGIS MARCON**,  
3 étoiles Michelin,  
Bocuse d'Or 1995 et président  
du jury 2011. Il succède  
à **MICHEL TRAMA**  
3 étoiles Michelin.

Les lauréats ainsi que tous les participants et professeurs se verront récompensés par de nombreux lots (stages de cuisine, matériel High Tech, robot Kitchen Aid, matériel de cuisine, livres...).

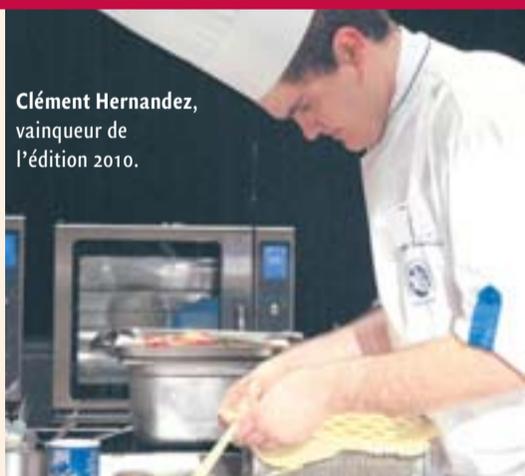
*Rendez-vous le 15 janvier 2011 sur la scène du Centre Culturel de Sarlat pour savoir qui succèdera à Clément Hernandez, lauréat de la première édition du Trophée Jean Rougié.*

## Retour en images sur l'édition 2010

Les lauréats 2010 avec **Jean-Luc Danjou**, MOF et directeur Technique de l'École du Foie gras Rougié.



**Clément Hernandez**, vainqueur de l'édition 2010.



### Paroles de lauréat

"Gagner devant un tel jury, cela valorise mon travail. Je suis heureux qu'ils aient apprécié", confiait **Clément Hernandez** à l'issue de la première édition du Trophée Jean Rougié. Coaché par **M. Bertolino**, son professeur au lycée de Toulouse, cet élève de 2<sup>e</sup> année de BTS a été récompensé pour ses deux plats : 'Comme un pâté en croûte', une tourte au

foie gras d'oie et à la truffe du Périgord, mousseline de girolles et légumes chartreuse et 'Union de foie gras', deux escalopes de foie gras virtuellement panées, l'une simplement sautée, la seconde cloutée à la truffe, pommes caramélisées, manchons de poulet farcis et glacés au chutney de mangues safranées.

Le jury 2010, présidé par **Michel Trama**, 3 étoiles Michelin.



## CONTACT ET INSCRIPTIONS : AURÉLIE DOMINGIE

AURELIE.DOMINGIE@EURALIS.FR  
TÉL. : 05 59 77 78 81

PLUS D'INFORMATIONS :

[HTTP://WWW.AC-FOIEGRAS-TRUFFE.COM/TROPHÉEJEANROUGIE/](http://www.ac-foiegras-truffe.com/trophéejeanrougie/)



## INTERVIEW DE PHILIPPE FRANÇOIS

## “Il faut que les écoles et lycées hôteliers deviennent bilingues”

À la tête de l'Association mondiale pour la formation hôtelière et touristique (Amforht), consultant, mais aussi président d'Ecorismo, Philippe François a plus d'une corde à son arc. Il évoque ici sa vision de l'enseignement, l'importance de la pratique des langues étrangères et fait rimer écologie avec économie.

Propos recueillis par Anne Éveillard

**L'Hôtellerie Restauration :**  
En tant que président de l'Amforht, quels sont, selon vous, les nouveaux défis de l'enseignement hôtelier à travers le monde ?

Ces défis sont au nombre de trois. Le premier est l'amplification des relations internationales au sein des centres de formation. Dans ce domaine, il faut aller plus loin. De quelle façon ? En s'appuyant sur l'Amforht, car ce réseau actif est un lieu où l'on peut aussi bien concevoir ensemble un fichier de membres que développer des actions communes avec les entreprises et les ONG [Organisations non gouvernementale, ndlr] impliquées dans la formation. Il faut intensifier, en effet, les relations entre école et industrie, et ce du CAP jusqu'au doctorat : mettons un peu plus d'école dans l'industrie et un peu plus d'industrie dans l'école. Il faut rompre l'isolement de ces deux entités. À l'image de la licence en commercialisation de sites, d'entreprises et de services de l'hôtellerie et du tourisme - baptisée



**Philippe François**  
se dit favorable à des cours de cuisine dispensés en anglais, qui intègreraient aussi des notions de nutrition et de développement durable.

nutrition, environnemental - produits bio - et international - ce cours serait dispensé en anglais. Enfin, les écoles doivent devenir des centres d'apprentissage et de développement des ressources humaines. Il n'existe pas suffisamment de ponts entre ces deux mondes. Il faut donc créer des passerelles et déstructurer les programmes afin d'accueillir, en formation continue, aussi bien des salariés, des cadres que des dirigeants.

**Les futurs professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme sont-ils toujours bien préparés pour aller travailler hors de leurs frontières ?**

Dans la majorité des cas, les écoles répondent aux besoins de la profession. Toutefois, l'école doit aussi être un lieu de recherche et d'analyse : les doctorants, notamment, doivent aller de l'avant, anticiper et se situer une marche au-dessus des besoins des professionnels du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

**Les élèves d'écoles et de lycées hôteliers ont-ils une connaissance des langues étrangères suffisante ?**

Il existe des pays où tous les adolescents parlent non seulement leur langue maternelle, mais également l'anglais. En revanche, dans d'autres pays, on tarde à s'initier aux langues étrangères.

Or, aujourd'hui dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, l'anglais parlé couramment est indispensable. À l'anglais s'ajoute également le français, l'espagnol, sans oublier désormais le chinois et l'arabe. Enfin, j'ajouterais la richesse des langues régionales : elles font partie du patrimoine culturel d'un site touristique. Il ne faut donc pas les négliger et encore moins les oublier.

**Certaines associations d'anciens élèves sont très actives à travers le monde, alors que d'autres sont quasi inexistantes. Que proposez-vous pour redynamiser ces associations ?**

C'est un fait : bon nombre d'écoles perdent de vue leurs anciens élèves. Parce qu'elles n'ont pas de budget alloué à cet effet ou parce que les élèves n'ont pas le temps de s'impliquer... Peu importent les raisons. Il est de l'intérêt des deux parties de garder des liens entre elles et trouver des solutions pour rester en contact, en particulier grâce aux nouvelles technologies. À l'École de Savi-gnac, par exemple, sur 1 000 anciens élèves, 800 sont inscrits sur le réseau social Viadeo. Quant à savoir comment créer et gérer une association d'anciens élèves, cela pourrait faire l'objet d'un cours de deux ou trois heures durant le cursus de formation des jeunes. L'Amforht, pour sa part, projette de créer durant l'hiver 2010 un sous-college de membres avec des représentants d'associations d'anciens élèves.

**Quelles sont les autres grands rendez-vous de l'Amforht pour cette rentrée 2010-2011 ?**

Après la mise en place de notre nouveau bureau le 1<sup>er</sup> septembre, notre congrès mondial aura lieu du 22 au 24 septembre à São Paulo au Brésil. Le thème central de nos débats sera : 'Quels types de tourisme pour demain ?' Puis, durant l'hiver, nous allons revoir notre site internet et tâcher de nous ouvrir à de nouveaux pays. Actuellement, une quarantaine de pays sont représentés au sein de l'Amforht, mais nous ne voulons pas nous arrêter là. Par ailleurs, le système de la formation en alternance, entre l'école et l'entreprise, est une spécificité française qui intéresse d'autres pays : nous allons donc plancher sur les façons d'exporter cette pratique. Ce sera l'un de nos sujets de réflexion pour 2011.



**En tant que président d'Ecorismo et directeur général de François Tourisme Consultants, avez-vous le sentiment que le secteur de l'hôtellerie-restauration est suffisamment mobilisé dans le développement durable ?**

Depuis environ quatre ans, le secteur - y compris les campings et la restauration collective - prend conscience de l'importance de se mobiliser pour protéger la planète. On avance même s'il reste du chemin à faire. Les palaces parisiens, notamment, sont de plus en plus nombreux à réaliser leur bilan carbone. Les Relais & Châteaux s'im-

de préserver la planète et celui de réduire ses coûts d'exploitation.

**Protection de l'environnement et développement durable sont-ils suffisamment enseignés dans les écoles et lycées hôteliers ?**

Certains établissements sont déjà très engagés dans la protection de l'environnement. Mais il faut poursuivre les efforts. Pas seulement au sein des écoles et des lycées d'ailleurs : la presse doit également sensibiliser, tout comme les consultants et Ecorismo.

**Votre geste écolo de la journée ?**  
Je travaille dans un bureau éco-

**“Il faut intensifier les relations entre écoles et industrie, et ce du CAP jusqu'au doctorat.”**

Hotoco pour hôtellerie, tourisme, commercialisation -, mise en place en 2009 à l'IUT de Périgueux et qui s'adresse aux jeunes en formation initiale (niveau bac + 3), ainsi qu'aux salariés qui souhaitent se perfectionner dans la vente. Le deuxième défi est celui des programmes. Le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme évolue très vite. Les programmes doivent donc être actualisés régulièrement.

Ainsi faudrait-il que, peu à peu, les écoles et lycées hôteliers deviennent bilingues, qu'ils intègrent une composante de développement durable, qu'ils prennent en considération le management des risques dans la profession - catastrophes naturelles, mais aussi risques terroristes - ou encore qu'ils expliquent comment Facebook peut devenir un nouvel outil pour vendre des chambres d'hôtel. Je suis également favorable à un enseignement de la cuisine qui intégrerait à la fois un aspect santé et

**“Les doctorants doivent aller de l'avant, anticiper et se situer une marche au dessus des besoins des professionnels.”**

pliquent également, les chefs adoptent le bio, Novotel a mis en place de la certification Green Globe sur l'ensemble de son réseau... Les exemples se multiplient. Parce que les professionnels ont compris qu'il y avait un double intérêt à se mobiliser pour le développement durable : celui

conçu et j'écris avec un stylo à base d'amidon végétal donc biodégradable à 100 % dès lors que l'on en retire la mine. On pourrait diffuser ce type de stylo dans beaucoup d'hôtels dans le monde, dans les écoles et les lycées, afin de remplacer le traditionnel stylo en plastique qui n'a rien de biodégradable.

### Phillippe François en 5 dates

- 1970 : entre à l'École hôtelière de Strasbourg
- 1978 : dirige sa première unité hôtelière
- 1987 : dirige l'École internationale supérieure de dirigeants d'entreprises de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, dite École de Savi-gnac
- 1995 : crée la société François Tourisme Consultants
- 2010 : élu à la présidence de l'Amforht (Association mondiale pour la formation hôtelière et touristique)



www.  
molinel  
com



**GARANTI POUR L'ACTION**  
**Molinel**

**L'ÉTOFFE  
DES CHEFS!**

MOLINEL,  
VÊTEMENTS PROFESSIONNELS  
DESIGN ET TECHNIQUES



## LE POINT SUR

# Le stress : le tabou est levé

Cours en alternance, stages, premiers coups de feu et extras tout au long de l'année : les élèves ont un rythme de travail souvent éprouvant. À moins de 20 ans, ils doivent déjà apprendre à gérer leur stress.

Son premier coup de feu, Sarah Lisa Dubois s'en souvient encore. Elle préparait alors son CAP de cuisine et, pendant l'un de ses stages dans un restaurant, elle a pris conscience qu'elle n'était plus au lycée et qu'elle devait travailler 'sans filet'. "C'était éprouvant, confie-t-elle. Mais on accepte ce rythme soutenu quand on est passionné." On prend sur soi, on apprivoise cette pression et ce stress plus intenses à l'approche du service du déjeuner ou du dîner. Même scénario dans un hôtel. "Subitement, il faut être prêt à répondre à n'importe quelle demande, à n'importe quelle heure, alors que l'on a très peu d'expérience", raconte un ancien élève du lycée hôtelier Jean Drouant, à Paris (XVII<sup>e</sup>). Le stage qu'il a fait au room service d'un palace de la Côte d'Azur, en haute saison, a été vécu comme une véritable épreuve. "Au départ, tout allait très vite, ça cafouillait un peu, puis je me suis fait à ce rythme d'enfer. J'ai appris à vivre avec ce stress permanent. C'était ça, ou je démissionnais." Mais il n'a pas renoncé. Et pour cause : "Je veux travailler dans un hôtel depuis que j'ai 10 ans."

## Une semaine pour trouver ses marques

"Le coup de feu est plus ou moins stressant selon la façon dont on est encadré", nuance Thomas Zinck, élève de BTS au lycée Alexandre Dumas, à Illkirch-Graffenstaden (67). "Si l'on est bien dirigé et suffisamment motivé, au bout d'une semaine on parvient à trouver ses marques." Avis partagé par Sophie Audubert-Todorovic. Professeur d'hébergement et de ressources humaines dans plusieurs établissements parisiens, elle constate que lorsqu'un stage se passe bien, "ce n'est pas forcément parce que la tâche est adaptée au profil de l'élève, mais parce que son accompagnement est de bonne qualité". Au lycée aussi, le spectre du stress menace. Surtout lorsque les élèves sont en alternance ou effectuent des extras, pour acquérir de l'expérience, mais aussi pour financer leur logement et/ou leur nourriture.

## Les vertus du 'bon stress'

"Quand on parle de stress ou du surmenage, il faut faire la part des choses, nuance Sophie Audubert-Todorovic. Certains élèves ont besoin

## Deux livres pour en savoir plus

Dans *Gérer son stress* (Poche Larousse, 5,90 €), un collectif de spécialistes évoque les signes annonciateurs du stress et donne des pistes pour apprendre à changer ses habitudes afin de le vaincre. Avec un focus sur le 'bon stress', susceptible, en revanche, de mobiliser les énergies. Quant au livre *Prévenir le stress au travail* (Éditions Retz, 19 €), il propose une démarche de gestion préventive du stress au sein de l'entreprise. L'auteur, le psychologue Dominique Steiler, passe également en revue les résistances et autres pièges inhérents à la mise en œuvre de ce type d'initiative.



Enthousiaste de nature, Annick Nieuwenhuize a été sensibilisée aux dangers du stress dans le cadre de sa licence professionnelle à l'université Paris Dauphine.

d'être mis sous tension pour être performants et la sécrétion d'adrénaline peut alors être un véritable moteur." C'est le cas de Georgi Caillot. Élève au lycée hôtelier Guillaume Tirel, à Paris (XIV<sup>e</sup>), il aime "les moments de stress". "En stage au Crillon, se souvient-il,

on m'a demandé de préparer une voiture de viennoiseries dans cinq salons différents. C'était le rush. Je n'avais jamais fait cela avant. Mais, dans l'urgence, je me suis vu manipuler du Baccarat avec une incroyable dextérité."

Annick Nieuwenhuize, en licence professionnelle à l'université Paris Dauphine, sait que le management dans l'hôtellerie est un secteur où le stress se côtoie au quotidien. "Car il faut être réactif à chaque instant et ne rien laisser au hasard", dit-elle. Au fil de ses stages, elle a d'ailleurs pu constater que les cadres les plus surmenés profitaient des occasions de boire de l'alcool (déjeuners, 'pots'...) pour décompresser. Un problème auquel elle a été sensibilisée à travers un cours intitulé 'stress et risques psychosociaux'. Preuve que le sujet n'est plus autant tabou qu'avant. Et puis aujourd'hui, les élèves ont une vision du travail différente de celle de leurs aînés : "Ils sont d'accord pour s'investir dans un métier, mais pas au détriment de leur vie privée", commente Sophie Audubert-Todorovic. Reste que les études menées sur le stress au travail ont encore de quoi inquiéter : selon le baromètre 2009 de l'Observatoire du stress, 50 % des arrêts



de travail seraient liés au stress et 71 % des salariés se disent tendus ou crispés à cause de leur travail. Enfin, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) situe la France au 3<sup>e</sup> rang des pays où les dépressions liées au travail sont les plus nombreuses.

Anne Éveillard

## LE POINT SUR

# L'orthographe : la bête noire des élèves

Les professeurs se plaignent de trouver trop souvent des copies truffées de fautes. Les élèves font mine de ne pas s'en soucier. La guerre est ouverte sur le front de l'orthographe, même si certains enseignants privilégient désormais le fond à la forme.

L'enseignement en lycée hôtelier est avant tout basé sur une pratique et un savoir-faire. Mais les matières théoriques comptent également aux examens. Pas question, donc, de les bâcler. Notamment en minimisant l'importance de l'orthographe. Sauf que la réalité est tout autre. À l'heure des SMS et des e-mails, les mots sont hachés, découpés, raccourcis, abrégés, quand ils ne proviennent pas directement de la langue anglaise.

Si bien que parfois, il faut lire les phrases à haute voix pour en comprendre le sens. La phonétique prend alors le pas sur l'académique.

"Les jeunes sont de plus en plus dans l'immédiateté et les nouvelles technologies ne font qu'accroître le phénomène", constate Rémy Haas, professeur d'économie et gestion au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Alexandre Dumas, à Illkirch-Graffenstaden (67).

Conséquence : pour capter l'attention des élèves, "il faut privilégier les applications pratiques". Autant dire que l'orthographe et la grammaire

n'en font pas partie. Certes, jusqu'en BTS, des cours de français sont prévus dans l'emploi du temps. Mais ces derniers traitent davantage de culture générale que d'accords de participes passés. "Quand j'ai un doute sur un mot, je sou mets mon texte au correcteur d'orthographe de l'ordinateur", confie un jeune parisien du lycée hôtelier Guillaume Tirel (XIV<sup>e</sup>). Une solution de facilité tolérée par



"Quand mes élèves passent les examens, je leur prépare une liste de dix mots dont il est préférable de connaître la bonne orthographe", explique Sophie Audubert-Todorovic, professeur d'hébergement et de ressources humaines à Paris.

certaines professeurs, mais déplorée par d'autres en raison du 'copier-coller'. D'ailleurs, lorsque les travaux rédigés ne sont pas truffés de fautes, "c'est souvent grâce - ou à cause - des extraits de textes entièrement pompés sur le web", regrette un enseignant qui a renoncé à se battre contre l'orthographe incertaine, "mais pas contre le plagiat".

## "Apprendre aux jeunes un contenu et un fond"

"Quand mes élèves passent des examens, je leur prépare une liste de dix mots dont il est préférable de connaître la bonne orthographe", explique Sophie Audubert-Todorovic, professeur d'hébergement et de ressources humaines dans plusieurs établissements d'enseignement supérieur à Paris. Parmi ces "dix mots à connaître", citons travail - "souvent écrit avec 'lle' à la fin" -, entretien - "toujours avec un 't' à la fin" - ou encore manager. "Ma mission, poursuit Sophie Audubert-Todorovic, est d'apprendre aux jeunes un contenu et un fond, et non pas une forme." Si bien qu'elle passe l'éponge

sur "ces élèves qui ne citent plus d'auteurs, ni de philosophes, ni d'économistes en référence dans leurs copies, mais des émissions de télévision. La dernière en date, c'était Vis ma vie...".

## Le retour de la dictée

Au lycée Guillaume Tirel, le proviseur, Chantal Pannellier-Heurtel, fait de la résistance, "en rappelant aux élèves qu'il est important de travailler le français comme n'importe quelle autre matière. Car la maîtrise de l'orthographe est indispensable, que ce soit pour rédiger un C.V., une lettre de motivation ou une recette de cuisine". Si bien que le proviseur a mis en place des cours de soutien, "par petits groupes", où dictées et révision des règles de grammaire constituent l'essentiel de l'enseignement. "Quand un prof s'énerve sur notre orthographe, ça nous fait rire", commente un élève qui prépare son bac pro. Mais les moqueries s'arrêtent lorsque les enseignants sanctionnent les fautes en retirant des points sur les copies rendues. "Cette méthode reste très dissuasive", assure Rémy Haas.

A. É.



## Havana Club et ses recettes légendaires

### Mojito

- 2 cuillères à café de sucre
- le jus d'un demi citron vert
- 2 branches de menthe fraîche
- 9 cl d'eau gazeuse

### Piler, puis ajouter

- 4,5 cl de Havana Club 3 ans
- 4 glaçons

### Daiquiri

#### Au Shaker

- 5 cl de Havana Club 3 ans
- 1/2 cuillerée de sucre
- Le jus d' 1/2 citron

### Cuba libre

- 5 cl d'Havana Club Especial
- 7 volumes de Cola
- 1 rondelle de citron
- 2 ou 3 glaçons

## Havana Club, c'est le rhum des cubains au cœur du Challenge Pernod

Havana Club, c'est le rhum des Cubains, un mythe symbolique, qui est aussi au cœur du Challenge Pernod, dont la finale, par ailleurs, a lieu à Cuba. Un grand moment d'émotion, né d'un engagement de longue date de Pernod auprès des écoles hôtelières.

Une implication que nous explique Jean-Louis Apra, Responsable national prestige Pernod.

**Pernod est depuis très longtemps aux côtés des futurs barmen en mention complémentaire. Un soutien actif qui s'appuie sur plusieurs concours. Dans quel esprit ?**

**Jean-Louis Apra :** En effet, Pernod est historiquement présent dans les écoles hôtelières. Cela fait près de 30 ans que nous participons ou organisons des compétitions. Il y a toujours eu un très fort engagement de la part de Pernod à l'égard des jeunes professionnels et des professeurs. L'atmosphère d'un bar comme la réussite d'un cocktail demandent une parfaite connaissance des produits. Il y a aussi, dans un concours, des notions de partage et d'émulation qui permettent aux participants d'appréhender différemment leur métier. C'est pour beaucoup le déclic de la vocation. **Frantz Hotton**, Directeur marketing et commercial de Pernod, est très attaché à ce travail effectué aux côtés des écoles hôtelières. C'est dans la culture de l'entreprise d'apporter sa pierre à l'édifice de la connaissance.



et culturel de tous ceux qui participent à la qualité du bar aujourd'hui. Nous emmenons une soixantaine de personnes, dont les vainqueurs de la coupe Georges Baptiste, de la Coupe Scott, du Shaker des Ecoles hôtelières, du Challenge Pernod Junior des écoles hôtelières, du trophée Mumm... Nous invitons aussi les professeurs. Quant au concours lui-même, il réunit les finalistes des 12 régions ABF (Association des barmen de France). C'est une finale par équipe de deux : l'un doit réaliser un short drink, l'autre candidat un long drink. L'un doit utiliser du

Havana Club, l'autre du Pernod. La prochaine édition est prévue en mars 2011 à l'hôtel Nacional à La Havane.

*"Havana Club est une icône nationale et aller à la rencontre de ses origines est magique. Pour Pernod, ce voyage est l'occasion de montrer toute la dimension d'Havana Club et de récompenser l'investissement professionnel et culturel de tous ceux qui participent à la qualité du bar aujourd'hui."*



**La grande finale du Challenge Pernod, qui a lieu tous les deux ans, se déroule à Cuba, terre d'Havana Club. Un moment extraordinaire, que vous ouvrez non seulement aux candidats en lice mais à d'autres participants, notamment aux gagnants d'autres concours.**

**J-L. A. :** Depuis 1994, Havana Club est au cœur du Challenge Pernod. Havana Club fait partie intégrante de la culture cubaine, c'était le rhum d'Ernest Hemingway et il incarne dans le monde l'héritage de la fabrication du rhum Cubain. Havana Club est une icône nationale et aller à la rencontre de ses origines est magique. Pour Pernod, ce voyage est l'occasion de montrer toute la dimension d'Havana Club et de récompenser l'investissement professionnel

### Comment percevez-vous les nouvelles générations de barmen ?

**J-L. A. :** Les jeunes sont curieux, ils ont une soif énorme d'apprendre. Et leur niveau va grandissant. Prenez le Trophée Mumm, qui s'adresse aux jeunes en mentions complémentaires sommellerie et bar, certaines épreuves sont en anglais. Quel que soit le concours, il faut respecter les fondamentaux. Un Irish Coffee se fait avec du whiskey irlandais et pas du scotch, un Mojito avec du rhum cubain et pas un autre rhum ! Pernod dispose de 4 clubs Pernod, à Nantes, Bordeaux Lyon et Marseille, dans lesquels nous organisons des formations et des dégustations. Chaque responsable travaille en étroite collaboration avec des barmen, des professeurs d'écoles hôtelières et des professionnels pour apporter un maximum d'informations et d'outils nécessaires au secteur. Le bar est un univers extrêmement dynamique. La qualité des jeunes qui entrent dans le métier fait vraiment plaisir à voir. La tendance est aussi à la féminisation du bar. Il y a de plus en plus de femmes, presque autant que d'hommes. ■



## ZOOM MÉTIERS

# Ils ont choisi de devenir gouvernant(e)s

Ils s'appellent Margaux, Alizée, Agnès et Thomas. À l'issue d'une formation, et pour certains d'une reconversion, ils ont choisi de travailler dans les étages d'hôtels haut de gamme. Ce métier les passionne ; ils expliquent pourquoi.

Par Anne Éveillard



## Margaux Muller, gouvernante stagiaire à l'hôtel Sheraton de Roissy (95)



"L'hôtellerie m'a toujours intéressée." Même si aucun membre de sa famille ne travaille dans le secteur, Margaux Muller sait depuis le lycée que le quotidien d'un hôtel est fait pour elle. "J'ai quand même passé mon bac

général, au cas où", précise-t-elle. Puis elle a enchaîné avec le cours hôtelier de Besançon (25), où elle a suivi une formation d'un an pour devenir gouvernante. "J'aime satisfaire la clientèle", dit-elle. En stage au Sheraton de Roissy (95), Margaux a vite trouvé ses marques. Et pour cause : "Mon école fonctionnait comme un hôtel. J'y ai donc pratiqué tous les métiers qui existent dans un établissement hôtelier." Du coup, elle n'est pas perdue au Sheraton : "J'assiste la gouvernante générale lors du contrôle des chambres, mais aussi dès qu'il s'agit de régler un problème technique ou d'entrer en contact avec la réception.

Le métier n'a rien de monotone." Si bien qu'elle souhaite multiplier les expériences professionnelles pour devenir, à son tour, gouvernante générale dans un hôtel de luxe. Réactive, motivée, elle est également prête à partir à l'étranger, s'il le faut, "dans les cinq années qui viennent". D'autant plus qu'elle maîtrise parfaitement la langue anglaise : "Au cours hôtelier de Besançon, l'enseignement était dispensé en anglais chaque jour à partir de 17 heures." Pour l'instant, Margaux se plaît au Sheraton. Elle se dit partante pour y rester, si une offre se présente. À moins qu'elle ne trouve un poste au Majestic, à Cannes (06) : "J'en rêve", confesse-t-elle. Le palace de la Côte d'Azur attire la jeune femme, qui cherche à grossir son C.V. et parfaire sa formation, quitte à accepter parfois des horaires à rallonge. Mais les heures supplémentaires ne lui font pas peur, "car [elle] exerce le métier qui [lui] plaît".

## Alizée Hilgenberg, gouvernante d'étage au Royal Monceau, à Paris (VIII<sup>e</sup>)



La gestion, elle adore. Mais le quotidien des étages d'un hôtel lui plaît tout autant. Une fois son bac techno option européenne décroché au lycée hôtelier de Toulouse (31), Alizée Hilgenberg s'est donc orientée vers un BTS et

une formation de gouvernante. "Dès mon premier stage, au Carlton à Cannes, j'ai demandé à être dans les étages", se souvient-elle. Certes, Alizée aime la clientèle, "mais [elle] préfère le service et l'esprit d'équipe qui règne entre les femmes de chambre." Lucide, la jeune femme évoque également la possibilité de concilier ce métier avec une vie de famille. Même si Alizée reconnaît avoir déjà été sur le pont "de 8 h 30 à 16 heures, puis de 18 à 21 heures dans une même journée. Mais, c'était en haute saison..." Le plus dur, à ses yeux, ce sont plutôt les clients exigeants qui manquent parfois de reconnaissance : "Ils ne sont pas toujours respectueux et ce n'est pas facile à accepter." Depuis le 4 juillet, Alizée travaille dans le flambant neuf Royal Monceau (Paris, VIII<sup>e</sup>). Le palace, voisin du parc Monceau, a ouvert une première partie de ses chambres fin août et la totalité est prévue fin novembre. Propulsée gouvernante d'étage dans le luxueux hôtel, Alizée explique qu'elle a été choisie pour son BTS, ses quatre mois de stage au Carlton, puis son stage en tant qu'assistante de la gouvernante générale au Château Saint-Martin. Des bases solides, qui lui ont ouvert

les portes de la capitale. "C'est un vrai challenge de participer à l'ouverture d'un hôtel", reconnaît Alizée. Mais elle adore relever les défis. À commencer par celui de venir vivre à Paris : "C'est une grande première pour moi. Ce n'est jamais facile de partir et tout recommencer ailleurs. Mais j'aime les changements d'ambiance, les changements de décors". Au Royal Monceau, elle est comblée : rénovations et déco sont signées Philippe Starck.



