

# **Le baccalauréat professionnel : état des lieux avant la réforme**

**Fiche descriptive 14**

**17<sup>e</sup> CPC - Tourisme, hôtellerie, loisirs**

**Céline Floriani**

**Jean-Louis Kirsch**

**Françoise Kogut-Kubiak**

**Michèle Ménabréaz**

**Josiane Paddeu**

**Avec la collaboration de Christèle Gauthier  
et Nathalie Quintero**

Céreq,  
10, place de la Joliette, BP 21321  
13567 Marseille cedex 02.

**Septembre 2009**



## AVERTISSEMENT

---

Ce document constitue une des fiches - types, établies par Commission Professionnelle Consultative, dans le cadre d'une étude globale portant sur un état des lieux du baccalauréat professionnel avant la réforme de 2008.

L'analyse transversale est consultable à l'adresse suivante : <http://www.cereq.fr/pdf/Net-Doc-57.pdf>

Cette fiche est constituée selon le plan suivant :

- **La CPC depuis 1983**

Les CPC ayant été réorganisées en 1983, il a paru intéressant de partir de cette date, antérieure de deux ans à la date de création des Bac pro, pour mieux saisir le contexte dans lequel ces nouveaux diplômes ont émergé, d'en mesurer l'impact et de constituer ainsi un historique de la CPC.

Sur le premier graphique, (la CPC et ses Bac pro) une échelle chronologique permet de repérer la date de création de chaque Bac pro et dans le même temps les changements d'intitulé qu'a connu la CPC.

A l'appui d'extraits des comptes rendus de CPC, sont ensuite présentés les domaines d'activités couverts et leurs évolutions significatives.

- **Structuration de l'offre de certification et de formation**

L'organisation des CPC renvoie soit à un secteur professionnel particulier comme celui de l'alimentation (7<sup>ème</sup> CPC) ou celui des transports (11<sup>ème</sup> CPC) ; soit à différents domaines professionnels correspondant parfois à des sous-commissions. C'est le cas notamment de la Métallurgie (3<sup>ème</sup> CPC) et de la Chimie (6<sup>ème</sup> CPC) qui couvrent chacune quatre domaines distincts. Pour le Bâtiment et travaux publics (5<sup>ème</sup> CPC) également, on peut distinguer les diplômes relevant du domaine du « gros œuvre » de celui du « second œuvre ».

La structuration des diplômes pour chaque fiche tient compte de ce découpage en domaines.

Le premier tableau présente l'offre de certification dans son évolution, sur la période 1986 à 2005. Il présente, par année, du BTS au CAP, le nombre de diplômes actifs gérés par la CPC.

Le second montre l'évolution par tranches de 5 années, des effectifs en formation (scolaires+apprentis). Il débute en 1986 de façon à contenir des données homogènes pour l'ensemble des diplômes.

Une représentation graphique illustre chacun de ces tableaux.

Il faut noter que les données de la base Reffet portent sur les effectifs d'élèves en dernière année de formation. Sont ainsi comptabilisés les élèves des établissements publics et privés en année terminale de formation, à la date de rentrée scolaire<sup>1</sup>. Les données traitent exclusivement ici des effectifs des élèves formés en France métropolitaine.

Ces premières données statistiques font l'objet d'une synthèse dans laquelle est situé le Bac pro par rapport à l'ensemble des autres types de diplômes gérés par la CPC.

---

<sup>1</sup> « L'année de rentrée scolaire » (n) ne doit pas être confondue avec celle de « l'année scolaire » qui elle est désignée par deux années consécutives (n et n+1). L'année de rentrée scolaire est celle de la rentrée qui a lieu en septembre.

- **Les données statistiques relatives à chaque Bac pro**

La présentation adoptée s'appuie sur la généalogie des Bac pro. Les séries statistiques partent de l'année de création du premier Bac pro de la CPC et se poursuivent en tenant compte du (ou des) Bac pro qui l'a (ont) remplacé.

Ces séries statistiques présentent :

- *l'évolution des effectifs inscrits en dernière année de formation*

Ce tableau précise la répartition entre scolaires et apprentis et le nombre d'inscrits en formation à la date de rentrée scolaire, hors DOM-TOM. Pour chaque série, le taux de progression des effectifs (colonne taux d'évolution) a été calculé afin de favoriser un repérage rapide de la montée ou de la baisse des effectifs. La 5<sup>ème</sup> année de mise en place du Bac pro est l'année de référence à partir de laquelle ce taux a été calculé, les quatre premières années étant considérées comme une période de mise en place ;

- *l'évolution des effectifs de candidats à l'examen répartis par régime d'inscription*

Ce tableau met en évidence le pourcentage de réussite à l'examen en distinguant les voies de formation (scolaires, apprentis, formation continue et autres-candidats libres ou inscrits au CNED).

Contrairement au tableau sur les effectifs en formation, l'année de référence utilisée est celle de l'année de la session d'examen du baccalauréat. Pour l'année scolaire 2006-2007, par exemple, la session d'examen est en juin 2007. Lorsque l'on souhaite comparer les effectifs des candidats inscrits aux examens avec ceux des inscrits en formation, il faut donc se référer pour les premiers à l'année (n) et à l'année (n-1) pour les seconds.

S'ajoute à ces données, une comparaison des effectifs de chaque Bac pro par académie sous forme cartographique à dates fixes, 2001 et 2006. La répartition (en %) des Bac pro actifs à ces dates permet de visualiser rapidement la concentration ou la diffusion des formations sur le territoire ;

- *l'origine des élèves inscrits en première année du Bac pro en 2007.* La base centrale de pilotage (BCP) permet de connaître pour une année n (ici la première année du Bac pro), le diplôme suivi par un élève à l'année n-1. Pour un diplôme donné (BEP ou CAP en général), nous avons donc indiqué le taux de provenance de ce diplôme. Ce taux permet d'analyser les viviers d'alimentation des Bac pro (la date de référence est ici 2007) et de les comparer aux conditions d'accès au cycle d'étude définis par les textes réglementaires successifs ;

- *la poursuite d'études.* Cette donnée est disponible pour les élèves inscrits sous statut scolaire (les apprentis ne sont donc pas pris en compte). La BCP permet de connaître pour chaque élève scolarisé en année n (l'année n étant ici l'année terminale du Bac pro), le diplôme poursuivi à l'année n+1 (2007). Outre l'absence des apprentis, cette donnée présente des limites dans la mesure où elle porte essentiellement sur les taux de poursuite d'études vers des diplômes préparés par l'enseignement secondaire. Néanmoins, c'est la seule actuellement utilisable pour évaluer la poursuite d'études de l'ensemble des Bac pro.

Une synthèse récapitule les principales caractéristiques de chaque Bac pro.

- **Les annexes**

Chaque fiche comporte deux annexes :

- le récapitulatif des extraits de comptes-rendus des séances de CPC ;
- les généalogies graphiques des diplômes de niveaux IV et V. Ces généalogies ont été établies en fonction des domaines professionnels définis par l'organisation des CPC en 2005. Elles permettent de suivre l'évolution de l'ensemble des diplômes depuis la fin des années 50.

