

L'Hôtellerie

22 SEPTEMBRE 2011

Restaur

N° SPÉCIAL

CAMPUS

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

AU SOMMAIRE

EXCLUSIF

Luc Chatel, ministre de l'Éducation nationale, et **Nadine Morano**, secrétaire d'État à l'Apprentissage, soutiennent l'enseignement professionnel. Et les points de vue d'**Agnès Vaffier**, **Joseph Le Gal**, **Philippe François** et **Régis Marcon**

pages 3 à 13

APPRENTISSAGE

- Premier stage, les faux-pas à éviter
- Maître de stage, mode d'emploi
- Paroles de professeurs et d'élèves

pages 14 à 31

MÉTIERS

- Barman
- Maître d'hôtel

pages 32 à 34

ÉCOLES

Alain Ducasse Formation, Groupe Flo, Les Roches, Glion institut de hautes études, Cordon bleu, Écoles Lenôtre, Tecomah, Essec, lycée hôtelier de Marseille, École de Savignac, lycée de Talence, Institut Vatel...

pages 34 à 58

APPRENTISSAGE

CINQ CHEFS ÉTOILÉS SE SOUVIENNENT DE LEURS DÉBUTS EN CUISINE



Frédéric Carrion.



Régis Marcon.



Alain Pégouret.

Pour les chefs **Michel Roth**, **Alain Pégouret**, **Frédéric Carrion**, **Philippe Bélissent** et **Régis Marcon**, les étoiles *Michelin* ont brillé ou brillent toujours au fronton de leur établissement. Pourtant, pour chacun d'entre eux, l'aventure a commencé par un premier pas en cuisine.



Philippe Bélissent.



Michel Roth.



Participez au concours du meilleur article L'Hôtellerie Restauration

La 8^e édition du concours du meilleur article L'Hôtellerie Restauration est lancée ! Élèves, envoyez vos textes avant le 12 février 2012.

page 59

UN IPAD SERA OFFERT AU VAINQUEUR DE CHAQUE CATÉGORIE



LA RÉUSSITE PAR L'ALTERNANCE

Pour l'édition 2011 du supplément Campus de **L'Hôtellerie Restauration**, le thème de l'alternance s'est naturellement imposé à la suite de la publication du livre blanc réalisé par **Régis Marcon** au terme de la mission que lui avait confiée **Hervé Novelli**, alors secrétaire d'État au Tourisme, de la mise en place du bac pro en trois ans qui ne fut pas facile - c'est un euphémisme - à faire accepter par l'ensemble de la profession, et des récentes décisions prises par les pouvoirs publics qui visent le chiffre ambitieux de 800 000 alternants en 2015.

Ces tendances qui illustrent l'attractivité du secteur de l'hôtellerie et de la restauration ne sont pas étrangères aux interviews qu'ont bien voulu nous accorder à la fois **Luc Chatel**, ministre de l'Éducation nationale, et **Nadine Morano**, ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle.

Il est vrai que l'enjeu est de taille pour l'amélioration de la situation de l'emploi, véritable obsession justifiée, hélas, par le taux élevé de chômage qui peine à se résorber dans un contexte économique perturbé depuis 2008. Mais, comme vous le découvrirez dans les interviews, reportages et témoignages recueillis dans ce numéro, la profession bénéficie aujourd'hui d'un regain d'intérêt de la part des jeunes en recherche d'un avenir professionnel positif avec des perspectives de découvertes, de carrière et également d'accomplissement personnel.

Les responsables de l'enseignement professionnel se félicitent, bien sûr, de la fascination exercée par le succès des émissions de télévision consacrées à la cuisine et surtout aux chefs, tout en appelant à un effort de réalisme : pas plus que tous les jeunes en sport-étude ne deviendront **Zinedine Zidane** ou **Yannick Noah**, tous les apprentis en cuisine ne finiront pas dans la peau de **Paul Bocuse** ou de **Cyril Lignac**, archétype du chef cathodique.

D'ailleurs, les témoignages de profs et d'élèves à glaner au fil des articles de cette édition vous permettront de découvrir des parcours atypiques, des choix délibérés, des volontés de réussite et de création parfois inattendues. Un métier capable de séduire la jeunesse, malgré ses difficultés et ses contraintes, et qui assure l'avenir de celles et ceux qui le choisissent. ■

L. H.

L'Hôtellerie Restauration

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
journal@lhotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• COMMISSION PARITAIRE n° 0910 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 64 403 • ISSN 0750 - 3717

IMPRESSION : Imprimerie L'Imprimerie - 93290 Tremblay-en-France

SOMMAIRE

POINTS DE VUE

3-13

- 3 **Luc Chatel** prône le dialogue avec hôteliers et restaurateurs
- 4 **Nadine Morano** vise "800 000 alternants d'ici à 2015"
- 6 **Agnès Vaffier** : "Comprendre ce que les jeunes attendent du lycée"
- 8 **Joseph Le Gal** souhaite "valoriser les métiers de salle"
- 10 Pour **Philippe François**, "la pédagogie doit prendre en compte la géopolitique touristique"
- 12 **Régis Marcon** expose ses pistes pour rendre le secteur plus attractif

APPRENTISSAGE

14-31

- 14 Les clés pour réussir son premier stage
- 16 Maître de stage, mode d'emploi
- 18-19 Cinq chefs étoilés racontent leurs premiers pas en cuisine
- 20-25 Paroles de professeurs
- 26-31 Paroles d'élèves

MÉTIERS

32-33

- 32 Comment devenir barman ?
- 33 Maître d'hôtel, l'accueil pour devise

ÉCOLES

34-59

- 34-35 Une école pour se former à la culture Ducasse
- 36 Dans le Groupe Flo, les "tuteurs sont tous d'anciens apprentis"
- 37 Aux Roches, on soigne le management
- 38 L'École hôtelière de Genève intègre la cour des grandes Lausanne mise sur l'hôtellerie familiale
- 39 Glion a fait sa rentrée en juillet
- 40 Le Cordon bleu se dote d'un département dédié au vin
- 41 Lenôtre, des écoles pour se perfectionner ou se reconvertir
- 42 Tecomah cultive une pédagogie d'avant-garde
- 43 MBA en alternance, la formule gagnante de l'Essec
- 44 CFA hôtelier de Marseille (13) : les employeurs phocéens à l'école de l'apprentissage
- 45 Petits et grands projets à La Rochelle (17)
- 46 Des évolutions au CFA de Bourges (18)
À Tulle (19), le CFA des 13 Vents speaks english
- 47 Deux CAP de plus à Delphine Gay (Bourganeuf, 23)
L'École de Savignac (24) lance une filière Hospitality Management
- 48 La maison familiale rurale de Buis-les-Baronnies (26) grandit vite
- 49 Le lycée de Talence (33) sur tous les fronts
- 50 À Vienne (38), Bellerive forme à l'œnotourisme
- 51 Le lycée Raymond Mondon de Metz (57) étoffe sa palette de formations
- 52 Au lycée François Mitterrand de Château-Chinon (58), on innove en lien avec les entreprises
- 53 ESHotel (Tourcoing, 59) et Sup de Co Toulouse (31) font master commun
- 54 Institut Vatel (Paris), un subtil mélange de théorie et de terrain
- 55 Le lycée François Bise de Bonneville (74) défie l'Europe
Édouard Branly (La Roche-sur-Yon, 85) mise sur les échanges internationaux
- 56 Un nouveau BTS au lycée Notre-Dame-du-Roc de la Roche-sur-Yon (85)
- 57 Le lycée Darnet de Saint-Yrieix-la-Perche (87) passe au bac pro
- 58 À Limoges (87), l'excellence du lycée Saint-Jean

PARTICIPEZ AU CONCOURS CAMPUS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

59

Le ministre de l'Éducation nationale s'intéresse de près à la formation des futurs professionnels de l'hôtellerie-restauration. Luc Chatel est d'ailleurs en train de mettre en place un accord-cadre regroupant tous les représentants du secteur, afin d'instaurer un "dialogue permanent" avec eux.

PROPOS RECUEILLIS PAR ANNE EVEILLARD

Luc Chatel prône le dialogue avec les hôteliers et les restaurateurs

L'Hôtellerie Restauration : Le secteur de l'hôtellerie-restauration est en pleine mutation. Pensez-vous que l'enseignement en école hôtelière doit évoluer, lui aussi ?

Luc Chatel : Les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration bénéficient d'une réputation d'excellence qui dépasse largement les frontières de notre pays. Cette notoriété repose notamment sur la qualité des professionnels, qui exercent très souvent avec passion des métiers alliant haut degré de technicité et capacité d'innovation. Et ce, dans une large palette d'établissements, où se côtoient des restaurateurs indépendants et des grandes chaînes hôtelières ou de restauration collective.

Ce secteur souffre cependant d'un déficit d'image auprès des jeunes et des familles. Conscients que cette excellence professionnelle se construit et se perpétue grâce aux formations performantes qu'assurent les écoles hôtelières et les lycées, nous avons décidé avec les représentants des professions de l'hôtellerie et de la restauration de contribuer

à l'élévation des niveaux de qualification au sein de ces professions : cette synergie est l'assurance d'un gain en qualité.

Vers quelles pistes doit s'orienter cet enseignement ?

En tant que secrétaire d'État au Tourisme, j'avais déjà eu l'occasion de souligner que cette recherche de qualité constituait une priorité à laquelle nous devons répondre en travaillant à une formation attentive aux besoins des jeunes et des entreprises. Ainsi, la généralisation des cursus conduisant au baccalauréat professionnel en trois ans à l'issue de la classe de troisième, le développement des formations préparant aux diplômes de niveau IV ou encore le maintien et le renforcement du CAP comme diplôme de première qualification constituent les premières réponses à notre souci de préparer les professionnels de haut niveau que les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration demandent aujourd'hui, et qu'ils rechercheront plus encore demain.

Le secteur de l'hôtellerie-restauration embauche et les jeunes y ont la certitude d'y progresser assez rapidement. Ces atouts font-il de la formation aux métiers de l'hôtellerie-restauration un domaine que le ministère de l'Éducation nationale observe d'un peu plus près que les autres ?

L'hôtellerie-restauration figure parmi les

premiers employeurs de jeunes : la part des jeunes de moins de 25 ans y est deux fois supérieure à celle de l'ensemble des secteurs de l'économie. En fait, les relations entre l'Éducation nationale et les acteurs de l'hôtellerie-restauration ne datent pas d'hier. Plusieurs accords de coopération en témoignent, que ce soit le plus ancien, signé avec le groupe Accor en 1999, avec le Syndicat national de la restauration collective, avec Sodexo ou encore avec Flunch, et de nombreuses actions sont conduites en académies.

Ces accords sont généralement signés avec une fédération, un organisme professionnel voire une entreprise. Mais nous avons voulu aller plus loin : afin d'instaurer un dialogue permanent entre mon ministère et l'ensemble des professionnels du secteur, nous travaillons actuellement à un accord-cadre regroupant, pour la première fois, tous les représentants des professions de l'hôtellerie et de la restauration.

Ainsi, l'ensemble des représentants des professionnels de l'hôtellerie-restauration ont été invités à s'inscrire dans une démarche partenariale, gage d'une relation durable et solide. Et ce, sur des questions qui touchent à la valorisation des métiers auprès des jeunes, à l'offre de formation, aux périodes de formation en entreprise ou encore à la participation des professionnels à la construction des diplômes et aux jurys d'examen. ■



"L'hôtellerie-restauration figure parmi les premiers employeurs de jeunes : la part des jeunes de moins de 25 ans y est deux fois supérieure à celle de l'ensemble des secteurs de l'économie", rappelle Luc Chatel, ministre de l'Éducation nationale.



4 POINTS DE VUE

L'Hôtellerie Restauration

La ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle croit en l'alternance. En particulier dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. En six mois, Nadine Morano a pris des grandes mesures, qu'elle détaille pour nous.

ANNE EVEILLARD

Nadine Morano : objectif "800 000 alternants d'ici à 2015"

L'Hôtellerie Restauration : De quelle façon le Gouvernement souhaite-t-il valoriser l'apprentissage ?

Nadine Morano : La feuille de route du Gouvernement est très claire : 800 000 alternants d'ici à 2015, dont 600 000 apprentis. Pour atteindre cet objectif ambitieux, nous devons poursuivre la révolution culturelle que j'ai initiée et revaloriser l'image de l'apprentissage, en particulier dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. C'est pourquoi j'ai lancé, au mois de mai dernier, une campagne nationale de communication dont l'objectif était de rompre avec les idées reçues, de revaloriser le contrat d'apprentissage et de donner envie de s'orienter vers ces formations.

La revalorisation de l'apprentissage passe également par la mobilisation des branches professionnelles et des entreprises du CAC 40. Les différentes branches du secteur de la restauration se sont ainsi engagées à augmenter d'au moins 5 000 par an le nombre de bénéficiaires de contrats d'apprentissage ou de contrats de professionnalisation. Cela représente une augmentation de 25 000 alternants d'ici à 2014, ce qui constitue un effort considérable.

Quand les apprentis auront-ils certains services identiques à ceux des étudiants, comme l'accès aux Crous, par exemple ?

La loi sur le développement de l'alternance et la sécurisation des parcours professionnels, promulguée le 29 juillet dernier, porte de nombreuses mesures de simplification et de revalorisation des formations en apprentissage. Cette loi instaure notam-

"Il faut mettre fin aux clichés et revaloriser les formations en alternance", explique Nadine Morano, ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle.



ment la carte 'étudiants des métiers' qui permettra aux apprentis et aux titulaires de contrats de professionnalisation de bénéficier des mêmes avantages tarifaires que les étudiants. La carte sera mise à disposition des alternants dans le courant du dernier trimestre 2011. Par ailleurs, mon ministère a d'ores et déjà signé avec le ministère de l'Enseignement supérieur une convention permettant l'accès aux restaurants Crous aux alternants dès cette rentrée.

Une proposition a été faite de passer de cinq à trois ans d'ancienneté pour pouvoir devenir maître de stage : où en est cette proposition ?

Pour développer les formations en alternance, il est nécessaire d'élargir le vivier des maîtres d'apprentissage. Dès la rentrée, un décret sera donc publié afin d'assouplir les conditions d'ancienneté pour exercer cette mission en abaissant les seuils actuels, trop restrictifs. Ainsi, lorsque l'expérience requise était de trois ans, deux ans seront désor-

mais suffisants et lorsqu'on demandait cinq années, il n'en faudra plus que trois. Cette simplification permet de concilier la nécessité de disposer d'un vivier suffisant de candidats à cette fonction et l'impératif de qualité de la formation qui sera apportée aux apprentis.

Quels sont, selon vous, les atouts de la formation en alternance pour un jeune qui cherche à intégrer le secteur de l'hôtellerie-restauration ?

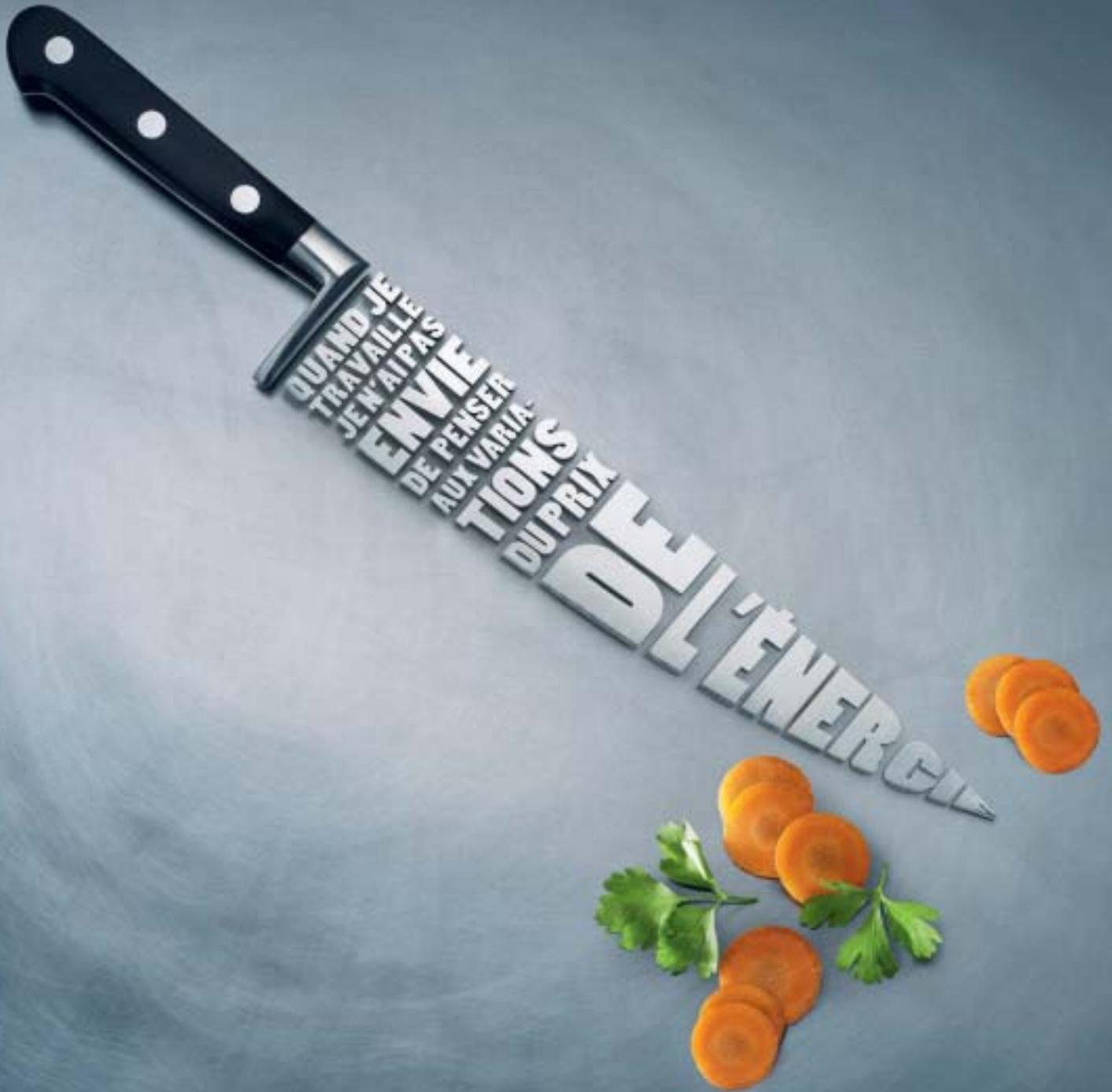
L'hôtellerie-restauration est un secteur d'avenir qui recrute et qui offre des perspectives. J'encourage donc fortement les jeunes à s'y orienter par la voie des formations en alternance. Être apprenti, c'est en effet avoir huit chances sur dix d'avoir un emploi un an après l'obtention de son diplôme. C'est une formidable opportunité pour le jeune, qui a fait l'expérience de l'entreprise et qui a pu montrer ses capacités durant son apprentissage. C'est aussi une chance pour le recruteur, qui a ainsi fait connaissance avec son futur salarié, l'a sensibilisé à ses méthodes de travail, et a pu lui transmettre son savoir-faire. Enfin, pour l'enseignant, cela constitue une chance de rester en contact permanent avec le monde du travail, avec ses besoins particuliers, d'anticiper les évolutions du secteur et de s'y adapter. C'est un relais essentiel entre l'entreprise et le jeune. ■

Retrouvez l'intégralité de l'article en tapant le mot-clé RTRg15856 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr





www.provalys.fr - Crédit photo: Albert Da Cunha Lopes - GDF SUEZ - SA au capital de 2253 167 292 € - RCS Nanterre 342 105 481



Gaz de France Provalys, c'est un prix constant pendant 2 ans.

Pour en savoir plus sur Gaz de France Provalys 2 énergies prix fixe 2 ans : **0 811 01 3000*** ou www.provalys-pro.fr
*Prix de l'appel selon l'opérateur

ÊTRE UTILE AUX HOMMES



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

En souscrivant à une offre à prix de marché en électricité, ou en gaz naturel et sans consommation excédant de 30 000 kWh/an, vous pourrez bénéficier par la suite d'un contrat, au tarif réglementé pour votre lieu de consommation, si vous en faites la demande. Si votre consommation en gaz naturel est supérieure à 30 000 kWh/an, vous ne pourrez plus souscrire par la suite un contrat au tarif réglementé en gaz naturel.





6 POINTS DE VUE

L'Hôtellerie Restauration

La présidente de l'Association française des lycées d'hôtellerie et de tourisme (Aflyht), également proviseur du lycée hôtelier et CFA de Marseille (13), passe en revue les défis qui s'imposent aux enseignants en cette rentrée 2011. Agnès Vaffier évoque aussi le prochain congrès de l'Aflyht, prévu en mars 2012 à Blois (41).

PROPOS RECUEILLIS PAR ANNE EVEILLARD

Agnès Vaffier : "Comprendre ce que les jeunes attendent du lycée"

L'Hôtellerie Restauration : Comment s'annonce la rentrée 2011-2012 ?

Agnès Vaffier : Une fois encore, nous constatons une augmentation des demandes d'inscription en lycée hôtelier. Les émissions de télévision consacrées aux chefs et aux leçons de cuisine ne font que renforcer ce nombre de demandes. Au lycée hôtelier et CFA de Marseille, nous multiplions également le nombre de demandes d'inscriptions, mais c'est avant tout parce que le lycée a bonne réputation et aussi parce que le nombre d'apprentis est en nette augmentation. Ce qui crée d'ailleurs une bonne dynamique au sein de l'établissement.

Quels sont les nouveaux défis qui attendent les enseignants en cette rentrée ?

J'en vois deux. Le premier est sans aucun doute la nouvelle pédagogie liée au bac pro en trois ans. L'instauration du livret de compétence et de l'évaluation par compétence sont des nouveautés qu'il va falloir apprivoiser et maîtriser. Quant au second défi, il s'agit de la modernisation de l'enseignement. Nous menons d'ailleurs une réflexion

à ce sujet au sein de l'Aflyht. Car nous avons l'obligation et le devoir d'ouvrir les fenêtres, c'est-à-dire changer notre regard sur la façon d'enseigner et d'accompagner les évolutions liées à l'enseignement.

De quelle façon ?

En imaginant de nouvelles stratégies pour motiver les élèves, les intéresser, les fidéliser. Des jeunes qui, aujourd'hui, sont essentiellement des consommateurs et des zappeurs. Nous devons donc nous adapter et comprendre ce qu'ils attendent du lycée. Il faut échanger avec eux, leur proposer un accompagnement personnalisé plus important que celui que l'on a mis en place depuis dix ans.

Quel est le calendrier de l'Aflyht pour cette fin d'année et le début de 2012 ?

