

PARIS 50 promotions BTS H R: réalités professionnelles et diversité.

*L'Ecole hôtelière de Paris fût inaugurée le 1^{er} octobre 1936 par le Président de la République **Albert Lebrun**. Rebaptisée en 1952 **Ecole hôtelière Jean Drouant**, elle n'a cessé de se développer, accueillant en **1968** dans ses locaux **la première section de techniciens supérieurs de France**, dans le domaine de la gestion hôtelière. La première promotion « **de la Fayette** » sera diplômée en **1970**.*

*.1968/70. Un BTS de « Gestion hôtelière », jugé trop théorique aussi bien par les professionnels que par les enseignants, d'où sa durée de vie très courte. (1970/74). « La gestion dite « hôtelière » ne connaît pas. (1/2). De 1973 à 2018, 5 formules pilotées par l'inspection générale de l'Education nationale, de BTS. H.R., adaptées aux réalités de la profession et à sa diversité se succéderont. (3), dont le BTS HR de 1993 (option A – mercatique et gestion hôtelière, option B – art culinaire, de la table et du service, mis en place **avec des outils informatiques** qui ont permis aux professeurs d'élaborer des supports normalisés nationaux. En **1973**, à l'Ecole hôtelière de Paris, seules les options A1 et B2 ont été préparées. En **1980**, une classe de mise à niveau est instituée. **1977**, l'association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de Paris a voulu verser une pièce nouvelle au dossier en consultant les ancien(ne)s élèves des **six premières promotions (1970 / 1975)**, sorties du lycée. Ce qui donne, on en conviendra, comme l'indique sa présentation, une **portée nationale à l'étude tirée de cette enquête en 12 questions (4)**. Au nom de l'association des anciens élèves (aujourd'hui : **Promatel Paris IDF- promotions de l'enseignement technologique hôtelier**), en association avec **L'Unatech – Union européenne pour la promotion des formations techniques dans les métiers de l'hôtellerie**), plusieurs livres blancs, réflexions et memorandum de référence, sont réalisés sur les années **1978 / 82. (5)**.*

– **En 1992-** Le BTS nouvelle formule est arrivé. Un BTS d'hôtellerie-restauration qui se veut à forte coloration de polyvalence. (6)– **2003-** Création avec le groupe Accor, du BTS RH. **1^{er} référentiel commun européen.** Un BTS très spécifique avec un poids énorme des langues étrangères et logique de Co-animation. (7). **Rentrée 2018** – Le BTS Hôtellerie – restauration et le BTS responsable d'hébergement sont confondus sous l'autorité de **Michel Lugnier IGEN**, chargé de l'enseignement hôtelier, sous le titre de **Management en hôtellerie-restauration.** Les contenus de formation du nouveau BTS sont directement issus du Référentiel des activités professionnelles élaborées avec les professionnels. Ces contenus prennent appui sur le programme de la série STHR. Ces BTS intègrent également des dimensions liées à l'apprentissage des langues, ou pilote d'unité d'hôtellerie – restauration ou encore à l'entrepreneuriat. Certaines dimensions seront renforcées, à l'image de la sommellerie **MC CDR** (mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant), pour l'option B. Constitué d'une première année caractérisée par une forte professionnalisation au sein de l'une des trois options. – Option A : management d'unité de restauration. – option B : management d'unité de production culinaire. – option C : management d'unité d'hébergement. **2020- Premières promotions BTS management en Hôtellerie – restauration.** ... **L'Ecole hôtelière de Paris- Lycée Jean Drouant** avec ses enseignant(e)s a été <<pionnière>> d'un BTS adapté à toutes les évolutions de la Profession. En répondant pleinement, dans ses formules successives au diplôme Bac + 2, reconnu par la Profession. Il est nécessaire d'avoir une poursuite d'études en **licence professionnelle** pour obtenir le niveau **Bac + 3**, et être reconnu par l'université et le ministère du travail. Il est dommage que le **BTS 1^{er} Référentiel commun européen** créé en 2003 ait été supprimé ... pour être remplacé par une 3^e option du BTS actuel. Il