## SOMMAIRE

---

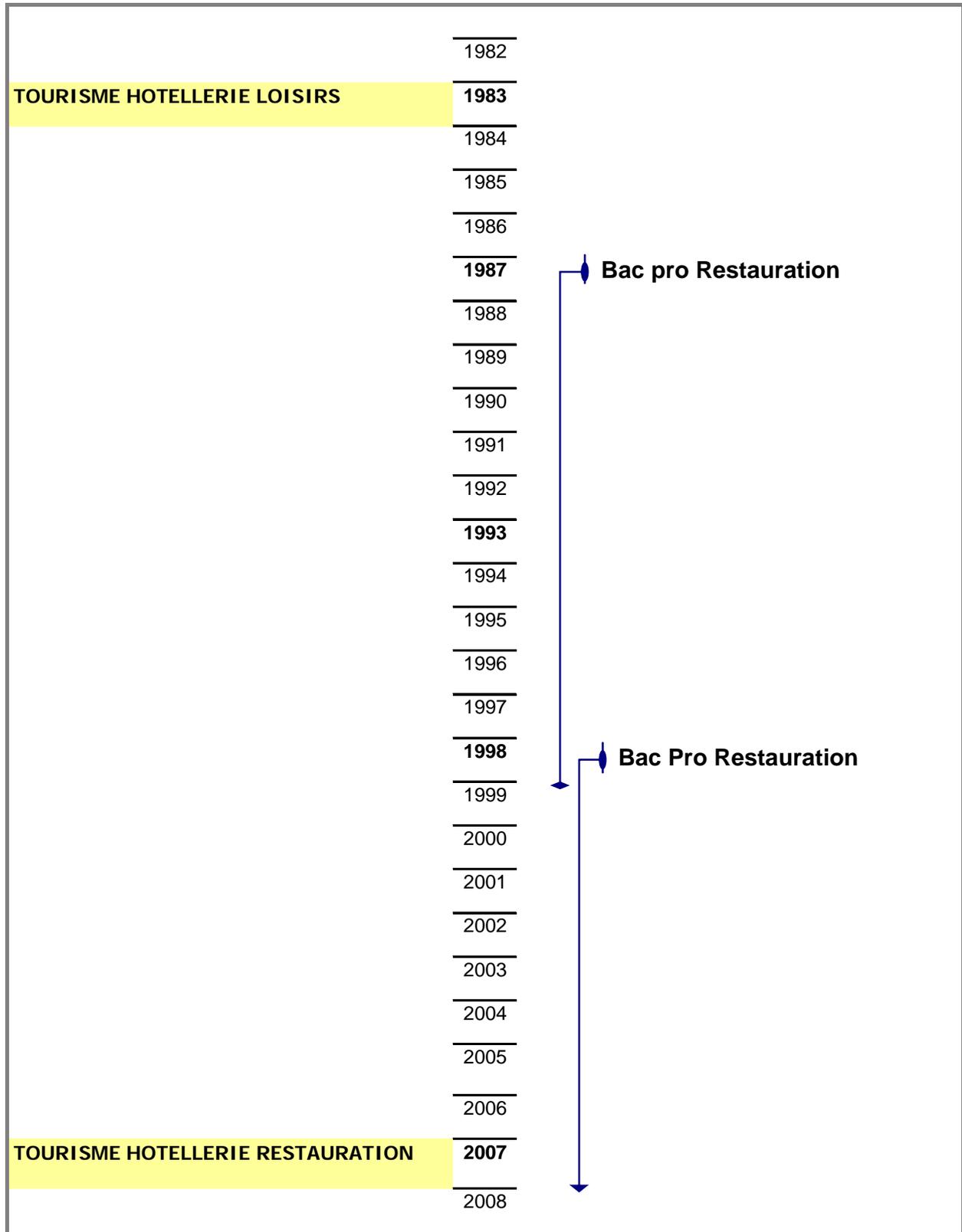
<b>1. LA CPC DEPUIS 1983</b> .....	<b>5</b>
<b>1.1. La CPC et ses Bac pro</b> .....	<b>5</b>
<b>1.2. Le champ de la CPC</b> .....	<b>6</b>
<b>2. STRUCTURATION DE L’OFFRE DE CERTIFICATION ET DE FORMATION</b> .....	<b>7</b>
<b>2.1. Offre de certification</b> .....	<b>7</b>
<b>2.2. Évolution des effectifs en dernière année de formation         de l’ensemble des diplômés de la CPC</b> .....	<b>8</b>
<b>2.3. Synthèse</b> .....	<b>9</b>
<b>3. DONNÉES STATISTIQUES DES BAC PRO</b> .....	<b>11</b>
<b>3.1. Bac pro Restauration (1987-1998) ; Bac pro Restauration (1998- ...)</b> .....	<b>11</b>
3.1.1. Évolution des effectifs en dernière année de formation.....	11
3.1.2. Évolution des effectifs de candidats à l’examen par régime d’inscription.....	12
3.1.3. Répartition des effectifs en formation par académie.....	12
3.1.4. Origine scolaire.....	13
3.1.5. Poursuite d’études .....	14
3.1.6. Synthèse .....	14
<b>ANNEXE A - EXTRAITS DES COMPTES RENDUS DE CPC-RECAPITULATIF</b> .....	<b>16</b>
<b>ANNEXE B - GÉNÉALOGIES</b> .....	<b>22</b>



# 1. LA CPC DEPUIS 1983

---

## 1.1. La CPC et ses Bac pro



## 1.2. Le champ de la CPC

La 17° CPC a conservé la même appellation *Tourisme, hôtellerie, loisirs* jusqu'en 2007. La nouvelle appellation *Tourisme, hôtellerie, restauration* (2007) valorise le domaine de la restauration occultée dans la précédente appellation.

Elle recouvre des espaces communs avec des CPC voisines :

- La 7° CPC (Alimentation) : la question du positionnement des traiteurs est posée de manière récurrente avec la décision finalement prise en 1989 d'ouvrir l'accès à la MC Traiteur aux titulaires du BEP Alimentation (12/01/2000). Le choix du terme de « cuisinier en dessert de restaurant » pour la MC créée en 1997 témoigne au contraire d'une nécessité de se démarquer des diplômes liés aux emplois de la pâtisserie élaborés au sein de la CPC Alimentation.

- Avec la 20° CPC (Secteur sanitaire et social, médico-social) : le problème de la place des formations liées à la cuisine d'assemblage, le CAP Agent polyvalent de restauration est finalement résolu en 2007 quand celui-ci est rattaché à la 17° CPC, après la demande faite par le groupe ACCOR de créer un diplôme de niveau V d'« employé polyvalent de cuisine ». Ce diplôme atteste du développement des activités d'assemblage en cuisine qui touche mêmes les secteurs les plus traditionnels de la restauration bien que les emplois visés se trouvent essentiellement dans la restauration collective.

Le positionnement de la filière *Bioservices*, développée dans la 20° CPC est également posé. En 2000 est en effet évoqué (31/02/2000) le projet de création d'un BEP Bio-services qui faciliterait la poursuite d'études dans les métiers de l'alimentation, des bio-industries de transformation et de la restauration.

