



# 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](mailto:claud.quintin@dbmail.com) tel 01 43 01 85 82

## NOS ESSENTIELS - N° SPECIAL «LES CONCOURS»

<p><b>N° 16</b> <b>Octobre 2009</b> <b>Diffusion : 193 exemplaires</b></p>	<p><b>SOMMAIRE</b> <b>Informations Fédérales</b> <b>Edito de Toulouse</b> <b>Dossier CONCOURS</b></p>
--	---

### INFORMATIONS FEDERALES

	<p>L'APE de <b>Dinard</b> a depuis la dernière Assemblée Générale une nouvelle Présidente : il s'agit de Mme Nathalie HAMON qui était l'année dernière trésorière de l'association. Toutes nos félicitations à la nouvelle Présidente :</p>
	<p>L'APE de <b>Nice</b> a, depuis sa dernière Assemblée Générale une nouvelle Présidente : il s'agit de Mme Margaret CADEZ. Toutes nos félicitations à la nouvelle Présidente</p>
	<p>L'APE de Thonon les Bains a, depuis sa dernière Assemblée Générale une nouvelle Présidente : il s'agit de Mme Martine GILET Toutes nos félicitations à la nouvelle Présidente</p>

#### Les thèmes et édito des prochaines lettres fédérales :

- décembre : Edito : APE Nice, Dossier : LES FILIERES
- février : Edito : APE Le Touquet, Dossier : LA S. SOCIALE ETUDIANTE
- avril : Edito ! APE Dinard, Dossier : L'EMPLOI
- juin : Edito : APE Thonon, Dossier : LES VACANCES

## EDITO DE L'APE DE TOULOUSE



### Une rentrée pas comme les autres...

Nous y voilà. Tout le monde est arrivé.

La météo, très clémente en ce début de septembre à Toulouse, pourrait nous laisser croire un instant que les vacances ne sont pas finies. Il n'en est rien ! A l'extérieur, Mme le Proviseur fait l'appel avant de rassembler les élèves et leurs parents dans la salle polyvalente pour la traditionnelle réunion d'information. En entrant dans le hall, certains élèves s'entendent dire « *Je vois que les consignes n'ont pas été comprises par tous... nous allons y remédier !* » ou encore « *Je vous invite à relire ou à lire le règlement intérieur que vous avez signé.* ». Plus de doute, c'est la rentrée au Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme d'Occitanie.

A cet instant je me remémore « ma » première rentrée lorsque que j'accompagnais ma fille pour la première fois. Il y a sept ans, sept déjà... Quelques mois plus tôt, au cours d'une discussion au sujet de son orientation, celle-ci avait déclaré vouloir intégrer le lycée hôtelier afin « de travailler plus tard dans un restaurant ». Travailler dans un restaurant ! Quelle drôle d'idée avons nous alors pensé ma femme et moi. De fait, lorsque quelques années plus tard son frère a lui aussi émis le souhait d'intégrer le lycée, cette idée nous est apparue beaucoup moins saugrenue.

Vous savez cette rentrée durant laquelle, nous parents découvrons non sans appréhensions le mode étrange de fonctionnement d'un lycée hôtelier avec ces emplois du temps chargés, ces TP le soir qui nous obligeront à ressortir alors que nous préférions aller nous coucher... et les stages en entreprises durant lesquels il va nous falloir nous séparer de nos enfants. *Mais comment vont-ils faire sans nous ?* Bref tout ce qui nous pousse à devoir admettre qu'ils ne sont plus vraiment des enfants et bientôt des adultes...

C'est à cette période que j'ai découvert la vie associative au sein du lycée. Tout d'abord en tant que parent délégué de classe, puis comme membre du bureau. J'ai alors rencontré des professionnels passionnés par leur métier et des parents dévoués à la cause de leur enfant. Et puis les années passent. Au rythme des rentrées se succèdent les Assemblées Générales locales et fédérales, les Conseils d'Administration, longs, très longs parfois... les repas festifs, les baptêmes de promotion (j'ai toujours été très assidu à ceux de la mention Sommellerie) mais aussi les Conseils de Discipline, les grèves des enseignants ou les mouvements étudiants et bien évidemment les examens de fin d'année. Tous ces moments de vie et d'échanges qui nous permettent d'effectuer des rencontres, de tisser des liens d'amitié parfois mais qui toujours nous enrichissent.