Son parcours est atypique. Styliste de formation, Agnès Barraud devait faire le tour du monde en voilier avec son compagnon. Elle s'était donc mise en quête d'un travail "qu'[elle] pourrait exercer partout dans le monde" et pour lequel ses qualités de styliste, ses connaissances en langues étrangères, sa rigueur et sa mémoire visuelle pourraient lui servir. Elle a alors débuté une formation au Greta des métiers de l'hôtellerie. Mais les aléas de la vie ont fait que la balade en mer est finalement tombée à l'eau. Pas de chance. Toutefois, Agnès a transformé ce coup du

sort en démarrage d'une nouvelle vie. "J'ai poursuivi ma formation au Greta et je viens d'être embauchée comme assistante gouvernante au Vista Palace de Roquebrune-Cap-Martin." Agnès n'en revient pas encore. Après 300 heures de stage en maison de retraite, elle ne pensait pas se retrouver dans un hôtel de luxe face à la Méditerranée. "Certes, j'ai beaucoup appris en Ehpad [Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, ndlr], mais je n'étais pas dans mon élément. L'ambiance ne me convenait pas. Je préfère l'univers hôtelier." Résultat : elle a terminé sa formation avec un stage au Vista Palace, qui est devenu période d'essai en vue d'une embauche. Un scénario idéal. "Grâce à ma formation, je me sens très à l'aise

## Thomas Madern, gouvernant d'étage dans un palace parisien



Il aime se surpasser. Prendre des risques. Et se remettre en question. Depuis qu'il a quitté le lycée, "pour gagner sa vie", Thomas Madern prouve, notamment à lui-même, qu'il peut s'en sortir seul. D'abord agent de service à l'hôpital de Beauvais (60) pendant trois ans, un beau matin il décide que son avenir ne sera pas dans la fonction publique, "où il est difficile d'évoluer et de bien gagner sa vie". On lui propose de devenir infirmier après une formation de trois ans. "J'ai refusé." Il procède alors à un rapide bilan de ses compétences : "J'avais le sens du service à la personne, l'univers de l'hôtellerie me tentait, il fallait juste que je trouve la bonne formation."

Aidé par la responsable formation de l'hôpital de Beauvais, il monte un dossier qui lui permet de s'initier au métier de gouvernant d'étage par le biais d'un cursus financé par l'hôpital, dont il est encore, à l'époque, le salarié.

"Grâce à l'Affpa [Association nationale pour la formation professionnelle des adultes, ndlr] de Créteil, j'ai pu me former en six mois au métier de gouvernant dans l'hôtellerie."

Un univers radicalement différent de celui d'un hôpital. "Quoique les patients sont parfois aussi exigeants dans un centre hospitalier que les clients d'un palace", nuance Thomas. Conséquence : "Je me suis très vite intégré dans l'hôtellerie. Durant ma formation, je ne me suis jamais senti perdu." Même pour les langues, il a comblé ses lacunes en anglais sans difficulté.

Il faut dire qu'il était entouré par d'anciens professionnels - dont une majorité d'anciennes gouvernantes générales, "qui sont également des soutiens précieux dès qu'il s'agit de trouver un stage". Un stage de deux mois et demi que Thomas a décroché dans le palace parisien où il travaille désormais depuis plus d'un an - et dont il préfère taire le nom. "J'y suis rentré comme stagiaire, j'ai signé un CDD à l'issue de ma formation et celui-ci s'est transformé en CDI au bout de deux mois", détaille-t-il avec fierté. Parce que Thomas assume parfaitement d'exercer un métier quasi exclusivement féminin : "Cela ne me dérange pas. Pour moi, être gouvernant d'étage et avoir la responsabilité de deux étages - soit une quarantaine de chambres, dont certains appartements de 150 m<sup>2</sup> - dans un palace parisien, c'est comme être un véritable manager de terrain." Satisfait de son parcours sans faute, Thomas ne compte pas pour autant en rester là. Ambitieux et pugnace, il a très envie de partir travailler à l'étranger. L'hôtellerie asiatique le tente beaucoup, si bien qu'il apprend actuellement le chinois. Et puis, à terme, il vise un poste de gouvernant général, de préférence dans un palace, "où l'excellence est toujours poussée plus loin". Un défi permanent, donc.

## Agnès Barraud, assistante gouvernante au Vista Palace, à Roquebrune-Cap-Martin (06)

dans ce nouveau poste, confie Agnès. Théorie et pratique se complètent." Mieux encore : "Avec mon expérience de styliste, je peux donner des conseils de déco." Elle est aux anges : "Je suis heureuse d'aller travailler chaque matin. Enfin, je suis moi." À terme, Agnès espère évoluer vers un poste de gouvernante générale. "Pas forcément dans un grand hôtel, dit-elle. Je préfère les unités de taille moyenne, où mon métier s'apparente véritablement à celui d'une maîtresse de maison." Travailler à l'étranger la tente aussi beaucoup. Et pour cause : "Je parle anglais, italien et allemand, et j'ai très envie d'apprendre le chinois." Quant à parfaire son expérience à bord d'un bateau de croisière, pourquoi pas. Ce serait l'occasion, enfin, de réaliser son tour du monde.



## ZOOM MÉTIERS

# Comment devenir pizzaiolo ?

Un métier reconnu et valorisé en Italie, un produit plébiscité en France comme à l'étranger, autant de bonnes raisons d'en savoir plus sur comment mettre la main à la pâte.



Pizzaiolo, un métier, un vrai et non un 'job d'été' ou d'appoint. En Italie, le statut de 'maestro' ou maître pizzaiolo est hautement reconnu, la transmission du savoir-faire doit se mériter et être honorée. Le berceau de la formation se situe à Caorle près de Venise, la Scuola Italiana Pizzaioli, l'école de pizzaiolo la plus renommée au monde (il en existe une trentaine en Italie et il s'en est ouvert également aux États-Unis). En France, le métier de pizzaiolo est enfin pris au sérieux dans le cadre de la formation et des métiers de la restauration. Et aux premières écoles de pizzaiolo ouvertes à Lyon et à Paris dans les années 1990, s'ajoutent cette année six nouvelles écoles sous l'égide de la Scuola Italiana Pizzaioli. Les élèves y bénéficieront de l'enseignement d'instructeurs qui sont aussi restaurateurs.

La pizza est un succès planétaire, un produit culte pour beaucoup. C'est dire si elle a de beaux jours devant elle, à condition de respecter les règles et de comprendre chacune de ses composantes, car la pizza est un produit complexe. Un passage par la formation s'impose : une semaine dense de 40 heures, qui ne permet pas cependant au jeune diplômé de se considérer comme maître. Pizzaiolo est un métier qui doit se comprendre et se construire aux côtés de professionnels compétents.

## Comment se déroule la formation de pizzaiolo ?

Il s'agit d'un module de 40 heures dispensées sur 5 jours, comprenant 30 heures de pratique et 10 heures de théorie. À l'issue de ce module, un diplôme de pizzaiolo est remis aux stagiaires. La partie pratique vise la fabrication des différentes pâtes, l'utilisation des farines et de la levure, l'étude des phénomènes de panification, de fermentation, la fabrication des pâtons, la mise en forme des disques, le maniement des pelles à pizza, les modes de cuisson, la préparation des ingrédients et les recettes. La partie théorique porte sur l'histoire de la pizza, le choix et le fonctionnement de la farine, de la levure et l'utilisation de l'eau, trois éléments qui font vivre la pâte. L'enseigne-

**L'avis de Luca, 33 ans, employé depuis mars 2010 chez Il Campionissimo à Paris (II<sup>e</sup>), après avoir décroché son diplôme en février dernier :**

*"Avant de me lancer dans la formation de pizzaiolo, j'avais très peu d'expérience dans la restauration. Grâce à une amie qui venait de sortir de l'école, j'ai décidé de m'inscrire à la Scuola Italiana Pizzaioli à Turin en Italie, où ma famille pouvait me loger. Durant les cinq jours, les matinées ont été en partie consacrées à la théorie, les après-midi à la pratique. La formation se déroulait dans le restaurant et le laboratoire de l'instructeur, lui-même pizzaiolo. Au cours de la formation, on passe un examen théorique et à la fin, on doit réaliser une pizza de A à Z."*

ment porte aussi sur le matériel, l'hygiène et la sécurité. Cette formation présente l'avantage d'être courte, complète, qualitative et diversifiée, et d'offrir un travail à la clé, partout en France. Mais, selon **Gino Jaskula Toniolo**, formateur et restaurateur à Paris, "après l'école, il faut cinq à six mois de travail pour trouver l'équilibre pratique et technique. Le savoir-faire du pizzaiolo se rapproche de la haute voltige et demande d'être dynamique et volontaire."

Les écoles proposent également des modules de perfectionnement pour les em-pâtés, la vitesse et l'acrobatie, la fabrication de sauces, les pizzas créatives. Aucun niveau de connaissance n'est requis pour intégrer la formation initiale, qui coûte 1080 €. Pour les jeunes de moins de 26 ans, les missions locales peuvent prendre en charge une partie des coûts. Pour les actifs, la formation entre dans le cadre du droit individuel à la formation. Pour les demandeurs d'emploi, une prise en charge partielle est possible par le Pôle emploi.

Caroline Mignot

## Les écoles

- École de formation **Lionel Lombardi** à Lyon (69) au 04 78 58 98 19
- École française de pizzaiolo à Paris (75) et à Cap-d'Ail (06) au 04 93 78 02 02
- Scuola Italiana Pizzaioli en France :
  - Paris (II<sup>e</sup>), Gino Jaskula Toniolo (Il Campionissimo) au 06 16 04 38 92
  - Lyon (69), Olivier Aucelli (La Lambretta) au 06 15 01 15 90
  - Chalon-sur-Saône (71), Pascal Poupon (Pizza Paolo) au 06 86 40 44 33
  - **Ciro Panella (Al Fornello)** à Lille (59) au 06 42 84 88 29
  - **Bruno Bertrand (Pizzapero)** à Nantes (44) au 06 88 58 13 74
  - **Valerio Comazzetto (Casa Valerio)** à Chamonix (74) au 06 83 90 30 69

Un cours à l'École française de pizzaiolo.



# Brevet profession

À Tours, Toulouse ou Béziers, on peut suivre cette formation en alternance plébiscitée par les professionnels.

Enseignant au lycée Albert Bayet de Tours (37), ce sont aussi ses titres qui donnent une réelle légitimité à **Christian Péchoutre**. Meilleur jeune sommelier de France en 1982 et MOF depuis 2000, il partage sa passion avec des élèves qui ont, tout comme lui, envie de se mettre au service du vin. Avec son collègue **Christophe Saulnier**, il a la responsabilité de l'une des deux seules sections de brevet professionnel sommellerie proposées par l'Éducation nationale. Une formation qu'il défend avec enthousiasme. "C'est la seule qui forme des sommeliers ! Certes, la mention complémentaire donne les connaissances en vins et spiritueux, mais on n'est pas obligé ensuite de devenir sommelier. Si je devais recommander la mention complémentaire, ce serait d'abord aux cuisiniers..."



À Tours, **Christian Péchoutre** partage son expérience avec les élèves de BP depuis 1996.

niers..."

Le BP sommellerie étant un apprentissage, il est nécessaire de signer un contrat de formation pour deux ans avec un employeur pour pouvoir y accéder. "Il faut aussi être titulaire d'un diplôme dans la restauration ou bien y avoir cinq ans d'expérience. Chaque année, le lycée propose quatorze semaines de cours dont quatre dans les vignobles : c'est en général un vrai tour de France que nous faisons effectuer à nos élèves grâce au financement assuré par le conseil régional. C'est une étape importante : le futur sommelier va au contact des vignerons et découvre les spécificités de chaque région. Ensuite, quand il débute dans la vie professionnelle, il a déjà un bon carnet d'adresses." À Tours, le brevet professionnel lancée en 1996 assure la formation d'une promotion tous les deux ans, "afin de ne pas saturer le monde du travail". La douzaine d'étudiants en moyenne par promotion, demeure à 80 % dans le monde du vin. Sur les derniers sortis, 8 ont monté leur propre entreprise : 3 un restaurant, 3 un bar à vins et 2 une boutique de caviste.

## Des difficultés de recrutement

Au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie, à Toulouse (31), le BP a vu le jour à la rentrée 2006

## Formations Professionnelles

CAP D'AIL & PARIS

[www.ecolefrancaisedepizzaiolo.com](http://www.ecolefrancaisedepizzaiolo.com)

INSTITUT DE LA CUISINE ITALIENNE

PASTA SECCA & FRESCA

Pour que les pâtes n'aient plus aucun secret pour vous

ECOLE FRANÇAISE DE PIZZAIOLO

PIZZAIOLO

Cours donnés par le Vice Champion du Monde

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTION 83, av. du 3 Septembre - 06320 CAP D'AIL - Tél. 04 93 78 02 02  
28, rue Sauffroy - 75017 PARIS - [efpizza@orange.fr](mailto:efpizza@orange.fr)

# nel sommellerie : une porte ouverte sur l'emploi



et a mis sur l'ouverture d'un nouveau cycle tous les deux ans. "Cette première promotion, composée de 14 apprentis, s'est soldée par 80 % de réussite au diplôme, mais tous ces jeunes sont dans la profession. Certains depuis se sont illustrés, notamment **Vanessa Bouisset**, médaillée aux olympiades des métiers à Amiens, **Nicolas Demolis** et **Marie-Dominique Lanois** lauréats du concours du meilleur sommelier des terroirs du Sud-Ouest en 2008 et 2009. Ces deux derniers viennent d'ailleurs de reprendre un hôtel-restaurant dans la région du Brulhois avec le frère de Nicolas, lui même cuisinier", expliquent non sans une certaine fierté **Alain Landolt** et **Robert Desbureaux**, les enseignants qui chapeautent aussi la mention complémentaire, présente à Toulouse depuis une vingtaine d'années.

La dernière promotion a signé un 100 % de réussite à l'examen, avec une particularité dans le recrutement des apprentis. "Nous avons tenté une expérience, à la demande des quatre meilleurs élèves sortants de mention complémentaire de notre établissement. Du fait d'un effectif en baisse sur les apprentis recrutés en 2008, nous avons intégré ces 4 candidats sur cette promotion de 2<sup>e</sup> année de BP, considérant qu'ils suivaient leur première année. C'est une belle réussite puisqu'ils ont fini en tête de classe..." En sep-

tembre, au vu des dossiers de candidature, Toulouse comptera plus d'une quinzaine de candidats au brevet professionnel de sommellerie.

À Béziers, un BP est proposé par l'Institut consulaire de formation. Placé sous la responsabilité de **Ludovic Bigel**, un ancien diplômé de la maison, ses initiateurs ont fait le choix d'intégrer une promotion nouvelle chaque année.

Avec pour conséquence de rendre le recrutement parfois compliqué et surtout inégal en terme de nombre d'élèves. Huit sont sortis en juin dernier alors que quatre seulement étaient entrés en formation en septembre 2009. Et ici aussi, le séjour en entreprise associé à l'expérience acquise simplifie ensuite l'entrée dans la vie professionnelle.

Jean Bernard



Les élèves de l'ICF-EMTH Béziers s'enrichissent au contact des vignerons.



Pour les apprentis de Toulouse comme pour les autres, le métier de sommelier s'apprend aussi dans les caves.

## Vous envisagez de recruter en 2010 ?

Profitez des avantages  
du **contrat de professionnalisation**

### Aide à l'embauche :

1 000 ou 2 000 € de prime versée pour l'embauche d'un jeune de moins de 26 ans avant le 31 décembre 2010.

### Valorisation de la fonction tutorale :

Le Fafih valorise l'exercice de la fonction tutorale à hauteur de 230 € par mois pendant 6 mois lorsque le contrat de professionnalisation a pour objectif l'acquisition d'un CQP-IH.

Profitez de ces mesures sans tarder ! >>>>>>

**fafih**  
OPCA  
de l'industrie  
hôtelière

Renseignez-vous auprès de votre OPCA Fafih  
[www.fafih.com](http://www.fafih.com)

## PAROLES DE PROFS

Ils exercent en écoles hôtelières ou en lycées hôteliers. En ce début d'année scolaire, ces enseignants parlent de leur quotidien et de



YANN DANO

**YANN DANO**, PROFESSEUR D'ANGLAIS AU LYCÉE HÔTELIER GUILLAUME TIREL, À PARIS (XIV<sup>E</sup>)

## “La maîtrise de l'anglais, plus qu'une nécessité”

Enseigner l'a toujours motivé. À condition que cette transmission d'un savoir soit principalement “*ournée vers l'oral*”. Sans doute parce que **Yann Dano** a grandi dans une famille de cafetiers-restaurateurs, un univers à part où il est coutumier de parler, débattre, écouter, échanger.

Professeur d'anglais au lycée hôtelier Jean Quarré (Paris, XIX<sup>e</sup>), puis au lycée hôtelier Guillaume Tirel depuis son ouverture en 2006, ses cours sont donc axés sur la compréhension et l'expression orale, à partir de mises en situation et autres jeux de rôle dans le domaine du service en salle ou de l'hébergement. Une façon habile de capter l'attention des élèves, de les impliquer et de les familiariser à une langue avec laquelle la majorité d'entre eux vont devoir composer. “*Chaque lundi, dans le restaurant d'application, nous avons une table anglophone avec des clients en provenance d'une université américaine voisine du lycée, dans le cadre d'un partenariat initié depuis 2007*”, explique Yann Dano. Du sur mesure pour apprendre et approfondir ses connaissances. Autre exercice : le prof d'anglais demande à ses élèves, lorsqu'ils déambulent, par exemple, dans le rayon des vins de Loire d'un supermarché, de préparer une argumentation pour un touriste américain qui souhaiterait accorder l'un de ces vins avec un fromage ou un mets. Les élèves adorent et adhèrent, car ils sont à la fois responsabilisés et “*dans le concret*”.

### Stages intensifs

Le professeur de Guillaume Tirel incite également les jeunes à suivre des stages intensifs de langue - proposés par l'académie de Paris depuis 2009 - pendant les vacances : “*Ces cours sont gratuits et ils ont déjà réuni au total une quarantaine d'élèves, soit 10 % des effectifs du lycée*.” Un succès. Car les jeunes les plus attirés par l'étranger sont bien conscients que pour parvenir à rédiger un C.V., une lettre de motivation ou un rapport de stage en anglais, il ne faut pas mesurer ses efforts. Certains étudiants de mise à niveau peuvent, pour leur part, effectuer un stage de quatre mois hors de nos frontières, et notamment au Royaume-Uni. Enfin, Yann Dano s'est investi dans le circuit d'échange européen Comenius. Celui-ci regroupe quatre écoles hôtelières, situées en France - pays coordonnateur -, Finlande, Estonie et Angleterre, ainsi que trois capitales : Paris, Helsinki et Tallin. Ajoutons à cela un atelier de photographie culinaire “*comme vecteur de communication universel entre les cuisiniers*”. Intitulé ‘Diversité des nourritures régionales en Europe et photographie cu-

“*Pour capter l'attention des élèves en cours, il faut privilégier les applications pratiques, sinon ils décrochent.*”

RÉMY HAAS



linaire’, cet atelier a été validé et financé pour la période 2009-2011. Une démarche tournée vers l'international, donc, qui s'accorde avec les sections européennes du lycée parisien et l'affectation régulière d'assistants Comenius à Guillaume Tirel. “*Les bénéficiaires pour les 9 élèves qui font partie de cet échange sont nombreux : ils se sentent citoyens européens, ils échangent en anglais et en français, et ils savent désormais ce que signifie mobilité professionnelle en Europe*”, explique Yann Dano. À terme, le professeur d'anglais espère étendre le réseau Comenius à 10 établissements. En attendant, les 9 élèves de Guillaume Tirel impliqués dans l'aventure feront leurs bagages début octobre. Destination : Helsinki et Tallin, pour une immersion au sein de la culture finlandaise et estonienne d'une dizaine de jours. ■

**MARYLÈNE BRULÉ**, PROFESSEUR DE SERVICE ET COMMERCIALISATION AU LYCÉE HÔTELIER DU VAL DE LOIRE, À BLOIS (41)

## À la fois pédagogue et psychologue

À collège déjà, j'étais en admiration devant certains de mes profs.” Enseigner lui plaisait tellement que **Marylène Brulé** se souvient avoir aidé les élèves les plus faibles durant son BTS d'hôtellerie à Talence (33). Mais, d'emblée, elle ne s'est pas dirigée vers une carrière de prof : “*J'ai d'abord travaillé dans l'hôtellerie, à des postes en salle, en réception ou encore à la réservation*.” Et là, une nouvelle fois, elle se surprend à former les jeunes recrues. Le vrai déclic avec l'enseignement survient en 1991 : “*J'ai alors eu l'opportunité de devenir maître-auxiliaire au lycée hôtelier de Luxeuil-les-Bains*.” Elle relève le défi et, en 1995, elle passe le concours pour devenir enseignante. Lorsqu'elle doit choisir son affectation, elle opte pour le lycée hôtelier de Blois, où elle enseigne toujours aujourd'hui. Active, réactive, inspirée et motivée par la transmission du savoir, Marylène Brulé s'implique dans de nombreux projets, “*histoire de ne pas sombrer dans la routine*.” À titre d'exemple, elle est déjà partie avec les élèves de la section européenne au Pays de Galles et à Malte. Autre initiative : à l'occasion du 30<sup>e</sup> anniversaire du lycée,



ISABELLE GALOIS ET SES ÉLÈVES

elle a participé à la mise en place du projet culturel et artistique ‘Comédie gourmande par les anciens’. Le principe : “*Faire se rencontrer huit chefs, anciens élèves, avec les élèves actuels de la classe de terminale bac pro, pour la réalisation d'un dîner d'exception. Ce type d'événements permet de garder un pied dans la profession. On entretient des contacts, on multiplie les échanges*.” La contrepartie : “*Cela demande beaucoup de travail*.” Sans compter les heures qu'elle fait en plus chez elle, notamment le week-end. “*Mais ça motive les élèves : ils comprennent que l'on n'a rien sans rien. Ça leur donne le goût de l'effort*.” Par ailleurs, Marylène Brulé constate que ce type d'investissement “*crée une dynamique pédagogique et soude une équipe de professeurs*”. Un atout dès qu'il s'agit d'échanger ou de dialoguer entre enseignants : “*On ne se sent pas isolé. On se dit tout. Si bien que lorsqu'un élève a des difficultés, tous les profs en sont conscients. [Les élèves] se sentent écoutés*.” Il faut dire que Marylène Brulé fait en sorte d'être à la fois pédagogue et psychologue, “*surtout avec les élèves dont les cellules familiales sont les plus instables*.” Résultat : elle laisse de bons souvenirs. “*Ce matin encore, j'ai pris un café avec un ancien élève qui venait de terminer son service de nuit au Mercure de Blois*.” Pour elle, c'est “*une vraie reconnaissance*”. Et pour ne pas briser ce lien, elle demande à ses anciens élèves d'intervenir dans certains de ses cours : “*Ils viennent renforcer mon discours avec leur expérience et conforter mes propos auprès des élèves*.” ■

**RÉMY HAAS**, PROFESSEUR D'ÉCONOMIE ET DE GESTION, RESPONSABLE RESSOURCES INFORMATIQUES AU LYCÉE HÔTELIER ALEXANDRE DUMAS, À ILLKIRCH (67)

## “Privilégier les applications pratiques”

Hyperactif, **Rémy Haas** a rarement de temps mort. Quand il ne travaille pas au lycée hôtelier d'Illkirch-Graffenstaden (67), il part marcher en Forêt noire. Professeur d'économie et gestion de 8 heures à 10 heures - “*j'ai une classe de terminale et une de BTS*” -, il change de casquette dans la foulée et, jusqu'à 19 heures, il devient “*le responsable ressources informatiques du lycée*”. Autrement dit : il gère le réseau de tout l'établissement et ses 300 ordinateurs. Ce qui lui permet d'approcher autrement ses collègues enseignants : “*Ils me demandent des conseils, je dépanne leurs ordinateurs, mais j'aimerais avoir davantage de temps pour pouvoir mieux les former encore*.” Avec les élèves, ce n'est pas par le biais de l'informatique qu'il communique le plus, “*car ils ont une aptitude naturelle vis-à-vis des nouvelles technologies, ils sont nés avec*”, mais davantage par celui du foyer. Car Rémy Haas est

leurs élèves. Ils confient leurs attentes, leurs espoirs et leur vision de l'enseignement.

Par Anne Éveillard

aussi en charge de la Maison des lycéens. Cette immersion dans le monde associatif lui plaît beaucoup. Aidé par une dizaine d'élèves, il organise des sorties au théâtre, des rencontres avec des sommeliers, des voyages à Paris ou encore en Allemagne. "Nous avons également acheté une dizaine d'ordinateurs, nous participons au gala de promo des BTS - avec 200 invités et un budget de 15 000 euros à gérer - et l'on vient de nous donner un local dans le lycée : trois pièces rien que pour le foyer." Cet ancien étudiant en sciences économiques, est devenu professeur par hasard. "Quand j'étais en fac, pour gagner un peu d'argent de poche j'ai accepté un demi-poste de maître-auxiliaire. J'ai adoré. Ça a été une découverte. Si bien que j'ai passé le concours pour devenir prof, après avoir testé le métier."

### Les devoirs ou la sanction

Aujourd'hui, après une vingtaine d'années passées dans l'enseignement, il reconnaît que les élèves ont changé : "Ils sont de plus en plus dans l'immédiateté. Pour capter leur attention dans un cours, il faut privilégier les applications pratiques, sinon ils décrochent." Alors Rémy Haas s'adapte. Toutefois, il reste vigilant avec les devoirs à la maison : s'ils ne sont pas faits, il sanctionne. "En BTS, par exemple, le quotidien des élèves s'articule autour des extras, de l'apprentissage des langues étrangères et des sorties entre copains. Il faut se battre pour qu'ils rendent leurs devoirs." Malgré cela, Rémy Haas est convaincu que ces futurs professionnels vont trouver leur place dans la vie active. Car les extras, par exemple, ont du bon à ses yeux : "Ils permettent aux jeunes d'être vite confrontés au monde du travail et à ses exigences." Et, là, pas question de se défilier. ■

**ISABELLE GALLOIS, PROFESSEUR DE SERVICE ET COMMERCIALISATION AU LYCÉE HÔTELLIER SAVOIE LÉMAN, À THONON-LES-BAINS (74)**

## Un seul credo, la transmission des savoirs

Isabelle Gallois, ancienne gouvernante, sait depuis longtemps ce que le verbe transmettre signifie. "Dans les nombreux hôtels où j'ai travaillé, chaque été, je recevais des stagiaires et c'était à moi de les former." En observant à quel point les jeunes étaient "demandeurs de savoir-faire", elle décide de sauter le pas pour devenir enseignante. Professeur de service et commercialisation au lycée hôtelier de Thonon-les-Bains depuis 2003, elle reconnaît encore aujourd'hui que les jeunes ont besoin d'être encadrés. "Il faut tout leur expliquer de A à Z. Ils ne vont pas chercher les réponses eux-mêmes. De moins en moins autonomes, ils sont en quête de repères." Isabelle Gallois évoque également des élèves "de plus en plus assistés : avec internet, ils ont l'habitude d'avoir une réponse tout de suite et ils veulent la même chose dans la vie de tous les jours." Un comportement qu'elle constate "surtout

avec les CAP ; les élèves de BTS, eux, sont plus matures." Pour capter l'attention de tous, elle doit faire preuve d'initiative. Son secret ? "Être le plus souvent possible en contact avec les professionnels." Car les jeunes sont attentifs à l'expérience et aux cas pratiques. "Les professionnels viennent au lycée, nous allons les voir et ils évaluent les élèves lors des examens", détaille Isabelle Gallois. On ne peut pas se couper du terrain. Les élèves comme les profs doivent se rendre compte de ce qui bouge, des nouvelles méthodes de travail. Pour les gouvernantes, par exemple, l'entretien des chambres a évolué, les produits utilisés sont plus respectueux de l'environnement et l'uniforme ne se résume plus au port d'une blouse."

Par ailleurs, pour expliquer la différence entre le grand standing et l'hôtel familial, l'ex-gouvernante n'hésite pas à emmener ses élèves visiter l'un et l'autre. Toujours pour motiver ses élèves, elle applique également d'autres

recettes : "Dans certaines séances de travaux pratiques, je fais travailler les BTS avec les CAP. Les premiers jouent le rôle de gouvernante et forment les seconds. Je procède à un transfert de savoir-faire." Et pour empêcher toute monotonie, les élèves de CAP changent de poste chaque semaine et balayent ainsi "toute la palette des métiers d'âge".

Enfin, Isabelle Gallois veille à ce que ses élèves ne se sentent pas perdus une fois en stage. "Ils partent avec mon numéro de téléphone, je vais les voir sur place et j'appelle très régulièrement chaque maître de stage." ■

Isabelle Gallois

suite page 24

**"Avec internet, les élèves ont l'habitude d'avoir une réponse immédiate et ils veulent la même chose dans la vie de tous les jours"**

## HOTELLERIE INTERNATIONALE

### Assurez-vous un avenir prometteur

**Bac+3 & Bac+5**  
Bachelor & Master  
in International  
Hotel Management  
Titres certifiés par l'Etat



Vatel forme les cadres opérationnels et les cadres dirigeants dans un secteur mondialisé et créateur d'emplois : **le tourisme et l'hôtellerie internationale.**

Afin que vous deveniez un manager accompli et apte à exercer à l'international, Vatel vous donne la possibilité d'effectuer un semestre académique dans l'un de ses 24 campus dans le monde (programme d'échanges Marco Polo) et, ainsi, vous garantit de trouver un emploi à l'instar de ses 20 000 diplômés qui exercent dans les plus beaux établissements du globe.

