



F N A P E E T H T

Fédération Nationale des Associations de Parents d'Elèves de l'Enseignement Technique
d'Hôtellerie et de Tourisme

E Mail : claud Quintin@dbmail.com tel 01 43 01 85 82

NOS ESSENTIELS - N° SPECIAL «LES FILIERES »

<p>N° 17 Janvier 2010 Diffusion : 232 exemplaires</p>	<p>SOMMAIRE Informations Fédérales Edito de Nice Dossier FILIERES</p>
---	---



Le Président, Patrice WATTIER et le bureau fédéral de la FNAPEETHT vous présentent leurs meilleurs vœux pour 2010.



INFORMATIONS FEDERALES

- Le site de la Fédération, « fnapeetht.asso.fr », depuis sa refonte pendant les vacances, avec des mises à jour fréquentes, voit son nombre de visites en progression constante.
- L'APE de St Quentin en Yvelines a un nouveau Président, M Jean-Michel BRU

Les thèmes et édito des prochaines lettres fédérales :

- février : Edito : APE Le Touquet, Dossier : LA SECURITE SOCIALE ETUDIANTE
- avril : Edito ! APE Dinard, Dossier : L'EMPLOI
- juin : Edito : APE Thonon, Dossier : LES VACANCES

EDITO DE L'APE DE NICE



L'année dernière, un ami dont le fils après sa 3^{ème} voulait intégrer un lycée hôtelier s'est vu convoquer par le Professeur Principal qui lui a expliqué que, vu les résultats de son fils, celui-ci devait obligatoirement suivre une seconde générale, que l'Hôtellerie / Restauration n'était pas une voie d'avenir, que son fils méritait beaucoup mieux que ça et qu'en tout état de cause il s'opposerait à son inscription dans un lycée hôtelier !

Surprise et incompréhension des parents (restaurateurs de surcroît !) qui depuis le début de l'année motivaient leur enfant pour qu'il ait de bonnes notes afin, précisément d'être admis à Paul Augier.

De toute évidence ce professeur ignorait tout des filières de formation dans l'hôtellerie / restauration, de l'éventail et de la diversité des débouchés offerts par ces formations. Sans doute un professeur (un de plus) qui pense qu'intégrer une école hôtelière conduit à devenir cuisinier ou serveur uniquement... Peut être aura-t-il la chance de lire ce numéro des essentiels de la FNAPEETH, qui sait ? On ne peut que le souhaiter pour ses futurs élèves.

En tout état de cause, quand on a la chance d'avoir un enfant qui est motivé, je considère que l'on n'a pas le droit de le décourager, bien au contraire, les clefs de la réussite dans ces filières étant avant tout la motivation et la persévérance !

Alors tout simplement si vous êtes motivés, n'hésitez pas, ces filières de formation offrent de réelles opportunités professionnelles !

LES CONCOURS

Suite à notre dernière lettre fédérale sur les concours, nous avons reçu ce document d'Elodie LEFAIX du lycée de Dinard, lauréate du Concours Général des Métiers 2009.

« Ce concours uniquement réservé aux terminales professionnelles, nous a été proposé au mois de mars par Mr Le Saout, professeur de cuisine.

Nous étions 5 de la classe à nous présenter. Il y a eu une première étape qui comportait une épreuve écrite et une épreuve pratique composé de 4 ateliers (réalisation d'un cocktail, rectification de mise en place, service du vin au panier, service descriptif de fromages).

Puis nous avons dû attendre les résultats. J'ai donc appris un mois plus tard que j'avais été sélectionnée pour la région Bretagne afin de participer à la finale nationale qui se déroulait le 14 mai 2009 à Paris. Dès l'annonce de ce résultat j'ai dû me mettre au travail et réviser les différentes techniques d'office, de découpages et de flambages avec Mme Kennel, professeur de restaurant, de toutes les techniques de bar et les différentes réalisations de cocktails avec Mr Mayol, professeur de bar.

Le 14 mai 2009, je me suis donc rendue à Paris en compagnie de Mr Basseau, proviseur du lycée et Mr Mayol, avec qui nous avons beaucoup révisé dans le train.

