POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE

La famille des métiers
« Hôtellerie-restauration »

septembre 2020

Lucette Poletti – Mathieu Simonneau
Membres du groupe national
Famille des métiers HR

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE

Un enseignement adapté aux enjeux

Enjeux

Une orientation plus concrète

Une attente des professionnels…

Une montée en compétences des élèves

Adaptation des enseignements

Une évolution de la démarche didactique et de l'animation pédagogique

Enjeux de la seconde FMHR

Une orientation plus concrète

dès septembre 2020

Troisième → Seconde Famille des métiers de l'hôtellerie-restauration

1ère étape du parcours de formation

Compétences de base des deux métiers

Quelles représentations des métiers ?

Appropriation **équilibrée** de la réalité des **deux** métiers (cuisine **et** restaurant)

Sur l'ensemble de l'année de seconde

Choix étayé entre cuisine ou restaurant

Enjeux de la seconde FMHR

Le point de vue de Bernard Boutboul

Une attente … de personnels formés aux besoins émergeants de la clientèle

Individualisation des demandes des clients

Qualité, rapport qualité/prix

Approche durable, traçabilité

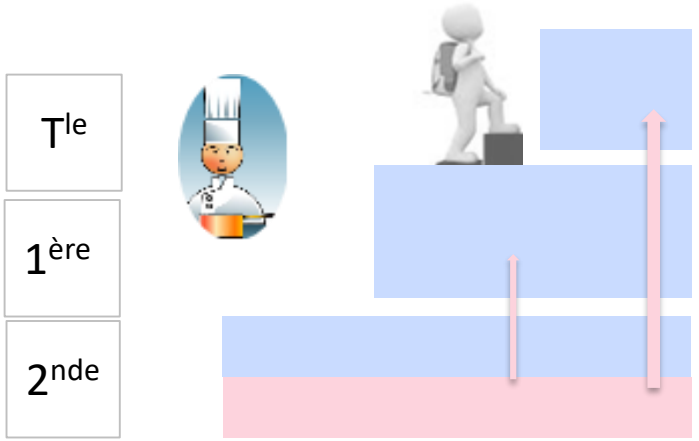
Santé, sécurité alimentaire

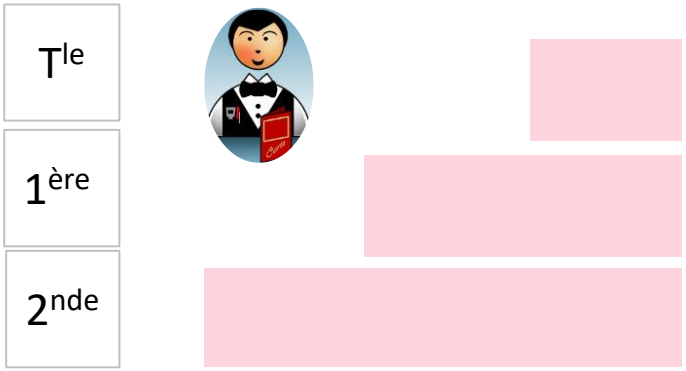
Sélection de produits

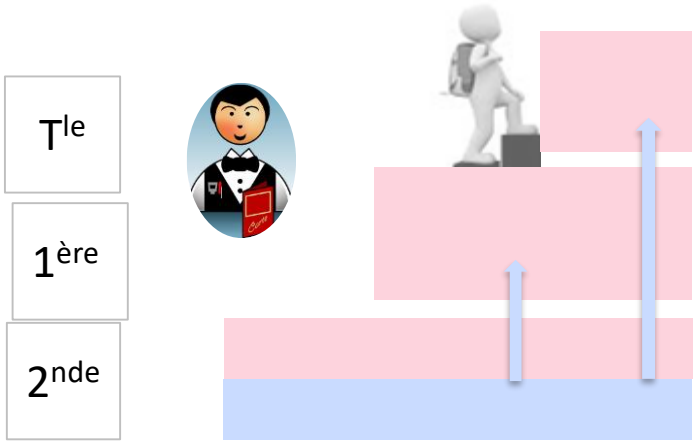
Digitalisation

Régimes alimentaires (allergie, intolérance, végétarisme…)