Notre 19^e congrès annuel est prévu en mars 2012 à Blois. Il s'articulera autour de deux ou trois journées d'échanges et de réflexion, destinées à valoriser le travail mené par chaque établissement dans son académie. Nous avons comme priorité non seulement de faire connaître ce travail,



"La nouvelle pédagogie liée au bac pro en trois ans est l'un des défis de cette rentrée", souligne Agnès Vaffier, présidente de l'Association française des lycées d'hôtellerie et de tourisme (Aflyht).

mais aussi de le faire reconnaître. Autre thème de discussion, sur lequel nous planchons dès à présent : comment va-t-on gérer la mise en place du bac pro en trois ans ? Un défi que nous ne pourrions relever qu'en partageant nos expériences, notamment par le biais de notre site internet [www.aflyht.net, NDLR]. Enfin, deux autres chantiers sont actuellement en cours : il s'agit d'une réflexion menée sur la thématique du tourisme et d'une actualisation de notre livre blanc sur les spécificités des lycées d'hôtellerie et de tourisme. Nous n'allons donc pas chômer en cette rentrée. ■

"L'ALTERNANCE EST UNE DES VOIES DE LA RÉUSSITE"

"L'image négative de l'apprentissage est en train de s'estomper." Agnès Vaffier en est convaincue. "Grâce à l'alternance, on peut désormais se hisser jusqu'au niveau d'un BTS", explique-t-elle. Fini donc l'apprentissage synonyme de voie de garage. "Surtout au regard des familles", poursuit la présidente de l'Aflyht. "Désormais,

l'alternance est une des voies de la réussite. D'ailleurs, les enseignants s'y intéressent : la majorité d'entre eux ne perçoivent plus l'apprentissage comme une filière concurrente. Certes, il reste quelques récalcitrants, mais ces derniers doivent accepter de ne plus être les seuls 'maîtres à bord' et travailler en binômes avec les professionnels."





Les Chefs en Or

CONCOURS TRANSGOURMET



Osez l'épreuve !

Sélection Chefs

6^{ème} édition
 présidée par Michel Roth
 Le Poulet de Bresse
 Le Sang
 L'Oignon des Cévennes

Sélection Apprentis

4^{ème} édition
 présidée par Christian Le Squer
 Le Saint-Pierre
 La Seiche
 La Pulpe de Passion

Partenaires Officiels



TRANSGOURMET

Engagé à vos côtés

Inscriptions jusqu'au 15 février 2012
 Plus d'informations : 01 60 13 79 44
 ou www.transgourmet.fr

8 POINTS DE VUE

L'Hôtellerie Restauration

En cette rentrée, le président de l'Association nationale des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme (Anephot) revient sur la sur-médiatisation des métiers de la cuisine, le bac pro et l'apprentissage. Il révèle aussi le thème du prochain congrès de l'Anephot, prévu du 23 au 25 novembre à Lyon.

PROPOS RECUEILLIS PAR ANNE EVEILLARD

Joseph Le Gal : "Il faut valoriser les métiers de la salle"

L'Hôtellerie Restauration : Comment se présente cette rentrée 2011-2012 ?

Joseph Le Gal : Elle se présente sous de bons auspices. Au lycée des métiers Sainte-Anne de Saint-Nazaire (44), par exemple, pour la quatrième année consécutive, nous allons être confrontés à une augmentation du nombre d'élèves.

De quelle façon expliquez-vous ce succès ?

Il est dû à de nombreux facteurs, dont la démographie qui joue en notre faveur. Par ailleurs, la sur-médiatisation des métiers de la cuisine suscite de nouvelles vocations, même si je la déplore, car ces émissions de télévision se cantonnent aux métiers de la cuisine et mettent en avant des chefs qui se prennent pour des stars : ils font rêver les jeunes et leur font croire qu'à leur tour ils seront stars demain... Gardons les pieds sur terre et parlons des réalités des métiers. Sans oublier les métiers de la salle, qui ne sont pas valorisés. J'interpelle les réalisateurs de ces émissions, ainsi que les professionnels de la restauration : réagissez vite ! Communiquez sur les métiers de la salle. Créez des émissions en binôme avec la salle et la cuisine, car l'une ne va pas sans l'autre. Rappelons-le : une distinction n'est accordée à un établissement que par rapport au travail réalisé en cuisine et à celui effectué en salle. Les professionnels se doivent donc de réagir pour valoriser les métiers de la salle. Sinon, ils vont rencontrer de plus en plus de difficultés au niveau du recrutement. Enfin, une autre raison du succès de nos établissements tient au fait que la pro-

fession a fait des efforts quant à l'accueil des jeunes dans ses entreprises. La mission Marcon n'y est pas étrangère.

Dans un tel contexte, avez-vous des élèves sur liste d'attente ?

Oui. À Sainte-Anne, avec pourtant près de 800 élèves inscrits pour cette rentrée, nous avons également des jeunes sur liste d'attente.

Pouvez-vous ouvrir de nouvelles classes ?

Malheureusement non, faute de moyens. Or, l'autonomie des lycées, qu'est-ce que c'est sans les moyens qui vont avec ?

Le bac pro en trois ans est-il l'un des défis de cette rentrée ?

La rénovation du bac professionnel va entraîner un choix de l'élève dès son inscription. Je ne suis pas certain que ce soit une bonne chose. Depuis 2010, je ne cesse d'interpeller les professionnels sur ce point, car j'estime qu'il est important de maintenir un tronc commun soit sur la 1^{re} année, soit sur les premiers mois de la 1^{re} année, afin de permettre aux jeunes de changer d'option s'ils en ont envie. Mais la profession a longtemps campé sur sa position. Conséquence : avec la sur-médiatisation des chefs, les jeunes choisissent à 80 % la cuisine et délaisent totalement la salle. Ce qui commence à en faire réfléchir certains. Depuis janvier, le tronc commun est de nouveau réclamé par la profession : elle semble avoir compris que les jeunes doivent pouvoir changer d'option en cours de route.



"Les émissions de télé se cantonnent aux métiers de la cuisine et mettent en avant des chefs qui se prennent pour des stars", regrette Joseph Le Gal, président de l'Anephot.

L'Anephot préconise-t-elle toujours l'enseignement d'une deuxième langue étrangère ?

Oui, absolument. Aujourd'hui, l'apprentissage de cette 2^e langue est indispensable dans un métier lié au tourisme. Ajoutons à cela que la France reste la 1^{re} destination touristique mondiale : il faut donc permettre aux futurs professionnels d'accueillir les touristes étrangers dans les meilleures conditions possibles.

Quel sera le thème des débats du prochain congrès de l'Anephot, prévu du 23 au 25 novembre à Lyon, au lycée Jehanne de France ?

Notre congrès aura pour thème : l'implantation des palaces asiatiques en France et ses conséquences. Plusieurs tables rondes sont d'ores et déjà prévues, en présence des dirigeants et responsables de ces différents établissements. Nous avons choisi ce thème pour en savoir plus sur les besoins et les attentes de ces grands groupes hôteliers asiatiques. ■



Formation continue en anglais pour dirigeants du secteur hôtelier

ESSEC
BUSINESS SCHOOL

YOU HAVE THE ANSWER*

Dans les locaux de l'ESSEC au CNIT, Paris-La Défense, à partir de janvier 2012 :

- **L'Hotel Executive Program** opérant depuis 2006, soit 16,5 jours de formations étalés sur trois semaines entre janvier et mars 2012.
- Lancement d'une gamme de **11 formations courtes en Hospitality Management** entre le 16 et le 28 janvier, de 2,5 jours, spécialisée dans les domaines d'e-commerce, finance, ressources humaines et opérations spécifiques à l'Hôtellerie.

Le MBA in Hospitality Management (IMHI) qui démarre sa 32^e promotion a été constamment classé formation la plus élevée dans le Management du Tourisme et de l'Hôtellerie en France par le classement SMBG des meilleurs Masters, MS et MBA.

Hotel Executive Program

Hospitality Management Short Courses

- Hotel Electronic Distribution
- Managing Social Media & User Reviews
- Hospitality Revenue Management
- Customer Relationship Management
- Financial Management for Hotel Managers
- Hotel Valuation & Feasibility Studies
- Hospitality Asset Management
- Management Contracts, Franchising and Ownership
- Operations Analysis for the Hospitality Industry
- Leading & Motivating in the Real World
- Managing Change

Specifically designed courses for companies

Pour tout complément d'information visiter <http://formation.essec.fr> ou contacter lanrezac@essec.edu





10 POINTS DE VUE

L'Hôtellerie Restauration

À la tête de l'Association mondiale pour la formation hôtelière et touristique (Amforht), Philippe François expose ses pistes de réflexion, en amont du forum mondial de l'association, prévu du 10 au 13 novembre à Chypre.

PROPOS RECUEILLIS PAR ANNE EVEILLARD

Philippe François : “La pédagogie doit prendre en compte la géopolitique touristique”

L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont les grandes lignes des travaux menés par l'Amforht en cette rentrée 2011-2012 ?

Philippe François : Nous travaillons sur l'adaptation de nos apports pédagogiques par rapport à la géopolitique touristique. Je propose aux responsables des écoles et des universités de prendre en compte cette approche géopolitico-touristique dans l'ensemble de notre enseignement, voire jusque dans le développement des ressources humaines. Aujourd'hui, par exemple, la Tunisie doit non seulement faire face au déclin du nombre de touristes européens, mais aussi à la perte du marché libyen du tourisme d'affaires. Conséquence : les études marketing enseignées sont désormais obsolètes.



Parallèlement, nous réfléchissons aux questions liées à la sécurité : c'est un thème peu enseigné, or il est primordial d'évoquer la sécurité naturelle (tremblement de terre, cyclone, tsunami...) tout comme les risques engendrés par un attentat ou l'explosion d'une centrale nucléaire.

Enfin, l'Amforht souhaite créer un réseau d'écoles et d'universités à travers le monde. Car échanger autour de nos méthodes, nos programmes, nos intervenants, apparaît aujourd'hui comme une évidence et une nécessité.

Le club Savignac met en réseau d'anciens élèves avec des recruteurs et des professionnels. Cet exemple est-il ce vers quoi il faudrait tendre ?

Oui. L'association des anciens de Savignac, qui représente quelque 1 000 anciens étudiants, a pris en compte cette notion de maillage, d'échanges et de rencontres. Les anciens se revoient tout en s'ouvrant sur des professionnels et des responsables d'entreprises issus de différents secteurs : celui du tourisme, bien sûr, mais aussi celui des loisirs ou de l'agroalimentaire.

Peut-on envisager également de solliciter le savoir des seniors ?

C'est un thème sur lequel nous sommes

mobilisés. À l'Amforht, nous croyons à la pertinence d'un réseau transgénérationnel pour la formation. Il faut utiliser cette précieuse ressource. À condition de l'organiser et de l'intégrer à nos méthodes pédagogiques. Et si l'on imagine cela sur un plan mondial, c'est une richesse extraordinaire de personnes qui pourraient venir témoigner et raconter l'évolution de l'hôtellerie et de la restauration.

Avez-vous déjà reçu des échos positifs quant à ce projet transgénérationnel ?

L'Organisation mondiale du tourisme a accueilli l'idée avec enthousiasme. Pour l'heure, nous sommes donc dans une phase de sensibilisation des écoles. Mais, dès 2012, nous souhaitons créer des établissements pilotes et orchestrer un suivi pédagogique.

Développement durable et responsabilité sociale, des sujets auxquels le grand public est sensible, sont-ils des thèmes d'actualité à l'Amforht ?

La responsabilité sociale et sociétale de l'entreprise hôtelière est une nouvelle thématique sur laquelle nous travaillons. Aujourd'hui, on ne bâtit plus un hôtel contre la population locale, mais avec elle. On ne cuisine plus des produits importés du bout du monde, mais des produits locaux et saisonniers. Quant aux palaces parisiens, la plupart d'entre eux émettent un bilan carbone. Il est donc urgent que ces différentes approches soient enseignées dans les écoles. ■

Pour Philippe François, président de l'Amforht, les seniors sont “une richesse extraordinaire de personnes qui pourraient venir témoigner et raconter l'évolution de l'hôtellerie et de la restauration.”





La restauration d'émotions, plus qu'un métier, une passion et des évolutions !

Vivre, donner, partager l'essentiel avec les 50 000 clients qui chaque jour viennent chercher un moment de convivialité dans nos restaurants, c'est la raison d'être de nos métiers. Hippopotamus, Bistro Romain, Tablapizza, Taverne de Maître Kanter, les Brasseries, les 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.

Pourquoi rejoindre le Groupe Flo ?

Le Groupe Flo, premier groupe de restauration multimarque est présent sur toute la France. De par nos différentes enseignes, vous pourrez travailler dans l'univers qui vous correspond le plus (taverne, brasseries, restaurants thématiques...). Nous vous offrons la possibilité d'évoluer dans un cadre professionnel où formation et évolution sont des mots courants. Rejoignez-nous et révélez-vous au sein d'un Groupe performant !

A qui s'adressent les offres et quels sont les enjeux de vos métiers en restaurants ?

Ne vous freinez surtout pas par l'absence de diplôme ou de manque d'expérience. Du CAP au Master, que vous ayez ou non une formation dans le secteur de l'hôtellerie/restauration, quel que soit votre parcours initial, le Groupe Flo vous offre de réelles opportunités professionnelles et perspectives d'avenir. Chez nous, seules les compétences et la passion du métier font la différence. Si comme nous, vous êtes

LE GROUPE FLO EN QUELQUES CHIFFRES

170 restaurants en France
5 500 collaborateurs
Plus de **1 000** postes à pourvoir par an
Plus de **200** promotions internes

convaincus et motivés, nous recrutons sur l'ensemble des métiers de la restauration : filière Salle et filière Cuisine. Il y a forcément une place pour vous ! Qu'attendez-vous ?

Quelles perspectives offrez-vous à vos collaborateurs qui ont l'ambition d'évoluer dans ce métier ?

Nous avons à cœur de faire avancer nos équipes, en consolidant leurs acquis et en développant leur savoir-faire. Nous permettons à nos collaborateurs de bé-

néficier de formations internes ou externes pour les préparer et les former aux évolutions futures. Chaque année, près de 2 500 personnes suivent en centre de formation, des sessions animées par des professionnels de la restauration (plus de 30.000 heures cumulées). En 2010, 80 de nos managers ont suivi une période de professionnalisation offrant la possibilité de valoriser un diplôme. La richesse du Groupe et la diversité de nos enseignes nous permettent de vous proposer des parcours sur-mesure pour que chacun puisse se bâtir une réussite.

Retrouvez toutes nos opportunités sur notre espace métiers

www.groupeflo-recrute.fr

LE GROUPE FLO RECRUTE F/H

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



Votre handicap n'en est pas un pour nous. Vous avez les compétences et l'envie de rejoindre l'une des enseignes du Groupe Flo, retrouvez-nous sur www.groupeflo-recrute.fr



12 APPRENTISSAGE

L'Hôtellerie Restauration

Début juillet, Régis Marcon a remis son livre blanc sur l'alternance dans la restauration au Gouvernement. Après deux ans de rencontres, de débats, de réflexions, rythmés par un tour de France des cuisines et des écoles, le chef étoilé de Saint-Bonnet-le-Froid dresse son bilan.

PROPOS RECUEILLIS PAR ANNE EVEILLARD

Régis Marcon : ses pistes pour rendre le secteur plus attractif

L'Hôtellerie Restauration : Quels sont les principaux enseignements de votre tour de France de l'apprentissage ?

Régis Marcon : La restauration est l'un des métiers les plus en tension. La spirale infernale peut se résumer ainsi : on manque de personnel ; peu à peu, on achète des produits finis ou semi-finis - qui ont leurs qualités mais correspondent à un certain type de restauration - parce que l'on n'est plus capable d'assurer le service. Or, ceci est dommageable aussi bien pour l'emploi que pour les jeunes qui, alors, apprennent mal, voire n'apprennent rien.

Par ailleurs, le métier renvoie une image très contrastée. D'un côté, il est mis à l'honneur à la télévision. De l'autre, il est décrié pour ses conditions de travail et d'accueil. Et, si l'on cible les métiers de salle, c'est pire : ces métiers restent méconnus,

les jeunes les perçoivent comme trop contraignants, alors qu'ils servent de passerelle pour accéder à des secteurs comme la banque ou l'industrie du luxe. Autre constat : la formation est parfois inadaptée aux besoins de l'entreprise et surtout du client. Prenons l'exemple de la nutrition : celle-ci n'est toujours pas enseignée dans les écoles, alors que l'on recense de plus en plus d'enfants et d'adolescents en situation de surpoids. Enfin, mon tour de France m'a permis de constater l'existence d'un clivage entre les différents dispositifs de formation. Il faut simplifier tout cela, afin de rendre les métiers de la restauration plus attractifs, fidéliser les salariés et donner du travail aux jeunes.

L'apprenti est-il toujours assez formé pour répondre aux besoins des professionnels ?

Je ne suis pas confiant en l'avenir de l'apprentissage chez les plus jeunes. Ceux qui n'ont que 15 ans ne sont pas toujours assez mûrs par rapport aux exigences de nos métiers. Sur le terrain, j'ai ainsi pu observer un certain défaitisme de la part des professionnels envers les plus jeunes apprentis. Notamment parce que le code du travail n'est pas toujours adapté à la situation. Malgré cela, je garde espoir lorsque je me rends dans un CFA et que j'entends : *"Nous avons un bon élément, il va tirer la clas-*

se vers le haut." C'est vrai, un bon élève motive les autres. Il crée une dynamique. Il donne envie d'apprendre. C'est aussi très encourageant pour les jeunes en décrochage, qu'ils soient dans le système scolaire ou universitaire, et qui ont faim de formation et d'emploi.

“
La formation est parfois inadaptée aux besoins de l'entreprise et surtout du client.
”

Parfois certains stagiaires ou apprentis ont l'impression de déranger en entreprise. Cela signifie-t-il que le profil des tuteurs et maîtres de stage doit évoluer ?

En effet, il y a une révolution d'entreprise à mener : celle qui consiste à rendre obligatoire la formation des tuteurs et des maîtres d'apprentissage - obligatoire d'ici à un an, je l'espère, et que l'on va amener pédagogiquement sur un plateau à l'entreprise, afin qu'elle en comprenne les effets et les enjeux. Cette formation doit être perçue comme un décalic et non pas comme une formation au rabais. Chaque entreprise doit s'engager en ne perdant pas de vue l'importance de la relation avec le centre de formation, le jeune et sa famille.

Et vous, comment fonctionnez-vous avec vos apprentis ? Les embauchez-vous une fois qu'ils ont fait leurs preuves ?

Pas forcément. Même les très bons, j'ai parfois envie qu'ils aillent voir ailleurs. Je sens quand ils sont plus ou moins mûrs. ■



Futurs professionnels de l'hôtellerie restauration,
pour vos emplois, stages, apprentissage...



› le salon **LHR** *Emploi*

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

**ENTRÉE
LIBRE
ET GRATUITE**

Jeudi 15 mars
et **jeudi 27 septembre 2012**

Au CentQuatre
104 rue d'Aubervilliers
Paris 19^e

de 9 h à 18 h

Pré-enregistrez-vous sur :

WWW.LHR-EMPLOI.FR

› **www.lhotellerie-restauration.fr**

ESPACE CANDIDATS

Recherche rapide

Choisissez votre poste

Chef de rang

Choisissez votre région
plus de critères ...

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Recevez les nouvelles offres par email

Déposez votre CV

SERVICES GRATUITS

Lancer
la recherche



14 APPRENTISSAGE

L'Écologie de la Restauration

L'appréhension du premier stage est récurrente chez les jeunes apprentis. Voici quelques pistes pour gérer au mieux cette étape primordiale dans un cursus de formation.

ANNE EVEILLARD

Les clés pour réussir son premier stage

Lors de son premier stage en entreprise, - ici dans l'une des cuisines du groupe Flo -, il faut apprendre à surmonter sa timidité, avoir du répondant et savoir s'ouvrir aux autres.

Pendant ma première semaine de stage, j'étais un peu nerveux. C'était mon premier contact avec le monde du travail et j'avais peur de tout faire de travers".

Pascal, 20 ans, se souvient de ses premières armes dans la cuisine d'un restaurant du Loir-et-Cher. "Il m'a fallu une dizaine de jours pour me mettre en condition, trouver mes marques", poursuit-il. Il n'est jamais simple de se retrouver parachuté pour la première fois dans une brigade, une salle, une équipe de femmes de chambres, une réception... Surtout lorsque l'on ne connaît personne. Si l'école ou le lycée ont déjà balisé le terrain, entre les recommandations faites par un enseignant dans le cadre scolaire et l'arrivée en entreprise, il y a une marge. Un petit pas pour certains, un fossé pour d'autres.

"Tout noter pendant trois jours"

"Lorsque j'envoie des jeunes en stage pour la première fois dans des hôtels, je leur recommande de noter sur un carnet tout ce qu'ils voient et entendent pendant trois jours. Ensuite, ils émettent une liste de questions qu'ils vont poser à leur maître de stage ou à leur tuteur", explique **Nadège Lecomte**, enseignante au sein de FAC (Formation audit conseil) Hôtel, où elle forme notamment de futures gouvernantes. Reste à trouver le bon moment pour questionner son supérieur. "Si les jeunes ont tout noté pendant les trois jours, ils connaissent les heures de pause de chacun et peuvent alors en profiter", suggère Nadège Lecomte. Partant du principe que 80 % de la com-



munication est non verbale, les choix vestimentaires, la coiffure, le maquillage, la gestuelle sont à étudier de près. **Christine Cavel de Courcy**, à la tête de l'agence de conseil en image Egostyle, recommande les cheveux propres, coupés court pour les hommes et attachés pour les femmes. À surveiller aussi : le maquillage - "il doit être léger" -, et les ongles - "courts, soignés et dépourvus de vernis de couleur". Quant à la tenue, si elle n'est pas imposée par l'hôtel ou le restaurant, mieux vaut miser sur le classique : jupe au genou ou tailleur pour les filles ; pantalon bien coupé, veste ajustée et chemise repassée pour les garçons. Sans oublier de cirer ses chaussures.

"Positiver les moments difficiles"

Communiquer avec les autres n'a rien d'une sinécure lors d'un premier stage. Il faut non seulement surmonter sa timidité, mais aussi avoir du répondant et savoir s'ouvrir aux autres. "Même si parfois c'est difficile, il faut avoir le réflexe de faire la

part des choses et de toujours prendre le côté positif de chaque situation", insiste Nadège Lecomte. Avis partagé par le chef étoilé **Michel Roth** : "Il faut persévérer, ne pas perdre patience et ne pas baisser les bras." Une recette qui permet également d'échapper au coup de blues. Surtout loin de chez soi. Toutefois, la majorité des tuteurs et maîtres de stages font en sorte de ne pas expatrier trop loin les jeunes les plus fragiles et, au contraire, de proposer des stages à l'autre bout de la France, voire à l'étranger, aux élèves les plus aventureux. "Mon premier stage, je l'ai fait dans un hôtel situé à une vingtaine de kilomètres de chez mes parents, en Bretagne, se souvient **Nathalie**, 24 ans, aujourd'hui réceptionniste dans un établissement londonien. J'étais rassurée. Je savais que je pouvais avoir une base de repli en cas de déprime. Finalement, tout s'est bien passé. Cette première expérience professionnelle m'a donné confiance en moi et, l'année suivante, j'ai choisi un stage en Angleterre." ■



LES VERGERS BOIRON.

ZÉRO COMPROMIS. 100% GOÛT.

Fruits entiers, purées, coulis, préparations concentrées... depuis 40 ans, nous développons avec passion des produits surgelés de qualité.

Tout commence par le choix des fruits. Nous les sélectionnons dans le monde entier avec une extrême exigence. Et ne prenons que les meilleurs. Nos équipes d'experts mettent ensuite tout leur savoir-faire dans l'assemblage, la transformation et le contrôle pour garantir la saveur du fruit frais dans son incroyable subtilité. Couleur, texture, saveur... chaque fruit est préservé à 100%.

Voilà pourquoi vous pouvez compter sur Les vergers Boiron pour toujours vous offrir des produits d'une qualité constante et inégalée.





16 APPRENTISSAGE

L'Hôtellerie Restauration

Accompagner un apprenti, c'est une mission à ne pas prendre à la légère. Car le jeune est en attente de formation et d'information. Il veut apprendre et compte sur son maître de stage pour lui ouvrir la voie vers la vie active.