Les pieds sur terre,  
la tête dans les étoiles...



**VATEL**

Ecole Supérieure de Commerce et Gestion  
Hôtellerie - Tourisme

[www.vatel.fr](http://www.vatel.fr)

EN EUROPE : BORDEAUX • BRUSSELS • LYONS • MADRID • NIMES • PARIS • SWITZERLAND  
DANS LE MONDE : BANGKOK • BUENOS AIRES • CHIAPAS • EMIRATES • LOS ANGELES • MANILA • MARRAKECH  
MAURITIUS • MEXICO • MONTREAL • MOSCOW • SALTA • SAUDI ARABIA • SINGAPORE • TLALNEPANTLA • TOLUCA • TUNIS



FRANÇOISE SAVART

**FRANÇOISE SAVART**, PROFESSEUR D'HÉBERGEMENT ET DE COMMUNICATION PROFESSIONNELLE, À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DU PÉRIGORD (24)

## Sa mission : valoriser les métiers de l'hébergement

Lorsqu'un cours ne se passe pas bien, je le vis comme un échec." Du coup, **Françoise Savart** redouble d'imagination pour que ses élèves ne viennent pas dans sa classe à reculons. Professeur d'hébergement et de communication professionnelle, elle a intégré l'école hôtelière du Périgord en 1995, "après quinze années passées dans l'hôtellerie". À l'époque, côté formation, "on ne proposait rien sur l'hébergement au lycée de Périgueux et je devais aussi dénicher un vivier d'entreprises prêtes à accueillir des jeunes en stage". Un véritable défi, "et ce d'autant plus que l'hébergement n'est pas toujours très attractif pour les élèves". Mais Françoise Savart a accepté la mission.

### Revue de presse sur internet

Au fil du temps, elle a affiné sa méthode d'enseignement : "Au début, je travaillais beaucoup pour préparer mes cours, mais, au final, je donnais trop d'informations aux élèves. Ils étaient un peu perdus." Aujourd'hui, elle se sert beaucoup de son expérience et de la presse professionnelle pour intéresser les jeunes. "Deux outils précieux" qui lui permettent de baser son argumentation et l'articulation de ses cours à partir de cas concrets. "Je donne les liens internet aux élèves pour accéder aux journaux. Je leur demande de constituer des revues de presse, d'étudier un article en particulier et de le présenter en dix minutes, avant d'en débattre avec la classe." Une façon pour Françoise Savart d'impliquer les élèves dans leur propre formation et de les mettre en valeur. "Les cours sont très vivants, ce qui incite les jeunes à participer. A contrario, plus un cours est académique, moins je parviens à capter l'attention des jeunes." Par ailleurs, elle organise des jeux de rôle liés aux différents métiers de l'hébergement. "Je filme les élèves, afin de les mettre en confiance." Pari réussi puisque le taux d'absentéisme dans ses cours est quasi nul. Enfin, Françoise Sa-



*"Les cours sont très vivants, ce qui incite les jeunes à participer. A contrario, plus un cours est académique, moins je parviens à capter leur attention"*

Françoise Savart, professeur d'hébergement et de communication professionnelle, à l'école hôtelière du Périgord.

*"C'est à nous, enseignants, de nous adapter aux nouvelles technologies et aux besoins de la profession".*

**SOPHIE AUDUBERT-TODOROVIC**



vart suit de près les jeunes durant leurs périodes de stages. "Je vais les voir pour faire le point, je rencontre leur tuteur et, d'emblée, j'essaie de faire en sorte que le couple élève-professionnel soit le mieux assorti possible, condition sine qua non pour que le stage se passe dans de bonnes conditions". À ce titre, elle ajoute que "les grandes maisons ne sont pas forcément les plus formatrices. Car les élèves sont face à une forte hiérarchie et restent souvent cantonnés à de petits travaux". ■

**PATRICK TERRIEN**, CHEF DE CUISINE AU CORDON BLEU, À PARIS (XV<sup>E</sup>)

## "Ici, enseignement rime avec enrichissement intellectuel"

J'ai eu l'occasion à 30 ans d'enseigner à l'académie Tsuji à Osaka, au Japon. Plus tard, j'ai eu envie de voir de quelle façon l'on transmettait son savoir en France." Une curiosité qui a conduit **Patrick Terrien** au Cordon Bleu en 1989. Après un parcours qui l'a mené du lycée hôtelier de Saint-Amand-Montrond à des tables prestigieuses à travers la France - L'Aubette à Strasbourg, l'hôtel Royal à Evian, l'hôtel Nikko à Paris aux côtés de **Joël Robuchon**... -, Patrick Terrien a ouvert son propre restaurant à Tours - où il a ses racines familiales, récompensé par une étoile au Michelin. Mais les affaires sont difficiles et il est exproprié. Il en faut plus pour décourager le chef. "À l'époque, j'ai entendu parler d'un poste de professeur au Cordon Bleu, à Paris". Il saisit l'opportunité. Après avoir intégré l'académie d'art culinaire créée en 1895, il découvre "un autre monde". "Ici, enseignement rime avec enrichissement intellectuel : nous nous remettons en cause en permanence. Nous évoluons au même rythme que la cuisine", explique celui qui connaît aussi bien



PATRICK TERRIEN

les recettes d'Escoffier, Guérard ou Bocuse que la cuisine moléculaire. Sans oublier des relations privilégiées avec les élèves : "Ils ne sont qu'une douzaine par cours et ils échangent beaucoup avec leurs professeurs."

### "Je forme 500 élèves par an"

Des élèves venus pour 95 % de l'étranger - "on compte une quarantaine de nationalités différentes au sein de l'école"-, qui s'immergent par cycle de trois mois au Cordon Bleu, aussi bien pour apprendre à couper les légumes ou réussir une sauce que pour s'initier aux techniques culinaires les plus pointues. Il existe un cursus d'un mois, destiné bien souvent aux salariés qui prennent sur leurs vacances pour se reconverter en chef. "Chaque année, je forme en moyenne 500 élèves", précise Patrick Terrien. Un brin nostalgique lorsqu'il évoque la Touraine et son ancien restaurant, il reconnaît que le contact avec la clientèle lui manque. "Ma grand-mère avait un café-restaurant et je me souviens de la formidable ambiance qui y régnait." Alors, à quand un restaurant d'application au Cordon Bleu ? Malheureusement, faute de place dans les locaux parisiens du XV<sup>e</sup> arrondissement, celui-ci n'est pas encore d'actualité. ■

**SOPHIE AUDUBERT-TODOROVIC**, PROFESSEUR EN HÉBERGEMENT ET RESSOURCES HUMAINES DANS PLUSIEURS ÉTABLISSEMENTS PARISIENS D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

## "Formatrice dans l'âme"

Après cinq années au sein du groupe Concorde et sept autres chez Accor, **Sophie Audubert-Todorovic** s'est rendu compte qu'elle était "formatrice dans l'âme". Cette professionnelle de la vente et du e-management a choisi d'enseigner une fois mariée et mère de trois enfants. "Avant d'avoir eu l'occasion d'animer une équipe de formation, j'avais déjà dans l'idée de transmettre mes compétences pour faire avancer le métier." Aujourd'hui professeur dans plusieurs établissements parisiens d'enseignement supérieur, ses matières sont l'hébergement et les ressources humaines "parce qu'un hôtel ne fonctionne que si l'on s'occupe correctement de ses salariés". À commencer par le management des jeunes stagiaires : "Le patron qui accepte un stagiaire doit avoir la fibre de la formation." Et s'il ne l'a pas ? "Il peut se former. Dans les grands groupes hôteliers, par exemple, nous proposons des formations au management des jeunes". Durant leurs stages en entreprises, Sophie Audubert-Todorovic écoute les commentaires de ses élèves, leurs doléances et se soucie tout particulièrement de ceux "qui ont l'impression de n'être qu'une main-d'œuvre bon marché" : "Quand je demande à mes élèves s'ils ont eu un entretien de fin de stage, un sur trois seulement me répond par l'affirmative." En cours, elle est perçue comme "exigeante". Sa méthode : "J'instaure une relation entre la théorie et la pratique. Mes élèves - environ 400 par an - travaillent essentiellement à partir d'études de cas." Et ça marche : "Je fais partie de celles et ceux qui forment la relève. Je me dois donc de garantir aux entreprises des étudiants qui savent de quoi ils parlent." "On vous respecte", lui disent ses élèves. "Moi aussi", leur répond l'in-

téressée : lorsque les jeunes portent des uniformes, elle vient en tailleur. Et quand elle éteint son téléphone portable, en début de cours, ses élèves l'imitent. Malgré cela, Sophie Audubert-Todorovic reste très ouverte "aux connaissances des jeunes". S'il le faut, elle remet en question certaines méthodes pédagogiques. "À l'heure de l'ordinateur, je suis stupéfaite que l'on apprenne encore à faire une main courante au stylo. C'est à nous, enseignants, de nous adapter aux nouvelles technologies et aux besoins de la profession." ■

**GÉRARD VÉRON, ANCIEN PROFESSEUR DE BAR AU LYCÉE JEAN DROUANT, À PARIS (XVII<sup>E</sup>), AUJOURD'HUI VACATAIRE POUR LE GRETA**

## "Attention à ne pas tuer le métier en voulant être trop tendance"

**A** 15 ans, il a choisi la restauration. "Aucun membre de ma famille ne travaillait dans la partie, excepté un oncle maraîcher, qui fournissait Paul Bocuse." Gérard Véron s'inscrit donc dans une école hôtelière grenobloise. Le service comme la salle le passionnent et il se spécialise dans l'art du bar. "J'ai travaillé dans toute la France, raconte-t-il. À des postes différents, certes, mais toujours dans la restauration haut de gamme. Je me suis dit que je serai plus utile dans un lycée hôtelier qu'à monter ma propre affaire." Il a l'occasion de devenir maître-auxiliaire au lycée hôtelier Jean Drouant, à Paris. Il saisit l'opportunité et y restera... vingt-sept ans. Retraité depuis un an, il n'a pas pour autant renoncé à enseigner : "Je suis désormais vacataire pour le Greta (Grou-

pement d'établissements publics d'enseignement)." Une façon de continuer à dispenser conseils et astuces "pour susciter des vocations". "Toutefois, prévient-il, être moderne, ce n'est pas faire n'importe quoi. Attention à ne pas tuer le métier en voulant être trop tendance." Car Gérard Véron continue de prôner l'usage du shaker en argent et la réalisation du cocktail devant le client. Une façon, selon lui, de "surprendre et fidéliser" ce dernier, mais aussi de faire aimer ce métier à une nouvelle génération de barmen. "Des barmen qu'il faut considérer et respecter, souligne l'enseignant. Car fidéliser sa brigade, c'est aussi un gage de réussite". Gérard Véron est sur le point de créer l'association ABC (Art, bar et culture), "pour redorer le blason du métier". Il y voit d'abord une autre façon de continuer à transmettre, tout en fédérant nouveaux et anciens élèves, curieux et artistes, "à l'image de la clientèle des bars". ■

**SOPHIE CHARUEL, PROFESSEUR DE SERVICE, COMMERCIALISATION ET HÉBERGEMENT AU LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS À HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR (14)**

## Apprendre à couper le cordon, ça s'enseigne

**M**es collègues sont mes anciens profs." La situation de Sophie Charuel n'est pas banale. Depuis deux ans, elle est professeur de service, commercialisation et hébergement au lycée hôtelier François Rabelais, tout près de Caen, où elle a elle-même été élève. "Je me sens chez moi", confie-t-elle. À son arrivée au sein de l'établissement, elle a participé au montage du brevet professionnel gouvernan-

te en alternance. Celui-ci est mené en collaboration avec des entreprises hôtelières de la région caennaise. Chaque titulaire peut, par la suite, occuper des postes de gouvernante d'étage, d'assistante gouvernante générale, de gouvernante générale ou encore de responsable lingerie. Différents métiers que, d'emblée, les élèves n'associent pas forcément à la formation de gouvernante. "Trop de jeunes comparent encore la gouvernante à une nounou de luxe. Cela n'a rien à voir. La gouvernante est comme une maîtresse de maison, un personnage de l'ombre sans lequel un hôtel ne peut pas fonctionner."

## "Je suis mes élèves de très près"

Un véritable rôle de manager que défend Sophie Charuel et un discours grâce auquel "les jeunes sont nettement moins hermétiques vis-à-vis de la fonction". Et pour convaincre un peu plus encore son auditoire - à dominante féminine -, Sophie Charuel insiste sur le fait que "les métiers de l'hébergement sont plus faciles à concilier avec une vie de famille", que d'autres professions liées à la restauration aux horaires beaucoup plus élastiques. Si bien qu'en 2010, après leur bac techno, "cinq jeunes filles se sont orientées vers un BTS hébergement", annonce Sophie Charuel. "Je suis mes élèves de très près", ajoute-t-elle. Et pour cause : les stages de gouvernantes étant rares dans la région caennaise et les élèves parfois frileux à l'idée de s'éloigner de chez eux, "je dois les encourager à poursuivre, même lorsqu'ils ont des réponses négatives à leurs demandes de stage". "Les apprenties gouvernantes doivent être mobiles, car c'est un métier que l'on trouve essentiellement dans les palaces". Or ceux-ci se situent en majorité à Paris, sur la Côte d'Azur, ou à l'étranger. Ironie du sort : Sophie Charuel, qui enseigne là où elle a été formée, doit persuader ses élèves de l'importance de couper le cordon... ■

Les élèves prennent à leur tour la parole dans les pages 26-28



**BRIDOR**<sup>TM</sup>

Parce que les belles tables méritent du bon pain et des bonnes viennoiseries, BRIDOR soutient depuis 20 ans les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. En proposant près de 200 références de pains et de viennoiseries de très haute qualité boulangère, BRIDOR apporte des solutions aux besoins quotidiens de boulangerie de qualité pour tous les moments de consommation : petit déjeuner, restauration traditionnelle ou urbaine, buffet, banquet et traiteur.

Livrés surgelés, les pains et les viennoiseries BRIDOR sont disponibles en France et dans le monde entier, auprès des plus grands établissements.

Pour que partout, à chaque instant, pour les professionnels comme pour les convives, le pain et la viennoiserie soient toujours un plaisir.

Plus d'informations [www.bridor.fr](http://www.bridor.fr)

## PAROLES D'ÉLÈVES

Dix futurs professionnels de l'hôtellerie ou de la restauration évoquent leur formation, leurs stages, les extras et les rencontres. des copains et des professeurs.

**ESTELLE FAUGERAS**, ÉLÈVE DE BTS À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DU PÉRIGORD, À BOULAZAC (24)

## “Nous, entrepreneurs de demain, allons faire bouger les choses”

Elle fait six ans qu'elle est élève dans la même école hôtelière. “J'ai désormais mes habitudes.” Lesquelles sont renforcées par le fait que les parents et grands-parents d'**Estelle Faugeras** sont issus de la restauration. Cette élève de BTS évolue donc en terrain conquis. “En classe de 3<sup>e</sup>, se souvient-elle, je n'aimais plus trop l'école.” Alors elle a sauté le pas, quitté l'enseignement général pour l'école hôtelière. “Par facilité”, commente-elle. Mais elle ne regrette rien. Même si ses premiers stages en entreprise, à 15 ans, lui ont laissé quelques souvenirs amers : “J'étais en BEP et c'était ma première alternance. Je passais une semaine à l'école et trois en entreprise. J'avais un peu peur : le rythme était soutenu et les formateurs très exigeants. Il fallait gérer le stress et la pression alors que je n'étais qu'une adolescente. Mais, avec le recul, je me rends compte à quel point ce type d'expérience m'a aidé à acquérir de la maturité.”

### Respect et considération

Estelle est très optimiste sur le secteur de l'hôtellerie-restauration. Outre le fait que le secteur embauche, “les rapports sont plus harmonieux entre patrons et employés. Il y a davantage de respect et davantage de considération. Même chose au niveau du développement durable : tout est en train d'évoluer. Et ce sont nous, les entrepreneurs de demain, qui allons aussi faire bouger les choses”. Estelle pense même à ses futurs stagiaires : “Je ne leur ferai pas ce que je n'aurais pas aimé que l'on me fasse lorsque j'étais à leur place.” Pour l'heure, elle projette de partir à l'étranger. “Pour me frotter à des cultures et des savoir-faire différents, car on en a besoin pour avancer et évoluer.” Les pays anglo-saxons l'attirent, “afin de maîtriser parfaitement l'anglais”. Pour cette rentrée, elle a prévu de passer six mois dans un restaurant londonien, avant d'enchaîner avec un Bachelor en Suisse. Car Estelle privilégie autant l'expérience de terrain que les diplômes : “Les deux sont complémentaires.” ■

**FRANCK WASSEN**, ÉLÈVE DE BTS AU LYCÉE HÔTELIER RAYMOND MONDON, À METZ (57)

## “J'appréhendais le coup de feu”

Une fois son bac en poche, **Franck Wassen** a suivi une année de mise à niveau au lycée hôtelier de Metz. “Ça m'a bien plu, alors j'ai enchaîné avec un BTS.” Pour lui, mêler de la gestion, de l'économie, du français et de la cuisine dans un même cursus, “ça ouvre des horizons”. De même, il apprécie les relations qu'il entretient avec ses professeurs : “On peut échanger, discuter, car ils prennent le temps de m'écouter.”

### “Pression permanente”

Quant aux stages, il s'y sent très à l'aise, car là aussi c'est comme une fenêtre qui s'ouvre sur un autre monde : celui des professionnels et du coup de feu quotidien. “J'ai toujours reçu un très bon accueil durant mes stages.” Résultat : il s'est impliqué sans compter ses heures. “Au début, j'appréhendais le coup de feu, confie-t-il, car on est sous pression permanente. Mais si on est bien préparé et mis en confiance par l'équipe, tout se passe bien.”

Enfin, les copains du lycée, c'est sacré. Franck est en colocation avec d'autres lycéens de Raymond Mondon : “Il y a beaucoup de connivence entre nous. On se comprend. Et pour cause : nous nous préparons à travailler dans le même secteur.” À terme, Franck souhaite se spécialiser : “J'envisa-



**ESTELLE FAUGERAS**

“Avec le recul, je me rends compte à quel point mon premier stage m'a aidé à acquérir de la maturité.”



**JOAN REBRIOUX**

“Le lycée nous donne les bases et, en stage, on apprend à devenir autonomes.”



**ANNICK NIEUWENHUIZE**

“Je veux bouger et multiplier les expériences dans les dix années qui viennent.”

ge une mention complémentaire en conciergerie.” Un métier qui demande discipline et rigueur : deux mots qu'il ne perçoit pas comme des contraintes, “mais plutôt comme une façon d'être”. ■

**SANDRA VENDRELY**, ÉLÈVE DE CAP AU LYCÉE HÔTELIER SAVOIE LÉMAN, À THONON-LES-BAINS (74)

## “Le premier stage : évoluer sans filet”

Née dans une famille évoluant dans la restauration, **Sandra Vendrely** a toujours aimé le contact avec la clientèle. “Rencontrer et échanger, ça me plaît”, confie-t-elle. Le tailleur de rigueur aussi : “Pour certaines de mes amies, il est perçu comme une punition. Pour moi, c'est normal d'être bien habillée. Le fait de tous porter un costume ou un tailleur, ça facilite la communication entre nous.”

### Stress et fatigue

Côté discipline, Sandra reconnaît que l'on attend beaucoup des élèves. “On veut déceler nos limites”, estime-t-elle. On cherche, en effet, à détecter les plus réfractaires aux horaires, au respect des règles, aux ordres. Car, les jeunes doivent être prêts pour leurs stages, où ils évolueront sans filet. “Pour mon premier stage, j'ai eu un début stressant et fatigant. On me demandait beaucoup : faire des chambres, gérer le linge, préparer les petits-déjeuners...” Pas si simple de mener de front toutes ces tâches en même temps. Mais Sandra sait qu'il faut en passer par là pour avancer. D'ailleurs, aujourd'hui, lorsqu'elle est confrontée à ce type de cadence dans un stage, elle se sent “bien plus à l'aise qu'avant”. À l'issue de sa dernière année de CAP, qu'elle débute cette rentrée, elle espère décrocher un diplôme de gouvernante. Voyager ? Elle n'y songe pas encore. Pour l'heure, l'important est de terminer le CAP. ■

**JOAN REBRIOUX**, ÉLÈVE DE BAC PRO AU LYCÉE DES MÉTIERS CHÂTEAUNEUF, À ARGENTON-SUR-CREUSE (36)

## “Chacun apprend à connaître les autres, élèves comme profs”

Tout petit déjà, il voulait être boulanger ou pâtisier. Au collège, **Joan Rebrioux** a eu l'occasion de suivre un mini-stage dans un restaurant et, là, il a compris que son avenir serait lié à la cuisine. “Ce qui m'a plu d'emblée dans le lycée hôtelier d'Argenton-sur-Creuse, c'est que chacun apprend à connaître les autres. Les élèves comme les profs. Tout le mon-

de se parle et se dit tout. Du coup, très vite, on trouve ses marques”. Touché par l'accueil qu'il a reçu lorsqu'il était “petit nouveau”, aujourd'hui il fait partie de ceux qui font visiter l'établissement aux futurs élèves. Une sorte de passage de témoin auquel il tient beaucoup : “Je vais vers ces jeunes et je leur demande pourquoi ils ont choisi cette voie.”

### “Faire mieux chaque jour”

Le costume-cravate ? “Ça ne m'a jamais gêné.” Au contraire, Joan estime que cette tenue “donne une bonne image du lycée” et qu'elle symbolise “la rigueur”. Une valeur à laquelle il croit : “Ça nous pousse à faire mieux chaque jour et ça nous rend plus matures.” Son premier stage ? “C'était fatigant mais je me suis accroché. En stage, on apprend autrement. Le lycée nous donne les bases et, là, on apprend à devenir autonome. On redouble d'attention et il faut être réactif.” Lorsqu'il a servi pour la première fois, il avait “une petite boule au ventre”, mais c'est vite passé dans le feu de l'action. À 19 ans, il espère bientôt partir travailler hors de nos frontières : l'Angleterre, l'Espagne, l'Italie ou encore le Japon et les États-Unis le tentent. Lucide, il sait que le chemin sera long et difficile, “mais travailler plus de 35 heures par semaine ne me fait pas peur.” ■

**ANNICK NIEUWENHUIZE**, ÉLÈVE DE LICENCE PROFESSIONNELLE À L'UNIVERSITÉ PARIS DAUPHINE (XVI<sup>e</sup>)

## “Multiplier les expériences dans les dix années à venir”

En stage au bureau développement hôtelier du groupe InterContinental, à Paris, **Annick Nieuwenhuize** termine sa licence professionnelle à l'université Paris Dauphine. “J'ai encore un mémoire à boucler et à soutenir fin septembre. Après, je me lance dans la vie active.” Son mémoire porte sur une thématique d'actualité : le classement 5 étoiles en France. “Parce que j'ai fait des stages dans plusieurs hôtels 5 étoiles et que je me suis aperçu que ces établissements étaient très différents les uns des autres. Or, ils font partie d'une même catégorie. J'ai pensé que cela pouvait faire l'objet d'une réflexion plus poussée”, explique Annick.

### Marketing et management

D'origine hollandaise, elle a toujours voulu étudier en France. Les plages, les campagnes, la capitale et ses monuments : elle aime tout de l'Hexagone. Résultat : à 19 ans, elle a quitté les Pays-Bas pour suivre des études de droit à Paris, puis à ESHotel à Clichy (92). Son BTS en poche, elle est acceptée à Paris Dauphine pour poursuivre son cursus. Son principal atout : les langues. Annick en parle trois couramment - français, anglais et néerlandais -, comprend l'allemand et “aimerai[t] bien [se] mettre à ...

Ils parlent aussi de leur vie au lycée, en école ou en fac,

Par Anne Éveillard



... l'espagnol". De son passage à ... l'université, elle garde un excellent souvenir, "même si quelques cours ou conférences n'étaient pas toujours en rapport direct avec mes attentes". Le marketing et le management sont les deux domaines où elle espère faire ses preuves en Angleterre, aux États-Unis, en Australie ou encore en Asie. Car Annick a le goût des voyages. "Je veux bouger et multiplier les expériences dans les dix années qui viennent." Et ensuite ? "Je veux créer mon propre Bed & Breakfast." Mais d'ici là, il y a le mémoire à rendre... ■

**JÉRÉMY RIVIÈRE**, ÉLÈVE DE BTS AU LYCÉE HÔTELLIER DU VAL DE LOIRE, À BLOIS (41)

### "Une fierté d'appartenir à l'établissement"

Jérémy Rivière, 20 ans, vient de terminer sa dernière année de BTS au lycée hôtelier de Blois. Un établissement dans lequel il n'a que de bons souvenirs : l'entraide entre les lycéens, la découverte de matières comme la cuisine et l'hébergement - "j'ai toujours été attiré par les métiers au contact d'une clientèle" -, le port du costume cravate - "ça ne m'a jamais dérangé" - ou encore son fauteuil de président du bureau des élèves pendant deux années. La discipline ? Il ne l'a jamais perçue comme un fardeau : "Si certains de mes camarades ont été gênés, au début, par le côté strict du règlement intérieur du lycée, finalement ils s'y sont faits. Car ils se sont rendu compte que cela nous aide pour notre vie d'adulte. D'ailleurs, très vite, pour une majorité d'élèves, c'est une fierté d'appartenir à cet établissement."

#### Cinq mois à Chicago

De la maturité, il en a fallu à Jérémy pour affronter la capitale lors de son premier stage. "J'avais 16 ans. Je n'étais jamais venu à Paris tout seul." Impressionné, il a été mis en confiance au Campanile Berthier (Paris, XVII<sup>e</sup>), où il était stagiaire. "Il y a eu un avant et un après ce stage, qui a été ma première expérience de vie professionnelle." Un stage "décisif, car dès les premiers jours, on sait si on est fait pour ce métier ou pas". Jérémy, lui, n'a jamais douté. Depuis, il a enchaîné les découvertes. Son dernier stage s'est déroulé au Sofitel de Chicago et il a duré cinq mois : "J'ai adoré". Car Jérémy aime voyager. Les États-Unis l'attirent. Si bien que cet été, il est reparti à Chicago pour ses vacances, avant de démarrer une licence pro à Toulouse (31). Dans la foulée, il envisage aussi un master, car, plus tard, il aimerait enseigner. Transmettre à son tour. ■

**NATACHA BOUVIER**, ÉLÈVE DE MENTION COMPLÉMENTAIRE 'CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANTS' AU LYCÉE HÔTELLIER FRANÇOIS RABELAIS, À HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR (14)

### Du Calvados à la côte Est des États-Unis

Au collège, je voulais être boulangère", se souvient **Natacha Bouvier**. Mais, en 3<sup>e</sup>, lors de son stage en entreprise, elle travaille dans une boulangerie, et découvre bien vite les horaires "d'enfer" des boulangers : "Ce n'est pas fait pour moi", confie-t-elle. En seconde, son professeur principal lui suggère de s'orienter vers une voie professionnelle. Natacha se tourne vers la restauration. Elle s'inscrit donc au lycée hôtelier François Rabelais, à l'orée de Caen, où la jeune fille va faire des étincelles. À l'unanimité, dans les couloirs de l'établissement, on parle d'elle comme d'une "excellente élève". Elle a décroché son BTS en 2009 et joué les prolongations avec une mention complémentaire 'cuisinier en desserts de restaurant', où elle s'est sentie comme un poisson dans l'eau. "J'avais

**JÉRÉMY RIVIÈRE**  
"Il y a eu un avant et un après ce stage qui a été ma première expérience professionnelle."



**NATACHA BOUVIER**  
pense à ses professeurs "très impliqués, à l'écoute."



**THOMAS ZINCK**  
"Les langues sont un atout extraordinaire pour fidéliser la clientèle étrangère."



**SOPHIE LÉBOUCHER**  
a testé tous les types de restauration et elle est "passée par tous les postes."

suite page 28

**EQUIP'HOTEL**  
PARIS  
PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
14-18 NOV. 2010

Nous serons présent au  
**Hall 2**  
**Stand : C50**  
www.leo2.fr

suite de la page 27

envie de refaire des desserts depuis mon premier stage en boulangerie, voilà cinq ans maintenant." À 21 ans, Natacha pose un regard un brin nostalgique sur son lycée qu'elle va quitter pour se lancer dans la vie active.