aurait été intéressant de l'approfondir en raison de son caractère européen

Pierre Berthet-Commandeur des Palmes Académiques, Officier de l'Ordre National du Mérite & de la Légion d'Honneur. Conseiller de l'Enseignement technologique H.R.T. (1978/2016). Référent du Lycée Jean Drouant. Président des CA des associations AE **Promatel Paris Ile-de-France** www.promatel.info - contact@promatel.info & **Unatech**. www.unatech.eu - info@unatech.org - octobre 2020.

ANNEXES -INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES. - Points forts

(1)- BTS << Gestion hôtelière >>. Arrêtons-nous un instant sur la formation antérieure de la section TS, force est de constater que les TS sont titulaires du BTH pour les promotions 1970 à 1974 dans la proportion de 90 à 100 %, alors que cette tendance se renverse légèrement en 1975 où les TS sont titulaires du BTH, dans la proportion de 63,6 % contre 36,36 % qui ont le bac. Le TS moyen ne suit pas en général d'autres formations une fois le diplôme obtenu, et s'il le fait – mais le cas est rare – c'est pour se tourner vers d'autres disciplines (marketing, psychologie, etc...). Quitte à revenir pour la suite de sa carrière à la Profession hôtelière.... La << Gestion dite << hôtelière >> connaît pas. La raison d'adaptation ou de non adaptation aux réalités de la profession, c'est-à-dire, en fait, une méconnaissance de son esprit et de ses particularités.

(2) - 1970– Etudiant(e)s première promotion : Bertin François (N.68), Beurel François (N.68), Bourjault (TH 68), Bouvier Pierre (PA 68), Calonne Didier (N 68), Corpart Gilles (GR.68), Duverger René (TO. 68), Kukreja Shailander (ST. 68), Lafaurie Jean-Louis (TH 68), Pelissier Guy (PA 68), Petri Guy (PA 68), Rougeron Alain (PA 68), Saucier Michel (PA 68), Saulze Françoise (PA 68), Sebban Alain (TH

68), Serre Philippe (PA 68), originaires avec Paris jusqu'en 1975 des Lycées techniques hôteliers de : Bourges, Clermont-Ferrand Grenoble, Nice, Poligny et Strasbourg.,

5 formules de BTS H.R. - 1968/1972 : Gestion hôtelière. **1973/80 :** Gestion des hôtels et restaurants – options A1- A2. Production culinaire – options B1 – B2. **1980/92 :** Bts hôtellerie- restauration – options A – B. **1992/ 93 :** BTS avec plus de polyvalence. 1993/2018- **BTS Hôtellerie - restauration – options A-B.** **2003-** BTS responsable de l'hébergement à Référenciel commun européen. **2018 –**BTS management en hôtellerie- restauration. Options A-B-C. pilotées par l'inspection générale de l'Education nationale, chargée de l'enseignement hôtelier, et les professeurs d'économie – gestion de l'E.H.P. : **Claude Cossu (1965/72), Georges Dayan (1984/71), et André Larruchon (956/71) avec successivement : (Henri Court, Charles Renon, Jean Boulenger, Jean-Luc Cenat, Georges Koukidis, Louis Goyeneix, Christian Petitcolas et Michel Lugnier (depuis 2015...)).**