ANNE EVEILLARD

Maître de stage : mode d'emploi

Non, un stagiaire ne sert pas à rien." **Nadège Lecomte** en est convaincue. Ancienne gouvernante générale de l'hôtel Crillon à Paris (VIII^e), elle travaille désormais au sein de FAC (Formation audit conseil) Hôtel, où elle forme notamment de futures gouvernantes. "On a trop souvent tendance à cantonner les apprentis et les stagiaires au classement des archives ou à des tâches sans intérêt. Pire encore : certains jeunes me rapportent que l'on ne s'occupe pas d'eux et qu'ils ont l'impression de déranger." On est loin de l'image du maître de stage pédagogue et psychologue qui prend le temps d'expliquer et de transmettre. Et pourtant, ce sont bien ces qualités qui vont faire qu'un jeune un brin motivé va aimer apprendre, va s'impliquer, voire prendre des initiatives. "Il faut les responsabiliser", reprend Nadège Lecomte. Sinon, l'apprenti se sent délaissé, mis sur la touche. Il risque de rendre son tablier. Avis partagé par **Alain Pégouret** : "Un bon maître de stage sait déléguer, rassurer, encourager et donner sa chance à l'élève qui a envie de se dépasser", confie le chef étoilé du Laurent, à Paris.

"Apprendre chaque jour une tâche différente"

Il faut ainsi établir une complicité tout en sachant garder ses distances, pour que la relation entre élève et formateur reste hiérarchique et basée sur le respect, le dialogue, mais aussi l'obéissance. Un apprenti doit se fondre dans une équipe tout en se sentant utile et efficace. Pour cela, son tuteur doit prendre du temps pour le mettre à l'aise et lui donner quelques clés pour s'intégrer



"Il faut responsabiliser les stagiaires et les apprentis", explique **Nadège Lecomte**, ancienne gouvernante générale de l'hôtel Crillon à Paris, aujourd'hui formatrice au sein de FAC Hôtel.

"Accompagner un jeune, c'est être à son écoute, l'entourer, le conseiller. Ajoutons à cela qu'un maître de stage sympathique et souriant obtiendra toujours plus d'un apprenti qu'un maître de stage qui hurle tout le temps", explique **Frédéric Carrion**. Et le chef étoilé du Relais de Montmartre à Viré (71) va plus loin encore : "Accompagner un jeune, c'est aussi avoir une relation avec sa famille. Actuellement, je travaille avec six apprentis, dont je reçois les parents une fois par an, à l'occasion d'un dîner."

La pertinence d'un livret d'accueil

Nadège Lecomte, elle, évoque la pertinence qu'il y aurait à créer un livret d'accueil pour les apprentis et les stagiaires, "ne serait-ce que pour les aider à se repérer dans un hôtel. À ne pas se perdre lorsqu'ils ont besoin d'accéder aux ascenseurs, aux vestiaires, aux toilettes ou encore à la cafétéria". Pour l'heure, ce n'est pas d'actualité. Même si 35 entreprises du CAC 40, dont le groupe Accor, ont récemment signé une chartre avec le ministère de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle, qui prévoit notamment d'améliorer la qualité de l'accueil des apprentis en entreprise. Lors de cette séance de signature, le 28 juin dernier, ces entreprises ont reconnu "le rôle fondamental du tutorat dans la réussite du parcours des alternants" et ont promis d'encourager leurs salariés à devenir tuteur, tout en leur proposant une formation adaptée. ■





Pour vous,
100 métiers
dans
4 200 hôtels

**Votre évolution professionnelle est une priorité
au sein de notre Groupe hôtelier mondial.**

Vous allez plus vite

- > Des postes dans nos hôtels de 1 à 5 étoiles

Vous allez plus loin

- > Des possibilités de mobilité dans 90 pays

Vous faites partie d'un Groupe responsable

- > Le respect de la Diversité et la lutte contre toute forme de discrimination
- > Un programme mondial de développement durable : Earth Guest

**Postulez
sur accor.com**

> rubrique
recrutement & carrières





18 APPRENTISSAGE

L'Hôtellerie Restauration

Ils étaient jeunes. Ils rentraient pour la première fois dans une cuisine de professionnels. Michel Roth, Alain Pégouret, Frédéric Carrion, Philippe Bélissent et Régis Marcon se souviennent...

PROPOS RECUEILLIS PAR ANNE EVEILLARD

Premiers pas en cuisine : 5 étoilés racontent



1.



2.



3.



4.



Michel Roth, 2 étoiles à l'Espadon (Hôtel Ritz, Paris, I^{er}) :
"Je courais dans tous les sens"

J'étais en alternance à l'Auberge de la charrue d'or à Sarreguemines en Moselle. Le patron était un ami de mon père. Il lui a proposé de me prendre comme apprenti. Mon père m'a incité à accepter. C'est comme ça que tout a commencé... C'était dur. Je courais dans tous les sens. J'avais mal aux pieds. Les casseroles étaient lourdes. Il fallait obéir aux ordres. Je travaillais tout le temps. J'ai failli tout abandonner. Mais mon père m'a poussé à y retourner. Et, au bout de trois mois, progressivement, je me suis fait une place au sein de la brigade qui comptait alors 18 personnes. J'ai fait des choses de plus en plus intéressantes. On m'a donné des responsabilités et j'ai pu préparer mes premières tartes aux pommes, aux mirabelles, des quiches lorraines, des truites aux amandes... La passion est venue au fil du temps. Je ne remercie jamais assez mon père d'avoir insisté pour que je reste dans cette voie et mon maître d'apprentissage, avec lequel j'ai sans doute fait le plus difficile de mon parcours.

Alain Pégouret, 1 étoile au Laurent (Paris, VIII^e) :
"En cinq mois, j'en savais plus que le chef de partie"

Mon apprentissage a duré trois ans : de 16 à 19 ans. J'étais dans un restaurant gastronomique traditionnel de Mouans-Sartoux dans les Alpes-Maritimes. Mon maître d'apprentissage avait de grandes qualités humaines : il me traitait comme son fils. Il était à l'écoute. Et parce que la brigade était de petite taille, j'ai vite fait beaucoup de choses. Toutefois, j'ai rapidement compris aussi que pour évoluer et dépasser le stade des carottes à éplucher, il fallait travailler. Beaucoup travailler. Je suis donc resté au restaurant du matin au soir, non stop, où j'apprenais trois recettes par jour. Résultat : au bout de cinq mois, j'en savais plus que le chef de partie. Lorsque j'ai passé mon examen, j'ai eu 18/20 de moyenne générale.

Frédéric Carrion, 1 étoile au Relais de Montmartre (Viré, 71) :
"Mes années d'apprentissage m'ont ouvert l'esprit"

J'étais apprenti à l'hôtel-restaurant Le

Sauvage, à Tournus en Saône-et-Loire : une table qui n'était pas étoilée, mais qui proposait une cuisine traditionnelle de qualité. J'avais 15 ans. Je quittais le collège pour entrer dans la vie active. Et, curieusement, ce qui m'a beaucoup servi au tout début a été d'avoir fait beaucoup de sport étant enfant : j'avais de l'endurance et cela tombait bien, car il en faut beaucoup en cuisine. Ces deux années d'apprentissage m'ont donc permis d'apprendre toutes les bases, mais elles m'ont également ouvert l'esprit. J'ai pris conscience de l'ampleur des connaissances qu'il fallait avoir pour devenir chef. Rien que pour la carotte, il existe une multitude de découpes et une grande variété de cuissons... Quant au maître d'apprentissage, 80 % de la réussite d'un apprenti vient de lui.

Philippe Bélissent, anciennement 2 étoiles au Restaurant (L'Hôtel, Paris, VI^e) :
"J'ai découvert l'esprit d'équipe"

Mon père travaillait dans la marine marchande. Enfant, j'ai donc beaucoup voyagé avec ma famille. Lorsque j'étais en classe de 3^e, nous vivions en Côte d'Ivoire.



APPRENTISSAGE

l'hotellerie-restauration.fr

Étant le dernier de quatre enfants, j'étais choyé, protégé. Toutefois, à 15 ans, j'ai fait comprendre à mes parents que le bac S, ce ne serait pas pour moi. Je ne me sentais plus à mon aise dans le système scolaire classique. J'étais en rupture. Je suis donc parti, seul, à Dijon, dans un internat catholique, pour décrocher un BEP de cuisinier. Mon premier stage a été difficile moralement, car j'étais loin de ma famille. Je travaillais dans la cuisine de l'hôtel restaurant Le Gremelle à Ladoix-Serrigny, en Bourgogne. Je découvrais le métier. Ça a été un choc : sans transition, je suis passé du cocon familial à la vie d'entreprise. Mais quel bonheur de découvrir le même esprit d'équipe au sein d'une brigade que celui que je connaissais lorsque je pratiquais des sports collectifs. Quel plaisir aussi d'être jeune apprenti en province, où l'on prend le temps d'aider, d'expliquer, d'accompagner. Le chef était très paternaliste avec moi. Ça me rassurait. Je me sentais encadré et donc moins seul que ce que je pensais.

Nota : depuis septembre 2011, Philippe Bélissent a quitté Le Restaurant pour ouvrir le Cobéa, dans le XIV^e arrondissement, avec son associé Jérôme Cobou.

Régis Marcon, 3 étoiles au Restaurant Régis et Jacques Marcon (Saint-Bonnet-le-Froid, 43) : "J'ai reçu une solide formation technique"

De mon CAP, j'ai le souvenir d'avoir reçu une solide formation technique, car celle-ci était beaucoup plus importante en nombre d'heures que son équivalente dispensée aujourd'hui dans les lycées. Je suis issu du système scolaire, auquel je reste très attaché, et non de l'alternance. Je n'oppose pas les deux dispositifs. Ils ont chacun leurs atouts. Toutefois, concernant le bac pro, c'est une bonne voie à condition que les périodes d'alternance soient aménagées et que celles-ci profitent vraiment à l'accompagnement du jeune en entreprise. Il est primordial de se sentir cadré, encadré et écouté au sein d'une cuisine ou d'un établissement hôtelier. ■



5-

De gauche à droite :

1. Pour **Michel Roth**, "la passion est venue au fil du temps".

2. "Mon maître d'apprentissage me traitait comme son fils", se souvient **Alain Pégouret**.

3. "80 % de la réussite d'un apprenti vient de son maître d'apprentissage", explique **Frédéric Carrion**.

4. **Philippe Bélissent** : "Quel bonheur de découvrir le même esprit d'équipe au sein d'une brigade que celui que je connaissais lorsque je pratiquais des sports collectifs."

5. Quand on est jeune, "il est primordial de se sentir cadré, encadré et écouté au sein d'une cuisine ou d'un établissement hôtelier", souligne **Régis Marcon**.



FORMATIONS INTERNATIONALES
SAVOIR-FAIRE SUISSE

**DÉBUTEZ VOTRE CARRIÈRE
DANS L'UNE DES MEILLEURES
ÉCOLES HÔTELIÈRES
AU MONDE!**

DIPLOME - BACHELOR - POSTGRADE - MBA

Decouvrez nos formations dans les domaines de l'Hôtellerie, du Tourisme, de l'Événementiel, des Sports et des Loisirs.
www.glion.edu



INTERNATIONAL CENTRE OF HOTEL MANAGEMENT



SUISSE ESPAGNE CHINE

EDUCATION ET CARRIÈRES SANS FRONTIÈRE
FORMATION SUPÉRIEURE EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION
WWW.LESROCHES.EDU





L'AUSTRALIE UNE EXPÉRIENCE ENRICHISSANTE

Blue Mountains International Hotel Management School Pty Ltd - AHS CRICOS Number 62874
BMRMS CRICOS Number 08917E | AHS 91 804 084 317
www.aihs.edu.au www.bluemountains.edu.au

WWW.LAUREATEHOSPITALITY.COM

Pour toute information,
veuillez contacter notre représentante officielle:
Martine Charpenet - Tel 06 77 84 13 60
martine.charpenet@glion-admissions.com



20 APPRENTISSAGE

L'Hôtellerie Restauration

Des enseignants parlent de leur quotidien, de leurs relations avec les élèves, avec les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Ils font part de leurs satisfactions et de leurs attentes. **VICTOIRE MALET**

Paroles de professeurs

Thierry Mérel : "Éclairer les jeunes sur un métier"

Il a travaillé pendant vingt-deux ans dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme, dont quatorze ans en tant que directeur d'hôtel au sein de groupes tels qu'Accor et Envergere. Puis, un jour, il s'est demandé comment il pouvait évoluer sans se heurter "à la compétition en interne". Il a opté pour un changement d'orientation et s'est tourné, comme une évidence, vers l'enseignement. L'École supérieure d'hôtellerie (ESHôtel), à Paris, recherchait un professeur de marketing et sa candidature a été retenue. **Thierry Mérel** enseigne depuis sept ans maintenant et, en plus du marketing, il a étendu son champ de compétences à l'hébergement et au management à l'École nationale de commerce (ENC) et à l'École supérieure de management en alternance (ESM-A). "C'est une continuité de ma carrière. Je transmets ce que j'ai acquis et j'essaie d'éclairer les jeunes sur un métier."

Pour cela, il met à leur disposition "[s]on expertise et [s]on expérience" des outils "pour faciliter la réflexion". Sa méthode pour capter l'attention de son auditoire : "Faire sans cesse des parallèles entre la théorie et ma pratique. Ce que je leur apprend aujourd'hui, c'est un quart de ce qu'ils sauront dans cinq ans." Thierry Mérel part, en effet, du principe que l'on ne peut pas confier des postes à responsabilités aux jeunes recrues "sans qu'elles aient fait leurs preuves avant". Il essaie, en outre, de poser un regard le plus juste possible sur le secteur. "Nous sommes exigeants vis-à-vis des élèves, car les clients des hôtels le sont eux aussi de plus en plus",

poursuit Thierry Mérel. Aussi incite-t-il les futurs managers à maîtriser parfaitement l'anglais, à travailler à l'étranger et à se sentir à l'aise avec l'outil informatique. Un bagage indispensable pour affronter "l'esprit de compétition" qui anime aujourd'hui les jeunes, "qu'ils soient à l'école ou déjà en entreprises".

"Tout le monde peut avoir un travail dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, mais pas le même et pas au même salaire." Conséquence : "Je passe une bonne partie de mon temps à rassurer les élèves et, curieusement, surtout les meilleurs d'entre eux. Ils sont en quête de diplômes certifiés. Ils cherchent à sécuriser leur parcours parce qu'ils savent qu'ils seront obligés d'exercer différents métiers durant leur carrière. Contrairement à leurs aînés. D'où le besoin d'avoir un diplôme certifié qui pourra servir, le cas échéant, à intégrer un autre secteur d'activité."

Céline Nasution, le goût de l'audace

Avec **Céline Nasution**, l'enseignement n'a pas la même saveur qu'ailleurs. On sort des sentiers battus. Formatrice technique de restaurant à l'École supérieure de cuisine française (ESCF) au sein de l'école Grégoire Ferrandi, à Paris (VI^e), elle a le chic pour engager ses élèves dans des défis passionnants à relever. Le dernier en date ? Un dîner organisé avec de futurs cuisiniers et de futurs compositeurs de musique. Autrement dit : un accord entre mets, vins et musique. Audacieux. Périlleux. "Mais les élèves en ressortent confortés et même réconfortés", commente la formatrice, qui se souvient avoir été "sur un petit nuage" lors



"Ce que j'apprends aujourd'hui aux élèves, c'est un quart de ce qu'ils sauront dans cinq ans", confie **Thierry Mérel**, professeur de marketing à ESHôtel.



En mai dernier, **Céline Nasution**, formatrice technique de restaurant à l'École supérieure de cuisine française, a engagé ses élèves dans un accord entre mets, vins et musique.

de la première prestation de ce type organisée en mai dernier. "Ça donne des frissons. On voit les élèves se mettre en danger, se surpasser, surmonter leur stress", poursuit-elle. Et, en amont, élèves musiciens et élèves de l'ESCF collaborent, partagent, échangent. Même scénario pour les enseignants. "C'est enrichissant pour tout le monde." C'est aussi une fenêtre ouverte sur une autre discipline. Une autre façon de travailler en équipe.

En mai dernier, les jeunes de l'ESCF ont

SUITE PAGE 22



22 APPRENTISSAGE

L'Atelier de Restauration

ainsi dû concocter un dîner rythmé par cinq pièces de musique différentes. “Avec à chaque fois une scénographie particulière pour apporter les plats sur les tables”, précise Céline Nasution. Une prouesse aussi précise qu’une chorégraphie et menée à la baguette par un jeune responsable de salle aux allures de chef d’orchestre. Et pour cause : “Il a dû composer à la fois avec la cuisine, la salle, une quinzaine de joueurs de mandoline, neuf joueurs de flûte traversière et une vingtaine d’enfants qui formaient le chœur”, détaille Céline Nasution. Pédagogue et prête à tout pour que ses cours suscitent l’intérêt de ses élèves, sans jamais sombrer dans la monotonie, elle s’implique, s’engage, ne regarde jamais sa montre. Passionnée, elle sait se rendre passionnante. Une des clés pour lutter contre l’absentéisme, motiver les

jeunes et les valoriser. Malgré cela, elle n’est jamais certaine d’obtenir les budgets suffisants pour réitérer ses expériences d’une année sur l’autre. Obstinée, elle continue néanmoins de soumettre ses projets. Et jusqu’ici, sa direction l’a toujours suivie.

Lucas Julien-Vauzelle : “Travailler sans matériel ni produits”

Il n’a que 25 ans. Diplômé de l’Institut Paul Bocuse, **Lucas Julien-Vauzelle** s’est engagé pendant six mois à aider les sinistrés du séisme en Haïti. Il a ainsi formé des cuisiniers, amateurs ou professionnels, en transmettant son savoir-faire, acquis durant son cursus en arts culinaires et



“En Haïti, j’ai transmis autrement une nouvelle discipline qui pourrait s’intituler la cuisine de catastrophe”, explique **Lucas Julien-Vauzelle**, diplômé de l’Institut Paul Bocuse.

management de la restauration. À peine rentré, il se rend tout juste compte de l’ampleur de ce qu’il a vécu, avoue-t-il. “Je reviens chargé d’images, des bonnes et des mauvaises.” Des images qui à coup sûr vont influencer ses futurs choix professionnels. “Je ne m’imagine plus vraiment au milieu de chefs étoilés.” Et ce, d’autant qu’il a appris à travailler “sans matériel ni produits”. Aujourd’hui, Lucas Julien-Vauzelle aimerait prolonger son travail de formateur en Haïti, “car cela a été utile”. Motivé et pugnace, il a rencontré **Martin Hirsch**, le président de l’Agence du service civique, pour qu’il l’aide notamment “à trouver les bons partenaires pour continuer”. “Transmettre, ça m’a beaucoup plu, reconnaît-il. Même sans que je sois dans le cadre d’une école. J’ai transmis autrement une nouvelle discipline qui pourrait s’intituler la cuisine de catastrophe.” Partager son expérience avec les élèves de l’Institut Paul Bocuse, il l’a déjà fait depuis son retour, à raison de deux interventions. D’ailleurs, il a l’impression d’avoir suscité quelques vocations de “cuisiniers sans frontières”: “Certains élèves se sont dits prêts à partir” dans le cadre du programme Le cœur et la toque, désormais proposé aux élèves de 2^e année de l’Institut Paul Bocuse.



Christophe Duprat : “Prendre sur nous pour obtenir des résultats”

Professeur de restaurant à la Faculté des métiers de Cannes (06), **Christophe Duprat** mise sur la discipline. Selon lui,

SUITE PAGE 24

Votre emploi, apprentissage, stage, extra **à portée de main**

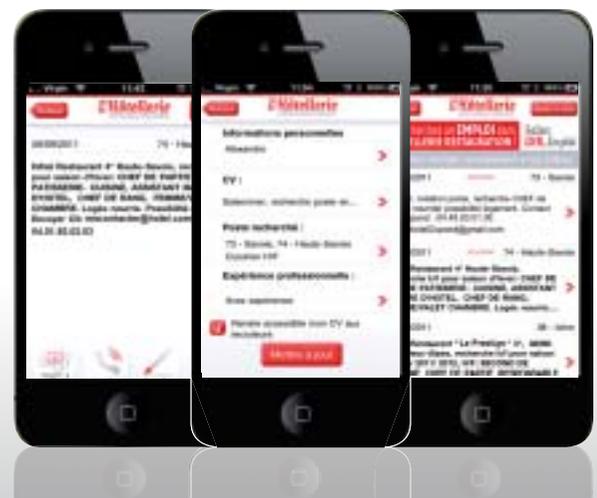
- Télécharger l'application LHR Emploi pour iPhone et Android*.
- Accéder à m.lhotellerie-restauration.fr (site optimisé pour les mobiles).



* disponible le 17 octobre.



- Cibler les offres d'emploi qui vous intéressent.
- Envoyer votre CV.
- Accéder aux conseils CV et à l'info emploi.



L'Hôtellerie
Restauration
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

24 APPRENTISSAGE

L'Hôtellerie Restauration

c'est la seule façon d'obtenir des résultats. "Les élèves doivent comprendre la signification des mots règles et rigueur. Le pli doit être pris tout de suite, dès la rentrée de septembre. Sinon ça ne va pas fonctionner." D'emblée, la méthode peut paraître autoritaire. Mais elle est efficace : "Au fil de l'année, les jeunes me remercient de leur avoir dit non. De les avoir cadrés et encadrés."

Christophe Duprat forme chaque année quelque 130 apprentis : "Ce sont 130 individualités, 130 cas particuliers. Je dois parfois aussi prendre sur moi pour obtenir des résultats." Sa ligne de conduite ? "Rester rigoureux, tout en accordant une certaine souplesse lorsque cela est nécessaire." Il reconnaît toutefois avoir moins de fil à retordre avec les filles qu'avec les garçons. "Elles savent nettement mieux prendre leur vie en main", estime-t-il.

**CE QUE JE PRÉFÈRE
NOTER DANS MON
LIVRET DE COMPÉTENCES,
CE SONT MES PROFS !!**



Jean-Michel Jouan : "Apprendre à respecter la hiérarchie"

"Ça brûle !", "Ça ne tiendra pas dans votre plat", "C'est trop cuit"... Tels sont les commentaires du chef de cuisine **Jean-Michel Jouan** à ses jeunes élèves de 1^{re} année de CAP. Bienvenue dans les coulisses du lycée des métiers Sainte-Anne de Saint-Nazaire (44). C'est ici que le cuisinier enseigne depuis dix ans. "J'avais envie de partager, de transmettre", confie-t-il. Alors il a sauté le pas. Avec le souci permanent d'accorder sa confiance aux jeunes tout en maintenant une certaine distance, par le biais du vouvoiement notamment. "Ils doivent apprendre à respecter la hiérarchie, certaines règles de base, ainsi que le port d'une tenue réglementaire en cuisine. Si

l'on est vigilant dès le départ, on n'a pas de mauvaise surprise en cours de route."

Concentrés, chronométrés, les élèves s'affairent. Sous l'œil attentif de Jean-Michel Jouan. "Je les connais bien. Je les conseille pour leurs stages : j'évite, par exemple, d'intégrer les élèves les plus réservés dans de grosses brigades et de faire partir les plus jeunes seuls à l'étranger. Je prends le temps de les écouter, de dialoguer, d'aller les voir sur leurs lieux de stages." Du coup, le courant passe. Le chef parvient même à établir une certaine connivence avec ses élèves. Certains vont jusqu'à évoquer avec lui leurs problèmes personnels. "Être au contact des jeunes, c'est se remettre en cause tout le temps, explique Jean-Michel Jouan. Il faut donc faire preuve d'une grande ouverture d'esprit."