### Un an aux États-Unis

"J'ai beaucoup apprécié la rigueur du travail, la précision avec laquelle on enseigne la pâtisserie et l'attention que l'on porte à l'esthétique des desserts." Elle pense également à ses professeurs "très impliqués et à l'écoute, ce qui motive d'autant plus les élèves". En août, elle s'est envolée vers les États-Unis : "J'ai accepté un contrat d'un an pour être pâtissière dans un restaurant français de la côte Est." Elle avait envie de bouger, voyager, s'initier à une nouvelle culture. C'est chose faite. Courageuse et déterminée, elle a déjà des projets une fois de retour en France : "J'ai envie de faire les vendanges, de travailler dans un restaurant de station de sports d'hiver ou encore d'animer un camp d'été avec des enfants, car j'ai aussi mon brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur." ■

**THOMAS ZINCK**, ÉLÈVE DE BTS AU LYCÉE HÔTELIER ALEXANDRE DUMAS, À ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN (67)

## Les langues comme atout pour fidéliser la clientèle étrangère

ils d'hôteliers-restaurateurs, **Thomas Zinck** a su très tôt qu'il suivrait la voie de ses parents. En classe de seconde, il intègre le lycée hôtelier d'Illkirch en vue de décrocher un bac technologique. Puis, il poursuit son cursus avec un BTS. Il aime apprendre aussi bien la gestion, la cuisine que l'hébergement. "Lorsque je serai dans la vie professionnelle, je pourrai travailler aussi bien au marketing que derrière les fourneaux, si quelqu'un est malade." Quant aux langues, c'est l'une de ses passions : Thomas maîtrise déjà parfaitement l'anglais et, deux fois par semaine, il suit des cours d'espagnol et de russe à l'uni-

versité de Strasbourg. "Les langues sont un atout extraordinaire pour fidéliser une clientèle étrangère", assure-t-il.

### "100 kilos de purée par jour"

Ses stages, "c'est toujours un peu la grande aventure. On veut tous aller chez un étoilé ou dans un palace de la Côte d'Azur. Et puis, une fois sur place, on s'aperçoit que c'est beaucoup de stress pour n'avoir le droit que de mettre l'eau et le pain sur la table." Alors qu'au Novotel de Beaune (21), "j'ai beaucoup appris au niveau de l'organisation, car j'avais une certaine autonomie." Même scénario en Irlande : "Certes, je préparais 100 kilos de purée par jour, mais j'ai énormément progressé en anglais." Pour son dernier stage au Grand Hôtel de Dinard (35), Thomas était assistant auprès de la gouvernante et à la réception. Concernant son avenir, il hésite entre poursuivre son cursus, "à l'étranger de préférence", et commencer à travailler une fois son BTS en poche. "Au sein du lycée, on manque d'informations sur ce que l'on peut faire après le BTS. C'est à nous de trouver des réponses auprès de nos profs, parce que ce sont eux qui connaissent le mieux notre profil." L'orientation, "c'est du cas par cas". Heureusement, il y a le soutien des copains. Car quand on a été interne au lycée d'Illkirch comme Thomas, l'avis des amis reste primordial. "Professionnellement, nous avons les mêmes centres d'intérêt. Du coup, une connivence s'instaure entre nous." Ajoutons à cela quelques bons souvenirs. Comme ce jour où l'un de leurs profs de terminale leur a prédit une véritable déroute en fin d'année : "En réalité, notre classe a eu le meilleur taux de réussite au bac." ■

### À savoir

L'hôtellerie-restauration est le premier pôle de recrutement national. Les 236 000 projets d'embauche dans ce secteur représentent 14 % du nombre total de recrutements envisagés en France, selon l'enquête Besoins en main-d'œuvre 2010, menée par Pôle emploi et le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Crédoc).

**Autre constat** : les serveurs viennent en tête des métiers les plus recherchés par les recruteurs, suivis des apprentis, des employés polyvalents de cuisine, des employés de l'hôtellerie et des cuisiniers.

**SOPHIE LÉBOUCHER**, ÉLÈVE DE LICENCE PROFESSIONNELLE À L'UNIVERSITÉ PARIS DAUPHINE (XVI<sup>E</sup>)

## Une passion : le chocolat

Bien qu'étroitement lié à l'univers de la cuisine, le parcours de **Sophie Leboucher** est néanmoins atypique. En classe de 3<sup>e</sup>, elle fait son stage de découverte de l'entreprise chez un chocolatier de Saint-Brieuc (22) : c'est la révélation. Le chocolat devient une passion. En terminale ES, option arts plastiques, elle opte pour l'art de la cuisine. Mais, si la table l'inspire, elle ne pense pas en faire un métier pour autant. Après son bac, Sophie s'inscrit en classe préparatoire pour intégrer une école d'orthophonie mais elle échoue au concours l'année suivante. Elle démarre alors un BTS action commerciale à Rennes, en alternance avec un poste de vendeuse dans une boutique de vêtements à Saint-Brieuc. Mais Sophie cherche vite un autre employeur basé à Rennes, "pour limiter les déplacements". Elle trouve alors un poste au Jeff de Bruges de la ville. Ce stage lui sert de déclic : elle veut travailler dans le secteur de la restauration.

### De la plonge à la gestion d'une unité

Son BTS en poche, elle est acceptée en licence pro à Paris Dauphine. "Il n'y avait que 26 places et nous étions 160 candidats à passer un entretien." Son emploi du temps est alors rythmé par "trois jours de cours et deux jours en entreprise." À 23 ans, elle a soif d'expérience : "Le management s'apprend avant tout sur le terrain", observe-t-elle. Même si à Dauphine, elle reconnaît avoir suivi un enseignement "de qualité", avec "des profs très à l'écoute". L'année passée, elle a effectué ses stages dans les différents restaurants du musée du Louvre : Café Mollien, Café Richelieu, Grand Louvre - "et ses 320 couverts par jour". Sophie a testé tous les types de restauration et elle est "passée par tous les postes". De la plonge à la gestion d'une unité, en passant par la préparation des cafés. D'ailleurs son mémoire va porter sur le thème "changement de concept et qualité de service". ■

**Formation Hôtellerie en alternance**

**cfa Stephenson**

Filière **TOURISME HÔTELLERIE**

Vous devez avoir **-26 ans**

**Toute notre offre**

- Master de gestion mention Tourisme
- Licence Professionnelle Hôtellerie et Tourisme
- BTS Hôtellerie Restauration, Option A
- Mention Complémentaire Accueil Réception
- CQP Réceptionniste

**PLACEMENT ASSURÉ DANS DE GRANDS GROUPES HÔTELIERS**

Pour plus d'informations et inscriptions au CFA Stephenson  
**www.cfa-stephenson.tm.fr**  
48 rue Stephenson, 75018 Paris • Tél. : 01 44 92 88 88

**GEORGI CAILLOT**, ÉLÈVE EN BAC TECHNOLOGIQUE AU LYCÉE GUILLAUME TIREL, À PARIS (XIV<sup>E</sup>)

## Une soif d'apprendre inextinguible

Il n'a pas vingt ans, mais déjà beaucoup d'expérience. **Georgi Caillot** s'est senti immédiatement dans son élément en s'inscrivant dans un lycée hôtelier. "Ce secteur m'a toujours intéressé", confie-t-il. Ainsi anime-t-il le foyer du lycée Guillaume Tirel avec autant d'entrain que s'il était à la tête d'une brasserie parisienne. Il veille à ce que la presse à disposition soit du jour, n'oublie jamais les décorations à Noël, passe derrière le comptoir pour préparer les cafés et a même orchestré une collecte de dons pour Haïti.

### Ouverture d'esprit

"J'adore le contact avec les autres", résume-t-il. Résultat : le foyer affiche complet. Même les enseignants s'y donnent rendez-vous. Georgi entretient d'ailleurs d'excellentes relations avec eux : "Le fait d'être une dizaine d'élèves seulement par classe, cela crée de la proximité avec les enseignants. On leur parle avec davantage de facilité. On n'hésite pas à leur demander des conseils." Une proximité qu'il essaie de créer également avec ses formateurs, lors de ses stages. Au restaurant TasteMonde (Paris, VIII<sup>e</sup>), il a ainsi beaucoup appris de son patron, l'ex-sommelier **Sylvain Albert** : "À chacun de ses voyages, il rapportait des vins différents. Grâce à cela, j'ai découvert des crus venus d'ailleurs. Je me suis initié." Curieux de tout, Georgi écoute, observe, capte la moindre information qui peut le faire progresser. Même scénario lorsqu'il fait des extras : "J'apprends beaucoup. Et ce, que je sois extra dans une galerie d'artistes ou chez des personnalités fortunées."

Une ouverture d'esprit qu'il reconnaît avoir développée au lycée hôtelier, grâce aux cours de théâtre dispensés par son professeur de service. "Ces cours nous aident à ne plus prendre ombrage du regard des autres, lorsque l'on sert en salle", explique Georgi. ■



*"Le fait d'être une dizaine d'élèves seulement par classe, cela crée de la proximité avec les enseignants. On leur parle avec plus de facilité. On n'hésite pas à leur demander conseil!"*

**GEORGI CAILLOT**, ÉLÈVE EN BAC TECHNOLOGIQUE AU LYCÉE GUILLAUME TIREL, À PARIS (XIV<sup>E</sup>)



## VOS COMPÉTENCES... SOURCES D'INSTANTS INOUBLIABLES

Travailler au Club Med, c'est choisir de valoriser vos compétences professionnelles et personnelles. De progresser tous les jours dans votre métier, au contact d'équipes détentrices d'un savoir-faire unique, et de clients tout aussi exceptionnels. D'évoluer dans des cadres raffinés, avec des programmes de formation continue et de nombreuses opportunités de carrière. Personnifiez notre vision du luxe convivial, en permettant et partageant les bonheurs de nos clients.

Vous avez imaginé travailler dans l'un de nos 60 Villages sur les 5 continents, il ne tient qu'à vous de le vivre dans les métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration (h/f) :

- Assistant gouvernant/Gouvernant
- Employé/Responsable lingerie
- Employé entretien des chambres/commons
- Réceptionniste/Réceptionniste de nuit
- Barman
- Assistant /Responsable des restaurants
- Employé de restaurant
- Sous chef de cuisine
- Chef de partie/Demi chef de partie
- Chef pâtissier/Pâtissier
- Boulanger
- Boucher
- Commis de cuisine/Commis pâtissier
- Employé/Responsable plonge

Découvrez nos offres et postulez sur [www.clubmedjobs.com](http://www.clubmedjobs.com)

**Club Med**   
TOUS LES BONHEURS DU MONDE



# CONCOURS

Que vous suiviez des études en cuisine, pâtisserie, service en salle, sommellerie, bar... il existe de nombreux concours, qui permettent de vous confronter à des élèves de même niveau. Goût du défi, émulation et prise de risque seront au rendez-vous.

## BAR

### ■ CONCOURS MALONGO

WWW.MALONGO.COM/FR/SOCIETE/  
CONCOURS-MALONGO.PHP

### ■ CONCOURS DU JEUNE PROFESSIONNEL DU CAFÉ

LA BOITE COM CONSEIL • G. FERRIER  
8 RUE DE LA CORDERIE • 75003 PARIS  
TÉL. : 01 42 78 48 38  
GF@LABOITECOM.COM  
MALONGO • VINCENT PATEUX  
VPATEUX@MALONGO.COM

### ■ GRAND MARNIER TROPHÉE ESPOIRS

SOCIÉTÉ MARNIER LAPOSTOLLE  
91 BOULEVARD HAUSSMAN • 75008 PARIS  
TÉL. : 01 42 66 43 11

### ■ SHAKER DES ÉCOLES HÔTELIÈRES

ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE  
4 RUE VILLEBOIS-MAREUIL • 75017 PARIS  
TÉL. : 01 45 74 76 61  
ABF6@WANADOO.FR

### ■ TROPHÉES INTERNATIONALES DES CALVADOS NOUVELLE VOGUE

TROPHÉE MENTION COMPLÉMENTAIRE  
BARMAN FRANCE  
ASSOCIATION DES BARMEN DE FRANCE  
4 RUE VILLEBOIS-MAREUIL • 75017 PARIS  
TÉL. : 01 45 74 76 61  
ABF6@WANADOO.FR  
IDAC  
IMMEUBLE CITIPOLIS • 6 PLACE BOSTON  
14200 HÉROUVILLE SAINT-CLAIR  
TÉL. : 02 31 53 17 60  
IDAC.AOC@WANADOO.FR

### ■ TROPHÉE MUMM, CATÉGORIE BARMAN CHAMPAGNE GH MUMM ET CIE

A.-M. PERRET  
29 RUE DU CHAMP DE MARS • 51100 REIMS  
TÉL. : 03 26 49 69 83  
ANNE\_MARIE\_PERRET@MUMM.FR  
WWW.MUMM.COM

## PÂTISSERIE

### ■ CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT CATÉGORIE JUNIORS-LYCÉES (MARSEILLE) CEDUS

30 RUE DE LÜBECK • 75116 PARIS  
TÉL. : 01 44 05 39 99  
WWW.LESUCRE.COM

### ■ CONCOURS INTERNATIONAL DE DESSERT ARDENNES-EIFEL (CHARLEVILLE-MÉZIÈRES)

RENÉ SERVAN • RÉSIDENCE ARDUINA III  
ALLÉE DE LA POLYCLINIQUE  
08000 CHARLEVILLE-MÉZIÈRES  
TÉL. : 03 24 56 20 53  
ARDENNES-EIFEL@WANADOO.FR

### ■ TROPHÉE MADISSON

V. CHOSEROT • CFA UTEC EMERAINVILLE (77)  
BOULEVARD OLAF PALME  
77313 MARNE LA VALLÉE CEDEX 02

## SERVICE EN SALLE

### ■ OLYMPIADES DES MÉTIERS

WWW.WORLDSKILLS-FRANCE.ORG  
W40G.COFOM.ORG/SITE/INSCRIPTION

### ■ COUPE GEORGES BAPTISTE (CLICHY)

ASSOCIATION COUPE GEORGES BAPTISTE  
FRANCK LANGUILLE

66 RUE GALLIENI • 92240 MALAKOFF  
TÉL. : 06 26 67 18 36

WWW.COUEGB.COM  
CONTACT@COUPE-GEORGES-BAPTISTE.COM

### ■ COUPE INTERNATIONALE GEORGES BAPTISTE

ASSOCIATION COUPE GEORGES BAPTISTE  
FRANCK LANGUILLE  
4 RUE DE LA SORBONNE • 75005 PARIS  
TÉL. : 06 26 67 18 36  
WWW.COUEGB.COM

### ■ CONCOURS NATIONAL COMPLET DE SERVICE DE RESTAURANT - TROPHÉE ARMAND ANTONIETTI (THONON-LES-BAINS)

SAFRAN D'OR-THONON • PIERRE MARQUIS  
40 BOULEVARD CARNOT • BP 507  
74203 THONON-LES-BAINS  
TÉL. : 04 50 71 13 80

### ■ CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS (DANS CHAQUE ACADÉMIE)

WWW.EDUSCOL.EDUCATION.FR

## CUISINE ET SALLE EN BINÔMES

### ■ TROPHÉE DE CUISINE ET SERVICE DE L'ANPCR

BRUNO TREFFEL - CFA CMN  
217 RUE CLEMENCEAU • BP 22  
59635 WATTIGNIES CEDEX  
TÉL. : 03 20 96 04 94  
WWW.ANPCR.ASSO.FR  
COMMUNICATION@ANPCR.ASSO.FR

### ■ TROPHÉES DE LA GASTRONOMIE INSTITUT DES MÉTIERS DE CLERMONT-FERRAND

CAFÉ EXCELLA - TROPHÉES DE LA GASTRONOMIE  
BP 24 • 63370 LEMPDES  
TÉL. : 04 73 83 39 50

## CUISINE

### ■ TROPHÉE JEAN ROUGIÉ

WWW.AC-FOIEGRAS-TRUFFE.FR/TROPHEEJEANROUGIE

### ■ OLYMPIADES DES MÉTIERS

HTTP://W40G.COFOM.ORG/SITE/INSCRIPTION

### ■ TROPHÉE DU GOÛT CARTE D'OR

CAROLINE MAGNY • TÉL. : 01 56 33 53 33

### ■ LES NÉRIOS JEUNES (MONTLUÇON)

ASSOCIATION CULINAIRE LES NÉRIOS  
11 BIS RUE J.-J. ROUSSEAU • 03310 NÉRIOS-LES-BAINS  
TÉL.-FAX : 04 70 03 66 53  
WWW.NERIOS.FR

### ■ CONCOURS EXPOSITION ARTISTIQUE DE PLATS FROIDS (ROMORANTIN-LANTHENAY)

JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE  
22 RUE DU PARADIS  
41200 ROMORANTIN-LANTHENAY  
TÉL. : 02 54 96 59 19  
JOURNEES.GASTRONOMIQUES@WANADOO.FR  
WWW.ROMORANTIN.FR/JGS

### ■ TROPHÉE SERVIR GROUPE AIR FRANCE - CONCOURS DU MEILLEUR COMMIS CUISINIER

JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE  
3 RUE DU TOUR DE LA HALLE  
41200 ROMORANTIN-LANTHENAY  
TÉL. : 02 54 96 59 19  
JOURNEES.GASTRONOMIQUES@WANADOO.FR

### ■ CONCOURS DES JEUNES COMMIS RÔTISSSEURS (PARIS)

CHAÎNE DES RÔTISSSEURS  
7 RUE D'AUMALE • 75009 PARIS  
TÉL. : 01 42 81 30 12  
WWW.CHAINE-DES-ROTISSEURS.COM

### ■ CHALLENGE JEAN MOUGE (CAEN)

INSTITUT CONSULAIRE D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (ICEP-CFA)  
8 RUE CLAUDE BLOCH • 14053 CAEN CEDEX 4  
TÉL. : 02 31 46 75 52

### ■ CONCOURS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES (ROUXMESNIL-BOUILLES)

CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DU HARENG ET DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE DIEPPE  
99 QUAI HENRI IV • 76200 DIEPPE  
A. RENAULT • 5 RUE DES BUISSONS  
76370 NEUVILLE-LES-DIEPPE  
TÉL. : 02 35 84 55 21

### ■ CONCOURS EXPOSITION ARTISTIQUE DE PLATS FROIDS (ROMORANTIN-LANTHENAY)

JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE  
22 RUE DU PARADIS  
41200 ROMORANTIN  
TÉL. : 02 54 96 59 19  
JOURNEES.GASTRONOMIQUES@WANADOO.FR  
WWW.ROMORANTIN.FR/JGS

### ■ CONCOURS KIKKOMAN (PARIS)

CONCOURS KIKKOMAN, PETER & ASSOCIÉS  
103 RUE LAMARCK • 75018 PARIS  
TÉL. : 01 42 59 73 40  
ILEBON@PETER.FR  
WWW.KIKKOMAN.COM

### ■ GRAND CORDON D'OR DE LA CUISINE FRANÇAISE (MONACO)

CONFRÉRIE DU GRAND CORDON D'OR  
MARCEL ATHIMOND • LA SERENA  
8 BIS AVENUE DE LA COSTA  
MC 98000 MONACO  
TÉL. : + 377 93 25 02 34

### ■ CONCOURS CULINAIRE LA SARDINE FAIT SON INTÉRESSANTE

INSTITUT PAUL BOCUSE  
ZOE ADAM • CHÂTEAU DU VIVIER • 69130 ÉCULLY  
TÉL. : 04 72 18 02 20  
ZOE.ADAM@INSTITUTPAULBOCUSE.COM

### ■ TROPHÉE DES JEUNES ESPOIRS DE LA CUISINE DES DISCIPLES D'AUGUSTE ESCOFFIER (AVIGNON)

MICHEL RECEVEU  
ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON  
ALLÉE DES FENAISONS • BP 660  
84032 AVIGNON CEDEX 3  
TÉL. : 04 90 13 86 15  
MAÎTRE CHIQUART (LIVRON)  
ASSOCIATION MAÎTRE CHIQUART  
TAMBAO • 26400 GIGORS-ET-LOZERON  
TÉL. : 04 75 76 42 32  
WWW.OLDCOOK.COM

### ■ MEILLEUR APPRENTI CUISINIER D'EUROPE (MONTREUX, SUISSE)

ASSOCIATION DES MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE  
40 RUE BLANCHE • 75009 PARIS  
TÉL. : 01 45 26 99 39

### ■ CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE (PARIS)

ASS. DES MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE  
40 RUE BLANCHE • 75009 PARIS  
TÉL. : 01 45 26 99 39

### ■ CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS (DANS CHAQUE ACADÉMIE)

WWW.EDUSCOL.EDUCATION.FR

### ■ TROPHÉE GEORGES ROUX

(AVESNES-SUR-HELPE)  
C. DOVERGNE • LYCÉE JESSÉ DE FOREST  
15 AVENUE DU PONT ROUGE  
59440 AVESNES-SUR-HELPE  
TÉL. : 03 27 56 10 30 - 06 21 73 24 84  
WWW.ASSOCIATION-GEORGES-ROUX.COM/  
LE-RÈGLEMENT.HTML

### ■ TROPHÉE NATIONAL DES JEUNES TALENTS DE LA MER (LA ROCHELLE)

AGENCE CHORUS • ROXANE PHILIPPE  
33/35 RUE DE CHAZELLES • 75017 PARIS  
TÉL. : 01 47 66 92 00  
E-MAIL : RP@CHORUSCOM.COM  
WWW.OFIMER.FR

### ■ CONCOURS DES JEUNES ESPOIRS RÉGIONAUX

FRATERNELLE DES CUISINIERS ET DES MÉTIERS DE BOUCHE  
6 PLACE DE BORDEAUX • 67080 STRASBOURG CEDEX  
TÉL. : 03 88 25 05 15

### ■ CONCOURS LES CHEFS EN OR (PARIS)

ALDIS - TÉL. : 01 41 76 22 24  
LESCHEFSENR@ALDIS.FR

### ■ PALMES D'OR DU PÉRIGORD (PÉRIGUEUX)

CONCOURS LES PALMES D'OR DU PÉRIGORD  
X. GOMBERT • 4-6 PLACE FRANCHEVILLE  
24016 PÉRIGUEUX CEDEX  
CONTACT@FOIEGRAS-PERIGORD.COM

### ■ CONCOURS INTERDÉPARTEMENTAL DES APPRENTIS CUISINIERS (DIJON)

CONGREXPO • BP 67827 • 21078 DIJON CEDEX  
TÉL. : 03 80 77 39 00  
CONTACT@DIJON-CONGREXPO.COM

### ■ TROPHÉE AVENIR RAYMOND VAUDARD

(LA ROCHELLE)  
ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE  
YVES DUMONT. TÉL. : 06 73 67 25 81  
WWW.ACADEMIEDECUISINE.COM

## SOMMELLERIE

### ■ DIVIN DÉFI

WWW.DIVINDEFI.COM

### ■ CONCOURS DU MEILLEUR ÉLÈVE SOMMELIER EN VINS DU VAL DE LOIRE (ANGERS)

BIVC. TÉL. : 02 48 78 51 07

### ■ GRAND PRIX M. CHAPOUTIER - CONCOURS DU MEILLEUR ÉLÈVE SOMMELIER EN VINS INTERNATIONAUX (TAIN-L'HERMITAGE)

M. CHAPOUTIER SA  
BP 38 • 26600 TAIN-L'HERMITAGE

### ■ TROPHÉE MUMM, CATÉGORIE SOMMELLERIE (REIMS)

CHAMPAGNE GH MUMM ET CIE • A.-M. PERRET  
29 RUE DU CHAMP DE MARS • 51100 REIMS  
TÉL. : 03 26 49 69 83  
ANNE\_MARIE\_PERRET@MUMM.FR  
WWW.MUMM.COM

### ■ TROPHÉE RUINART

DU MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE  
CHAMPAGNE RUINART  
4 RUE DES CRAYÈRES • 51100 REIMS  
TÉL. : 03 26 77 51 51  
WWW.RUINART.COM

LES MEILLEURS TEXTES SERONT PUBLIÉS DANS LE JOURNAL



# Participez au Concours du meilleur article L'Hôtellerie Restauration

La 7<sup>e</sup> édition du concours est lancée ! Élèves, envoyez vos articles avant le 15 février 2011.

Par Nadine Lemoine

Trois élèves sont récompensés chaque année pour la qualité de leur article. Ils nous parlent de l'avenir de la restauration, de leurs premiers contacts avec l'entreprise, leur passion pour leur spécialité, la vie à l'école... On y perçoit leurs aspirations, leurs rêves, leurs difficultés parfois. Les jeunes sont libres de choisir le sujet de leur choix tant qu'il est lié à leur futur métier, à leur apprentissage, au secteur des CHR. Nous voilà donc repartis pour une nouvelle édition, sur le même modèle que les années précédentes : sujet libre, forme libre (narration, interview, poème...). Illustrations non obligatoires. Le texte comprendra au minimum 25 lignes manuscrites. Le maximum ? Une copie double grand format (A4) ou 4 feuillets de 25 lignes sur ordinateur. Aucun travail de groupe ne sera accepté. C'est un exercice strictement individuel. La remise des prix aura lieu au Ritz à Paris, le 6 avril 2011, en présence des membres du jury et de nombreuses personnalités. Les lauréats seront, comme chaque année, généreusement récompensés : stages professionnels (cuisine, yield management...), lots offerts par les partenaires, abonnement au journal, etc. Et les meilleurs textes seront publiés dans L'Hôtellerie Restauration avec le nom de l'auteur et de son établissement !

Attention ! Les articles doivent nous parvenir impérativement avant le 15 février 2011.



Les trois lauréats de l'édition 2010 (Amandine Bringer, Pierre-Antoine Lambrecht et Amandine Ganichaud) entourent les chefs Éric Frechon et Michel Roth.

## Comment participer ?

Envoyez vos articles, avec nom, prénom, classe, établissement scolaire :

• par email : [concours@lhotellerie-restauration.fr](mailto:concours@lhotellerie-restauration.fr)

• par courrier :

L'Hôtellerie Restauration

5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris Cedex 15

Des questions ? N'hésitez pas à nous joindre par mail à [concours@lhotellerie-restauration.fr](mailto:concours@lhotellerie-restauration.fr)

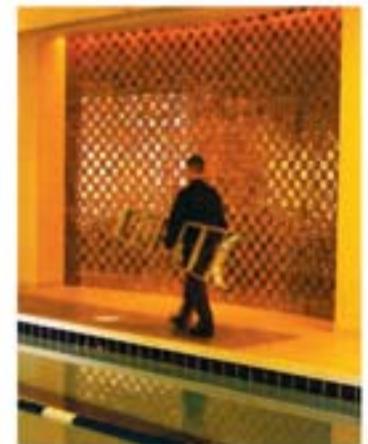
## Nos partenaires



# HYATT™

## Casting pour une Carrière

Les hôtels Hyatt à Paris recrutent !



## Journée Portes Ouvertes

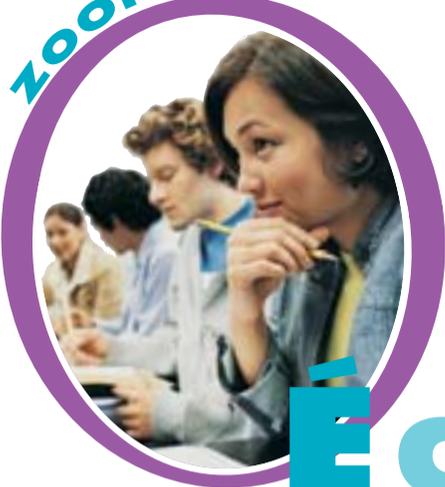
vendredi 24 septembre 2010 de 9h00 à 18h00

De nombreuses offres d'emploi et de stages sont à pourvoir !

Nous vous invitons à vous présenter avec une pièce d'identité à l'adresse suivante :  
**Park Hyatt Paris-Vendôme (Bureau de la Sécurité) 4 rue Volney, 75002 Paris**

**job.hyatt.fr**

ZOOM SUR LES



Agrandissement des locaux, modernisation des équipements, effectifs en hausse, nouvelles technologies, ouverture à l'international, les stratégies ne manquent pas pour accompagner les élèves sur la voie de l'excellence. Du CAP au MBA, les passerelles sont

innombrables pour guider jeunes en formation initiale comme adultes en reconversion vers le secteur de l'hôtellerie-restauration. Un monde dans lequel formation rime bien souvent avec insertion professionnelle.

Lire pages 32 à 47

## ÉCOLES ET FORMATIONS

ÉCOLE GRÉGOIRE FERRANDI À PARIS (VI<sup>e</sup>)

### Bruno de Monte : "Nous travaillons à la création d'un incubateur d'entreprise"

En poste depuis un an, le directeur de l'École Grégoire Ferrandi (Paris VI<sup>e</sup>) apporte un souffle nouveau à l'institution parisienne, entre autre en signant un partenariat avec Advancia et en mettant en place un observatoire de la créativité culinaire.

Propos recueillis par Anne Éveillard

#### L'Hôtellerie Restauration : Quelle est la principale originalité de l'École Grégoire Ferrandi ?

**Bruno de Monte :** Notre École supérieure de cuisine française (ESCF). Elle accueille un tiers de jeunes bacheliers et deux tiers de bac + 2 à bac + 5. Ce sont donc des profils d'élèves très particuliers, qui souhaitent soit se réorienter, soit assouvir leur passion pour la cuisine. Ils s'inscrivent pour une formation de trois ans qui s'articule autour d'un enseignement culinaire très poussé et d'un accompagnement à la création et à la reprise d'entreprise.

#### De plus en plus d'élèves de niveau bac + 5 veulent créer leur propre entreprise ou en reprendre une. Que proposez-vous pour les aider dans leur démarche ?

Cette année, nous avons reçu 700 dossiers pour 60 places seulement. Pour aider les jeunes à concrétiser leur projet, notre programme s'organise sur trois ans. Avec une année de remise à niveau, car les élèves ne connaissent généralement pas la cuisine. Puis, durant les deux années suivantes, ils travaillent sur leur projet. Ils sont accompagnés par des parrains de promotion, à raison d'un parrain pour deux élèves seulement. Nous préférons travailler par petits groupes - un professeur pour 12 élèves en moyenne -, afin d'offrir un meilleur suivi aux jeunes. La plus grosse partie de l'évaluation, à l'issue des trois années de formation, est le projet de création ou de reprise d'entreprise.