Nous nous sommes rendus au lycée René Auffray, c'est sur place que nous avons rencontré les jurys et appris le déroulement des épreuves. Nous étions 12 candidats venus des 4 coins de la France.

La finale était composée de 4 épreuves:

- une technique d'office (en l'occurrence réalisation d'un tartare de saumon).
- une épreuve de bar (service du champagne à table).
- une argumentation commerciale (toujours autour du champagne et du bar; explication de la méthode champenoise, des têtes de cuvées des plus grandes maisons champenoises et description de nombreux alcools et cocktails).
- une épreuve de mise en place + préparation du matériel nécessaire au TP en fonction du menu découvert quelques heures auparavant.

Une fois toutes ces épreuves terminées nous devions nous préparer en vue du TP que nous allions réaliser. Nous n'avons pas commis contrairement à l'examen du bac professionnel. Chaque candidat devait servir une table de 4 convives et une table de 2 convives composée quelquefois de professeurs de restaurant ou de professionnels de la restauration. Nous avons dû réaliser devant nos clients et les jurys, le service du potage, du tartare de saumon, la découpe d'une poularde en vessie de porc et d'un râble de lapin, le service du fromage, le flambage d'une omelette norvégienne et le service d'un chariot de desserts.

Une fois les épreuves terminées, nous avons eu un entretien personnel avec les jurys afin de savoir notre ressenti après ce TP et de connaître notre envie de transmettre notre savoir et notre passion à de futures générations.

J'ai ensuite retrouvé mon proviseur et mon professeur afin de leur expliquer le déroulement de la finale à laquelle ils n'avaient pas le droit d'assister. Chaque candidat a reçu des cadeaux et les félicitations du jury. Nous sommes restés dormir sur place et sommes repartis le lendemain.

Nous devons attendre plus d'un mois avant les prochains résultats et seuls les 3 premiers iraient recevoir un prix à la Sorbonne au mois de juillet.

Un mois plus tard, j'ai eu la chance de recevoir une invitation à me rendre à la Sorbonne le vendredi 3 juillet afin de recevoir un prix, mais sans préciser le classement, c'est à dire que je ne savais pas si j'étais première, deuxième ou troisième. Je devais donc attendre d'être sur place pour connaître le résultat.

Le 3 juillet 2009, je me suis donc rendue à la Sorbonne, toujours en compagnie de Mr Basseau et Mr Mayol. Nous sommes rentrés dans la Sorbonne, il y avait toutes les disciplines représentées (philosophie, cuisine, arts plastiques, métiers de la mode, mathématiques...). Nous avons attendu les résultats pendant plusieurs heures avec les 2 autres candidats qui avaient eux aussi été invités. L'heure de la remise des prix est arrivée et ils nous ont été remis par le ministre de l'Education Nationale, Mr Luc Chatel, il y avait d'autres personnalités comme Patrick Poivre d'Arvor, des présentateurs de télévisions...

Chaque lauréat a reçu une parure Mont Blanc, un bloc note, une médaille et des macarons de Ladurée. Nous sommes repartis quelques heures plus tard après avoir profité du buffet qui avait été mis à notre disposition.

Ce fut une expérience très enrichissante, j'ai appris beaucoup de choses et partagé de très bons moments avec mes professeurs et l'équipe pédagogique.

Je remercie par ailleurs toutes les personnes qui m'ont aidée et soutenue à participer à ce concours.

Elodie LEFAIX »

LES FILIERES

Pour ce numéro, nos sources proviennent d'articles publiés dans la presse ou sur internet, en particulier des sites du Ministère de l'Education Nationale, du journal « L'Hôtellerie » et de l'AFLYHT (Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme).

Les filières peuvent suivre diverses voies (professionnelle, technologique, générale ou l'enseignement supérieur) et formations (en alternance, à distance ou en continu).

LA VOIE PROFESSIONNELLE

La voie professionnelle est la voie qui débouche sur un Bac Professionnel qui est un diplôme de l'Education Nationale de niveau IV.

Attention ! Le Bac Pro est actuellement en pleine mutation.

