



TABLE RONDE

Le Lycée Hôtelier de demain

Diffusée en direct sur les réseaux sociaux mardi 29 novembre



Animée par
Didier LEDER
Proviseur du Lycée Hôtelier de Marseille



TABLE RONDE

Le Lycée Hôtelier de demain

Diffusée en direct sur les réseaux sociaux mardi 29 novembre



avec la participation de
Michel LUGNIER
Inspecteur général



TABLE RONDE

Le Lycée Hôtelier de demain

Diffusée en direct sur les réseaux sociaux mardi 29 novembre



avec la participation de
Marie-Florence BULTEAU RAMBAUD
Élue au Conseil de la Région Sud, Vice-présidente en charge de l'Éducation, des lycées, de



TABLE RONDE

Le Lycée Hôtelier de demain

Diffusée en direct sur les réseaux sociaux mardi 29 novembre



avec la participation de
Denis FERAULT
MOF Arts de la table, Proviseur du Lycée Hôtelier Paul AUGIER de Nice



TABLE RONDE
Le Lycée Hôtelier de demain

Diffusée en direct sur les réseaux sociaux mardi 29 novembre à 15h30



avec la participation de
Guillaume SOURRIEU
chef du restaurant l'Épuisette, une étoile MICHELIN Inspecteur général

Animée par **Didier LEDER**
Proviseur du Lycée Hôtelier de Marseille.

AVEC LA PARTICIPATION DE

- **Michel LUGNIER**, Inspecteur général,
- **Marie-Florence BULTEAU-RAMBAUD**, élue au Conseil de la Région Sud, Vice-présidente en charge de l'Éducation, des lycées, de l'orientation et de l'apprentissage,
- **Denis FERAULT**, MOF arts de la table, Proviseur du Lycée Hôtelier Paul AUGIER de Nice
- **Sarah CHAILAN**, Ancienne élève et Directrice générale de la Bastide de Moustier,
- **Patrice MALEK**, Président des restaurateurs de l'UMIH 13



TABLE RONDE

Le Lycée Hôtelier de demain

Diffusée en direct sur les réseaux sociaux mardi 29 novembre



avec la participation de
Sarah CHAILAN
Ancienne élève et Directrice Générale de la Bastide de Moustier



TABLE RONDE

Le Lycée Hôtelier de demain

Diffusée en direct sur les réseaux sociaux mardi 29 novembre à 15h30



avec la participation de
Patrice MALEK
Président des restaurateurs de l'UMIH 13



LE LYCEE HOTELIER DE
DEMAIN :
LE PARI DE L'INNOVATION ?

A l'heure où le secteur de l'hôtellerie-restauration est confronté à de profondes mutations (conventions collectives révisées, crise des vocations, nouveaux enjeux écoresponsables..), les entreprises et les établissements scolaires sont contraints de s'adapter et d'envisager des solutions durables pour assurer la pérennité des métiers.



Quatre champs de réflexion et d'innovation

Envisager un management adapté aux professionnels de demain.

Œuvrer pour le développement du patrimoine territorial

Comprendre la complémentarité entre les parcours de formation sous statut scolaire et en apprentissage

Communiquer pour la promotion de nos spécialités



Lycée Hôtelier
de Marseille

Envisager un management adapté aux professionnels de demain.

Constats

Un management très directif, traditionnellement employé dans l'hôtellerie-restauration, semble moins efficace face aux nouvelles générations

Le lien entre les équipes et leurs managers semble plus fragile qu'auparavant, les salariés sont moins fidèles

Les méthodes managériales sont parfois très différentes au sein d'une même entreprise, en fonction des chefs de service

Causes

Un investissement moins important chez les jeunes professionnels, un désir d'équilibrer le rythme vie privée / vie professionnelle plus important

Turn-over très important des opérationnels, attirés par le travail saisonnier et les offres multiples (et les conditions salariales avantageuses)

Les jeunes managers utilisent des méthodes académiques, novatrices, tandis que certains professionnels d'expérience croient encore en des rapports plus directs, à la confrontation...

