



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS

*Liberté
Égalité
Fraternité*



La République à l'École

LA RÉPUBLIQUE À L'ÉCOLE

Texte rédigé par l'Inspection générale
sous la direction de Tristan Lecoq et Matthieu Lahaye,
inspecteurs généraux de l'éducation,
du sport et de la recherche

SOMM

4	PRÉFACE	32	ENSEIGNEMENTS ET ÉDUCATION ARTISTIQUES
6	LA RÉPUBLIQUE ET SON ÉCOLE	32	Transmettre
10	ENSEIGNER LA RÉPUBLIQUE, FAIRE RESPECTER LES PRINCIPES DE LA LAÏCITÉ, CONSTRUIRE LA CITOYENNETÉ	34	Points d'appui dans les programmes
	INTRODUCTION AUX TRAVAUX DES GROUPES DISCIPLINAIRES DE L'INSPECTION GÉNÉRALE	42	Exemples de séquences ou de séances
12	ÉCONOMIE ET GESTION	44	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE
12	Transmettre	44	Transmettre
16	Points d'appui dans les programmes	47	Points d'appui dans les programmes
17	Exemples de séquences ou de séances	50	Exemples de séquences ou de séances
20	HÔTELLERIE-RESTAURATION	54	HISTOIRE ET GÉOGRAPHIE
20	Transmettre	54	Transmettre
22	Points d'appui dans les programmes	56	Points d'appui dans les programmes
29	Exemples de séquences ou de séances	63	Exemples de séquences
		70	LANGUES VIVANTES
		70	Transmettre
		72	Points d'appui dans les programmes
		75	Exemples de séquences ou de séances

HÔTELLERIE- RESTAURATION

→ **TRANSMETTRE**

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration offre des formations complètes et diversifiées à tous les niveaux de qualification. L'architecture globale ainsi dessinée crée les conditions de l'expression de parcours personnalisés au service de futurs professionnels responsables parce que conscients, au-delà de la maîtrise du geste, de leurs droits mais aussi de leurs devoirs envers eux-mêmes, autrui et la planète.

Ces parcours de formation se réalisent au sein d'établissements spécifiques, les lycées hôteliers, où la règle est symbolisée par le port de la tenue professionnelle derrière laquelle s'effacent toutes les différences. Cet apprentissage constitue une invitation au respect de chacun et ce, quelles que soient son appartenance sociale et ses croyances. Il conforte chez l'élève son sentiment d'appartenance à une famille, à un établissement et se trouve au fondement des enseignements technologiques et professionnels hôteliers.

Les situations professionnelles mises en œuvre dans l'établissement ou en entreprise, en présence ou non de clients, sont pour les élèves l'occasion de s'engager en faisant l'expérience du collectif placé au service d'une prestation exigeante quelle que

soit la valence, cuisine, restaurant ou hébergement. L'élève s'efface ainsi derrière la brigade au sein de laquelle il apprend le respect, l'esprit d'équipe et la rigueur. À travers les enseignements dédiés à la profession, l'élève est formé non seulement pour réaliser des prestations de services (culinaires, de restauration ou d'hébergement) en répondant aux attentes des clients, mais également pour agir en acteur responsable et éclairé. Il acquiert ainsi une véritable culture de service, c'est-à-dire un ensemble de valeurs partagées, de règles de comportement telles qu'il les retrouvera en entreprise.

L'individualisation des demandes des clients, la diversification des modes et concepts de restauration, l'ouverture à l'international, le poids croissant des technologies d'information et de communication, la prise en compte des considérations liées à la santé, à la sécurité, au développement durable ou encore à la lutte contre le gaspillage sont alors l'occasion de visiter le système de valeurs qui sous-tend les décisions prises en la matière.

L'enseignement d'économie et gestion (droit, économie, gestion, management), présent dans toutes les formations de l'hôtellerie et de la restauration, joue, à cet égard, un rôle important dans la construction de la personnalité de l'élève. En s'attachant à les doter des clés de lecture d'un monde complexe en mutation au sein duquel ils sont appelés à s'insérer en tant que citoyens, mais aussi acteurs économiques, cet enseignement contribue à développer chez les élèves leur regard critique, leur réflexivité et leur autonomie. Les situations didactiques et pédagogiques mobilisées avec cet enseignement – tout en la nourrissant – permettent de conjuguer la maîtrise du geste avec une prise de conscience chez les élèves des enjeux notamment économiques, juridiques, éthiques et managériaux qui entourent l'organisation et le fonctionnement d'une entreprise hôtelière.