Une montée en compétences des élèves







Enjeux de la seconde FMHR

Une approche progressive et contextualisée…. un exemple :

Seconde FMHR → 1ère Bac Pro → Terminale Bac Pro

Traditionnel

Réaliser les pâtes de base (à chou)

Contrôler la qualité organoleptique d'une production

Chouquettes en accompagnement d'une boisson chaude

Prendre une commande
Proposer un argumentaire commercial simple

Servir des boissons chaudes
Proposer un produit d'accompagnement

Brasserie

Produire des mets à base de viandes, œuf…(pommes dauphine)

Communiquer au sein d'une équipe

Etre à l'écoute de la clientèle

Plat du jour
Pommes dauphine au jambon

Optimiser le service

Etre à l'écoute de la clientèle (un client est végétarien)

Communiquer en situation de service

Gastronomique

Dresser et mettre en valeur des préparations

Faire preuve de créativité

Gérer les réclamations (un client se plaint : les choux sont trop secs)

Profiteroles revisitées

Proposer un argumentaire commercial adapté au contexte

Valoriser des mets : service de la sauce à la verseuse, quenelle de glace en salle…

Gérer les réclamations (un client se plaint : les choux sont trop secs)

Acquisition des compétences de base (cuisine et CSR)

Renforcement des compétences cœur de métier choisi (cuisine ou CSR)
Exploitation des compétences de l'autre métier acquises en seconde

Évolution des modalités et méthodes pédagogiques

Une évolution nécessaire de la démarche didactique et de l'animation pédagogique

Compétences retenues

Analyse des compétences à travailler en classe de seconde FMHR

Pôle 1
Organisation et production culinaire

- C1-1.1
- C1-1.2
- C1-1.3
- C1-1.4
- C1-2.1 à C1-2.4
- C1-2.6 à C1-2.11
- C1-3.1 à C1-3.6
- C1-4.1
- C1-4.2

Pôle 1
Communication, démarche commerciale et relations clients

- C1-1.2 à C1-1.5
- C1-1.8
- C1-2.1 à C1-2.4
- C1-3.1
- C1-3.2
- C1-3.4
- C1-3.5
- C1-3.7

Pôle 2
Communication et commercialisation

- C2-1,1
- C2-1.2
- C2-2.1
- C2-2.2
- C2-2.3

Pôle 2
Organisation et services en restauration

- C2-1.1 à C2-1.4
- C2-2.1
- C2-2.2
- C2-3.1
- C2-3.2
- C2-3.3

Pôle 3
Animation et gestion d'équipe en restauration

- C3-1.1
- C3-1.2
- C3-1.3
- C3-1.4
- C3-2.1
- C3-3.1
- C3-3.2

Pôle 4
Gestion des approvision-nements en restauration

- C4-1.1
- C4-1.3
- C4-1.4
- C4-2.1
- C4-2.2
- C4-2.3
- C4-2.4
- C4-4.4

Pôle 5
Démarche qualité en restauration

- C5-1.1
- C5-1.3
- C5-2.2
- C5-2.5

Analyse des compétences à travailler en classe de seconde FMHR

C1-1.1 C2-1.2 C3-1.2 C4-1.1 C4-1.3	Mettre en place le poste de travail, réaliser la mise en place	**Organiser la production**
C1-1.4 C2-1.1	Entretenir les matériels/locaux	
C1-1.3 C2-1.3/4	Recueillir les informations et préparer la production/le service	
C1-1.2 C2-2.1/2 C3-1.4	Gérer son poste de travail	

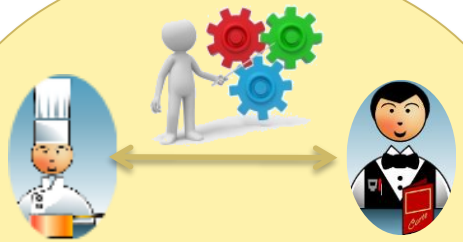
C1-2.1 à.4 C1-2.6 à 11 C1-3.1 à.6 C1-4.1/2	Réaliser les préparations culinaires, cuisiner, dresser,distribuer	**Maîtriser les bases des métiers**
C1-1.2 à 5 C1-1.8 C1-3.1/2 C1-3.4/5/7 C2-3.1à3	Prendre en charge la clientèle, vendre, servir	
C4-1.4 C4-2.1 C4-2.2 C4-2.3 C4-2.4	Contribuer au stockage des marchandises	
C4-4.4	Gérer les invendus	
C5-1.3 C5-2.2 C5-2.5	Contribuer à la démarche qualité	