- **1977- (4).** Enquête réalisée auprès des techniciens supérieurs de gestion hôtelière – - promotions (1970 – 75), par l'association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de Paris (**A.A.E.E.H.P.**) dont les résultats avaient pour origine 12 questions , avant d'être soumises à l'examen de la commission réunie en présence de M. l'Inspecteur général **Jean Boulenger** et d'être présentées à la presse, fin septembre 1977, les conclusions de cette enquête avaient été examinées par les anciens élèves représentant toutes les promotions BTS et soumises à la réflexion des professeur(e)s enseignant en TS au lycée Jean Drouant réunis à l'initiative de l'**association des anciens élèves de l'Ecole.** : Formation antérieure à la section TS, autre formation après TS, Emploi immédiat, lequel, obtention de l'emploi, qualification professionnelle 1^{er} emploi, emploi toujours occupé,

nombre de changements d'emplois, qualification actuelle, où, possibilités de promotion interne, possibilités d'emploi des futurs diplômés « T.S. », principales difficultés d'adaptation, expérience adaptée aux réalités de la profession ? Moyenne de salaire annuel. – Les réflexions du corps enseignant. – commentaires des représentants des anciens T.S. Les thèmes de réflexion : Aspect quantitatif, qualitatif, stages, appellation, débouchés – la concurrence des Ecoles de gestion, les responsabilités confiées aux femmes. ...propositions d'actualisation. C'est donc pour la première fois, un ensemble de données recueillies méthodiquement et une recherche solidement étayée par l'expérience professionnelle des anciens élèves eux-mêmes que cette étude permet de consulter avant que soit engagée une procédure de réforme du B.T.S qui ne peut pas se limiter à un simple remaniement des programmes d'enseignement professionnel, et du diplôme, ni à une hiérarchie des emplois dont il deviendrait la condition d'accès. Il suffit de lire l'analyse des résultats de l'enquête de l'association des AE, pour comprendre que, malgré les imperfections de la formule actuelle, qui justifie certainement l'étude d'une réforme, l'enseignement hôtelier français ne méritait pas la sévérité des jugements dont il est trop souvent l'objet. –

(5)- Livres blancs, réflexions et mémorandum de référence réalisés par l'Unatech sur les années 1978/82 ; base officielle des thèmes de réflexion sur l'enseignant hôtelier français tels que : << Quel avenir pour les anciens élèves de l'enseignement technologique hôtelier – facteurs humains – réalités professionnelles >>. Mémorandum - << Par la formation des hommes et des femmes, valorisation et promotion des établissements hôteliers >>. Les << Anciens >> Enseignement hôtelier << Les décideurs >> de la Profession et de l'Education.

1992- (6) - Un BTS d'hôtellerie- restauration qui se veut à forte coloration de polyvalence. (Jean-Luc Cenat et Louis Goyeneix IGEN).

La réforme s'appuie sur deux principes : on ne change pas les structures, on apporte plus de polyvalence. La première année reste en l'état avec une formation commune. Les changements portent sur la deuxième année. Deux options sont proposées : La mercatique (marketing) et la gestion hôtelière, qui comprend un côté professionnel (enseignement général cuisine, réception etc...) ou l'option arts culinaires et de services. Le BTS qui garde une année de mise à niveau veut davantage s'appuyer sur les stages professionnels.

.- 1993/ 2011- BTS HR. – mis en place avec des outils informatiques qui ont permis aux professeurs d'élaborer des supports normalisés nationaux, (circulaire nationale d'organisation, fiches techniques valorisées, grilles d'évaluation, cartes de restaurant, ...). *La conception des épreuves de ce BTS a permis de passer d'épreuves pratiques << académiques >> à des épreuves nationales. Elle a suscité chez les professeurs une rapide adaptation à l'utilisation de l'informatique. Ce travail de fonds a ensuite été généralisé à la mise en œuvre de tous les autres diplômes, mais aussi des concours de recrutement. (Georges Koukidis – Christian Petitcolas (IPR).*

.- Une participation active : 1998/ 2002 – La Bourse Evian- Badoit récompense des projets de création d'entreprise (22). *Avec le concours de la FCIL du rectorat de Paris, sous l'autorité du proviseur Jean-Claude Charles (1992/01), et la participation aux jurys de sélection, notamment de Marie- Thérèse David (Fnapeeth – parents d'élèves), et Pierre Berthet (Unatech-AE), des IGEN, Georges Koukidis et Jean-Luc Cenat. Les vainqueurs, dont plusieurs entreprises existent encore aujourd'hui (Bistro philosophique, restaurant menu en Braille, patati patata...), bénéficiant des 5000 francs (762 €) nécessaires à la création du SARL.*

