

ACCORD-CADRE DE COOPÉRATION

ENTRE

**LE MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE**

ET

**LES REPRESENTANTS DES PROFESSIONS DE L'HOTELLERIE
ET DE LA RESTAURATION**



**Le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse
et de la vie associative**

d'une part,

Les représentants des professions de l'hôtellerie et de la restauration,

d'autre part,

- Vu le code de l'éducation ;

- Vu le code du travail, notamment ses articles L 6242-1, R 6242-4 et R 6242-5 ;

- Vu le code général des collectivités territoriales ;

Préambule

Les secteurs professionnels de l'hôtellerie et de la restauration française bénéficient d'une réputation d'excellence qui dépasse très largement les frontières de notre pays. Cette notoriété repose sur la qualité des professionnels, qui exercent très souvent avec passion des métiers qui allient un haut degré de technicité à la capacité d'innovation et de création.

Cette excellence professionnelle, qui repose sur des compétences avérées, se construit, s'accompagne et se perpétue grâce aux formations très performantes qu'assurent l'ensemble des établissements de formation et en particulier les écoles hôtelières, les lycées de l'éducation nationale et les centres de formation d'apprentis.

Conscients de la nécessité de maintenir ce haut niveau d'excellence, le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative et les représentants des professions de l'hôtellerie et de la restauration ont décidé de contribuer conjointement à l'élévation des niveaux de qualification au sein de ces professions.

La généralisation des cursus conduisant au baccalauréat professionnel en trois ans à l'issue de la classe de troisième, le développement des formations préparant aux diplômes de niveau IV, le maintien du certificat d'aptitude comme diplôme de première qualification, sont les premières réponses au souci commun de préparer les professionnels de haut niveau que les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration demandent aujourd'hui, et qu'ils rechercheront plus encore demain.

Dans le but de développer de nouveaux types d'actions en faveur de cet objectif, le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative et les représentants des professions de l'hôtellerie et de la restauration s'engagent à mettre en œuvre les actions décrites dans le présent accord-cadre.

Ils souhaitent ainsi manifester leur volonté commune d'offrir aux secteurs professionnels de l'hôtellerie et de la restauration les ressources humaines qui garantiront son rayonnement économique et culturel.

Convient de ce qui suit :

I – ÉVOLUTION DES MÉTIERS ET DES DIPLÔMES

Article 1 - Les métiers et leur évolution

Les signataires développent leur coopération pour analyser les évolutions des métiers dans leurs contextes européen, national et local.

Article 2 – Les certifications et leur évolution

Les signataires examinent l'articulation :

- entre les diplômes de l'enseignement technologique et professionnel et les besoins de qualifications générés par les évolutions économiques, technologiques et organisationnelles du secteur,
- entre les différentes certifications existant dans le secteur professionnel, au niveau national et au niveau européen.

Les signataires mènent une réflexion sur l'évolution des métiers et des qualifications dans le secteur pour laquelle ils peuvent s'appuyer sur les études issues de l'observatoire prospectif des métiers et des qualifications de l'hôtellerie, de la restauration, du centre d'étude et de recherche sur les qualifications, de l'institut national de la statistique et des études économiques ou de Pôle emploi.

Les observations ainsi réalisées pourront être communiquées au niveau régional afin, notamment, de contribuer à l'élaboration des contrats de plans régionaux de développement des formations.

II - INFORMATION ET ORIENTATION

Article 3 - Information des jeunes et des familles

Les représentants des professions de l'hôtellerie et de la restauration apportent leur concours en matière d'information et d'orientation vers les métiers du secteur, quelles que soient les voies de formation.

Au niveau national, ils participent à l'élaboration et la diffusion de supports d'information, en partenariat avec l'Office national d'information sur les enseignements et les professions (ONISEP), et à la réalisation d'actions d'information telles que des campagnes d'information ciblées aux dates négociées conjointement.

Au niveau académique, les représentants des professions de l'hôtellerie et de la restauration contribuent à l'action menée par les services académiques d'information et d'orientation et les délégations régionales de l'ONISEP, et en particulier à l'organisation conjointe d'événements de communication et d'information sur les métiers.