C2-1.2 C2-2.3 C1-2..4 C5-1.1	Entretenir des relations prof., communiquer avec des tiers	**S'insérer dans une équipe**
C2-1,1 C2-2.1/2 C1-2.1/2/3 C3-3.1 C3-3.2	Communiquer au sein de la structure, se positionner …	
C3-1.1	Adopter une posture professionnelle	
C3-1.3 C3-2.1	S'auto-évaluer et rendre compte	

Objectifs de formation

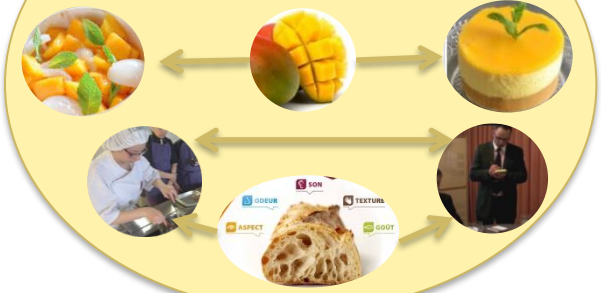
Les compétences ciblées répondent à des objectifs précis

Renforcer la cohésion entre cuisine et service



Travailler les compétences communes

Permettre l'acquisition de compétences de base



Développer des compétences transversales

Développer les compétences dites « douces »

sens de l'organisation
digitalisation
créativité
communication
habiletés soc… et culturelle
pensée critique
aptitude à travailler en équipe
capacité à prendre des décisions

Capacité d'adaptation sur le marché du travail

Répartition des enseignements

Grille horaire liée à la mise en œuvre de la TVP depuis la rentrée 2019

BO LE BULLETIN OFFICIEL DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Bulletin officiel n° 1 du 3-1-2019

Annexe 1 - Volume horaire de référence* correspondant à une durée de 84 semaines d'enseignement, 22 semaines de PFMP et 2 semaines d'examen

	Seconde professionnelle	Première professionnelle	Terminale professionnelle	Total sur 3 ans
Enseignements professionnels	**450**	**420**	**390**	**1 260**
Enseignement professionnel	330	266	260	**856**
Enseignements professionnels et français en co-intervention (a)	30	28	13	**71**
Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention (a)	30	14	13	**57**
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	56	52	**108**
Prévention-santé-environnement	30	28	26	**84**
Économie-gestion ou économie-droit (selon la spécialité)	30	28	26	**84**
Enseignements généraux	**360**	**336**	**299**	**995**
Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique	105	84	78	**267**
Mathématiques	45	56	39	**140**
Langue vivante A	60	56	52	**168**
Physique - chimie ou langue vivante B (selon la spécialité)	45	42	39	**126**
Arts appliqués et culture artistique	30	28	26	**84**
Éducation physique et sportive	75	70	65	**210**
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation (b) (c)	**90**	**84**	**91**	**265**
Total des heures	**900**	**840**	**780**	**2 520**
Période de formation en milieu professionnel	**4 à 6 semaines**	**6 à 8 semaines**	**8 semaines**	**18 à 22 semaines**

(a) : La dotation horaire professeur est égale au double du volume horaire élève.
(b) : Y compris les heures dédiées à la consolidation des acquis des élèves en fonction de leurs besoins à l'issue d'un positionnement en début de classe de seconde.
(c) : En terminale : insertion professionnelle (préparation à l'emploi : recherche, CV, entretiens, etc.) ou poursuite d'études (renforcement méthodologique, etc.)

*Volume horaire élève identique quelle que soit la spécialité (2 520 h).

