

## 17<sup>ème</sup> CPC « Tourisme, hôtellerie, restauration »

Réunion du mardi 22 janvier 2008

Représentant du SNETAA : Stanislas VALLEE

### Concernant la redéfinition des épreuves du CAP cuisine.

**Les collègues sont invités à nous faire remonter leurs remarques pour que notre collègue puisse en tenir compte lors de la prochaine réunion qui aura lieu dans un mois. Un document de travail pourra être remis aux collègues qui le souhaitent.**

6 points sont à l'ordre du jour.

#### Désignation du président et vice-président :

Pour la présidence, la règle est l'alternance entre le collège employeurs et le collège des salariés. Cependant, le collège « salariés » ne souhaite pas assurer la présidence et laisse donc la place aux employeurs.

Monsieur NAVET (UMIH) est de nouveau désigné président. Madame LACORFFE (FO) sera vice-présidente.

#### Point n°1 :

### **Proposition d'abrogation de la mention complémentaire « télébilletterie et services voyages »**

L'inspecteur général s'interroge sur la pérennité de cette MC (qui existe depuis 1995). Elle avait alors son utilité puisque le BTS « tourisme » était alors : une première année en tronc commun et la deuxième à options. Par ailleurs, elle répondait à un besoin précis des centrales de réservations (en particulier AMADEUS). En 2001, ont été créés deux nouveaux BTS qui ont fait depuis leurs preuves. En effet, le fossé entre les objectifs de 1995 et la réalité en 2008 est grand. Cette MC est devenue ultra confidentielle et semble déconnectée du réel. Une partie des compétences de la MC se retrouvent dorénavant en BTS. Enfin, il faut tenir compte du développement du e commerce, de la fermeture de 18 % d'agences de voyages ces dernières années ainsi que d'un aspect réducteur de cette MC. Le BTS apporte des compétences plus larges.

La mention complémentaire est abrogée. La dernière session d'examen est prévue en 2010.

#### Point n°2 :

### **Information sur les BTS « animation et gestion touristiques locales » et « Ventes et productions touristiques »**

Ces deux diplômes ont été créés en 2001. Le BTS VPT doit être affiché et présenté comme un diplôme commercial (car concurrence directe des BTS vente ...). Le BTS « animation et gestion touristiques locales » est intéressant pour les collectivités territoriales, les métiers d'agent de développement touristique, création de circuits touristiques –y compris dans les DOM TOM)- . L'inspecteur général observe qu'il a été un bon palliatif à la fin des emplois jeunes.

Malgré les demandes, ces deux BTS ne sont pas proposés à la rénovation dans l'immédiat. En effet la palette des compétences est loin d'être épuisée. En revanche, il faut bien avoir à l'esprit la dimension européenne des BTS.

Point n° 3 :

**Mise en conformité des mentions complémentaires « Accueil réception », « employé barman », « Sommellerie », « Cuisinier en desserts de restaurant ».**

Cette mise en conformité doit intervenir pour la session 2009 (rentrée 2008). La nouvelle réglementation impose :

- un nombre de 3 épreuves à l'examen
- durée minimale de formation entreprise de 12 semaines (maximum de 18 semaines).

Les épreuves à l'examen se font sous une approche homogène à toutes les MC :

- pratique professionnelle.
- étude d'une situation professionnelle (à l'écrit).
- les activités réalisées en entreprise.

Cette mise en conformité permet également de prendre en compte la VAE (dans le cadre de la formation continue) et de mieux prendre en compte l'expérience.

La mention complémentaire « employé traiteur » fera l'objet d'une rénovation complète et ne fait donc pas partie de cette mise en conformité.

Piste de réflexion pour le MC accueil- réception : ajouter le terme « en hôtellerie » ou « hôtelière » afin d'éviter la confusion avec d'autres MC « réception ».

Point n°4 :

**Restitution des conclusions concernant la liste des techniques et la redéfinition des épreuves du CAP cuisine.**

Après un débat très large et qui ne fut pas toujours consensuel, un accord a été trouvé semblant convenir aux formateurs mais aussi à la restauration traditionnelle et collective. La liste des techniques a été modifiée, certaines techniques ne sont plus évaluées à l'examen.

