

Famille des métiers de l'hôtellerie-restauration

Lycée des métiers Condorcet – Arcachon

Mercredi 12 février 2020

Groupe de travail n°3 DDFPT – Chefs d'établissement

Compte rendu des préconisations

Coutellerie professionnelle

- La plupart des établissements s'accordent sur l'utilité des servantes à la fois en cuisine et en salle.
- Les pratiques divergent en fonction des capacités financières des établissements (1 servante par prof – 1 servante par cuisine/salle de restaurant).
- Si achat de servantes pour la classe de seconde professionnelle, il est envisagé de poursuivre ce système sur les trois années de formation. L'élève peut investir dans une mallette personnelle qui reste au domicile.
- Il s'agit d'un investissement du lycée donc quid d'une aide de la région à ce niveau.
- Dans la mesure où le fournisseur est quasiment le même dans tous les établissements (EUROLAM), nous pouvons envisager une liste commune pour tirer les prix vers le bas.

Tenues professionnelles

- Est-ce que la région poursuit son aide aux premiers équipements à hauteur de la même somme (300,00 €) ?
- La région ne fera un appel d'offre pour un marché sur les tenues professionnelles tel que d'autres régions l'ont mis en place (Occitanie).
- Il paraît difficile de mettre en place une procédure commune à l'ensemble des établissements de l'académie du fait des différentes politiques menées dans chaque établissement (appel à des fabricants/fournisseurs nationaux pour certains et des distributeurs locaux pour d'autres).

Ateliers pédagogiques (restaurant)

- Nécessité d'avoir une gamme de matériels au plus proche de la réalité professionnelle (concernant les arts de la table)
- Obligation, pour les établissements en souffrance sur ce domaine, d'engager la rédaction de rapports d'opportunité pour des demandes de subvention à la région dans le cadre des campagnes d'équipements.
- Envisager, pour compenser le manque de moyens, de faire appel aux fabricants et/ou fournisseurs pour des dons, des achats à moindre coût (fin de lots).

- Obligation de mobiliser les équipes pédagogiques pour ne pas rester enfermés dans des concepts dépassés
- Les équipes pédagogiques doivent motiver les élèves à prendre possession de leurs ateliers afin qu'ils puissent créer leurs espaces de travail. (travailler avec l'élève sur une appropriation par la créativité et la libre expérience)

PFMP

- Trois premières semaines de découverte sur le mois de décembre sur les deux valences.
- Trois ou quatre semaines sur le mois de juin dans le métier/spécialisation voulue(e).
- La semaine de découverte ne se justifie plus avec la famille de métiers.
- Obligation d'accompagner les élèves dans la recherche des lieux de PFMP (ne pas les laisser seuls !). (cf textes du BO de l'EN)
- Obligation de communication des établissements auprès des professionnels pour leur expliquer les conséquences de la seconde « famille de métiers hôtellerie-restauration » (découverte, détermination).
- Nous préconisons que ce soit les enseignants de la spécialité (cuisine et restaurant) qui effectuent les visites sur les lieux de stage pour la PFMP n°1, voir 2 aussi ; n'ayant plus de PFMP certificatives en première, les enseignants de la spécialité n'ont plus d'obligation de les faire sur les deux PFMP de première.

Organisation pédagogique

- Positionnement de journées et/ou demi-journées professionnelles sur les emplois du temps avec des blocs d'enseignements professionnels dont le volume horaire est à déterminer en fonction des contraintes de chaque établissement (internat, transports scolaires...) dans lesquels il sera possible d'y glisser les AE, les APS, la culture professionnelle et la Démarche de Chef d'Œuvre.
- Possibilité de mettre en place une « plage horaire » plus grande que le bloc lui-même sur la journée afin, en fonction de la stratégie et de manière exceptionnelle, de faire évoluer dans le temps de formation sur ce bloc (8h/15h ou 10h/17h).
- Nécessité de créer des équipes pédagogiques investies et de les identifier bien avant la fin d'année scolaire précédente afin de construire une stratégie globale (au moins sur 6 mois) pour permettre la construction des futurs emplois du temps.

CR établi par D. LASSERRE & X. DETCHENIQUE