Pour mémoire

Enseignement professionnel en 2de

- 11 heures cœur de métier (330 heures)
- 1 heure Co-intervention Français (30 heures)
- 1 heure Co-intervention Maths (30 heures)
- 1 heure d'économie-gestion (30 heures)
- 1,5 heure Sciences appliquées (45 heures) (à la place de la physique-chimie)

Modalités pédagogiques à privilégier ?

Modalités Pédagogiques du bac pro

Séances professionnelles

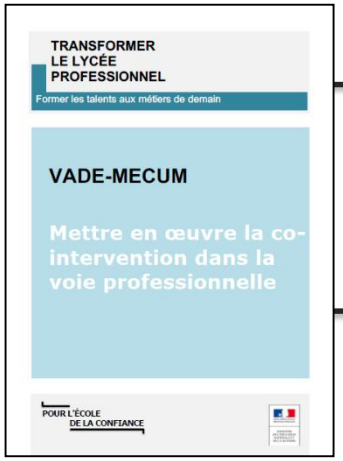
Sans client — Atelier expérimental Technologie

Avec client — Travaux pratiques Technologie

Évolution de la démarche didactique et de l'animation

Modalités TVP

Co-intervention



la co-intervention entre une discipline d'enseignement général (français, mathématiques ou physique-chimie) et les enseignements professionnels doit se construire à partir d'une **situation professionnelle issue du référentiel des activités professionnelles** des spécialités concernées (RAP), en mobilisant à la fois les connaissances, compétences et capacités du programme des disciplines générales, les tâches décrites dans le référentiel d'activités professionnelles et les compétences et savoirs associés décrits dans le référentiel de certification.

Pour donner du sens à la co-intervention, il convient que les séances d'enseignement aient lieu **au plus près des plateaux techniques : en salle de projet ou en laboratoire la plupart du temps et en atelier** ou sur site extérieur si nécessaire. Les professeurs de disciplines générales pourraient utiliser, autant que faire se peut et au besoin, les matériels du domaine professionnel ; il convient donc qu'ils soient informés par le professeur d'enseignement professionnel des règles de sécurité à respecter.

Modalités pédagogiques : séance d'atelier expérimental technologie

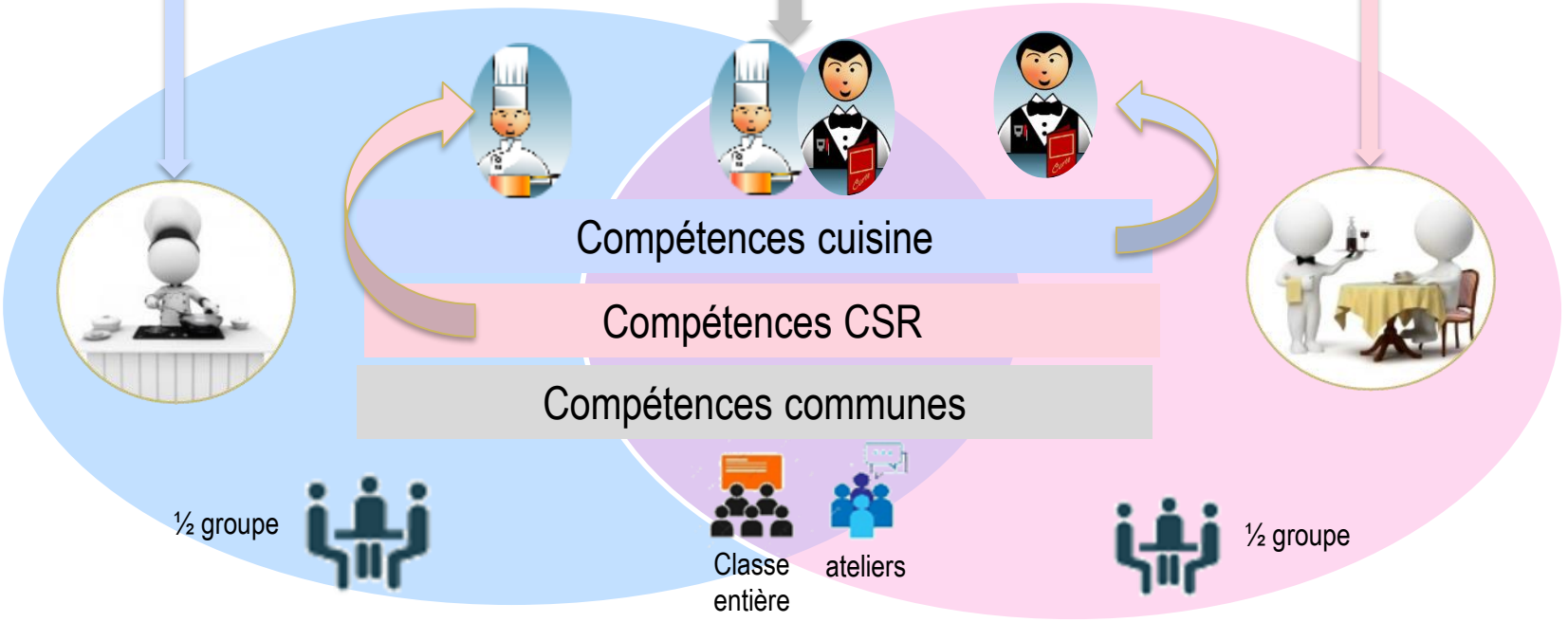
La séance est conçue par les enseignants de cuisine **et** service → La séance est animée par les enseignants de cuisine **et** service

