

Lettre de rentrée 2019 -- Compte rendu de la session d'examens 2019 -- Filière Hôtelière – voie professionnelle

Le 2 septembre 2019



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



SOMMAIRE

(Le sommaire est interactif, vous pouvez vous rendre directement à la page qui vous concerne en cliquant sur le titre)

PROPOS LIMINAIRES	3
COMPTE-RENDU DE LA SESSION 2019 DE CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION	4
1. Compte-rendu de la commission de contrôle – Juin 2019	4
2 RESULTATS ACADEMIQUES TOUS CANDIDATS FILIERE HOTELLERIE-RESTAURATION SESSION 2019	8
3 BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION SESSION 2019	9
A. Résultats comparés bac pro restauration / Bac pro CSR et cuisine.....	9
►Tableau 1 – présentation générale de la session.....	9
►Tableau 2 – Mentions baccalauréat professionnel.....	9
B. Résultats baccalauréats professionnels - CCF épreuves professionnelles - session 2019.....	10
Tableau 3 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2019	10
Tableau 4 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2019	11
Tableau 5 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel CSR session 2019	12
Tableau 6 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel CSR session 2019.....	13
Tableau 7 – Synthèse présentation des notes CCF baccalauréat professionnel Cuisine et CSR session 2019	14
4. CAP CUISINE, CAP RESTAURANT, CAP SERVICES HÔTELIERS ET MENTIONS COMPLÉMENTAIRES.....	20
►Tableau 8 – Présentation des résultats académiques CAP	20
►Tableau 9 – Notes CCF CAP Cuisine	21
►Tableau 10 – Notes CCF CAP Restaurant	22
5. LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES EN CCF	23
INFORMATIONS DIVERSES.....	24

PROPOS LIMINAIRES

La transformation de la voie professionnelle se met en place avec son corolaire règlementaire assez novateur. Le développement de l'apprentissage, le CAP en 1, 2 ou 3 ans, les familles de métiers...

Un groupe de travail initié par l'inspection générale économie-gestion est actuellement à l'œuvre sur la mise en place de la famille de métiers « Hôtellerie-Restauration », et les premières recommandations seront formulées dans la courant de l'année pour une application rentrée 2020.

Notre académie mène aussi plusieurs expérimentations sur ce thème.

Télécharger sur <http://eduscol.education.fr/transformer-le-lycee-professionnel/>

Principaux objectifs :

- *Faire émerger une nouvelle génération de campus des métiers et des qualifications, à la fois lieux de vie, de formation, d'innovation et de réussite ;*
- *Développer des formations de pointe pour mieux répondre aux enjeux économiques d'aujourd'hui et de demain ;*
- *Définir une offre de formations ambitieuse et attractive en liaison avec les secteurs d'activités porteurs comme le numérique, l'énergie ou l'environnement, tout en accompagnant la transformation des formations qui insèrent le moins ;*
- *Innover pour favoriser la réussite des élèves en créant des parcours adaptés aux besoins de chacun et en reliant les enseignements généraux et professionnels pour donner plus de sens aux apprentissages :*
 - *le CAP pourra être préparé en 1, 2 ou 3 ans en fonction des profils des élèves ;*
 - *un baccalauréat professionnel plus progressif et plus lisible se met en place :*
 - *la classe de seconde professionnelle est organisée par grandes familles de métiers regroupant des compétences professionnelles communes à plusieurs spécialités de baccalauréat et le choix de la spécialité a lieu à l'issue de l'année de seconde ;*
 - *en terminale professionnelle, l'élève, selon qu'il décide de s'orienter vers la vie active ou de poursuivre vers l'enseignement supérieur, peut suivre un module d'insertion professionnelle et d'entrepreneuriat ou un module de poursuite d'études ;*
- *Soutenir la réussite des bacheliers professionnels dans l'enseignement supérieur grâce à l'ouverture de classes passerelles dès la rentrée 2018, pour préparer les élèves à leur entrée en BTS ;*
- *Développer l'apprentissage dans tous les lycées professionnels afin de proposer une diversité de parcours aux élèves et de sécuriser les transitions entre les deux modalités de formation.*

Notre académie poursuit la mise en place des deux CAP récents. L'ensemble des préconisations pour ce nouveau diplôme se trouve sur notre site académique :

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/enseigner-en-hr-dans-lacademie/le-nouveau-cap-commercialisation-et-services-en-hcr/>

Il convient de prendre connaissance des bilans des commissions de contrôle du CCF, pour améliorer nos pratiques.

Notre site filière :

www.ac-bordeaux.fr/hotellerie



-le guide d'accompagnement pédagogique filière HR Ac-Bordeaux

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/documents-reglementaires/guide-daccompagnement-pedagogique-hr/>

-Le guide d'accompagnement pédagogique pour les CAP :

CAP CS en HCR => https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/07/GAP_CAP_Cuisine_et_CS_HCR_site-5.pdf

CAP Cuisine => https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/03/GAP_CAP_Cuisine_et_CS_HCR_site.pdf

Les résultats de cette session 2019 sont assez bons dans l'ensemble et relativement homogènes avec les années précédentes, à l'exception du baccalauréat professionnel CSR en baisse de 2 points, passant de 86,9 % (2018) à 84,8 % (2019).

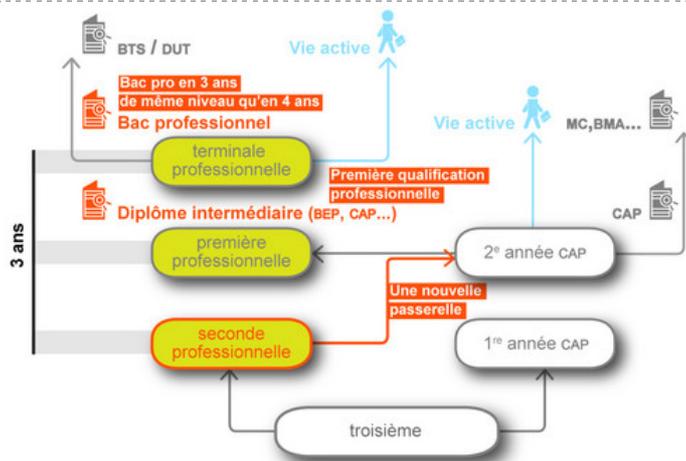
Nos pratiques de CCF progressent, les fichiers numériques sont de mieux en mieux exploités grâce aux efforts de tous. Il nous faut toutefois encore envisager des marges de progrès avec parfois un pourcentage significatif (83 % !) de notes inférieures à la moyenne (=> **voir plus bas tableaux 4 et 6 et résultats en détail dans Cloud Dropbox Bilan des commissions CCF session 2019**).

Chacun peut trouver dans les documents à disposition des éléments stratégiques d'analyse collective afin de porter un regard rétrospectif sur les résultats par épreuve et par centre, en se situant par rapport à une moyenne académique.

Je vous souhaite une bonne lecture et une excellente rentrée scolaire 2019.

Filière Hôtellerie-Restauration
Académie de Bordeaux

J. MUZARD – IEN économie gestion



Pour mémoire : Il existe 43 spécialités de baccalauréat professionnel concernant le secteur de la « production » (dont la cuisine) ce qui représente environ 4000 candidats et 21 spécialités dans le secteur des services (dont CSR) soit environ 5000 candidats pour 64 spécialités de baccalauréat professionnel. Les métiers de l'hôtellerie-restauration et du Tourisme sont regroupés dans le champ « économie gestion ».

COMPTE-RENDU DE LA SESSION 2019 DE CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

1. Compte-rendu de la commission de contrôle – Juin 2019

→ Chaque année au mois de juin, une commission réunissant 10 à 12 enseignants (LP et CFA) présidée par l'IEN collecte l'ensemble des données informatiques liées au suivi du contrôle en cours de formation afin d'effectuer des contrôles.

Merci aux enseignants de la commission, qui ont fait, comme d'habitude, un travail remarquable.

Plusieurs types de contrôle sont effectués :

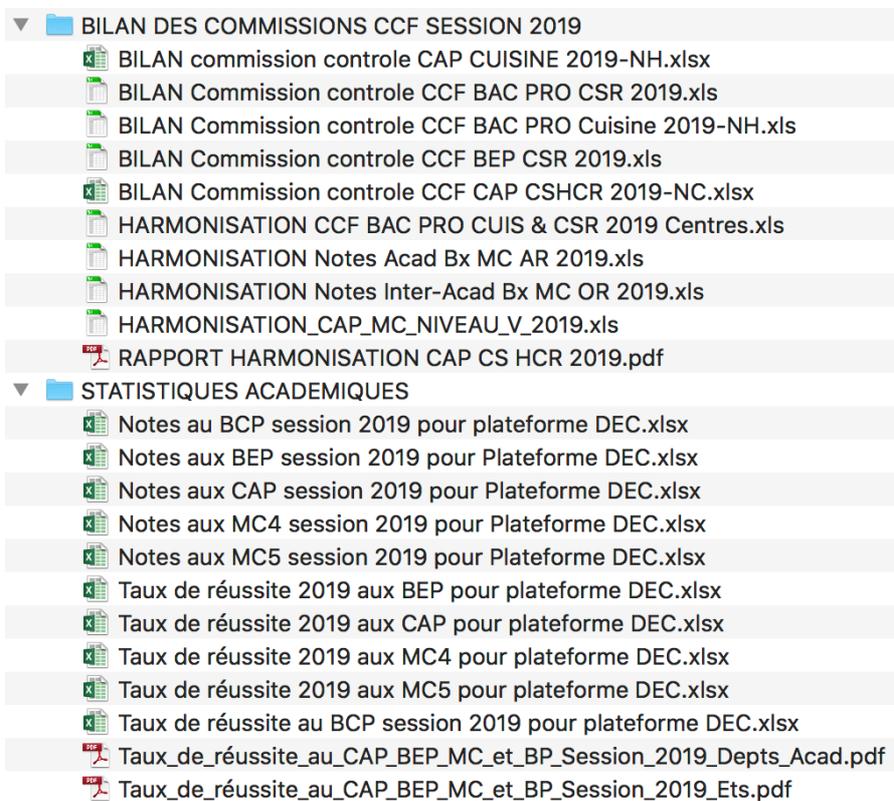
- Un contrôle exhaustif des fichiers (nombre de fichiers, nomenclature conforme à la circulaire académique...);
- Un contrôle exhaustif des attestations de validation des PFMP (attestation complète et signée par le chef de centre);
- Un contrôle exhaustif des situations d'évaluation (nom des évaluateurs, exigences techniques conformes...)
- Un contrôle par sondage des situations d'évaluation, des exigences techniques (sujet EP1, sujet de pratique, ...).