L'enseignement scientifique, étroitement lié aux enseignements technologiques et professionnels, permet à l'élève de se construire une culture scientifique nécessaire à la compréhension du monde et à la vie en société avec une prise en compte de l'individu. Par la vulgarisation scientifique et la réflexion développées, cet enseignement contribue à l'élaboration d'une pensée réflexive, ainsi qu'à l'ouverture culturelle des élèves dans une prise en compte de l'environnement dans sa diversité et sa fragilité. Cette approche environnementale est l'occasion d'aborder la responsabilité civique de chacun, la prise en compte de la dimension du développement durable dans le contexte professionnel de la restauration, du service, de l'hébergement, et favorise les comportements éthiques et responsables.

Les intentions des programmes explicitent cet objectif en identifiant l'incidence (bénéfices et nuisances) des activités humaines sur l'environnement à différentes échelles ; en fondant les choix des élèves sur des comportements responsables vis-à-vis de sa santé ou de l'environnement à partir d'arguments scientifiques ; en participant à la démarche d'analyse des risques. La volonté de développer l'approche préventive en vue de conserver son capital santé et de préserver l'environnement doit rendre l'élève conscient et responsable de ses actes aux niveaux individuel et collectif. La prévention des risques professionnels permet de mener des réflexions sur les responsabilités individuelle et collective, en lien avec chaque spécialité du diplôme professionnel préparé. Les modalités d'apprentissage mobilisées comme les démarches d'étude et de projet, le travail de groupe, la rencontre de professionnels ancrés sur la démarche technologique développent les compétences psychosociales (l'écoute, l'argumentation, le débat étayé) et le respect de l'autre, la fraternité et l'égalité sous tous ses aspects.

Au-delà de la diversité des profils des jeunes accueillis au sein des lycées hôteliers, leur caractéristique commune réside dans leur motivation. Il s'agit avant tout pour eux d'exercer un métier-passion, accompagnés en cela par des professeurs et des professionnels tout aussi passionnés, comme en attestent les nombreux concours auxquels participent élèves et professeurs. Si la transmission en général fonde l'action des établissements de l'hôtellerie et de la restauration, la transmission des valeurs de partage, d'entraide et de solidarité constitue assurément le cœur de l'engagement de celles et ceux qui entendent se placer au service des métiers de l'hospitalité.

→ POINTS D'APPUI DANS LES PROGRAMMES

Voici quelques exemples de points d'appui dans les programmes de la série technologique STHR et les référentiels des baccalauréats professionnels (« cuisine » et « commercialisation et services en restauration »), des CAP (« cuisine » et « commercialisation et services en hôtel-café-restaurant »). Ces actions se poursuivent en BTS management en hôtellerie-restauration et ce, quelle que soit l'option choisie par les élèves.