des temps communs

Lancement, activités communes, synthèses….

des temps spécifiques

des temps spécifiques



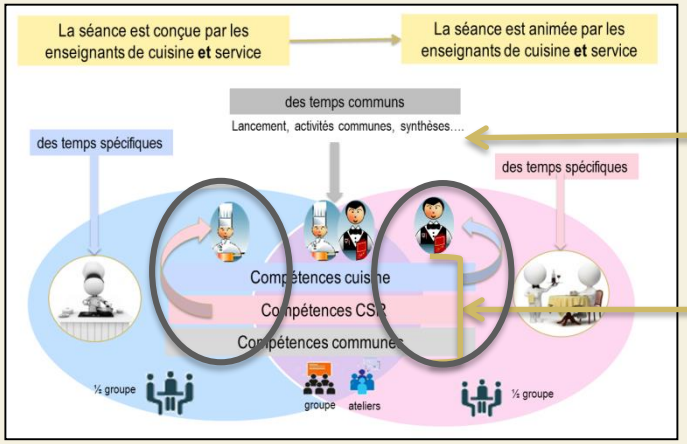
Modalités pédagogiques : séance d'atelier expérimental technologie

Semaine A

Groupe 1 → Situation professionnelle cuisine

Groupe 2 → Situation professionnelle restaurant

*Situation professionnelle **1***



Groupes 1 et 2

*Activités **différentes***

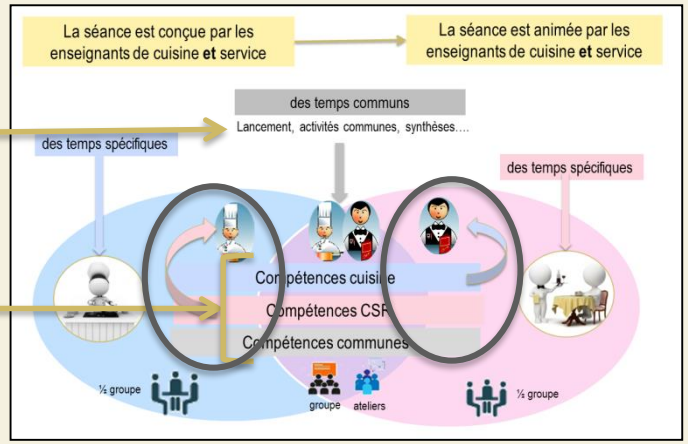
