

# Les lycées hôteliers



© Igor Link / Fotolia.fr

**SI DE NOMBREUX COLLÈGUES** connaissent ce type d'établissement pour avoir fréquenté leurs restaurants d'application, il n'est pas aisé de connaître les arcanes de ces EPLE hors-normes.

## Des établissements savoureux

**D**e nombreux établissements dispensent des formations aux métiers de la table. Selon Christophe Tristan, professeur au lycée Jean-Monnet de Limoges et animateur du SNUEP-FSU en Haute-Vienne, c'est précisément « *la particularité de ce type de filières que d'être proposées dans la voie professionnelle, mais aussi dans la voie technologique* » (voir encadré ci-contre). Certains établissements scolaires offrant « *une palette étendue de formations et de services* » obtiennent par ailleurs le label de « lycée des métiers » qui leur assure une visibilité accrue pendant trois ans. Le lycée hôtelier Belliard, qui a accueilli *L'US* au cœur du 18<sup>e</sup> arrondissement, appartient à cette catégorie.

### Des menus au programme

Les lycées hôteliers professionnels ont un fonctionnement particulier. Les collègues de cuisine et de service dispensent en effet trois types de cours. Ils sont chargés de l'enseignement technologique de leur discipline, qui prend la forme d'un cours théorique d'environ 2 heures, mais ils supervisent également pendant 3 ou 4 heures les ateliers expérimentaux (PPAE) où les élèves s'essaient à telle cuisson ou encore à tel type de service. Enfin, une fois par semaine, les enseignants coordonnent un TP de 6 heures lors duquel les élèves-cuisiniers concoctent – dans

des cuisines munies immanquablement d'un tableau de cours – des plats que les élèves-serveurs apportent aux clients. Au dire de Pascal Wolf, chef de travaux au lycée Belliard, pour chaque niveau, « *la progression dans les TP, ce sont les menus* » servis semaine après semaine au restaurant pédagogique.

### QUELQUES CHIFFRES

#### Bac techno

◆ 2 559 élèves en Seconde (dans des classes mélangeant les élèves hôteliers aux optionnaires de musique et de danse).

◆ 5 107 élèves en Première et Terminale à la rentrée 2014 (dont 4 330 dans le public).

◆ Taux de réussite au bac : 93,3 % en 2014 et 90,7 % en 2015.

◆ Le BTS Accueil, hôtellerie, tourisme accueillait 7 872 élèves en 2014 (86,3 % de réussite).

#### Bac pro

◆ Taux de réussite au bac Cuisine en 2014 : 89,3 % (5 806 admis dont 29 % de filles).

◆ Taux de réussite au bac Commercialisation et service de restauration en 2014 : 84,9 % (4 071 admis dont 51,8 % de filles).

◆ Insertion à trois ans pour la promotion 2007 (CAP, bac pro et non-diplômés) : 53 % en emploi et 32 % au chômage

Les classes sont constituées en prenant en compte la nécessaire complémentarité entre cuisine et salle. Au lycée Belliard comme ailleurs, on mélange dans chaque classe un groupe de douze cuisiniers et de douze serveurs, puisque les textes réglementaires stipulent qu'en TP, l'effectif maximal est de treize élèves. Les classes polyvalentes où les jeunes pouvaient s'initier en Seconde professionnelle ou en première année de CAP à la fois au service et à la cuisine n'existent plus. Comme le rappelle Pascal Wolf, « *la polyvalence a été sacrifiée lors de la réforme du Bac pro, puisqu'il était nécessaire de faire des coupes dans le référentiel* ».

Ce n'est pas le cas dans la filière technologique où le balayage des trois valences professionnelles que sont la cuisine, le restaurant et l'hébergement est assuré. Selon Marie Brier, du SNES-FSU, « beaucoup d'élèves arrivant dans la filière sur une envie centrée sur la cuisine vont découvrir que l'hôtellerie-restauration ouvre d'autres possibilités en termes de métiers ».

### Des élèves et des professeurs pas comme les autres

Pour de nombreux élèves, l'orientation en lycée hôtelier est un choix, mais il n'empêche qu'elle peut également être la consé-



## Marie Brier

Professeur au Lycée hôtelier de Toulouse  
et militante SNES-FSU

quence de difficultés scolaires accumulées. Ladja Chopineaux, proviseur du lycée Belliard, considère l'établissement dont elle a la charge comme « *un ascenseur social pour des élèves qui auraient pu sortir du système scolaire sans diplôme* ». Si, de l'aveu de Christophe Tristan, « *les journées des élèves sont très longues* », il ne faut pas croire que les lycées hôteliers peinent à recruter, bien au contraire ! L'engouement pour la gastronomie, dénoté par le succès des émissions télévisées qui lui sont consacrées, fait de la restauration un secteur très attractif. Toutefois, au dire de Pascal Wolf, cette visibilité médiatique « *fait incontestablement du bien, mais a un effet pervers* ». On constate en effet depuis peu en bac pro un déséquilibre entre des sections de cuisine en plein boom et des sections de service que l'on peine parfois à remplir, faute d'une valorisation équivalente.

Les professeurs de matières professionnelles sont eux aussi des enseignants particuliers. La très grande majorité des enseignants de cuisine ou de service ont en effet réalisé une première carrière dans le privé. C'est souvent la volonté d'avoir des horaires de travail moins atypiques qui les a poussés à franchir le pas. La passion pour leur premier métier n'a toutefois pas quitté ces professionnels qui transmettent à leurs élèves « *des savoirs, mais également de véritables tranches de vie* », selon la proviseure du lycée Belliard.