## 2. STRUCTURATION DE L'OFFRE DE CERTIFICATION ET DE FORMATION

---

### 2.1. Offre de certification

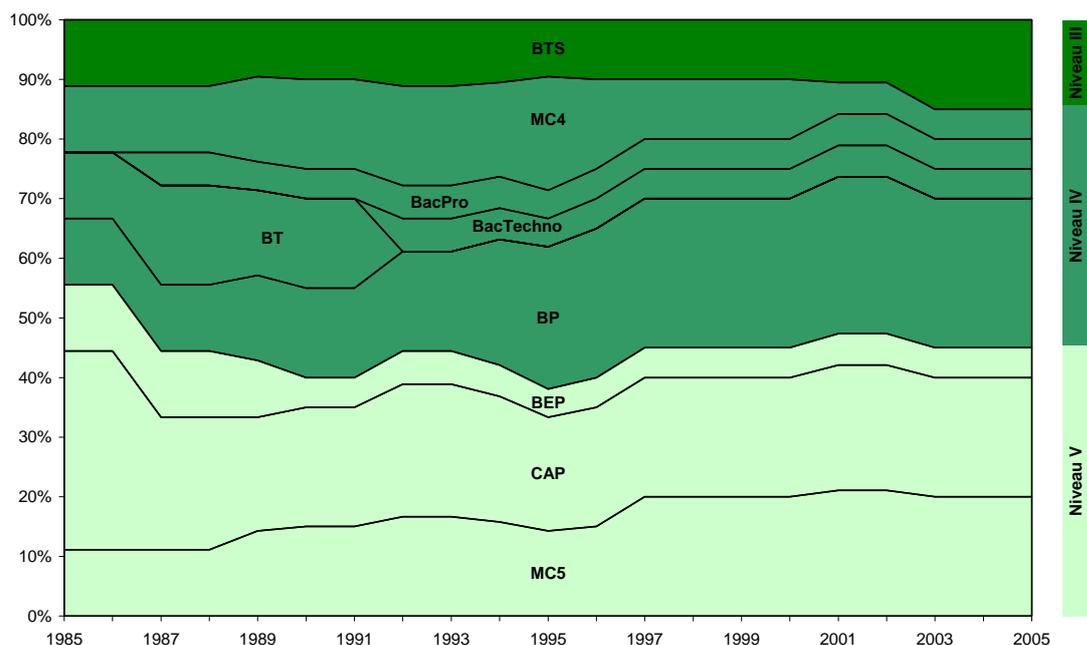
#### 17 01 : Hôtellerie restauration

ANNEE	BTS	Bac Pro	Bac Techno	BEP	BP	BT	CAP	MC4	MC5
1986	2			2	2	2	6	2	2
1987	2	1		2	2	3	4	2	2
1988	2	1		2	2	3	4	2	2
1989	2	1		2	3	3	4	3	3
1990	2	1		1	3	3	4	3	3
1991	2	1		1	3	3	4	3	3
1992	2	1	1	1	3		4	3	3
1993	2	1	1	1	3		4	3	3
1994	2	1	1	1	4		4	3	3
1995	2	1	1	1	5		4	4	3
1996	2	1	1	1	5		4	3	3
1997	2	1	1	1	5		4	2	4
1998	2	1	1	1	5		4	2	4
1999	2	1	1	1	5		4	2	4
2000	2	1	1	1	5		4	2	4
2001	2	1	1	1	5		4	1	4
2002	2	1	1	1	5		4	1	4
2003	3	1	1	1	5		4	1	4
2004	3	1	1	1	5		4	1	4
2005	3	1	1	1	5		4	1	4

#### 17 02 : Tourisme

ANNEE	BT	BTS	MC4
1986	3	3	
1987	3	3	
1988	3	3	
1989	3	2	
1990	3	2	
1991	3	2	
1992	3	2	
1993	3	2	
1994	3	2	
1995	3	2	1
1996	3	2	1
1997	3	2	1
1998		2	1
1999		2	1
2000		2	1
2001		2	1
2002		2	1
2003		2	1
2004		2	1
2005		2	2

**Répartition du nombre de spécialités par diplôme et niveau de formation**  
CPC Tourisme hôtellerie loisirs - sous commission Hôtellerie restauration



**2.2. Évolution des effectifs en dernière année de formation de l'ensemble des diplômes de la CPC**

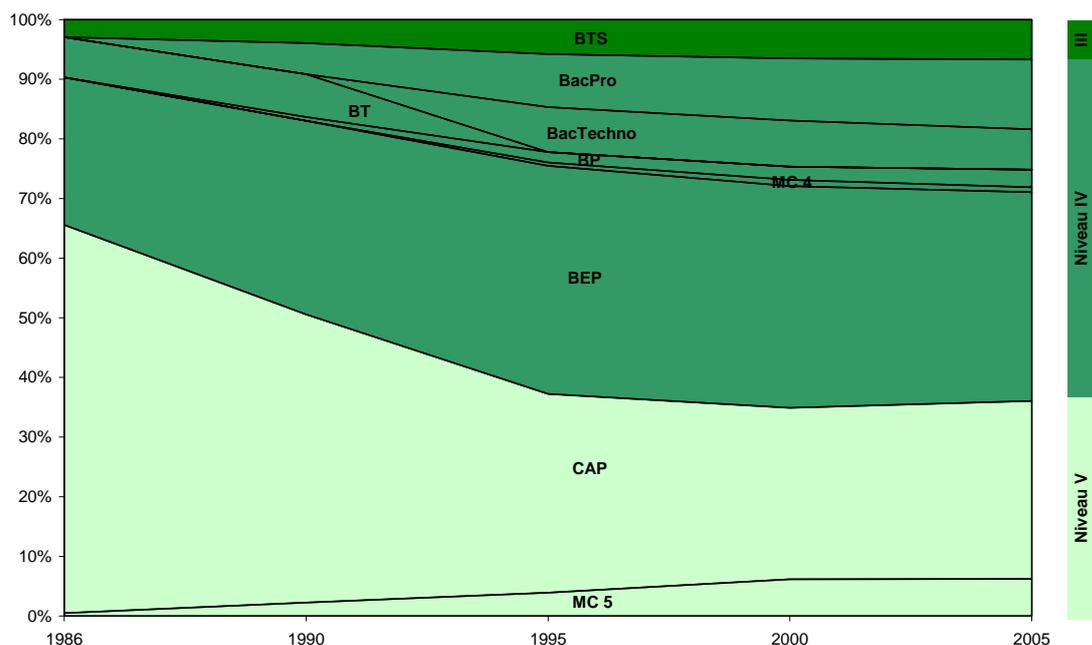
**Hôtellerie restauration**

NIVEAU	DIPLOMES	1986	%	1990	%	1995	%	2000	%	2005	%
III	BTS	771	2,9	1264	4,0	2234	5,8	2556	6,5	2398	6,7
<b>Total III</b>		<b>771</b>	<b>2,9</b>	<b>1264</b>	<b>4,0</b>	<b>2234</b>	<b>5,8</b>	<b>2556</b>	<b>6,5</b>	<b>2398</b>	<b>6,7</b>
IV	Bac Pro			1665	5,2	3430	8,9	4081	10,4	4204	11,7
IV	Bac Techno					2924	7,6	3053	7,8	2445	6,8
IV	BP			200	0,6	669	1,7	864	2,2	1050	2,9
IV	BT	1767	6,7	2300	7,2						
IV	MC 4					214	0,6	399	1,0	301	0,8
<b>Total IV</b>		<b>1767</b>	<b>6,7</b>	<b>4165</b>	<b>13,0</b>	<b>7237</b>	<b>18,7</b>	<b>8397</b>	<b>21,4</b>	<b>8000</b>	<b>22,3</b>
V	BEP	6483	24,7	10369	32,4	14765	38,2	14610	37,2	12574	35,0
V	CAP	17064	65,1	15450	48,3	12869	33,3	11277	28,7	10728	29,9
V	MC 5	126	0,5	718	2,2	1513	3,9	2420	6,2	2234	6,2
<b>Total V</b>		<b>23673</b>	<b>90,3</b>	<b>26537</b>	<b>83,0</b>	<b>29147</b>	<b>75,5</b>	<b>28307</b>	<b>72,1</b>	<b>25536</b>	<b>71,1</b>
<b>Total</b>		<b>26211</b>	<b>100,0</b>	<b>31966</b>	<b>100,0</b>	<b>38618</b>	<b>100,0</b>	<b>39260</b>	<b>100,0</b>	<b>35934</b>	<b>100,0</b>

**Tourisme**

NIVEAU	DIPLOMES	1986	%	1990	%	1995	%	2000	%	2005	%
III	BTS	2639	74,2	2968	80,5	3779	88,1	4608	94,0	3979	97,7
<b>Total III</b>		<b>2639</b>	<b>74,2</b>	<b>2968</b>	<b>80,5</b>	<b>3779</b>	<b>88,1</b>	<b>4608</b>	<b>94,0</b>	<b>3979</b>	<b>97,7</b>
IV	BT	918	25,8	719	19,5	483	11,3				
IV	MC 4					26	0,6	292	6,0	92	2,3
<b>Total IV</b>		<b>918</b>	<b>25,8</b>	<b>719</b>	<b>19,5</b>	<b>509</b>	<b>11,9</b>	<b>292</b>	<b>6,0</b>	<b>92</b>	<b>2,3</b>
<b>Total</b>		<b>3557</b>	<b>100,0</b>	<b>3687</b>	<b>100,0</b>	<b>4288</b>	<b>100,0</b>	<b>4900</b>	<b>100,0</b>	<b>4071</b>	<b>100,0</b>

Effectifs par diplôme et niveau de formation (scolaires + apprentis)  
CPC Tourisme, hôtellerie, Loisirs - Hôtellerie restauration



### 2.3. Synthèse

La structure des diplômes de l'Hôtellerie-restauration s'est profondément transformée depuis les années 1990, avec la suppression des BT qui représentaient près de 7 % des effectifs et leur remplacement par les Bac techno qui représentent autour de 7,5 % sur la période. La position de quasi-monopole du niveau V en 1985 avec 93,4 % des effectifs s'est progressivement érodée sur la période pour atteindre 71,1 % en 2005. La part du niveau V domine cependant largement dans cette filière (en effectifs et en nombre de diplômés), il faut en effet noter le nombre conséquent de mentions complémentaires. Cependant, les effectifs et la part que représentent les Bac pro, les BP mais aussi les BTS sont croissants depuis 1995.