Œuvrer pour le développement du patrimoine territorial en incluant l'éco responsabilité.

Constats

Il est indispensable de fédérer les acteurs territoriaux de l'hôtellerie-restauration autour de grandes valeurs communes

Le développement durable, en tant que levier d'innovation et de préservation du territoire, n'est pas assez mis en valeur par les établissements

La gastronomie est un levier de développement économique et culturel, dont les acteurs n'ont pas toujours conscience...

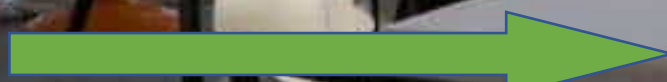
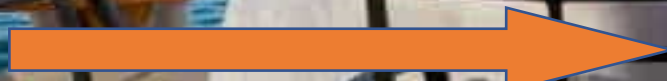
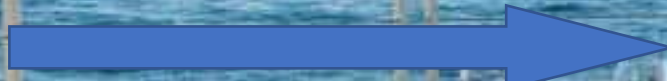
Le manifeste lu par Alexandre MAZZIA

Causes

Manque de cohésion et d'unité d'action.
Passer au-delà de l'intérêt personnel.

Une méconnaissance globale des enjeux économiques, sociaux et environnementaux, qui nécessitent aux parties prenantes de communiquer davantage

La gastronomie devrait être l'ambassadrice de la méditerranée, et porter une nouvelle perception du territoire : cas du manifeste pour une gastronomie méditerranéenne



Comprendre la complémentarité entre les parcours de formation sous statut scolaire et en apprentissage

Constats

Les professionnels recherchent essentiellement des apprentis

Les entreprises, aux prises avec l'urgence de leurs besoins en recrutement, ne prennent pas en compte la fidélisation de leurs salariés

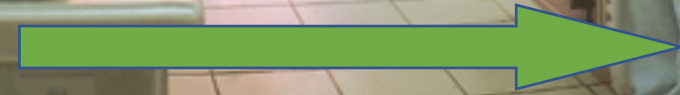
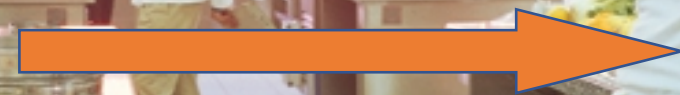
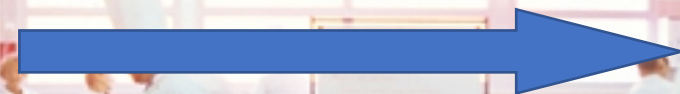
Transmettre ses compétences : souvent un sprint au lieu d'une course de fond pour les professionnels

Causes

L'apprentissage, encouragé par l'état, est vertueux, mais d'autres voies pour les professionnels sont possibles, notamment les jeunes suivant un parcours en initial

Si les apprentis sont plus rapidement opérationnels, ils sont en général plus mobiles. Les jeunes issus de parcours en initial sont stables, et évoluent en douceur, mais durablement

Qu'il s'agisse de tuteurs ou de maitres d'apprentissage, la transmission n'est pas toujours maîtrisée et pensée en amont...



Communiquer pour la promotion de nos spécialités

Constats

Une crise des vocations touche l'ensemble du secteur

Un système de formation à qui on reproche parfois d'être inadapté.

Le sens du partage, le respect des produits, la convivialité, sont des vertus souvent citées mais parfois trop floues. Il faut pourtant les concrétiser pour donner envie aux jeunes

Causes

Le manque d'attractivité des métiers nécessite d'ouvrir de nouvelles voies de communication... Mais lesquelles?

L'évolution des besoins de la clientèle à créer de nouveaux métiers et de nouvelles attentes.

Les valeurs originelles du secteur peuvent sembler abstraites et peu connectées à la réalité