*Compétences **différentes***

Semaine B

Groupe 1 → Situation professionnelle restaurant

Groupe 2 → Situation professionnelle cuisine

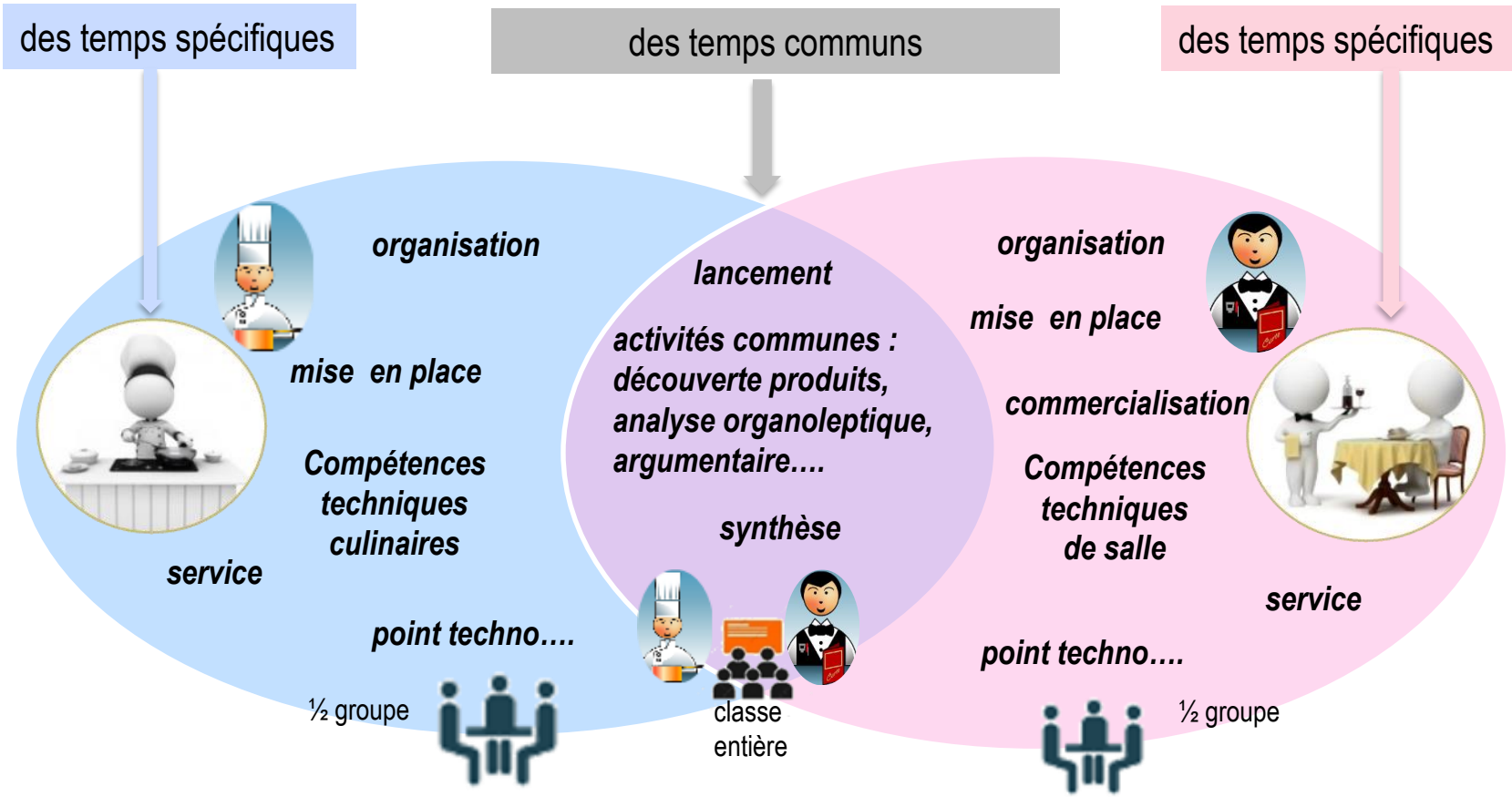
*Situation professionnelle **2***



Groupes 1 et 2

Modalités pédagogiques : travaux pratiques (technologie)

La séance est conçue par les enseignants de cuisine **et** service → La séance est animée par les enseignants de cuisine **et** service