#### Avez-vous des jeunes qui abandonnent le cursus en cours de route ?

Durant l'année dite préparatoire, nous avons environ 200 jeunes inscrits et 60 seulement se hissent jusqu'en 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> années. Certains choisissent, en effet, de partir parce qu'ils ont déjà suffisamment d'acquis liés à leur parcours passé. Toutefois, allons faire évoluer le programme pour augmenter les effectifs. Actuellement, nous réfléchissons au nouveau contenu de l'enseignement, à la progression pédagogique et à la personnalisation de chaque parcours. Car chaque profil qui va suivre ce cursus de trois ans aura un nombre de modules qui lui sera propre, selon ses acquis.

#### Quand ce nouveau programme sera-t-il mis en place ?

À la rentrée 2011-2012. Pas avant. Car je veux que la profession donne son avis sur ce que nous voulons instaurer. Nos professeurs associés sont des chefs qui ont un avis consultatif sur les évolutions que nous proposons. Tout doit se faire en lien avec eux.

#### Actuellement, de quelles façons les jeunes en formation sont-ils mis en situation ?

Tout d'abord, par le biais de nos deux



Bruno de Monte, directeur de l'École Grégoire Ferrandi à Paris (VI<sup>e</sup>), accueille chaque année

1 500 élèves du CAP au master II, ainsi que 2 000 adultes en perfectionnement ou reconversion.

restaurants d'application : chaque semaine, un jeune est nommé chef de cuisine et doit gérer ses camarades. Même scénario pour le poste de directeur de la salle. Par ailleurs, durant l'année, nos élèves sont en stage dans de grandes maisons. Quant aux futurs managers, ils effectuent un stage obligatoire, de quatre à six mois, à l'étranger. Parler anglais est l'un des prérequis à l'inscription. Surtout pour les futurs managers : s'ils ont un niveau d'anglais 'grand débutant', ils auront du mal à suivre.

#### À partir d'octobre, vous aller mener une expérience commune avec l'école Advancia. De quoi s'agit-il exactement ?

Nous allons faire travailler ensemble des enseignants d'Advancia - membre de la conférence des grandes écoles, qui forme à l'entrepreneuriat - avec des enseignants de Grégoire Ferrandi. Parallèlement, des élèves d'Advancia vont travailler en binôme avec des jeunes de l'ESCF : parce que les regards de ces deux profils d'étudiants sont complémentaires. Les jeunes d'Advancia sont plus pointus sur la création, la gestion et la reprise d'entreprise. De l'autre, les jeunes de l'ESCF ont une connaissance du terrain qui commence à s'affirmer. Nous allons donc mettre en place des binômes d'élèves pour rédiger un mémoire concernant un projet de création d'entreprise et sur lequel ils seront évalués. Le tout rythmé par des phases d'immersion au sein de l'ESCF et chez Advancia.

#### Comment chaque binôme va-t-il se former ?

Nous allons faire en sorte que les élèves se rencontrent et s'associent sur la seule base du volontariat. Les deux jeunes qui vont travailler de concert doivent être en phase et, surtout, motivés par un même projet.

#### À terme, certains binômes pourraient se consolider et, pourquoi pas, concrétiser leur projet en commun...

Nous pouvons, en effet, imaginer des associations qui se concrétisent réellement. Pour l'heure, nous ne sommes encore qu'en phase expérimentale. Nous démarrons l'expérience avec cinq binômes. Après une première évaluation et si cela fonctionne bien, nous pourrions peut-être augmenter les effectifs.

#### Une fois leur cursus terminé, accompagnez-vous les jeunes sur le point de créer ou reprendre une entreprise ?

Nous sommes en train de travailler à la création d'un incubateur d'entreprise, c'est-à-dire une structure d'accompagnement de projets de création et de reprise d'entreprises. Car nous voulons suivre les jeunes après leur formation. Advancia possède déjà son incubateur et l'expérimentation que nous menons avec cette école va être l'occasion d'adhérer à cette structure existante, qui dispose d'accompagnants et d'un savoir-faire. En partenariat avec cet incubateur, nous allons pouvoir suivre et accompagner les jeunes de l'ESCF, mais aussi de bac pro, ainsi que les adultes en reconversion - qui en général ont un projet de création.

#### Les adultes en reconversion sont-ils de plus en plus nombreux ? Quel est leur profil ?

Actuellement, nous avons 5 dossiers pour une place. Ce sont de moins en moins des personnes au chômage, et de plus en plus des personnes qui veulent changer de vie.

#### Le monde de la cuisine évolue très vite. Comment faire pour rester à la pointe de l'actualité, voire en avance sur les tendances ?

Nous venons de créer un Observatoire de la créativité culinaire. Il sera officiellement mis en place fin 2010. Nous savons déjà que l'une de ses missions principales sera d'être au service du monde professionnel. Même si nous sommes intéressés par les césures entre tradition et créativité, entre matérialité, culture et art, entre ordre - à l'image de la brigade - et désordre - spontanéité de tout acte créatif -, cet outil se doit avant tout d'être pratique pour les professionnels. C'est notre rôle de relever ce défi, en tant qu'établissement d'enseignement et d'établissement de la CCIP [chambre de commerce et d'industrie de Paris, NDLR] au service des entreprises. Cet observatoire sera aussi l'occasion de nous ouvrir sur des univers comme la mode ou le design.

#### École dite d'excellence, quel est le taux de réussite à Grégoire Ferrandi ?

Notre école compte 1 500 élèves du CAP à bac + 5, ainsi que 2 000 adultes en perfectionnement ou reconversion, et nous avons 96 % de réussite aux examens. Par ailleurs, nous avons un taux d'insertion de 88 % après six mois.

#### Quand organisez-vous vos prochaines journées portes ouvertes ?

Les 11 et 12 mars 2011.

WWW.EGF.CCIP.FR

## FAFIH

## Le contrat pro monte en qualité

L'année 2009 a été un excellent cru pour le Fafih, OPCA de l'hôtellerie, de la restauration et activités connexes : + 55 % pour les périodes de professionnalisation, + 27 % pour le droit individuel à la formation (DIF) et une collecte qui atteint 117,4 millions d'euros. Parmi les objectifs prioritaires de la rentrée 2010, l'alternance, bien sûr, avec la volonté de pousser le contrat de professionnalisation.

Dévoilés cet été, les résultats du Fafih en 2009 sont à la hausse. Le chiffre de la collecte s'élève ainsi à 117 ME et 170 000 salariés ont bénéficié d'une formation, soit un salarié sur quatre. "Les dispositifs de la loi sur la formation tout au long de la vie ont continué leur forte progression en nombre de salariés formés, notamment la professionnalisation avec les périodes qui ont progressé de 55 % et le DIF [droit individuel à la formation, NDLR] de 27 %", commente **Michel Geiser**, directeur général du Fafih. On note toutefois, l'an dernier, une stabilisation des contrats de professionnalisation. Le premier semestre a été difficile, après un automne 2008 marqué par la crise et le ralentissement des embauches. Les contrats pro n'ont pas échappé au phénomène. Ensuite, la baisse de la TVA a permis de modifier la donne, avec, en parallèle, la mise en place d'un travail de fond en faveur de l'alternance et de l'apprentissage. La mission Marcon, auquel le Fafih et la Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière (CPNE-IH) sont associés, remplit pleinement son rôle. Et, dans l'escarcelle, le contrat pro. "Un contrat de travail qui conduit à une qualification professionnelle" par la voie de l'apprentissage, rappelle le



Michel Geiser, directeur général du Fafih, revient sur les atouts du contrat de professionnalisation.

Fafih. On est, en outre, dans la personnalisation d'un parcours de formation en fonction des acquis. L'OPCA prend aujourd'hui en charge la totalité du coût de cette formation. Celle-ci s'adresse aux jeunes de 16 à 25 ans sans qualification mais également aux demandeurs d'emploi de plus de 26 ans. Et, bonne nouvelle, l'État a prolongé la prime à l'embauche associée à ce dispositif jusqu'au 31 décembre 2010. Le montant de l'aide est de 1 000 E et passe à 2 000 E si l'embauche concerne un jeune qui n'a pas le bac. Le contrat pro a aussi l'avantage de pouvoir être conclu en durée déterminée ou indéterminée. Il varie de six à douze mois et l'action peut être étendue jusqu'à vingt-quatre mois. À son terme, l'obtention d'un certificat de qualification professionnelles (CQP) ou d'un diplôme d'État. La liste des CQP du secteur étant suffisamment riche pour trouver métier à ses compétences naturelles, de réceptionniste à exploitant de restaurant, de serveur à hydrotechnicien(ne) par exemple.

### Formation des tuteurs obligatoires

Élément important dans le tableau proposé : "Les partenaires sociaux ont accepté, dans le cadre de l'accord sectoriel négocié le 22 juin 2010, que la formation de tuteur devienne obli-



Hervé Novelli, secrétaire d'État au Tourisme, et Régis Marcon : une volonté partagée de faire de l'alternance et de l'apprentissage un levier majeur pour le secteur.

gatoire pour tous les signataires de contrats de professionnalisation. On est dans une démarche qualité essentielle", convient Michel Geiser. Sachant qu'un réseau de tuteurs accrédités existe déjà. Une accréditation qui est reconnue par la CPNE et ouvre des droits. Lorsqu'une entreprise emploie un tuteur certifié, elle bénéficie d'une enveloppe de 230 E (au lieu de 80 E) par mois et cela pendant six mois. Quant au tuteur, son salaire augmente de 2 % sur une durée de douze mois. Nous avons "bouclé la boucle", estime Michel Geiser. "L'engagement national, par l'intermédiaire de Régis Marcon, prône la formation des tuteurs. Nous comptons actuellement 2 000 tuteurs accrédités et nous en sommes à 6 000 contrats pro. Il fallait donner une vraie dimension au tuteur pour que les choses avancent. Nous avons 100 000 entreprises adhérentes. Si vous rapprochez les trois chiffres précédents, nous avons encore du chemin à faire et nous allons pouvoir le parcourir grâce à cette volonté de monter en qualité. Cela fait des années que nous attendions ce type d'évolution." L'alternance prend ses marques !

Sylvie Soubes

WWW.FAFIH.COM

Et si vous goûtiez à l'avenir ?



Elior® et plus encore

H/F, du CAP au Bac + 5, quelle que soit votre formation, vous avez une place chez nous !

Rejoindre Elior, c'est rejoindre un des leaders de la restauration sous contrat et des services associés, présent partout dans le monde. C'est choisir la diversité de nos activités, de nos métiers et de nos 69 000 collaborateurs, créatifs, passionnés, entrepreneurs.

Rejoindre Elior, c'est rejoindre bien plus encore !

Choisissez une entreprise qui vous accompagne dès votre intégration, grâce au soutien de votre maître d'apprentissage ou de votre tuteur. En vous accueillant, nous faisons le choix de vous transmettre notre savoir-faire. Nous souhaitons ainsi susciter des vocations et construire un avenir avec vous.

Vous êtes les talents de demain, venez grandir chez nous !

www.elior.com

orc.fr \* Marques en franchise Crédits photos : Corbis - Fotolia - Shutterstock



Partout où la vie a du goût Elior®

## LYCÉE FRANÇOIS RABELAIS À HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR (14)

## Mettre en avant les nouvelles technologies pour devenir un lycée d'avant garde

En misant sur le multimédia, le lycée hôtelier François Rabelais donne un coup de jeune à l'enseignement. Les professeurs comme les élèves y trouvent leur compte. Et le taux de réussite aux examens grimpe. Un exemple à suivre.

Nous avons de moins en moins de temps pour traiter le programme. Les élèves n'ouvrent plus leurs livres. Et ils n'apprennent plus leurs leçons." Le constat était sans appel. Alors Jacky Lehugeur a décidé de réagir. Proviseur depuis 2002 du lycée hôtelier François Rabelais à Hérouville-Saint-Clair (14), tout près de Caen, il est parti du principe que le multimédia faisant désormais partie du quotidien des jeunes, il suffisait d'en détourner l'utilisation pour remotiver les troupes. "Il faut rendre l'acquisition des connaissances beaucoup plus attractive qu'elle ne l'est, tout en proposant aux élèves de devenir les acteurs de leur formation", explique le proviseur. Un vrai défi. Mais Jacky Lehugeur croit en son projet, baptisé Techniques d'information et de communication à l'école (TICE). Il veut le concrétiser, "comme un paysagiste teste une nouvelle plante dans son jardin", commente Denis Deroin, chef des travaux du lycée Rabelais et étroitement associé à l'initiative du proviseur. C'est ainsi que, depuis près de

quatre ans, enseignants et élèves ont peu à peu délaissé livres, cahiers et stylos, pour adopter ordinateurs, rétroprojecteurs, clés USB, caméras et autres tableaux numériques.

## Un lycée ultra moderne en 2013

Après avoir été outil de gestion, et donc source d'économies réinvesties dans l'équipement du lycée, le multimédia est désormais lié à l'enseignement proposé au sein de l'établissement. À titre d'exemple, les élèves filment, à tour de rôle, les démonstrations de leurs professeurs, puis mettent les rushes sur une clé USB et montent les films qu'ils présentent ensuite à leur classe. Avec le regard critique qui s'impose, relayé de surcroît par les commentaires des élèves. Une autre façon d'apprendre. Une autre vision de l'échange et du dialogue entre enseignants et élèves. Le tout agrémenté d'une formidable base de données que le lycée est en train de se constituer et qui est "pour le moment consultable à partir du CDI du lycée, mais peut-être bientôt aussi à partir du domicile des élèves", souligne Denis Deroin.

L'expérience multimédia du lycée Rabelais est loin d'être terminée. En premier lieu, le lycée doit déménager à Ifs, sur un site ultra moderne, d'ici à la fin 2013. "Le premier coup de pioche sera donné en 2011", précise Jacky Lehugeur. L'expérience multimédia y sera généralisée et non plus circonscrite à quelques salles : "À Ifs, toutes les salles disposeront d'un tableau numérique", confie Denis Deroin. L'établissement sera aussi écoresponsable, car tous les toits seront végétalisés, le bâtiment principal - de 200 m de long et d'une superficie de 15 000 m<sup>2</sup> - ne consommera que 50 kW/m<sup>2</sup>/an contre 150 actuellement et le gymnase sera recouvert de cellules



Jacky Lehugeur (à gauche), proviseur et Denis Deroin, chef des travaux, étroitement associé au projet Techniques de communication et d'information à l'école (TICE).

photovoltaïques. Coût de l'investissement : 50 millions d'euros, financés par le conseil régional de Basse-Normandie.

## Un magazine dont les élèves sont les rédacteurs

D'ici là, pas question de vivre sur ses acquis, ni de se tourner les pouces. Dès cette rentrée, le lycée Rabelais souhaite "ancrer et faire vivre" son nouveau magazine Ébullitions ([www.ebullitions.net](http://www.ebullitions.net)). De quoi s'agit-il ? "Une fois encore, nous voulons donner du sens à la formation et valoriser une démarche personnelle de l'élève. Ébullitions est une façon de favoriser l'échange et la communication entre les élèves et les équipes éducatives, tout en encourageant l'aspect communautaire et le travail en groupe", explique Jacky Lehugeur. Ainsi chaque élève est-il invité à proposer des articles en lien avec sa formation, ses hobbies ou encore ses rencontres, ses découvertes. L'élève envoie son texte avec photos à l'équipe péda-

gogique. Puis, celle-ci lui répond soit en le félicitant, parce que son article va être mis en ligne, soit en l'invitant à revoir sa copie avec l'aide d'un enseignant. "C'est une autre façon de noter un travail. Et surtout c'est beaucoup plus valorisant. Les jeunes peuvent même se composer un press-book à partir

côté du bac pro. Du coup, l'expérience multimédia du lycée Rabelais est présentée à travers la France, mais également au-delà de nos frontières. Fera-t-elle école ? L'avenir le dira. En attendant, Jacky Lehugeur vient de terminer ses neuf années au lycée Rabelais. C'est la durée maximale d'une af-

**"Nous voulons donner du sens à la formation et valoriser une démarche personnelle de l'élève."**

Jacky Lehugeur, proviseur.

de leurs articles : un vrai plus dans un C.V.", commente le proviseur. Une démarche pédagogique exemplaire aux résultats qui font réfléchir. Non seulement le lycée Rabelais affiche un taux de réussite au bac technologique proche de 95 % - contre 79 % en 2004 -, mais le taux d'accès de la seconde à la terminale est passé de 58,6 % en 2004 à 94 % en 2009. Une tendance confirmée également du

fectation à un poste de proviseur. On compte sur son successeur pour tenir le cap, car une révolution est en marche. Anne Éveillard

**LYCÉE TECHNIQUE HÔTELLIER FRANÇOIS RABELAIS**  
ESPLANADE FRANÇOIS RABELAIS  
BP 32  
14202 HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR  
TÉL. : 02 31 46 52 50  
[HTTP://RABELAIS.ETAB.AC-CAEN.FR](http://RABELAIS.ETAB.AC-CAEN.FR)



"Il faut rendre l'acquisition des connaissances beaucoup plus attractive qu'elle ne l'est, tout en proposant aux élèves de devenir les acteurs de leur formation", explique Jacky Lehugeur, proviseur du lycée Rabelais.

Réservation Hôtelière

**GeHo**  
LOGICIELS  
08.20.20.6.7.8.9

Hébergement  
Hôtels & Centrales

Location Salles

Points de Ventes

Achats - Stocks

Solutions  
Personnalisées

## UNIVERSITÉ D'ANGERS (49)

## L'Esthua mise sur les arts culinaires et de la table

La licence proposée par l'université d'Angers offre aux étudiants titulaires d'un BTS hôtellerie-restauration une formation adaptée au marché européen et à la demande de nouvelles qualifications entre le niveau technicien supérieur (bac + 2) et le niveau cadre supérieur (bac + 4 ou + 5). La sélection s'effectue sur dossier et comporte généralement un entretien.

La licence pro arts culinaires et arts de la table à l'Esthua d'Angers s'articule entre enseignements théoriques et pratiques, apprentissage des méthodes et des outils, stage en milieu professionnel de six mois et réalisation d'un projet tutoré. La majeure partie de ces enseignements est d'ailleurs dispensée par des intervenants professionnels (30 %). Basée sur une pédagogie innovante, la licence professionnelle se prépare en une année,

découpée en deux semestres : de septembre à février, avec cours d'anglais et d'informatique, formation scientifique et technologique, management et gestion généraux, management et gestion appliqués, formation professionnelle ; puis de mars à août, la période de stage commence. Douze semaines de formation accompagnée en vue de partager, sur le mode du compagnonnage, une réflexion pratique et théorique sur un sujet de la cuisine contemporaine, ain-

## ÉCOLE DE SAVIGNAC (24)

## Une ambition internationale

Ouverte depuis vingt-deux ans, l'école a décidé de passer à la vitesse supérieure en proposant des formations innovantes dans le secteur du management.



Les élèves ont créé leur propre site internet : [www.planetesavignac.com](http://www.planetesavignac.com)

**A** l'école de Savignac, la création d'un European Bachelor in Hospitality Management sur trois ans autour des métiers de l'accueil, de l'hébergement et du tourisme marque la rentrée 2010-2011. La première année, les cours se déroulent à Savignac, la deuxième à Saragosse (Espagne) et la troisième à l'université de Brighton (Grande-Bretagne). Ils incluent des stages en entreprise. L'école propose aussi un Master of Business Administration (MBA) in Hospitality Management (marketing, gestion commerciale, droit et fiscalité, ressources humaines) sur vingt-et-un ou trente-trois mois. Il s'adresse aux titulaires d'un bac + 3 ou d'une licence spécialisée en hôtellerie et tourisme. En partenariat avec deux écoles britanniques, Savignac prépare également au Bachelor of Arts in Hospitality Management et au Foundation Degree in Hospitality Management.

## "Ici, l'entreprise est au cœur de l'école"

L'école de Savignac est codirigée depuis un an par **Richard Ginioux** et **Robert Haigh**, deux anciens des métiers de l'hôtellerie. À terme, l'ambition est d'être l'équivalent de l'École de Lausanne en France. "Nos formations, qui vont de bac à bac + 5, sont performantes. Ici, l'entreprise est au cœur de l'école. Notre structure d'enseignement comprend un professeur et un expert qui est un cadre actif dans une entreprise. Sans un partenariat financier de 300 000 E par an via la taxe d'apprentissage, l'école ne pourrait pas fonctionner", déclare Richard Ginioux. Pour faire face à l'accroissement du nombre d'élèves (300 contre 80 il y a cinq ans), l'école a entrepris la construction d'un bâtiment de 800 m<sup>2</sup> incluant des salles de cours. De plus, celui-ci qui regroupe la cuisine et le réfectoire a été réaménagé cet été. Enfin, l'ancienne école primaire de la localité va être transformée en maison des étudiants, incluant un bar et une salle des fêtes. Savignac souhaite conclure un partenariat avec l'école hôtelière de Boulazac, distante de 10 km. "Nous avons des synergies qui nous permettraient de proposer un enseignement du CAP-BTS à bac + 5", souligne Richard Ginioux.

Bernard Degioanni

## ÉCOLE SUPÉRIEURE INTERNATIONALE DE SAVIGNAC

24420 SAVIGNAC-LES-ÉGLISES

TÉL. : 05 53 05 08 11 • [WWW.ECOLE-DE-SAVIGNAC.COM](http://WWW.ECOLE-DE-SAVIGNAC.COM)

si que douze semaines de stage en vue d'acquiescer une expérience professionnelle valorisante, en France ou à l'étranger. L'étudiant doit effectuer lui-même les démarches nécessaires auprès de son futur employeur. Il bénéficie cependant de l'aide des professeurs de l'université. Stage et projet tutoré (conduit en équipe de 4 étudiants au maximum, sur la base du projet professionnel) donnent lieu à l'élaboration d'un mémoire et à une soutenance orale.

## Que faire après cette licence pro ?

L'insertion rapide dans le monde professionnel demeure l'objectif principal de ce diplôme. L'obtention de ce diplôme de niveau bac + 3 permet toutefois de poursuivre en master professionnel... À noter qu'à partir de septembre 2010, l'université Esthva d'Angers noue un partenariat avec l'école hôtelière d'Avignon - campus de la CCI (84) pour l'ouverture d'une deuxième licence professionnelle arts culinaires et arts de la table. Celle-ci aura la gastronomie méditerranéenne pour thème principal.

Hélène Binet

**UNIVERSITÉ D'ANGERS**  
**DÉPARTEMENT IMIS-ESTHVA**  
 7 ALLÉE FRANÇOIS  
 MITTERRAND  
 BP 40455  
 49004 ANGERS  
 TÉL. : 02 44 68 81 00  
[WWW.UNIV-ANGERS.FR](http://WWW.UNIV-ANGERS.FR)

depuis 1892 Barista café culture torréfaction  
**ACADEMIE du CAFÉ®** service latte art qualité  
 expresso Champion de France savoir-faire  
 formation **CAFÉS RICHARD** caféologie cocktails  
 assistance **qualité** sélection origines



## Académie du Café®

Centre de formation agréé

## • Des formateurs confirmés •

M. McCauley - Caféologue, Formateur, Juge international  
 A. Calvez - Formateur, double Champion de France de Barista

## • Une expertise reconnue •

Caféologie / Dégustation / Barista / Cafés Cocktails / Latte art



## ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE (SUISSE)

## Michel Rochat : "Être très fort localement pour jouer les premiers rôles au niveau international"

L'ancien directeur général de l'enseignement supérieur du canton de Vaud remplace Ruud J. Reuland à la direction de l'École hôtelière de Lausanne, doyenne des écoles hôtelières dans le monde. **Propos recueillis par Fleur Tari**



Michel Rochat, directeur de l'École hôtelière de Lausanne :  
"La qualité suisse est emblématique de l'accueil, un secteur en pleine expansion dans le monde."

**L'Hôtellerie Restauration :** Quels sont les premiers chantiers que vous allez entreprendre ?

**Michel Rochat :** La qualité suisse est emblématique de l'accueil, un secteur en pleine expansion dans le monde. Nous devons donc développer les échanges vers les hautes écoles à l'étranger. Nous privilégierons 3 zones : les États-Unis, le Moyen-Orient et Singapour. De plus, nous souhaitons obtenir de nouvelles accréditations. Nous avons déjà le Neasc [New England Association of Schools and Colleges, NDLR] ; notre objectif est d'y ajouter l'Equis [European Quality Improvement System, NDLR].

**Allez-vous, pour cela, vous rapprocher des hautes écoles suisses (HES) accréditées ?**

Oui, car les HES de l'arc lémanique forment un réseau de compétence que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Nous allons renforcer notre intégration dans le milieu local pour mieux nous positionner sur le futur paysage suisse et international des hautes écoles. C'est en étant très fort localement que l'on peut jouer les premiers rôles au niveau international.

**Avez-vous des formations qui se mettent en place à la rentrée ?**

Nous couvrons l'ensemble de la palette des services en matière de formation. La formation continue n'y est pas oubliée. Nous ouvrons ainsi une formation continue au 'spa management'. De plus, nous voulons finaliser les équipements du campus : nous avons posé la première pierre du nouveau bâtiment des cuisines et du restaurant gastronomique. D'ici cinq à six ans, nous aurons construit des logements étudiants, un hôtel et un restaurant d'application respectant le développement durable. Ils seront des exemples de management sociétal.

## ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE

LE CHALET-À-GOBET  
CASE POSTALE 37  
1000 LAUSANNE 25 · SUISSE  
TÉL. : +41 (0)21 785 11 11  
[WWW.EHL.EDU](http://WWW.EHL.EDU)

## ÉCOLES HÔTELIÈRES DE GLION ET DES ROCHES (SUISSE)

## Des offres d'enseignement élargies

Pour la rentrée, Glion Institut de hautes études propose une septième spécialisation en dernière année de Bachelor : hôtellerie et gestion de l'environnement. De son côté, Les Roches International School in Hotel Management ouvre deux nouvelles spécialisations et un cours de gestion hôtelière avec anglais intensif.

La gestion de l'environnement et du développement durable sont un des enjeux capitaux de l'industrie hôtelière", explique **Martine Charpenet**, Education Consultant & Admission de Glion Institut de hautes études et des Roches International School in Hotel Management. À Glion, un nouveau choix de spécialisation en dernière année de Bachelor permettra aux étudiants d'acquérir des connaissances dans ces domaines particuliers. Des cours spécifiques ont donc été mis en place : science et design environnementaux, développement durable dans la société, système d'analyse pour l'industrie hôtelière et touristique, planification et développement du tourisme international.

### Architecture et design

Les Roches ne seront pas en reste, avec de nouveaux programmes : un cours de gestion hôtelière combiné avec de l'anglais intensif, et deux nouvelles spécialisations proposées au niveau Bachelor. La première, en hôtel design, permettra au jeune diplômé de se spécialiser dans les ouvertures d'hôtels. Elle comprendra un enseignement en architecture et de-



sign, des visites d'usine et un stage dans une école de design réputée en Italie. La seconde s'adresse à des étudiants passionnés qui ont le projet d'ouvrir leur propre restaurant, de manager une chaîne de restaurants en franchise. "Il y a une grosse demande pour des étudiants qui ont les doubles connaissances commerciales et culinaires. Trois mois à la Royal Academy of Culinary Arts (RACA) à Amman en Jordanie compléteront cette formation pratique." **F.T.**

### GLION INSTITUT DE HAUTES ÉTUDES

ROUTE DE GLION 111  
1823 GLION-SUR-MONTRÉUX  
SUISSE  
TÉL. : +41 (0) 21 966 35 35  
[WWW.GLION.EDU](http://WWW.GLION.EDU)

### LES ROCHES INTERNATIONAL SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT

RUE DU LAC 118  
1815 CLARENS  
SUISSE  
TÉL. : +41 (0)21 989 26 44  
[WWW.LESROCHES.EDU](http://WWW.LESROCHES.EDU)

Le bâtiment principal des Roches.



Retrouvez sur [Ihotellerie-restauration.com](http://Ihotellerie-restauration.com) :

- d'autres conseils et reportages sur la Suisse ; cliquez sur 'Conseils et reportages par pays' ;
- les annonces d'emploi à l'international ; cliquez sur 'Candidats à l'international'

## INSTITUT PAUL BOCUSE À ÉCULLY (69)

## Un enseignement volontairement 'décloisonné'

L'équipe pédagogique cherche à responsabiliser les étudiants grâce à des programmes transversaux qui font collaborer entre eux élèves de différentes formations et différentes promotions. Plus qu'une simple méthode, un véritable état d'esprit.

Alors qu'elle attaque sa 20<sup>e</sup> rentrée, l'École des arts culinaires et de l'hôtellerie d'Écully peut se flatter de son influence auprès des étudiants français et étrangers. "L'Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance, créé en 2004, qui réunit aujourd'hui treize écoles et universités partenaires dans différents pays, est très représentatif de ce qui est pour nous une véritable philosophie", rappelle **Éléonore Vial**, directrice de la formation et du développement au sein de l'Institut Paul Bocuse depuis quatorze ans. À savoir une volonté de "rayonner en Europe et à l'international tout en faisant rayonner les partenaires". Raison pour laquelle, sans doute, l'Institut n'a pas multiplié les succursales dans le monde, à l'instar d'autres écoles. En revanche, l'accent est mis sur les stages à l'étranger.