"Les élèves doivent comprendre la signification des mots règles et rigueur", explique **Christophe Duprat**, professeur de restaurant à la Faculté des métiers de Cannes.



"L'apprentissage transforme les élèves", constate **Eric Antoine**, professeur de service hôtelier à la Faculté des métiers de Cannes (06).

Eric Antoine : "Se faire respecter et être dans l'empathie"

Il n'enseigne que depuis 2009, après avoir passé trente-cinq ans dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. **Eric Antoine** n'a donc pas encore beaucoup de recul sur l'art de transmettre, de passer le témoin. Néanmoins, ce professeur de service hôtelier à la Faculté des métiers de Cannes (06) reconnaît qu'il se retrouve confronté parfois "à des jeunes qui arrivent sans trop savoir ce qu'ils veulent faire plus tard". Alors il faut les guider, les orienter, les conseiller, "pour pouvoir avancer avec eux". "Le plus difficile, confie-t-il, c'est d'être ferme, de se faire respecter tout en étant dans l'empathie." Un exercice d'équilibriste auquel il faut s'habituer. Après le CAP, ajoute le professeur, "notre rôle n'est pas terminé" : "Lorsqu'ils sont en période de recherche de travail, ils continuent de venir nous voir, de nous solliciter, de nous demander conseil. Il est de notre devoir de les accompagner dans cette quête."

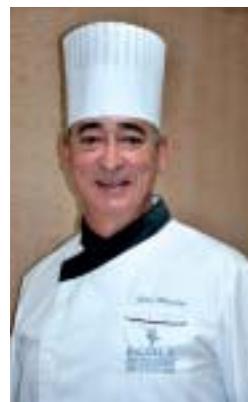
l'hotellerie-restauration.fr

Après deux années dans l'enseignement, Eric Antoine est convaincu que "l'apprentissage transforme les élèves" : "Ils ont un pied dans l'entreprise et un autre dans le circuit de la formation. Ils se sentent responsables de quelque chose et cela change leur comportement. Ils sont tout de suite plus mûrs, plus matures. On sent qu'ils sont en train d'esquisser le début d'une carrière."

Gilles Meredieux :
"La réalité, ce n'est pas la télé"

Professeur de cuisine à la Faculté des métiers de Cannes (o6), **Gilles Meredieux** enseigne depuis vingt-quatre ans. Il a vu le profil de ses apprentis évoluer au fil du temps. "Il y a encore cinq ans, ils étaient très

motivés. Aujourd'hui, ils le sont un peu moins. Ils s'inscrivent de plus en plus tardivement - ils attendent parfois jusqu'au mois d'octobre - et, en cours, ils manquent de savoir être. Il faut bien les cerner avant qu'ils commencent à se sentir cadrés." Autre source de préoccupation du chef : "Le succès des émissions de cuisine à la télévision. Parce qu'elles ne reflètent en rien la réalité, excepté lorsque le chef hurle en cuisine !" Toutefois, il se dit rassuré lorsqu'il rencontre élèves et parents lors des journées portes ouvertes de la Faculté des métiers cannoise : "Les plus motivés, les plus passionnés, celles et ceux qui cuisinent déjà un peu à la maison ou ont déjà fait des stages dans des restaurants ne sont pas dupes de ce qu'ils voient sur le petit écran." Gilles Meredieux insiste : "Dans notre métier, ce qui compte avant tout, c'est la rigueur." Alors il fait son possible pour faire passer le message à ses



"Certains élèves s'inscrivent de plus en plus tardivement et manquent de savoir être", regrette **Gilles Meredieux**, professeur de cuisine à la Faculté des métiers de Cannes (o6).

élèves. Ce n'est pas toujours simple. Avec certains jeunes, il faut prendre davantage de temps qu'avec d'autres. Ceux qui rencontrent des difficultés d'ordre social, par exemple. "Nous nous devons d'être à leur écoute, même si nous sommes d'abord des cuisiniers et pas des assistantes sociales." ■



LE CORDON BLEU

20 pays, 40 écoles, 23 000 étudiants,
leader mondial
de la formation culinaire

Formation aux arts culinaires
Cuisine et Pâtisserie

Diplôme de Métiers du
Vin et Management

Modules de perfectionnement

lcbparis.com

Le Cordon Bleu Paris
Établissement d'enseignement supérieur privé
Tél. : 01 53 68 22 50 - paris@cordobleu.edu
8, rue Léon Delhomme 75015 Paris





26 APPRENTISSAGE

L'Hôtellerie Restauration

Des élèves racontent leur quotidien au lycée ou à l'école hôtelière. Ils évoquent aussi leurs stages et leurs projets d'avenir. Sans tabou ni langue de bois.

VICTOIRE MALET

Paroles d'élèves

Quentin Menet : "L'alternance fait grandir plus vite"

"Tout petit déjà, j'adorais décorer les plats et les préparations que l'on faisait à la maison." En classe de 2nde, **Quentin Menet** s'est donc tout naturellement dirigé vers l'école hôtelière du Périgord (24), proche de chez lui, pour une formation en alternance. "L'apprentissage, ça fait grandir plus vite, explique-t-il. Je me sens plus mature que mes amis qui sont encore dans un lycée d'enseignement général. Je n'ai pas le même rapport à l'argent qu'eux : quand je sors avec eux, je finance moi-même mon déjeuner ou mon dîner. On ne se comporte pas de la même façon quand on gagne son argent et quand on l'obtient de ses parents." Le revers de la médaille : "Je me rends compte plus tôt que mes camarades qui ne sont pas en alternance des problématiques liées à la vie active." Actuellement en 2^e année de bac pro, Quentin Menet, 21 ans, a découvert les métiers de la salle et il "adore ça". Le contact avec la clientèle et la gestion de l'imprévu ne lui font pas peur. Bien au contraire. "Même si j'appréhende un peu, je fais mon possible pour satisfaire les clients. Surtout quand leur table n'était pas prévue. C'est un défi de plus. Et si, à l'issue du repas, ils disent avoir passé un bon moment, je suis content."

Une fois son bac en poche, Quentin va quitter l'école hôtelière du Périgord et démarrer sa carrière professionnelle. "Je vais sans doute partir en Angleterre, pour parfaire mes bases d'anglais, confie-t-il. J'ai envie de travailler hors de nos frontières, pour découvrir d'autres cultures, d'autres façons de se nourrir, de se comporter."



Laurent Rozenbaum : "J'ai trouvé ma voie très tôt"

"J'ai toujours aimé cuisiner et aimé la cuisine en général." **Laurent Rozenbaum** a donc postulé pour intégrer le lycée hôtelier Jean Drouant à Paris (XVII^e), à l'issue de sa classe de 3^e. "J'ai été pris. Au départ, je ne voulais apprendre que la cuisine. Puis, au fil de mon cursus, je me suis orienté vers la gestion.

Aujourd'hui, je suis en 1^{re} année de BTS et je veux poursuivre vers un master spécialisé dans le management." À 18 ans tout juste, il ne regrette pas son parcours et ses choix comparés à ceux de ses camarades restés dans un lycée d'enseignement général : "Je m'aperçois qu'ils sont perdus dans leur orientation. Ils m'envient d'avoir trouvé ma voie très tôt."

Actuellement en stage au sein d'un établissement Hippopotamus (Groupe





Le contact avec la clientèle et la gestion de l'imprévu ne font pas peur à **Quentin Menet**, élève à l'école hôtelière du Périgord (24).



Au départ, il ne voulait apprendre que la cuisine. "Puis, au fil de mon cursus, je me suis orienté vers la gestion", confie **Laurent Rozenbaum**, en BTS au lycée Jean Drouant, à Paris.



"Grâce à ESHotel, j'ai appris à voler de mes propres ailes", explique **Katell Le Saout**, étudiante en master.

Flo), il confie qu'il aime autant le contact avec les clients que "la gestion et les chiffres." "Pour le moment, explique-t-il, je suis hôte de table et, d'ici à la fin de mon stage, je vais également passer par les postes de leader et d'assistant manager." Un Groupe Flo qu'il connaît bien : "J'ai déjà fait des stages au Petit Bofinger et à la brasserie Julien", des enseignes parisiennes de renom où Laurent Rozenbaum estime avoir été "bien accueilli, bien accompagné, encadré et respecté". Du coup, il reste fidèle à l'enseigne.

À terme, il se dit même très tenté par la recherche d'un travail au sein du Groupe Flo. Une recherche d'emploi qu'il mènera toutefois en concertation avec ses professeurs de Jean Drouant, "parce qu'ils sont toujours de bons conseils. Ils nous aident à choisir nos stages dans une liste de propositions et confirment nos sélections ou pas". Partir à l'étranger ? Laurent Rozenbaum y pense aussi, "pour perfectionner [s]on anglais." Pour l'heure, il vise un master afin de tenter d'accéder d'emblée à "un poste plus élevé".

Katell Le Saout : "Je ne voulais pas rester derrière un bureau"

Après une école de finances à Rennes, **Katell Le Saout** ne se voyait ni trader ni dans une banque et encore moins dans un service financier d'une multinationale. "Je ne voulais pas rester assise derrière un

HOTELLERIE INTERNATIONALE

> Assurez-vous un avenir prometteur

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

Bachelor & Master
in International
Hotel Management

Bac+3 & Bac+5 • Titres d'Etat certifiés
Admissions parallèles à Bac+2

Vatel forme les cadres d'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 une année dans une autre de ses 30 écoles dans le monde (programme d'échanges Marco Polo) et vous garantit ainsi de trouver un emploi, à l'instar de ses 20 000 diplômés qui exercent dans les plus beaux établissements du globe.

**INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL
HOTEL & TOURISM MANAGEMENT**

EN EUROPE : PARIS • LYON • NÎMES • BORDEAUX • BRUXELLES • MADRID • SUISSE (MARTIGNY) • DANS LE MONDE : ASUNCIÓN • BANGKOK • BUENOS AIRES • CHIAPAS • DHAHRAN • EMBRATS
HO CHI MINH • KAZAN • LOS ANGELES • MANILLE • MARRAKECH • MALRITUS • MEXICO • MONTREAL • MOSCOU • QUEBEC • SAÏTA • SINGAPOUR • TAINFANTLA • TOLLUCA • TUNIS • YEREWAN



28 APPRENTISSAGE

L'Hôtellerie Restauration

bureau à remplir des feuilles de calcul, enchaîner les réunions et consulter le cours de la Bourse toute la journée”, dit-elle. Alors elle a quitté sa Bretagne natale, direction la capitale, où elle a intégré ESHotel. “Quand j’étais petite, je voulais devenir architecte. Puis, adolescente, je me suis passionnée pour l’hôtellerie : j’aimais regarder les gens travailler dans un hôtel”, raconte-t-elle. Une prédisposition qui a sans doute facilité son changement d’orientation en cours de cursus. “J’ai d’abord fait une année de prépa à ESHotel pour m’initier aux problématiques propres à l’hôtellerie, puis j’ai enchaîné avec un master à Londres, où j’ai affiné mon niveau d’anglais. Je me suis retrouvée seule dans une ville que je ne connaissais pas : j’ai dû me débrouiller et j’ai ainsi acquis une réelle autonomie.” Serveuse lors des banquets organisés au sein du Hyatt à Londres, elle s’est vite adaptée : “Tous les jours, c’était différent. La routine, je ne savais pas ce que c’était. Il fallait toujours se remettre en question, pour avancer, pour progresser.”

“Grâce à ESHotel, j’ai appris à voler de mes propres ailes, renchérit Katell Le Saout. Les professeurs nous incitent à réfléchir, à prendre du recul, à appréhender les problèmes avec justesse et efficacité, à multiplier nos contacts dans l’univers de l’hôtellerie. Par ailleurs, ils sont à notre écoute, nous échangeons avec eux, nous les questionnons, ils nous rassurent.” L’avenir ? “Cette année, je démarre un master 2 à Paris, assorti d’un stage de six mois. Ensuite, ce sera la vie active, de préférence dans de petites structures, voire sur un bateau de croisière.”

Amandine Foucher : “Être bien encadré, ça rassure”

“Petite fille, je cuisinais déjà beaucoup avec ma grand-mère.” S’inscrire dans un lycée hôtelier relevait de l’évidence pour **Amandine Foucher**. C’est le lycée des métiers Sainte-Anne de Saint-Nazaire (44) qu’elle a choisi. Un établissement qu’elle recommanderait volontiers à des jeunes qui veulent se lancer dans le secteur de la restauration. “Nous sommes très bien encadrés. Ce qui rassure beaucoup, en particulier lorsque l’on part en stage pour la première fois

de sa vie.” Son premier stage, elle s’en souvient comme si c’était hier : “Je l’ai effectué dans un établissement que j’ai choisi avec mes professeurs. Ils ont fait en sorte de sélectionner un endroit lié à ma personnalité et à mes goûts.” Son bac pro en poche, Amandine Foucher, 19 ans, débute cette rentrée en BTS de gestion, qu’elle prépare en alternance et toujours au lycée Sainte-Anne. Ce dont elle rêve pour son avenir ? “Avoir mon propre établissement : soit un restaurant, soit une boutique de traiteur.”

Guillaume Duverger : “J’ai 4 bilans pédagogiques par an”

Son bac scientifique en poche, **Guillaume Duverger** a passé deux années dans une fac de biologie. “Je ne m’y suis pas plu.” En revanche lorsqu’il a fait une saison d’été dans la restauration, pour se faire un peu d’argent de poche, “cela a été une révélation”. Il a alors cherché quel type d’école il pouvait intégrer. L’Institut Paul Bocuse (69) est arrivé en tête de ses préférences. Il envoie son C.V., une lettre de motivation, réussit les tests d’anglais et de culture générale sur la restauration, puis reçoit sa lettre d’admission dans la prestigieuse institution, en 1^{re} année du programme de management international de l’hôtellerie et de la restauration. “Avant de soumettre ma candidature, j’ai dû prendre des cours pour perfectionner mon niveau d’anglais”, confie Guillaume Duverger. À l’Institut Paul Bocuse, 40 % de l’enseignement est en anglais la 1^{re} année, 50 % durant la 2^e année et 60 % la dernière année. “Reconnue par l’État, l’école offre un enseignement à la fois complet et de qualité, commente l’élève. Les professionnels qui interviennent sont des directeurs financiers et des directeurs d’hôtel : chacun donne des exemples concrets de cas auxquels il a été confronté, afin d’illustrer son cours.” De la technique et de la pratique, donc. “Rien à voir avec la fac, où l’on nous lâche sur le campus, poursuit-il. À l’Institut Paul Bocuse, chaque élève a 4 bilans pédagogiques par an. Nous sommes suivis de A à Z. Les enseignants viennent nous voir durant nos stages, y compris



Amandine Foucher, 19 ans, débute cette rentrée en BTS de gestion, qu’elle prépare en alternance au lycée Sainte-Anne, à Saint-Nazaire (44).



“Intégrer l’Institut Paul Bocuse, c’est comme entrer dans une nouvelle famille”, observe **Guillaume Duverger**, élève du programme de management international de l’hôtellerie et de la restauration.

en été. Nous avons même du travail à leur rendre à la rentrée et, parfois, on se couche à 3 heures du matin pour boucler un dossier à remettre le lendemain à un prof.” Le rythme est soutenu. Et tout est mis en œuvre pour éviter les coups de blues. “Lorsqu’il y en a, le professeur de ressources humaines reçoit en tête à tête l’étudiant qui déprime ou stresse un peu trop.” Mais cela reste rare. “Car les élèves sont soudés. On apprend à se respecter, à aider les plus jeunes, à travailler en équipe, à commencer à se constituer un réseau. Intégrer l’Institut Paul Bocuse, c’est comme entrer dans une nouvelle famille, sachant que l’on va y passer entre neuf et dix heures par jour.” Ses projets ? “Je vais poursuivre avec un master. Ensuite, une fois dans la vie active, je partirai sans doute à l’étranger. J’ai envie de voyager et il y a trop d’administratif en France, à mon goût.”

Charlène Gicquel : “J’ai bénéficié d’un bon suivi de la part de mes profs”

“C’est bon et c’est beau.” C’est ainsi que **Charlène Gicquel**, 19 ans, en 2^e année de bac pro au lycée des métiers Sainte-Anne de Saint-Nazaire (44), résume ce qui l’attire dans le secteur de l’hôtellerie et de

SUITE PAGE 30



L'Hôtellerie Restauration

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Le site Emploi des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

www.lhotellerie-restauration.fr

EMPLOI & CV

- 2498 offres d'emploi
- 11827 CV de moins de 30 jours
- Déposez votre offre d'emploi



ESPACE CANDIDATS

Recherche rapide

Choisissez votre poste

CUISINIER h/f

Choisissez votre région

Rhône-Alpes

plus de critères ...

Recevez les nouvelles offres par email

Déposez votre CV



Infos emploi : Conseils CV, Interviews de recruteurs, fiches métiers, vidéos

(Dossier Métiers Emploi Salaires 2010)

Newsletter Emploi-Formation : pour la recevoir, saisissez votre email dans le champ ci-dessous puis cliquez sur OK :



Accédez à l'emploi sur votre Smartphone avec m.lhotellerie-restauration.fr et l'application iPhone, Android **LHR Emploi***

(* Disponible à partir du 17 octobre 2011)

Avec www.lhotellerie-restauration.fr, vous bénéficiez de :

- L'envoi ciblé de votre CV aux recruteurs.
- La réception des nouvelles offres d'emploi par e-mail.
- La possibilité de répondre directement aux annonces en joignant votre CV et une lettre de motivation.

ESPACE CANDIDAT France métropole

Mon compte

Offres d'emploi

Alertes par email

Ma sélection

Mon CV

Mes candidatures

Profil

Infos / Conseils

Aide

Bonjour,

Votre CV est renseigné, il n'est pas consultable par les recruteurs.

 [Modifier](#)

Vos critères :

Cuisinier, Commis de Cuisine (Aide Cuisinier), Pâtissier, Commis Pâtissier, CDI, Saisonnier/CDD/Interim, Rhône-Alpes.

Vous êtes inscrit à la réception des offres d'emploi par email.

 [Modifier](#)

63 offres d'emploi correspondent à vos critères de recherche depuis votre dernière visite.

30 APPRENTISSAGE

L'Hôtellerie Restauration

la restauration. Ravie des stages, des bons contacts et du suivi dont elle a bénéficié tout au long de sa scolarité de la part de ses professeurs, elle ne gardera que de "bons souvenirs" de son passage dans cet établissement. Car **Charlène Gicquel** démarre sa carrière professionnelle dès cette rentrée. A priori dans un restaurant de Rochefort-en-Terre, dans le Morbihan. Après ? "Peut-être l'étranger", mais elle tenterait bien sa chance "à bord d'un bateau de croisière".

Cyril Vieille-Mecet : "J'aime servir"

À 16 ans, il voulait devenir menuisier. **Cyril Vieille-Mecet** quitte alors l'enseignement traditionnel pour intégrer un lycée professionnel. "Mais j'ai dû arrêter au moment de mon bac pro, faute de financement : on m'a refusé mon allocation logement et je ne pouvais donc plus habiter à proximité de mon lycée." Il arrête tout et revoit sa copie. Ou plutôt, il recherche un établissement qui ne le contraindra pas à trouver un logement pour y accéder. Résultat de ses investigations : il s'arrête sur la Faculté des métiers de Cannes (06) et démarre un CAP en service hôtelier. Rien à voir avec la menuiserie. Mais sur le tas, Cyril Vieille-Mecet se rend compte qu'il "aime servir". À 22 ans, il est sur le point de terminer son apprentissage et a "déjà décroché un CDI". Une embauche qu'il a obtenue à la suite d'extras qu'il a faits dans un Relais & Châteaux des Alpes-Maritimes, dont la table est auréolée de 2 étoiles Michelin. "Je ne regrette pas mon ancienne filière, reconnaît Cyril Vieille-Mecet. Ma nouvelle orientation me permet de faire des étincelles !" Même si au début de son alternance, tout n'a pas été facile. Il n'a pas aimé son premier stage au sein d'un grand groupe hôtelier international : "J'étais perdu. Je me sentais comme un étranger en terre inconnue." La Faculté des métiers a dû intervenir et l'aider à réaliser son apprentissage dans un hôtel à taille plus humaine et avec des équipes davantage à l'écoute. Mais tout est bien qui finit bien : cette erreur de casting initiale n'a finalement eu que du bon.

Anne-Laure Le Rebeller : "Avec l'alternance, on est sûr de trouver un emploi"

Elle est arrivée dans l'univers de l'hôtellerie avec un bac littéraire et un BTS de tourisme. "Je ne savais pas quoi faire dans la vie avec tout ça." Alors **Anne-Laure Le Rebeller** s'est inscrite à la Faculté des métiers de Cannes (06) et a suivi la mention complémentaire accueil-réception, en apprentissage. "Outre le fait que l'on est sûr de trouver un emploi après, l'alternance est une excellente expérience, commente la jeune femme de 24 ans. On peut évoquer son ressenti avec ses professeurs, on peut aussi leur parler des difficultés rencontrées sur le terrain, ils nous écoutent et nous conseillent." En apprentissage dans un hôtel 4 étoiles de Cannes, elle a eu quelques "moments de doute". Elle en a parlé avec son référent et s'est sentie rassurée. "Si je pouvais revenir en arrière, je ferais mon BTS en alternance, avoue Anne-Laure Le Rebeller. Parce que c'est du concret, du pratique. C'est ce dont on a besoin avant de démarrer dans la vie active."

Thomas Arduin : "Dans notre classe, nous sommes soudés"

C'est sa grand-mère qui lui a donné envie de cuisiner. "Enfant, je la regardais s'affairer dans la cuisine", se rappelle **Thomas Arduin**. En classe de seconde, il s'est donc orienté vers un lycée hôtelier, celui de Marseille (13). "Je suis entré en BEP, j'ai eu mon diplôme, puis j'ai été accepté en bac pro, en alternance." Sa première année a été difficile : "Ça ne me plaisait pas. L'entreprise dans laquelle j'étais ne me convenait pas." Il en a donc changé, avec le soutien de ses professeurs, et aujourd'hui, au Pullmann de la cité phocéenne, tout va pour le mieux : "En cuisine, je fais partie d'une équipe jeune, à l'écoute, disponible, qui me laisse la regarder quand je ne sais pas faire et qui m'aide quand je suis perdu."



Charlène Gicquel se dit ravie des stages, des bons contacts et du suivi dont elle a bénéficié tout au long de sa scolarité au lycée des métiers Sainte-Anne à Saint-Nazaire (44).



À l'issue de son apprentissage à la Faculté des métiers de Cannes, **Cyril Vieille-Mecet**, 22 ans, vient de décrocher un CDI.

"Je peux tout dire à mes professeurs, confie Thomas Arduin. Ils sont à l'écoute de leurs élèves." Ils savent, en effet, que le rythme de travail des apprentis est parfois difficile à tenir. "Surtout avec la perspective du bac, les révisions, le stress... il faut s'organiser pour maîtriser tout ça." En complément de la complicité des enseignants, le jeune homme souligne également le soutien de ses camarades de classe : "Nous sommes très soudés. On se dit tout. On se conseille mutuellement. On révisé ensemble." Pour l'avenir, il hésite encore : soit poursuivre son cursus avec une mention complémentaire traiteur, "soit je rentre dans le monde du travail". Avec l'envie de démarrer dans un restaurant en France, puis de partir à l'étranger, "avant de revenir en France, ouvrir mon propre restaurant, doté d'une école de cuisine".