SÉRIE TECHNOLOGIQUE STHR

NIVEAUX	POINTS D'APPUI DANS LES PROGRAMMES
<p>Cycle terminal STHR</p>	<p>Programme d'économie et gestion hôtelière</p> <p>Enseignement scientifique alimentation environnement : la finalité de ce programme se retrouve dans le préambule de chaque thème qui renvoie à la responsabilité individuelle et collective des élèves, en lien avec la fraternité et le respect d'autrui. L'individu dans son environnement, en tant que client ou professionnel, est au centre des thèmes 1 et 3 portant respectivement sur le confort et la santé et la satisfaction du client. Ils engagent l'élève dans une réflexion à partir de concepts et raisonnements scientifiques pour les mettre en capacité d'explicitier et d'accompagner, dans une démarche respectueuse, les individus, clients ou professionnels dans leurs choix. Le thème 2 engage les élèves dans une réflexion sur l'alimentation dans un cadre, là aussi, respectueux, aussi bien, de l'environnement, des conditions de production que de la santé de tous. Progressivement, il favorise la construction d'une responsabilité individuelle et collective de l'élève qui prend conscience de sa place et son rôle d'acteur dans la société et l'environnement dans une démarche de développement durable.</p>
<p>Cycle terminal STHR</p> <p>Classe de première STHR</p> <p>Classe de terminale STHR</p>	<p>Quel cadre juridique formalise l'offre de service hôtelier ?</p> <p>Capacités : Identifier les conditions de validité des contrats.</p> <p>Notions : Protection du consommateur.</p> <p>Capacités : Repérer comment s'exerce la responsabilité de l'hôtelier restaurateur dans le cadre de son activité professionnelle.</p> <p>Notions : Obligations de sécurité.</p> <p>Qu'est-ce qu'une entreprise hôtelière performante ?</p> <p>Capacités : Repérer les différentes dimensions de la performance.</p> <p>Notions : Performance économique, sociale, environnementale.</p>

NIVEAUX	POINTS D'APPUI DANS LES PROGRAMMES
Cycle terminal STHR	<p>Programme de sciences et technologies culinaires (STC)</p> <p>Programme de sciences et technologies des services (STS)</p>
Classe de première STHR	<p>STS : Comment utiliser et adapter le support physique à un contexte d'hôtellerie-restauration ?</p> <p>Capacités : Mesurer les enjeux de l'entretien du support physique.</p> <p>Notions : Nécessités sanitaire, légale et commerciale.</p>
Classe de terminale STHR	<p>STS : Le personnel : une ressource pour l'établissement ?</p> <p>Capacités : Montrer comment le personnel peut s'impliquer dans une démarche de développement durable ?</p> <p>STC : Le personnel au cœur du système</p> <p>Quel est le rôle du personnel dans la démarche qualité de l'établissement ?</p> <p>Capacités : Mesurer l'incidence des règles sur l'activité professionnelle des personnels de cuisine.</p> <p>Notions : Obligations légales ; points critiques, etc.</p>

BACCALAURÉATS PROFESSIONNELS

NIVEAUX	POINTS D'APPUI DANS LES PROGRAMMES		PISTES
	COMPÉTENCES	SAVOIRS ASSOCIÉS	
Bac pro commercialisation et services en restauration	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe	Les habitudes de la clientèle française et étrangère : les références culturelles, religieuses.	Aborder les différences de comportements alimentaires pour des raisons diététiques, éthiques religieuses.
	C1-1.3 Recueillir les besoins de la clientèle	La typologie de la clientèle. Les types de repas.	Distinguer les approches culturelles et les raisons de rejet liées au goût/dégoût. Respecter les différences.
	C1-1.5 Conseiller la clientèle	La communication commerciale.	Savoir se positionner face à une clientèle qui a des pratiques alimentaires différentes : délicatesse, recul professionnel, tolérance.
	C1-1.6 Mesurer la satisfaction de la clientèle	Les composantes d'une gestion de la relation client.	
	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes	La communication au sein de l'entreprise.	Adopter une communication en lien avec le « vivre-ensemble » et le respect de chacun. Veiller à l'égalité filles-garçons.
	C1-2.3 Communiquer au sein de l'équipe		
	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	Les règles de vie, le règlement intérieur. Les attitudes et comportements professionnels.	La tenue professionnelle conforme à l'image de l'entreprise. Les limites de la liberté d'expression. Le droit au respect de son intégrité morale.

NIVEAUX	POINTS D'APPUI DANS LES PROGRAMMES		PISTES
	COMPÉTENCES	SAVOIRS ASSOCIÉS	
Bac pro cuisine	C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles.	La mesure de la satisfaction de la clientèle.	Aborder les différences de comportements alimentaires pour des raisons diététiques, éthiques, religieuses. Distinguer les approches culturelles et les raisons de rejet liées au goût/dégoût. Respecter les différences.
	C2-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes.	La communication au sein de l'entreprise.	Savoir se positionner face à une clientèle qui a des pratiques alimentaires différentes : délicatesse, recul professionnel, tolérance, etc.
	C2-1.1 Communiquer au sein de l'équipe.	La communication au sein de l'entreprise.	Adopter une communication en lien avec le vivre-ensemble et le respect de chacun.
	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels.	Les règles de vie, le règlement intérieur. Les attitudes et comportements professionnels.	Veiller à l'égalité filles-garçons.
	C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement du personnel.	La gestion des absences. La gestion des conflits.	La tenue professionnelle conforme à l'image de l'entreprise. Les limites de la liberté d'expression. Le droit au respect de son intégrité morale.