Tout le monde est maintenant dans la salle polyvalente. A l'issue de la réunion les élèves rejoindront leurs professeurs et j'irai, quant à moi, retrouver les bénévoles de l'association et distribuer, pour la dernière fois, les livres et le trousseau.

Voilà, c'était ma dernière rentrée, une rentrée pas comme les autres...

Un (ancien) président d'association.

# LES CONCOURS

Chaque année les lycées hôteliers préparent des élèves pour participer aux différents concours organisés à leur attention dans le monde de l'hôtellerie restauration.

Ce numéro spécial des « Essentiels de la FNAPEETHT » vous rapporte les points de vue, les positions et les ressentis de tous les acteurs de la formation ainsi que ceux des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Nos sources proviennent d'articles publiés dans la presse ou sur internet, mais nous avons aussi sollicité des Provisseurs, des Chefs de travaux, des élèves lauréats de concours, des associations d'anciens élèves et des professionnels pour avoir leur point de vue.

Merci à ceux d'entre vous qui ont pris le temps de réfléchir sur le sujet et nous ont adressé leurs réflexions. Naturellement si vos propos ou vos idées ont été déformés, un droit de réponse dans la prochaine lettre, vous sera bien entendu accordé.

## L'EDUCATION NATIONALE, LES LYCEES, LES PROVISSEURS, LES PROFESSEURS

### **Concours Malongo :**

« *Mêlant théorie et pratique, ce concours apporte aux concurrents une formation qui leur sera précieuse pour la suite de leur carrière professionnelle* » soulignent à juste titre les organisateurs. Le trophée se démarque en effet par une réelle volonté d'apporter 'progression' et 'connaissances' aux élèves participants. Une notion essentielle aux yeux de **Christian Petitcolas**, Inspecteur général de l'Education nationale.



Christian Peticolas remet son prix à Nelly Guerguy : Crédit : RÉALIS



« *Au Sirha 2009, c'est l'une de nos élèves qui a gagné le prix du meilleur sushi. Nous sommes très fiers* », clame **Lucie Belchior**, le pétulant proviseur du lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble.

« *Les compétitions créent une émulation salvatrice mais nous sommes trop sollicités. Alors nous privilégions nos propres concours comme le Trophée Lesdiguières qui en est à sa 5ème édition* », ajoute **Madame Belchior**.



« Les concours sont énormément proposés dans les secteurs de la cuisine et du bar, par contre ils sont insuffisants en salle et en réception. Les nombreux concours en cuisine et en bar imposent une sélection pour de multiples raisons, par exemple, les professeurs qui sont souvent les mêmes ne

peuvent pas encadrés tous les candidats qui doivent aussi et d'abord, se consacrer au programme scolaire.

Il faut toutefois noter le bien fondé des concours qui peuvent être considérés aussi comme une excellente expérience, ou un excellent apprentissage en vue des examens. »

**Joseph Le Gal,**

**Président de l'ANEPHOT** (Association Nationale des Ecoles Privées d'Hôtellerie)

## **ORGANISATION DES CONCOURS DANS LES LYCEES HOTELIERS.**

Charte définissant les recommandations que **Monsieur Ivaldi**, chef de travaux au lycée de Marseille diffuse en début d'année à l'ensemble des professeurs (charte communiquée par l'AFLYHT).

