



## *Regards croisés hôtellerie.*

---

### INTERVENANTS :

Denis Ferault, MOF Arts de la table

PLP SEGPA–

Jean-Luc ROUYER, professeur certifié

Mme SALMON, CPE Biarritz

Représentante du groupe « FLO »

ANIMATEUR : Monsieur HERERO

### ▪ **Y a-t-il des résistances pour faire évoluer les formations ?**

Les fondamentaux sont indispensables, la représentante du groupe « FLO » et Monsieur FERRAULT s'accordent à le dire. Mais les professionnels attendent des personnels formés aux techniques de base mais qu'ils soient également capables de mettre en œuvre des compétences dans le domaine de l'informatique, de la gestion, du management.

Monsieur FERRAULT, MOF arts de la table estime que les traditions ont fait la valeur de la culture gastronomique française. La formation dans les métiers de la cuisine a évolué beaucoup plus rapidement que dans les métiers du service.

Tous les intervenants s'accordent à dire que la formation des métiers de la salle devra prendre en compte la notion de relation clientèle. La partie vente est primordiale. Un bon vendeur aura avant tout une bonne connaissance des produits ce n'est pas seulement quelqu'un qui maîtrise la découpe du canard et le flambage des crêpes, même si la maîtrise de ces techniques permettra d'être plus à l'aise devant le client. Si on ne vend pas on fait du self-service nous dit la représentante du groupe « FLO ». Monsieur FERRAULT nous dit que pour parler du produit il faut bien le connaître. Il regrette également que l'on fasse encore apprendre par cœur des listes d'appellation. Ça ne sert à rien d'apprendre si les élèves ne savent pas parler du produit et le vendre.

La place du produit est centrale dans l'enseignement nous dit Monsieur ROUYER mais cette qualité sera mise en relation avec le type de restauration.

### ▪ **Est-il possible et doit-on préparer les élèves à la diversité des formations dans nos métiers ?**

Monsieur ROUYER professeur certifié de cuisine au lycée de Marseille nous dit qu'il faut construire un parcours de formation adapté au projet de l'élève, il est rejoint dans son propos par Madame SALMON, CPE à Biarritz. Tous s'accordent à dire que le temps manque pour former à tous les types de restauration. Monsieur ROUYER et Monsieur FERRAULT insistent sur l'accompagnement des

enseignants, afin qu'ils prennent la mesure de toutes la diversité de la restauration. Il faut que les professionnels viennent dans l'école mais que les professeurs aillent dans les entreprises. Les stages CERPET sont une solution mais ils ne concernent qu'un nombre restreint d'enseignants et sont difficiles à mettre en œuvre nous dit Monsieur IMBAULT de Sodexo .

### ▪ **Qu'est-ce qu'être élève dans un lycée hôtelier ?**

Madame Salmon explique que l'élève a une représentation sublimée des métiers de la restauration, la télévision y a fortement contribué, cette représentation est liée à l'excellence, cette excellence devra être mis en relation avec l'exigence de la restauration collective.

L'élève de lycée hôtelier est différent d'un élève d'un autre lycée. La tenue imposée dans beaucoup d'établissements hôteliers est à la fois source de résistances, d'inquiétude et pour d'autre cette même tenue est valorisante et participe au fort sentiment d'appartenance à l'établissement. Ces notions évoluent tout au long du parcours de l'élève. Une adaptation progressive aux exigences sur la période de rentrée est primordiale. Le savoir être est la base du travail.

Monsieur ROUYER relativise l'importance du diplôme et préfère parler de capacité d'adaptation dans l'entreprise. Toutefois Monsieur HERRERO précise que le diplôme est facteur d'insertion professionnelle.