Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE, DE
L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR ET DE
LA RECHERCHE

éduSCOL

Consultation nationale sur les projets de programmes de seconde de la série technologique hôtellerie-restauration

Projet de programme de sciences et technologies des services

Janvier 2015

Introduction

La série technologique hôtellerie-restauration n'a pas été concernée par la rénovation des lycées. Contrairement aux autres séries technologiques et aux séries professionnelles correspondantes, qui ont connu une modification récente de leur réglementation d'examen et de leurs enseignements, cette série technologique se fonde sur une réglementation datant de plus de vingt ans. Les contenus d'enseignement sont, en effet, définis par un arrêté du 14 février 1992 et la réglementation de l'examen est fondée sur l'arrêté du 10 septembre 1990.

Sa rénovation a été engagée sous l'égide de la direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO), en lien étroit avec l'inspection générale de l'éducation nationale (IGEN). La mise en place de la série rénovée est prévue en septembre 2015 pour la nouvelle classe de seconde, en septembre 2016 pour la nouvelle classe de première et en septembre 2017 pour la nouvelle classe terminale.

La série technologique rénovée se fonde sur la complémentarité entre :

- un enseignement général destiné à apporter les bases culturelles et scientifiques conformes aux objectifs communs du lycée mais adaptés, en première et terminale, à l'appréhension des enjeux qui entourent les caractéristiques de ce secteur d'activité ;
- un enseignement économique, juridique et de gestion complétant les apports de culture générale et destiné à la compréhension des principes et des règles régissant les organisations propres à ce secteur d'activité ;
- un enseignement technologique spécifique, nécessairement polyvalent (technologies culinaires, technologies des services : restaurant, hébergement), de nature à distinguer clairement la série technologique de la voie professionnelle.

Pour la classe de seconde, seuls les trois enseignements technologiques et l'enseignement général de sciences ont été entièrement repensés. Les autres programmes d'enseignement (français, mathématiques, histoire-géographie, langues vivantes, éducation physique et sportive) sont en effet alignés sur les programmes de seconde générale et technologique entrés en application en 2011 dans le cadre de la réforme du lycée. Le programme de mathématiques, toutefois, a dû être ajusté en raison d'un allégement horaire (3 heures hebdomadaires dans la grille horaire de la classe de seconde hôtellerie-restauration contre 4 heures dans celle de seconde générale et technologique).

Pour l'élaboration de chaque programme, un groupe d'experts a été constitué. Entre juin et novembre 2014, les groupes ont été réunis à plusieurs reprises et ont travaillé sur la base d'un document de cadrage élaboré par la DGESCO et l'IGEN.

La consultation sur les projets de programmes s'est déroulée sur une période de trois semaines, du 1er au 19 décembre 2014. Elle avait pour finalité de permettre à la communauté éducative de s'approprier les objectifs et les contenus des projets de programmes et d'évaluer le degré d'adhésion des personnels aux projets proposés, d'interroger des points qui font débat, d'exprimer des avis et des propositions afin d'améliorer ces projets de textes. La consultation sur les projets de programmes a été menée à partir d'une trame de questions élaborée par la DGESCO. Au final, 23 académies ont transmis une contribution sur le projet de programme d'économie et gestion hôtelière, 22 académies sur le projet de programme de sciences et technologies des services, 20 académies sur le projet de programme de sciences et technologies culinaires et 13 sur le projet de programme de sciences.

En outre, les organisations représentatives des établissements hôteliers, l'Association française des lycées d'hôtellerie-restauration (AFLYTH) et l'Association nationale des écoles privées d'hôtellerie-restauration (ANEPHOT) ont été reçues par le ministère.