Le plus important est cependant le constat de la substitution progressive du BEP au CAP au sein du niveau V et ce à partir de 1990, suite à la création du Bac pro Restauration. Il y aurait donc pour le domaine de la restauration, coexistence de deux filières l'une CAP-BP/MC (le CAP pouvant constituer également un diplôme de sortie), l'autre BEP-Bac pro.

Ces résultats semblent cohérents avec la structure des emplois et les modalités de recrutement dans le secteur<sup>2</sup>, en tout cas tels qu'ils existaient en 2000. L'insertion des diplômés de niveau V était en effet très satisfaisante et celle des diplômés de niveau IV encore meilleure. Il faut différencier cependant les formés aux CAP et au BEP. Les titulaires du CAP Cuisine sont plutôt employés dans la restauration traditionnelle et au départ sur des emplois de commis, les titulaires du BEP, plus polyvalent puisqu'il fait coexister les formations à la cuisine et au service, correspondent bien aux besoins des chaînes. Ils sont également assez facilement embauchés dans les brasseries où la cuisine d'assemblage peut tenir une place importante ou encore dans la restauration collective où les cuisiniers assument des fonctions de service et sont en rapport constant avec les consommateurs. Les chaînes recrutent également des cuisiniers, titulaires du Bac pro Restauration, lui également polyvalent. Enfin, les mentions complémentaires forment à des nouveaux métiers (cuisine allégée, organisateur de réception...) ou répondent à des besoins très spécialisés pour permettre une insertion rapide après un niveau V.

<sup>2</sup> Voir la présentation faite par G Zarca dans la CPC du 31/01/2001 sur l'insertion des jeunes sortants des formations hôtelières et l'ouvrage de S-A. Mériot. *Le cuisinier nostalgique : entre restaurant et cantine*. Paris : CNRS Éditions, 2002.

Cette dualité des filières, l'une fondée sur le CAP ou la voie de l'apprentissage est très développée (les effectifs des formés par apprentissage est environ 5 fois supérieur aux effectifs scolaires), l'autre qui va du BEP au Bac pro (dans laquelle la part de formés par apprentissage est plus faible) correspondrait finalement à la diversité des emplois existants dans le secteur.

Au sein de cette CPC, les diplômes du « tourisme » et ceux de « l'hôtellerie-restauration » et leurs transformations depuis 1995 n'obéissent pas à la même logique. Ceux du tourisme se réduisent au seul BTS qui regroupe 98 % des effectifs en 2005, les effectifs au niveau IV sont rattachés à des mentions complémentaires.

### 3. DONNÉES STATISTIQUES DES BAC PRO

---

#### 3.1. Bac pro Restauration (1987-1998) ; Bac pro Restauration (1998- ...)

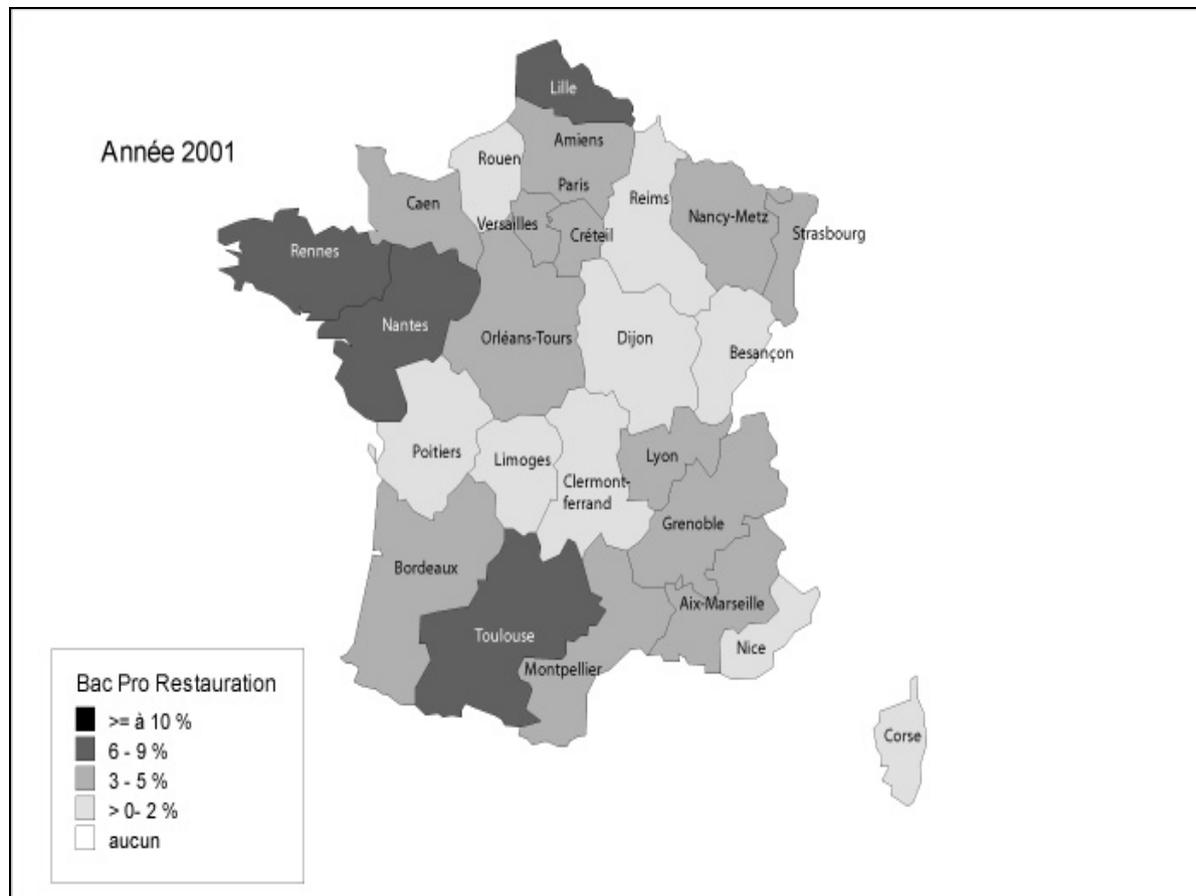
##### 3.1.1.Évolution des effectifs en dernière année de formation