### CONDITIONS DE VALIDATION A L'INTERNE D'UN CONCOURS PROFESSIONNEL DESTINE AUX ELEVES, ETUDIANTS ET APPRENTIS

1. Les intérêts, les enjeux pédagogiques et professionnels pour les élèves, les étudiants et les apprentis,
2. L'agrément de l'Inspection Générale hôtellerie restauration ou du Ministère de l'Education Nationale pour le concours,
3. Pour les apprentis l'accord écrit de l'employeur pour la participation au concours,
4. Des candidatures d'élèves motivés,
5. Un cahier des charges du concours précis, complet et bien ciblé en fonction des niveaux de compétences des élèves,
6. L'engagement d'un professeur (tuteur) à assurer la préparation au concours, le suivi du concours et le cas échéant l'accompagnement de l'élève sur le lieu du concours,
7. L'engagement du professeur tuteur à assurer les commandes et la gestion des denrées nécessaires au concours ainsi que l'entretien des matériels et ateliers utilisés pour la préparation,
8. La présentation par l'enseignant « tuteur » du projet et du budget pour vote en C.A.,
9. Une charge de travail pour l'élève et l'enseignant acceptable,
10. Un coût global raisonnable pour l'établissement,
11. L'acceptation par le C.A. des dépenses engendrées par la participation au concours,
12. L'exploitation, par le professeur, de la « performance » au niveau du groupe classe.
13. Le traitement à l'interne et à l'externe des retombées médiatiques de la manifestation.

## **LES CHEFS DE TRAVAUX**

*Concours Malongo*

**Eddy Fournà**, professeur de cuisine depuis 14 ans à Grenoble est un promoteur de ces compétitions même s'il relativise : « *Certains trophées sont des usines à gaz mais tous permettent à nos étudiants de se faire connaître. Un de nos élèves achevait d'une main à Monaco les épreuves techniques de la finale du Cordon d'Or alors que Ducasse lui faisait*

signer un contrat d'embauche de l'autre main.» Les professionnels sont friands de ces concours car ils détectent à la source des écoles de nouveaux collaborateurs prometteurs.

«Pour le Trophée Lesdiguières, très couru en raison de son jury de Mof (Meilleurs Ouvriers de France), nous avons 30 participants l'année dernière et seulement 16 cette année. Nous souffrons de la pléthore de compétitions. Pour la plupart, il s'agit d'épreuves culinaires très spécifiques (la viande, le foie gras, le poisson, le café...), qui font appel à des compétences techniques. Je suis pourtant le premier à encourager mes élèves à y participer même si nous limitons leur contribution à une par année pour que les études restent la priorité », justifie **Eddy Fournia** qui tenta dans le passé sa chance au concours du meilleur ouvrier de France.

## LA PROFESSION

### Concours Le Bœuf Les races à viandes :



« Ca, c'est un plat de concours », dit le chef 2 étoiles du Ritz **Michel Roth** admiratif devant le Duo de bœuf et ses petits légumes, chartreuse de foie gras au gingembre que **Laurent Prat** vient de réaliser « *Son travail a du goût, de la finesse, il est équilibré et met bien la viande en valeur, c'est une très bonne cuvée, ajoute-t-il. D'année en année, on voit le niveau monter. C'est d'autant plus flagrant depuis que les jeunes ont un chef parrain. Dans les plats qu'ils présentent, on voit la forte implication des enseignants comme des professionnels* ».

### Hyatt Student Prize :

Michel Jauslin, vice-président régional Hyatt Hotel & Resorts. « *Nous avons le Prix Pritzker pour l'architecture, décerné par la Fondation Hyatt, j'ai pensé que nous pouvions avoir un prix pour la gestion hôtelière qui manque de reconnaissance. Et nous avons besoin aujourd'hui d'écoles de gestion de plus en plus performantes, dit Michel Jauslin. Ce prix va permettre de parler de l'étudiant, de son école, de notre groupe où les jeunes peuvent envisager de faire carrière. Je tiens à souligner que notre groupe ne fait pas partie du jury* ».

« *Nous ne souhaitons pas avoir que des bons élèves aux notes excellentes, mais des candidats qui avaient aussi une personnalité, des qualités supplémentaires pour devenir un « hôtelier parfait »* », précise Michel Jauslin.