Dans cette perspective, des conférences et des visites d'entreprises peuvent être organisées ainsi que l'accueil de jeunes et d'enseignants dans le cadre de salons professionnels.

Dans les établissements, ils apportent une aide à l'orientation des jeunes dès le début du collège et jusqu'aux classes terminales des lycées d'enseignement général et technologique et des lycées professionnels dans le cadre du parcours de découverte des métiers et des formations et contribuent à la valorisation des métiers de leur secteur professionnel auprès des collégiens et lycéens. Ils s'engagent à faciliter l'accueil en stage des élèves.

III - FORMATION INITIALE

Article 4 - Évolution de l'offre de formation professionnelle initiale

Une concertation permanente sur l'offre de formation est conduite par les signataires dans le souci d'une meilleure adaptation aux besoins en matière de qualifications et d'emplois présents ou à venir.

Les recteurs et les représentants régionaux des professions se réuniront une fois par an, au minimum, pour analyser la répartition de l'ensemble des formations liées à la filière, y compris les mentions complémentaires, au regard des évolutions territoriales du marché de l'emploi du secteur.

Article 5 – Parcours d'orientation

Les signataires s'engagent à étudier la mise en œuvre des différents dispositifs d'orientation, en particulier la séquence d'observation en milieu professionnel et le parcours de découverte des métiers et des formations.

Ils coopèrent, notamment, pour construire des outils propres à faciliter l'accueil des collégiens et lycéens en entreprise et à permettre aux élèves de développer leur capacité à s'orienter tout au long de sa vie.

Article 6 - Accueil en entreprise

Dans le cadre des cursus de formation de la voie professionnelle, une attention particulière sera portée à l'accueil des élèves lors des périodes de formation en milieu professionnel, afin que les activités proposées soient définies dans le respect des objectifs du diplôme préparé. Parties intégrantes du référentiel de formation, les périodes de formation en milieu professionnel constituent un facteur déterminant de l'insertion professionnelle,

Les recteurs favorisent le rapprochement des établissements publics locaux d'enseignement et des représentants de la profession en vue de faciliter la recherche et le suivi des périodes d'alternance sous statut scolaire en entreprises.

A cet effet, les représentants des professions de l'hôtellerie et de la restauration encouragent la désignation d'un référent départemental, issu d'une structure professionnelle implantée localement, pour développer et renforcer les liens avec les établissements locaux d'enseignement en vue de faciliter la recherche de terrains de stage.

Article 7 - Formations par apprentissage

Les signataires contribuent au développement de l'apprentissage dans le secteur concerné.

Dans cette perspective, les signataires s'engagent à mener une réflexion sur :

- les modalités pédagogiques à développer au sein des établissements de formation ;
- les relations entre maîtres d'apprentissage et enseignants ;
- les rythmes de l'alternance : rentrée scolaire, examens, ...

Les signataires s'appuient sur les travaux engagés par la mission sur le développement de la formation en alternance dans le secteur de l'hôtellerie-restauration décrite comme suit :

DONNER ENVIE

- Action n°1 : Informer sur les métiers de la restauration
- Action n°2 : Repérer et informer les « décrocheurs »
- Action n°3 : Valoriser les métiers du service en salle

DONNER CONFIANCE

- Action n°4 : Mettre en place une démarche compétente ces clés
- Action n°5 : Développer la formation par compétences
- Action n°6 : Former et certifier les formateurs

DONNER L'EXEMPLE

- Action n°7 : Former les tuteurs
- Action n°8 : Labelliser les entreprises
- Action n°9 : Labelliser les centres de formation

IV - FORMATION TOUT AU LONG DE LA VIE

Article 8 - Formation des salariés des entreprises de la branche et des demandeurs d'emplois

Les signataires et leurs représentants académiques et régionaux, en lien avec le réseau des GRETA, peuvent collaborer au développement de la formation des adultes du secteur concerné ; ils peuvent engager des actions dans les domaines suivants :

- conseil et ingénierie en formation : analyse des métiers et des emplois, évaluation des compétences, assistance à la conduite de projet, analyse des besoins en formation, élaboration de plans de formation, construction de dispositifs de formation, création d'outils pédagogiques, évaluation de dispositifs de formation, mesure des effets de la formation ;
- mise en œuvre des actions de formation, notamment en application du droit individuel à la formation (DIF).