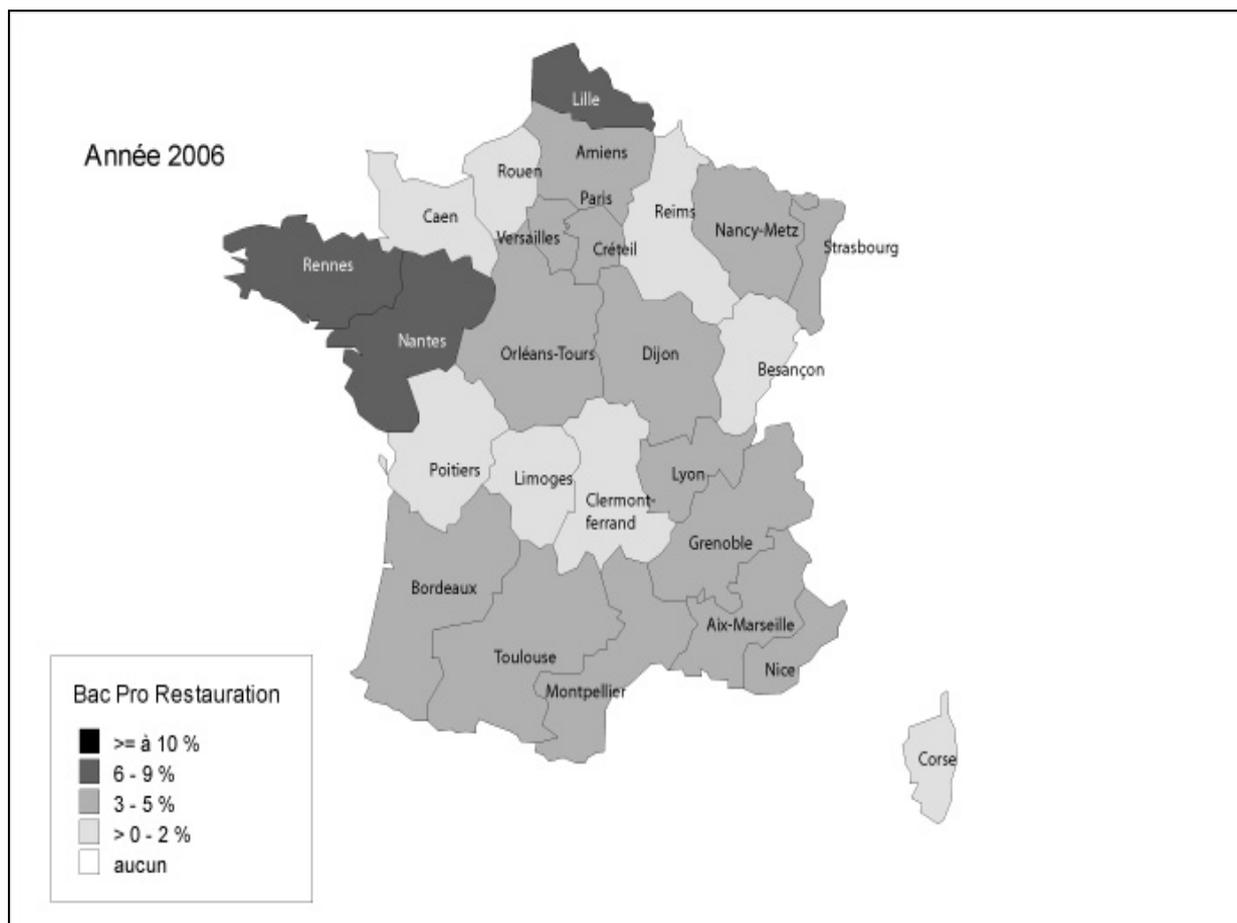
Année	Apprentis	%	Scolaires	%	Total	Taux d'évolution
1988	109	13	738	87	847	
1989	168	12	1248	88	1416	
1990	204	12	1461	88	1665	
1991	219	11	1829	89	2048	
1992	293	12	2190	88	2483	100
1993	308	11	2547	89	2855	115
1994	363	12	2648	88	3011	121
1995	457	13	2973	87	3430	138
1996	534	14	3186	86	3720	150
1997	606	15	3349	85	3955	159
1998	525	13	3480	87	4005	161
1999	607	15	3470	85	4077	164
2000	649	16	3432	84	4081	164
2001	662	16	3429	84	4091	165
2002	694	17	3331	83	4025	162
2003	780	18	3517	82	4297	173
2004	781	18	3482	82	4263	172
2005	778	19	3426	82	4204	169
2006	921	21	3417	79	4338	175
2007	1032	22	3590	78	4622	186

### 3.1.2.Évolution des effectifs de candidats à l'examen par régime d'inscription

Session	Total			Scolaires		Apprentis		Formation continue		Autres	
	Présents	Admis	Taux%	Présents	Admis	Présents	Admis	Présents	Admis	Présents	Admis
1989	889	622	69	833	585	56	37				
1990	1594	1079	67	1464	1011	130	68				
1991	1964	1410	71	1790	1299	174	111				
1992	2445	1841	75	2210	1703	235	138				
1993	2858	2138	74	2592	1972	266	166				
1994	3184	2232	70	2868	2030	316	202				
1995	3727	2632	70	3391	2413	336	219				
1996	3804	2876	75	2937	2382	459	299	291	139	117	56
1997	4129	3119	75	3106	2510	513	352	301	149	209	108
1998	4391	3074	70	3265	2480	609	373	304	121	213	100
1999	4203	3334	79	3321	2765	525	385	275	143	82	41
2000	4507	3631	80	3471	2926	580	442	274	159	182	104
2001	4461	3401	76	3567	2851	461	325	234	117	199	108
2002	4618	3647	78	3407	2881	640	460	330	164	241	142
2003	4520	3334	73	3238	2567	667	453	375	198	240	116
2004	4718	3732	79	3383	2877	770	548	327	183	238	124
2005	4716	3630	76	3366	2789	777	574	360	177	213	90
2006	4674	3495	74	3323	2657	864	606	302	147	185	85
2007	4642	3540	76	3292	2656	888	651	258	140	204	93

### 3.1.3.Répartition des effectifs en formation par académie





### 3.1.4. Origine scolaire

92,3 % des 1ere année du Bac pro Restauration proviennent du BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie.

## TEXTES RÉGLEMENTAIRES

### Arrêté du 27 août 1987 portant création du baccalauréat professionnel section Restauration et fixant les modalités de préparation et de délivrance de ce baccalauréat

Art3. - L'accès en première année du cycle d'études conduisant au baccalauréat professionnel, section Restauration, est ouvert en priorité aux élèves titulaires du brevet d'études professionnelles Hôtellerie-collectivités ou titulaires du certificat d'aptitude professionnelle Cuisinier ou du certificat d'aptitude professionnelle Employé de restaurant préparés après la classe de troisième.

Peuvent également être admis :

- Des élèves titulaires de l'un des diplômes suivants : C.A.P. Cuisinier ; C.A.P. Employé de restaurant ;
- Des élèves ayant accompli au moins la scolarité complète d'une classe de première préparant au diplôme suivant : brevet de technicien Hôtellerie dans un lycée technique hôtelier ;
- Des candidats ayant interrompu leurs études et désirant reprendre leur formation, s'ils justifient de trois années d'activités professionnelles.

### **Arrêté du 29 juillet 1998 portant création du baccalauréat professionnel, spécialité Restauration, et fixant ses modalités de préparation et de délivrance**

Art. 3. - L'accès en première année du cycle d'études conduisant au baccalauréat professionnel, spécialité Restauration, est ouvert en priorité aux candidats titulaires du brevet d'études professionnelles Hôtellerie-restauration.

Sur décision du recteur, prise après avis de l'équipe pédagogique, peuvent également être admis les élèves :

- titulaires d'un BEP ou d'un CAP autres que celui visé ci-dessus ;
- ayant accompli au moins la scolarité complète d'une classe de première ;
- titulaires d'un diplôme ou titre homologué ou classé au niveau V ;
- ayant interrompu leurs études et souhaitant reprendre leur formation s'ils justifient de deux années d'activité professionnelle ;
- ayant accompli une formation à l'étranger.

Les candidats admis sur décision du recteur font l'objet d'une décision de positionnement, qui fixe la durée de leur formation

#### ***3.1.5. Poursuite d'études***

La BCP enregistre 873 personnes inscrites en formation (sous statut scolaire) en 2007 qui ont suivi l'année précédente le Bac pro Restauration. Parmi ces personnes, 106 redoublent la terminale du Bac pro, soit 3,1 % des inscrits scolaires en 2006.

Le nombre de poursuivants est donc de 767 soit 28,8 % des candidats potentiels (admis scolaire 2007).

255 de ces poursuivants (33,2 %) vont en BTS Hôtellerie-Restauration, 163 (21,5 %) en MC(5) Cuisinier en desserts de restaurant, et 76 (9,9 %) en MC(5) Employé Barman.

#### ***3.1.6. Synthèse***

Le Bac pro Restauration est créé assez rapidement en 1987 et s'inscrit dans une logique d'élévation du niveau dans le secteur de la restauration (31/03/1987). Au moment de sa création, la profession (FNIH, Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière) a manifesté son attachement à une certaine polyvalence. Aussi, le Bac pro définit une forme de transversalité, plutôt de « branche » puisqu'il couvre les champs de la production culinaire et du service. Enfin, son contenu se différencie des diplômes existants dans sa volonté de contribuer au développement de compétences en organisation du travail et en vente.

Il entraîne dans son sillage la transformation du CAP Employé de restaurant en CAP Restaurant, créée en 1989. Transformation qui va dans le sens d'une revalorisation du service en salle par rapport à la cuisine (22/06/88). Le BEP est également actualisé et devient un BEP unique (cuisine + service) dont le référentiel fût élaboré à partir du référentiel du nouveau CAP (31/03/87). Enfin, le BP Restaurant est actualisé avec le souci de la profession d'accorder de l'importance au contact client (11/01/96). En dehors de ces rénovations en cascade, la création du Bac pro Restauration a eu comme un effet de levier : elle fût suivie de la diminution des effectifs en CAP et de la hausse des effectifs en BEP jusque ce que ce dernier se substitue au CAP.