Julia Legrand : "Je ne compte pas mes heures"

Son parcours est atypique. Un master de psychologie du travail en poche

APPRENTISSAGE

l'hôtellerie-restauration.fr

- *“mon mémoire portait sur le stress et la motivation au travail”* -, **Julia Legrand**, 24 ans, s'est ensuite tournée vers l'hôtellerie. Elle a quitté Nancy (54) et intégré ESHotel à Paris. Un choix qui ne doit rien au hasard : *“Après mon master, j'avais envie de m'orienter vers les ressources humaines et, en même temps, j'ai toujours aimé les palaces, le luxe, le contact avec les clients.”*

Résultat : après une remise à niveau pour maîtriser les notions de gestion, marketing, finances et autre yield management, elle a accepté de partir peaufiner son anglais dans l'antenne d'ESHotel à Londres. *“J'ai un peu pataugé pendant un mois, puis je m'y suis faite”*, confie Julia Legrand. En marge de ses cours, elle a notamment assuré quelques extras au service banquet du prestigieux Dorchester, ou encore donné un coup de main dans un Best Western qui devait recevoir un groupe scolaire. *“Je n'ai jamais eu de coup de blues, confie-t-elle. Même quand il fallait courir juchée sur des talons, dans le cadre d'extras qui pouvaient parfois durer jusqu'à onze heures de suite. Je n'ai pas choisi ce métier pour compter mes heures. J'aime ce côté perfectionniste qu'exigent les palaces et les hôtels 4 étoiles. J'aime cet apprentissage qui consiste à surmonter la pression au quotidien et avoir une grande réactivité par rapport à tous les imprévus auxquels on peut se retrouver confronté.”*

Quant à l'accompagnement dont elle a profité à ESHotel, *“il n'y a aucune comparaison possible avec la fac, estime-t-elle. Cette année, nous étions 15 en cours, contre 800 en première année de psycho à Nancy.”* Et d'ajouter : *“J'ai pu établir des liens forts avec les enseignants d'ESHotel. Ils nous écoutent, nous conseillent et partagent leurs compétences, leurs expériences.”* Ses projets ? *“Un master 2, toujours à ESHotel, qui sera suivi d'un stage de pré-embauche.”* Où ? *“Dans un palace parisien de préférence.”* Avec en ligne de mire, l'envie de devenir assistante de direction de restauration. ■

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



01 40 05 75 00
 academie@cafes-richard.fr

32 MÉTIERS

Le barman sert les boissons dans tous types d'établissements, réalise les cocktails et propose des compositions de son choix.

HÉLÈNE BINET

Comment devenir barman ?



Retrouvez le métier de barman en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr

Le poste de barman recouvre des réalités différentes, selon qu'on exerce dans un bar de luxe, un bar américain, un grand hôtel, un café, un pub ou une boîte de nuit. Pour exercer comme barman, il faut d'abord et avant tout mémoriser les recettes. Shaker à la main, le barman connaît le dosage précis des produits de chaque cocktail. Il existe plus de 50 cocktails classiques dans la coupe Scott (document officiel utilisé par les barmen professionnels).

Créatif, il doit savoir proposer des recettes inédites et composer suivant la demande du client. L'aspect relationnel est également essentiel : c'est lui qui accueille les clients, les invite à se mettre à l'aise. Il crée l'ambiance et fidélise ainsi la clientèle. Enfin, le barman est responsable de la caisse et c'est lui qui gère l'entretien du bar et l'approvisionnement des stocks.

En plus d'avoir une bonne mémoire, il doit être précis, rapide et efficace. Sa présentation et son attitude doivent correspondre au standing de l'établissement dans lequel il

exerce et il doit connaître la législation en vigueur sur la vente d'alcool. Constamment debout, il exerce dans un environnement souvent agité et bruyant. Très sollicité, il doit résister à de longues journées qui s'achèvent parfois tard dans la nuit. Il travaille en horaires décalés, notamment les dimanches et les jours fériés.

Études et formation

De nombreux CAP forment au métier de barman : service en brasserie-café, restaurant, agent polyvalent de restauration. Il n'existe pas à proprement parler de CAP barman mais le bac pro restauration et le bac technologique hôtellerie forment à ce métier. Il existe également une mention complémentaire employé-barman qui permet, en un an, de se spécialiser. Enfin, depuis peu, un brevet professionnel barman est accessible après deux ans d'expérience (diplôme apprécié par la profession). Rien ne vaut une expérience acquise le plus tôt possible, notamment par les stages même si les diplômes peuvent avoir leur importance auprès de certains employeurs.

Évolution et rémunération

L'évolution n'est pas très prononcée : barman, 1^{er} barman, chef barman, ces distinctions n'existent que dans les établissements de luxe. La promotion se résume essentiellement à changer pour un établissement plus grand, plus luxueux... La rémunération, elle, dépend du type d'établissement. En principe, plus il est luxueux, plus le salaire est important. Un barman peut gagner entre 1 400 € et 2 050 € brut par mois. Dans 83,8 % des cas, avec des pourboires en plus (source enquête salaire 2010 de **L'Hôtellerie Restauration**). ■

Arts de la table
Linge de table
Buffet
Mobilier
Signalétique
Hôtellerie
Linge de lit
Cuisine
Luminaires
Décoration
Vêtements professionnels

Créateur d'univers
et fournisseur de matériel
pour l'hôtellerie-restauration

VEGA
Source n°1 d'inspiration en vente à distance

Tél. : **0821 23 03 53**
N° Indigo 0.12 €/min depuis un poste fixe

www.vega-fr.com



Pour devenir barman, rien ne vaut une expérience acquise le plus tôt possible, notamment par les stages.

Dans les restaurants haut de gamme, l'accueil est aussi important que la cuisine. Pour satisfaire les clients et prévenir leurs désirs, le maître d'hôtel veille au grain.

HÉLÈNE BINET

Maître d'hôtel, au service de l'accueil

Le maître d'hôtel est au service ce que le chef est aux cuisines : un maillon indispensable, garant de la réputation de l'établissement. Il fait le lien entre les cuisines et les clients, s'assure d'une qualité de service irréprochable et participe au recrutement et à la formation de l'équipe de salle. C'est lui qui jongle avec les horaires, les congés, les heures supplémentaires du personnel de salle.

Avant l'arrivée des clients, il veille à la mise en place de la salle, prend connaissance des plats du jour, informe les chefs de rang, interroge le sommelier sur les vins à associer avec les plats. Puis, il accueille et installe les clients. Il doit reconnaître les habitués, mémoriser leurs goûts et desiderata. Il conseille, indique la provenance des produits, prend la commande, la transmet au chef de rang et veille à son exécution.

Au cours du repas, il s'assure du bien-être du client et il lui arrive de mettre la main à la pâte : flambage d'un poisson, découpage d'une volaille... Diplomate, il règle les petits conflits (problèmes de cuisson...). Une fois le service terminé, il veille à la préparation de la salle pour le suivant. Être de service le soir, les jours fériés et les dimanches est monnaie courante. Mais le métier procure une belle satisfaction professionnelle : le relationnel avec les clients, le prestige des lieux...

Cursus/formation

Pour exercer un métier de salle, un diplôme de base est conseillé : CAP restaurant, bac technologique hôtellerie ou bac pro commercialisation et service en restauration. Au-delà du bac, signalons le BTS

hôtellerie-restauration, option arts culinaires, de la table et du service ou option mercatique et gestion hôtelière. Une mention complémentaire sommellerie ou barman constitue un atout. Plus le niveau du diplôme est élevé, plus l'accès à ce métier est rapide. Des années d'expérience préalables sont toutefois nécessaires. La maîtrise de l'anglais, voire d'une deuxième langue, est obligatoire. Le passage par la fonction de commis de rang, puis chef de rang, est indispensable pour devenir maître d'hôtel.



Élément indispensable dans un établissement, le maître d'hôtel est la personne qui est en contact direct avec le client.

Emploi/évolution professionnelle

Le maître d'hôtel est souvent placé sous la responsabilité du directeur de restaurant ou du propriétaire. Le salaire se situe entre 1 800 € et 2 400 € bruts/mois, pour commencer. À cela, s'ajoutent des pourboires dans 60,5 % des cas (source enquête salaire 2010 de **L'Hôtellerie Restauration**). Par la suite, le maître d'hôtel peut devenir directeur de la restauration, reprendre à son compte l'exploitation d'un restaurant, ou ouvrir son propre établissement. ■

ÉCOLE
LENÔTRE
PARIS

FORMATION & PERFECTIONNEMENT
aux Métiers de la Gastronomie

www.ecole-lenotre.com +33(0)1 30 81 46 34 - ecole@lenotre.fr

34 ÉCOLES

L'Hôtellerie Restauration

Argenteuil (95) Le Centre de formation d'Alain Ducasse accueille 1 500 personnes par an. Il s'agit de professionnels de la cuisine souhaitant se perfectionner, mais aussi d'adultes en reconversion. Parmi ces élèves, on recense 30 % de femmes et 50 % d'habités.

ANNE EVEILLARD

Une école pour se former à la culture Ducasse

Le rendez-vous est fixé dans une petite rue qui ne paye pas de mine, à Argenteuil (95). Un bâtiment moderne, rectangulaire, se profile. Une porte s'ouvre : "bienvenue". C'est ici que le chef étoilé **Alain Ducasse** a créé son centre de formation en 1999. À l'époque, il n'y avait qu'un chef et une seule cuisine. Aujourd'hui, on compte dix chefs et

quatre cuisines. La rançon du succès.

Une formation sur mesure

La philosophie du lieu est simple : "proposer une formation sur mesure", résume **Philippe Gollino**, chef exécutif et consultant du centre de formation. Avant toute inscription, une assistante ouvre le dialogue avec le futur élève pour cibler avec lui ses besoins, sa motivation, et cerner au



"Chez nous, la star c'est le produit et pas le chef", explique Philippe Gollino (ci-contre), chef exécutif et consultant du centre de formation d'Alain Ducasse.



mieux sa demande. Un formateur peut même se déplacer sur le site du professionnel ou encore lui proposer une mission de conseil – que ce soit en cuisine, en termes de stratégie de communication, d'optimisation de la gestion ou encore de réduction des coûts d'exploitation. Toutefois, la majorité des professionnels souhaitant se perfectionner ou des adultes en reconversion viennent jusqu'à Argenteuil pour s'initier à la culture Ducasse. Parce qu'ici, on a l'impression d'être dans une bulle à part. Un espace où chaque formateur prend le temps d'écouter et d'échanger, voire de déjeuner avec ses élèves, d'où la présence d'une table d'hôte dans chacune des cuisines.

Aller vers le produit

Pour les adultes en reconversion - ils sont une trentaine par an à venir se former à Argenteuil -, un programme réparti sur



TRANSMETTRE AUSSI HORS DE NOS FRONTIÈRES

En marge du site d'Argenteuil et de l'École nationale supérieure de la pâtisserie (ENSP), basée à Yssingeaux (43), Alain Ducasse Formation & Conseil (ADFC) exporte également son savoir-faire hors de nos frontières. C'est déjà le cas au Brésil (à Rio de Janeiro et São Paolo), aux Philippines (à Manille) et le chef étoilé est actuellement en train de peaufiner un projet au Maroc (à Marrakech). Dans chacun de ces pays, les programmes d'enseignement supérieur sont développés en partenariat avec les principales universités des villes où les formations sont organisées.

Le centre de formation reçoit aussi bien des professionnels de la cuisine qui souhaitent se perfectionner que des adultes en reconversion.

huit semaines leur est spécialement concocté. Avec un chef différent en cuisine chaque semaine, pendant un mois et demi. Le tout assorti d'un stage et d'un déjeuner dans un restaurant du groupe d'Alain Ducasse. Sans oublier la visite du marché de Rungis. Les formateurs ne perdent jamais de vue que la 'culture Ducasse', c'est d'abord "aller vers le produit", souligne le chef exécutif. "Une recette réussie, c'est 60 % grâce aux produits et 40 % grâce à la technique", poursuit-il. "Ici, on vient davantage pour voir un confrère que pour écouter un formateur. La star, c'est le produit et pas le chef", insiste Philippe Gollino.

Envie de transmettre

Autre point commun des formateurs, tous issus des restaurants d'Alain Ducasse : une envie de transmettre un savoir-faire et une expérience à un moment de leur carrière. Sans que cela ne les empêche, par la suite, de retourner dans un restaurant du groupe. Chaque année, quelque 1 500 personnes passent à Argenteuil pour se former. Parmi ces élèves, 30 % sont des femmes. Preuve que le métier se féminise de plus en plus. Philippe Gollino s'en réjouit : les femmes ont, selon lui, "davantage de recul, de sensibilité et une façon de créer des alliances entre les produits qui leur est propre".

Autre constat : 50 % des personnes formées reviennent. "Parce que nous apprenons à découvrir autrement ce qu'il y a dans l'assiette", avance **Isabelle Rio**, directrice adjointe du centre de formation. Quant au module intitulé 'L'enchantement du client d'un restaurant', il séduit bon nombre de participants aux formations. Et pour cause : aujourd'hui, savoir être, service et accueil comptent autant que la qualité de ce qui est servi. Un enchantement qui passe aussi par la capacité à pouvoir 'dire non' à certains clients. "Notamment lorsqu'ils réclament du ketchup dans un restaurant gastronomique", conclut Philippe Gollino. ■

ALAIN DUCASSE FORMATION & CONSEIL

41 RUE DE L'ABBÉ RUELLAN

95100 ARGENTEUIL

WWW.FORMATIONCONSEIL-ALAINDUCASSE.COM

TÉL. : 01 34 34 19 10



BRAGARD

Partenaire et Fournisseur des Écoles
de l'Hôtellerie et du Tourisme

Siège social

Z, rue Christophe Denis
88026 Épinal Cedex
Tél 03 29 69 10 10
Fax 03 29 82 38 32
mail@bragard.fr

Magasin et showroom

188, Rue du Fg Saint-Martin
75010 PARIS
Tél. 01 42 09 78 09
Fax 01 40 38 99 02
bragard.paris@bragard.fr

www.bragard.fr

Chez Flo, apprentissage et stages sont au cœur de la culture maison. En cette rentrée 2011-2012, le groupe s'apprête à embaucher 200 nouveaux apprentis répartis dans ses 170 établissements.

ANNE EVEILLARD

Groupe Flo : “Nos tuteurs sont tous d'anciens apprentis”

elon Catherine Augereau-Leloup, directrice emploi et formation chez Flo, “depuis sa création en 1968, le Groupe Flo s'est toujours intéressé à l'apprentissage.” Elle reconnaît toutefois que le groupe a donné un coup d'accélérateur à l'alternance depuis la rentrée 2008-2009. “Nous sommes ainsi passés de 280 apprentis en 2009 à 490 en 2011”, confie-t-elle. Et cela n'est pas prêt de s'arrêter. Dès cette rentrée 2011-2012, pas moins de 200 nouveaux alternants, du CAP au master, vont être recrutés, suivis et accompagnés par le Groupe Flo.

“L'apprentissage est une tradition propre à l'esprit de la brasserie”, souligne Catherine Augereau-Leloup. Et des brasseries parisiennes de renom, le Groupe Flo n'en manque pas : de La Coupole au Balzar, en passant par Julien ou encore Le Bœuf sur le toit, toutes ces adresses emblématiques

de la capitale ont l'habitude d'accueillir des jeunes, de les former et de “leur donner envie de rester chez nous”. Une culture maison dont le succès tient pour l'essentiel au fait que “tous nos tuteurs sont formés à l'accueil des apprentis”. Une fois engagées, les jeunes recrues ne sont pas lâchées dans la nature. “Nous prenons un engagement avec chaque jeune que nous embauchons : celui de l'accompagner jusqu'à son examen”, explique Catherine Augereau-Leloup.

L'alternance se développe aussi en interne

En se mobilisant de la sorte, le Groupe Flo, signataire de la charte de l'alternance et de l'apprentissage, résout en partie la problématique du recrutement. Une aubaine à l'heure où il devient de plus en plus difficile de trouver le bon profil pour chaque poste à pourvoir. L'apprentissage cumule en effet les avantages. Non seulement il



“Chez Flo, nous sommes passés de 280 apprentis en 2009 à 490 en 2011”, constate Catherine Augereau-Leloup, directrice emploi et formation du groupe.

permet à Flo de repérer les jeunes les plus motivés, les plus doués, les plus impliqués, mais il donne aussi le temps de les tester tout en les formant aux principes de la ‘maison’. “En deux ans, il est facile d'observer et d'appréhender la progression de chaque apprenti. C'est mieux qu'une période d'essai forcément plus courte”, précise la directrice. Si bien que le Groupe Flo développe également l'alternance “en interne”, grâce à une période de professionnalisation : celle-ci concerne une centaine de personnes par an – en salle, en cuisine et dans l'encadrement – et aboutit à un diplôme.

À ce jour, 20 % de l'encadrement du Groupe Flo et 120 chefs sont ainsi issus de la filière de l'apprentissage. “Nos tuteurs sont tous d'anciens apprentis”, précise encore Catherine Augereau-Leloup. Preuve aussi que l'apprentissage peut rapidement devenir synonyme d'ascension sociale : un argument convaincant, aujourd'hui, pour fidéliser les jeunes talents. ■

UNE JOURNÉE DÉDIÉE AUX APPRENTIS

Chaque année depuis 2008, en novembre, le Groupe Flo organise une journée des apprentis : l'ensemble des apprentis arrivés en septembre au sein du groupe sont réunis à Paris le temps d'une journée, afin de découvrir les concepts et la culture de cette maison qui compte 170 établissements – dont les deux tiers en Île-de-France – et quelque 6 000 collaborateurs en France. Par groupes de 15, les jeunes recrues s'initient donc aux différentes approches de la restauration selon Flo (brasseries, Bistrot romain, Hippopotamus...), dans le cadre d'une

chasse au trésor. Puis, à 14 heures, ils se retrouvent tous à La Coupole, boulevard du Montparnasse, pour échanger avec le directeur général du groupe, **Dominique Giraudier**, participer à une ‘photo de famille’ et assister à la finale nationale du concours des apprentis. Ce concours a pour objectif de tester les connaissances acquises par les apprentis de l'année précédente. C'est également une façon d'instaurer un esprit d'équipe, de valoriser l'expérience des jeunes et de reconnaître leur place au sein de l'entreprise.

ÉCOLES

lhotellerie-restauration.fr

Bluche (Suisse) L'école suisse propose un nouveau diplôme post-grade destiné aux professionnels des arts culinaires.

FLEUR TARI

Aux Roches, on soigne le management

Les Roches International School of Hotel Management propose un nouveau diplôme post-grade en 'Business Administration'. Une spécialisation adressée aux professionnels de la restauration qui vise à améliorer leurs compétences en matière de gestion et de management. Ce cursus d'une année s'adresse à des étudiants déjà familiarisés avec le monde du travail et souhaitant intégrer des postes à responsabilités dans la restauration ou ayant le projet d'ouvrir leur propre entreprise. Créée 'sur mesure', cette formation est accréditée par la New England Association of Schools and Colleges (NEASC). Certaines conditions sont exigées pour pouvoir y accéder : être professionnel des arts culinaires, posséder un diplôme d'études supérieures, être âgé de 24 ans au minimum et avoir au moins trois ans d'expérience dans ce domaine. "Ce programme se déroule sur deux semestres, explique **Jeremy Hutchinson**, directeur des affaires académiques des Roches. En une année, les professionnels des arts culinaires étudiant aux Roches auront reçu les connaissances dont ils ont besoin pour évoluer dans leur métier. Ce diplôme leur donnera la maîtrise des outils leur permettant d'ouvrir leur propre entreprise ou de diriger le département 'Food & Beverage' d'un hôtel important. L'école Les Roches s'appuie sur son expérience de plus de 35 ans de formation en gestion hôtelière ainsi que sur ses liens très forts avec l'industrie hôtelière." ■

POUR PLUS D'INFORMATIONS

MARTINE CHARPENET, EDUCATIONAL CONSULTANT - ADMISSIONS

TÉL : +33 (0)6 77 84 13 60

E-MAIL : MARTINE.CHARPENET@LESROCHES-ADMISSIONS.COM

WWW.LESROCHES.EDU



Le bâtiment principal des Roches, à Bluche, dans les Alpes suisses.

LEO2

LOGICIEL D'ENCAISSEMENT OPTIMISÉ
www.leo2.fr

Centres de Formation, Ecoles Hôtelières...
LOGICIEL OFFERT*

* Voir les conditions sur notre site

L'EFFICACITÉ AU BOUT DES DOIGTS
L'ENCAISSEMENT ET LA GESTION EN TOUTE SIMPLICITÉ

Restoration
Hôtellerie
Services
Commerces...

ARTOO

Genève (Suisse) Deux nouvelles formations seront mises en place à la rentrée de janvier 2012 : l'une professionnelle et l'autre généraliste.

FLEUR TARI

Genève intègre la cour des grandes

L'École hôtelière de Genève (EHG) lancera, pour la rentrée de janvier 2012, deux nouveaux cursus de formation. Le premier, professionnel, sera dispensé en deux ans. Il s'adresse aux titulaires d'un certificat fédéral de capacité de la branche hôtellerie-restauration ou d'une formation équivalente française. Le second, généraliste, d'une durée de trois ans, est accessible à niveau bac et à des candidats ayant déjà un an de pratique en entreprise de ce secteur. L'enseignement théorique est le même pour les deux formations. Les élèves de ces deux formations obtiennent un 'diplôme hôtelier-restaurateur ES' identique. Seule différence, le cursus généraliste est plus

étendu puisqu'il comporte deux stages de cinq à six mois, alors que le cursus professionnel n'en compte qu'un seul, de six mois. Les étudiants ont la possibilité de profiter de cette passerelle pour préparer un Bachelor d'économiste en entreprise.

Top 10 mondial

L'EHG a été classée 10^e meilleure école hôtelière du monde selon l'étude TNS Travel and Tourism Grande-Bretagne. "Celle belle distinction, le nouveau cursus 2012 et de nombreux projets d'agrandissement me donnent la certitude que l'école est promise à un bel avenir", commente **Alain Brunier**, directeur général de l'École hôtelière de Genève. ■



L'École hôtelière de Genève fait partie des 10 meilleures écoles hôtelières du monde, selon un classement TNS.

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GENÈVE

AVENUE DE LA PAIX 12 - 1202 GENÈVE - SUISSE
TÉL. : +41(0) 22 919 24 24
WWW.EHG.CH

Lausanne (Suisse) En association avec l'International Institute for Management Development, l'établissement ouvre un programme dédié aux entreprises familiales du secteur de l'accueil.

F. T.

Lausanne mise sur l'hôtellerie familiale

Représentant entre 35 et 65 % du PIB suisse et européen, les entreprises familiales sont un modèle économique très répandu dans le secteur de l'accueil. C'est dans ce contexte que l'École hôtelière de Lausanne (EHL) et l'International Institute for Management Development (IMD) se sont associés pour créer un programme dédié aux entreprises familiales du secteur de l'accueil

(Family Business in Hospitality, ou FBH). Il a pour objectif de comprendre et de gérer les problèmes auxquels font face les entreprises familiales. Le programme FBH est enseigné à la fois à l'IMD et à l'EHL. La première édition débutera le 3 octobre 2011. Les cours sont dispensés en anglais.