Suite aux commissions de contrôle de la session 2019, nous **constatons des progrès notables** dans la préparation et l'utilisation des livrets numériques et remercions l'ensemble des acteurs du processus de certification en CCF, en premier lieu les chefs des travaux impliqués et bien entendu les enseignants pour qui la charge de travail est significative.

 **Pour autant, il reste encore des marges de progrès. Nous vous demandons donc de bien prendre connaissance, en ce qui concerne votre établissement scolaire, des rapports des commissions de contrôle déposés ici :**

Bilan commissions CCF 2019

<https://www.dropbox.com/sh/fdgtpkv0y0w7g3g/AAAKd73RVCE9v44y2ZFe4C-sa?dl=0>



Nous vous engageons en outre à tenir compte des commentaires suivants :

- la règle absolue à respecter = tous les élèves sont concernés par toutes les évaluations certificatives CCF, quel que soit leurs origines. Si l'élève « passerelle » n'a pas de BEP à valider, il doit pour autant passer les épreuves de CCF car celles-ci comptent pour le baccalauréat professionnel.
- bien anticiper le travail de saisie et de collecte des données par un retro-planning sur l'année scolaire (sachant qu'une première collecte de données intervient dès la fin du premier semestre de l'année de première bac pro vers le mois de février, les autres données sont collectées au mois de juin). Cette première collecte de données porte sur le BEP Restauration (2 options) et compte tenu du calendrier imposé par le référentiel de certification. Il convient de déposer les chiffres en document sur un espace partagé (Dropbox) selon les instructions inscrites sur la circulaire d'organisation propre à notre filière.
- anticiper (assez tôt lors de la dernière année scolaire) les demandes de dérogations concernant les PFMP ;
- bien utiliser les fichiers vierges disponibles en ligne (« matrice ») pour la conception des sujets ;

 <https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/documents-reglementaires/examens-reglementation-et-fichiers-ccf/>

- organiser une réunion de relecture et de contrôle interne à l'établissement (vérifier les dates, les noms des évaluateurs, les attestations de PFMP, les dérogations éventuelles...) ;
- constituer une clé pour chaque commission, donc pour chaque diplôme (CAP/BEP/Bac PRO...) respecter scrupuleusement la nomenclature des fichiers en fonction du diplôme (et apposer une étiquette autocollante avec le nom du centre sur chaque clé USB !).

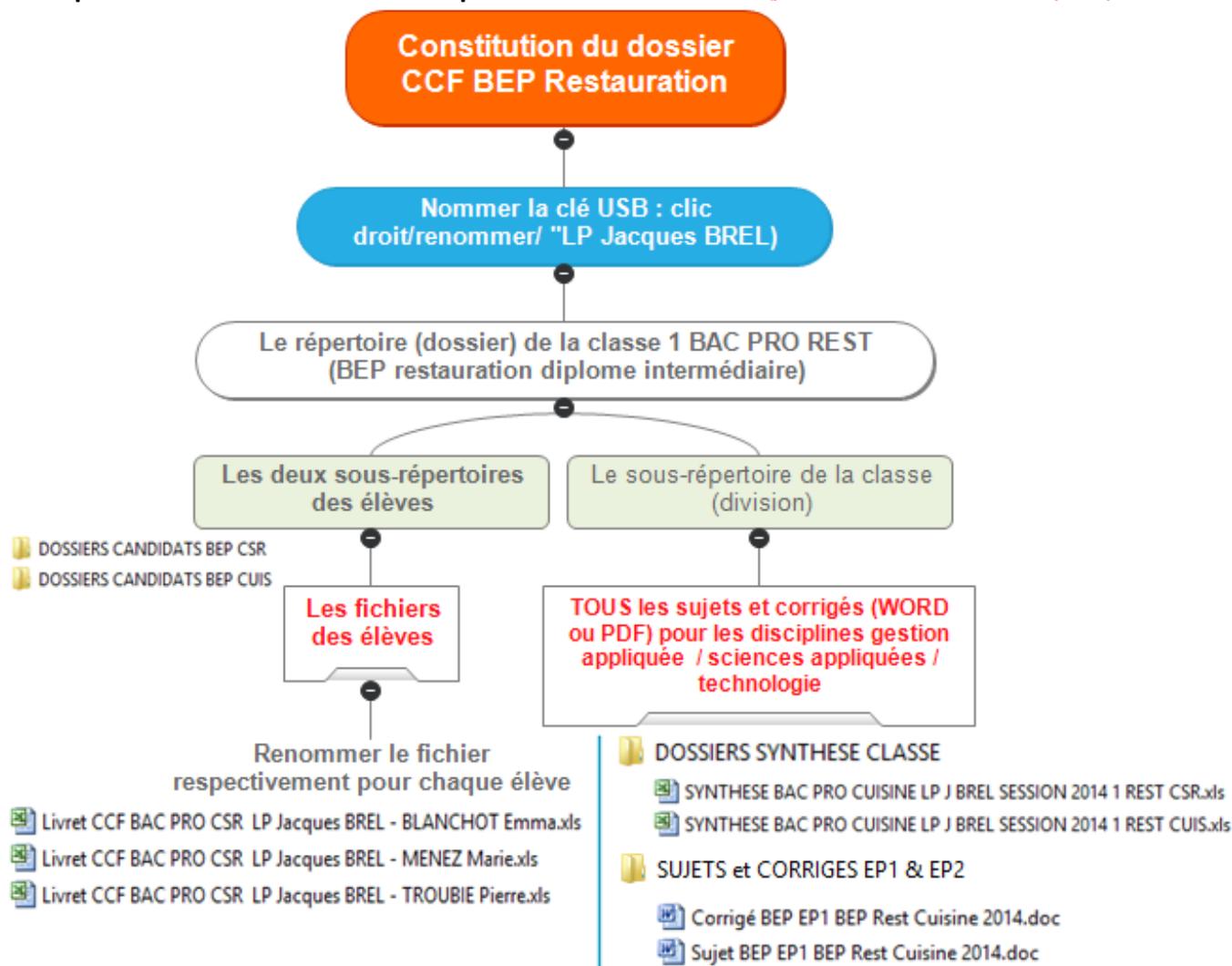
► Voir le détail des contrôles dans les fichiers Excel à la disposition de tous.

Préconisations générales sujet de technologie

LE SUJET « SUR LA FORME »	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les matrices officielles disponibles sur le site académique¹ • Utiliser police « Arial » 11 et justifier le texte • Assurez-vous que la rédaction du sujet ne présente aucune faute d'orthographe • Être vigilant sur la ponctuation (notamment les accents sur les majuscules). Si besoin, se référer au cahier des charges de rédaction de sujets disponible auprès de l'IEN. • Mettre tous les verbes d'action à l'infinitif • Penser à produire des documents esthétiques et aérés permettant une lecture facile et attractive pour l'élève • Indiquer le barème uniquement sur la page de garde • Constituer le sujet avec une situation professionnelle commune à la SA, GA et TK • Créer votre sujet avec 3 ou 4 dossiers (cela dépend de la densité du sujet) faisant appel à 3/4 grandes thématiques du référentiel (le sujet peut comporter 3 dossiers seulement si la densité du travail reste en adéquation avec les attentes) • Différencier les documents (à consulter par l'élève) des annexes (à compléter par l'élève) • Citer les sources pour chaque document en pied de page • Répartir équitablement le barème entre les différents dossiers • Sélectionner des supports d'analyse variés, récents et d'actualité
LE SUJET « SUR LE FOND »	<ul style="list-style-type: none"> • Varier les compétences sollicitées du référentiel en définissant les critères indicateurs de performance en amont (ne pas oublier les approches commerciales et de communication) • Débuter le sujet avec un texte introductif présentant un contexte professionnel actuel avec une mise en situation attractive • Positionner l'élève dans l'organigramme de l'entreprise ainsi que son référent en lien avec le diplôme préparé • Proposer une fiche signalétique de l'établissement en y incluant des informations implicites nécessaires à l'élève pour répondre aux questions • Choisir des supports différents (carte de restaurant, carte géographique, article de presse, photographie, graphique, schéma, ...) à lire et à comprendre rapidement (5 minutes max pour chaque support) • Varier les activités demandées à l'élève (taxonomie de Bloom) en adaptant le niveau d'exigence à l'épreuve (différencier EP1 et E11) • Ne pas proposer seulement des tableaux à remplir • Trouver un fil conducteur pour les contextes de chaque dossier • Ne pas mettre l'élève en difficulté avec des questions dépendantes • Éviter de proposer des questions faisant appel uniquement à des connaissances théoriques non contextualisées • Laisser la liberté à l'élève de donner son point de vue sur un thème du sujet (compétences d'analyse)

¹ <http://www.ac-bordeaux.fr/hotellerie>

► **Exemple d'architecture de la clé USB pour le BEP Restauration** (fichiers à remettre à l'IEN avant la fin du premier semestre)