La profession (FNIH) a également demandé la création d'un second Bac pro « accueil, animation, hébergement » (3/04/1992), diplôme de base, selon elle, des emplois en réception (4/02/94). Ce diplôme ne vit d'ailleurs jamais le jour, l'administration répondit aux besoins de la profession par la création, en 2005, d'une MC de niveau IV « Métiers de la réception », accessible après le Bac.

La rénovation du Bac pro Restauration en 1998 est allée dans le sens d'une plus grande polyvalence encore. Elle a pris davantage en compte les besoins de la restauration collective, les fonctions service, commercialisation et organisation. Le coefficient de l'épreuve d'enseignement général est également augmenté (31/01/01).

A sa suite, toute la filière est rénovée : CAP et BEP sont dissociés pour leur assurer une plus grande visibilité, le BEP est rendu encore plus polyvalent, ce qui ne manque pas de susciter les réactions des représentants des employeurs et des salariés qui le jugent moins professionnalisé (12/01/2000).

La polyvalence du Bac pro est cependant remise en question aujourd'hui, puisqu'il y a le projet, dans le cadre de la rénovation des Bac pro en 3 ans, de créer, dans le champ de l'hôtellerie-restauration, 2 Bac pro, voire 3. On semble donc s'acheminer dans ce domaine vers l'élaboration de Bac pro plus spécialisés (3/07/08).

Le Bac pro Restauration a connu une évolution rapide des effectifs en formation dans la première forme de ce Bac (passage de 1665 élèves en dernière année de formation en 1990 à 3430 en 1995 soit un doublement) et une quasi stagnation à partir de 1995 (4081 en 2000 ; 4204 en 2005). Cette tendance à la stagnation est confirmée sur la période plus récente (tableau 2.1.1). Il est cependant l'un des Bac pro à gros effectifs en 2005 et représente 7 % environ des effectifs des diplômés du secteur tertiaire.

La part d'apprentis est, en 2005 également, plutôt significative et supérieure à celle de l'ensemble des diplômés du secteur tertiaire (18,5 % contre 11 % pour l'ensemble du tertiaire), il a également un taux non négligeable d'inscrits en formation continue (7,63 %).

Il forme avec le BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie, une véritable filière puisque ce BEP constitue le vivier quasi exclusif du Bac pro.

Le taux de poursuite d'études est également plus élevé que la moyenne, soit 28,8 % (contre environ 25 % pour la moyenne).

Enfin, la répartition des effectifs de formés tend à s'harmoniser entre 2001 et 2005 entre les différentes académies.

## **ANNEXE A - EXTRAITS DES COMPTES RENDUS DE CPC- RECAPITULATIF**

---

14/12/83

- CAP Cuisinier : l'option « cuisine de collectivités » est supprimée et pourra faire objet d'une mention complémentaire éventuelle

22/11/84

### **Études générales**

- CAP Cuisinier : instauration d'un CAP unique : cuisine classique + collectivités

28/01/85

- Point sur le CIC du 13 novembre 1984 : Mr Bouyx résume les propositions de M.Carraz : faire de la culture technique une composante de la culture générale, créer des filières de la réussite pour la formation professionnelle, donner une impulsion à formation continue.

- Projet de BT Hôtellerie : avis favorable de la CPC, contre avis des représentants des employeurs, qui ont demandé à ce que l'examen de ce projet soit reporté à une date ultérieure (problèmes contrats de stage non encore résolus, dossier en train d'être étudié par organisations professionnelles). La profession n'a en effet fourni aucune étude quantitative comme elle s'y était engagée.

22/05/85

### **Groupe de travail tourisme**

- Proposition de suppression du BT Tourisme : préparé au 2/3 en établissement privé, l'emploi est inexistant et la poursuite d'études limitée.

11/03/86

- Présentation des réformes en cours : Loi programme sur l'enseignement technologique et professionnel (23 décembre 2005) : les Bac pro doivent permettre une insertion rapide / Bac technos, la poursuite d'études. Accord de principe sur la création des 2 Bac. 2 groupes de travail sont constitués : 1 pour le Bac pro, 1 autre pour le bac techno.

- Suppression BT Tourisme : emploi inexistant, poursuite étude vers BTS limitée, ne correspond plus aux besoins des professionnels, concurrencé par BTS.

- Rénovation du BT Hôtellerie : présentation étude commanditée par CNPE-IH. Ses propositions : élever le niveau d'entrée, le niveau de culture générale (introduction communication, sciences humaines, mercatique), suppression des options, stage fin étude faisant objet d'examen en présence de professionnels.

29/04/86

- Bac pro Restauration : champ = restauration (production culinaire + service). Par rapport au niveau V : élargissement acquisition maîtrise techniques professionnelles, organisation travail, vente-conseil, langue, créativité.

- Bac Techno Hôtellerie : poursuite études vers BTS Hôtellerie-Restauration ou Tourisme. Différences avec BT : formation polyvalente sur les 3 années, approfondissement de la formation générale, élargissement formation : prise en compte de la dimension tourisme et insistance sur les techniques d'accueil et de vente.

31/03/87

- Examen des référentiels du Bac pro Restauration : avis favorable à l'unanimité.
- Présentation des caractéristiques du Bac pro (IGEN) :
  - sans option : connaissance ensemble du domaine de la restauration (production culinaire, service) mais possibilité d'approfondissement
  - s'adresse au niveau V de la restauration (diversité formes de restauration, évolution des techniques
  - importance de la formation en milieu professionnel (20 à 22 semaines).
- Rappelle que tous les baccalauréats doivent se situer à un certain niveau de connaissance. Le Bac pro s'inscrit dans une logique d'élévation du niveau dans le secteur de la restauration, déjà admise pour le CAP de cuisinier. La profession regrette que le terme de pluri compétence n'apparaisse plus (FNIH), et s'inquiète du niveau élevé du diplôme
- Projet création Bac Techno Hôtellerie : devait remplacer le BT mais abandonné, regret de la commission
- Actualisation CAP Employé de restaurant : pourrait prendre en compte restauration et réception clients.
- Actualisation BEP : pour l'option cuisine, on pourrait utiliser le référentiel du nouveau CAP. Assentiment général.
- Filière Hébergement : demande par la profession (SGIH) de la mise en place d'une filière de formation à l'hébergement. Mise en place groupe de travail pour faire des propositions.

22/06/88

Examen CAP Restaurant : revaloriser service en salle (par rapport à cuisine). Élargissement champ connaissances technologiques, connaissances produits, communication professionnelle et commerciale. Projet adopté.

28/02/89

Accessibilité des titulaires du Bac pro Restauration aux mentions complémentaires Employé Barman et Sommelier : avis favorable commission.

02/05/90

- Adoption projet de BEP Hôtellerie.
- Adoption projet de CAP Cuisinier.
- Approbation règlement examen du Bac pro Restauration (CCF).
  - Projet de transformation du BT Hôtelier en Bac Techno : afin de permettre une plus forte poursuite d'études + volonté d'une plus grande polyvalence. Volonté (IG) établir passerelles entre ce Bac Techno et le Bac pro.

3/04/92

- Actualisation BTS Hôtellerie : groupe de travail mandaté pour travailler dans sens d'un BTS unique avec approfondissements (production culinaire et service, gestion de l'entreprise hôtelière, commercialisation des produits para-hôtelières) : mercatique (recherche client + vente produit) et arts culinaires. La profession (FNIH) demande que l'accès au BP Cuisine soit conditionné par les années d'ancienneté et une formation par la voie de l'apprentissage.
- L'administration (Bouyx) propose d'ouvrir l'accès des Bac pro aux titulaires du CAP Café brasserie.
- Rappel demande création **d'un Bac pro Hébergement (FNIH)**, soutien de l'administration.

14/01/93

- Rénovation BTS Hôtellerie-Restauration : ancien BTS trop tourné vers la gestion, pas de différence significative entre les 2 options. Travail a consisté à rendre l'une des 2 options plus technique.