"L'IMD et l'EHL unissent leurs forces pour offrir un programme unique au monde aux entreprises familiales dans le secteur de l'accueil

: aider les familles à intégrer avec succès une lignée de leaders de la famille sur le long terme grâce à une stratégie de leadership très efficace", résume le **professeur Schwass**, codirecteur du programme FBH. ■

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE

LE CHALET-À-GOBET - CASE POSTALE 37
1000 LAUSANNE - SUISSE
TÉL. : +41(0) 217 85 11 11
WWW.EHL.CH

ÉCOLES

lhotelierie-restaurant.fr

Glion a accueilli 400 étudiants pour une nouvelle formation en gestion hôtelière internationale ou en gestion de l'événementiel, du sport et des loisirs.

FLEUR TARI

Glion a fait sa rentrée en juillet



Le campus de Glion bénéficie d'un cadre enchanteur.

Les nouveaux étudiants en master, bachelor et postgrade de Glion Institut de hautes études (GIHE) ont entamé un nouveau semestre dès le mois de juillet. Ce fut pour eux l'occasion de découvrir les nouveaux programmes académiques. Ainsi, le Bachelor of Arts in Hospitality Management with Sustainable Development in Tourism a été repensé afin de répondre aux besoins de l'industrie hôtelière, tournée vers le développement durable. Les principaux thèmes enseignés sont les systèmes de transport ainsi que le développement durable du tourisme international. À ces nouveaux venus, s'ajoutent les étudiants en 3^e et 6^e semestre, qui sont revenus de leurs stages, tandis que ceux de 2^e et 5^e semestre, partaient pour six mois faire le leur.

Ce fut aussi l'occasion de découvrir le nouveau directeur général de GIHE, **Philippe Attia**. Ce Français dispose d'une expérience de vingt-deux ans en gestion hôtelière dans de grands groupes internationaux. En poste depuis le 1^{er} juillet dernier, il a tenu à accueillir lui-même les nouveaux arrivants.

Des groupes tels qu'Accor, Marriott, Four Seasons Hotels & Resorts, Hyatt, Hilton, Mandarin Oriental, Shangri-La, Disneyland, Rezidor, InterContinental ou Mövenpick ont déjà pris rendez-vous sur les campus de Glion afin de recruter des étudiants pour des stages ou des emplois fixes. *"L'intérêt grandissant d'industries proches de l'hôtellerie comme le tourisme, la finance ou les loisirs, envers nos étudiants se confirme"*, notait Philippe Attia. À Glion, chaque étudiant reçoit en moyenne trois offres d'emploi lorsqu'il obtient son diplôme, et 90 % des élèves ont un emploi assuré au terme de leurs études. ■

GLION INSTITUT DE HAUTES ÉTUDES

ROUTE DE GLION 111 - 1823 GLION-SUR-MONTRÉUX - SUISSE

TÉL. : +41 (0)21 989 26 77

WWW.GLION.EDU

FIDUCIAL HÔTEL-RESTAURANT

Préparez efficacement
vos élèves à la gestion
informatique d'un hôtel.



Grâce à ses différents modules,
vous pouvez :

- Optimiser la réservation et la facturation
- Gérer et analyser votre activité
- Améliorer votre RevPar
- Commercialiser vos chambres en ligne



Avec FIDUCIAL Hôtel-Restaurant,
consacrez du temps à vos clients.

Pour en savoir plus

Contactez nous au **0825 00 96 16**
contact.telemarketing.informatique@fiducial.fr
<http://chr.fiducial.biz>

FIDUCIAL
INFORMATIQUE

Paris (XV^e) L'école de cuisine parisienne, qui s'est déjà dupliquée dans 36 pays, innove. Pour cette rentrée, elle met en place un cursus métiers du vin et management.

ANNE EVEILLARD

Le Cordon bleu se dote d'un département dédié au vin

C'est la nouveauté de la rentrée. Le Cordon bleu vient de créer son département vin, avec la complicité de **Franck Ramage**, ancien sommelier du Crillon. Une spécificité supplémentaire pour cette école de cuisine plus que centenaire et placée sous le signe de *"la tradition et de l'excellence"*, rappelle **Damien Julia**, directeur académique du Cordon bleu à Paris. *"Avec le nouveau cursus métiers du vin et management, nous allons donner des clés pour que nos étudiants puissent, ensuite, monter des sociétés liées au vin et que celles-ci deviennent des réussites."*

Plus de 600 heures de cours

Le cursus s'étale sur neuf mois de formation, soit plus de 600 heures. Avec des cours destinés non seulement à mieux faire connaître les vins français, européens et ceux du reste du monde, mais aussi à perfectionner ses connaissances en matière de gestion, marketing, création d'entreprise et autres ressources humaines. À cela s'ajoute un stage durant lequel chaque étudiant participe à des vendanges et découvre les secrets de la vinification. Sans oublier deux mois de stage en entreprise, *"pour s'initier aussi bien à la connaissance des sols qu'à l'achat pour la cave d'un établissement"*, détaille Damien Julia. Une formation pointue et exigeante. Mais la demande était là. La preuve : *"La promotion de septembre affiche déjà complet avec 24 étudiants de 11 nationalités différentes."*

École de référence, le Cordon bleu attire bon nombre d'étudiants étrangers. *"Ils repré-*

“
Nous allons donner des clés pour que nos étudiants puissent, ensuite, monter des sociétés liées au vin et que celles-ci deviennent des réussites.”

”
Damien Julia, directeur académique du Cordon bleu à Paris.



sentent 99 % de nos effectifs", reconnaît Damien Julia. Des effectifs au nombre de 1 100 élèves chaque année - de 45 nationalités différentes - à Paris, dont un tiers poursuivent leur formation avec un stage - optionnel - dans des maisons de renom telles que le Fouquet's, le Carré des Feuillants, le George V ou encore le Plaza Athénée. Des étudiants tous très motivés, *"qui viennent au Cordon bleu pour professionnaliser leur passion de la cuisine, souvent en vue d'une reconversion."*

Pas de limite d'âge

Une passion que ces apprentis cuisiniers peuvent avoir à n'importe quel moment de leur vie. Car, au Cordon bleu, *"il n'y a pas de limite d'âge"*. Ainsi, le gros des troupes

a entre 18 et 35 ans, et 60 % des élèves sont des filles : *"Ces étudiants viennent chez nous pour travailler des produits de premier choix, tout en sachant que les recettes proposées ne sont qu'un prétexte pour acquérir une technique"*, précise Damien Julia. Une technique de précision, calée sur *"les meilleures pratiques en matière de gastronomie, d'hôtellerie et de gestion"*. Et pour cause : *"Nos chefs enseignants ont tous eu des parcours professionnels dans les plus grands restaurants étoilés du monde."* ■

LE CORDON BLEU PARIS

8 RUE LÉON DELHOMME
75015 PARIS
TÉL. : 01 53 68 22 50
WWW.LCBPARIS.COM

Plaisir (78) Les écoles Lenôtre fêtent leur quarante ans. Institutions de référence créées par Gaston Lenôtre en 1971, elles accueillent aussi bien les professionnels en formation continue que celles et ceux qui souhaitent changer de métier.

ANNE EVEILLARD

Lenôtre : des écoles pour se perfectionner ou se reconvertir

« La cuisine ne s'improvise pas. » Tel est le message de **Philippe Gobet**, directeur des écoles Lenôtre à Plaisir (78), où *« transmission du savoir-faire, valorisation du patrimoine culinaire français et respect des produits »* sont de mise. Toutefois, nuance ce Meilleur ouvrier de France en cuisine, *« nous restons ouverts aux idées nouvelles »*. Pas question, en effet, de rester rivé sur le passé : *« Les cocottes, les woks, les papillotes, nous apprenons aussi à en réaliser. »*

Dans le cadre de la formation continue, Lenôtre propose désormais des sessions qui varient entre trois et cinq jours. *« Car les salariés ont du mal à se libérer plus longtemps »,* constate Philippe Gobet. Des formations de courte durée, *« mais les élèves sont motivés et donc concentrés, attentifs. Ils savent qu'ils vont trouver chez nous une sélection pointue de matières premières, des recettes qui fonctionnent et des professeurs formés à l'esprit Lenôtre, dont une dizaine sont Meilleurs ouvriers de France »,* souligne le directeur des écoles Lenôtre. Ajoutons à ces enseignants de haut vol, des chefs de renom régulièrement invités pour des conférences ou des démonstrations. Parmi eux, **Frédéric Anton, Guy Krenzer, Jean-Marie Gautier, Sergio Mei, Jean-Paul Jeunet, Joël Robuchon, Christophe Felder, Franck Michel, Thierry Marx, Christelle Brua** ou encore **Olivier Vidal**.

Un programme personnalisé de douze semaines

Le master class Lenôtre attire, lui aussi, des professionnels qui souhaitent se perfec-



tionner, mais également de plus en plus de personnes qui cherchent à se reconvertir. *« Hier, on avait un métier pour la vie. Aujourd'hui, ce n'est plus vrai. Médecin ou photographe, tout le monde peut vouloir se lancer dans la cuisine »,* observe Philippe Gobet. Le cursus s'étale sur six mois. Avec plus de deux mois consacrés uniquement

« Les élèves savent qu'ils vont trouver chez nous une sélection pointue de matières premières », explique **Philippe Gobet**, directeur des écoles Lenôtre et Meilleur ouvrier de France en cuisine.

à l'apprentissage des indispensables de la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, cuisine gastronomique et autre cuisine de bistro. Puis, les douze élèves partent en stage, qu'ils choisissent selon leurs aspirations. Un programme personnalisé de douze semaines, rythmé par des visites des laboratoires de production Lenôtre à Plaisir, des boutiques Lenôtre et de tables emblématiques telles que Le Pré Catelan ou le Pavillon Elysée Lenôtre, à Paris. Sans oublier une escapade au marché d'intérêt national de Rungis (94).

À l'issue du master class, un examen pratique est organisé durant deux jours. Enfin, dans la foulée, le diplôme des écoles Lenôtre valide l'ensemble du cursus. *« Autrefois, nous avions seulement un tiers de femmes dans nos formations. Désormais, elles représentent la moitié de nos effectifs et de nos diplômés, se réjouit Philippe Gobet. Preuve que la parité est en train de s'installer dans les cuisines. »* ■

ÉCOLES LENÔTRE

40 RUE PIERRE CURIE
78370 PLAISIR
TÉL. : 01 30 81 46 34
WWW.LENOTRE.FR

Jouy-en-Josas (78) À la tête de Tecomah depuis 2009, Laurent Trilles souhaite donner un nouveau souffle à l'école. Orientée sur l'environnement et le cadre de vie, celle-ci forme chaque année quelque 300 jeunes aux arts culinaires, de la table et du service, par le biais de l'apprentissage. **ANNE EVEILLARD**

Tecomah cultive une pédagogie d'avant-garde

Est-ce parce qu'elle se situe au cœur d'un parc de 120 hectares, aux portes de Paris, que Tecomah se présente comme 'l'école de l'environnement et du cadre de vie' ? *"Pas seulement, répond son directeur, Laurent Trilles. L'activité de Tecomah repose sur deux piliers qui justifient son appellation : en premier lieu, elle forme chaque année 600 jeunes à l'aménagement paysager et à la valorisation des espaces, ce qui la met en lien direct avec l'environnement. Et, dans un second temps, elle propose un enseignement des arts culinaires, de la table et du service à 300 élèves par an, ce qui la relie au cadre de vie."*

Établissement d'enseignement de la chambre de commerce et d'industrie de

Paris créé en 1963, Tecomah ne propose que des formations en alternance pour la filière restauration. L'apprentissage est ici un parti pris, une culture. *"Nous nous calons avant tout sur les besoins des entreprises, explique Laurent Trilles. Nous sommes dans la gestion d'une demande et non dans celle d'une offre."*

97 % de réussite dans la filière restauration

Depuis la rentrée 2010, Tecomah forme du CAP jusqu'au BTS. Une nouvelle dynamique qui a suscité l'intérêt des jeunes et de leur famille. Pourquoi la famille ? *"Parce que les élèves doivent se sentir soutenus dans leur choix", souligne Laurent Trilles. Conséquence : "Deux fois par an, nous organisons un rendez-vous avec la famille pour dresser*

un bilan d'étape avec elle." Un accompagnement qui rassure. D'autant plus que les résultats affichés par Tecomah sont excellents : en 2011, le taux de réussite aux examens dans la filière restauration a flirté avec les 97 %. Autre constat : près de 88 % des diplômés de 2010 ont été embauchés à leur sortie de l'école. Le revers de la médaille ? *"En cuisine, nous avons sept candidats pour une seule place", révèle Laurent Trilles. Avec des sélections d'élèves qui démarrent dès le mois de février, à grands renforts de journées portes ouvertes et de mini-stages organisés au sein de l'école.*

Des enseignants force de proposition

Avant-gardiste dans son fonctionnement, Tecomah l'est aussi dans son approche pédagogique : *"Nos enseignants sont force de proposition et donc innovants", poursuit Laurent Trilles. Ainsi, pour cette rentrée 2011-2012, le design culinaire fait son apparition à Tecomah. "Parce qu'il n'y a pas de cuisine sans création et parce que tout acte créatif se travaille forcément en amont."* ■

TECOMAH

CHEMIN DE L'ORME ROND - BP 56
78356 JOUY-EN-JOSAS CEDEX
TÉL. : 01 39 67 12 00
WWW.TECOMAH.FR

"Deux fois par an, nous organisons un rendez-vous avec la famille de chaque élève, pour dresser un bilan d'étape avec elle", explique Laurent Trilles, directeur de Tecomah.



Cergy-Pontoise (95) Depuis trente ans, l'Essec propose un MBA en management hôtelier. Lorsque ce cursus se fait en deux ans, il intègre une expérience professionnelle par le biais de stages en entreprises.

ANNE EVEILLARD

MBA en alternance : la formule gagnante de l'Essec

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration intéresse les écoles de commerce. À commencer par l'Essec. Si bien que lorsque la Cornell University School of Hotel Administration cherchait un partenaire européen, voilà trente ans de cela, l'Essec a répondu à l'appel. La complicité entre ces deux écoles de haute renommée va durer une vingtaine d'années. Puis, en 2005, le campus de Cergy-Pontoise (95) décide de prendre son indépendance, tout en restant impliqué dans la formation des futurs managers des fleurons de l'hôtellerie mondiale.



“Chaque année, nous formons une soixantaine d'étudiants et, à ce jour, quelque 1 600 cadres de l'hôtellerie ont suivi notre cursus”, détaille **Jeanine Picard**, directrice du programme en management hôtelier à l'Essec.

La sélection par l'anglais

Pour intégrer le MBA en management hôtelier de l'Essec, il faut avant tout surmonter l'épreuve du JMET (Joint management entrance test). Ce test en anglais est calculé sur celui auquel se soumettent les étudiants qui souhaitent intégrer les meilleures universités américaines, telles que Cornell ou encore Harvard. “Très éliminatoire”, reconnaît Jeanine Picard, il permet un premier écrémage et surtout évince les étudiants qui ne maîtrisent pas la langue de Shakespeare, car “tous nos cours sont dispensés en anglais”, prévient la directrice. Puis, la sélection se poursuit avec l'étude du dossier de chaque candidat, suivie d'un entretien.

Une expérience professionnelle intégrée

“Nos étudiants ont tous une réelle passion pour l'hôtellerie et ceux qui ont déjà une expérience professionnelle liée à ce secteur peuvent faire le MBA en un an”, explique Jeanine Picard. Les autres vont plancher pendant deux ans avec une expérience professionnelle intégrée au cursus. Un apprentissage

“Nous avons déjà formé quelque 1 600 cadres de l'hôtellerie”, confie **Jeanine Picard**, directrice du programme en management hôtelier à l'Essec.

qu'ils peuvent appréhender en effectuant un stage de six mois en entreprise, à l'issue de leur formation. S'ils ont moins de 26 ans, ils peuvent également opter pour l'alternance, à raison de 50 % de leur temps passé à l'Essec et 50 % en entreprise. Des entreprises qui sont aussi bien des chaînes hôtelières que des sociétés de restauration collective ou des cabinets de conseil.

“Un quart de nos étudiants ont trouvé un emploi avant la fin de leur MBA”, confie Jeanine Picard. Tout aussi encourageant : 90 % des étudiants sont placés au plus tard six mois après la fin de leur cursus à l'Essec. Et côté salaire, ils n'ont pas à se plaindre. À 25 ans, la majorité d'entre eux perçoit un salaire moyen de 35 000 € par an. ■

ESSEC

AVENUE BERNARD HIRSCH - BP 50105
95021 CERGY-PONTOISE CEDEX
WWW.ESSEC.FR
TÉL. : 01 34 43 30 00

PLEIN FEU SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Pour cette rentrée 2011-2012, le MBA en management hôtelier de l'Essec va s'ouvrir un peu plus encore aux médias sociaux. Un cours entier est désormais consacré à cette thématique. À quoi servent les réseaux sociaux ? Combien investir sur ce poste ? Sur quels réseaux faut-il miser ?... Autant de questions sur lesquelles les étudiants sont amenés à réfléchir, s'interroger et même mener des travaux de recherche.

Marseille (13) Pour la deuxième année, le CFA du lycée hôtelier propose aux employeurs de devenir maître d'apprentissage qualifié.

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

Les employeurs phocéens à l'école de l'apprentissage

En mai dernier, 24 employeurs recevaient le titre de maître d'apprentissage qualifié. Ce titre, valable pendant cinq ans, atteste qu'ils ont suivi une formation de quatorze heures dispensées au CFA. À la clef, une subvention de 400 € par an et par apprenti financée par le conseil régional. Cette initiative, pilotée par **Jean-Noël Boulon**, coordinateur du CFA, et **Davy Jacq**, chargé de l'opération, est dans le droit fil de la mission Marcon. Elle vise à améliorer l'insertion des apprentis dans les entreprises, éviter les ruptures de contrats, mettre en œuvre la complémentarité entre la formation, l'entreprise, les jeunes et leurs familles.



Les maîtres d'apprentissage qualifiés autour d'**Agnès Vaffier**, proviseur du lycée, et **Jean-Noël Boulon**, coordinateur du CFA.

Le résultat de la première session est positif, comme en témoigne **Evelyne Pellin** (restaurant la Table du fort à Marseille) : *« Cette formation est l'occasion d'échanger avec des collègues que nous ne voyons jamais, faute de temps, et de trouver ensemble des solutions. Elle nous permet aussi de connaître le CFA, et de faire part de nos besoins aux enseignants. Pour une jeune chef d'entreprise comme moi, cette formation est nécessaire. »*

Deuxième session

Le CFA lance une deuxième session les 21 et 28 novembre prochains, financée par l'Agefa PME. Dans un programme remanié il insistera sur l'aspect psychologique. *« Nous voulons sensibiliser les employeurs sur la manière d'intégrer un jeune qui passe du statut d'élève à celui de salarié, explique Davy Jacq, prendre en compte les questions de santé au travail et insister sur l'entretien de recrutement. »* ■

LE CFA PEINE À RECRUTER DANS LES MÉTIERS DE LA SALLE

Le CFA du lycée hôtelier de Marseille affichait 475 apprentis au 31 décembre 2010 dans les sections CAP, BEP, bac pro, BTS et mentions complémentaires. Selon **Jean-Noël Boulon**, coordinateur, *« les effectifs sont à peu près constants mais nous avons de plus en plus de difficultés à recruter dans la filière service en salle et les taux de rupture y sont plus élevés qu'en cuisine. »* Il ajoute : *« La mise en place du bac pro en trois ans, à la rentrée 2011, avec un accent mis sur la commercialisation, pourrait revaloriser le métier de la salle. Par contre, ce diplôme peut rebuter les maîtres d'apprentissage peu enclins à s'engager sur un contrat aussi long dans lequel la formation au CFA passe de 400 à 600 heures par an. »* Côté positif, le CFA a ouvert une mention complémentaire accueil et réception à la rentrée 2011.

LE PROGRAMME DE FORMATION

- le CFA et l'offre de formation, les partenaires de l'alternance, les démarches administratives, juridiques et financières ;
- accueil et intégration de l'apprenti en entreprise et au CFA, comprendre l'enjeu de la formation par alternance et favoriser une insertion professionnelle réussie ;
- participation à une matinée de formation au CFA avec les apprentis ;
- échanges sur le regard des maîtres d'apprentissage sur la formation au CFA ;
- la prise en charge particulière de l'adolescent salarié de nos jours ;
- sensibilisation à la participation aux actions de promotion des métiers et de la formation.

LYCÉE ET CFA HÔTELIER DE MARSEILLE

BP18
114 AVENUE ZENATTI
13266 MARSEILLE CEDEX 08
TÉL. : 04 91 73 47 81
WWW.LYC-HOTELIER.AC-AIX-MARSEILLE.FR

ÉCOLES

l'hotellerie-restauration.fr

La Rochelle (17) Accorder une large place aux produits locaux et aux nouvelles demandes en restauration sont les deux principaux axes de cette rentrée au lycée hôtelier. **ÉLODIE BOUSSEAU**

Petits et grands projets à La Rochelle

Nous avons toujours des projets très ambitieux dans nos programmes, mais nous connaissons mal nos propres produits”, confesse **Lucile Bigand**, chef des travaux au lycée hôtelier de La Rochelle. Fort du même constat, le Groupement qualité huîtres Marennes Oléron a engagé un partenariat avec le lycée hôtelier dès l’année dernière. Les professeurs ont donc bénéficié de formations, avec visite des parcs à huîtres, rencontres avec les ostréiculteurs, cours théoriques et dégustations.

Cette année, c’est au tour des élèves de profiter d’un enseignement spécifique sur ce produit local. Cinq classes débutantes (3 classes de 1^{re} année de bac pro et 2 classes de mise à niveau) vont elles aussi pouvoir suivre une formation identique dès le début d’année. Elle se terminera lors d’une journée huîtres (le 14 novembre prochain) avec dégustation d’huîtres nature, association huîtres et vins locaux, et préparations chaudes à base d’huîtres.

Cuisine nouvelle génération

Autre grande nouveauté de cette rentrée : l’ouverture attendue de la cuisine Les Alizés. Cette cuisine nouvelle génération, ouverte sur la salle pour mieux coller au besoin de service rapide et à l’utilisation de matériels mobiles comme rôtisserie, wok ou plancha, devrait ouvrir début octobre. Ce nouveau concept implique des évolutions parallèles en salle. Si elle va révolutionner l’apprentissage des élèves, cette cuisine dans l’air du temps impliquera également des changements dans l’organisation des enseignements. “Nous avons plus de demandes que de places, explique Lucile Bigand. On va donc devoir mettre en place une rotation des élèves, en gardant autant que possible les mêmes enseignants, au moins pour la mise en route, afin de savoir vraiment où on va.” ■

LYCÉE HÔTELIER DE LA ROCHELLE

AVENUE DES MINIMES - 17000 LA ROCHELLE

TÉL. : 05 46 44 20 60



Devenez partenaire Cegid Éducation.

Formez vos élèves aux progiciels métier Cegid Hôtellerie-Restauration

2004 : année de naissance du programme Cegid Éducation

+ 700 écoles partenaires

+ 35 000 étudiants formés par an

www.cegid.fr/education
0811 884 888 (hors d'ur) • education@cegid.fr

ÉDUCATION

Bourges (18) Les effectifs baissent mais l'établissement ne désarme pas : grands travaux et formation continue sont ses axes de développement.