2 RESULTATS ACADEMIQUES TOUS CANDIDATS FILIERE HOTELLERIE-RESTAURATION SESSION 2019

RESULTATS FILIERE PROFESSIONNELLE -ACADEMIE DE BORDEAUX	PRESENTS	ADMIS	TAUX DE REUSSITE 2019	RAPPEL TAUX 2018
MENTIONS COMPLEMENTAIRES				
ART DE LA CUISINE ALLEGEE	11	10	90,9 %	90 %
CUISINIER DESSERTS DE RESTAURANT	69	63	92,7 %	94,2 %
ACCUEIL-RECEPTION	26	24	90,5 %	92,6 %
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS	7	7	100 %	90,9 %
EMPLOYE BARMAN	35	32	91,8 %	94,7 %
SOMMELLERIE	37	31	85,9 %	77,4 %
<i>sous-total</i>	185	167	90,3%	
BREVETS D'ETUDES PROFESSIONNELLES				
RESTAURATION OPTION COMMERCIALISATION & SERVICES EN REST	242	205	84,2 %	88 %
RESTAURATION OPTION CUISINE	280	252	91,1 %	89,5 %
<i>sous-total</i>	522	457	87,5%	
CERTIFICATS d'APTITUDE PROFESSIONNELLE				
CUISINE	558	491	87,9 %	87,6 %
COMMERCIALISATION & SERVICES HOTEL-CAFE-RESTAURANT	253	216	85,4 %	
<i>sous-total</i>	811	707	90,0%	
BACCALAUREATS PROFESSIONNELS				
CUISINE	276	259	93,8 %	90,7 %
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION	237	201	84,8 %	86,9 %
<i>sous-total</i>	513	460	89,7%	
BREVETS PROFESSIONNELS				
ARTS DE LA CUISINE	63	56	90,5 %	90,3 %
ARTS SERVICE COMMERCIALISATION EN RESTAURATION	19	15	78,3 %	79,3 %
GOUVERNANTE	5	4	80 %	100 %
SOMMELIER	9	8	88,9 %	
BARMAN (session 2021)				
<i>sous-total</i>	96	83	86,5%	
<i>total</i>	2127	1874	88%	

3 BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION SESSION 2019

A. Résultats comparés bac pro restauration / Bac pro CSR et cuisine

► Tableau 1 – présentation générale de la session

	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013
Nombre d'établissements de formation	18 (13 LP – 2 LPP – 2 CFA 1 MFR)	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	17 (13 LP – 2 LPP – 1 CFA 1 MFR)	19 (13 LP – 2 LPP – 2 GRETA – 1 CFA 1 MFR)
Nombre de candidats présents	513 237 CSR 276 CUIS	525 244 CSR 281 CUIS	525 249 CSR 273 CUIS	531 245 CSR 286 CUIS	531 238 CSR 293 CUIS	573 262 CSR 311 CUIS	598
Nombre de candidats reçus	460 259 CSR 201 CUIS	466 212 CSR 254 CUIS	488 229 CSR 259 CUIS	486 214 CSR 272 CUIS	471 207 CSR 264 CUIS	525 238 CSR 287 CUIS	514
Taux de réussite	89,7 % 84,8 % CSR 93,8 % CUIS	88,76 % 86,88 % CSR 90,39 % CUIS	92,95 % 92 % CSR 94,9 % CUIS	91.50 % 87.3 % CSR 95.10 % CUIS	88.70 % 87 % CSR 90 % CUIS	91.62 % 90.80 % CSR 92.30 % CUIS	86 %

(Pour information : reçus 2010 : 210 - reçus 2009 : 230 - reçus 2008 : 213 - reçus 2007 : 193)

► Tableau 2 – Mentions baccalauréat professionnel

BAC PRO HR	Mention Très bien	Mention Bien	Mention Assez bien
2019	10 Cuis 6 CSR	44 Cuis 28 CSR	97 Cuis 54 CSR

B. Résultats baccalauréats professionnels - CCF épreuves professionnelles - session 2019

Tableau 3 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2019

LP & SEP Académie Bordeaux	Ep Technologiques						Dossier professionnel				Ep Pratique professionnelle					présentation des notes EP1												
	E11 TK	Δ écart Moy Acad	E12 SA	Δ écart Moy Acad	E21 GA	Δ écart Moy Acad	E22 S1	E22 S2	E22 note sur 20	Δ écart Moy Acad	E31 S1	E31 S2	E31 PFMP	E31 note sur 20	Δ écart Moy Acad	note la plus basse					note la plus haute					moyenne classe	Δ écart Moy Acad	
	s/20		s/20		s/20		s/30	s/30			s/40	s/80	s/40			E11	E12	E21	E22	E31	E11	E12	E21	E22	E31			
24 LP BERGERAC	12,2	-0,3	12,2	1,2	12,2	-0,1	20,4	18,5	13,0	0,8	27,6	52,0	36,5	14,5	1,3	5,0	5,0	4,0	7,0	12,0	16,5	16,5	18,0	18,0	17,5	12,82	0,61	
24 LP SARTLAT	11,3	-1,2	9,6	-1,4	13,5	1,2	22,1	17,6	13,2	1,1	27,2	40,4	32,6	12,5	-0,7	7,0	5,5	3,5	10,0	8,5	15,5	12,0	19,0	17,0	16,0	12,03	-0,18	
24 CFA BOULAZAC	11,5	-1,0	10,8	-0,2	11,3	-1,0	21,8	23,0	14,9	2,8	29,1	60,7	33,4	15,4	2,2	6,0	7,0	7,5	12,5	14,0	15,0	15,0	15,5	19,5	17,5	12,79	0,58	
33 LP ARCACHON	11,5	-1,0	9,1	-1,9	10,5	-1,8	10,5	13,7	8,1	-4,1	26,3	48,0	31,5	13,2	0,0	7,0	5,0	4,0	5,0	8,0	15,5	13,5	15,5	16,5	17,0	10,48	-1,73	
33 LPP BLANQUEFORT	14,8	2,3	11,8	0,8	11,3	-1,0	21,7	21,0	14,2	2,1	26,8	54,4	32,2	14,2	1,0	10,0	7,5	7,0	10,5	8,0	18,5	16,0	16,5	19,5	17,0	13,26	1,05	
33 LP BLAYE	12,6	0,1	10,6	-0,4	8,9	-3,4	19,3	12,0	10,4	-1,7	28,1	40,1	25,6	11,7	-1,5	5,5	2,5	3,5	4,0	3,0	18,5	18,0	15,0	16,5	16,5	10,85	-1,36	
33 LP CAMBLANES	14,8	2,3	11,8	0,8	11,6	-0,7	18,8	15,2	11,3	-0,8	26,3	50,0	34,3	13,8	0,6	12,0	8,5	7,5	8,0	11,0	16,5	14,5	16,5	14,0	17,5	12,67	0,46	
33 LP LIBOURNE	11,4	-1,1	7,5	-3,5	11,0	-1,3	16,6	15,4	10,7	-1,5	23,7	15,4	32,0	8,9	-4,3	7,0	3,0	5,0	6,0	12,0	14,0	10,5	17,0	14,0	17,0	9,89	-2,32	
33 LTH TALENCE	12,7	0,2	11,4	0,4	13,3	1,0	18,3	19,4	12,6	0,4	26,2	54,3	30,0	13,8	0,6	5,0	5,0	2,5	1,0	6,5	18,0	16,5	19,5	18,0	17,0	12,76	0,55	
40 LP AIRE s/ADOUR	11,8	-0,7	11,6	0,6	13,5	1,2	19,9	16,7	12,2	0,0	28,6	50,9	28,6	13,5	0,3	7,5	9,5	8,5	8,0	12,5	15,5	15,0	18,0	17,5	15,0	12,52	0,32	
40 LP CAPBRETON	12,1	-0,4	11,4	0,4	13,2	0,9	20,3	22,7	14,3	2,2	23,7	49,3	29,1	12,8	-0,4	9,0	8,5	6,0	11,0	12,0	14,5	14,5	16,5	17,0	14,5	12,76	0,55	
64 LPO BIARRITZ	13,1	0,6	11,8	0,8	11,8	-0,5	18,2	17,4	11,9	-0,3	23,8	54,7	30,2	13,6	0,4	8,0	6,0	5,5	5,5	11,0	17,0	17,0	17,0	17,0	16,5	12,43	0,22	
64 LP MORLAAS	13,6	1,1	10,0	-1,0	13,1	0,8	18,0	16,6	11,5	-0,6	24,0	51,5	30,3	13,2	0,0	7,0	5,0	7,5	7,5	9,0	17,0	15,0	19,0	16,5	16,0	12,29	0,08	
64 LP SAINT JEAN PP	11,5	-1,0	10,5	-0,5	12,9	0,6	14,9	14,0	9,6	-2,5	25,6	46,0	30,0	12,7	-0,5	8,0	6,0	8,5	6,0	10,0	14,0	13,5	17,5	12,5	15,0	11,45	-0,76	
64 LPP ST VINCENT PAU	14,4	1,9	13,7	2,7	14,7	2,4	20,9	20,0	13,6	1,5	26,4	52,7	28,4	13,4	0,3	12,5	10,0	7,5	10,5	11,5	16,5	18,5	19,0	18,0	16,0	13,97	1,77	
47 LP NERAC	10,4	-2,1	11,7	0,7	13,3	1,0	20,9	17,5	12,8	0,6	24,8	51,8	31,8	13,6	0,4	7,0	6,0	7,5	7,5	10,5	14,0	15,5	17,0	17,0	17,0	12,35	0,14	
	12,5	1,25	11,0	1,48	12,3	1,48	18,9	17,5	12,2	1,90	26,1	48,3	31,0	13,2	1,47	5,0	2,5	2,5	1,0	3,0	18,5	18,5	19,5	19,5	17,5	12,21		

Tableau 4 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel cuisine session 2019

