

Seconde famille des métiers hôtellerie restauration

Le 12 février 2020 Arcachon

Bilan d'affectation 2019

Taux d'attractivité filière bac pro CSR 0,69\ jusqu'à 0,25 -0,50 dans certains lycée / cuisine 1,30

Taux d'attractivité sur le CAP CS en HCR 0,64 / cuisine 1,70

Innovation sur la seconde famille des métiers : un choix d'orientation plus simple et plus flexible /2 choix pour l'élève ou sa famille / MEF commun

Accompagnement 300h sur les 3années.

Travail d'orientation dès la seconde.

CAP vocation insertion directe, acquisition d'une qualification professionnelle reconnue. CAP qui peut être préparé en 1, 2, 3 ans. En 3 ans, possibilité d'inscrire les élèves à quelques épreuves seulement en deuxième année et le reste des épreuves en troisième année.

La co-intervention : gros problème lié à l'anticipation des séances. Travail pro actif compliqué car horaire morcelé. Ancrer la proposition pédagogique dans le Rap et dans la pratique professionnelle.

Envisager les choses de manière plus séquentielle. Visée d'une compétence pro sur 4 -6 heures. Fiche d'intention de séquences pédagogiques.

Démarche de réalisation du Chef d'œuvre. Apprendre à travailler en mode projet / très importante en matière d'insertion professionnelle.

La démarche et la restitution sont aussi importantes l'une que l'autre.

En CAP : Il faut construire des étapes. Un an sur la démarche et l'autre année sur la préparation de la restitution.

Évaluation 50 % sur la démarche, évaluation par compétences (compétences techniques et comportementales, sociales) / 50% sur la restitution (oral).

Plusieurs types de compétences peuvent être repérés. Les compétences : les sélectionner, éviter d'en repérer trop.

Voyage (démarche) et destination (chef d'œuvre en lui-même).

Ligne sur le bulletin scolaire avec l'évaluation des compétences.

Les enjeux pour l'année de seconde :

- L'individualisation des demandes clients
- La diversification des modes et concepts de restauration
- Poids croissant de technologies de l'information et de la communication (e-réputation...\communication pour notre restaurant d'application) penser notre communication externe pour aller chercher les clients pour nos restaurants pédagogiques.
- La prise en compte des considérations liées à la santé, à la sécurité, au développement durable.

Les 2bacs pro ne seront pas rénovés.

Des enjeux de formation :

- Renforcer la cohésion entre les métiers de la cuisine et de la salle (stratégie globale) /co animation / co enseignement
- Travail autour de compétences communes
- Permettre l'acquisition d'un socle de compétences pour ne pas déprofessionaliser

La classe de seconde :

Découverte technique de base des 2métiers + socle de connaissances de culture professionnelle + codes et usages et capacité d'adaptation

*Remarques : très important intelligence émotionnelle, compétences psycho sociales / **soft -skills** / capacité à résoudre les problèmes / créativité / gestion du stress et des émotions.*

Penser en terme de stratégie de formation tous ces éléments et dès la seconde.

Les questions : choix à remettre aux mains des élèves pour leur permettre d'exercer la créativité, sur leur espace de restauration.

En seconde priorité donnée à **la connaissance des produits**, de son propre terroir, de leur mode de transformation simple.

Découvrir une approche durable et respectueuse de l'environnement.

Des notions d'entreprises, de rentabilité, de communication externe et interne

Déficit d'images des métiers des services au restaurant => rendre attractif par l'animation, la créativité (ex : activités de bar, etc.)

Important : **Former aux futurs métiers, pas aux métiers que l'on a connu** / penser métiers de demain et ce que l'on présume qu'ils seront.

Envisager la connexité des métiers.

Les métiers de services : rentrer par l'angle de la communication et de la commercialisation. Tout doit s'organiser autour de ces éléments.

L'ingénierie pédagogique :

- ❖ Repérer les compétences pouvant être abordées en seconde (5 pôles et 3 en commun/ 2 spécifiques de métiers (pôle 1 / pôle 2)). Sélectionner les compétences communes.

Remarque : Penser commercialisation, relation clientèle, communication

Il faut allier la compétence technique et les compétences communes.

On peut être ambitieux, la compétence ne sera pas forcément maîtrisée. Penser progressivité de la compétence. Sélectionner les compétences de base des deux métiers indispensables à la culture professionnelle et prioritairement adaptées à la première année de formation. Travailler avec les collègues de gestion appliquée et sciences appliquées pour penser ces éléments. Créer des outils. Obligation stratégie globale.