JEAN-JACQUES TALPIN

Des évolutions au CFA du Cher

Avec 140 apprentis, le CFA de Bourges (18) dispose d'une filière restauration modeste, mais qui affiche pourtant de grandes ambitions. "C'est vrai, reconnaît **Bruno Murat**, responsable de la filière restauration-alimentation, *nos effectifs ont baissé avant de se stabiliser.*" À la dernière rentrée, ils étaient ainsi 180 à s'inscrire contre 210 un an plus tôt. "Nous avons été touchés par une vague de ruptures de contrats fin

2010, sans doute due aux émissions de télé-réalité qui idéalisent ces métiers."

L'établissement va connaître un grand chantier fin 2011 avec la réhabilitation du laboratoire de cuisine. L'ouverture aux restaurateurs est également l'un des pivots de la pédagogie. La formation continue est un autre point fort du CFA. Des demandeurs d'emplois ou salariés en reconversion peuvent ainsi tenter un CAP cuisine en neuf mois. À la rentrée, une section a été ouverte pour un BP et une

demande d'habilitation a été rédigée pour délivrer des CQP. Avec la formation initiale et continue, le CFA veut ainsi accroître son attractivité pour conforter la filière dans le Cher. ■

CFA DU CHER

149-151 RUE DE TURLY
BP 4030
18028 BOURGES CEDEX
TÉL. : 02 48 23 53 73
WWW.CFA-BOURGES.FR

Tulle (19) L'établissement corrézien met en place une formation à l'anglais. Il propose à ses élèves des cursus personnalisés, et limite ainsi les ruptures de contrats.

JEAN-PIERRE GOURVEST

Le CFA des 13 Vents speaks english

Le CFA des 13 Vents de Tulle (19) propose de nombreuses formations en hôtellerie-restauration : CAP cuisine, service restaurant, café-brasserie, agent polyvalent de restaurant, BP cuisine, restauration, barman. La partie HR compte 250 apprentis, 5 enseignants pros et une dizaine de professeurs généraux. Avec un taux de réussite au CAP de 100 % et de 80 % pour le BP, ses responsables s'estiment bien placés dans la course à la réussite. La rentrée 2011 a vu l'évolution d'un projet pédagogique lancé en 2007, qui vise à individualiser la formation autour d'un concept basé sur la compétence. "C'est un classeur d'incubation de compé-

tence en lien avec la promotion du livret personnel de compétence, dévoile le directeur **Frédéric Aubreton**. Nous finalisons également la mise en place d'une expérience pédagogique concernant la langue anglaise, ce qui nous vaut le label européen des langues, basée sur des TP en salle avec l'aide d'une clientèle exclusivement britannique. Ceci grâce aux résidents de ce pays, particulièrement nombreux en Corréze, qui ont accepté de jouer le jeu..."

Un programme de mobilité européenne (Léonardo) réservé aux BP a également été mis en place pour effectuer un stage dans un pays de la Communauté européenne. En outre, le CFA privilégie l'individualisation pour ses étudiants, ce qui

permet d'accueillir ces derniers tout au long de l'année. "Ici, l'élève bénéficie d'une pédagogie personnalisée et particulière, souligne le directeur. L'idée est de casser l'approche scolaire de l'enseignement. Tout au long de l'année, il vivra des situations inédites qui dévoileront ses compétences. La principale plaie des CFA de l'hôtellerie étant la rupture de contrat, nous avons planché sur le sujet et nous sommes passés d'un taux de 17 % d'abandons à 5 ou 6 % actuellement." ■

CFA DES 13 VENTS

51 BD DE LA LUNADE
19000 TULLE
TÉL. : 05 55 20 75 20
WWW.CFA13VENTS.COM

Bourganeuf (23) L'établissement accueille 300 élèves, issus pour la majorité de zone rurale. Il entame un programme de développement pour 2013.

JEAN-PIERRE GOURVEST

Deux CAP de plus à Delphine Gay

Grâce à un nombre d'élèves en nombre suffisant pour s'y préparer, la réforme du bac pro ne concernera pas le CFA creusois. L'établissement reçoit 300 apprenants, dont 25 % se destinent aux métiers de l'hôtellerie-restauration, les autres se préparant à des diplômes de service (coiffure, esthétique...). "Nous sommes dans un département dont la démographie évolue peu, explique le proviseur **Pascal Courbet**. Ce qui réduit les effectifs, du moins dans le domaine de l'hôtellerie restauration. Mais la fermeture du BEP ouvre la voie aux CAP cuisine et restauration, pour deux petites classes d'une douzaine d'élèves chacune, et

une soixantaine d'apprentis en alternance." Pour ses cours pratiques, le lycée dispose d'un restaurant et de cuisines d'application. Même si ses résultats aux examens demeurent satisfaisants (72 % en cuisine et 50 % en restauration aux derniers BEP), le placement ultérieur reste parfois problématique. "L'ouverture vers les CAP peut changer la donne", relève le proviseur.

À noter, un engouement plus prononcé pour la partie cuisine qui suscite davantage de vocations, et une volonté affichée par les enseignants de monter en puissance. Le lycée-CFA compte bien se donner de nouvelles armes, avec un projet de déve-

loppement calibré jusqu'en 2013 qui pourrait le rendre plus attractif.

"Modernisation des cuisines, restructuration de certains locaux sont au programme, confie Pascal Courbet. L'organisation également, avec le suivi de la méthode HACCP, ainsi qu'une mise aux normes." Pour le proviseur, la page se tourne. Après de nombreuses années de service, Pascal Courbet prend sa retraite ce mois-ci. Il est remplacé par **Jean-Luc Bart**, qui aura à gérer cette nouvelle stratégie. ■

LYCÉE CFA DELPHINE GAY

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

Savignac-les-Églises (24) L'école a signé un partenariat avec le groupe ESC Toulouse. **BERNARD DEGIOANNI**

L'École de Savignac lance une filière Hospitality Management

L'École de Savignac lance une filière Hospitality Management, "dont l'enseignement sera assuré par des professeurs de Savignac, [qui] s'inscrit dans le programme bachelor en management de l'ESC Toulouse et complète la formation générale des étudiants", affirme **Richard Ginioux**, codirecteur. "L'objectif est de préparer des professionnels qui seront immédiatement opérationnels. Nous espérons attirer vers cette nouvelle filière des futurs managers

en quête d'une carrière internationale, qui partagent nos valeurs, celles de la profession : ouverture d'esprit, mobilité, audace, sens du service, engagement professionnel", souligne-t-il.

"Les grands groupes d'hôtellerie sont portés par le développement économique de nouvelles puissances telles que la Chine, l'Inde ou le Brésil", ajoute Richard Ginioux.

Caroline Hermet, directrice du bachelor du groupe ESC Toulouse poursuit : "L'explosion du tourisme mondial incite les grands

groupes à recruter des managers pour diriger leurs établissements à travers le monde." Ces opportunités concernent aussi le développement et le succès des croisières maritimes, des thalassos et spas, des casinos, des parcs de loisir, tous pourvoyeurs d'emplois. ■

ÉCOLE SUPÉRIEURE INTERNATIONALE DE SAVIGNAC

24420 SAVIGNAC-LES-ÉGLISES
TÉL. : 05 53 05 08 11
WWW.ECOLE-DE-SAVIGNAC.COM

Buis-les-Baronnies (26) L'établissement, qui accueille moins de 80 élèves, a ouvert en 2010 un BP cuisine en alternance. Une structure à taille humaine, où l'implication des parents est très forte.

JEAN BERNARD

Une maison familiale rurale qui grandit vite

Vingt-sept des 430 maisons familiales rurales (MFR) forment aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie. C'est le cas de celle de Buis-les-Baronnies, créée en 2005. Ici, 78 élèves de 14 à 23 ans étaient inscrits au cours de l'année scolaire 2010-2011. Les plus jeunes sont en classe de pré-apprentissage, qui leur permet de déterminer leur orientation. Les autres suivent leur formation dans le cadre du CAP cuisine ou du CAP employé de restaurant.

“À la rentrée 2010, nous avons également ouvert un brevet professionnel que quatre jeunes, tout juste titulaires du CAP, ont intégré, explique **Nathalie Perron**, directrice de l'établissement. Dans le cadre de l'alternance, ils passent douze semaines à l'école et trente-cinq en entreprise, et ils n'ont pas eu de difficulté à trouver un professionnel disposé à les accueillir.” L'objectif est toutefois de constituer très vite une classe de dix élèves. “Notre établissement possède une cuisine avec douze postes de travail, nous pouvons donc monter en puissance. Vingt mardis par an, le restaurant d'application,

d'une capacité de 70 couverts, est ouvert à la clientèle extérieure et cela permet à nos élèves de mettre en valeur leur travail. On y privilégie le circuit court en impliquant un maximum de producteurs locaux.”

Réussite exemplaire

Antenne du CFA régional, la MFR de Buis-les-Baronnies a connu 100 % de réussite aux examens en 2010 et la moyenne s'établit à 95 % sur quatre ans. Un vrai succès. Mais le conseil d'administration et l'ensemble de l'équipe, constituée de 13 salariés, a également décidé de se faire mieux connaître au cours de la dernière année scolaire. Pour la première fois un élève, **Florian Blanc**, a représenté l'établissement à la sélection régionale du concours du Meilleur apprenti de France. “Pour mettre en avant les jeunes et nos formations et donc recruter, nous avons également participé aux rencontres gourmandes de Vaison-la-Romaine [84], car aujourd'hui nous sommes devant un paradoxe : il y a plus d'entreprises qui nous sollicitent que nous avons de jeunes à proposer”, poursuit la directrice. Elle est aussi convaincue que la dimension réduite de cette structure de formation

Nathalie Perron, directrice d'un établissement qui se développe positivement.



favorise l'intégration de jeunes qui n'aiment pas tous le cursus scolaire.

À la différence des établissements de l'Éducation nationale, les MFR ont également la particularité d'impliquer le plus possible les parents dans la vie scolaire, les animations et les grandes décisions. L'autre partenaire, qui contribue à soutenir professionnellement les élèves, est un groupe de Disciples d'Escoffier de la Drôme et du Vaucluse. Ils viennent animer des ateliers et beaucoup accueillent un apprenti dans leur restaurant.

Bien entourée, la maison de Buis-les-Baronnies cherche désormais à sensibiliser un plus grand nombre au versement de la taxe d'apprentissage pour assurer sa pérennité économique. ■

**MAISON FAMILIALE
ET RURALE DES BARONNIES**
PLACE DU 19 MARS 1962 - BP 25
26170 BUIS-LES-BARONNIES
TÉL. : 04 75 28 62 18

Les membres des Disciples d'Escoffier s'investissent auprès des élèves.



Talence (33) Entre de nouvelles formations, un agrément pour la charte d'Erasmus et la rénovation de son restaurant d'initiation, la rentrée s'annonce chargée.

BRIGITTE DUCASSE

Le lycée de Talence présent sur tous les fronts

Nommé proviseur à la rentrée 2010, **Michel Sarrazin** n'a pas chômé durant sa première année au lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne. Sa deuxième rentrée voit se concrétiser de nombreux projets. À commencer par l'ouverture de la mention complémentaire accueil-réception en apprentissage. *“Jusqu'ici, elle était proposée par la voie initiale. Quand nous avons appris qu'elle serait supprimée, nous nous sommes battus pour la maintenir. Nous avons un argument de choc. Sur les 12 places proposées, 4 contrats d'apprentissage seront signés avec le groupe Accor. Ce partenariat fut déterminant”*, se réjouit le proviseur.

L'autre grande nouveauté, portée par la faculté d'œnologie Segalen à Bordeaux 2, concerne la licence professionnelle d'œnotourisme. Au même titre que les autres partenaires fondateurs, l'EPLFPA Bordeaux-Gironde à Blanquefort et l'École du vin de Bordeaux, le lycée hôtelier de Gascogne sera en pôle position pour assurer la remise à niveau en hôtellerie-restauration, et les cours théoriques sur le volet restaurant, tourisme et sommellerie. Seize candidats, niveau BTS ou licence, ont été retenus sur vingt-huit postulants. La première promotion démarre ce mois-ci.

L'obtention en juin de l'agrément Erasmus est une aubaine pour les étudiants. *“Ceci permet aux BTS de bénéficier de bourses Erasmus pour les stages en Europe. Ces aides se cumulent avec celles octroyées par le conseil régional d'Aquitaine, dont l'enveloppe totale atteint 19 000 €. Environ une trentaine d'étudiants peuvent y prétendre”*, relève Michel Sarra-



Les partenaires de la licence pro d'œnotourisme (de g. à d.) : **Patricia Mazon**, proviseur adjoint, **Michel Sarrazin**, proviseur, **Stephan Delaux**, président de l'office du tourisme de Bordeaux, **Bernard Donèche**, directeur de la faculté d'œnologie de Bordeaux, **Françoise Gaillat**, professeur section tourisme, **Laurence Geny**, maître de conférence à l'université Segalen Bordeaux 2, **Richard Oliva**, professeur de techniques de service et d'accueil.

zin. Il précise : *“Tous les ans, trois à quatre étudiants partent quatre mois en Espagne, autant au Royaume-Uni, et un élève au Portugal, ou au Ritz Carlton à Sintra.”*

Le restaurant d'initiation fait peau neuve

À la rentrée, les 940 élèves ont découvert un restaurant d'initiation totalement relooké. Effectué durant les vacances d'été, le chantier a coûté 280 000 €. Un desk d'accueil, des toilettes clients, des vestiaires ont été créés. Seul le mobilier reste inchangé. Côté cuisine, l'investissement, à hauteur de 35 000 €, a financé notamment trois nouvelles plonges pour le gros matériel, un local de conditionnement doté de matériel permettant la baisse en tempéra-

ture et la mise sous vide des produits.

En parallèle, un guichet unique a été mis en place pour les réservations, à la fois des deux restaurants - d'application et Le Guyenne - et de l'hôtel de 32 chambres (45 € la nuit). Dans la foulée, le restaurant Le Guyenne va changer sa formule du midi, avec une entrée + plat ou plat + dessert, le vin au verre et la bière à la carte. Le soir, des repas thématiques à 55 € seront proposés autour de crus classés. ■

LYCÉE POLYVALENT D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME DE GUYENNE

RUE FRANÇOIS RABELAIS

33400 TALENCE

TÉL. : 05 56 84 47 50

WWW.LYCEEDEGASCOGNE.COM

Vienne (38) Le lycée viennois ouvre un nouveau cursus dédié à l'œnotourisme. Publics visés, outre la formation initiale : les professionnels du tourisme voulant parfaire leur connaissance du vin, ou, inversement, professionnels du vin souhaitant s'ouvrir au tourisme.

NATHALIE RUFFIER

Bellerive prend goût à l'œnotourisme

L'idée a germé voilà un an dans ce doux pays des célèbres condrieu et côte-rôty. *“L'office de tourisme du pays viennois avait déjà créé un produit touristique pour cet été autour des vins et nous avons aussi l'idée d'une formation à l'œnotourisme. Cela n'existe pas dans l'académie”,* explique **Arnaud Lemarchand**, responsable du lycée hôtelier Bellerive, ravi de pouvoir répondre simultanément à deux besoins en ouvrant une formation qualifiante à la rentrée 2011 : former les professionnels du vin au monde du tourisme et ceux du tourisme à l'univers du vin. Ce cursus, modularisé et personnalisé, est accessible aux titulaires de bac pro, de BTS et aux hôteliers, viticulteurs, restaurateurs, exploitants de chambres d'hôte. *“Dans le cadre du droit individuel à la formation, toute personne intéressée peut faire valoir son droit à la prise en charge de cette formation auprès de Pôle emploi”,* précise Arnaud Lemarchand.

Soutien de Vienn'Agglo

Le programme est varié : cours de techniques d'accueil, d'anglais, de communication, d'animation, de connaissance des vignobles français, du travail de la vigne, d'œnologie, mais aussi sur les règles de la dégustation, la législation, les techniques de la restauration et de l'hébergement... *“Vienn'Agglo, la communauté d'agglomération du pays viennois, soutient cette initiative”,* se félicite Arnaud Lemarchand. La collectivité s'est en effet engagée à subventionner la formation, à hauteur de 11 500 € la première année, 6 500 € la seconde et 1 500 € la



Ci-dessus : Le lycée hôtelier Bellerive, à Vienne (38).

Ci-contre : Arnaud Lemarchand, responsable du lycée hôtelier.

troisième. Pour les 10 à 12 premiers élèves, l'admission s'est effectuée sur dossier, puis entretien de motivation au lycée hôtelier Bellerive. Ce cursus lié aux prévisions de développement économique et touristique de Vienn'Agglo sera complété par une formation continue permettant au lycée hôtelier de s'adresser à des professionnels ou d'avoir une offre destinée aux réseaux de syndicats professionnels, parcs naturels régionaux, hébergeurs... ■

LYCÉE HÔTELIER BELLERIVE - INSTITUT ROBIN

1 QUAI FRÉDÉRIC MISTRAL

38200 VIENNE

TÉL. : 04 74 31 18 70

WWW.INSTITUTION-ROBIN.COM/ROBIN/LYCEE-HOTELIER



Metz (57) Le lycée Raymond Mondon et son CFA composent désormais un véritable pôle de formation aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

JEAN FABIAN

Raymond Mondon étoffe sa palette de formations

Nous disposons désormais d'un outil moderne, doté des équipements qui permettront à nos élèves de bien se former", explique **Didier Suaire**, le proviseur du lycée messin Raymond Mondon à propos du nouveau CFA qui a ouvert ses portes en mars dernier, juste en face du lycée, et qui jusqu'alors était situé dans un autre quartier de la ville. Pas moins de 20 M€ ont été investis par le conseil régional de Lorraine dans ces nouvelles installations modernes de plus de 5 000 m², conçues pour accueillir 600 apprentis. Des travaux qui en appel-

lent d'autres, puisque le lycée, construit il y a trente-six ans, va quant à lui être totalement rénové d'ici quelques années. Un projet dans lequel 50 M€ seront investis.

Du CAP au master

"Nous disposons aujourd'hui d'un pôle de formation aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration performant et cohérent, qui propose une large gamme de formations", explique le proviseur. CAP, brevet professionnel (options cuisinier ou restaurant), bac professionnel proposant deux options (organisation et production culinaire ou

commercialisation et services en restauration), bac technologique... Autant de filières qui permettent, via des passerelles et des mentions complémentaires, d'enchaîner ensuite sur des BTS (option mercatique et gestion hôtelière ou art culinaire, arts de la table et du service), une licence professionnelle 'management des activités hôtelières' et un master 'marketing de l'innovation', ces deux derniers diplômes étant préparés en collaboration avec l'université Paul Verlaine de Metz. "S'y ajoute aussi une filière spécifique dédiée aux adultes désireux de se réorienter professionnellement vers nos métiers en un an", précise Didier Suaire, pour qui cette diversité d'offres et ce mixage des publics est une grande source d'enrichissement pour tous.

"Au-delà des équipements, nous formons une équipe de passionnés. Et ce qui m'importe, c'est de réussir à transmettre cette passion à la jeune génération", explique Didier Suaire, avant de souligner que le lycée compte désormais un nouveau MOF parmi son équipe enseignante, puisque **Thierry Millet** a été récompensé en mai dernier dans le domaine des arts de la table. Actuellement, Raymond Mondon - qui accueille 300 apprentis, 600 élèves et une centaine d'adultes en formation - affiche de beaux résultats aux examens avec des taux de réussite dépassant les 90 % dans l'ensemble de ses filières. ■



"Au-delà des équipements, nous formons une équipe de passionnés", souligne **Didier Suaire**.

LYCÉE RAYMOND MONDON

2 BOULEVARD DE LA DÉFENSE

57070 METZ

TÉL. : 03 87 65 66 22

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

Château-Chinon (58) Chaque année, le lycée des métiers forme plus de 300 futurs professionnels en hôtellerie, restauration, boulangerie et pâtisserie. Avec un nouveau bac pro, la rénovation de certains ateliers et une ouverture à l'international, la rentrée 2011 a été active.

MYRIAM HENRY

Lycée François Mitterrand : innover en lien avec le monde de l'entreprise

Fondé il y a trente-huit ans par **François Mitterrand** au cœur d'une bourgade de 2 500 habitants, le lycée des métiers de Château-Chinon accueille, en 2011, de nouveaux ateliers en boulangerie-pâtisserie (600 000 € d'investissement financés par la Région) et devrait rénover, en 2014, le secteur hôtellerie-restauration. Avec un effectif en hausse constante (500 élèves, dont 320 dans la filière alimentaire - hôtellerie, restauration, boulangerie, pâtisserie), des résultats frôlant l'excellence dans certains cursus (92 % en bac pro restauration en 2009) et 80 % d'embauches à la sortie des formations professionnelles, sa politique éducative mérite d'être vantée.

Proches du monde de l'entreprise, les enseignants mettent en place une culture 'de terrain' et des enseignements tirés des

techniques professionnelles en usage. Centrée sur la réussite de l'élève, elle vise à tisser des relations toujours plus fortes "avec le monde de l'entreprise industrielle ou artisanale", assure **Claude Carriot**, proviseur, afin de "permettre aux jeunes de conjuguer dynamisme, tradition, innovation et qualité". Le nouveau bac pro en trois ans propose d'ailleurs d'associer un élève à un maître de stage "personne de référence tout au long du cursus", précise **Jean-Michel Wautelet**, chef de travaux. Un livret de compétence contresigné par l'élève, la famille, l'entreprise, le maître de stage et les enseignants sera aussi instauré "afin d'intégrer la famille et la profession au sein de l'école".

Des formations de terrain

L'ouverture à l'international tient une place prépondérante dans le projet péda-

gogique : outre les filières traditionnelles (CAP cuisine et service, bac pro cuisine, service, pâtisserie, boulangerie avec certification européenne, BTS tourisme), le lycée intègre l'École européenne des arts de la table. Ce cursus unique vise à former, en un an, 36 élèves issus de 6 pays d'Europe aux métiers de l'hôtellerie-restauration à travers des stages à l'étranger. "À l'issue de cette formation, ils sont autonomes, mobiles et en mesure de parler cinq langues", déclare Jean-Michel Wautelet, à l'origine du projet. Enfin, la rentrée 2011 marque l'ouverture sur la Russie et l'accueil d'élèves bulgares. ■

LYCÉE DES MÉTIERS FRANÇOIS MITTERRAND

RUE PIERRE MENDÈS-FRANCE

58120 CHÂTEAU-CHINON

TÉL. : 03 86 79 48 00

WWW.LPFM.FR/



En plein cœur de Château-Chinon, le lycée des métiers a été fondé et inauguré il y a trente-huit ans par **François Mitterrand**.



Chaque année, le lycée François Mitterrand forme plus de 320 élèves en hôtellerie, restauration, boulangerie et pâtisserie.

L'école ESHotel de Tourcoing (59) et Sup de Co Toulouse lancent un master 2 en management marketing de l'industrie des voyages, de l'hôtellerie et du tourisme.

ANNE EVEILLARD

ESHotel et Sup de Co Toulouse font master commun

Les passerelles entre écoles hôtelières et écoles de commerce se font encore rares. Et pourtant, existe-t-il meilleur partenariat pour former des étudiants à la fois au management, au marketing, au tourisme et aux exigences de l'hôtellerie ? À partir de ce constat, les directions de l'école ESHotel de Tourcoing (59) et de Sup de Co Toulouse (31) viennent de signer un partenariat pour créer un master 2 en management marketing de l'industrie des voyages de l'hôtellerie et du tourisme.