LP & SEP Académie Bordeaux		répartition des notes																																nbr. cand. notés								
		nbr. Note(s) <10								nbr. Note(s) >= 10 <14								nbr. Note(s) >= 14 et <16								nbr. Note(s) > 16																
		E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E11	%		E12	%	E21	%	E22	%	E31	%
24	LP BERGERAC	3	18%	3	18%	6	35%	1	6%	0	0%	7	41%	7	41%	3	18%	8	47%	4	24%	5	29%	4	24%	2	12%	4	24%	8	47%	1	6%	2	12%	5	29%	3	18%	4	24%	17
24	LP SARLAT	2	29%	3	43%	1	14%	0	0%	1	14%	4	57%	4	57%	2	29%	4	57%	3	43%	1	14%	0	0%	2	29%	2	29%	2	29%	0	0%	0	0%	2	29%	1	14%	1	14%	7
24	CFA BOULAZAC	1	17%	3	50%	3	50%	0	0%	0	0%	4	67%	1	17%	1	17%	2	33%	0	0%	1	17%	2	33%	2	33%	3	50%	4	67%	0	0%	0	0%	0	0%	1	17%	2	33%	6
33	LP ARCACHON	7	29%	15	63%	10	42%	9	38%	2	8%	11	46%	9	38%	10	42%	10	42%	11	46%	6	25%	0	0%	4	17%	4	17%	7	29%	0	0%	0	0%	0	0%	1	4%	4	17%	24
33	LPP BLANQUEFORT	0	0%	3	12%	8	31%	0	0%	1	4%	9	35%	18	69%	14	54%	11	42%	6	23%	5	19%	4	15%	2	8%	5	19%	16	62%	12	46%	1	4%	2	8%	10	38%	3	12%	26
33	LP BLAYE	2	29%	4	57%	4	57%	2	29%	2	29%	1	14%	2	29%	2	29%	3	43%	1	14%	3	43%	0	0%	1	14%	1	14%	2	29%	1	14%	1	14%	0	0%	1	14%	2	29%	7
33	LP CAMBLANES	0	0%	2	18%	2	18%	1	9%	0	0%	2	18%	5	45%	5	45%	7	64%	3	27%	5	45%	2	18%	1	9%	1	9%	4	36%	2	18%	0	0%	1	9%	0	0%	1	9%	11
33	LP LIBOURNE	3	25%	10	83%	4	33%	3	25%	0	0%	7	58%	2	17%	5	42%	8	67%	5	42%	2	17%	0	0%	2	17%	1	8%	5	42%	0	0%	0	0%	1	8%	0	0%	2	17%	12
33	LTH TALENCE	3	9%	9	28%	3	9%	4	13%	2	6%	19	59%	16	50%	13	41%	14	44%	10	31%	4	13%	5	16%	11	34%	9	28%	12	38%	6	19%	2	6%	5	16%	5	16%	8	25%	32
40	LP AIRE s/ADOUR	2	20%	2	20%	1	10%	1	10%	0	0%	5	50%	6	60%	5	50%	7	70%	5	50%	3	30%	2	20%	1	10%	0	0%	5	50%	0	0%	0	0%	3	30%	2	20%	0	0%	10
40	LP CABRETON	1	11%	1	11%	1	11%	0	0%	0	0%	5	56%	7	78%	3	33%	4	44%	6	67%	3	33%	1	11%	4	44%	1	11%	3	33%	0	0%	0	0%	1	11%	4	44%	0	0%	9
64	LPO BIARRITZ	4	11%	7	20%	7	20%	9	26%	0	0%	16	46%	20	57%	21	60%	15	43%	16	46%	8	23%	6	17%	5	14%	7	20%	14	40%	7	20%	2	6%	2	6%	4	11%	5	14%	35
64	LP MORLAAS	3	14%	9	41%	2	9%	5	23%	2	9%	6	27%	11	50%	10	45%	12	55%	8	36%	4	18%	1	5%	5	23%	2	9%	9	41%	8	36%	0	0%	4	18%	2	9%	2	9%	22
64	LP SAINT JEAN PP	2	18%	2	18%	3	27%	4	36%	0	0%	8	73%	9	82%	4	36%	7	64%	8	73%	1	9%	0	0%	0	0%	0	0%	3	27%	0	0%	0	0%	4	36%	0	0%	0	0%	11
64	LPP ST VINCENT PAU	0	0%	0	0%	1	14%	0	0%	0	0%	2	7%	4	57%	1	14%	3	43%	4	57%	4	57%	2	29%	2	29%	3	43%	2	29%	1	14%	1	14%	3	43%	1	14%	1	14%	7
47	LP NERAC	9	36%	5	20%	2	8%	2	8%	0	0%	15	60%	14	7%	14	56%	13	52%	12	48%	1	4%	6	24%	6	24%	8	32%	10	40%	0	0%	0	0%	3	12%	2	8%	3	12%	25
		42	17%	78	31%	58	24%	41	14%	10	4%	121	45%	135	47%	113	38%	128	51%	102	39%	56	25%	35	13%	50	20%	51	20%	106	40%	38	11%	9	4%	36	16%	37	14%	38	14%	261

• **Commentaires :** en rouge un pourcentage anormalement élevé de notes inférieures à la moyenne...

Tableau 5 – Présentation des notes de CCF baccalauréat professionnel CSR session 2019

LP & SEP Académie Bordeaux		Ep Technologiques						Dossier professionnel				Ep Pratique professionnelle						présentation des notes EP1														
		E11 TK s/20	Δ écart Moy Acad	E12 SA s/20	Δ écart Moy Acad	E21 GA s/20	Δ écart Moy Acad	E22 S1 s/30	E22 S2 s/30	E22 note sur 20	Δ écart Moy Acad	E31 s/20	Δ écart Moy Acad	E32 S1 s/20	E32 S2 s/40	E32 PFMP s/20	E32 note sur 20	Δ écart Moy Acad	note la plus basse						note la plus haute						moyenne classe	Δ écart Moy Acad
																			E11	E12	E21	E22	E31	E32	E11	E12	E21	E22	E31	E32		
24	LP BERGERAC	11,6	-0,1	12,0	1,4	11,5	-0,1	13,7	16,7	10,1	-1,9	11,8	0,2	13,8	27,4	17,5	14,7	0,8	6,5	3,0	1,5	2,0	3,5	8,5	15,5	18,5	18	17	17	19	11,95	0,05
24	LP SARTAT	10,8	-0,9	8,3	-2,3	14,8	3,2	19,8	11,3	10,4	-1,7	12,6	1,0	13,0	26,7	15,2	13,7	-0,2	9,0	5,5	3,0	7,0	9,0	11,5	12	11,5	17	15	16,5	16	11,77	-0,14
24	CFA BOULAZAC	11,8	0,1	11,6	1,0	13,6	2,0	19,7	25,3	15,0	3,0	13,5	1,9	13,8	32,6	16,2	15,7	1,7	9,0	8,0	8,0	9,0	11,0	13,0	14,5	20	18,5	18	16,5	18	13,53	1,62
33	LP ARCACHON	11,4	-0,3	10,5	-0,1	8,1	-3,5	11,4	16,3	9,2	-2,8	8,9	-2,7	13,3	25,4	13,5	13,1	-0,9	6,5	3,5	1,0	1,5	0,0	10,5	14,5	15	11,5	14,5	17	16	10,20	-1,71
33	LPP BLANQUEFORT	10,6	-1,1	10,4	-0,2	11,4	-0,2	19,2	16,2	11,8	-0,2	10,2	-1,4	13,2	25,0	13,7	13,0	-0,9	6,0	7,0	7,0	6,0	6,0	0,0	14,5	16,5	15,5	19	16	17,5	11,23	-0,68
33	LP BLAYE	11,4	-0,3	10,9	0,3	10,0	-1,6	24,0	14,8	12,9	0,9	12,9	1,3	15,9	30,0	15,5	15,4	1,4	9,5	9,0	5,0	11,0	9,0	12,5	16	14	15	18	4	17,4	12,25	0,34
33	LP CAMBLANES	11,3	-0,4	9,7	-0,9	11,9	0,3	20,9	14,8	11,9	-0,1	11,3	-0,3	12,9	25,1	16,1	13,5	-0,4	8,5	6,5	6,0	10,0	9,5	11,5	13,5	12,5	15,5	14	15	16	11,60	-0,30
33	LP LIBOURNE	12,8	1,1	9,6	-1,0	12,9	1,3	16,9	18,1	11,7	-0,4	11,6	0,0	15,1	27,5	16,3	14,7	0,8	9,0	7,0	8,5	7,5	8,0	8,0	15,5	13	16,5	16	16,5	17,5	12,22	0,31
33	LTH TALENCE	12,6	0,9	10,2	-0,4	9,9	-1,7	19,0	22,3	13,8	1,7	13,5	1,9	13,8	29,2	16,9	15,0	1,1	4,5	6,0	4,5	3,0	5,5	9,0	19	15,5	17,5	17,5	18	18	12,49	0,58
40	LP AIRE s/ADOUR	12,7	1,0	10,6	0,0	13,5	1,9	19,2	18,1	12,4	0,4	12,5	0,9	14,0	24,9	17,5	14,1	0,2	11,0	9,0	7,5	5,0	7,0	11,5	15	13,5	13,5	17	18	18,5	12,64	0,73
40	LP CAPBRETON	11,9	0,2	10,2	-0,4	12,7	1,1	23,0	19,3	14,1	2,1	12,2	0,6	13,6	28,8	16,1	14,6	0,7	10,0	5,5	10,0	12,5	8,5	13,5	13,5	12,5	15	16	16,5	17	12,62	0,71
64	LPO BIARRITZ	10,7	-1,0	8,5	-2,1	10,1	-1,5	19,0	18,6	12,5	0,5	12,1	0,5	12,7	28,0	15,0	13,9	0,0	4,0	5,0	3,0	9,5	6,5	10,5	14	11,5	15	19	17	18	11,31	-0,60
64	LP MORLAAS	12,7	1,0	12,5	1,9	10,4	-1,2	17,8	19,1	12,3	0,3	12,1	0,5	12,7	26,4	15,1	13,6	-0,4	7,5	7,5	5,0	5,0	6,0	11,0	17	17,5	17,5	16,5	16	17	12,26	0,35
64	LP SAINT JEAN PP	11,8	0,1	13,8	3,2	12,0	0,4	15,0	12,8	9,3	-2,8	7,5	-4,1	11,7	19,0	16,5	11,8	-2,1	11,5	13,5	11,0	5,5	6,0	11,0	12	14	13	13,5	9	13	11,03	-0,88
64	LPP ST VINCENT PAU	12,1	0,4	11,6	1,0	11,8	0,2	21,7	20,6	14,1	2,1	13,6	2,0	14,8	26,6	14,0	13,9	-0,1	10,0	10,0	9,0	11,0	11,5	12,5	13	14,5	16	17	15,5	16	12,84	0,94
47	LP NERAC	10,7	-1,0	9,2	-1,4	10,9	-0,7	18,7	14,7	11,1	-0,9	9,5	-2,1	12,5	22,1	13,4	12,0	-1,9	3,5	2,0	2,0	0,0	0,0	2,0	16	14,5	15,5	17	13,5	16,5	10,57	-1,33
		11,7	0,74	10,6	1,46	11,6	1,74	18,7	17,4	12,0	1,77	11,6	1,72	13,6	26,5	15,5	13,9	1,01	3,50	2,00	1,00	0,00	0,00	0,00	19,00	20,00	18,50	19,00	18,00	19,00	11,91	