Article 9 – Accompagnement

Dans le cadre du suivi personnalisé pour les jeunes décrocheurs du système scolaire mis en place par le ministère chargé de l'éducation nationale, les signataires étudient les réponses adaptées qui peuvent être apportées par la profession notamment au travers des CQP (expérimentation de CQP de la branche accessible par la voie de l'apprentissage, ...).

Article 10 - Validation des acquis de l'expérience (VAE)

Les signataires s'engagent à promouvoir la validation des acquis de l'expérience. Ils facilitent l'accès des salariés à ce dispositif en développant des actions d'information et de communication en direction des entreprises et des salariés.

A cette fin, des accords spécifiques pourront être formalisés entre le ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative et tout ou partie des représentants des professions.

V – FORMATION CONTINUE DES PERSONNELS DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Article 11 - Contribution à la formation des personnels de l'éducation nationale

Les représentants des professions de l'hôtellerie et de la restauration encouragent les entreprises de leur secteur à développer l'accueil des personnels de l'éducation nationale avec le souci d'adapter au mieux ces périodes en entreprise au projet professionnel de l'intéressé. L'offre des entreprises peut s'inscrire dans le cadre des

stages proposés par le Centre d'études et de ressources pour les professeurs de l'enseignement technique (www.education.gouv.fr/cerpet/).

La formation continue des enseignants peut également s'inscrire dans le plan académique de formation (PAF) et prendre des formes diverses : stages spécifiques à caractère technique, stages durant les congés scolaires, accueil en entreprise d'enseignants pour des durées plus longues.

VI – MISE EN ŒUVRE DE L'ACCORD

Article 12 - Modalités

Au niveau national, les signataires réuniront, chaque année, un groupe de suivi chargé de déterminer les priorités de coopération, de suivre et d'évaluer la mise en œuvre de l'accord.

Le groupe de suivi s'appuiera sur les retours d'expérience des académies que les recteurs feront remonter.

En tant que de besoin, le groupe de suivi peut associer à ses travaux des experts et des personnalités qualifiées.

Au niveau académique, un groupe de suivi, associant les recteurs et les représentants régionaux des professions, est chargé de décliner les axes de coopération qui prennent en compte les spécificités territoriales.

VII – DISPOSITION FINALE

Article 13 - Durée

Le présent accord prend effet à compter de sa date de signature. Il est conclu pour une durée de 5 ans et ne peut être renouvelé par tacite reconduction.

Au cours de sa période de validité, l'accord peut être modifié par avenant à la demande de l'une ou l'autre des parties.

Fait à Paris, le

**Confédération
des professionnels
indépendants de l'hôtellerie
Le Président**

**Fédération autonome
générale de l'industrie
hôtelière touristique
Le Président**

**Groupement national
des chaînes hôtelières
Le Président**

Gérard GUY

Claude DAUMAS

Jacques BARRÉ

**Syndicat national de
l'alimentation et de la
restauration rapide
Le Président**

**Syndicat national des
espaces de loisirs,
d'attraction et culturels
Le Président
pour le Président**

**Syndicat national des
hôteliers restaurateurs,
cafetiers, traiteurs
Le Président**

Hubert VILMER

Sophie HUBERSON

Robert VIDAL

**Syndicat national de la
restauration collective
Le Président**

**Syndicat national de la
restauration publique
organisée
Le Président**

**Syndicat national de la
restauration thématique et
commerciale
Le Président**

Jacques ROUX

Gérard PLOMION

Laurent CARAUX

**Union des métiers
et des industries de l'hôtellerie
Le Président**

**Le ministre de l'éducation nationale,
de la jeunesse et de la vie associative**

Roland HEGUY

Luc CHATEL