Les relations existant entre ces enseignants et les collègues chargés des matières générales ne sont pas toujours d'une grande intensité. Comme le reconnaît Christophe Tristan, « *on arrive à travailler ensemble, mais avec certaines difficultés* ». Dans les faits, les collègues des enseignements généraux et du professionnel se croisent rarement en salle des professeurs, tant ces derniers « *vivent presque en autonomie dans leur cuisine* ». Par ailleurs, l'amplitude horaire des TP en cuisine et en salle étant plus importante que pour les matières générales, les collègues du « pro » sont généralement servis en premier lors de l'élaboration des emplois du temps. Cette dissymétrie dans le traitement des agents, qui s'explique par la spécificité des enseignements prodigués, peut dans la pratique créer quelques frustrations...



### L'US Mag : *Qu'est-ce que la voie technologique en hôtellerie-restauration ?*

La voie techno se compose du bac techno STHR (Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration) et des BTS de la filière. Le bac techno concerne environ 8 000 élèves sur toute la France et il est trop souvent confondu avec les bacs pro. Il s'agit d'un bac technologique dont l'objectif n'est pas d'insérer professionnellement, mais de permettre une poursuite d'études en BTS. De ce fait, les élèves toucheront aux valences technologiques du champ professionnel (dont la gestion, le droit ou les sciences appliquées), mais ne se spécialiseront pas comme ils peuvent le faire en bac pro.

### L'US Mag : *Tu viens de parler des « poursuites d'études ». Quelles sont-elles ?*

Les élèves de bac techno sont rejoints en BTS par des bacheliers issus des bacs généraux qui doivent passer par une classe préparatoire : la Mise à Niveau (MAN). Il y a deux BTS accessibles à la suite du bac techno ou de la MAN. Le BTS Hôtellerie-Restauration, constitué d'un tronc commun en première année et d'une spécialisation en seconde année, la première option « Génie culinaire et Art de la Table » est très orientée sur la restauration et la seconde option « Mercatique et Gestion Hôtelière » qui constitue une première étape pour un parcours d'études en gestion hôtelière (licences pro et masters). Le second BTS est le BTS Responsable de l'Hébergement : il s'agit d'un diplôme formant aux métiers de l'hôtellerie. Il y a environ 3 000 étudiants en BTS toutes options confondues.

### L'US Mag : *Quid de la rénovation du bac techno Hôtellerie Restauration ?*

Le bac techno est entré en rénovation à la rentrée 2015. Si sur le principe, la rénovation répond à une revendication du SNES-FSU qui était un ancrage plus marqué dans la voie techno (le diplôme restait très ancré dans le champ professionnel), la manière a été pour le moins violente : projet mis en consultation sur un laps de temps très court, sans aucune visibilité sur l'ensemble du cursus ou les modalités d'examen prévues, regroupement hasardeux de disciplines technologiques et mise en application au forceps à la rentrée 2015. La mobilisation (pourtant rare dans les lycées hôteliers) dans un grand nombre d'établissements a permis de gagner quelques éléments : plus d'heures de dédoublement, abandon d'un projet de stages « perlés » irréalisable. Mais le report qui était demandé pour engager une vraie concertation sur les contenus a été refusé et le nouveau référentiel a été mis en place sans que les programmes de Première et Terminale ne soient connus. Calibrée pour les sections de 24 élèves, les lycées ayant des classes à 35 élèves sont pénalisés. L'objectif affiché de réversibilité du choix d'orientation en fin de Seconde est quand à lui limité, compte tenu de la spécificité marquée de la Seconde techno STHR.

### La réforme du bac pro et ses suites

Malgré un rapport de l'IGEN de 2005 qui indiquait « *qu'une grande majorité d'élèves* » ne pourrait pas « *suivre un parcours vers un bac professionnel en trois ans au terme du collège* », la réforme s'est appliquée à la rentrée 2008. Le raccourcissement d'un cursus qui se faisait jusque-là en quatre ans (deux ans de BEP, puis deux ans de bac pro) a eu des effets dévastateurs, évidemment sur l'emploi public, mais aussi sur la formation des élèves dont les difficultés scolaires s'accroissent dans la même proportion que leur polyvalence se réduit. Intégrer un BTS d'hôtellerie après un bac pro axé uniquement sur la cuisine devient une gageure face à la concurrence des élèves plus généralistes issus de la voie technologique.

Les pouvoirs publics, et au premier chef les Régions, encouragent par ailleurs la création de vastes plateformes de formations regroupant lycéens, apprentis et adultes en reconversion afin de mutualiser un certain nombre de coûts. Cette dérive managériale, qui pousse à mélanger des publics jugés « *incompatibles* » par Christophe Tristan, vise à généraliser la location de locaux,

pendant les vacances scolaires par exemple, à des entreprises. Les collègues sont donc en passe d'être « *dépossédés de leurs outils de travail* » par des acteurs dont l'enseignement n'est pas forcément l'objectif principal.

On constate également depuis quelques années une véritable dérive commerciale dans certains établissements où l'on s'efforce de produire une marge sur l'activité de restauration afin notamment de subventionner certains matériels qui sont théoriquement du ressort de la Région. Cette autonomie laissée aux chefs d'établissement, en matière financière comme au niveau pédagogique, est la clé de la réforme du bac pro combattue par la FSU. Comme l'affirme Christophe Tristan, le lycée professionnel, où les grilles-horaires sont maintenant annualisées, a constitué le « *laboratoire de la réforme du collège* ». Selon lui, ses thuriféraires feraient bien de se rendre dans un lycée hôtelier au mois de février, lorsque « *c'est la guerre pour avoir les heures* »... ■

Rubrique réalisée par Jean-François Claudon