Initialement, un bac pro se prépare en 2 ans après un diplôme de niveau V (BEP en 2 ans voire CAP). La durée de formation est ainsi de 4 années pour obtenir le bac pro. Cependant, la réforme du Bac Pro en cours, a pour objectif de permettre l'obtention du diplôme en 3 ans. Le programme de ce bac pro 3 ans est le même que celui du bac pro initial. La réforme du Bac Pro doit se généraliser progressivement. Ainsi depuis la rentrée 2009, de nombreux Bac Pro sont accessibles selon un cursus en 3 ans (seconde, première et terminale professionnelles) au lieu de quatre (deux ans de B.E.P. suivis de deux ans de bac pro). Cependant, un cursus en 4 ans sera toujours possible car les titulaires de C.A.P pourront rejoindre une première professionnelle. Par ailleurs, le diplôme du B.E.P. rénové, accessible en tant que certification intermédiaire au cours du cursus en 3 ans du bac pro, donne une première qualification professionnelle.

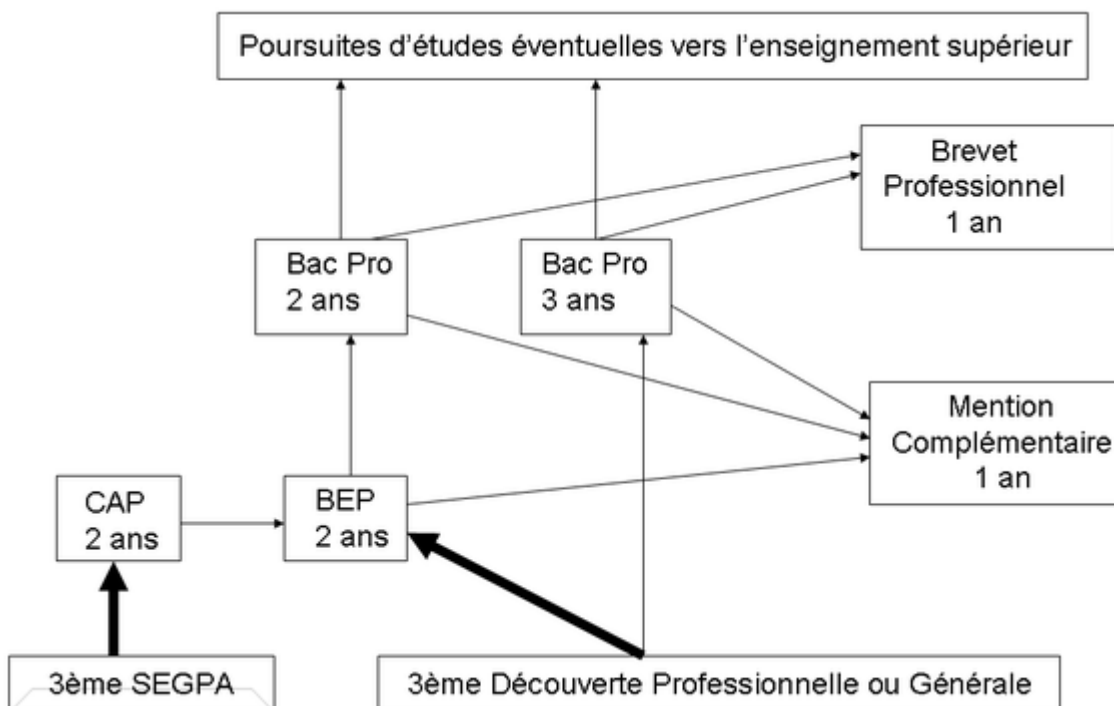
Comment accéder en 1ère année du bac pro 2 ans ?

« L'accès en première année du cycle d'études conduisant au baccalauréat professionnel, spécialité restauration, est ouvert en priorité aux candidats titulaires du brevet d'études professionnelles hôtellerie-restauration. Sur décision du recteur, prise après avis de l'équipe pédagogique, peuvent également être admis les élèves :

- titulaires d'un BEP ou d'un CAP autres que celui visé ci-dessus ;
- ayant accompli au moins la scolarité complète d'une classe de première ;
- titulaires d'un diplôme ou titre homologué ou classé au niveau V ;
- ayant interrompu leurs études et souhaitant reprendre leur formation s'ils justifient de deux années d'activité professionnelle ;
- ayant accompli une formation à l'étranger.