Une recherche de l'excellence dans le 'bien manger' et le bien manager.

ra la poursuite de la 'cross-fertilization' de l'enseignement, c'est-à-dire l'interaction entre les différentes activités et les promotions de l'Institut. Éléonore Vial évoque par exemple la participation des

étudiants à la démarche méthodologique et aux travaux des thésards. Le centre de recherches, plateforme unique au monde dédiée aux sciences du 'bien manger', est ouvert depuis 2008. De la même façon, et toujours dans le but d'établir des passerelles entre les étudiants et de révéler les talents, le concours Tables en fête réunit autour d'un projet culinaire des étudiants de licence et 1<sup>re</sup> année. Il est réédité chaque année depuis 2002. "L'enseignement que nous proposons s'oriente aujourd'hui sur plus de synergie entre tous les lieux d'apprentissage", conclut Éléonore Vial.

**Sonia Delzongle**

### "Cross-fertilization" de la pédagogie

"En complément d'un bilan des formations que nous réalisons chaque année et qui nous permet de faire évoluer les programmes, nous soumettons à nos étudiants un questionnaire de satisfaction. Leurs réponses [nous permettent d']avancer", explique Éléonore Vial. L'un des points forts de la rentrée prochaine se-

### INSTITUT PAUL BOCUSE

CHÂTEAU DU VIVIER  
69131 ECULLY  
TÉL. : 04 72 18 02 00  
[WWW.INSTITUTPAULBOCUSE.COM](http://WWW.INSTITUTPAULBOCUSE.COM)

**HOTELMIS**   
**TABLMIS**   
**RESIDMIS**   
[www.logmis.com](http://www.logmis.com)

**PLANIFIER, GERER, PREVOIR, FIDELISER**  
Des logiciels adaptés et fiables pour la gestion des Hôtels et Restaurants.  
Versions réservées aux établissements scolaires professionnels.  
Demandez-nous une **DÉMONSTRATION GRATUITE !**  
Tél : 04.68.83.28.22 • [infos@logmis.com](mailto:infos@logmis.com)

**LOGMIS**  
LOGICIELS DE GESTION



## INSTITUT VATEL (69)

## L'Institut s'exporte en Suisse

Depuis sa création en 1981 par Alain Sebban, cette école supérieure de commerce et gestion orientée sur le tourisme n'a cessé d'affirmer son rayonnement international. Avec l'ouverture récente d'une nouvelle école à Martigny, en Suisse, Vatel s'implante davantage en Europe.

Créé sous forme d'association "à but non lucratif et sans profit" comme l'affirme son président et fondateur **Alain Sebban**, l'Institut Vatel compte aujourd'hui 24 établissements scolaires : 4 en France et 20 dans le monde (Bruxelles, Montréal, Mexico, Los Angeles, Manille, Madrid, Moscou, Dubaï, Marrakech, Singapour, Buenos Aires...). Une large ouverture à l'international donc et pourtant, le groupe avait besoin d'un nouveau défi à relever : se faire sa place sur un terrain "plus concurrentiel comme la Suisse, pays de grande tradition hôtelière aussi bien dans l'enseignement que dans la vie professionnelle", selon Alain Sebban, évoquant les prestigieuses écoles de Lausanne et Glion. Dans ce contexte, la 24<sup>e</sup> école Vatel, à Martigny, n'échappera pas à "une comparaison de niveaux d'enseignement et une évaluation de méthodes et de performances". Une comparaison nécessaire pour améliorer son enseignement et construire son programme dans un esprit visionnaire. Vatel sera la seule école en Suisse à disposer d'un

hôtel d'application (un 4 étoiles de 110 chambres que le groupe a racheté). Pour sa première rentrée, l'Institut Vatel de Martigny accueillera une centaine d'étudiants, 50 Français sélectionnés et 50 étrangers. "À moyen terme, ils seront 400, soit 50 % d'Européens et 50 % de nationalités autres et nous envisageons de construire un campus universitaire sur le site", annonce **Bertrand Savioz**, directeur général de l'Institut suisse.

## Programme Marco Polo

Chaque année, l'équipe pédagogique des instituts Vatel revoit ses programmes et ses objectifs afin de les faire évoluer au mieux en fonction de l'actualité et des tendances. Ainsi, le programme Marco Polo mis en place il y a un an à Bangkok, Buenos Aires ou Québec, connaît un véritable succès. "Ce programme répond à l'un des principaux objectifs de Vatel, former des étudiants pour travailler à l'étranger et à des postes de management dans de grands groupes internationaux", insiste **Véronique Hasselweiler**, responsable communication du groupe Vatel. Tou-



Le concours du Concept Hospitality Show, à l'image de la dimension internationale et multiculturelle du groupe Vatel.

jours dans le même but, a été créé le Concept Hospitality Show, un concours inter-écoles Vatel dont la première édition a eu lieu en 2009. Celui de 2011 demande d'imaginer ce que serait un restaurant gastronomique à la pointe des arts de la table en 2020. **Sonia Delzongle**

## INSTITUT VATEL

8 RUE DUHAMEL • 69002 LYON

TÉL. : 04 78 38 21 92

WWW.VATEL.FR

RUE MARCONI, 19

CH - 192 • MARTIGNY • SUISSE

TÉL. : + 41 27 720 13 13

WWW.VATEL.CH

## LYCÉE SAINTE-ANNE (44)

## Privilegier la formation professionnelle

Des projets pédagogiques structurels à l'étranger et surtout l'ouverture d'un centre de formation professionnelle : le lycée de Saint-Nazaire fait preuve d'initiatives.

Grande nouveauté de la rentrée : Le lycée Sainte-Anne, dirigé par **Joseph Le Gal**, ouvre un centre de formation professionnelle, "dès la rentrée 2010-2011, en fonction de la demande des entreprises. Nous allons déjà nous positionner sur l'aide à domicile, agents de soin hydrothérapeute et bien évidemment hôtellerie-restauration", déclare le président de l'Anephot (Association nationale des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme). Le CFP sera dirigé par **Yves Salaün**. Le cœur de l'activité à Sainte-Anne reste la formation initiale, avec une augmentation des effectifs passant de 750 à 780 élèves (dont environ 500 en hôtellerie-restauration). "Depuis quatre ans, nous connaissons des hausses, avec évidemment des listes d'attente, déclare Joseph Le Gal. C'est vraiment un dynamisme retrouvé et une relation nouvelle avec les professionnels. Je pense que l'action de **Régis Marcon** fait du bien au métier. Nous sommes passés de 22 réunions sur le terrain avec les professionnels à 49 aujourd'hui."

Olivier Marie

## LYCÉE SAINTE-ANNE

250 BD LAËNNEC

BP 337

44615 SAINT-NAZAIRE

TÉL. : 02 40 17 12 00

WWW.LYCEE-SAINTE-ANNE.FR

Vous voulez...



Bénéficiez d'une formation 5 étoiles pour le secteur le plus dynamique du monde grâce au

Diplôme de gestion en hôtellerie et restauration

Formation de 2 ans  
Plus d'informations sur

diplome.ehl.edu



OPEN DAY  
06.11.2010

progresser dans votre carrière rapidement?



valider votre expérience professionnelle?



devenir un entrepreneur ou cadre d'entreprise?

## ÉCOLE HÔTELLIÈRE D'AVIGNON (84)

## Le Master in Hospitality Management is riche... d'enseignements

L'établissement de la cité des Papes s'est associé à l'University Collège de Birmingham (UCB) pour proposer cette année un nouveau master à ses étudiants.



L'école hôtelière d'Avignon crée des ponts pour former des managers parfaitement bilingues et aptes à avancer dans un environnement multiculturel.

Ce master n'est pas un master de plus. Il a été pensé pour favoriser une plus grande ouverture vers le monde anglophone et débouche sur un diplôme délivré par l'université anglaise", explique **Philippe Hérodote**, responsable de la formation. "Ce partenariat avec une université réputée pour sa formation supérieure contribuera au renom de cette formation complètement bilingue." Celle-ci est ouverte aux titulaires d'une licence, d'un Bachelor ou d'un diplôme de niveau II. Sa durée est de 4 semestres. Le premier se déroule à Avignon et les trois suivants à l'UCB.

## Hébergement facilité

"Le premier semestre inclut la préparation linguistique pour suivre les cours en anglais à Birmingham, la mise à niveau dans les domaines professionnels pour les candidats issus d'un cursus non hôtelier et l'enseignement des méthodes et techniques de recherches indispensables à la réalisation du projet de master." Formés pour devenir de véritables managers spécialistes de l'hôtellerie et capables d'agir dans un environnement mondialisé et multiculturel, les candidats seront aptes à occu-

per un poste de directeur général, contrôleur financier, directeur des opérations voire de Managing Director au sortir du master. Soucieux de son succès, les créateurs de ce diplôme ont pensé à tout : l'hébergement est possible, sur Avignon comme à Birmingham, en résidence étudiante. "Pendant les trois semestres à Birmingham, les 18 heures de cours hebdomadaires sont étalées sur trois jours maximum, ce qui permet aux étudiants de travailler et de financer leurs études et leurs frais quotidiens. L'UCB propose des Student's Jobs dans l'hôtellerie. Les étudiants pourraient également bénéficier très avantageusement de la mise en place d'une ligne low cost entre Avignon et Birmingham". L'établissement ouvre également une licence professionnelle hôtellerie et tourisme, spécialité métiers des arts culinaires et des arts de la table, en partenariat avec l'université d'Angers.

Anne Sallé

**ÉCOLE HÔTELLIÈRE D'AVIGNON**  
CAMPUS - ALLÉE DES FENAISONS  
BP 660 · 84032 AVIGNON CEDEX 3  
TÉL. : 04 90 13 86 13  
[WWW.ECOLEHOTELIEREAUVIGNON.FR](http://WWW.ECOLEHOTELIEREAUVIGNON.FR)  
[EHA@VAUCLUSE.CCI.FR](mailto:EHA@VAUCLUSE.CCI.FR)

## CFA DE LA CCI DES ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE (04)

## Une mobilisation tripartite facilite le dialogue entre entreprise et établissement formateur

Dans le cadre de l'obtention de la certification ISO 9001, la chambre de commerce et d'industrie des Alpes-de-Haute-Provence intensifie ses actions en direction de la formation.

Depuis janvier 2010, les apprentis du CFA de la chambre de commerce et d'industrie (CCI) des Alpes-de-Haute-Provence et les chefs d'entreprise bénéficient d'un accompagnement d'un nouveau genre. Première étape du processus : la confirmation de l'orientation. "Des jeunes qui s'inscrivent à un BTS hôtellerie restauration, option gestion mercatique ou arts culinaires et arts de la table, ne sont pas là par défaut, admet **Yves Crozat**, le directeur du CFA CCI de Digne-les-Bains, mais il faut vérifier que les attentes correspondent bien au référentiel hôtelier. Cela évite parfois des désagréments."

## Un système résolument interactif

Un accompagnement accessible aux apprentis leur permet justement d'aborder la problématique de la prise de contact avec un employeur, mais aussi celle de la rédaction d'un C.V. ou d'une lettre de motivation, le choix d'une tenue vestimentaire appropriée lors d'un entretien d'embauche...

L'entreprise dispose, elle, désormais d'un interlocuteur unique au niveau de la CCI. Son rôle : présenter le parcours de l'alternance et à repérer le plus tôt possible les difficultés et donc à limiter les ruptures de contrat. "Une entreprise peut être une bonne entreprise et ne pas convenir à un apprenti, explique **François-Xavier Michel**, qui joue ce rôle d'interlocuteur à la CCI. À nous aussi d'expliquer au responsable ce qu'il peut faire ou non. Comme faire exploser les horaires de travail, notamment en période estivale." Autre élément du dispositif, la fiche 'écoute client' destinée à faciliter la discussion et clarifier les attentes de chacun. Celle-ci détaille par exemple la distance entre l'entreprise et le CFA et/ou le domicile

de l'apprenti, mais aussi le profil recherché : autonomie, bonne élocution, dynamisme, bon niveau de langue, esprit de synthèse, polyvalence et mobilité...

**Pierre-Alexandre Francin**, directeur général du Couvent des Minimes, hôtel 4 étoiles à Mane, y a ajouté deux éléments : 'savoir être' et 'sourire'. "Les critères de recrutement ne sont pas identiques pour tous. Ici, le plus important, c'est la motivation. Nous recherchons une personne qui ait envie de bien faire et qui accepte les codes des maisons de prestige. Cette fiche pourra éviter, au jeune comme à nous, de perdre du temps", déclare-t-il. Elle lui a notamment permis d'avoir davantage d'informations sur les cours dispensés au CFA et des conseils pour mieux négocier la transition entre cours et entreprise.

Hélène Dorey

**CFA DE LA CCI DES ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE**

60 BOULEVARD GASSENTI  
04000 DIGNE-LES-BAINS  
TÉL. : 04 92 30 91 91

[WWW.DIGNE.CCI.FR/APPRENTISSAGE/CFA](http://WWW.DIGNE.CCI.FR/APPRENTISSAGE/CFA)



Pierre-Alexandre Francin, directeur du Couvent des Minimes à Mane, et François-Xavier Michel, personne ressource de la CCI, en entretien à l'occasion du recrutement d'un apprenti.

## LYCÉE DES MÉTIERS D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME D'OCCITANIE (31)

## Le lycée d'Occitanie met le turbo sur les partenariats avec l'étranger

La création d'un BTS responsable hébergement et de nombreux partenariats avec des établissements étrangers constituent les points forts de la rentrée.

**Patricia Morel**, la proviseur de l'établissement, l'affirme : "L'ouverture sur l'étranger permet aux élèves de se structurer et d'évoluer différemment. Nos actions pédagogiques, nos partenariats avec l'étranger et l'exigence que nous plaçons dans nos formations ne concernent pas seulement quelques élèves privilégiés mais des classes entières."

Le BTS responsable hébergement à référentiel commun européen accueillera douze élèves qui bénéficieront de la structure de l'hôtel d'application de 20 chambres, classé 3 étoiles, dont dispose le lycée.

Les autres nouveautés portent sur la mise en place d'un module de cuisine scientifique avec la Catalogne et le laboratoire de **Ferran Adrià**, de cours de cuisine en visioconférence avec le Pérou, un échange d'élèves avec un ly-



Le lycée accueille des chefs reconnus : ici, c'est Cyril Lignac qui pose au milieu d'élèves primés.

cée hôtelier espagnol implanté sur les îles Canaries et un partenariat avec le lycée d'hôtellerie et de tourisme de Madrid.

## Parcours de familiarisation

Le lycée d'Occitanie poursuivra aussi son partenariat avec la Chine qui verra, pour la première fois, l'échange

de professeurs. Avec plusieurs écoles hôtelières européennes, l'établissement participera même à un regroupement d'études à Scandiano (Italie). Au plan national, le lycée va accompagner des collégiens repérés pour leur potentiel, leur motivation et leur environnement familial et social modeste dans un parcours de familiarisation avec le secteur de l'hôtellerie-restauration. Et ce, avec l'objectif de les intégrer dans les meilleures conditions. Les autres axes de la rentrée concernent le développement de l'environnement numérique du travail, un portail internet éducatif qui permet à chaque membre du lycée d'accéder, via un point d'entrée unique et sécurisé, à un bouquet de services numériques en relation avec les activités éducatives.

Bernard Degioanni

**LYCÉE DES MÉTIERS D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME D'OCCITANIE**

1 RUE DE L'ABBÉ JULES LEMIRE  
31300 TOULOUSE  
TÉL. : 05 34 50 10 10

[WWW.AC-TOULOUSE.FR](http://WWW.AC-TOULOUSE.FR)

## ÉCOLE DES DIRIGEANTS ET DES CRÉATEURS D'ENTREPRISES À COURBEVOIE (92)

## Sup de goût, un MBA pour les passionnés de gastronomie

Intégré à l'École des dirigeants et des créateurs d'entreprises, ce 3<sup>e</sup> cycle a pour objectif de former des cadres dans l'agroalimentaire, les produits des arts culinaires, du vin, l'hôtellerie et la restauration.

Le talent des grands cuisiniers et des grands viticulteurs, le rayonnement lié à leur savoir-faire, la qualité de leurs produits ne sont plus seulement un art. C'est un véritable "business en plein développement", relève, en forme d'avant-propos dans la brochure, **Alain-Dominique Perrin**. Homme d'affaires français, créateur de la Fondation Cartier pour l'art contemporain, il est à l'initiative de Sup de goût, un 3<sup>e</sup> cycle rattaché à l'Institut supérieur de marketing du luxe, lancé en 2005 par l'École des dirigeants et des créateurs d'entreprises qu'il préside. Cette formation, la première spécialisée en "sciences gastronomiques", s'adresse à des étudiants, aux jeunes professionnels en activité et aux porteurs de projets d'entreprise qui souhaitent suivre un MBA spécialisé en marketing du goût (MBA Food and Wine Marketing & International Management). Il a pour vocation de constituer un vivier de jeunes cadres et d'entrepreneurs pour le monde de l'agroalimentaire, de l'alimentation de luxe, des vins et des spiritueux, de l'hôtellerie et de la restauration, mais aussi former des professionnels du mar-



La 4<sup>e</sup> promotion (2008-2009), lors de la remise de diplôme.

keting, de la vente et de la distribution de ces produits en France et à l'étranger.

#### Le réseau, un point fort

L'enseignement s'échelonne de septembre à juillet, en cours du soir en semaine et en journée le samedi. Ces cours, dont certains sont dispensés en anglais, portent sur la production et la consommation alimentaire, le marketing et la stratégie de développement, la gestion, l'environnement réglementaire, l'éthique, le management, et sur des études de cas. Enfin, dans le cadre d'un

mémoire de fin d'études, les étudiants doivent analyser une problématique du secteur. L'un des points forts de cette formation est de permettre aux élèves de rencontrer des personnalités, parmi lesquelles on pourra citer les grands noms du comité scientifique : **Nicolas Bergerault**, fondateur de l'Atelier des chefs ; les chefs **Alain Ducasse** et **Pierre Gagnaire** ; **Dominique Giraudier**, président du directoire du Groupe Flo ; l'œnologue **Michel Rolland** ; **Patrick Sciard**, président du directoire de Lenôtre ; **Paul-François Vranken**, p.-d.g. de

Vranken Pommery Monopole... "De super contacts pour le futur !", remarque une élève de la cinquième promotion.

Julie Gerbet

#### SUP DE GOÛT ÉCOLE DES DIRIGEANTS ET DES CRÉATEURS D'ENTREPRISES

70 GALERIE DES DAMIERS  
PARIS LA DÉFENSE 1  
92415 COURBEVOIE CEDEX  
TÉL. : 01 46 93 23 12  
[WWW.SUPDEGOUT.COM](http://WWW.SUPDEGOUT.COM)

#### CFA DE BÉZIERS ICF/EMTH (34)

## Grands travaux et grands objectifs

Après avoir constitué une offre pédagogique complète en hôtellerie-restauration, l'établissement adapte ses formations aux exigences du secteur. Pour une meilleure insertion professionnelle des 380 apprentis des sections hôtelières.

Une nouvelle aile du CFA de l'Institut consulaire de formation (ICF) de Béziers est inaugurée ce mois-ci. La région Languedoc-Roussillon et la CCI de Béziers ont investi au total près de 5 ME pour rénover les locaux. Les 380 apprentis de la section hôtellerie-restauration profiteront ainsi dès cette rentrée de sept nouvelles salles de classe. Le nombre d'apprentis a pratiquement été multiplié par trois depuis la création de ce CFA en 1988. L'institut de formation s'est aussi enrichi ces dernières années de nouvelles offres pédagogiques : celles-ci ont permis d'accueillir, en plus, une trentaine d'élèves en professionnalisation, et une section pour demandeurs d'emploi.

#### "Un dispositif complet"

L'ICF a aussi mis en place une collaboration efficace avec le FAF (Fonds d'assurance formation), pour développer notamment l'accompagnement en valorisation des acquis de l'expérience (VAE). "Toutes ces innovations répondent notamment à la nécessité de professionnaliser les tuteurs", indique **Pascal Frotey**, directeur de l'ICF de Béziers. L'institut assure aujourd'hui une palette complète de formations en hôtellerie-restauration, y compris en sommellerie, grande originalité du CFA (qui dispose même d'une vigne pédagogique). "Nous



Sophie Gimenez, responsable pédagogique, et Pascal Frotey, directeur de l'ICF de Béziers.

avons donc un dispositif complet et nous sommes formés pour en faire profiter les élèves et les entreprises", résume **Sophie Gimenez**, responsable pédagogique de ce CFA. L'enjeu est de taille, selon **Pascal Frotey** : "Nous devons participer à la résolution de ce décalage paradoxal entre, d'un côté, l'engouement des élèves pour les métiers de l'hôtellerie-restauration et, de l'autre, le nombre de ruptures de contrat encore beaucoup trop élevé. C'est aussi cela, le rôle de la formation."

Francis Matéo

INSTITUT CONSULAIRE DE FORMATION  
DE BÉZIERS  
308 RUE DE CHICLANA  
34500 BÉZIERS  
TÉL. : 04 67 80 97 09  
[WWW.ICF-BEZIERS.FR](http://WWW.ICF-BEZIERS.FR)

**CAPIC, l'équipement de la bonne cuisine**

  
 Constructeur depuis 1955

CAPIC Quimper France  
 Tél 02 98 64 77 00 - Fax 02 52 06 47  
[www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com) / [capic@capic-fr.com](mailto:capic@capic-fr.com)

## PROM'HÔTE-IFITEL BOURGOGNE À CHAGNY (71)

## L'apprentissage par le théâtre

Avec ses nouveaux ateliers, Prom'hôte-Ifitel Bourgogne innove pour former les futurs professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Installé en avril 2008, à Chagny, Prom'hôte-Ifitel confirme son aura à l'échelle régionale. L'établissement a noué des liens forts avec les professionnels locaux via l'excellence de ses formations (CAP, CQP, mentions complémentaires et titres professionnels) : celles-ci permettent aux candidats d'être immédiatement opérationnels une fois en poste. Elles s'enrichissent ce mois-ci d'ateliers théâtre. Un projet à double visée : "travailler sur le savoir être et les compétences en communication", explique **Olivier Dochez**, chef d'établissement.

Testés en 2009-2010, ces ateliers de deux à quatre heures seront organisés régulièrement et généralisés à tous les cursus de formation (initiale et continue). Ils prendront deux formes : saynètes à tendance culturelle (pièces de théâtre) ou à optique métier, avec mise en situation professionnelle. Chaque élève devra jouer une scène et s'extérioriser, dans le but de s'exprimer avec assurance et de pouvoir faire face aux situations auxquelles il sera confronté avec les clients une fois en poste. "Nous avons fait appel



Prom'hôte Bourgogne-Ifitel s'est installé à Chagny en 2008 dans des bâtiments majestueux.

à une intervenante extérieure issue du milieu du spectacle et de la danse mais qui a travaillé plusieurs années dans l'hôtellerie et qui connaît parfaitement cet environnement", précise Olivier Dochez.

Myriam Henry

## PROM HÔTE BOURGOGNE - IFITEL

PLACE PIERRE JEANNIN  
13 RUE DES HALLES  
71150 CHAGNY  
TÉL. : 03 85 91 27 32  
WWW.PROMHOTE.NET

## PROM'HÔTE SAINT-RAPHAËL (83)

## Mise en situation à tous les étages

Situé dans les locaux d'un ancien hôtel-restaurant, l'établissement permet aux élèves de s'immerger dans la réalité du terrain.

**S**tephan Miso, directeur de Prom'hôte à Saint-Raphaël, se félicite d'avoir à sa disposition un outil de travail unique en son genre : l'établissement est installé dans les locaux d'un ancien hôtel-restaurant. Résultat : la mise en situation des élèves correspond à la réalité du terrain. "Cela les amène à une prise de responsabilité, une implication professionnelle, qui les conduit vers la réussite tant sur le plan de la certification que de l'employabilité." Appliquée aux métiers de la réception et de la restauration (service et cuisine), la méthode bénéficie aujourd'hui à ceux des étages avec la récupération récente de la totalité des bâtiments du site. Cette extension des locaux favorise également le développement de nouvelles formations. Prom'hôte assurait déjà celles du CAP cuisine, service en salle et du titre professionnel réceptionniste, les formations en alternance sur des CQP/IH en service des étages, mention complémentaire barman, sommellerie, réception ainsi qu'une pré-qualification en hôtellerie-restauration. La liste s'allonge avec l'ouverture d'une pré-qualification en accueil touristique et la mise en pla-



Stephan Miso cultive le savoir être en entreprise de ses stagiaires.

ce de la formation 'assistant d'exploitation' (CQP/IH), en continu, en formation stage, en alternance ou en CIF (congé individuel de formation).

## Perfectionnement

"Nous mettons en place pour chaque formation, une période d'intégration des stagiaires durant laquelle nous travaillons sur le savoir être en entre-

prise, ajoute Stephan Miso. Le bilan de l'année 2009-2010 sur la réussite des contrats de professionnalisation nous conforte aussi dans notre politique fondée sur la personnalisation de la formation. L'entrée en formation par le biais du contrat de professionnalisation se fait chez nous de façon permanente et les programmes sont élaborés avec les étudiants." Dans un but de perfectionnement, l'école développe son laboratoire de langues et met en place des séquences pédagogiques basées sur le visuel et l'informatique.

Anne Sallé

## PROM'HÔTE SAINT-RAPHAËL

142 AVENUE DES CHÊNES VERTS  
BOULOURIS - 83700 SAINT-RAPHAËL  
TÉL. : 04 94 83 84 85  
STRAPHAEL.PACA@PROMHOTE.NET

## LYCÉE DES MÉTIERS CHÂTEAUNEUF À ARGENTON-SUR-CREUSE (36)

## Argenton accueille un BTS et un nouveau pôle cuisine

L'établissement ouvre cette année un BTS option B et se prépare à une rénovation complète du pôle cuisine.

Le lycée des métiers Châteauneuf d'Argenton-sur-Creuse (45) occupe une position originale. "Nous recrutons des jeunes sur trois régions, le Centre, le Limousin et Poitou-Charentes", explique **Claude Distasio**, le responsable du pôle hôtellerie-restauration de l'établissement. Alors que 67 % des jeunes du lycée poursuivent leurs études après leurs diplômes, le lycée arrête son offre au bac pro. Une nouvelle section, un BTS hôtellerie-restauration option B (techniques culinaires et arts de la table), ouvre cette rentrée. "Nous proposons ainsi une offre complète du CAP au BTS. C'est un atout évident : jus-

qu'à présent, les jeunes devaient aller à Blois ou Bourges pour leurs études post-bac", poursuit le responsable HR. Avec cette section de 12 places, le lycée va ainsi consolider ses effectifs qui se maintiennent entre 200 et 210 élèves avec des CAP cuisine et restaurant, deux bac pro en trois ans et une mention complémentaire en desserts de restaurant.

## Restructuration du pôle

En plus de cette nouvelle formation, le lycée va aussi s'engager dans un autre projet d'ampleur : la restructuration du pôle cuisine. "Les équipements datent de vingt ans, insiste Claude Distasio, il y avait nécessité à rénover." La Région, qui réhabilite actuellement les plateaux techniques, va ainsi injecter 5,3 ME dans ce nouveau pôle cuisine. Les travaux devraient être lancés début 2011 avec un achèvement total pour la rentrée 2012-2013. Sous la conduite du

proviseur **Thierry Vincent**, le lycée Châteauneuf veut poursuivre sa politique d'ouverture sur l'extérieur. Des jeunes du lycée participent ainsi régulièrement à des concours tandis que le lycée a accueilli récemment la finale régionale du championnat de France de dessert et a été retenu par le conseil régional dans l'opération Chefs en résidence. Le lycée s'inscrit également dans les programmes européens grâce à des échanges avec un lycée allemand.

Jean-Jacques Talpin

## LYCÉE DES MÉTIERS CHÂTEAUNEUF

83 AVENUE ROLLINAT  
36200 ARGENTON-SUR-CREUSE  
TÉL. : 02 54 24 23 31  
LYC-CHATEAUNEUF-ARGENTON-SUR-CREUSE.TICE.  
AC-ORLEANS-TOURS.FR

## LYCÉE LE CASTEL À DIJON (21)

## Le Castel consolide ses acquis et renforce son ouverture à l'international

En 2010 l'établissement installe un nouveau laboratoire de boulangerie-pâtisserie, inaugure sa cuvée Castel et accroît le nombre des stages à l'étranger.