Tableau 6 - Répartition des notes CCF baccalauréat professionnel CSR session 2019

LP & SEP Académie Bordeaux		répartition des notes																																nbr. cand. notés																		
		nbr. Note(s) <10								nbr. Note(s) >= 10 <14								nbr. Note(s) >= 14 et <16								nbr. Note(s) > 16																										
		E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%		E31	%	E32	%	E11	%	E12	%	E21	%	E22	%	E31	%	E32	%		
24	LP BERGERAC	7	37%	6	32%	6	32%	7	37%	3	16%	1	5%	5	26%	5	26%	7	37%	8	42%	12	63%	6	32%	7	37%	5	26%	3	16%	2	11%	3	16%	5	26%	0	0%	3	16%	3	16%	2	11%	1	5%	7	37%	19		
24	LP SARLAT	1	17%	4	67%	0	0%	2	33%	1	17%	0	0%	5	83%	2	33%	3	50%	3	50%	3	50%	2	33%	0	0%	0	0%	1	17%	1	17%	1	17%	3	50%	0	0%	0	0%	2	33%	0	0%	1	17%	1	17%	6		
24	CFA BOULAZAC	2	29%	2	29%	1	14%	1	14%	0	0%	0	0%	4	57%	4	57%	2	29%	1	14%	5	71%	2	29%	1	14%	0	0%	3	43%	0	0%	1	14%	1	14%	0	2%	1	1%	1	14%	5	71%	1	14%	4	57%	7		
33	LP ARCACHON	3	17%	8	44%	12	67%	9	50%	11	61%	0	0%	12	67%	8	44%	6	33%	7	39%	6	33%	11	61%	3	17%	2	11%	9	50%	2	11%	0	0%	6	33%	0	0%	0	0%	0	0%	1	6%	1	6%	18				
33	LPP BLANQUEFORT	6	32%	9	47%	5	26%	5	26%	8	42%	1	5%	9	47%	8	42%	10	53%	7	37%	9	47%	7	37%	3	16%	0	0%	3	16%	3	16%	0	0%	9	47%	0	0%	1	5%	0	0%	3	16%	1	5%	1	5%	19		
33	LP BLAYE	2	18%	4	36%	4	36%	0	0%	1	9%	0	0%	7	64%	6	55%	5	45%	9	82%	0	0%	1	9%	1	9%	1	9%	2	18%	1	9%	0	0%	6	55%	1	9%	0	0%	0	0%	1	9%	0	0%	4	36%	11		
33	LP CAMBLANES	2	25%	4	50%	1	13%	0	0%	1	13%	0	0%	6	75%	4	50%	4	50%	7	88%	6	75%	4	50%	0	0%	0	0%	3	38%	1	13%	1	13%	30	375%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	13%	8		
33	LP LIBOURNE	1	14%	4	57%	1	14%	1	14%	1	14%	1	14%	3	43%	3	43%	3	43%	5	71%	4	57%	2	29%	3	43%	0	0%	2	29%	0	0%	1	14%	3	43%	0	0%	0	0%	1	14%	1	14%	1	14%	2	29%	7		
33	LTH TALENCE	3	11%	13	46%	14	50%	1	4%	2	7%	1	4%	18	64%	13	46%	10	36%	11	39%	13	46%	1	4%	3	11%	2	7%	2	7%	9	32%	9	32%	16	57%	4	14%	0	0%	2	7%	7	25%	4	14%	10	36%	28		
40	LP AIRE s/ADOUR	0	0%	4	50%	2	25%	2	25%	3	38%	0	0%	5	63%	4	50%	6	75%	2	25%	2	25%	3	38%	3	38%	0	0%	0	0%	3	38%	0	0%	2	25%	0	0%	0	0%	0	0%	1	13%	3	38%	3	38%	8		
40	LP CAPBRETON	0	0%	3	30%	0	0%	0	0%	1	10%	0	0%	10	100%	7	70%	8	80%	3	30%	7	70%	2	20%	0	0%	0	0%	2	20%	6	60%	1	10%	6	60%	0	0%	0	0%	0	0%	1	10%	1	10%	2	20%	10		
64	LPO BIARRITZ	7	23%	23	77%	11	37%	1	3%	5	17%	0	0%	20	67%	6	20%	14	47%	21	70%	16	50%	13	41%	2	7%	0	0%	4	13%	5	17%	6	20%	13	43%	0	0%	0	0%	0	0%	3	10%	3	10%	4	13%	30		
64	LP MORLAAS	2	9%	5	23%	7	32%	5	23%	4	18%	0	0%	14	64%	9	41%	13	59%	9	41%	12	6%	11	50%	3	14%	3	14%	1	5%	5	23%	4	18%	9	41%	3	14%	5	23%	1	5%	3	14%	2	9%	2	9%	22		
64	LP SAINT JEAN PP	0	0%	0	0%	0	0%	1	50%	2	100%	0	0%	2	100%	1	50%	2	100%	1	50%	0	0%	2	100%	0	0%	1	50%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	2
64	LPP ST VINCENT PAU	0	0%	0	0%	1	14%	0	0%	0	0%	0	0%	7	100%	6	86%	4	57%	2	29%	4	57%	2	29%	0	0%	1	14%	1	14%	4	57%	3	43%	4	57%	0	0%	0	0%	1	14%	1	14%	0	0%	1	14%	7		
47	LP NERAC	8	40%	9	45%	6	30%	4	20%	9	45%	2	10%	7	35%	9	45%	9	45%	1	5%	11	55%	11	55%	4	20%	2	10%	5	25%	3	15%	0	0%	3	15%	1	5%	0	0%	0	0%	1	5%	0	0%	4	20%	20		
		44	17%	98	40%	71	24%	39	19%	52	25%	6	2%	134	66%	95	45%	106	52%	97	44%	110	42%	80	38%	33	14%	17	9%	41	19%	45	20%	30	12%	116	59%	9	3%	10	3%	11	6%	29	13%	19	9%	47	22%	222		

• **Commentaires :** en rouge un pourcentage anormalement élevé de notes inférieures à la moyenne...

E. Les documents associés à la transformation de la voie professionnelle

<https://eduscol.education.fr/cid133260/transformer-le-lycee-professionnel.html>

Fiche « Grille horaire élève en CAP » en date du 21 novembre 2018

Guide pédagogique d'accompagnement « La co-intervention » (28 février 2019)

Guide pédagogique d'accompagnement « La réalisation du chef-d'œuvre » (28 février 2019)

Guide pédagogique d'accompagnement « Renforcer les usages du numérique » (11 juin 2019)

Guide pédagogique d'accompagnement « La classe de troisième "prépa- métiers" » (11 juin 2019)

Guide pédagogique d'accompagnement « Les mobilités internationales et européennes » (11 juin 2019)

CAP

Arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle

(JO du 20-12-2018)

Baccalauréat professionnel

Arrêté du 21 novembre 2018 relatif aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel

(JO du 20-12-2018)

CAP et baccalauréat professionnel

Horaires des enseignements généraux et professionnels obligatoires dans les formations sous statut scolaire

(BO du 31-03-2019)

F. Préconisations pédagogiques rentrée 2019

Le groupe de pilotage académique a rédigé un guide d'accompagnement pédagogique spécifique à l'académie de Bordeaux en compilant trois années de travail et de préconisations. Vous trouverez ce document essentiel ici :

https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/07/GUIDE_ACCOMPAGNEMENT_PEDA_Ac_BX_version_soft-5.pdf

→ La technologie ou culture professionnelle

Quelques clés pour construire et animer une séance de technologie.

1 Le premier travail peut consister, pour le professeur, à rédiger le document de synthèse qui sera remis à l'élève en fin d'heure. À partir de ce document clé, le professeur construit l'architecture de sa séance et prévoit les activités qui concourent aux objectifs d'apprentissage.