CERTIFICATS D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

NIVEAUX	POINTS D'APPUI DANS LES PROGRAMMES		PISTES
	COMPÉTENCES	SAVOIRS ASSOCIÉS	
CAP commercia- lisation et services en hôtel- café- restaurant	3 - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations.	Les us et coutumes, les grandes tendances de comportement et de consommation des clientèles françaises et étrangères.	Aborder les différences de comportements alimentaires pour des raisons diététiques, éthiques, religieuses.
		Les tendances de consommation.	Distinguer les approches culturelles et les raisons de rejet liées au goût/dégoût.
		La prise de commande.	Respecter les différences.
		Les méthodes de recherche des besoins et attentes des clients.	Savoir se positionner face à une clientèle qui a de pratiques alimentaires différentes : délicatesse, recul professionnel, tolérance, etc.
	5 - Mettre en œuvre les techniques professionnelles [...]	Les comportements professionnels : politesse, hygiène corporelle, etc.	La tenue professionnelle conforme à l'image de l'entreprise.
6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.	Les relations professionnelles.	Les limites de la liberté d'expression. Le droit au respect de son intégrité morale.	

NIVEAUX	POINTS D'APPUI DANS LES PROGRAMMES		PISTES
	COMPÉTENCES	SAVOIRS ASSOCIÉS	
CAP cuisine	2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.	Les habitudes alimentaires.	Aborder les différences de comportements alimentaires pour des raisons diététiques, éthiques, religieuses. Distinguer les approches culturelles et les raisons de rejet liées au goût/dégoût. Respecter les différences.
		Les allergies et les régimes.	
	3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.	La lutte contre le gaspillage alimentaire. L'économie des fluides et des liquides.	Les valeurs du vivre-ensemble, du partage, etc.
L'hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, etc.).		La tenue professionnelle conforme à l'image de l'entreprise.	
6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.	Les relations professionnelles.	La tenue professionnelle conforme à l'image de l'entreprise. Les limites de la liberté d'expression. Le droit au respect de son intégrité morale.	

→ **EXEMPLES DE SÉQUENCES OU DE SÉANCES**

Engager au sein de l'établissement une réflexion globale concernant le développement durable appliqué à l'hôtellerie restauration et de mobiliser les élèves dans le cadre du label E3D et de la Semaine de la santé et de la citoyenneté

- Démarches de développement durable en restauration (Lycée Vauban, Auxerre) :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2908>

Faire découvrir aux élèves de la voie technologique le parcours d'un professionnel ainsi que le fonctionnement de son entreprise dans le cadre de l'éco-citoyenneté et de la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Projet pédagogique école-entreprise en seconde STHR (Le Castel) :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article3176>

Permettre aux élèves de mieux appréhender le monde du handicap et du grand âge

- Activités intergénérationnelles (Perpignan) :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2822>

- Découverte de la démarche qualité en Ehpad (terminale BTS MHR, Lyon-Dardilly) :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article3443>

Sensibiliser les élèves à la lutte contre l'homophobie en milieu scolaire et ses prolongements sur Internet en rappelant le rôle de l'École dans la lutte contre toutes les formes de discriminations

- Matinée « Lutter contre l'homophobie »
(lycée hôtelier de Biarritz) :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2405>

Permettre aux élèves d'appréhender les lieux et les monuments emblématiques où la citoyenneté s'est construite et dans lesquels elle s'exerce au quotidien

- Journées européennes du patrimoine (Guadeloupe) :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2667>

Sensibiliser les élèves à l'importance de l'apprentissage des langues et de la promotion de la richesse culturelle de l'Europe

- Journée européenne des langues (lycée Saint-Pierre à Brunoy) :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2659>