Avec un effectif constant, une équipe toujours aussi motivée et des résultats satisfaisants, l'année 2010-2011 s'annonce sous les meilleurs auspices pour le lycée hôtelier du Castel. **Philippe Blot**, chef des travaux, veut travailler sur le long terme. Pour preuve, les stages à l'étranger : si, au départ, ceux-ci avaient tendance à rebuter les élèves, ils sont désormais perçus de manière positive : 6 élèves de bac professionnel mention Europro, 10 élèves de bac technologique section européenne et 19 élèves sur 33 en BTS en ont bénéficié cette année. Et Philippe Blot compte bien renforcer ce type de dispositif dès la rentrée.

coût de 100 000 E financé à 100 % par la Région) sera opérationnel dès janvier 2011. Son inauguration coïncidera d'ailleurs avec celle de la première cuvée Castel. En 2001, 15 ares de vignes à visée pédagogique (deux tiers de chardonnay et le reste en différents cépages) avaient été plantés dans l'enceinte du lycée par les membres de la communauté scolaire et leur partenaire, le viticulteur **Bruno Clerc** à Marsannay. Vendangée en septembre 2009 par les élèves de la mention sommellerie et vinifiée par la Maison Boisset, cette récolte devrait donner naissance à 200 bouteilles.

M. H.

## LYCÉE LE CASTEL

22 RUE DAUBENTON  
21000 DIJON  
TÉL. : 03 80 76 70 00  
WWW.LYC-LECASTEL.FR



Le lycée hôtelier du Castel est scindé en 2 pôles : une partie historique accueillant le restaurant pédagogique (photo) et une autre, plus moderne, pour les formations pédagogiques.

## Persévérance

Autres engagements qui portera bientôt ses fruits : le nouveau laboratoire en boulangerie-pâtisserie. Grâce à la persévérance de l'équipe de direction, ce dernier (d'un

## LYCÉE HÔTELLERIE-TOURISME DE CHAMALIÈRES (63)

## Le lycée de Chamalières fête ses 30 ans

Pour la rentrée 2010-2011, le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme célèbre trois décennies d'existence, ainsi que l'arrivée d'un nouveau proviseur.

**D**u 18 au 22 octobre, le lycée de Chamalières fêtera trente ans de succès et d'innovations. "Nous continuons à étoffer notre offre, souligne le proviseur Yves Boissel, en créant la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant. Mais il y a eu aussi les BTS en alternance. Les mises à niveau ont été doublées, pour répondre à la demande de ceux qui viennent des filières classiques."

Mais le proviseur n'oublie pas les incontournables. "Il y a des rénovations régulières tous les ans : cuisines, mais aussi internat, préaux, salles de cours, extérieurs... Tout cela avec le soutien du conseil régional d'Auvergne."

## La nécessité d'être mobile

Un autre point fort défendu depuis la prise de fonction, en 2006, d'Yves Boissel : l'ouverture vers l'international. "Il y a eu la création d'une classe européenne, mais aussi des stages en Angleterre, en Espagne et dans le monde entier. Et c'est important. Les Auvergnats doivent comprendre qu'il faut être mobile." Le lycée a également participé à la création d'un centre de formation des métiers de l'hôtellerie et du tourisme à Fojnika en Bosnie. Des professeurs, pendant leurs vacances, ont formé les futurs enseignants et la promotion pilote de cet établissement. "Tout cela a été rendu possible



Yves Boissel (à droite) est remplacé par Christine Vigneau-Pélessier (2<sup>e</sup> rang à droite).

grâce à la qualité des personnels et des enseignants", souligne le proviseur qui vient de prendre la tête du lycée Matinière à Lyon. À Chamalières, il a été remplacé par le chef d'établissement du lycée Vercingétorix de Romagnat, Christine Vigneau-Pélessier.

Pierre Boyer

## LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME

VOIE ROMAINE  
63400 CHAMALIÈRES  
TÉL. : 04 73 31 74 50

WWW.LYCEEDECHAMALIERES.FR

## LP/CFA DELPHINE GAY À BOURGANEUF (23)

## Delphine Gay soigne sa différence

La Région investit dans cet établissement unique dans le Limousin et considéré comme une référence par les professionnels locaux.

**N**ous existons depuis trois décennies et parmi nos filières, les formations HCR sont désormais les plus représentées." Pascal Courbet, proviseur du LP-CFA de Bourgneuf, au cœur de la campagne creusoise, se félicite de la bonne santé de son établissement, et des résultats obtenus par ses élèves. Employant 85 personnes au service de 380 jeunes - dont 260 internes, l'ensemble est géré par la région Limousin pour le centre des apprentis et par l'Éducation nationale pour le lycée. Aidé par une proviseur adjointe, Christine Maitre, et une chef des travaux, Bernadette Jouhaud, le dirigeant peut compter également sur le soutien de Monique Champagne, chargée de la coordination du CFA. "Nous formons une équipe soudée au service de nos élèves sur un site exceptionnel, souligne-t-il. En dehors des cursus du lycée professionnel - CAP ou BP coiffure, esthétique, petite enfance, carrières sanitaires et sociales -, Delphine Gay propose un BEP métiers de la restauration - option cuisine ou service et communication - tandis que dans la partie apprentis se préparent des CAP et BP cuisine ou restaurant. Nous sommes donc très complets avec un catalogue qui permet l'accès à de nombreux métiers."

## "Perpétuer nos enseignements"

Les résultats aux examens - qualifiés de "très honorables" par Pascal Courbet - apportent à l'établissement une image de compétence et de sérieux qui permet à ses diplômés de trouver rapidement un emploi. Le conseil régional a dépensé plus de 2 ME dans la rénovation des bâtiments, transformant certains locaux défraîchis en lieux d'apprentissage ultra modernes. Des investissements complémentaires sont programmés dans un proche avenir, concernant les cuisines et les classes, afin de "perpétuer nos enseignements", selon le mot du proviseur. Delphine Gay accueille également des élèves en intégration dans le cadre du Greta et quelques adultes en reconversion. Ses élèves comme ses apprentis peuvent aussi poursuivre vers des études supérieures (bac pro restauration, bac technologique), ou se spécialiser dans des mentions complémentaires pâtissier en desserts de restaurant, traiteur, sommelier, barman.

Jean-Pierre Gourvest

## CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DELPHINE GAY

AVENUE JOLIOT-CURIE · 23400 BOURGANEUF  
TÉL. : 05 55 54 01 06

WWW.LYC-BOURGANEUF.AC-LIMOGES.FR

## ESFORMA CHARLES PÉGUY À ORLÉANS (45)

## Le CFA contraint de monter en gamme

Après avoir ouvert deux brevets professionnels l'an passé, le CFA, qui accuse un lourd déficit, a engagé un plan pour proposer des formations de niveau IV et III.

**C**réé en 1977 à Orléans, le CFA de la chambre de métiers, désormais appelé Esforma (Espace formation des métiers et de l'artisanat), accueille 1 250 jeunes en formation dans différentes filières. L'hôtellerie-restauration regroupe, à elle seule, 300 apprentis. "Nous maintenons nos effectifs, explique le directeur Laurent Pinchault, même si nous pourrions en accueillir davantage car nous bénéficions désormais d'un centre entièrement reconstruit par le conseil régional." Recrutant sur tout le Loiret, le CFA propose avant tout quatre CAP : cuisine, restaurant, agent polyvalent de restauration, et service en brasserie-café. Lors de la rentrée de 2009, le centre a fermé ses classes de bac pro pour ouvrir deux classes de BP "qui répondaient mieux aux attentes de la profession et du Fafih". Alors que 20 jeunes étaient attendus, 30 se sont présentés, ce qui a poussé à la création d'une troisième classe.

## "Une véritable attente des professionnels"

Laurent Pinchault se félicite de cet afflux mais celui-ci arrive bien tard. Le CFA accuse en effet un déficit de 460 000 E qui s'explique en partie par un positionnement trop centré sur le niveau V. "Si nous avions ouvert plus tôt des BP ou des BTS, comme les CFA l'ont fait dans les autres départements, nos comptes seraient équilibrés", explique le directeur. La chambre de métiers a donc engagé un plan de restructuration des formations destiné à



Des apprentis du CFA Charles Péguy.

hausser le niveau de formation, qui passera certainement par l'ouverture d'un BTS à la rentrée 2013-2014. "Mais nous le ferons seulement quand nos BP se seront véritablement imposés et uniquement si cela correspond à une véritable attente des professionnels locaux", insiste le directeur. L'établissement mène des partenariats avec l'Umih 45 ou encore le Fafih (qui vient de verser un chèque de 54 000 E). Avec le soutien de l'État, une charte qualité apprentissage a été signée avec les professionnels pour valoriser l'apprentissage et formaliser les engagements des entreprises. L'Esforma s'est défini une autre priorité, au moins pour renflouer ses comptes : accueillir des adultes et des professionnels pour des formations continues et, dès cette année, pour des formations courtes ou en contrat de professionnalisation.

J.-J. T.

## ESFORMA CHARLES PÉGUY

5, RUE CHARLES PÉGUY · 45000 ORLÉANS  
TÉL. : 02 38 62 75 29

WWW.CFACM45.FR

> Arts de la table

> Linge de table

> Mobilier

> Signalétique

> Linge de lit

> Cuisine

> Hôtellerie

> Vêtements professionnels

**VEGA**  
Le N°1 de l'Art de la table en vente à distance

Tél. : 0821 23 03 53  
N° Indigo 0,12 €/min depuis un poste fixe  
www.vega-fr.com

## CFA CHARLES PRIVAT À ARLES (13)

## Une approche pluridisciplinaire

L'établissement arlésien a décidé d'unir ses formations pour créer un événement autour de l'héritage romain de la région. Une approche qui sera renouvelée dès cette rentrée.



Apprentis de cuisine et salle réunis pour proposer un dîner de gala à la romaine.

Profitant de l'exposition intitulée 'César, le Rhône pour mémoire', l'équipe pédagogique du CFA Charles Privat, a décidé de lancer un projet "sensibilisant les apprentis à l'histoire de leur région et à ses retombées économiques pour la ville". Les formateurs ont souhaité que celui-ci soit interdisciplinaire : "Les apprentis de brevet professionnel cuisine et restaurant ont ainsi été associés à la toute nouvelle section de BP coiffure", explique **Dominique Bonelli**, le coordinateur pédagogique.

Les professeurs d'enseignement général ont aussi apporté leur pierre à l'ouvrage : visites de sites gallo-romain et de musées, recherche de documentation, conférences... Comme celle animée par **Mireille Chirubini** qui a lancé la gamme de produits 'Taberna Romana' après ses recherches sur les pratiques culinaires romaines. Les apprentis de cuis-

ine, sous la responsabilité de **Christian Brunel** et ceux de salle accompagnés par **Patrice Servel**, ont travaillé sur la réalisation d'un repas romain, avec service en costume d'époque : Pieds de cochon à l'hydromel, Lapin aux épices accompagné d'une cassolette de laitue et de petit épeautre à la coriandre...

"S'il est difficile d'affirmer que [cette opération] a eu un effet bénéfique en matière de résultats, on constate un taux d'abandon des élèves de 1<sup>re</sup> année inférieur à celui connu lors des années précédentes et une baisse significative des sanctions. Nous allons donc poursuivre dans ce sens et travailler cette année autour de l'Arlésienne et de sa culture", conclut **Dominique Bonelli**. **Jean Bernard**

**CFA DES LYCÉES DU PAYS D'ARLES**  
10 RUE LUCIEN GUINTOLI · 13200 ARLES  
TÉL. : 04 90 49 60 44  
[HTTP://CFAPRIVAT.FREE.FR](http://CFAPRIVAT.FREE.FR)

## LYCÉE NOTRE-DAME-DU-ROC À LA ROCHE-SUR-YON (85)

## Mieux accompagner les élèves grâce aux groupes de besoin

Le mot d'ordre de la rentrée dans l'établissement : profiter de la liberté pédagogique offerte par la réforme du bac pro, en regroupant les nouveaux modules sur une demi-journée d'ateliers.

À u programme des nouveaux bac pro du lycée Notre-Dame-du-Roc, d'un côté, un temps d'accompagnement personnalisé de deux heures et demies hebdomadaires et, de l'autre, le projet pluridisciplinaire à caractère professionnel (PPCP) pour deux heures hebdomadaires. En pratique, le lycée va annualiser ces enseignements et les rassembler sur une demi-journée par semaine. L'objectif est non seulement de regrouper deux classes sur le même temps autour de six professeurs, mais aussi d'éclater les groupes classe pour former à la place des "groupes de besoin".

## Investissement des professeurs

Une nouvelle pédagogie initiée dès la rentrée qui rompt avec l'accompagnement habituel : par son aspect pratique d'abord, puisqu'elle permet d'aider les élèves sur des points extrêmement précis (porter des assiettes, découper des aliments, savoir s'habiller, mieux s'intégrer dans la classe...) en fonction des besoins déterminés par les jeunes eux-mêmes. Par son aspect évolutif, ensuite, puisque les ateliers de travail seront différents au cours de l'année et que les élèves pourront naviguer



Le lycée Notre-Dame-du-Roc.

de l'un à l'autre. Par son contenu, enfin : ce qui s'apparentait à du soutien aux élèves en difficulté concernera désormais même les meilleurs d'entre eux, par exemple pour envisager une formation ultérieure ou préparer des concours.

Au cours de l'année, les temps d'accompagnement alternent de façon plus souple avec ceux réservés aux

projets à caractère professionnel. Mais la possibilité de libérer toute une demi-journée ouvre davantage d'opportunités pour des projets extérieurs à l'école. Chaque semaine, 3 demi-journées de ce type seront organisées. **Bruno Michel**, directeur adjoint en charge du lycée hôtelier professionnel et technologique insiste sur "l'investissement personnel des professeurs face à une pédagogie différente : ils vont devoir davantage se concerter pour mettre en place les groupes de besoins et les projets".

Élodie Bousseau

**LYCÉE NOTRE-DAME-DU-ROC**  
RUE CHARLEMAGNE  
85000 LA ROCHE-SUR-YON  
TÉL. : 02 51 47 74 74  
[WWW.LYCEE-NDDUROC.COM](http://WWW.LYCEE-NDDUROC.COM)

## LYCÉE JOSEPH STORCK À GUEBWILLER (68)

## Des équipements du dernier cri

La création d'un BTS responsable hébergement et de nombreux partenariats avec des établissements étrangers constituent les points forts de la rentrée.

Un nouveau self, des cuisines toutes neuves, des nouveaux restaurants pédagogiques : l'établissement entame l'année dans des conditions idéales. Grand chamboulement et gros chantiers au lycée Joseph Storck. Construit en 1975, l'établissement n'avait subi que des travaux partiels en 1994. "La deuxième phase était déjà en gestation à mon arrivée en 2003", se souvient **Martial Bohn**, chef des travaux. Les travaux ont commencé en 2007, sans interruption des cours. Si l'organisation fut délicate, certains chantiers importants ont enfin abouti pour cette rentrée. "Avec de tels équipements, nous serons une vraie vitrine, les élèves s'en rendent compte", ajoute le chef des travaux, qui insiste sur le côté humain de cette structure qui regroupe un lycée professionnel, un lycée technolo-



Une cloison coulissante permet de réunir les deux restaurants pédagogiques.

gique et un CFA pour quelque 800 élèves. Pour leur confort, le self est passé de 48 à 120 places assises, sans compter un agrandissement de la cuisine. Trois cuisines pédagogiques entièrement équipées de postes à induction ont été construites, avec une disposition qui permettra à chaque élève de travailler sur un poste plutôt spacieux. Deux sont dotées de plafonds filtrants. Chaque cuisine comporte également une légumerie attenante et un espace pour les préparations froides. Les deux nouveaux restau-

rants pédagogiques comptent désormais 48 couverts et le restaurant d'application, ouvert toute la semaine, en compte 40. Il a d'ailleurs été doté d'une glacière réfrigérée, d'une pâtisserie et d'un bar. Pour cette rentrée, les pensionnaires bénéficient d'un internat de 200 places tout neuf. Mais tout n'est pas encore terminé. Une chaudière à bois aux normes HQE (haute qualité environnementale) est en cours de construction. La forêt des Vosges n'est pas loin et, avec les stocks accumulés suite aux diverses tempêtes essuyées ces dernières années, le prix du combustible bois a beaucoup baissé.

Flora-Lyse Mbella

**LYCÉE ÉCONOMIQUE ET HÔTELLIER JOSEPH STORCK**  
24 RUE JULES FERRY  
68500 GUEBWILLER  
TÉL. : 03 89 74 99 50  
[WWW.LYCEE-STORCK.ORG](http://WWW.LYCEE-STORCK.ORG)

## LYCÉE DES MÉTIERS VAUBAN À AUXERRE (89)

## Un lycée sur la voie de l'excellence

Pérennisation du cursus bac professionnel en trois ans, ouverture d'un BTS option B, généralisation des stages à l'étranger : le lycée des métiers Vauban à Auxerre confirme son ambitieuse diversification.

Depuis deux années et l'arrivée d'un nouveau chef des travaux, **Laurent Pasquier**, le lycée des métiers Vauban n'en finit plus de grandir. Avec, d'abord, plus de 99 % de réussite toutes filières confondues en 2009 et des mentions 'très bien' au bac professionnel. En offre de formation ensuite, puisque désormais aux cursus professionnels, technologiques et mentions complémentaires (CDR et bar), un tout nouveau BTS hôtellerie sera proposé aux élèves dès cette rentrée 2010. Une suite "logique", selon **Laurent Pasquier** et "une réelle nécessité au vue de notre situation géographique : nous sommes excentrés et les élèves n'avaient pas d'autres alternatives que s'inscrire à Paris ou Dijon pour poursuivre leurs études."

Cette formation sera ouverte en formation initiale (30 candidats) et continue (8 personnes). Une soixantaine de demandes sont déjà parvenues au lycée.

## "Capacité d'adaptation"

Autre innovation pour 2010-2011 : le renforcement des stages à l'étranger. "Un enrichissement personnel indispensable pour les élèves", clame **Laurent Pasquier**. "On y découvre une nouvelle culture, des modes de fonctionne-

ment et de consommation qui confèrent une capacité d'adaptation recherchée par les futurs employeurs. Quand on a de l'ambition, on ne peut se contenter d'un poste de proximité." Dès le mois d'octobre, toutes les filières (hors CAP) se verront proposer ce type de stage : en Angleterre pour les filières bac pro ; en Allemagne, Espagne, et dans des pays francophones pour les filières technologiques.

Myriam Henry

**LYCÉE DES MÉTIERS VAUBAN**  
22 RUE FAIDHERBE · BP 60  
89010 AUXERRE CEDEX  
TÉL. : 03 86 72 59 80  
[HTTP://LYC89-VAUBAN.AC-DIJON.FR](http://LYC89-VAUBAN.AC-DIJON.FR)



Le lycée des métiers Vauban a pris place dans une ancienne caserne au cœur d'Auxerre.

## LYCÉE RAYMOND MONDON DE METZ (57)

## Master en hôtellerie : l'excellence de la profession

À Metz, on forme des élèves qui peuvent prétendre, sans rougir, concurrencer un étudiant sorti d'HEC ou d'une grande école de commerce.

En 1999, une note du ministère de l'Éducation nationale retient particulièrement l'attention de **Norbert Prévot**, alors chef de travaux au lycée Raymond Mondon de Metz (57). Celle-ci demande aux lycées et aux IUT de préparer les jeunes à une vision plus européenne. Pour le chef de travaux, c'est l'occasion de mettre en place une licence "qui permettrait aux jeunes de pouvoir s'intégrer plus facilement dans les équipes de direction". Reste à convaincre le proviseur du lycée, puis le président de l'université. Pour cela il avance ses arguments : "combler le manque de maturité des jeunes par une année de licence. Qu'ils aient un profil basé sur le management, qu'ils soient capables d'avoir une vision de la restauration et de l'hôtellerie". À cette époque, les grands groupes recrutent essentiellement leurs cadres à la sortie des écoles de commerce. Certains dirigeants sont issus de la profession, mais leur montée

en puissance se fait après plusieurs années. "Notre projet, poursuit Norbert Prévot, était de permettre à des jeunes de la filière de bénéficier des compétences requises pour une prise de responsabilité immédiate." Promoteur enthousiaste, l'homme va construire la licence, entraînant avec lui plusieurs de ses collègues, notamment **Nora Toussaint**, professeur de gestion du lycée.

## Que du bonheur !

"Ça n'a été que du bonheur, se souvient Norbert Prévot. Enseignants et universitaires ont eu un vrai plaisir à travailler ensemble." Toutefois, une licence délivrée par l'université ne peut pas avoir pour flux d'entrée la filière professionnelle uniquement. "Nous devons l'ouvrir." La licence professionnelle Management des activités hôtelières prend alors forme. 24 élèves par session - 12 issus de la filière professionnelle, 12 en cursus universitaire - vont désormais s'atteler à devenir "manager d'unité hôtelière et de restauration, de chaîne ou de structure indépendante". Dans la pratique, le premier trimestre de licence plonge les jeunes issus de la filière universitaire dans celui des CHR et inversement. "Nous voulons que les jeunes soient imprégnés, qu'ils aient conscience de ce qu'est la cuisine ou l'accueil." Également présents, "des salariés en congé individuel de formation et des demandeurs d'emploi", précise **Bernard Delobel**, maître de conférence et directeur de l'unité de formation et de recherche Études supérieures de management - Institut d'administration des entreprises (UFR ESM-IAE) de Metz depuis 2006. Ce dernier va mener avec Norbert Prévot un nouveau combat : la mise en place d'un master. Un challenge de taille, qui séduit **Christian Petitcolas**, inspecteur général de l'Éducation nationale. Deux années supplémentaires pour les étudiants,

avec des stages longs en entreprise. "Nous n'étions pas sûrs que la profession nous suive, reconnaît aujourd'hui le chef de travaux, mais elle l'a fait." Le master marketing et développement des services hôteliers s'inscrit dans le sillage de la licence. "Nous avons tenu à conserver cette dualité de flux d'entrée, deux univers de référence, qui se rencontrent et produisent une synergie que nous savons aujourd'hui très positive", commente Bernard Delobel.

## Compétences croisées

Au programme, la construction de "compétences croisées entre les métiers de l'hébergement et de la restauration d'une part, la gestion hôtelière, l'organisation, le marketing management d'autre part. Le manager formé aura une vision du marché, saura faire évoluer le design du service au client, anticipera les mouvements de la concurrence, adaptera l'offre et le mix marketing aux exigences du secteur." Du concret ayant des débouchés dans l'hôtellerie comme dans la restauration collective, en France et à l'étranger. Il existe un cours donné en commun par Bernard Delobel et le directeur du Novotel de Metz. Des cours, dont une partie se déroule au lycée hôtelier et une autre à l'UFR, avec une équipe enseignante toujours mixte, lycée et université. Une passerelle qui offre à des jeunes, qui ont débuté leur cursus en CAP, la possibilité de concurrencer, au terme du master, un diplômé d'HEC. Et de le devancer en terme d'employabilité.

Sylvie Soubes



Bernard Delobel et Norbert Prévot. Ce dernier est aujourd'hui à la retraite mais il a bien voulu revenir pour nous sur les origines de ce master.

## LYCÉE RAYMOND MONDON

2 BOULEVARD DE LA DÉFENSE · 57070 METZ

TÉL. : 03 87 65 66 22

WWW.AC-NANCY-METZ.FR/PRES-ETAB/RAYMONDMONDON/

LYCÉE GUILLAUME TIREL À PARIS (XIV<sup>E</sup>)

## Deux licences pro à vocation internationale

Lancées il y a respectivement un et deux ans, les licences pro restauration et hébergement font le plein. Leur objectif : préparer à l'expatriation des cadres compétents et bilingues.

Né d'un partenariat entre l'IUFM de l'académie de Versailles (intégré à l'université de Cergy-Pontoise) et le lycée Guillaume Tirel à Paris, la licence professionnelle restauration gastronomique à vocation internationale et celle de direction des services d'hébergement en hôtellerie internationale ont pour objectif de former des cadres bilingues. "Nous formions des étudiants nord-américains à la restauration gastronomique, et avec l'intégration à l'université, nous l'avons transformé en licence professionnelle, raconte **Sébastien Le Tacon**, responsable de la formation restauration. Puis comme la licence pro restauration a bien fonctionné, on s'est dit qu'on allait créer une deuxième licence pro hébergement." Respectivement mises en place il y a deux ans et à la rentrée dernière, elles s'adressent à des élèves titulaires d'un diplôme de niveau bac + 2 en hôtellerie ou en restauration, mais aussi à des étudiants en langues étrangères ou issus du secteur tertiaire qui souhaitent se reconverter (un pré-requis professionnel - stage ou job d'été dans le milieu - est alors exigé). "Notre objectif à la fin de la formation est l'insertion professionnelle", souligne **Nathalie Montargot**, responsable de la licence pro hébergement. Chaque promotion compte 24 étudiants, avec un recrutement national, voire international, pour une formation qui s'étend sur quatorze mois, en alternance.



Licence pro Restauration, promotion 2009-2010.

pour l'hébergement) et les élèves ont une mission d'un mois à l'étranger à effectuer pour valider leur formation. "Le but est de se familiariser avec l'expatriation", insiste **Nathalie Montargot**. Une bonne partie des étudiants est placée au Mexique, d'autres en Angleterre, en Espagne, à Malte ou en Italie. Autres atouts : les nombreuses interventions de professionnels, dont des personnalités du secteur (**Patrick Sciard** notamment, parrain de la deuxième promotion de la licence restauration, **Hugo Desnoyer**, **Corinne Veyssière**...), mais aussi les visites dans les palaces et grands hôtels parisiens, à Rungis ou dans les vignobles. "À l'issue de l'année, 90 % des élèves veulent partir exercer dans un autre pays", assure **Nathalie Montargot**. "Sur la première promotion, certains se sont installés au Mexique, aux États-Unis ou à Londres", renchérit **Sébastien Le Tacon**.

Julie Gerbet

## LYCÉE HÔTELLIER GUILLAUME TIREL

237 BOULEVARD RASPAIL · 75014 PARIS

TÉL. : 01 78 09 88 51

WWW.VERSAILLES.IUFM.FR/LICENCEPRO.HTML

## CFA DE PLOUFRAGAN (22)

## S'agrandir au bénéfice des entreprises costarmoricaines

Après son restaurant d'application, le CFA de Ploufragan s'appête en 2011 à restructurer ses bâtiments afin de former plus et mieux.

Après avoir rénové son restaurant d'application, le CFA de Ploufragan dans les Côtes d'Armor s'appête à engager 10 ME sur plus de deux ans afin de "restructurer le CFA qui date de 1976 et de l'agrandir afin de répondre à la demande des professionnels sur des formations CQP. Nous devons diversifier nos formations. Aujourd'hui je n'ai pas de place, confirme **Laurence Zellner**, directrice du CFA, mais en 2012, je pourrai répondre favorablement à leurs demandes. Nous allons également développer des formations de tuteurs en partenariat avec la faculté des métiers de Rennes au bénéfice des entreprises costarmoricaines." Un labo de boucherie sera créé, libérant ainsi de la place pour les cuisines. "Nous allons doubler le plateau, de 12 à 24 postes en cuisine. Nous allons également changer notre façon de travailler en intégrant un espace de technologie appliquée à proximité." L'idée à Ploufragan consiste à "insuffler aux jeunes une vision prospective du métier. Et ensuite, à chacun son chemin !" 287 apprentis s'y forment au CAP cuisine et restaurant, MC employé traiteur, MC cuisine en dessert de restaurant, BEP et bac pro restauration avec "une courbe ascendante des effectifs. Nos jeunes viennent essentiellement du département, sauf pour la MC dessert car notre professeur, ancien chef pâtissier de l'Auberge Grand Maison, est particulièrement reconnu." **Olivier Marie**



Le CFA de Ploufragan forme 287 apprentis en CHR.

## CFA PLOUFRAGAN

CAMPUS ARTISANAT ET MÉTIERS

18 RUE TERTRE DE LA MOTTE · 22440 PLOUFRAGAN

TÉL. : 02 96 76 27 27

## Une forte dimension internationale

La dimension internationale est privilégiée : parmi les enseignements, dont certains ont lieu en anglais, les élèves étudient le marché international. Une deuxième langue vivante est enseignée (espagnol pour la restauration, allemand, espagnol ou italien

## LYCÉE SAINT-LOUIS À MONTARGIS (45)

## Le lycée prépare son trentième anniversaire

L'établissement privé accueille près de 300 jeunes avec une offre complète de formation.



Guy Coiffard, responsable section hôtellerie : "Nous aimerions encore renforcer notre offre avec des mentions complémentaires en sommellerie et pâtisserie".

L'année prochaine, la section hôtellerie du lycée privé Saint-Louis de Montargis (45) fêtera son 30<sup>e</sup> anniversaire. C'est en effet en 1981 que celle-ci a vu le jour au sein du château qui offre une palette complète de formations. "Nous allons naturellement fêter cet anniversaire, explique **Guy Coiffard** le responsable de la section hôtellerie, c'est aussi un moyen de renforcer nos relations avec les familles et les professionnels de la restauration comme nous le faisons déjà avec l'ouverture de notre restaurant pédagogique." Avec un recrutement dans le sud parisien, une partie de la Bourgogne et du Centre, le lycée fait aujourd'hui le plein avec 300 élèves contre 240 il y a cinq ans. "Nous maintenons désormais nos effectifs, poursuit Guy Coiffard, mais nous ne pouvons en accueillir plus car nos locaux sont remplis."