Le questionnaire de la consultation

Indiquez le projet de programme visé par vos remarques

- ❒ Projet de programme d'économie et gestion hôtelière
- ❒ Projet de programme de sciences et technologies culinaires
- ❒ Projet de programme de sciences et technologies des services
- ❒ Projet de programme de sciences

Votre avis sur…

Le projet de programme au regard de la démarche technologique

Le projet de programme en vue de la préparation à la poursuite d'études

Les thèmes qui structurent le projet de programme

Les capacités, notions et objets d'enseignement du projet de programme

La mise en œuvre du projet de programme

Sciences et technologies des services

Des éléments positivement reçus

Une vision riche et actualisée du programme

Le programme de sciences et technologies des services est divisé en trois thèmes, perçus comme pertinents et complémentaires, dont l'actualisation paraît adaptée pour la plupart des enseignants. La cohérence d'ensemble, de même que le « sens clair de l'enseignement » sont soulignés à de nombreuses reprises : les objectifs de formation sont clairement identifiés dans les différents aspects des services. En outre, il est noté que l'architecture du programme offre une vue d'ensemble des métiers et des établissements d'hôtellerie-restauration. Par ailleurs, la déclinaison du programme en capacités, notions et/ou objets d'enseignement favorise l'analyse de situations variées et permet ainsi de développer les capacités de réflexion des élèves. La polyvalence de l'enseignement, regroupant restauration et hébergement, semble judicieuse, notamment pour ce qui relève de la relation client, point nodal du programme.

Un positionnement de la série clarifié

Les contenus d'enseignement de STS permettent de distinguer clairement la voie technologique de la voie professionnelle, de rendre lisible et de mieux positionner le baccalauréat technologique dans l'ensemble des formations du domaine. Les professeurs d'une académie soulignent ainsi que « le programme permet une nette différenciation entre la voie technologique et la voie professionnelle et apporte une prise de conscience de la réalité professionnelle dans sa globalité avec la possibilité d'illustrer par des visites, des projets pluridisciplinaires… ». Le programme apparaît conforme à une orientation future en BTS.

Une dynamique relancée

Le programme présente des caractéristiques de nature à dynamiser l'enseignement : sont notamment appréciés l'interdisciplinarité favorisée par les transversalités inscrites dans le programme, l'usage du numérique, la possibilité d'organiser des visites d'établissements hôteliers ainsi que des interventions de professionnels dans les classes. La liberté pédagogique mise en avant dans le programme satisfait également les enseignants.

Des doutes et des interrogations

Le renforcement technologique de la série

Si le repositionnement technologique est clairement mis en évidence, la distance prise à l'égard de certains gestes professionnels, qui pourrait en découler, pose question. Elle serait susceptible de rendre la série moins attractive et de ne pas correspondre pleinement aux attentes de certains élèves. « Qu'est-ce qui motivera les élèves si les mises en situation réelles sont réduites ?» est une question soulevée par les enseignants de plusieurs académies. En outre, le caractère technologique de la série implique des équipements numériques (connexions internet, jeux sérieux, …) dont ne semblent pas disposer tous les établissements, ce qui laisse craindre l'absence de pratiques concrètes.

Des interrogations sont également exprimées sur le regard des professionnels du secteur sur la série rénovée et le programme de STS en particulier : la crainte de l'absence de technique, la réduction de la durée du stage, la mise en place des jours filés, laissent penser qu'ils pourraient juger le partenariat qui les unit aux établissements plus complexe.

L'absence de visibilité sur les futurs programmes du cycle terminal

Les enseignants soulignent la difficulté d'une vision globale du programme de seconde sans visibilité sur les trois années de formation qui mènent au baccalauréat. Ils s'interrogent également sur la nécessité, une fois les nouveaux programmes mis en œuvre, de rénover les BTS traditionnellement

vecteurs de poursuites d'études après le baccalauréat technologique : une académie estime par exemple « que le programme semble cohérent avec la poursuite d'études en BTS ou autre mais il doit induire une réforme des référentiels des BTS du secteur de l'hôtellerie-restauration qu'il faudra mettre en cohérence ».

Les contenus de programme

Le regroupement des valences restauration et hébergement fait parfois craindre une perte d'identité professionnelle, d'autant que le nombre d'heures dédiées à la partie services est en diminution. La nécessaire revalorisation des métiers de salle apparaît parfois difficile. Par ailleurs, le programme semble ambitieux au regard de l'horaire dédié, notamment en ce qui concerne les contenus du thème 1 dont la complexité mériterait d'être reconsidérée. Enfin, certaines académies regrettent la restriction dans le thème 3 des objets d'étude à deux exemples de produits : « les notions du programme semblent assez cohérentes mais trop restreintes : 2 vins, 2 fruits ! … ».