Les étudiants « *ont fait preuve d'un professionnalisme et d'un esprit de compétition remarquables* ». Avoir été choisi par son école pour la représenter à ce concours est en soi une victoire.

## LES ELEVES

### **LE CONCOURS GENERAL DES METIERS 2009 : Elodie LEFAIX du Lycée de Dinard 3<sup>ème</sup> du concours.**



« 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 composée 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 et toutes les techniques de bar et différentes réalisations de cocktails avec Mr Mayol, professeur de bar.

Le 14 mai 2009 je me suis donc rendu 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 (réalisation d'un tartare de saumon)
- \* une épreuve de bar (service du champagne à table)
- \* une argumentation commerciale (tousjours autour du champagne et du bar; explication de la méthode champenoise, connaissances 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'avions pas de commis contrairement à l'examen de 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 devions 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 rendu 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 invité. L'heure de la remise des prix est arrivée et ils nous ont été remis par le ministre de l'éducation 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 partagés de très bons moments avec mes professeurs et l'équipe pédagogique.

Je remercie par ailleurs toutes les personnes qui m'ont aidé et soutenu à participer à ce concours. »

### **Concours des meilleurs apprentis de France :**

« Les élèves de plus en plus intéressés par les concours

Lors de la remise des prix, Jean-François Girardin (président du concours des meilleurs apprentis de France) a salué l'entraînement et les efforts fournis par les candidats depuis les qualifications il y a un an. *“C'est un premier pas dans la compétition. Celle-ci est nécessaire, elle demande du courage, de la dextérité, mais aussi de faire des sacrifices et de garder confiance en vous”*, félicitant l'investissement et l'intérêt grandissant chez les élèves d'aujourd'hui. »

## **ANCIENS ELEVES ET LAUREATS**

### REFLEXIONS SUR LE CONCOURS « BOURSE EVIAN-BADOIT »



**Pierre Berthet**, Président de l'**Unatech** (Union européenne pour la promotion des formations techniques des métiers de l'hôtellerie) :

« Rien ne permet aujourd'hui aux étudiants de faire valoir leur créativité et leur esprit d'entreprise »,

*«A ce jour, le seul concours novateur a été la Bourse Evian-Badoit. Cette opération de mécénat industriel a permis à une génération d'hôteliers de faire valoir la pertinence de leurs idées et de leur imagination, leur capacité à monter des projets et à anticiper ce que seraient les tendances de demain. Evian-Badoit a été un révélateur de talents. Pendant 21 ans, j'ai participé à tous les jurys. En octobre 2002, Bernard Lapeyre alors directeur général de Danone m'écrivait que des raisons économiques, entre autres, avaient justifié la fin de ce concours emblématique. Nous étions effondrés. »*

*« Les proviseurs, les professeurs, les membres des jurys..., nous étions tous estomaqués par l'aplomb de ces jeunes d'à peine 20 ans lorsqu'ils soutenaient leur projet devant des auditoires de 15 personnes. Il fallait en vouloir, croyez-moi. Leur imagination et leur enthousiasme étaient sans limites. Il y avait des projets loufoques comme des restaurant sous la mer, dans des roulottes ou des trains, des concepts de restauration humanitaire, une radio libre gastronomique, des établissements avec des menus en braille, des services télématiques pour le minitel ».*

**Eric Bidault**, lauréat du concours en 1982 et qui deviendra directeur marketing chez Lucien Barrière à 26 ans :

*« On peut se rendre compte aujourd'hui que ces projets anticipaient les changements sociétales qui allaient toucher nos métiers. C'était de la veille d'innovation. Observer ce qui est proposé par des jeunes de 20 ans est très intéressant car cela permet de se tenir au courant de ce que sera la nouveauté dans 10 ans »*,

*« Permettre à des jeunes de bâtir clé en main un projet d'entreprise était un territoire d'expression « out of the box » comme diraient les américains. La possibilité de sortir des schémas classiques, de se faire connaître mais aussi de se découvrir soi-même, d'affronter les premiers contradicteurs. Tous ceux qui ont participé à ce concours à mon époque ont réussi avec des parcours singuliers »*, **Eric Bidault**.