L'organisation pédagogique :

- une seule grille horaire / grille horaire contrainte
- Un bloc enseignement pro qui inclut la gestion et sciences appliquées (pas de programmes, c'est uniquement dans le référentiel). Attention pôle mercatique sur la partie CSR et pas en cuisine.
- Un chef d'œuvre à partir de la classe de 1^{ère}, priorité à l'EP + participation de l'EG (toutes les disciplines)
- Volume : EP 11h en 2nd / 9,5 en 1^{ère} / 10h en terminale. Inclues gestion et sciences appliquées. 1,5 sciences appliquées à la place de sciences physiques/ 1h à 1,5h de gestion appliquée + volume complémentaire mercatique. La 2^{ème} langue financée sur la marge complémentaire
- De la souplesse avec les volumes complémentaires.
- En CAP pas de volumes complémentaires.
- Essayer de garder des heures en marges de manœuvre, souplesse en HSE sur le chef d'œuvre pour l'EG souhaitée.

Il faut se montrer audacieux et innovant pour cette nouvelle classe de seconde.

Fonctionner avec des blocs d'enseignements professionnels (demi-journées ou journées), cela permettra la co-animation mais souple (pas toujours fixe)

Propositions :

- un cycle 1 de découverte (priorité construire les premiers éléments de la culture pro) / enseignement expérimental / culture pro communes compétences)
- Cycle 2 de pré-détermination (découverte et 1^{ère} expériences des métiers) / 1^{ère} PFMP de préférence découverte des 2 métiers
- Cycle 3 de détermination (accompagnement vers le futur choix du métier) / 2^{ème} PFMP possible sur un choix de métiers mais envisageable encore de découvrir (mais problème de dates pour choix affelnet)/

Travail de renforcement professionnel pour monter en compétence et guider l'élève dans le futur choix du métier.

TSG : Document Word simplifié et Excel pour aider à la conception.

Parcours magistère qui sera proposé sur la nouvelle famille des métiers hôtellerie restauration.

Certification intermédiaire disparaît

Il y aura un tour affelnet en fin de 2^{nde}, en principe priorité à l'établissement et prise en compte des résultats, mais ce n'est pas encore actée.

Expérience de l'équipe de Saint Jean Pied de port qui expérimente cette année la nouvelle classe de seconde famille de métiers :

Changement de tenue, juste un tablier de brasseur, pas de veste, pantalon commun ignifugé, trousseau allégé.

Projet : rendre sa place aux métiers de service.

Un parrain pour accompagner et associer à la formation. Insertion rapide sur le monde professionnel.

Une prestation tous les mois (ex : cocktail 500 personnes en octobre)/ beaucoup de sortie sur le territoire.

Blog dans lycée connecté.

Calendrier : un temps pris pour installer les élèves au lycée

Choix 3 semaines / 3 semaines mais ce n'est pas forcément pertinent car la première semaine est un peu compliqué au retour de l'alternance.

Beaucoup de concret et de confrontation avec le monde professionnel.

Réunion d'information avec les familles le premier jour.

Gros travail en amont, portes ouvertes, actions pour recruter.

Au final premier sondage et équilibre des souhaits sur les 2 métiers pour l'an prochain.

Co-intervention : en français travail sur un blog. En maths parfois le groupe entier est plus compliqué à gérer.

Envisager Pix .. ;

Sur l'accompagnement CAPCO : 6 intervenants

Trousseau élève : 40 euros au-delà de l'aide de la Région. Pas de choix de servante.

Remarque : Monsieur Muzard plaide pour des servantes, cela solutionne le problème de sécurité (couteaux lors des moments de transport..) et de coût pour les familles si les élèves ne poursuivent pas

Retour sur l'expérimentation de Capbreton :

Réfléchir sur comment enseigner différemment / les attirer / innover

Trouver des points communs

Se projeter en classe de première, avant de commencer en seconde, pour penser la répartition des compétences

Année découpée en 2. Découverte/ détermination.

2 semaines en début d'année, pour faire des entretiens individualisés en co-intervention.

En février entretien de positionnement.

Beaucoup de sorties. Beaucoup de travail sur les savoirs être des élèves.