“Avec un master de ce type, unique en son genre, il faut couvrir toute la France. Et là, nous offrons aux jeunes la possibilité d'étudier à la fois dans le Nord ou dans le Sud”, explique **Pierre Bouvier**, président du groupe ESHotel. Cette formation vient en outre compléter le master 1 de tourisme mis en place à ESHotel Tourcoing depuis 2006, sous la forme d'un titre reconnu par le répertoire national des certifications professionnelles.

Première promo à Tourcoing en 2012

Proposé à Sup de Co Toulouse depuis deux

ans, ce master 2 est en revanche une première pour ESHotel à Tourcoing. “Dès la rentrée d'octobre prochain, il sera ouvert à une quinzaine d'élèves. Puis, en vitesse de croisière, nous irons jusqu'à 28 étudiants”, précise Pierre Bouvier. Les cours seront non seulement dispensés par des intervenants accrédités par Sup de Co Toulouse, mais aussi par le biais de visioconférences organisées en direct de la ville rose. ■

ESHOTEL

17 PLACE ROUSSEL - 59200 TOURCOING
WWW.ESHOTEL.COM

Biarritz (64) La livraison d'un atelier de boulangerie-pâtisserie ne sera pas l'unique nouveauté de cette rentrée 2011 qui accueillera 700 élèves.

BRIGITTE DUCASSE

Une boulangerie au lycée de Biarritz

En septembre, début octobre, l'atelier de boulangerie-pâtisserie sera réceptionné. Cet outil de quelque 250 000 € devrait faire le bonheur des élèves en bac pro boulangerie pâtisserie (12 places) ou en mention complémentaire pâtisserie en dessert de restaurant. En revanche, il faudra patienter avant de découvrir les dix chambres relookées de l'hôtel d'application. “Le dossier est en bonne voie et pourrait démarrer dans l'année”, indique

le proviseur **Jean-Paul Brousse**. Le conseil régional d'Aquitaine est sur le point de débloquer les sommes qui viendront s'ajouter aux 50 000 € accordés par le groupe Accor.

Sur le volet enseignement, les élèves de seconde du bac technologique ou de bac pro ont désormais le choix entre la section européenne en anglais ou bien en espagnol. Le BTS responsable d'hébergement va s'enrichir d'un module spécifique à la région : l'hébergement social, santé et

transfrontalier - en lien avec le Pays basque espagnol voisin -, soit trois heures de cours supplémentaires. Enfin, la licence professionnelle santé, bien-être et plaisir par l'alimentation attend le feu vert du rectorat. La première promotion pourrait démarrer à la rentrée 2012. ■

LYCÉE BIARRITZ ATLANTIQUE

2, RUE HENRI JAMMES - 64200 BIARRITZ
TÉL. : 05 59 41 27 28
WWW.LYCEE-HOTELIER-BIARRITZ.COM

En trente ans, l'école Vatel est devenue une référence en France et à l'international. On recense quatre candidatures pour une seule place et 80 % des stages proposés débouchent sur une embauche. Retour sur une success-story.

ANNE EVEILLARD

Vatel : un subtil mélange de théorie et de terrain

En juillet dernier, l'école Vatel a fêté ses trente ans à l'occasion des Vatel Concept Awards, qui récompensent tous les deux ans un projet d'étudiants en lien avec le développement durable. L'école reste à l'écoute de l'évolution de notre société mais aussi des besoins de chacun. L'enseignement dispensé à Vatel s'adapte. Les professeurs restent en veille, pour privilégier ainsi "une pédagogie liée au terrain et à la pratique", souligne **Alain Sebban**, fondateur du groupe Vatel, dont la première école a été créée à Paris en 1981.

Cette ouverture d'esprit sur "la réalité du quotidien" fait à la fois la force et la renommée de Vatel. Certes, il faut des connaissances en marketing, management, finances, ressources humaines... et l'école s'y emploie. Mais le vrai 'plus', c'est le terrain : celui-ci s'apprivoise en premier lieu grâce à une maîtrise parfaite de la langue anglaise. Car l'une des vocations de Vatel est de "préparer les futurs cadres de l'hôtellerie internationale et du tourisme". L'école a donc mis en place le programme d'échanges Marco Polo, par le biais duquel chaque étudiant peut suivre sa 2^e année dans une école Vatel à l'étranger.



"Dans les trois mois qui suivent la fin de leurs études, 100 % de nos étudiants occupent un poste qui correspond à leur projet professionnel, dans les plus beaux établissements du globe", explique **Alain Sebban**, fondateur et directeur du groupe Vatel.

Vatel s'ouvre à la formation continue

Autre nouveauté au sein du groupe Vatel : la valorisation des acquis de l'expérience (VAE). Elle y a en effet été expérimentée l'an dernier, avec une dizaine d'anciens 'vatéliens'. "Nous sommes partis du principe que beaucoup de professionnels ont démarré leur carrière sans diplôme et que leur expérience, au bout d'un certain nombre d'années, mérite d'avoir un titre", explique Alain Sebban. Le fondateur de Vatel ouvre donc "tous azimuts", l'expérience de la VAE pour cette rentrée 2011-2012.

Enfin, soucieux de créer des liens forts entre les 'vatéliens', Alain Sebban met tout en œuvre pour que le réseau d'anciens élèves de Vatel devienne non seulement influent, mais aussi un vivier de talents, de compétences et d'initiatives. Avec des promotions qui se succèdent désormais sur une période de trente ans et quelque 600 nouveaux élèves inscrits chaque année rien qu'en France, le pari est en bonne voie d'être relevé. ■

LES CHIFFRES QUI COMPTENT

Vatel, c'est avant tout 6 000 élèves inscrits dans les 30 écoles du groupe, réparties sur 4 continents. C'est aussi 20 000 diplômes délivrés dans le monde depuis 1981. Le groupe sollicite, par ailleurs, quelque 550 professeurs et intervenants de référence pour former et informer les élèves sur une profession en perpétuelle évolution. Enfin, d'ici à 2012, Vatel prévoit l'ouverture de nouvelles écoles, notamment à Miami, aux États-Unis, et Asunción, au Paraguay, ainsi qu'à Nantes en 2013.



"En mars, nous sommes déjà complets"

"Depuis quatre ans, nous avons deux à trois fois plus de demandes d'inscription. En mars, nous sommes déjà complets pour la rentrée suivante", confie Alain Sebban. Le profil des inscrits gagne en excellence. Ainsi, 76 % des nouveaux venus ont un bac scientifique ou économique et social en poche. Vatel serait-elle en train de faire de l'ombre à certaines écoles de commerce ? Alain Sebban reconnaît que, depuis quelques temps, des banques et des groupes internationaux, tels que LVMH, viennent recruter au sein de Vatel. "Parce qu'ils sont en quête d'élèves qui maîtrisent non seulement les techniques de management, mais qui ont également beaucoup de pratique et du savoir être." Conséquence : Vatel dissémine désormais dans certains de ses enseignements - dont les cours axés sur la relation avec le client - une touche de 'luxury attitude'.

À Vatel, 76 % des nouveaux venus ont un bac S ou ES en poche.

VATEL

122 RUE NOLLET - 75017 PARIS
TÉL. : 01 42 26 26 60
WWW.VATEL.FR

Bonneville (74) Quarante élèves de terminale bac pro s'envoleront pour Chypre dans le cadre du dispositif d'aide à la mobilité européenne des lycéens.

FLEUR TARI

François Bise défie l'Europe

La rentrée au lycée hôtelier François Bise de Bonneville (74) se fait dans un esprit d'ouverture européenne. Les quarante élèves de terminale bac pro section européenne s'envolent pour Chypre dans le cadre du programme mobilité Leonardo da Vinci (dispositif d'aide à la formation professionnelle en Europe). Six semaines - dont cinq de stage en entreprise - qui vont permettre

aux élèves de s'ouvrir à une culture différente.

“La rentrée ne se résume pas à ce challenge international. La mise en place de la réforme du baccalauréat professionnel va mobiliser toutes les énergies”, explique **Christophe Joublin**, chef de travaux. “À la rentrée 2012, une 3^e classe de seconde bac pro sera créée afin de faire face à la demande croissante de formation hôtelière et une première sera maintenue. Elle permettra aux

derniers détenteurs de BEP ou aux élèves en cours de réorientation d'accéder au bac pro - dans le cadre des passerelles mises en place par le ministère de l'Éducation nationale entre voie pro et générale”, précise **Alain Champion**, le chef de l'établissement. ■

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS BISE

86 RUE ASNIÈRES
74130 BONNEVILLE
TÉL. : 04 50 97 22 59

La Roche-sur-Yon (85) En mettant en place 3 nouveaux échanges avec des pays européens, le lycée affiche l'ambition d'une ouverture plus large avec, pourquoi pas, la création d'une section européenne l'an prochain.

ÉLODIE BOUSSEAU

Édouard Branly mise sur les échanges internationaux

Trois nouveaux échanges sont prévus cette année au lycée Édouard Branly. L'attribution d'une bourse Leonardo da Vinci a permis de lancer la coopération avec le City College de Leeds (Royaume-Uni). Une dizaine d'élèves en bac pro partira en octobre pour 4 semaines. Un voyage en Espagne résulte d'un partenariat avec une école hôtelière de Valence et de l'octroi des bourses Kepler - destinées aux stages en entreprises dans l'Union européenne pour les élèves de bac pro par le rectorat

de Nantes. Quatre à six élèves réaliseront un stage de quatre semaines sur place et seront pris en charge par l'école partenaire.

Enfin, un échange avec l'Allemagne, lui, a été financé par le Secrétariat franco-allemand, dédié à la formation professionnelle. La classe de première année de BTS partira à Prenzlau pour trois semaines (une semaine de cours et deux de stage, en binôme avec un correspondant allemand). À leur retour, le lycée Branly recevra les élèves allemands pour la même durée.

Au-delà de ces échanges, c'est un véritable

projet européen qui se dessine pour le Lycée Branly. **Armelle Juré**, chef des travaux, affiche également l'ambition d'ouvrir une section européenne. Ces partenariats en constituent une première base. Une autre pierre a été posée avec la certification en discipline non linguistique passée par les 3 professeurs de cuisine en charge de ces voyages. ■

LYCÉE ÉDOUARD BRANLY

5 BD BRANLY
85000 LA ROCHE-SUR-YON
TÉL. : 02 51 24 06 06

La Roche-sur-Yon (87) Depuis la rentrée, le lycée propose un BTS option A mercatique et gestion hôtelière, formation jusque-là inédite dans le département.

ELODIE BOUSSEAU

Un nouveau BTS pour le lycée Notre-Dame-du-Roc

C'est grâce à une initiative du centre de formation du lycée que le BTS option A mercatique et gestion hôtelière a vu le jour. L'occasion pour l'établissement de se différencier en ouvrant une formation qu'aucun autre lycée vendéen ne propose. *"Pourtant, au niveau de la profession, il y a une demande pour ce diplôme, constate Alain Augereau, directeur du centre de formation de Notre-Dame-du-Roc. Il permet de former à des postes polyvalents qui intéressent beaucoup les entreprises du secteur."*

L'implication du centre de formation autant que le souhait de répondre aux besoins des entreprises locales expliquent le choix de l'alternance pour ce BTS. Une dizaine d'élèves vont pouvoir suivre cette formation en contrat de professionnalisation, pendant deux ans. La formation théorique s'étalera sur trente semaines par an sur deux ans.

La mise en place de ce BTS a été facilitée par les particularités du lycée. *"Nous avons déjà une structure avec des contrats de professionnalisation, ce qui fait que nous sommes rodés de ce côté-là. De plus, nous avons aussi un lycée hôtelier, avec un professeur référent, ce qui en a simplifié la mise en œuvre."*

Un recrutement délicat

Outre les enseignants du lycée, le centre de formation prévoit de faire appel à des formateurs extérieurs. *"Il ne s'agira pas là de simples interventions ponctuelles limitées à une journée ou à une demi-journée, prévient son directeur, mais de véritables modules spécifiques."*

La principale difficulté tient plutôt au recrutement des candidats. Les titulaires d'un bac pro ont déjà le choix entre l'entrée dans la vie professionnelle et la préparation d'un BTS option B. D'autres changent tout simplement d'orientation. Mais le plus grand regret d'Alain Augereau concerne l'obligation de passer par une année de mise à niveau pour les titulaires d'un bac général ou d'une autre spécialité que l'hôtellerie-restauration. *"Il est dommage que nous ne puissions pas davantage ouvrir notre BTS, par exemple à des jeunes qui ont un bon niveau de langue. Charge à nous de prévoir des parcours un peu différents. Nous pourrions aménager une formation technique complémentaire pour ces élèves, plutôt que de les obliger à faire une année en plus, d'autant qu'il s'agit d'un BTS plutôt orienté gestion et marketing."*

Partenaires du bout du monde

L'autre nouveauté de cette rentrée au lycée Notre-Dame-du-Roc est placée sous le signe de l'international. Déjà partenaire d'une école hôtelière néo-zélandaise, l'établissement a établi une nouvelle collaboration avec une seconde école de cette île des antipodes. Désormais, des élèves du lycée vendéen partiront tous les ans pour la Nouvelle-Zélande.

"Nous travaillons déjà beaucoup avec l'Europe, à travers les échanges Leonardo da Vinci, précise Bruno Michel, directeur adjoint en charge du lycée hôtelier professionnel et technologique. Ce partenariat très étroit avec la Nouvelle-Zélande existe depuis plus de dix ans. Et il est intéressant d'avoir des échanges avec un pays aussi loin-



Le BTS mercatique et gestion hôtelière est unique en Vendée et "Pourtant, au niveau de la profession, il y a une demande pour ce diplôme, constate Alain Augereau, directeur du centre de formation de Notre-Dame-du-Roc.

tain, de découvrir son terroir, ses vins, sa gastronomie. De plus, pour les élèves, il s'agit du premier grand voyage et cela leur donne souvent l'envie de repartir." Même si la distance et le coût du billet d'avion limitent le nombre des échanges, Bruno Michel insiste sur la motivation de ceux qui font le voyage : *"Beaucoup d'entre eux font la saison d'été en France pour payer leur voyage."*

Symbole de cette collaboration active, deux élèves de bac pro restauration se sont rendus à Wellington pour la coupe du monde de rugby. ■

LYCÉE NOTRE-DAME-DU-ROC

RUE CHARLEMAGNE

CS 80023

85035 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX

TÉL : 02 51 47 74 74

WWW.LYCEE-NDDUROC.COM

Saint-Yrieix-la-Perche (87) Deux bac pro viennent s'ajouter à la rentrée aux formations proposées par cet établissement réputé. D'autres bonnes idées occupent ses dirigeants, pour un développement futur.

JEAN-PIERRE GOURVEST

Le lycée Darnet passe au bac pro

Avec ses 160 élèves, dont un tiers en internat, la préparation à deux CAP - agent polyvalent en restauration et assistant technique en milieu familial - et deux bac pro - cuisine ; commercialisation et services de restaurant -, le lycée Darnet de Saint-Yrieix-la-Perche (à 40 km au sud de Limoges) prépare une rentrée 2011 novatrice. Car les deux baccalauréats vont remplacer le BEP, désormais fermé au recrutement, avec une année de transition obligatoire qui verra dans la prochaine scolarité cohabiter les deux cursus.

“Nous n'aurons pas plus d'élèves pour autant, précise le proviseur **Philippe Chadelas**, car il s'agit là d'une opération neutre, du moins dans l'immédiat. Mais à terme, en 2013, nous aurons trois classes d'hôtellerie-restauration, là où nous n'en avons que deux, et certainement 70 élèves au lieu de 48...”

Outils adaptés

Le lycée Jean-Baptiste Darnet est un établissement rural, niché au cœur de la campagne limousine, qui rayonne sur une vaste zone entre Haute-Vienne, Dordogne et Corrèze, sans oublier Limoges. Son principal atout réside dans sa proximité avec des élèves issus de territoires ruraux. Groupe scolaire regroupant plus de 1 200 élèves (lycée d'enseignement professionnel compris), il soigne depuis son ouverture l'image de qualité de ses enseignements.

“Nous avons connu plusieurs étapes, raconte le proviseur : le CAP, puis le BEP, aujourd'hui le bac. Au fil des ans, nous nous sommes dotés d'outils adaptés, cuisines et restaurant d'application, par ailleurs modernisés récemment par la Région qui nous gère. Au restaurant, nous avons effacé le côté ‘can-

tine’ pour en faire un lieu plus accueillant ouvert au grand public.”

Formations in situ

Une cinquantaine d'élèves effectuent chaque année des stages en alternance chez les professionnels, qui, entre Périgord et Limousin, sont nombreux et très demandeurs. La renommée des cours et des enseignants du LEP n'est plus à faire, ce qui génère de très bonnes relations avec les restaurateurs, dont certains sont pourtant fort éloignés.

“Nous avons d'autres projets, ajoute Philippe Chadelas. Une ouverture vers de nouvelles filières, des participations à des concours - nous en suivons d'ailleurs plusieurs avec le parc naturel régional Limousin-Périgord - et des formations in situ, notamment en période de vendanges. Ainsi, certains de nos serveurs se rendent dans les vignobles du Lot, et nous envisageons des opérations similaires en gastronomie vers le Beaujolais ou la Bourgogne. Nous réfléchissons à la mise en place de mentions complémentaires en cuisine allégée, car bientôt s'ouvrira à Saint-Yrieix le tout premier pôle français de l'obésité. Il s'agit là d'une piste intéressante, qui pourrait aboutir à un BTS spécial.”

Cette nouvelle formation, qui n'est pour le moment qu'au stade de l'idée, pourrait apporter des élèves supplémentaires, et des enseignants, tout en renforçant l'attractivité d'un LEP déjà très réputé. Seul point négatif de cet état des lieux très satisfaisant, l'évasion de certains élèves vers l'apprentissage, avatar inévitable des formations en alternance. Mais, comme le souligne Philippe Chadelas, “ce sont là les risques inhérents à ces méthodes d'enseignement, et l'important reste la réussite des élèves”. ■



“Nous réfléchissons à la mise en place de mentions complémentaires en cuisine allégée”, lance **Philippe Chadelas**, proviseur du lycée Jean-Baptiste Darnet.

LEP JEAN-BAPTISTE DARNET

28 AVENUE DE PÉRIGUEUX
87500 SAINT-YRIEIX-LA-PERCHE
TÉL. : 05 55 08 35 35

Limoges (87) Surfant sur une réputation flatteuse, l'établissement privé limougeaud fait le plein de ses effectifs sans difficulté. La rentrée 2011 est marquée par le nouveau bac pro et la rénovation de ses cuisines.

JEAN-PIERRE GOURVEST

L'excellence du lycée Saint-Jean

Saint-Jean présente une image positive, sur fond de réussite aux examens, de richesse pédagogique, d'éducation de ses élèves et d'excellents rapports avec la profession", résume **Daniel Sauvage**, directeur de l'établissement fondé en 1958 à Limoges. Fort d'une incontestable renommée qui lui permet d'assurer pour sa centaine d'élèves des cursus de haute qualité, le lycée Saint-Jean propose des formations bac pro en cuisine et en commercialisation. Accessoirement, s'y ajoute une formation unique dans l'académie limousine en desserts de restaurant. Ouvertes en 1983, les classes d'enseignement professionnel du lycée n'auront cessé de voir se multiplier les candidats au fur et à mesure que se développait leur réputation. Les cours, assurés par six enseignants, eux-mêmes chapeautés par le chef de travaux **Christophe Debeteix**, reposent sur le savoir-faire, la pratique rigoureuse et la

qualité de l'enseignement. Un restaurant d'application d'une trentaine de places, et une cuisine ultra moderne qui vient d'être restructurée (120 000 € d'investissements sans aucune aide ou subvention) sont autant de moyens supplémentaires apportés aux étudiants.

"Les familles nous font confiance, se félicitent le directeur, conscientes de nos valeurs, intéressées par ce que nous offrons, attirées par une notoriété qui vient aussi de nos autres spécialités - enseignement général et optique. Nous sommes certes une école privée payante, mais très accessible, pour peu que l'on ait une bourse. Nous pratiquons l'internat pour environ 25 % des inscrits."

Nouvelle configuration du bac pro

Saint-Jean a vu sa rentrée marquée par la nouvelle configuration du bac pro - désormais en trois ans selon la nouvelle formule. L'équipe enseignante s'y est préparée, consciente des bouleversements

que cela impliquait. *"Cela va changer quelques habitudes, quelques façons de travailler, de programmer, souligne Christophe Debeteix. Mais une fois passé la mise en place cette réforme ne devrait pas influencer nos résultats..."*

Ces derniers sont flagrants : 100 % des élèves ont été reçus aux examens en 2010. Les étudiants du lycée se démarquent notamment dans tous les grands concours régionaux. Autre atout, la certitude des placements à la sortie, liée aux bonnes relations entretenues avec le milieu professionnel limousin, dont les responsables ne refusent que rarement les stagiaires en alternance, puis embauchent volontiers les diplômés maison.

"Par ailleurs, nous sommes ouverts sur le monde, affirme Daniel Sauvage. Nous développons des partenariats avec des institutions et des sociétés britanniques, afin que nos étudiants effectuent des stages outre-Manche. Ils y apprennent d'autres manières d'exercer leur futur métier, tout en enrichissant leur culture linguistique."

Pour l'heure, l'optimisation de la nouvelle cuisine, la continuité dans la recherche de l'excellence et la qualité du restaurant d'application, dont la table ne cesse d'attirer les gourmets locaux, confirment le lycée Saint-Jean comme l'une des meilleures adresses de la transmission du savoir de la région. ■

LYCÉE SAINT-JEAN

26 RUE EUGÈNE VARLIN
87016 LIMOGES
TÉL : 05 55 31 79 29

Daniel Sauvage, directeur du lycée Saint-Jean à Limoges.



La 8^e édition du concours du meilleur article **L'Hôtellerie Restauration** est lancée !
 Élèves, envoyez vos articles avant le 12 février 2012.

NADINE LEMOINE



Participez au concours du meilleur article **L'Hôtellerie Restauration**

Trois élèves sont récompensés chaque année pour la qualité de leur article. Ils nous parlent de l'avenir de la restauration, 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. Sujet - tant qu'il est lié au futur métier des jeunes, à leur apprentissage, au secteur des CHR - et forme sont libres (narration, interview, poème...) et les illustrations facultatives. Le texte comprendra au minimum 25 lignes manuscrites et au maximum une copie double grand format (A4) ou 4 feuillets de 25 lignes sur ordinateur. Aucun travail de groupe ne sera accepté. La remise des prix aura lieu à Paris, au printemps 2012, en présence du jury et de personnalités. Les récompenses seront nombreuses : stages professionnels et lots fournis par les partenaires, un iPad offert par **L'Hôtellerie Restauration** au vainqueur dans chacune des catégories,

et un abonnement au journal pour tous les lauréats. 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 12 février 2012.

COMMENT PARTICIPER ?

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

- Par e-mail : 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 e-mail à : concours@lhotellerie-restauration.fr



BULLETIN D'ABONNEMENT

L'Hôtellerie Restauration

www.lhotellerie-restauration.fr

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE



> Abonnez-vous par téléphone :
01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

ou par courrier : **L'Hôtellerie Restauration**
Service Clients
5 rue Antoine Bourdelle
75737 Paris CEDEX 15

Nom : _____

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 :

RIB joint (10 € par trimestre, durée libre, interruption sur simple demande)

Chèque joint ou Carte Bleue (40 € pour 1 an)

N° _____

Date de validité : _____ / _____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____



VESTES DE CUISINE

DESIGN

POUR **CHEF**

DESIGN
CONFORT
TECHNICITÉ



molinel
.com