Les candidats admis sur décision du recteur font l'objet d'une décision de positionnement qui fixe la durée de leur formation. » (Source : référentiel).

Schéma d'orientation : Voie professionnelle en hôtellerie restauration



- ➔ Flèches est en gras = chemin emprunté le plus couramment par les élèves
→ Flèches fines = voies possibles mais peu fréquentes

Le Bac Pro fait partie la voie d'enseignement dite 'professionnelle'.

Situer le Bac Pro par rapport aux autres filières d'enseignement préparant aux métiers de l'hôtellerie-restauration, avec le schéma ci-dessous.

BAC PROFESSIONNEL

Définition

Le Bac Professionnel est un diplôme national de niveau IV. Contrairement au Bac Technologique ou au Bac général (également de niveau IV) qui incitent à la poursuite des études, le Bac Pro s'adresse à ceux qui veulent obtenir un diplôme supérieur mais faire des études courtes et entrer dans la vie active toute de suite après (le Bac Pro n'empêche cependant pas de poursuivre des études supérieures si vous changez d'avis).

Il donne une qualification d'ouvrier ou employé hautement qualifié vous permettant d'encadrer dès l'embauche des titulaires de CAP, BEP.

La formation peut se faire en lycée professionnel ou par la voie de l'apprentissage ou par la voie de la formation professionnelle continue (destinée à des adultes engagés dans la vie professionnelle).

Durée de la formation.

Attention ! Le Bac Pro est actuellement en pleine mutation.

Initialement, un bac pro se prépare en 2 ans après un diplôme de niveau V (BEP en 2 ans voire CAP). La durée de formation est ainsi de 4 années pour obtenir le bac pro. Cependant, la réforme du Bac Pro en cours, a pour objectif de permettre l'obtention du diplôme en 3 ans. Le programme de ce bac pro 3 ans est le même que celui du bac pro initial. La réforme du Bac Pro doit se généraliser progressivement. Ainsi dès la rentrée 2009, de nombreux Bac Pro seront accessibles selon un cursus en 3 ans (seconde, première et terminale professionnelles) au lieu de quatre (deux ans de B.E.P. suivis de deux ans de bac pro). Cependant, un cursus en 4 ans sera toujours possible car les titulaires de CAP pourront rejoindre une première professionnelle. Par ailleurs, le diplôme du B.E.P. rénové, accessible en tant que certification intermédiaire au cours du cursus en 3 ans du bac pro, donne une première qualification professionnelle.

Conditions d'admission.

Après un CAP ou un BEP.