4/02/94

- Opportunité de création d'un Bac pro « Accueil, animation, hébergement » : réserve de l'administration. Pour la fonction « accueil » proposition d'une MC largement ouverte. Pour la fonction « hébergement », il existe le BP gouvernante. Les employeurs réaffirment leur intérêt pour un Bac pro (pas de sortants au niveau IV et les sortants existant n'ont pas le profil « accueil ») (FNIH, SFH). Le SNETAA se montre plus favorable à la création d'une MC ou un BP. Dangereux de créer un Bac pro (conseiller enseignement technique) mais plus favorable que MC. Pour la profession (SFH), le Bac pro serait le diplôme de base pour un emploi en réception (technicité forte du réceptionniste), les partenaires sociaux souhaitent favoriser la promotion intra-professionnelle ; pour l'administration (Bouyx), le Bac pro ne peut être le profil requis pour réceptionniste, de plus il s'agit d'un diplôme en formation initiale. Conclusion : des groupes de travail pour MC Métier de la réception et BP gouvernante seront constitués.

13/04/95

- Création MC Accueil-réception : origine des candidats : référence au BEP supprimé plutôt jeunes de niveau Bac. Adoption.

- Création BP gouvernante : fait suite au BEP Hôtellerie, option Hébergement. Discussion sur ouverture sur hôtellerie hospitalière (origine vivier filière bio-services). Diplôme adopté.

11/01/96

- Actualisation BP Restaurant : insistance profession (CFHRCD) sur l'aspect « contact client ».

- Exploration des besoins de la restauration collective : Le secteur est grandissant en termes de couverts servis, CA, emplois. Tendence à structurer besoins au niveau VI et V bis (pas forcément titulaires des diplômes de la filière). Secteur qui se structure en cuisine collective, collective et publique, cuisine rapide (FNIH). Attente résultats CEP.

- Opportunité MC « Pâtissier de restaurant » : demande formulée en 1994 par un établissement hôtelier, accessible pour CAP ou BEP cuisine.

30/01/97

- Projet MC « cuisinier en desserts de restaurant » (le terme de cuisinier a été substitué à celui de pâtissier, évite confusion avec diplômes de la 7° CPC). Adopté.

- Mise en unités BP Sommelier, Bac pro Restauration, BTS.

- Présentation résultats CEP.

- Etude en cours sur baccalauréat professionnel Restauration.

15/01/98

- Présentation étude « Restauration collective » (Céreq) : en général on sous-estime la part de la restauration collective, filière en cours en cuisine opérationnelle, niveau V pour l'assemblage. Recommandations : CAP doit être plus technique + compétences relationnelles/commerciales, Bac pro doit cibler la restauration collective et commerciale.

- Rénovation du Bac pro Restauration : dans le sens d'une plus grande polyvalence (organisation-production culinaire/ service-commercialisation, renforcement de la formation en commercialisation et en langue vivante, -comptabilité mais + de gestion exploitation). RAP : 5 fonctions : production culinaire, production

de services, organisation et animation équipe, commercialisation, gestion d'exploitation. Allègement épreuve pratique.

- Travaux engagés pour les CAP/BEP.

19/11/98

- Travaux engagés pour les CAP/BEP : manque de visibilité des niveaux V, séparer CAP et BEP jusque-là associés, car BEP plus voué à poursuite études (Bouyx). Renforcer l'alternance dans CAP préparé sous statut scolaire. Le BEP considéré comme CAP+ doit être repensé : le rendre plus polyvalent, prévoir une alternance de 8 semaines pour les 2 années, revoir CAP. Le rendre plus lisible comme diplôme poursuite études (vers Bac pro et Bac Techno) en transformant 3 options en 2 dominantes (cuisine et service) en 2<sup>o</sup> année. Cette nouvelle orientation inquiète les représentants des salariés (CFDT) et le conseiller pour l'enseignement technique: elle risque d'accroître les difficultés d'insertion et de recrutement au niveau V. Accord pour poursuite travaux.

- Demande de création d'un BP brasserie : Demande École de Paris des Métiers de la table : bien que le CAP brasserie ne marche pas, il y a une demande forte des familles et des candidats pour la poursuite études. Il viserait la reprise ou l'acquisition d'une entreprise (compétences en gestion). Réponse administration : il est possible d'acquérir une qualification en gestion par autre voie (explorer l'ensemble titres et diplômes).

12/01/00

- Présentation des orientations « un lycée pour le XXI<sup>o</sup> siècle » : insistance sur la dissociation entre CAP et BEP et la place des enseignements généraux. Une discussion s'engage autour de la dite « professionnalisation » du BEP (peut-on encore parler de professionnalisation quand la période de stage diminue, en réalité le BEP aurait un caractère moins professionnalisé (CFHRC, CFTC, SNETAA, OPCA FAFIH). Étonnement sur place réservée à enseignement général (SNETAA).

- Rénovation du BEP : 80 % élèves continuent leurs études en 1<sup>o</sup> adaptation ou Bac pro. On rappelle que la finalité du BEP est d'ailleurs la poursuite d'études. Pour cela, il faut prévoir de la polyvalence. RAP 2 fonctions : production culinaire et service, pour lesquelles on a tenu compte des techniques du Bac pro et du CAP. Dominante en 2<sup>o</sup>année mais évaluation également sur non dominante (polyvalence). Les représentants des employeurs semblent tenir à la double finalité. Approbation sauf une opposition.

- Rénovation CAP Cuisine, Restaurant.

- Accès à la MC « Employé traiteur » : autorisé pour les titulaires du BEP Alimentation.

31/01/2001

- BEP Métiers de la restauration et de l'Hôtellerie : discussion autour de la définition de la période de formation en entreprise. Profession (UMIH, CFHRC) demande dérogation à « respect des 4 semaines consécutives de congé pour stagiaire » (vacances = période d'activité dans le secteur). Vote, majorité des voix (6 contre 5 pour employeurs) pour laisser terme « consécutif ».

- Adoption des CAP Cuisine et Restaurant : augmentation du coefficient des épreuves d'enseignement général.

- Présentation étude Céreq sur insertion des jeunes sortants des formations hôtelières meilleure insertion pour les diplômés au niveau V et IV (meilleure encore) mais fuite importante du secteur (pas forcément du métier) après 5 ans (moindre pour niveau IV) (voir annexe).

03/06/2002

- Présentation du diplôme européen « responsable de l'hébergement ». Il faut l'expérimenter et déterminer un niveau

- Demande de création MC Cuisine Basse Calories (UIMH, Lycée, centre thalasso..): plusieurs intervenants d'origine différentes pensent que cela ne se justifie pas, plutôt créer module approfondissements optionnels dans CAP, BEP, Bac pro et BTS. Accord

- Demande de création d'un diplôme de niveau V employé polyvalent de cuisine (ACCOR) : difficulté de recrutement + maintien en emploi dans secteur production culinaire. Les cuisines travaillent avec des produits semi-finis, employés polyvalents qui font de l'assemblage. Proposition d'un BEP (rénovation bio-services) qui favoriserait la poursuite d'études dans les secteurs connexes (alimentation, bio-transformation, restauration). Représentants des salariés (+ SNETAA) : attention à ne pas tarir vivier du CAP cuisine.

12/03/2003

- Opportunité création BTS « Responsable de l'hébergement » à référentiel commun européen : création soutenue par représentants salariés, crainte employeurs (UMIH + CFDT) sur impact sur diplômes existants. Inspecteur montre intérêt que France participe à cette démarche mais il reste à positionner ce diplôme avec ceux existants (en particulier BTS hôtellerie-restauration option A « Mercatique et gestion hôtelière », pour contrecarrer effet attraction limiter le nombre de sections. Expérimentation à grande échelle à poursuivre. Inspecteurs proposent recrutement prioritaire en Bac Techno (exigences requises en langues et cuisine). Approbation pour la création.

04/06/2003

- BTS Responsable de l'hébergement : présentation référentiel de certification. Entraînera rénovation BTS HR.

- Demande création MC « basses calories » : transformation FCIL, demande confortée par profession.

16/01/04

- Demande création MC « basses calories » : proposition de constitution d'un groupe exploratoire (avec thalasso) pour identifier technique spécifique à la cuisine basse calories

- BTS Responsable de l'hébergement : bilan expérimentation.

13/01/05

Mise en conformité CAP restaurant : travail du groupe chargée élaboration du référentiel a consisté à donner importance à aspect commercialisation + mise en adéquation techniques avec pratique professionnelle.

MC Cuisine allégée : niveau V mais étonnement compte tenu niveau exigences.

1/12/05

- Adoption MC Cuisine allégée.