Sur 33 techniques évaluées :

- 18 sont maintenues
- 15 sont désormais au niveau IV en BP

La redéfinition des épreuves est nécessaire de façon à se mettre en conformité avec la réglementation (3 épreuves).

Un document de travail proposant les 3 nouvelles épreuves est distribué aux membres de la CPC :

- EP1 : approvisionnement et organisation de la production culinaire (écrit)
- EP2 : productions culinaires (intégrant la VSP)
- EP3 : communication et commercialisation

Point n°5 :

### **Présentation des résultats de l'étude sur le BTS « hôtellerie restauration »**

Une étude complète a été commandée par le Ministère, à Nathalie Frigul, chercheuse au laboratoire CURAPP-SASO (centre universitaire de recherche sur l'action publique et politique- savoirs et socialisation en éducation et en formation) de l'université de Picardie.

L'enquête a été menée à partir d'entretiens individuels ou collectifs réalisés avec les différents acteurs qui font vivre le diplôme (enseignants, responsables d'établissement, élèves, jeunes diplômés en insertion professionnelle, représentants de parents d'élèves, branches professionnelles tant indépendantes que collectives ou de chaîne.

Les grands principes de la position particulière du BTS :

- Garantie d'une transversalité et d'une transférabilité des compétences.
- Nécessité de garder de la pratique professionnelle.
- Garantie de savoir-faire transmissible
- Demande de davantage de polyvalence.

Quelques remarques :

Un décalage persistant entre les attentes et les réalités du terrain est observé de la part des étudiants.

Le BTS doit rester un diplôme d'insertion.

Une question qui revient : y a-t-il concurrence avec les diplômes de commerce ? sans doute mais la professionnalité, même insuffisante, des BTS hôtellerie- restauration est reconnue.

Un rééquilibrage des contenus entre les deux options (A : mercatique et gestion hôtelière et B : art culinaire, art de la table et du service) semble s'imposer avec plus de gestion en option B et plus de technicité et de pratique en option A.

Demande de renforcement de l'hébergement en option B : risque que les chaînes de restauration et les grands groupes hôteliers n'embauchent plus d'élèves issus de cette option.

Actuellement on note que l'option A alimente la licence professionnelle et l'option B est à insertion immédiate (ce sont ces élèves qui ouvrent leur restaurant).

Les contenus sont, sans doute à faire évoluer.

Des nouveaux métiers pour des formations bac +2 sont à créer.

Il est bien précisé que, le BTS reste dans le giron de l'Education Nationale et ne sera pas transféré au Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche.

La logique ministérielle étant de l'inclure dans l'enseignement professionnel.

Le cadre européen de ce diplôme doit être affirmé (penser aux ECVET, 120 points de crédits pour les BTS)

Point n°6 :

## **Informations sur le baccalauréat technologique hôtellerie et la rénovation de l'enseignement professionnel.**

Il faut se donner plus de temps pour la filière. Actuellement 60% des bac techno alimentent les BTS.

**L'avis des membres de la CPC est unanime : le BAC PRO en 3 ans n'est pas du tout adapté à notre filière !**

**2/3 des emplois de notre secteur sont pourvus au niveau V** (très bon niveau d'insertion).

L'inquiétude est grande et les questions nombreuses : quid de la seconde pro ? Comment seront définis les champs professionnels et comment inclure l'HR dans ceux-ci ? Le Bac pro 3 répondra t-il vraiment aux besoins de entreprises ?

Madame la Secrétaire générale adjointe des CPC indique que le métier ne change pas mais le cursus oui.

**Après consultation du CIC, les CPC devront construire les certifications et le BEP renouvelé.**

Tout commence par l'identification et la définition des champs professionnels qui dépendra des secteurs. **En hôtellerie le bep est suivi d'un seul bac pro et reste donc une filière spécifique.**