LA VOIE TECHNOLOGIQUE

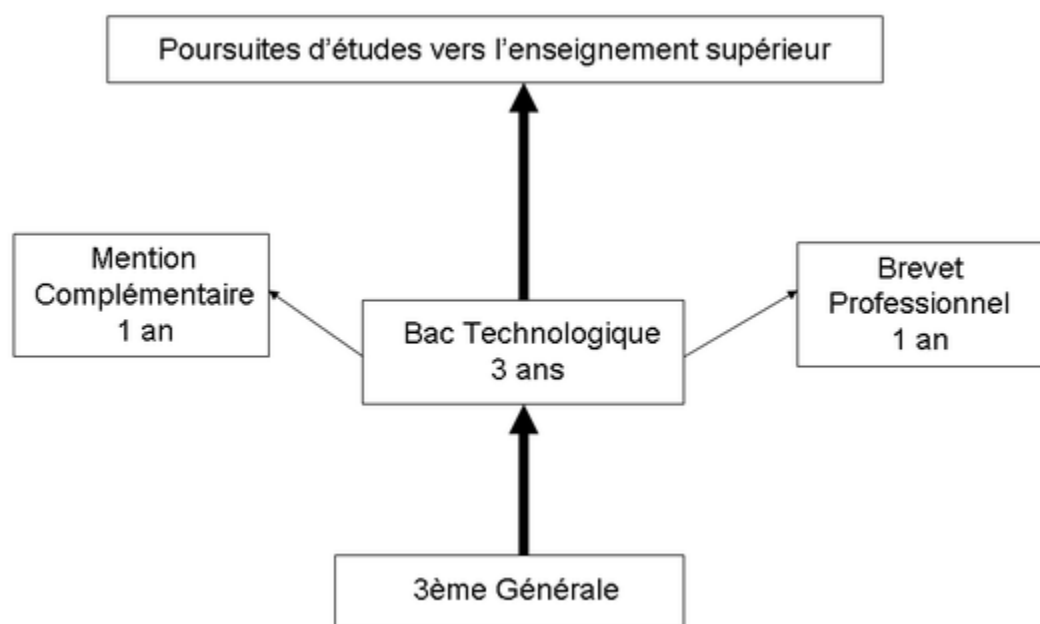
La voie technologique est la voie qui débouche sur le Bac Techno Hôtellerie, diplôme de l'Education Nationale de niveau IV.

Le Bac Techno Hôtellerie vise à la formation de généralistes dans le domaine de l'hôtellerie restauration « ayant vocation à poursuivre des études mais aussi dans une moindre part à s'insérer

dans le monde professionnel. Il s'inscrit dans un déroulement d'études conduisant à des BTS du secteur hôtellerie –tourisme. Il peut rendre possible d'autres poursuites d'études supérieures ayant trait à la gestion ».

Ce diplôme est polyvalent avec des enseignements de matières générales (français, 2 langues, mathématiques, gestion, sciences appliquées...) et des matières professionnelles (restaurant, cuisine et hébergement).

Schéma d'orientation : Voie technologique en hôtellerie restauration



→ Flèches est en gras = chemin emprunté le plus couramment par les élèves
→ Flèches fines = voies possibles mais peu fréquentes .

Le Bac Techno fait partie de la voie d'enseignement dite 'technologique'.

LA VOIE GENERALE

La voie générale est la voie qui débouche sur le Bac général qui est diplôme de l'Education Nationale de niveau IV.

Le Bac général peut nécessiter une année de mise à niveau (MAN) pour intégrer les filières d'enseignement supérieur spécialisé en hôtellerie-restauration (BTS, notamment).

La MAN hôtellerie-restauration est une formation d'1 an qui prépare les bacheliers qui n'ont pas suivi une formation en hôtellerie restauration préalablement à intégrer les BTS du domaine de l'hôtellerie restauration. L'enseignement est centré sur la cuisine, le service en restaurant, l'hébergement et la gestion de l'entreprise.