Les élèves ont été mis en pratique immédiatement sans gestuelle. 5h / avec un repas de cohésion au début d'année.

Uniquement 2 professeurs sur la classe.

Des temps de concertation.

PFMP en janvier.

Co intervention : en parallèle de la situation professionnelle. Les professeurs d'enseignement général se sont adaptés.

Leviers : bivalence / intérêt des élèves

Contraintes : suivi des élèves, beaucoup de travail du binôme, engagement des élèves

Beaucoup de rencontres avec les parents.

Accueil à la rentrée des élèves et leurs parents.

Souhait de garder l'an prochain de la bivalence.

Choix des servantes en cuisine et en salle. Servantes gravées.

Globalisation des horaires.

Point de convergence entre les 2 établissements :

- collaboration des équipes services/ restauration
- Anticipation
- Des sorties, des prestations

L'après midi réunion DDFPT et équipe de direction :

Rappel : pas de TP du soir pour cette famille de métiers en 2nd

- **Trousseau tenue** (prévoir plutôt 2 chemises / 2 Pantalons/ 2 vestes de cuisine)

Fournisseurs : Xso très cher / moulinel / euro lam/ bragard défaillant / privilégier du local au niveau des fournisseurs

Demander des servantes cuisines et salles (demande d'aide de la Région) sinon achat établissement.

Conseils Monsieur Muzard : acheter de la vaisselle dépareillée pour que les élèves choisissent , profiter des fins de série (ecotel), **sortir de la logique de gamme de vaisselle** , multiplier l'offre , ne pas hésiter à acheter de la vaisselle bas de gamme (ikéa) pour avoir plus de produits et laisser les élèves choisir (créativité) .

Laisser les élèves créer leur espace de travail.

Proposer du choix au niveau des arts de la table, essayer aussi les différents concepts de restauration (brasserie, brunch, gastro...) ; set de tables réalisés par les élèves (arts appliqués) .

Les élèves construisent leur propre restaurant.

- **Pfmp** : période intéressante pour la 1^{ère} période fin décembre - janvier (3 semaines) et la deuxième en juin (3-4 semaines). En janvier avoir une tendance sur le choix des élèves pour bien penser au placement en entreprise. La première Pfmp, préconisation : visite par les professeurs d'enseignement professionnel.

Conseil Monsieur Muzard : Une même équipe (prof) en seconde (cuisine/ services) et partage à envisager en première et terminale pour partager et créer des dynamiques. 2 professeurs cuisine / 2 sur Csr sur la classe de 1^{ère} et en terminale avec un prof dominant en terme horaire et un collègue en complément.

Pas toujours pertinent de suivre une classe d'une année sur l'autre.

Sur la fin de l'année scolaire 2020 : il faut absolument la stratégie jusqu'à décembre 2020.

Pour les blocs horaires : il faut donner de la souplesse, envisager des espaces de libre choix (temps pour chef d'œuvre en première / proposer des sorties/ proposer des innovations salon de thé / brunch... alterner les TP, et se donner la possibilité de moduler, d'innover.

Nécessité d'accueillir les élèves sur ces temps professionnels, ritualiser. Journée ou demi-journée professionnelle.

Privilégier des découvertes professionnelles (prestation, sorties, rencontre professionnelle...)

Programmation pédagogique.

Conseil : mettre sur les tables des horaires de fermeture pour l'inspection du travail (restaurant d'application)

Après-midi atelier enseignants

La DGH n'est pas la même selon les établissements, notamment pour les 11h EP.

Repenser les axes, réécrire les contextes en équipe élargie.

Pour les 11 heures d'enseignement professionnel, envisager des blocs de 2x5 heures ou 1x5 et 1x6

Réunir les parents la première semaine pour présenter la famille des métiers et donner les enjeux.

1^{er} cycle : Proposer une semaine d'intégration, deux semaines de gestuels dans les deux valences et une semaine d'immersion (professionnels, visites entreprise, etc.)

Pas de semaine d'immersion en entreprise retenue (besoin des enseignants matières générales)

Exemple de présentation de l'année

- Cycle 1 : 4 semaines
- Cycle 2 : 6 semaines (cuisine du terroir), 6 semaines (concepts locaux), 1 semaine (préparation PFMP), 4 semaines PFMP, 4 semaines bilan PFMP + positionnement
- Cycle 3 : 3 semaines (menu à choix, restauration à thème), 3 semaines autour des boissons