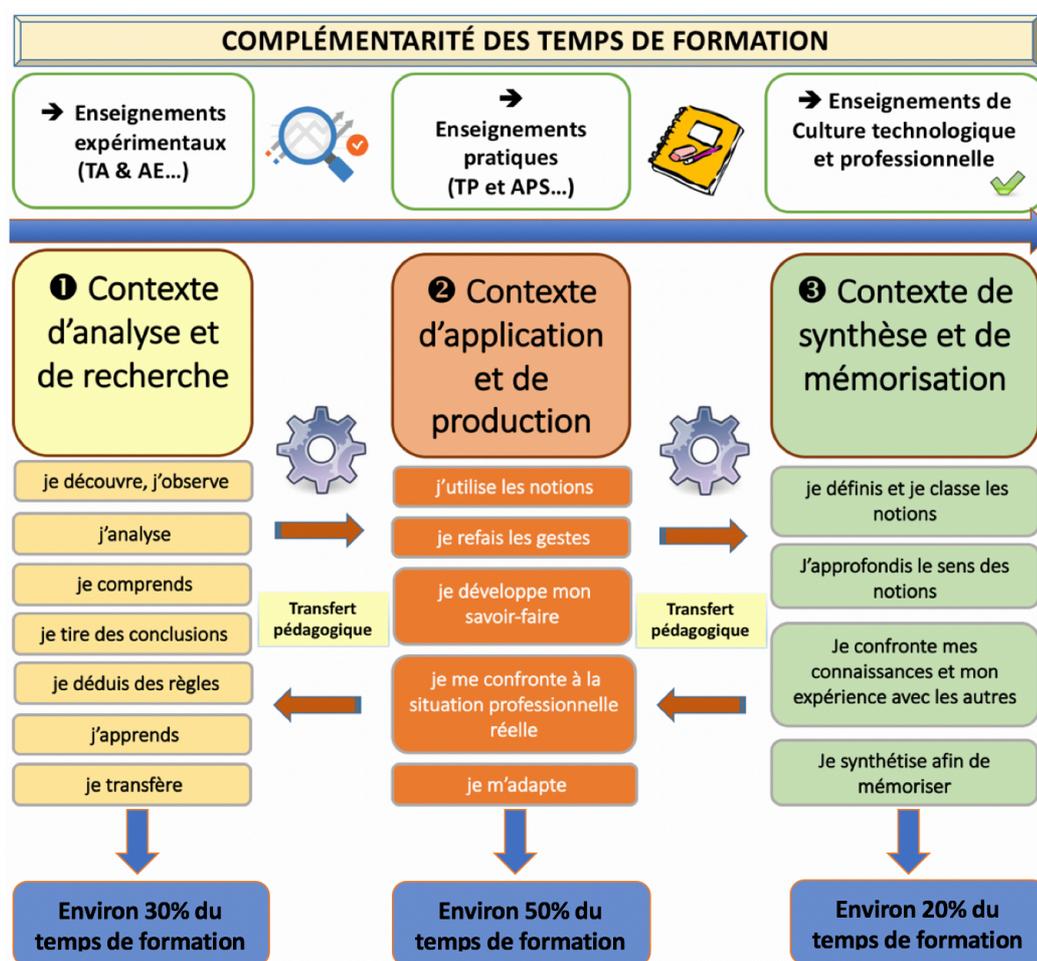
« Apprendre c'est abandonner une représentation pour en adopter une plus prometteuse... »
(FOURREZ 1992)

2 Au début du cours, en plus de la thématique abordée la présentation des compétences visées et des objectifs spécifiques concernés par la séance doivent permettre à l'apprenant de se situer dans la

progression pédagogique, tant en amont qu'en aval, de faire le lien avec les autres matières, sa formation en entreprise, son futur métier et d'intégrer progressivement ses acquis en mobilisant ses connaissances antérieures avec le « *projet d'apprendre* », il peut être utile à cette occasion de faire un focus sur le tableau de stratégie globale ;

- 3 La situation de départ et son analyse permettent à l'apprenant une prise de recul en partant d'un objet d'apprentissage concret, dépassant certaines représentations spontanées ;
- 4 Quelques supports ou éléments d'informations complémentaires doivent permettre le travail autour des activités ;
- 5 Des activités (individuelles et collectives), des moments de dialogue, de corrections et de restitution, des temps de recul sur ses propres travaux favorisent un regard réflexif et métacognitif indispensable au développement des compétences.

« Enseigner ce n'est pas remplir un vase, mais allumer une étincelle »



→ L'atelier de culture professionnelle ou « ACP »

C'est la spécificité « bordelaise » pour ces baccalauréats professionnels. Il s'agit de former nos élèves à la polyculture de l'entreprise de restauration.

« En quoi mon activité de cuisinier (de serveur) s'inscrit dans le processus global de l'entreprise ? »

« *Élargir ma culture, ma poly-compétence afin de me donner des chances d'insertion dans l'emploi* », ...mais également des chances de poursuite d'études compte tenu du fait que la formation en BTS HR exige une polyvalence certaine.

Adossée à la technologie (par exemple 2H de technologie + 1 heure d'ACP en barrette d'emploi du temps), cette modalité « *expérimentale* » permet également de confier du travail de préparation et de restitution (recherche, compte rendu, bilan, note de synthèse, exposé...). Ce n'est en rien de la technologie appliquée « *valence opposée* » comme il a pu en exister auparavant, mais bien une modalité reposant plus sur un champ de connaissances (la culture professionnelle), que sur des compétences techniques.

Pour les enseignants, interdisciplinarité et co-animation doivent être envisagées sur un cycle. Un lien peut être établi avec les activités proposées dans le cadre de l'accompagnement personnalisé.

Exemple : le professeur de cuisine accueille les apprenants de CSR et inversement avec son collègue, les deux enseignants travaillent ensemble sur un micro-projet, etc.

Il n'est pas utile de prévoir une note pour l'ACP, ou alors en prenant le soin de « valoriser » le travail de l'élève par une sorte de point à bonification dans la note de technologie ?

→ Les enseignements expérimentaux

La modalité pédagogique « *technologie appliquée* » est mise en œuvre dans les référentiels hôtellerie-restauration depuis plus de quinze ans, sous l'égide des anciens IUFM de Versailles et de Toulouse. Elle arrive à pleine maturité aujourd'hui, même si son contenu a fortement évolué au cours des dernières années, notamment sous l'influence de chefs et de professionnels emblématiques, voire de l'apport des sciences de l'éducation et du travail de collaboration avec d'éminents chercheurs comme Hervé THIS ou Georges Charpak². Les enseignements professionnels hôteliers donnent désormais une part prépondérante aux enseignements expérimentaux. Sans négliger l'importance de « *l'apprentissage technique par la répétition du geste* », les enseignements doivent davantage se fonder sur la réflexion expérimentale et les nécessaires liens entre l'acquisition des connaissances dans les enseignements professionnels et généraux dispensés.

► Les objectifs prioritaires des enseignements expérimentaux

≈ L'acquisition de connaissances par la découverte et l'analyse ;

≈ La recherche d'un modèle méthodologique ;

≈ la résolution par analogie et adaptation ;

≈ et le développement des capacités d'observation, d'analyse, d'expérimentation, de synthèse, de transferts et d'adaptation.

- ≈ Il faut considérer les différents enseignements expérimentaux (AE et TA) comme complémentaires. Ceux-ci comprennent des temps de technologie appliquée et des ateliers expérimentaux où la place de **l'activité de l'apprenant sera avant tout privilégiée**. L'Atelier Expérimental est à mettre en œuvre si le thème d'étude s'y prête, et en respectant un protocole de recherche et de découverte spécifique (cf. schéma ci-dessus).

² Le dispositif "La main à la pâte" est une opération menée depuis 1996 à l'initiative du Prix Nobel Georges Charpak et de l'Académie des Sciences, depuis reprise en tant que pôle innovant dans le plan de rénovation de l'enseignement des sciences et de la technologie à l'école Note de service n°2000-078 du 8 juin 2000.

- ≈ Cette modalité pédagogique récente a pour objectif de placer l'élève en **situation d'expérimentation et de découverte** au travers d'activités variées se déroulant dans un atelier de cuisine ou au restaurant du centre de formation ou d'une entreprise.
- ≈ En atelier expérimental, à partir d'un exemple défini comme objectif, l'enseignant fournit tous les éléments qui vont permettre à l'apprenant de découvrir et sélectionner les matériels et les matières d'œuvre, proposer des protocoles de réalisation technique, opérer des choix professionnels réfléchis. L'enseignant se positionne en médiateur, en veillant notamment au respect des fondamentaux en matière d'hygiène et de sécurité, mais il laisse l'apprenant libre de ses initiatives en l'accompagnant à opérer des choix raisonnés.

« La tenue par les élèves d'un cahier d'expériences dans lequel ils consignent par l'écrit, le dessin de leurs expériences, leurs questionnements, leurs conclusions participe à la structuration d'une pensée rationnelle, et à la construction d'un savoir méthodique ». ³



En aucun cas les enseignements expérimentaux ne doivent consister en la simple démonstration de techniques par le professeur sans réelle application collective et individuelle des apprenants. Ce modèle d'enseignement empirique où « l'élève se contente d'observer et d'écouter l'enseignant » n'a plus lieu d'être, considérant que seule l'action propre de chaque apprenant est inductrice d'apprentissage.

Les enseignements expérimentaux sont détachés de toute obligation de production et des horaires des travaux pratiques. En aucun cas, ces heures ne doivent être contiguës aux séances de travaux pratiques ni donner lieu aux « opérations de mise en place » sous peine d'annihiler le transfert pédagogique des notions abordées. Ils doivent faire l'objet d'une progression pédagogique à part entière, complémentaire des autres enseignements et sont inspirés du travail collaboratif sur la stratégie globale. Il sera recherché des synergies sur le plan budgétaire, afin que les éventuels produits soient utilisés par d'autres modalités (d'autres enseignants, self...).

→ **Accompagnement des élèves :**

Rappelons que l'accueil des élèves au LP doit être un moment privilegié pour rompre avec le monde du collège. Il doit notamment favoriser l'acquisition des premières représentations de l'environnement professionnel. Ainsi, un entretien personnalisé doit être organisé dès l'entrée en formation (mois de septembre). Cet entretien peut être considéré comme la première étape de l'accompagnement personnalisé. Une courte période d'immersion en milieu professionnel (2 à 5 jours) peut également être organisée sous différentes formes (*stage d'observation, rencontres et conférences au lycée, visite d'entreprises, etc.*)

[Un des fondements de l'enseignement, et à fortiori de l'enseignement professionnel est de concevoir la relation pédagogique comme la prise en compte de la singularité de l'élève, de la variabilité de ses besoins dans la construction de son savoir et dans l'hétérogénéité du groupe classe]...