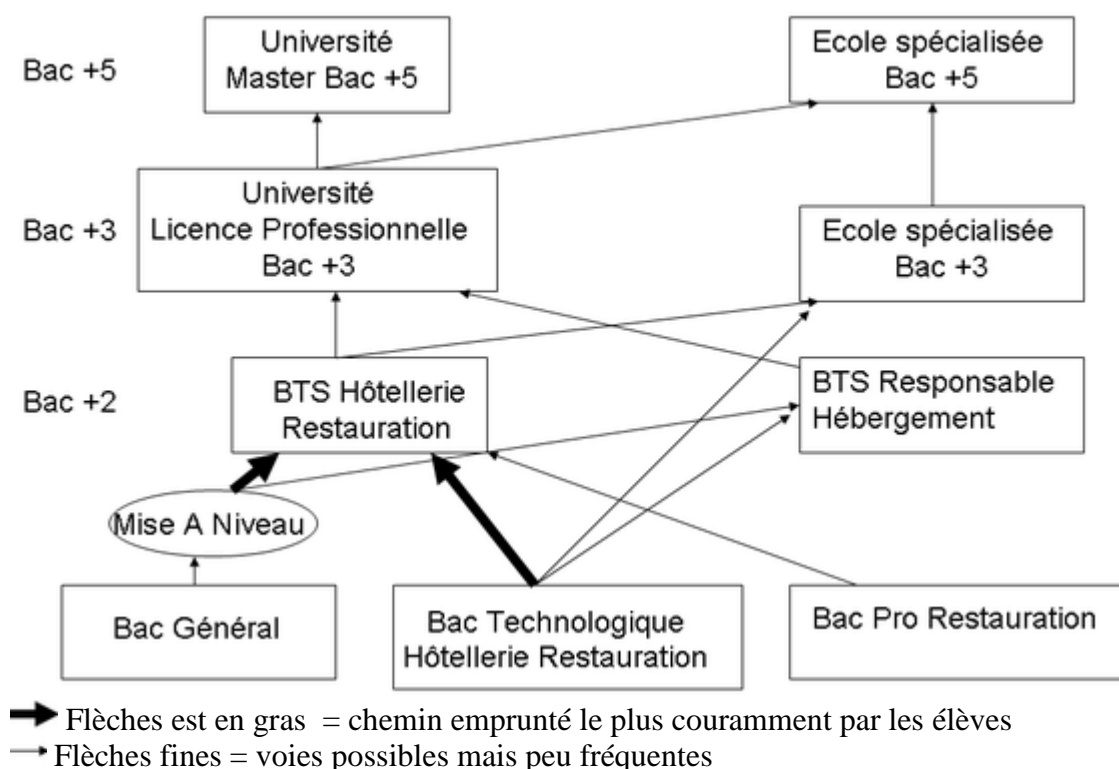
Le Bac général fait partie de la voie d'enseignement dite 'générale'.

LA VOIE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR

L'enseignement supérieur, correspond au niveau de formation post-bac. Il est accessible après obtention d'un Bac Techno, d'un bac pro, ou d'un bac général.

En hôtellerie-restauration, les diplômes de l'enseignement supérieur sont , le BTS, la Licence professionnelle, le Master, le MBA ou certains diplômes délivrés par des Ecoles spécialisées en hôtellerie restauration.

Schéma d'orientation : Enseignement supérieur en hôtellerie restauration



Après un Bac Pro, et si vous tentiez une Licence Pro ?

Une Licence Professionnelle est un diplôme conçu par les universités, accessibles soit après un bac + 2 sous statut d'étudiant, sous statut d'apprenti, soit en formation continue ou par la validation des acquis. De nombreuses licences professionnelles existent dans le domaine de l'hôtellerie restauration..

Après une Licence Pro et si vous tentiez un Master ?

Les Master sont des diplômes bac+5 dans les universités, accessibles soit après un bac+3/bac+4 sous statut d'étudiant ou sous statut d'apprenti, soit en formation continue ou par la validation des acquis.

En formation initiale, ces masters sont le plus souvent réservés aux étudiants en licences générales.

Existe-il des formations rares en master ?

ESC La Rochelle offre la possibilité à ses étudiants de se spécialiser en dernière année de master sur l'hôtellerie de plein air. L'école affirme d'ailleurs que « le secteur de l'Hôtellerie de Plein Air est désormais devenu avec 100 millions de nuitées (dont 34 % d'étrangers) et 1,5 milliard d'euros de chiffre d'affaires annuel, un acteur majeur du développement économique et touristique. » C'est le « premier mode d'hébergement commercial en nombre de nuitées ».

Cette formation axée sur la gestion, la commercialisation et la communication est assurée en collaboration avec l'Université de la Côte d'Opale et des professionnels du secteur.

Qu'est-ce qu'un MBA (Master of Business Administration)?

Un Master of Business Administration (MBA) est un diplôme qui concerne les étudiants bac+5 et les cadres en entreprise (MBA à temps plein ou à temps partiel).

On parle d'executive MBA, quand le diplôme est réservé aux professionnels ayant déjà eu une activité professionnelle. Selon les écoles, la durée de l'expérience varie : trois ans y compris les stages effectués durant la scolarité, tandis que d'autres imposent une ancienneté professionnelle de l'ordre de 5 à 7 ans.