## "Renforcer notre offre"

Avec son équipe pédagogique stable et ses bons résultats aux examens, Saint-Louis recrute sans souci. L'établissement propose un cursus complet avec bac pro et technologique, classe de mise à niveau BTS et deux sections (merca-

tique-gestion hôtelière et arts culinaires) de BTS qui ont fait le plein avec 36 jeunes à la dernière rentrée. "Bien sûr, poursuit le responsable de la section hôtellerie, nous aimerions encore renforcer notre offre avec des mentions complémentaires en sommellerie et pâtisserie, ce qui serait intéressant pour les bac pro, mais c'est compliqué." Ce projet pourrait être porté par le nouveau chef d'établissement, **Olivier Chauvin** qui prend la suite de **Jean-François Lapouveyrie**. Celui-ci avait notamment engagé un programme de rénovation intérieure, avec en particulier l'installation de nouvelles cuisines, opérationnelles depuis la rentrée 2009. Diplômés, les jeunes quittant Saint-Louis trouvent sans peine un emploi grâce à un réseau étroit tissé pour les stages avec les plus grands établissements, en particulier parisiens.

Jean-Jacques Talpin

## LYCÉE PRIVÉ SAINT-LOUIS

AU CHÂTEAU  
BP 360  
45203 MONTARGIS  
TÉL. : 02 38 95 06 30  
[HTTP://PAGESPERSO-ORANGE.FR/LYCEE.ST-LOUIS](http://pagesperso-orange.fr/lycee.st-louis)

## LYCÉE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME DE GASCOGNE

## L'ouverture à l'international s'intensifie

Ce paquebot de 950 élèves et 115 professeurs (sans compter un Greta) regarde encore un peu plus vers l'étranger. À l'image du repas qu'il offre ce mois-ci aux officiels de la province chinoise de Wuhan en visite à Bordeaux.

Dans cet établissement où tous les élèves de CPA, BEP, bac pro, bac techno, classe de mise à niveau (MAN) et BTS hôtellerie-restauration se voient proposer des stages à l'étranger, les initiatives en cours sont légion. Dernier partenaire en date, l'Institut culinaire universitaire du Mexique. Ce qui a permis à 2 étudiants en 1<sup>re</sup> année de BTS hôtellerie d'effectuer de mai à août un stage à l'Intercontinental Hôtel President de Pueblo, la 4<sup>e</sup> ville du pays. En octobre, 12 élèves et leurs professeurs mexicains viendront à Talence durant trois semaines.

Le début d'échanges très productifs comme ceux déjà noués avec Manchester Metropolitan University, l'École hôtelière de Québec, le Santa Barbara City College en Californie. Ou encore avec Wuhan Commercial Service College et Hubei University of Economics en Chine. "À l'occasion de la venue le 8 septembre d'une délégation amenée par **Alain Juppé**, 4 de nos professeurs se sont vus confier le repas pour 50 personnes qui sera offert aux dignitaires de Wuhan, ville jumelée avec Bordeaux", confie le chef des travaux, **Didier Lasserre**. En 2011, avec l'université de Manchester, c'est égale-

## LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME

## Ça bouge au lycée Lesdiguières

À plus de 90 ans, le lycée hôtelier se déploie encore, côté formation et installations. Le tout sous la direction d'un nouveau proviseur, **Patrice Brossou**, jusqu'ici en poste à Toulon.

Cette année encore, les élèves du lycée Lesdiguières se sont distingués dans les épreuves finales d'une dizaine de concours. Certains ont même décroché un premier prix, comme le Spigol d'or attribué à **Lucie Martin** (terminale bac pro). Le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Grenoble se développe encore en cette rentrée 2010 avec l'ouverture d'un nouveau CAP (cuisinier) au Clos d'or pour 24 élèves. Ce qui porte à treize le nombre de diplômes préparés par cet établissement de près de 900 élèves (438 sur le site technologique de Beaumarchais, 423 au Clos d'or et 26 licence pro en 2009/2010).

**Patrice Brossou** a pris la succession de **Lucie Belchior**, proviseur de Lesdiguières pendant dix ans. C'est donc à lui qu'il revient de suivre le projet de création d'un atelier de boulangerie viennoiserie. "Les plans sont prêts, l'étude de faisabilité aussi. Les travaux vont démarrer à la rentrée pour une ouverture en janvier 2012", confiait Lucie Belchior en juin dernier. Coût de

ces 200 m<sup>2</sup> d'atelier : 200 000 E financés par la région Rhône-Alpes.

## Toiletage

L'hôtel-restaurant d'application 3 étoiles, vitrine du lycée, va, lui, bénéficier d'un toiletage. "Et nos 24 chambres vont toutes être équipées d'une serrure à carte afin d'offrir à nos élèves un établissement d'application aux normes actuelles", se félicite son responsable, **Christian Bonneton**. Les chambres sont également tour à tour rénovées.

Reste pour Patrice Brossou à finaliser le projet d'accord international avec l'école hôtelière d'Essen (Allemagne). La visite préparatoire est prévue en octobre prochain. Un accord de



L'hôtel restaurant d'application Lesdiguières.

## LYCÉE LOUIS GUILLOUX À RENNES (35)

## Gros travaux en perspective pour restructurer l'ensemble du plateau technique

Le lycée Louis Guilloux de Rennes entre dans une période de grands travaux pour ressortir, flambant neuf en janvier 2011.

À peine arrivé du lycée hôtelier de Saint-Quay-Portrieux, **Patrick Kerbellec**, désormais proviseur du lycée rennais Louis Guilloux, s'est plongé dans les plans. Le lycée entame une grande période de chantiers qui doivent le mener jusqu'en janvier 2011. "Nous allons restructurer l'ensemble du plateau technique." Sont concernés les deux cuisines d'application, les deux restaurants de deux fois 80 couverts, le laboratoire de la mention complémentaire cuisine en desserts de restaurant, mais également "les deux laboratoires de pâtisserie et le labo de boulangerie". Une boutique de vente de produits boulangers sera également créée. "Sans compter une tranche de travaux concernant les espaces verts



Le lycée Louis Guilloux envoie des élèves jusqu'en Chine.

et le foyer", rappelle Patrick Kerbellec. L'ensemble de ces travaux demande un investissement de 4,7 ME. "Et dans un ave-

nir proche, nous allons construire un internat pour un montant de l'ordre de 8,6 ME."

## Chine à l'horizon !

Parallèlement, ce lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration et de la mode de 620 élèves, dont 230 en hôtellerie-restauration, poursuit sa politique d'ouverture à la Bretagne et à l'étranger. "C'est vraiment notre éthique, cela permet d'ouvrir l'esprit des jeunes." Des jeunes justement qui vont en Irlande, à Jersey, à Malte sans oublier les projets en Espagne, en Hongrie et récemment en Chine avec un voyage scolaire de 22 élèves.

Olivier Marie

## LYCÉE LOUIS GUILLOUX

76 AVENUE DES BUTTES DE COËSMES  
BP 70313 · 35703 RENNES  
TÉL. : 02 99 84 57 60  
[CE.0350032V@AC-RENNES.FR](mailto:CE.0350032V@AC-RENNES.FR)

## À TALENCE (33)



Didier Lasserre, MOF maître d'hôtel et chef des travaux.

ment une nouvelle page qui s'écrira après leur BTS hôtellerie-restauration ou après la licence professionnelle hôtellerie/tourismemangement des centres de remise en forme et de bien-être par l'eau, les étudiants pourront poursuivre un an de plus en Angleterre et obtenir un diplôme de type Bachelor.

Brigitte Ducasse

**LYCÉE D'HÔTELLERIE ET TOURISME DE GASCOGNE**  
RUE FRANÇOIS RABELAIS  
33400 TALENCE  
TÉL. : 05 56 84 47 50  
[WWW.LYCEEDEGASCOGNE.COM](http://WWW.LYCEEDEGASCOGNE.COM)

## DE GRENOBLE (38)

plus après ceux déjà engagés, avec notamment la plus ancienne des écoles hôtelières allemandes, Hedenberg (en 2009) et le collège La Flèche à Québec (juin 2010).

Nathalie Ruffier

**LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE GRENOBLE**  
15 AVENUE BEAUMARCHAIS · 38100 GRENOBLE  
TÉL. : 04 76 21 38 54  
[WWW.AC-GRENOBLE.FR/ECOLE.HOTELIERE](http://WWW.AC-GRENOBLE.FR/ECOLE.HOTELIERE)

## LYCÉE JEAN MONNET DE LIMOGES (87)

## L'innovation permanente

Après s'être doté d'une unité d'application hôtelière, le lycée des métiers modernise sa partie restauration et se prépare à de nouvelles formations.



Nadège Vergnaud, une vocation d'excellence.

Nous souhaitons répondre au plus près aux aspirations des jeunes de notre région." Nadège Vergnaud, proviseur du lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation Jean Monnet, au Palais-sur-Vienne (banlieue de Limoges) dévoile sa stratégie. Très polyvalent, son établissement prépare à de nombreux examens, au sein de plusieurs filières. Comprenant un CFA, un lycée professionnel et un lycée technologique, une classe post bac, une autre de mise à niveau internationale, il est également depuis 2009 chargé de la formation pour adultes. Les effectifs sont en rapport, avec un millier d'élèves - dont 160 en internat - 95 enseignants, 45 agents le tout financé par la Région pour un budget annuel de 3 ME (hors salaires). Jean Monnet affiche entre 85 et 90 % de réussite aux différents examens. "Nous sommes très sollicités, révèle la responsable. Les élèves viennent de tout le Limousin et au delà, et les demandes se multiplient, au point que j'ai dû cette année ajouter des places dans l'internat qui, au départ, ne pouvait héberger que 140 personnes. Ce succès est issu de nos bons résultats aux divers examens mais aussi de l'excellence reconnue de nos cours et enseignants."

## Élargir ses compétences

Avec l'appui du conseil régional, Jean Monnet s'est donné au fil des ans les moyens de cette ambition. En 2008, un mini-hôtel a été construit pour l'application hôtelière, tandis que la rénovation du restaurant-brasserie, de l'atelier boucherie, de salles et bureaux annexes et de la lingerie se termine. L'équipe dirigeante souhaite élargir ses compétences : un bac pro alimentation a été lancé, avant un bac pro hôtellerie-restauration pour cette rentrée. "Nous allons également ouvrir une licence professionnelle pour les responsables hôtellerie restauration d'environnement médicalisé, confie Nadège Vergnaud, en accord avec l'université de Limoges, à niveau bac +3. Des futurs cadres de cliniques ou maisons de retraite y seront formés à la gestion et aux services techniques." Ce projet, porteur en regard du vieillissement de la population et de la multiplication des établissements médicalisés, devrait devenir une réalité à l'automne 2011.

J.-P. G.

**LYCÉE JEAN MONNET**  
12 RUE LOUIS ARMSTRONG · 87100 LIMOGES  
TÉL. : 05 55 35 48 00 · [LYC-JEAN-MONNET.AC-LIMOGES.FR](http://LYC-JEAN-MONNET.AC-LIMOGES.FR)

## ÉCOLE HÔTELIÈRE DU PÉRIGORD À BOULAZAC (24)

## Un établissement périgourdin à taille humaine, partenaire d'entrepreneurs

Le lycée de Boulazac développe ses liens avec les entreprises locales, garantissant à ses élèves des débouchés prometteurs. Et la qualité de son enseignement dépasse par sa notoriété le cadre régional.

Créé par la CCI de la Dordogne, l'établissement périgourdin propose des formations en hôtellerie-restauration, à travers un CFA et un lycée technologique. Le premier, avec ses 250 élèves, va du CAP (restaurant, cuisine, café-brasserie) au BP cuisine ou restaurant et au baccalauréat professionnel cuisine et restaurant, mention complémentaire réception et serveur ; le second (120 lycéens) vers le bac techno et le BTS (option A et B). "Nous avons un recrutement local pour le CFA, plus étendu pour le lycée, explique Florence Maulin, chef de travaux. Le tout donne des résultats aux examens plus que satisfaisants, dus à la qualité de nos enseignants (70 au total dont 12 pour la partie hôtelière) avec une moyenne de plus de 80 % tous diplômés confondus en 2009."

## "La rançon de notre réputation"

Boulazac se distingue de ses homologues régionaux par sa taille à dimension humaine, ce qui attire les étudiants. Son aura dépasse les frontières périgourdines, grâce à ses stages et la politique menée par la direction vers les entreprises. Après avoir rénové ses sites pédagogiques en 2007, la direction prépare la création



"Nous avons un recrutement local pour le CFA, plus étendu pour le lycée", explique Florence Maulin, chef de travaux.

d'un hôtel d'application. L'objectif restant la séparation entre CFA et lycée pour optimiser travail, enseignement et résultats, le tout devant devenir réalité à l'horizon 2015. "Nous en sommes à l'avant projet, confirme Florence Maulin. Nous avons du foncier en réserve, mais nous n'avons encore rien choisi, bien que nous y travaillions sé-

rieusement. Cette année, nous n'avons pas l'espace pour développer de nouvelles formations pour l'instant." "Nous avons quand même un manque d'effectifs en matière de service, comme partout ailleurs, avoue la dirigeante. Les autres filières sont, par contre, bien fréquentées, la plupart de nos élèves rentrant sur sélection, et nous refusons, hélas, du monde tous les ans. Mais ceci est la rançon de notre réputation."

Jean-Pierre Gourvest

**ÉCOLE HÔTELIÈRE DU PÉRIGORD**  
AVENUE HENRY DELUC  
24750 BOULAZAC  
TÉL. 05 53 35 72 72  
[WWW.ECOLE-HOTELIERE-DU-PERIGORD.COM](http://WWW.ECOLE-HOTELIERE-DU-PERIGORD.COM)



Le lycée de Boulazac prépare la création d'un hôtel d'application pour 2015.

**LE CONFORT EXTREME**

**ROBUR le partenaire des professionnels de demain**

Présente depuis de nombreuses années dans les écoles et instituts hôteliers, Robur, le leader sur le marché de la distribution de vêtements professionnels pour l'hôtellerie et la restauration

Le vêtement professionnel est avant tout un outil de travail. L'aisance, la sécurité, la facilité d'entretien et la durabilité sont autant de critères que Robur s'attache à respecter et à optimiser dans chacune de ses collections. Vivre sa passion dans l'hôtellerie / restauration en apprenant le métier, c'est aussi se sentir bien dans sa tenue au quotidien.

Parce que votre tenue vous suivra tout au long de votre formation, Robur choisit pour vous des matières alliant innovation, design, originalité et technicité.

[www.robur.fr](http://www.robur.fr)

## LYCÉE NICOLAS APPERT À ORVAULT (44)

## Appert fait le plein

Le lycée complète ses partenariats internationaux et poursuit ses tranches de travaux. Tout va bien !



Rentrée sereine pour Philippe Giroult au lycée Nicolas Appert d'Orvault.

Chef de travaux au lycée Nicolas Appert d'Orvault (44), **Philippe Giroult** n'a aucun problème d'effectifs. "Nous partons à la rentrée avec environ 450 élèves en section hôtellerie-restauration." L'établissement accueille cette année un nouveau proviseur, **Isabelle de Loupy**, qui succède à **Charles Kesteman**. "Pour le reste, calme plat sur l'équipe éducative qui, avec 23 professeurs, reste très stable." Même sérénité pour les quelques travaux à venir. "Nous avons opté, depuis six ans, pour des tranches régulières. Nous venons de terminer la rénovation de la cuisine d'initiation n° 3 et les trois chambres d'application vont être rénovées en septembre. L'an prochain nous nous attaquerons à la pâtisserie." Quelque 600 000 E ont déjà été investis. Pour

ce qui est des projets pédagogiques, le lycée Appert entend bien conserver ses relations privilégiées avec l'étranger. "Nous envoyons 24 élèves de bac techno en stage en Espagne et en Grande-Bretagne pendant huit semaines. Nous ouvrons par ailleurs un BTS responsable hébergement au référentiel européen et nous allons essayer de développer un partenariat avec une école hôtelière de Cantabrie en Espagne et du Maine aux États-Unis."

Olivier Marie

## LYCÉE NICOLAS APPERT

24 AVENUE DE LA CHOLIERE  
44700 ORVAULT  
TÉL. : 02 51 78 22 00  
WWW.APPERT44.ORG

## CFA DE KER LANN À BRUZ (35)

## La Faculté des métiers remplace l'Ifhor

L'établissement se restructure et s'engage fortement sur les contrats de professionnalisation.



Jean-Michel Sébillat, responsable du développement de l'alternance.

xit l'Ifhor, place à la Faculté des métiers. Anticipant le grand bouleversement à venir des structures consulaires, le centre de formation des apprentis de Ker Lann, à Bruz près de Rennes change de nom et se réorganise. "L'ancien Ifhor pour les métiers de l'hôtellerie-restauration et l'Ifcom, pour les métiers du commerce, fusionnent pour former la Faculté des métiers de Ker Lann", explique **Jean-Michel Sébillat**, ancien respon-

sable de l'Ifhor désormais responsable du développement de l'alternance. **Luc Vivier** demeure responsable de la formation et **Didier Bouesnard** devient responsable de l'établissement.

## Un CQP barman monde de la nuit

À l'heure actuelle, la Faculté des métiers assure un total de 1 323 contrats d'apprentissage. "Le CHR 'pèse' 388 contrats d'apprentissage et 236 contrats de professionnalisation, dixit Jean-Michel Sébillat qui poursuit : Demain, nous allons nous donner les moyens de répondre aux besoins des professionnels, et notamment saisonniers. Nous allons développer les CQP en accentuant les actions de montage avec les CFA de Brest, Vannes et Ploufragan."

À la rentrée 2010, la Faculté des métiers proposera un CQP barman monde de la nuit avec Umih Formation. Une première en Bretagne. L'étranger ne passe pas à la trappe : "Nous poursuivons nos partenariats avec Valence, Florence et la Bavière et engageons un travail avec l'université de Marrakech."

O.M.

## FACULTÉ DES MÉTIERS

RUE DES FRÈRES MONTGOLFIER  
35172 BRUZ CEDEX  
TÉL. : 02 99 05 45 45  
WWW.FAC-METIERS.FR

## À DUNKERQUE ET LILLE (59)

## La mention complémentaire sommellerie recherche ses apprentis

À Lille et Dunkerque, deux centres d'apprentissage travaillent ensemble pour convaincre élèves et entreprises des atouts de leur formation.

Avec des promotions qui ne dépassent pas la quinzaine d'apprentis, **Dominique Labroy**, responsable de la mention sommellerie au Cefral (Centre européen de formation à la restauration et à l'alimentation du littoral) à Dunkerque et **Éric Dugardin**, du CFA du lycée Michel Servet à Lille, souhaitent gommer le côté élitiste de cette spécialisation, injustement boudée. Selon ce dernier, "la peur d'aborder une formation exigeante" et "le manque de bases" expliquent en partie ce manque de succès.

la difficulté d'assimiler "à 100 % le contenu de la formation". Le manque de communication pour cette mention complémentaire motive les deux confrères à démarcher les écoles hôtelières et les entreprises, encore hésitantes. Mais si "la mention sommellerie a regagné ses lauriers, elle a encore du chemin à parcourir avant la vulgarisation", admet **Éric Dugardin**. Pourtant, la polyvalence, l'enrichissement professionnel gagné grâce à une année d'apprentissage convaincront les plus sceptiques.

Laurence Leuridant

## Un pied en formation, l'autre en entreprise

À Lille, les apprentis d'Éric Dugardin perfectionnent les techniques de carafage, de décantation et de service. Analyses sensorielles, géographie des vignobles, carte d'identité des vins, commercialisation et techniques de vente sont également au programme. Un pied en formation et l'autre en entreprise, les 12 apprentis voient en cette mention un label de qualité auprès des recruteurs. Parfois même, les contrats d'apprentissage débouchent directement sur une embauche. La formation est également ponctuée de séjours dans les vignobles.

Au Cefral de Dunkerque, le rythme est d'une semaine de cours pour deux semaines en entreprise. **Dominique Labroy**, ancien sommelier à la Matelote (Boulogne-sur-Mer), reconnaît



Épreuves orales au lycée Michel Servet : une élève d'Éric Dugardin devant le jury.

## CEFRAL

214 RUE DU CONTRE-TORPILLEUR LE TRIOMPHANT  
BP 49002 · 59951 DUNKERQUE CEDEX 1  
TÉL. : 03 28 58 77 87  
WWW.CEFRAL.NET  
HTTP://BLOG-CEFRAL.NET

## LYCÉE MICHEL SERVET

1 RUE MICHEL SERVET · 59000 LILLE  
TÉL. : 03 20 22 73 73  
WWW2C.AC-LILLE.FR/SERVET

## LES PORTES DE CHARTREUSE À VOREPPE (38)

un 2<sup>e</sup> CAP en un an

Le lycée avait ouvert en septembre 2009 une section CAP pâtisserie en un an. Cette année, les jeunes déjà titulaires d'un CAP ou d'un bac pourront aussi préparer un CAP boulangerie en un an.

Suite au succès du CAP pâtisserie en un an ouvert l'année dernière, ce lycée situé à 15 km de Grenoble offre désormais la possibilité de passer en un an le CAP boulangerie. La demande était forte : "Et la section - de 12 places - s'est vite remplie", précise **Béatrice Juhel**, directrice de l'établissement. Autre bonne nouvelle, le dossier Leonardo déposé par l'établissement pour les sections hôtellerie-restauration a été accepté, ce qui lui permettra d'intensifier les stages à l'étranger : en Allemagne, en Italie et bientôt en Roumanie. Ce lycée d'enseignement professionnel privé catholique sous contrat comptait l'an dernier 143 élèves en hôtellerie-restauration et 95 en boulangerie pâtisserie, soit 238 jeunes préparant soit un CAP (restaurant, cuisine, boulangerie, pâtisserie), soit un bac pro (restauration, boulange-



Le restaurant d'application de l'établissement, construit il ya cinq ans.

rie, pâtisserie). L'effectif devrait être légèrement supérieur cette année.

Nathalie Ruffier

## LYCÉE LES PORTES DE CHARTREUSE

387 AVENUE DE STALINGRAD  
BP 135  
38343 VOREPPE CEDEX  
TÉL. : 04 76 50 25 73  
WWW.PORTESDECHARTREUSE.ORG

PORTRAIT

# Pascal Aubrée, passionnément prof

**Clichy-La Garenne (92)** Vous avez suivi, cet été, sa faconde, chaque samedi sur France 3 dans la série documentaire intitulée 'Les Fables de Monsieur Aubrée'. Ce professeur d'école hôtelière a, durant un an, emmené des élèves à la rencontre des artisans de nos régions. Un tour de France dédié aux arts de la table et à l'apprentissage du service en restauration.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

**L'Hôtellerie Restauration :**

**Comment voyez-vous l'univers du service ?**

**Pascal Aubrée :** La restauration doit s'inscrire dans le temps. Le client est difficile à fidéliser, il doit être mis en confiance ! J'entends souvent des jeunes s'émouvoir d'être traités de porteurs d'assiettes. J'essaie alors de leur faire comprendre qu'ils doivent être aussi porteurs d'image. En salle, on n'est pas uniquement là pour servir et desservir. Il faut cesser de laisser dire ou sous-entendre que prendre en charge un client, c'est 'casse-pied'. Tant qu'on assimilera service et servitude, on n'arrivera pas à faire comprendre le sens profond du service, qui est de faire plaisir et de partager un plaisir. Le métier de labeur est insupportable pour les jeunes aujourd'hui et c'est normal. C'est à nous, enseignants, de leur montrer le sens du geste et tout ce qui va avec. D'ailleurs, quand on parle 'bénéfice', sonnante et trébuchante, il faut expliquer que ce n'est pas la finalité. C'est nécessaire



Entouré d'élèves, **Pascal Aubrée** (au centre) explique, lors d'un tournage, les difficultés de la pêche à la palangre en Corse.

mais la finalité, c'est la fidélisation du client par la qualité, du service comme des produits. J'estime que la plus belle récompense, ce n'est pas le pourboire mais c'est lorsque que le client vient nous serrer la main. C'est ce que j'ai ressenti quand j'étais maître d'hôtel.

**Qu'est-ce qui vous a mis le pied à l'étrier ?**

J'étais en 1<sup>er</sup> à Caen, dans le Calvados. L'[enseignement général] ne me convenait plus, j'étais perdu, je n'avais aucune idée de ce que je voulais faire. Comme j'étais 'un gentil', que j'aimais 'rendre service', on m'a dirigé vers une école hôtelière... J'ai dit oui un peu sans savoir... J'ai connu les dernières années d'internat de Médéric à Paris. Le BTH en trois ans. Et je me suis piqué au jeu. La vocation est venue. Ensuite, je suis parti aux États-Unis, à Indianapolis, où j'ai gravi tous les échelons. Cela n'a pas été simple, c'était un changement radical, une perte totale de repères : mentalité, langue, éloignement de la famille... J'ai fait un peu plus tard quatre ans en Suisse. Du grand bonheur, mais l'enseignement me trottait dans la tête. C'est vraiment la transmission qui m'attirait et au moment où j'ai eu le choix, j'ai opté pour cette voie. J'ai démarré en 1982 à l'École hôtelière de Paris, ensuite j'ai enseigné huit ans à Sucy-en-Brie, onze ans à Saint-Quentin-en-Yvelines et depuis un peu plus de six ans, je suis professeur de service au lycée René Auffray de Clichy.

**Quelle est votre vision de la jeunesse et du rôle de l'enseignant ?**

Il y a des enfants précoces et d'autres tardifs. Ce qui est essentiel, c'est de leur laisser le temps de mûrir, de trouver leur place dans la société, pour qu'ils s'épanouissent et aient un travail. Bien sûr qu'on va

devoir les motiver, les guider, mais il ne faut pas les écœurer. C'est toute leur vie qui va dépendre de cette période. J'ai en mémoire une jeune fille qui voulait y arriver, pour qui le bac était un vrai objectif mais qui avait de grandes difficultés. Tous les ans, pendant quatre années, je l'ai poussée à repasser les unités de valeurs et elle a réussi. Merci à elle. Elle a tenu bon et elle a obtenu ce qu'elle voulait. Ce que je souhaite, c'est que les jeunes qui arrivent dans notre secteur se sentent bien en tant qu'êtres humains et qu'ils fassent quelque chose qui leur plaise.

**Vos cours sont généralement émaillés d'anecdotes professionnelles...**

On a besoin de la profession, qui doit travailler main dans la main avec l'enseignement. C'est l'évidence même. Mais en France, tout ce qui est manuel reste sous-estimé.

**Que retenir vous de ces documentaires, 'Les Fables de Monsieur Aubrée' ?**

Les arts de la table n'existent pas à la télé, c'est la cuisine qu'on met sous les projecteurs. Ici, nous avons voulu faire toucher aux jeunes toute la richesse de l'artisanat et des productions locales. Saluons d'ailleurs deux personnes, sans qui cette série n'aurait pas pu voir le jour : **Christian Petitcolas**, inspecteur général de l'Éducation nationale et **Alain Boissinot**, recteur de l'académie de Versailles, qui ont parfaitement compris l'enjeu. En restauration, on ne sert pas n'importe quoi dans n'importe quoi. Dans cette série, on ne parle pas d'argent, on parle talent, difficulté, passion... Et j'espère que tous ceux qui ont regardé ces films se sont sentis concernés à un moment donné... Moi, ça m'a conforté dans l'idée qu'il faut absolument sortir les élèves, et le plus possible. Qu'il faut mettre le patrimoine en lumière, que le jeune est porteur du patrimoine, que c'est à lui de transmettre, et d'éduquer le client. ■

*"Ce que je souhaite, c'est que les jeunes qui arrivent dans notre secteur se sentent bien en tant qu'être humain et qu'ils fassent quelque chose qui leur plaise."*

Espace ÉCOLES-FORMATIONS sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

- Trouver une école ou une formation
- Orientation scolaire :
  - infos diplômes
  - descriptif des programmes
  - débouchés métiers

Avec la participation de :



**UNE QUESTION, BESOIN D'UNE INFORMATION PERSONNALISÉE ?**

**Consultez le Blog des Experts**

Orientation scolaire et formations pour adultes en CHR



Virginie Barret - J.-P. Barret

**> Abonnez-vous par téléphone :**

**10€**

**01 45 48 45 00**

ou par courrier : **L'Hôtellerie Restauration Service Clients**  
**5 rue Antoine Bourdelle**  
**75737 Paris CEDEX 15**

Nom de l'élève : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal & Localité : \_\_\_\_\_

E-mail (facultatif, pour les nouvelles quotidiennes) : \_\_\_\_\_

(Vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration)

**> Choisissez le mode de règlement :**

Chèque joint ou Carte Bleue (10 € pour 6 mois)

N° \_\_\_\_\_

Date de validité : \_\_\_\_ / \_\_\_\_

RIB joint (10 € par semestre, durée libre, interruption sur simple demande)

3 derniers chiffres au dos de la carte : \_\_\_\_\_

CAMPUS 10

**BULLETTIN D'ABONNEMENT**

**EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS**

Embauche et signature du contrat : combien de temps doit-il se passer entre les deux ?

TRÈS CLAIREMENT... IL Y A LE C.D.I., LE C.D.D. ET LE C.D.F. LE C.D.F. ? C'EST DU FLOU



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé 122968 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

# Vous êtes 100 % connectés internet ?

Alors tapez l'adresse internet  
avec votre mobile  
**m.lhotellerie-restauration.fr**

Accédez aux services d'offres  
d'emploi, d'actualités et de fonds  
de commerce spécialement conçus  
pour votre mobile par

**L'Hôtellerie**  
Restauration  
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