**Emmanuel de Chaunac**, directeur général de *Christie's* France, lauréat du concours en 1982, devenu président du jury de l'édition 2001 d'ajouter :

*« Il y avait de la fraîcheur, un état d'esprit. La jeunesse des participants leur octroyait cette formidable liberté qui disparaît avec l'âge, les responsabilités et l'appréciation de la notion du risque. »*

## **REFLEXIONS DIVERSES**



Le président des jurys du concours général des métiers, Régis Marcon, lance un appel : *"Il faut savoir s'impliquer dans les concours de l'Éducation nationale. On a un vrai besoin de communication entre le corps professoral et les professionnels. Dire que le niveau baisse, ça ne me satisfait pas. Il faut qu'on se rencontre et qu'on bâtisse ensemble."*

À propos du concours des MOF :

*« Les présidents du concours des MOF qui se sont succédé ont souhaité qu'il y ait une épreuve écrite subsidiaire dont les questions très générales ont comme seul but de permettre aux candidats de montrer qu'ils ont su s'informer sur l'évolution de leur métier et qu'ils connaissent les noms d'illustres prédécesseurs auxquels sont souvent attachés des plats qui font le renom de la cuisine française. Commenter cette épreuve sans coefficient, qui pèse environ un centième du concours pour décider ou non de sa modernité, laisse rêveur... Ne rien dire des 23 recettes présentées en public dans le grand amphithéâtre de la Sorbonne et du tirage au sort des 3 plats à réaliser pour les épreuves de qualification, qui place l'ensemble des candidats au même niveau d'information sur la ligne de départ, étaient autrement plus importants. Il est enfin nécessaire de rappeler que si le ministère de l'Éducation nationale contrôle la régularité des procédures, il n'intervient pas dans le choix des sujets qui est de l'unique et entière responsabilité du président. Cet examen dénommé 'concours' pour conserver le concept d'excellence qui lui est attaché depuis plus de 80 ans ne dépend absolument pas des procédures habituellement utilisées pour les examens professionnels et la 17<sup>e</sup> CPC n'en a jamais débattu. Faire l'amalgame avec la rénovation du CAP pour écrire que ce fut un frein à toute modernisation du concours Un des Meilleurs ouvriers de France montre une méconnaissance totale des textes qui le régissent."*

**Jacques Thierry**, inspecteur général de l'Éducation nationale, délégué général du Comité des expositions du travail.



Alors que l'année scolaire s'achève, les professeurs qui encadrent la mention complémentaire sommellerie du lycée professionnel Voltaire de Nîmes, ont décidé de susciter des vocations parmi les élèves des autres sections de l'établissement. Et pour cela, **Julie Botijo** et **Marco Bertossi** ont tout simplement choisi d'organiser un concours interne. Le jeudi 23 avril, 9 élèves ont donc participé à une première série d'épreuves écrites ainsi qu'à la dégustation commentée d'un verre de vin.

*"Nous avons bien conscience qu'ils n'ont pas encore de véritables références en sommellerie mais notre volonté est de faire naître des vocations et de trouver, au sein même de notre lycée, des candidats à la mention complémentaire", souligne Julie Botijo.*

## TROPHEE MUMM

*"Ce trophée représente un véritable atout pour la future carrière d'un sommelier ou d'un barman. De la gastronomie aux bars qui font et défont les modes, cette compétition hors normes permet aux lauréats de faire valoir leur créativité et leur talent auprès d'établissements de prestige qui leur offriront peut-être leur première tribune. Il joue un réel rôle pédagogique et permet aux enseignants et aux professionnels de penser ensemble l'évolution des métiers du secteur en permettant aux candidats, futurs prescripteurs, de mettre en pratique les savoir-faire et 'savoir être' acquis durant l'apprentissage de leur métier" ajoute-t-on chez Mumm à juste titre.*