Dans les projets pédagogiques, rappelons les séjours études à Val Louron et dans les Alpes en vue de la préparation de l'épreuve professionnelle de synthèse du B.T.S. ... Sans oublier le magistère de Paris 1 du Professeur Morucci transféré ensuite à l'Université d'Evry et des accords conclus avec l'Université arabe des Sciences de Tunis du Professeur Ben Turkia.

*.- **2002- Création du BTS RH. 1^{er} référentiel commun européen** avec le **groupe Accor** et des professionnels de la CPC en présence de missions espagnoles, grecques, Italiennes, très actives et de missions allemandes et anglaises observatrices. (**Christian Petitcolas IPR/IG**). Pour ce BTS très spécifique (poids énorme des langues et logique de Co-animation) conçu avec les professeurs tous les supports d'accompagnement et les sujets des épreuves.*

*– **2003/ 2013. – Licence professionnelle H.R. à l'Université de Paris-Dauphine. – première au niveau des contenus extrêmement pointus ; par l'alternance.** (24 étudiant(e)s par promotion), sous l'impulsion du recteur de l'Académie de Paris, grâce à la notoriété du président de Dauphine, appuyant la demande de **J.L. Cenat** et d'**Alain Nouvet**, proviseur (2001/06). Animée et organisée par **Martine Prêtet, Hervé Hamon et Bernard Clauzel** (1972/2007), avec la participation de **Marie- Noëlle Bontoux** (1975/12) et **Gilles Blasco**. Les étudiant(e)s diplômé(e)s ont très bien réussi professionnellement, à l'exemple de **Romain Burkli** (CAP, BEP Cuisine, Bac technologique, BTS option B (1999/2003- EHP.) ; Licence de management H.R. – Université de Paris- Dauphine (2004/2005). – 3^e prix Club des directeurs de la restauration (2004). Aujourd'hui au sein de Compass group France – directeur des opérations de restauration Grand Parc du Puy du Fou (Vendée).*

2003- création avec le groupe Accor du BTS RH. 1^{er} Référenciel commun européen et des professionnels de la CPC en présence de missions espagnoles, grecques, Italiennes, très actives, et de missions allemandes et anglaises observatrices. Pour ce BTS très spécifique (poids énorme des langues et logique de Co-animation). Création avec les professeurs de tous les supports d'accompagnement ainsi que les sujets des épreuves. **Christian Petitcolas (IG).**

– **Les professeur(e)s d'Economie- gestion de l'Ecole hôtelière de Paris – Lycée Jean Drouant : Martine Leurion (1983/ 2020 – 37 années EHP.),** organise depuis plusieurs années des stages pour les BTS aux États-Unis. **Vincent Burgatt,** professeur d'anglais, remplace **Martine Leurion** en septembre 2020. **Gilles Frechet (1998 à ce jour...),** est expert auprès de l'inspection générale pour la rénovation des diplômes STHR et BTS.

NB. – 2020- 4 options : - Option 1 – Unités de restauration ; Option 2 – Unités de production culinaire ; Option 3- Unités d'hébergement ; option 4- B/C –Hébergement/production culinaire.

Cf. Dossier - 1968 – 1970/ 2020 – 50 promotions Ecole hôtelière de Paris – Lycée Jean Drouant : << REALITES PROFESSIONNELLES & DIVERSITE.

Pierre Berthet – C.E.T. – Conseiller de l'enseignement technologique Tourisme – Hôtellerie – restauration (1978/ 2016) Président des CA. Promatel Paris Ile-de-France www.promatel.info & Unatech. www.unatech.eu - pierre.berthet0887@orange.fr 25 mars 2023.

.