- Projet rénovation Bac Techno Hôtellerie : augmentation horaires langues, équilibre enseignement général/professionnel, introduction supplémentaire compétences commerciales (/gestion), importance travail en groupe. Avis favorable.

- CAP Agent polyvalent de restauration : se retrouverait dans la 17°. Les représentants des salariés (CFDT) se prononcent pour un CAP unique et contre un CAP « collectivités », car dans ce CAP on ne ferait pas de cuisine.

22/01/08

- Mise en conformité MC.
- CAP Cuisine : 33 techniques non évaluées à l'examen dont 15 affectées dans le référentiel BP Cuisine.
- Étude sur le BTS Hôtellerie-Restauration

Inquiétude Inspecteur sur vivier potentiel Bac techno (Bac pro en 3 ans), sur ensemble filière, que sera seconde professionnelle.

3/07/08

Mise en œuvre Bac pro en 3 ans : rénovation Bac pro Restauration en le spécialisant davantage, réflexion autour d'une nouvelle offre de certification (2 ou 3 Bac pro).

## ANNEXE B - GÉNÉALOGIES

### Evolution des diplômes du Tourisme hôtellerie loisirs- Niveau V

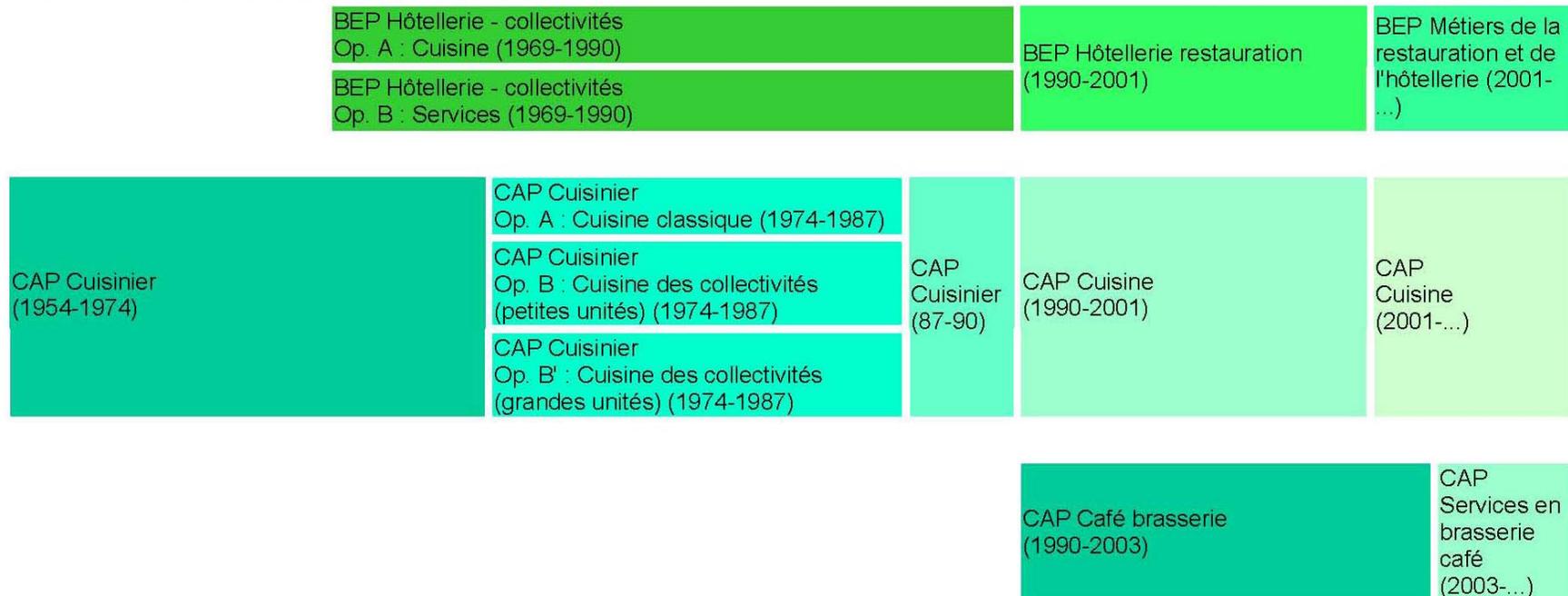
#### Tourisme

Pas de diplôme de ce niveau

#### Hôtellerie restauration

Années

60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 00 01 02 03 04 05 06 07



60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 00 01 02 03 04 05 06 07

(1954...)

CAP Employé d'hôtel (1954-1964)	CAP Employé d'hôtel Op. Grande hôtellerie (1964-1990)	CAP Hébergement (1990-2001)	CAP Services hôteliers (2001-...)
	CAP Employé d'hôtel Op. Petite et moyenne hôtellerie (1964-1990)		

(1954...)

CAP Commis de restaurant (1954-1976)	CAP Employé de restaurant (1976-1989)	CAP Restaurant (1989-2001)	CAP Restaurant (2001-...)
--------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------	---------------------------

MC Employé barman (niveau IV) (1984-1997)	MC Employé barman (1997-...)
---	------------------------------

(1954...)

CAP Sommelier - caviste (1954-1968)	CAP Sommelier (1968-1980)	CAP Employé sommelier (1980-1985)	MC Employé sommelier (Niv. IV) (1985-1996)	MC Sommelier (1996-...)
			MC Employé sommelier (Niv. V) (1985-1996)	

MC Employé traiteur (1989-...)
--------------------------------

BEP : Brevet d'études professionnelles  
 CAP : Certificat d'aptitude professionnelle  
 MC : Mention complémentaire

Source : Céreq (Base Reflet)

MC Cuisinier en desserts de restaurant (1997-...)
---

\*MC

\*MC Art de la cuisine allégée (2006-...)

## Evolution des diplômes du Tourisme hôtellerie loisirs- Niveau IV

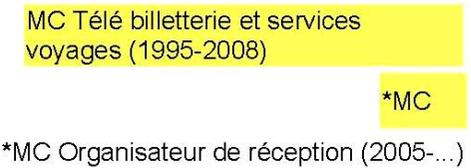
### Tourisme

Années

60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 00 01 02 03 04 05 06 07

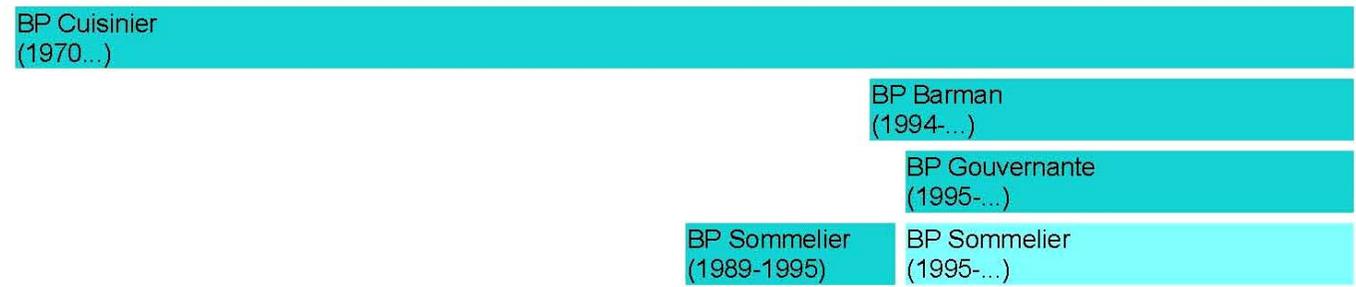


(1954...)



### Hôtellerie restauration

60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 00 01 02 03 04 05 06 07



60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 00 01 02 03 04 05 06 07

BP Restaurant (1981-1997)

BP Restaurant (1997-...)



Bac pro Restauration (1987-1998)

Bac pro Restauration (1998-..)

MC Accueil réception (1995-2008) MC\*

\* Accueil réception (2008...)

MC Employé sommelier (1985-1996)

MC Employé barman (1984-1997)

MC Employé barman niv V (1997-...)

Bac Pro : Baccalauréat professionnel ; Bac Techno : Baccalauréat technologique ; BEH : Brevet d'enseignement hôtelier ; BP : Brevet professionnel ; BT : Brevet de technicien ; MC : Mention complémentaire (niveau IV)  
Source : Céreq (Base Reflet)



ISSN : 1776-3177  
Marseille, 2009.