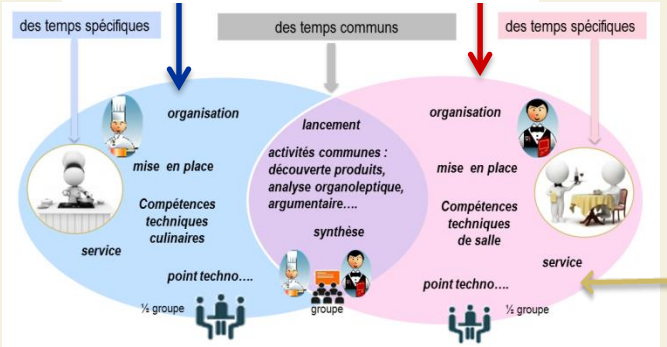


Modalités pédagogiques : travaux pratiques (technologie)

Semaine A

Groupe 1 — Groupe 2

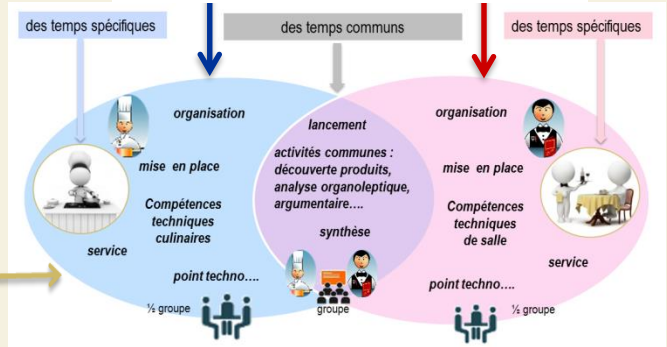
Situation professionnelle 1



Semaine B

Groupe 2 — Groupe 1

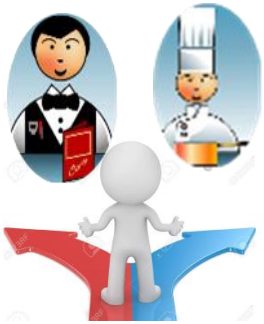
Situation professionnelle 2



Compétences ***identiques***

Menus et produits différents mais mettant en œuvre les mêmes compétences

PFMP



Choix de l'élève

septembre octobre novembre décembre janvier février mars avril mai juin

Seconde professionnelle Famille des métiers de l'hôtellerie-restauration

PFMP ❶

½ en cuisine
et
½ en restaurant

PFMP ❷

cuisine
ou
restaurant

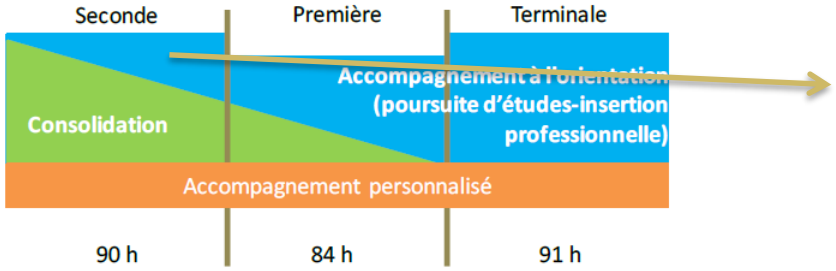
Accompagnement à l'orientation

➲ Dès le mois de janvier, il est nécessaire d'accompagner l'élève dans le choix de son orientation.

➲ Il est ainsi pertinent de le sensibiliser aux réalités des deux métiers, de leurs conditions d'exercice, de leurs perspectives en terme de choix d'entreprises, de type d'emploi….

➲ Il apparait judicieux de s'appuyer sur le livret de compétences de l'élève pour l'aide à repérer ses points forts ; cette démarche peut contribuer efficacement à son choix.

Attention : cette démarche ne signifie pas que l'élève intéressé par l'un des deux bacs pros verra son emploi du temps adapté : le travail sur les compétences communes et spécifiques des deux métiers se poursuit jusqu'à la fin de l'année scolaire !



Exemple d'organisation des trois volets de l'accompagnement renforcé donné aux élèves du cycle baccalauréat professionnel

Extrait du vade-mecum »Consolidation des acquis et accompagnement personnalisé »

Accompagnement à l'orientation : 2 heures en fin d'année scolaire
L'enseignant prof accompagne l'élève dans son choix : cuisine ou restaurant