³ «La rénovation de l'enseignement des sciences et de la technologie à l'école » - document pdf, in <http://www.inrp.fr/lamap/>

→ L'Accompagnement personnalisé (rappel sur les préconisations académiques)

Retrouvez l'ensemble des préconisations du groupe de travail académique sur l'accompagnement personnalisé dans le vademecum téléchargeable sur le site

https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/07/Vademecum_AP_Gr_Pilotage_AcBx_2013-5.pdf

Le site traite également des autres dispositifs et démarches d'accompagnement et de projet (EGLS, socle commun...)



→ Le contrôle en cours de formation

La mise en œuvre du contrôle en cours de formation comme modalité généralisée (*en établissement habilité*) dans le contexte spécifique de l'hôtellerie restauration (*initiation et application*) nous impose une réflexion d'équipe sous la houlette du chef des travaux. Un groupe de travail peut être constitué au sein de l'établissement afin mettre en cohérence les pratiques d'évaluation en CCF.

🔗 <https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/documents-reglementaires/examens-reglementation-et-fichiers-ccf/>

Notre groupe de pilotage académique a rédigé un guide utile à tous :

=> [Note d'information CCF Filière Hôtelière Ac-Bordeaux](#)

Pour rappel :

« Le CCF n'est pas une succession de plusieurs examens, identiques pour tous : les candidats en formation sont évalués dès qu'ils atteignent l'ensemble des compétences correspondant à la situation faisant l'objet du CCF. Ainsi, l'évaluation simultanée de l'ensemble des candidats en formation ne peut être envisagée que si tous sont réputés avoir atteint le niveau requis pour l'évaluation, ou ont reçu la formation correspondante en fin de période réglementaire prévue pour l'évaluation. »

4. CAP CUISINE, CAP RESTAURANT, CAP SERVICES HÔTELIERS ET MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

► **Tableau 8 – Présentation des résultats académiques CAP**

CAP	Nombre de centres d'épreuve										Nombre de candidats									
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
cuisine	17	19	21	21	21	27	26	24	24	26	219	252	321	313	308	589	594	511	589	558
Com & SERV HCR										23										253
Restaurant	12	13	14	14	14	21	20	17	17		83	114	131	159	158	274	255	208	219	
Serv. Brasserie café	1	1	4	4	5	5	5	5	5		10	13	17	22	29	26	25		52	
Services hôt.	2	2	2	2	2	1	1	1	1		26	17	18	13	18	13	13		11	
total	32	35	42	42	43	55	53	47	47	49	338	396	487	507	513	902	887		871	811

► Tableau 9 – Notes CCF CAP Cuisine

EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire														EP2 - Productions culinaires													
Etablissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<14	Δ %	Nbre notes >14<16	Δ %	Nbre notes >16	Δ %	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<14	Δ %	Nbre notes >14<16	Δ %	Nbre notes >16	Δ %	Nbre cand.	
24 LP BERGERAC	10,00	17,00	14,40	1,12	0	0%	3	30%	4	40%	3	30%	10	9,00	15,50	12,70	-0,67	1	10%	7	70%	2	20%	0	0%	10	
24 CFA Grand Bergeracois	11,50	17,00	14,10	0,82	0	0%	4	57%	2	29%	1	14%	7	10,50	15,00	12,60	-0,77	0	0%	5	71%	2	29%	0	0%	7	
24 GRETA EST AQUITAINE SARLAT	9,50	17,00	13,20	-0,08	1	13%	3	38%	3	38%	1	13%	8	12,00	15,50	13,90	0,53	0	0%	4	50%	4	50%	0	0%	8	
24 CFA BOULAZAC	9,00	18,00	13,00	-0,28	2	6%	23	72%	4	13%	3	9%	32	6,00	15,50	13,15	-0,22	1	3%	23	72%	8	25%	0	0%	32	
33 LP ARCACHON	11,00	17,00	14,30	1,02	9	56%	4	25%	3	19%	0	0%	16	12,50	17,00	14,80	1,43	6	38%	8	50%	2	13%	0	0%	16	
LP BLANQUEFORT	6,00	16,00	12,40	-0,88	1	7%	10	71%	2	14%	1	7%	14	7,00	16,50	13,30	-0,07	1	7%	10	71%	2	14%	1	7%	14	
33 LP CAMBLANES	10,50	15,50	12,80	-0,48	0	0%	6	67%	3	33%	0	0%	9	11,00	15,00	13,10	-0,27	0	0%	5	56%	4	44%	0	0%	9	
33 LP LIBOURNE	8,50	15,50	11,70	-1,58	3	33%	4	44%	2	22%	0	0%	9	7,50	14,50	12,10	-1,27	3	33%	4	44%	2	22%	0	0%	9	
33 LTH TALENCE	7,00	14,00	10,80	-2,48	3	25%	8	67%	1	8%	0	0%	12	5,50	15,50	12,10	-1,27	2	17%	7	58%	3	25%	0	0%	11	
33 GRETA TALENCE	9,00	17,50	15,00	1,72	1	8%	2	17%	2	17%	7	58%	12	7,00	15,50	13,30	-0,07	1	8%	6	50%	5	42%	0	0%	12	
40 LP AIRE/ADOUR	11,50	16,00	13,90	0,62	0	0%	4	44%	4	44%	1	11%	9	12,00	16,00	14,90	1,53	0	0%	2	22%	3	33%	4	44%	9	
40 LP CAPBRETON	8,50	12,00	9,80	-3,48	6	60%	4	40%	0	0%	0	0%	10	12,50	16,50	13,90	0,53	0	0%	5	50%	4	40%	1	10%	10	
40 GRETA DES LANDES	12,00	17,00	15,30	2,02	0	0%	1	14%	2	29%	4	57%	7	12,50	17,50	15,10	1,73	0	0%	1	14%	4	57%	2	29%	7	
40 CFA DAX	0,00	16,00	12,20	-1,08	7	19%	20	56%	19	53%	0	0%	36	0,00	16,00	12,15	-1,22	3	8%	22	61%	11	31%	0	0%	36	
64 SEP LTH BIARRITZ	9,50	17,50	13,10	-0,18	1	10%	5	50%	1	10%	3	30%	10	7,00	16,50	12,40	-0,97	2	20%	4	40%	3	30%	1	10%	10	
64 LP MORLAAS	12,00	16,00	14,10	0,82	0	0%	6	60%	2	20%	2	20%	10	14,00	16,00	14,80	1,43	0	0%	0	0%	9	90%	1	10%	10	
64 UFA St Cricq PAU (LP MORLAAS)	11,50	18,00	14,30	1,02	0	0%	4	33%	5	42%	3	25%	12	11,00	15,00	13,20	-0,17	0	0%	7	58%	5	42%	0	0%	12	
64 GRETA SUD AQUITAINE MORLAAS	10,50	18,50	15,40	2,12	0	0%	3	30%	1	10%	6	60%	10	9,50	18,50	15,10	1,73	1	10%	1	10%	3	30%	5	50%	10	
64 LPP St Vincent PAU	10,00	16,00	13,40	0,12	0	0%	6	50%	5	42%	1	8%	12	11,00	14,00	12,50	-0,87	0	0%	11	92%	1	8%	0	0%	12	
47 LP NERAC	6,50	16,00	12,40	-0,88	1	11%	6	67%	1	11%	1	11%	9	8,50	14,50	12,30	-1,07	1	11%	8	89%	1	11%	0	0%	9	
MOYENNE	9,20	16,38	13,28		35	14%	126	50%	66	26%	37	15%	254			13,37		22	9%	140	55%	78	31%	15	6%	253	

► **Tableau 10 – Notes CCF CAP Restaurant**

Épreuve EP1 - Organisation des prestations en HCR - CCF partie écrite et orale														Épreuve EP2 - Accueil, services et commercialisation en HCR CCF partie pratique et orale EN CENTRE													
	Établissements	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<14	Δ %	Nbre notes >14<16	Δ %	Nbre notes >16	Δ %	Nbre cand.	Note + basse	Note + haute	Moy.	écart moy acad	Nbre notes <10	Δ %	Nbre notes >10<14	Δ %	Nbre notes >14<16	Δ %	Nbre notes >16	Δ %	Nbre cand.
24	CFA Grand Bergeracois	9,00	17,00	14,30	1,32	1	10%	2	20%	2	20%	5	50%	10	13,50	16,50	15,00	2,18	0	0%	2	20%	6	60%	2	20%	10
33	LP ARCACHON	7,00	15,00	12,40	-0,58	2	14%	7	50%	5	36%	0	0%	14	6,50	16,00	12,20	-0,62	3	21%	8	57%	2	14%	1	7%	14
33	LP CAMBLANES	10,50	16,50	12,90	-0,08	0	0%	6	75%	1	13%	1	13%	8	9,00	15,50	12,50	-0,32	1	13%	4	50%	3	38%	0	0%	8
33	LP LIBOURNE	9,50	15,00	12,10	-0,88	2	25%	4	50%	2	25%	0	0%	8	9,00	14,50	12,80	-0,02	1	13%	4	50%	3	38%	0	0%	8
33	LTH TALENCE	7,00	15,00	12,10	-0,88	2	15%	8	62%	3	23%	0	0%	13	11,00	16,50	13,80	0,98	0	0%	6	46%	5	38%	2	15%	13
40	LP AIRE/ADOUR	8,50	15,50	12,60	-0,38	1	13%	6	75%	1	13%	0	0%	8	12,00	15,50	13,80	0,98	0	0%	4	50%	40	500%	0	0%	8
40	LP CAPBRETON	8,50	15,00	12,70	-0,28	1	10%	5	50%	4	40%	0	0%	10	8,00	14,50	11,70	-1,12	2	20%	7	70%	1	10%	0	0%	10
40	CFA DAX	5,00	16,50	12,40	-0,58	3	16%	8	42%	3	16%	0	0%	19	0,00	16,50	10,00	-2,82	2	11%	6	32%	5	26%	2	11%	19
64	UFA St Cricq PAU (LP MORLAAS)	9,50	15,50	12,90	-0,08	1	14%	3	43%	3	43%	0	0%	7	10,50	15,00	12,90	0,08	0	0%	5	71%	2	29%	0	0%	7
47	LP NERAC	12,00	17,00	14,30	1,32	0	0%	2	33%	3	50%	1	17%	6	8,50	16,00	13,10	0,28	1	17%	2	33%	2	33%	1	17%	6
	MOYENNE	8,86	15,82	12,98		13	12%	53	47%	32	29%	9	8%	112			12,82		10	9%	54	48%	72	64%	8	7%	112

5. LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES EN CCF

Mentions complémentaires	Nombre de centres										Nombre de candidats									
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Art de la cuisine allégée	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	7	15	12	11	11	13	4	9	11
Organisateur de réceptions	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	8	13	14	14	9	8	9	11	20
Cuisinier en desserts de restaurant	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	53	40	46	62	61	59	50	48	52	46
Employé barman	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	37	30	36	40	42	39	38	34	37	35
Sommellerie	2	3	3	2	2	2	2	2	2	2	19	22	21	24	19	24	21	30	21	28
Accueil réception	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	45	16	24	30	30	34	29	22	27	26
Total	17	17	17	16	170	123	155	182	177	176	159	136	157	166						

Mentions complémentaires	Moyenne épreuve E1										Moyenne épreuve E3									
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Art de la cuisine allégée	13,75	13,57		14,21	14,05	14,95	13,12	13,88	14,72	14,55	12	12,29		15,17	13,82	14,95	15,15	15,63	14,83	14,32
Organisateur de réceptions		13,5	12,42	12,92	12,41	9,80	11,63	13,30	12,39	11,53		15,06	13,64	14,4	13,54	12,20	13,96	15,09	12,60	13,72
Cuisinier en desserts de restaurant	12,65	12,71	12,93	13,01	13,55	12,91	13,59	12,25	13,94	13,93	13,83	13,57	12,90	14,45	14,57	14,30	14,56	13,69	14,67	14,31
Employé barman	14,23	13,23	14,33	15,6	15,11	14,31	14,58	13,91	14,95	13,63	13,52	13,33	15,07	14,73	14,43	14,41	15,79	14,32	15,16	14,67
Sommellerie	14,72	15,16	14,53	14,23	16,22	14,17	14,60	15,27	14,47	14,41	15,25	15,33	14,70	15,2	16	14,80	15,93	15,71	15,29	15,63
Accueil réception	14,13	13,1	14,61	14,24	13,89	12,99	13,53	14,19	13,45	13,04	15,71	15,8	15,62	15,72	15,39	14,35	15,20	15,93	15,19	15,10

INFORMATIONS DIVERSES

→ **Conseillers de l'enseignement technique deviennent Les conseillers entreprise pour l'École (C.E.E)**

ce sont des interlocuteurs nommés par le recteur en raison de leurs compétences reconnues. Les CET deviennent des conseiller école entreprise. Inscrits dans le code de l'éducation, les conseillers entreprise pour l'École (C.E.E) sont issus des préconisations et des textes officiels suivants :

- le Conseil national Éducation-Économie (C.N.E.E),
- les circulaires du ministère de l'Éducation nationale N°2016-183 du 22 novembre 2016 et 2017-045 du 9 mars 2017,
- le décret n° 2017-960 du 10 mai 2017 relatif aux conseiller entreprise pour l'école
- le projet académique.

Le C.E.E assure une mission de coopération entre son organisme professionnel ou interprofessionnel, les services académiques et les établissements d'enseignement.

Il vise à rapprocher le système éducatif et son environnement économique en vue d'aider et d'accompagner les jeunes dans leur projet d'orientation et ainsi favoriser leur insertion sociale et professionnelle. Représentant des professions, employeurs, salariés ou artisans exerçant une activité professionnelle, il est reconnu pour son expertise dans son secteur d'activité. Il est désigné par son organisation professionnelle et nommé par le Recteur d'académie. Il intervient de la 6ème à la Terminale de toutes les voies de formation dans le cadre de la mise en œuvre du parcours individuel d'information, d'orientation et découverte du monde économique et professionnel.

→ Je conseille vivement à tous les enseignants, de toutes les disciplines, intervenant dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, de s'abonner aux listes de diffusion nationale et académique. Pour la liste académique, merci de faire une demande par mail à jerome.muzard@ac-bordeaux.fr

Pour retrouver textes officiels, repères pour la formation, documents pédagogiques, informations diverses, le site national est également incontournable.

↳ Site académique :

🔗 www.ac-bordeaux.fr/hotellerie

↳ **Fichiers CCF informatisés** : CCF - retrouvez l'ensemble des fichiers informatisés ici :

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/documents-reglementaires/examens-reglementation-et-fichiers-ccf/>

🔗 Site national :

CRNHR: <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

La page concernant les grilles d'évaluation :

🔗 **En complément...**

CRNMA: <http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/>

Fiches interactives: <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/>

WebTV: <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>

→ Site ministériel 🔗 <http://eduscol.education.fr/>

→ Référentiels 🔗 <http://www.cndp.fr/produits/pubadmin/>

→ Site CEDUS/IUFM de Toulouse 🔗 <http://www.extrasucre.org/accueil.asp>

→ Site RUNGIS, un travail est conduit avec l'Éducation nationale, des supports pédagogiques sont proposés <http://www.rungisinternational.com/pages/fr/education/index.asp>

→ Évènements, Concours ...

Le concours général des Métiers est le seul concours porté par l'éducation nationale.

Voir la page du concours

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?rubrique168>



voir la page dédiée aux partenariats :

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/la-filiere/partenariats-de-la-filiere-hr/>

Les établissements hôteliers reçoivent de nombreuses sollicitations en matière de concours. Il est rappelé quelques principes à ce sujet :

Le concours doit se dérouler dans les EPLE dans lesquels les inspecteurs peuvent vérifier le respect des caractéristiques pédagogiques définies.

Le concours doit s'intégrer dans la progression pédagogique. Il doit donc viser un niveau de formation précis et avoir des objectifs compatibles avec les exigences du référentiel. En général, un seul concours est recommandé par formation.

Le concours doit respecter les règles déontologiques du service public d'éducation en excluant toute finalité directement commerciale et être trop centré sur un seul produit. La communication doit se centrer sur une volonté de valoriser une orientation positive vers la filière hôtelière.

Le concours doit être défini selon une convention qui ne fait pas supporter des coûts aux candidats, aux établissements et aux professeurs accompagnateurs et qui, du fait de son caractère pédagogique, s'inscrit dans l'activité scolaire avec toutes les conséquences en matière d'assurances.

Toute la logistique doit être supportée par l'organisateur du concours qui ne peut en aucune façon être un professeur ou un chef d'établissement qui mobiliserait son temps et son énergie à cette fin.

Le challenge est souvent la facette d'un partenariat beaucoup plus large (formation de professeurs).

Pour la première fois, **SNCF Gares & Connexions** lance une compétition inédite pour permettre aux amateurs de cuisiner au cœur d'une gare aux côtés de chefs emblématiques dans 7 régions à travers la France. Les épreuves régionales se dérouleront sur la cuisine éphémère de Chefs de Gare installée spécialement pour l'occasion en plein cœur de la gare. Le jury sera composé d'un représentant de la gare et du chef régional participant à l'opération.

Chaque candidat disposera de 20 minutes pour réaliser et présenter une recette qui illustre « la cuisine du terroir de sa région ». Finitions, assemblage et présentation à faire obligatoirement sur place.

<https://www.gares-sncf.com/fr/actualites/chefs-gare-2019-inscrivez-vous-premier-concours-cuisine-gare>

- **Nouvelle Aquitaine : Gare de Bordeaux – Mercredi 9 octobre**

Les candidats seront présélectionnés pour participer au concours en envoyant :

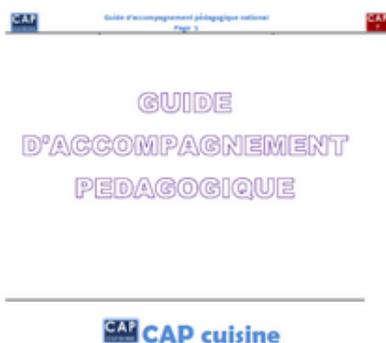
- Une présentation de leur profil
- Thématique : une recette qui illustre "la cuisine du terroir de votre région"
- Une photo ou illustration de son plat
- À cette adresse : concours@chefsdegare.fr

→ Langue vivante étrangère - Rappel

L'utilisation d'une langue vivante étrangère est un atout supplémentaire pour les élèves hôteliers. Plusieurs diplômes prévoient une évaluation dans le déroulement des épreuves professionnelles, il est demandé de prendre appui sur « *Le cadre européen commun de référence pour les langues* » conçu par le Conseil de l'Europe, il constitue la référence fondamentale, il précise le niveau requis pour le socle commun de connaissances et de compétences (cf. décret du 11/7/2006). Un travail commun avec le professeur de langue est fortement recommandé. Pour les élèves de baccalauréat professionnel en trois ans qui envisagent de poursuivre des études en BTS, les modalités d'apprentissage d'une seconde langue vivante doivent être envisagées si possible, dès l'année de seconde professionnelle.

→ Éléments de stratégie et de didactique professionnelle

Le Guide d'Accompagnement Pédagogique pour les CAP Cuisine :



https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/07/GAP_CAP_Cuisine_et_CS_HCR_site-5.pdf

Voir le Guide d'accompagnement HR ici :

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/documents-reglementaires/guide-daccompagnement-pedagogique-hr/>