COMPARAISON DES DIFFERENTS DIPLOMES, CONDITIONS D'ACCES ET DUREE

COMPARAISON DES DIPLOMES DE LA 3EME JUSQU'AU BAC

3ème SEGPA	Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté. Cette section concerne les élèves ayant de grandes difficultés d'apprentissage. Elle comporte des enseignements généraux et des ateliers centrés sur des champs professionnels. Les élèves de 3 ^{ème} SEGPA s'orientent majoritairement vers un CAP. Très peu peuvent poursuivre leurs études après le CAP.
3ème Générale	Cette classe concerne la majorité des élèves de 3ème. C'est au cours de cette dernière année du collège que les élèves choisissent une orientation soit vers la voie générale et technologique, soit vers la voie professionnelle.

	Objectif principal	Niveau	Matières au programme	Conditions d'accès
CAP	Insertion professionnelle principalement	Niveau V	Matières professionnelles (55 % du programme). Matières générales : Français, Mathématiques, Histoire-géographie, 1 langue vivante EPS Remarque: dans les matières générales, le programme reprend les bases de 5ème et de 4ème. + 12 à 16 semaines de stage	Après la 3ème Durée : 2 ans
BEP	Poursuite d'études principales Insertion Professionnelle possible	Niveau V	Matières professionnelles (45 % du programme). Matières générales : Français, Mathématiques, Histoire-géographie, 1 langue vivante. Autres enseignements : Vie sociale et professionnelle, EPS Remarque: dans les matières générales, le programme reprend les bases de 3ème. + 8 semaines de stage.	Après la 3ème Durée: 2 ans Après la 2nde générale et technologique Durée : 1 an (les établissements proposant cette formule sont rares)
Bac Prof.	Insertion professionnelle	Niveau IV	Matières professionnelles (30 % du programme). Matières générales : Français, Mathématiques, Histoire-géographie, 1 langue vivante, éducation artistique, éducation civique, EPS + 18 semaines de stage.	Après le BEP ou après la 3ème pour le bac pro 3 ans
Bac Techno.	Poursuite d'études	Niveau IV	Technologie et méthodes culinaires, Service et commercialisation, Techniques d'accueil, d'hébergement et communication professionnelle, Gestion hôtelière, Mathématiques, 2 langues vivantes, économie générale et touristique-droit, histoire-géographie touristique, sciences appliquées, français, philosophie, EPS. Pas de stage.	Après la 3ème
Mention Comp.		Niveau IV	Matières en fonction de la mention : sommellerie, barman, employé-traiteur, accueil-réception, pâtisserie, télébilletterie..	En complément d'un CAP, BEP Accessible après 3 ans d'expérience professionnelle 1 an

COMPARAISON DES DIPLOMES DU BAC AU BAC + 5

	Objectif principal	Niveau	Matières au programme	Conditions d'accès
BTS	Insertion professionnelle principalement Poursuite d'études possible	Niveau III	Gestion, Mercatique, Economie Générale, Economie d'entreprise, Droit, Génie culinaire, Restauration, Hébergement, Sciences appliquées à l'hôtellerie restauration, Français, 2 langues vivantes + stages de 16 à 20 semaines	Après le bac techno hôtellerie, voire bac pro du domaine de l'hôtellerie Durée : 2 ans Après un bac général ou technologique autre que de l'hôtellerie Durée : 3 ans (1 an de mise à niveau et 2 ans de BTS) Après un bac général ou technologique autre que de l'hôtellerie Durée : 3 ans (1 an de mise à niveau et 2 ans de BTS)
Licence Profession.	Insertion professionnelle	Niveau II	Chaque université propose son programme, il n'y a pas de programme national + stage (durée variable)	Après un BTS, DUT, L2 (deuxième année universitaire)
Master	Insertion professionnelle	Niveau I	Chaque université propose son programme, il n'y a pas de programme national + stage (durée variable)	Après une licence
Diplômes d'écoles spécialisés en hôtellerie restauration	Insertion professionnelle principalement	Niveau II Niveau I	Chaque école propose son programme, il n'y a pas de programme national + stages (durée variable)	Après le bac Après un bac+2 Après un bac+3