

## Réflexions : « Comment accroître les formations Hôtellerie-Restauration en apprentissage ? »

L'évolution des diplômes de l'éducation nationale en **hôtellerie restauration**, une source énorme jusqu'à présent de contrats d'apprentissage aux niveaux 5 et 4 ... (**CAP, bac pro**) ... risque de ne plus contribuer au développement de l'apprentissage.

En effet, **l'entreprise est un lieu essentiel de formation** si elle propose des situations professionnelles permettant aux apprentis de s'immerger dans des activités dont l'exercice est source d'acquisition de compétences et de connaissances inscrites dans les référentiels de formation mais aussi le lieu de l'évaluation de celles-ci. Dans ce contexte, il faut souligner **le rôle de formation majeur assumé par le maître d'apprentissage**. Or la teneur de ces référentiels, depuis quelques années, se matérialise par une logique qui tourne le dos à l'insertion par une **forte baisse de la nature pratique des compétences à valider**.

Comment par exemple faire correspondre les situations professionnelles et l'efficacité des maîtres d'apprentissage avec le CAP rénové et polyvalent en service ?

Là encore, il est dès aujourd'hui essentiel de suivre les effectifs des jeunes et moins jeunes préparant par la voie de l'apprentissage **les CAP, les bacs pros, les BTS et les MC** dont certains ont été récemment rénovés ou vont être rénovés. Souhaitons que les concepteurs de ces diplômes rénovés mettent en place un suivi et aient le souci de développer l'insertion dans des emplois de niveaux V, IV et III très nombreux dans ce secteur ...

**Il en va de l'avenir d'un secteur dans lequel les savoirs- faire, la passion, l'art de s'adapter aux attentes de clients diversifiés et exigeants et l'aptitude à la mobilité restent au cœur des métiers non délocalisables de l'hôtellerie et de la restauration.**

*Pierre Berthet (C.E.T. Tourisme, hôtellerie, restauration – 1978/2016). UNATECH.*